

今天我当班·记者一线蹲点日记

# 面包师:在时间与面团中发酵梦想

时间:8月15日  
体验记者:杜营营  
地点:野草面包店

世间万物,皆可等待。而时间给予人类最香甜的馈赠之一,莫过于一块用心制作的面包。

8月15日,我走进位于交通大道的一家面包店,以面包师助理的身份,体验面包师的忙碌日常。在这里,“95后”面包师苑杨杨(昵称“小羊”)将带我揭开一块美味面包背后的秘密——藏在面团里的时间刻度、默契协作与创业坚守,都在这一天徐徐铺展……

## 麦香破晓 捂光作伴

8月15日,曙光初现。凌晨5点多的城市街道还沉睡在朦胧的晨光里,位于五一路与交通大道交叉口的“野草面包店”已亮起一盏暖黄的灯。

今年28岁的面包师苑杨杨——和他岁数差不多大的同事们更爱喊他“小羊”——正在20多平方米的厨房操作间里来回穿梭。

这个“95后”创业青年在大学里学的是酒店管理专业。怀揣着对面包的热爱,他从面包店学徒做起,九年光阴,被他细细揉进面团,也反复揉进了自己的生命里,最终打磨出精湛的手艺。

“从感兴趣到想做到极致,面团教会我的远比课本多。”他笑着说,眼里有光。

厨房像个精密运转的“面包宇宙”:零下21℃的冷冻柜里,不同馅料按类别码放整齐;分区控温的烤箱正发出轻微的嗡鸣,每个区域都藏着专属的时间密码;墙上的置物架悬着几十种工具,从切面刀到面团刮板,在晨光里泛着金属光泽。

6点半刚过,小羊的两位搭档准时到岗,三人换上工作服、洗手、戴上头套口罩,无需过多言语便各就各位——有人在揉面台按压面团,有人盯着烤箱温度,有人从醒发箱取出发酵好的胚体。小小的厨房操作间里弥漫着黄油的奶香与酵母的微酸,搅拌机的转动声成了此刻唯一的背景音。

“我们仨搭档好几年了,默契是揉面揉出来的。”小羊说。一人刚把冷藏好的面团取出,另一个人就顺手关上冰箱门;一人从烤箱端出面包,转身时已有人推来放面包的推车。

操作台永远保持整洁,用过的工具即刻归位,这种“归位习惯”让这个20多平方米的厨房操作间始终井井有条。站在这片充满香气的空间里,我忽然明白:好面包的诞生,从不是孤军奋战,而是团队协作、高度默契滋养出的果实。



面包师小羊展示他制作的面包。  
记者 杜营营 供图

## 面有“脾气” 掌有乾坤

“要不要试试?”小羊说着递来一块面团。我洗净双手,信心满满,直到指尖触到微凉的面团才发现:揉面根本不是“力气活”,而是需要力气的“技术活”。

面团在小羊的手中乖巧又听话,可我手里的面团却“脾气”很大,被我揉成歪歪扭扭的形状。

“面团有‘脾气’,得顺着它来。”小羊演示着双手搓揉的动作,手腕发力时带着韵律感,原本松散的面团在他掌心逐渐变得光滑有弹性。他说,每种面包都有独特的制作工艺:法棍需要揉出薄膜状的面筋,软欧包得保留部分气孔。“馅料的重量必须精确到克,放多了会影响发酵,少了又没层次感。”

小羊告诉我,为了面包的柔软,果子面团需要经过12小时的低温发酵,这样面团里面的糖才会被充分分解。烘烤前刷过蛋液的果子面包经过225℃、5分钟烘烤之后,就会烤出红褐色焦糖层。

7点多,第一批面包胚进了烤箱。小羊盯着烤箱

控制面板:“法棍的面团不含糖,经过12小时的低温发酵会把小麦本身的麦香味彻底激发出来,再经过255℃、20分钟的高温烘烤,法棍内芯软糯,外表会形成‘鱼眼泡’(法棍表面烘烤形成的小气泡)和薄脆表皮,外形和口感都是最棒的!”

我在一旁记录参数,忽然发现他的工作像一场与时间的博弈:醒发面团要算时间,烘烤要卡点出炉,连冷却时间都得掐着表算。“做面包最忌心急。”他指着发酵箱里膨胀的面团说,“你得等它慢慢‘呼吸’,急了就会‘发脾气’。”

9点半,当我终于揉出第一个合格的面团时,厨房的面包车已堆得满满当当——黑麦吐司泛着麦香,肉桂苹果包渗出焦糖色的糖汁,刚出炉的可颂层层起酥,轻轻一碰就掉渣。

看着自己手中的拙朴之作与小羊手下标准如一的面包胚,我恍然领悟:所谓“匠心”,就是赋予千万次重复以同样的温柔与专注。

## 此心归处 皆是“野草”

10点,装满面包的推车通过电梯送到一楼大厅,店员们早已备好包装袋。

贴标签时我才发现,店里的面包和甜品竟有几十种:碱水棒带着微咸,贝果紧实有嚼劲,红茶切片里藏着茶叶的清香。“现在人讲究健康,我们用的原材料都是绿色天然的,品质上严格把关。”小羊一边打包一边说,为了找合适的原料,他曾到多地采购。

这个看起来腼腆的年轻人,背后藏着不少故事——刚当学徒时,他因揉面速度慢被师傅批评,深夜在空无一人的厨房里独自练习;为学日式面包制作技术,他飞赴日本,跟随一位出身于百年烘焙世家的面包大师,认真学习手艺。

“最难的时候,看着发酵失败的面团,真觉得自己像株要枯萎的野草。”谈及店名的来历,小羊说:“野草不起眼,却能在石缝里扎根,被踩了还能重新冒头。”

如今,他养的那只叫“可乐”的黑猫成了店里的“活招牌”——店里制作的冰箱贴、帆布包等周边产品上都印着它的剪影。

“有顾客说,来‘野草’买面包像来看老朋友。”他笑着送给进店的顾客一个挂件作为礼物,挂件的卡片上印着一行字:“可乐,祝你每天快乐。”

下午2点,顾客来了一批又一批,阳光透过玻璃窗洒在面包架上,暖黄的光晕里浮动着麦香。

小羊终于有空喝口热水,手机里弹出新订单提醒。他说,每天最幸福的时刻,是看到顾客咬下面包时眼里的光。“做面包和做人一样,得实打实发酵,慢慢来,总会‘发’起来的。”

离开时,我带走一个刚出炉的贝果。反复咀嚼的过程中,麦香的醇厚在舌尖蔓延开来。我忽然懂得:那些藏在面团里的时光、默契与坚持,才是“野草”最动人的味道。



记者体验制作面包。  
记者 杜营营 供图