



“偶然发现崂山的窑烤面包店,我的胃被留住了。”“咬一口窑烤面包,能感受到山间的人间烟火。”……如今,闲暇时到崂山的窑烤面包店品尝新鲜出炉的面包,在山野中放空自己,正成为一种乡村休闲新潮流。山风裹挟着柴火香掠过发梢,在那些特意来山里“寻味”的人们听来,面团在窑火中膨胀发出的轻响,比任何KPI达成的提示音都动听。在崂山区沙子口街道大石村,90后女孩李眈眈开起一山壹炉山涧窑烤面包店,用自己的巧思为笔,在乡村大画布上绘出新风景。

# 土窑烤面包 引来“寻味”人

## 90后女孩李眈眈在沙子口街道大石村开起网红面包店 为乡村旅游绘就新场景



一山壹炉山涧窑烤面包店。



沙子口街道风景如画。沙子口街道办事处供图



李眈眈和新鲜出炉的窑烤面包。

### 藏在山村里的面包店

趁着春光明媚,青岛早报记者带着好奇探访一山壹炉山涧窑烤面包店。春日里的崂山生机盎然,黛色远山浮着新茶般的雾气,野花在溪畔开得如烟似霞,正沉浸于这醉人的美景时,一间温暖而可爱的窑烤面包店便闯入视线——宽敞的传统崂山民居墙面洁白,画着醒目的面包墙绘,“山上的朋友,山里的食材”欢迎语亲切自然。

走进竹篱小院,一座一人高的柴窑炉火正旺,丝丝香气氤氲在四周。深入店中,更是令人不禁为这份朴实的烟火气所打动,店中以木质装修为主基调,暖黄的灯光洒在摆放整齐的书册上,金鱼墙鱼缸中鱼儿正自由自在地畅游,照片墙上定格着一张张灿烂的笑脸,来到室外平台远眺,连绵青山仿佛近在咫尺。虽然是工作日,店里却时不时有顾客到访,点上心仪的面包和咖啡,窝在软沙发上看书。还有骑行路过的顾客在店中驻足流连,打包新鲜出炉的窑烤面包留待路上品味。

一山壹炉山涧窑烤面包店的主理人李眈眈每天早早到店,和店员一同准备食材,将一盘盘面包坯送入柴窑“赶烤”。忙活完手头的活,她会忙里偷闲,走到街边和邻里乡亲聊家常,或是举起手机拍下眼前怎么都看不够的风景。

看了一眼计时器,见面包即将达到烤制的最佳状态,李眈眈戴上厚厚的烘焙手套拉开窑门,一股热流和浓浓的麦香扑面而来,胖乎乎的欧包色泽金黄,在一旁等待的顾客纷纷上前选购。“我们选择天然、健康的食材原料,用柴火烤面包,是为了回归到最原始的方式和本真的味道,让大家吃得健康又美味。很多顾客来了之后都感慨,特别怀念小时候吃柴火饭的感觉,看到窑烤面包就觉得很有亲切。”李眈眈说。

### 都市白领辞职来青创业

李眈眈是来自东北大兴安岭的

90后女孩,在成为大石村的“新村民”前,她曾是一名就职于某央企的“都市白领”,每天的日程被各种工作排得满满当当,快节奏的生活令她无暇顾及身边的花开了、树绿了。2024年,李眈眈终于鼓起勇气做出了辞职创业的决定,决心踏上人生新征程,追逐自己向往的生活。

“因为我是从大山里走出来的姑娘,再回到山里感到很亲切。很多客人和朋友都问我,为什么不在城市里开一家面包店,偏偏跑到山里来,这么远能有人来吗?其实,我选这个位置是想让自己在山间沉淀下来,也给来的客人提供一个安静的落脚点,让大家可以放空自己,享受这种慢节奏的生活。”李眈眈坦言,自己的创业之路可谓是从零开始,她喜欢青岛的山海风光,跑了许多山村考察选址,来到大石村后,顿生眼前一亮之感。大石村不仅有秀美的风景,村民的淳朴和友好也让她找到了归属感,于是决定在这里扎根。

为了做好面包,李眈眈特地前往其他城市学手艺,反复琢磨原料的选用、配比、烘烤时间等等。即便是搭建柴窑和民居改造,李眈眈也坚持亲力亲为。“柴窑是请了专门搭窑的师傅过来,我们一起查资料,研究怎么搭才能控制好火候,烤出好面包。一开始也失败过,失败后就总结经验再调整。店铺则是对传统民居进行了改造,设计是按照我自己的想法来的,还有一些是从书里找到的灵感,改造的手艺活有不少也是我自己动手的。这些在以前我从来没做过。”在李眈眈分享的视频里,记者看到,她头顶烈日,或是拿着卷尺、铅笔在木板上标注尺寸,或是手持电钻在一根根据好的木板上打眼,再一块块组装到一起,一排木栅栏便现出雏形。

“以前我可以说不化妆不出门,创业后要干的活太多了,每天素面朝天,一睁眼就忙里忙外。这家店是从2024年5月开始一点点做起来,有我的家人、店员帮忙打理,是大家的努力让整个小院越来越美。这里面有努力、汗水和宝贵的回忆。”一山壹炉山涧窑烤面包店于李眈眈而言,就像自己的家,她喜欢收集各式各样的杯子、摆件,抛开千篇一律的程式化风格,让这里处处洋溢着家的自在,

“有时候走进一家店,你能感受到店主的性格、喜好。我在做这些的时候,也是在和顾客进行一种心灵上的交流。”

### 和村民结下深厚友谊

李眈眈来到崂山已近一年,如今一山壹炉山涧窑烤面包店的生意越来越红火,不仅有附近村民前来买面包,还有很多青岛各区甚至其他城市的顾客慕名而来。李眈眈在亲身感受山间四季变换之美的同时,遇见了来自五湖四海的朋友,还和当地村民结下了深厚的友谊,大家都亲切地称呼她“阿眈”。

李眈眈在店里精心设置了两处照片墙,用于记录与顾客的温情瞬间,“有位北京的客人之前到青岛旅游,来了我们店里,可惜那几天我很忙,没能见到面。我们一直在微信上联系,她非常期待今年还能再来,我们约定好樱桃季再见面。这样跨越距离的友情让人对每一天都充满期待。”看着这些照片,李眈眈如数家珍,能够精准地回忆起拍照片时的场景。用心记住每位顾客的模样和故事,已经成了她自然而然的一种习惯。

记者注意到,在店中贴着这样一张手写字条——“To店主小姐姐,好幸福的一下午,小番茄恰巴塔超好吃,我们以后会常来哒。”李眈眈说,自己有空时会和店里的客人聊聊天,碰撞不同的生活感受和想法。那是2024年10月的一天,留下这张字条的女孩和男朋友到一山壹炉过周末,当时她和二人相谈甚欢。两人离开后,她收拾桌子时发现了这张字条,“看完字条后心里深受触动,想到她郑重地用纸笔写下这份心情传递给我,感觉是非常珍贵的一件事,所以就把它好好保存下来了。”

“这就是我想要的生活。以前关注的都是工作,现在专注于柴米油盐,发现了很多以前完全注意不到的美好。”李眈眈和村民相处的过程也十分轻松愉快,有时她会送面包给邻居品尝,而作为回报,大家也会热情地把自己家种的菜送给李眈眈。“我们用真心换真心,邻里乡亲辛辛苦苦种的菜,里面蕴含的心意是无价之宝。谁家朋友到崂山玩,他们还会主动推荐我们的窑烤面包。”

### 山村面包店 就像“小型CBD”

“现在来店里的顾客年龄段比较广,很多是家庭出游,带着父母孩子来,还有一些年轻人想找地方休闲。前几天樱桃季很多游客来崂山旅游,我们店里也跟着特别忙,最多的时候一天要烤上百个面包。吸引更多人来到大石村,会自然而然地带动这里的其他产业,这也是我来到这里的初心之一,想结合自身的力量,为乡村振兴做一些有意义的事。我们会选用村里的农作物,在每个时令时节推出限定口味,比如去年秋冬推出的采用本地板栗做的板栗南瓜面包非常受欢迎。除了日常售卖面包饮品外,我们还提供场地承接研学活动,比如孩子们来体验窑烤面包、户外写生、山间瑜伽等等,不断丰富这里的乡村业态。”李眈眈笑着说,现在一山壹炉面包店就像一个小型CBD,不仅有窑烤面包、咖啡,有形形色色的游客往来,还有附近的村民在店旁摆摊卖菜,好不热闹。“村子里种的菜都是绿色纯天然的,之前村民们为了卖菜要跑很远,现在到村里来的游客多了,很多人喜欢这种健康蔬菜,正好看到了就会顺便买回去,邻居们的菜很轻松就卖光了。”

山间樱桃花落,又将结出一颗颗鲜艳可口的樱桃,李眈眈也有了新的想法:“为了迎接樱桃采摘季,我们和村民合作,到时候会开展窑烤面包+樱桃采摘的相关活动,给村民增加一些收入。欢迎大家来到大石村品尝我做的窑烤面包,买一些村民种植的纯天然蔬菜。”

新闻延伸



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑 记者  
姜丹宁 江彩雯