

看见



# 朴人烘焙 慢火“煨”出乡村新生活

本报记者 吴一凡

在快节奏的现代生活中，人们常常渴望一方静谧之地，回归质朴，触摸生活本真的温度。在铜山区张集镇梁堂村，一家名为“朴人烘焙”的面包坊悄然生长，主理人张建超用一双巧手，将面粉、时光与乡情揉进面团，在乡村振兴的画卷上，升起一缕温暖而坚实的人间烟火。

推开位于梁堂村4队240号的面包坊木门，馥郁的麦香与黄油的甜香扑面而来，瞬间包裹住每一位来访者。架子上，新鲜出炉的面包正“呼吸”着热气，外壳金黄微脆，内里柔软拉丝。店内装饰简约温馨，原木色的货架、柜台与暖黄的灯光相映，传统的手作情怀与现代的简约美学在此交融，让这里迅速成为周边青年与家庭打卡的热门地。

“朴人”，意为“朴素的人”。这是主理人张建超为自己小店取的名字，也是他恪守的做人做事准则。“作为一名对烘焙怀揣炽热梦想的青年，我在这行摸索了很多年。但心里始终放不下对家乡的眷恋，最终还是决定回来，把这份热爱变成扎根于泥土的事业。”张建超说，在他看来，乡村不应只有旧记忆，更应孕育新可能。创业之初，并非诗情画意。那时

的梁堂村道路尚未硬化，他以“家庭面包房”为起点，自己设计庭院，一砖一瓦地改造老屋，甚至亲自捡拾石块垒起假山。凭借过硬的技术与实在的产品，面包坊逐渐积累了口碑，吸引了从新城区慕名而来的老客户，还陆续与周边学校达成了合作，小小的坊间在乡土中扎下了根。

“每一步都不容易，但从来没想到会放弃。我就想，用最朴素的材料，做最让人放心的食物。”开店之初，他便定下“纯手工、零添加”的原则，主打预订现做，把每位顾客当作朋友来真诚对待。

时光淬炼真心。经过几年的沉淀，“朴人烘焙”凭借扎实的品质和温暖的服务，积累了一批忠实的“粉丝”。许多顾客从陌生到熟悉，最后与店员成了朋友。如今的小店，已不仅仅是一个购买面包的地方，更逐渐成长为一个集烘焙体验、休闲品尝、文化交流于一体的乡村特色空间。

每到周末，“朴人烘焙”的小院便早早热闹起来。沿着新铺的柏油路，能遇到不少前来打卡的市民。院子里，烤窑的柴火噼啪作响，麦香随风飘散。这边，一群大学生正围着窑炉学习如何

用长柄木铲把披萨送入窑里；那边，几个家庭铺开野餐垫，孩子们体验完捏面团，又举着造型各异的小饼干嬉笑奔跑。

“每个周末我们都会带孩子来这里。”正在小院树下喝手冲咖啡的市民李女士说，“在城市里，孩子接触的多是电子产品。而在这里，他可以亲眼看见小麦变成面包的过程，亲手触摸面团，感受火焰的温度，这是一种无法替代的生活教育。”

来自江苏师范大学的几位年轻人则把这里当作“充电站”。“一周学习，精神很紧绷。同学们一起坐半小时到这儿，劈柴、生火，自己烤点东西吃，整个人都踏实了。而且张师傅鼓励我们自己动手，哪怕做坏了也是一段有趣的记忆。”

这份鼓励甚至延伸到了他的家庭。如今，张建超的儿子和女儿也在周末化身“小老师”，带着小客人们一起学习揉面、塑形。“让孩子教孩子，学习氛围更自然，大家在这里玩得也更开心。”张建超笑着说。

这种“可参与的温度”，正是“朴人烘焙”与许多网红店不同的地方。它不仅提供食物，更提供一种“成为

其中一部分”的身份可能。从亲子烘焙活动中孩子的笑声，到企业团建时团队成员协作生火的场景，再到研学队伍中孩子们认真记录发酵知识的样子，这个小院逐渐成了承载多种生活片段的舞台。

“真没想到，一个面包坊能让村子发生这么明显的变化。”梁塘村的村民冯师傅在一旁说道，“以前，周末时年轻人都去外面玩，现在却变成很多外面的人来村里过周末。村里热闹了，我们的蔬菜水果也多了销路，感觉整个村子‘活’起来了。”

未来，张建超将进一步挖掘本地特色，尝试把徐州当地的农产品融入烘焙创作，让面包不仅带有麦香，更蕴含一份乡土味道。“我们就一步步、稳稳地走。”他说。这正如他做面包时的不急不躁，用时间和耐心，让风味自然沉淀。

“朴人烘焙”，烘的是面包，暖的是人心，照亮的是乡村创业的另一种可能。它用一炉慢火，不仅烤出了酥软香甜的面包，更“煨”出了一种回归本真、连接邻里、创造价值的乡村新生活味道。

图①:为掌握酵母的特性与发酵原理,张建超自学有关发酵的知识,并动手调配酵母液。

图②:一边烘烤面包,一边在庭院里晒太阳、玩耍,大人和孩子自得其乐。

图③:“披萨出炉了”,顾客兴奋地赶紧拍照记录。

图④:朴人烘焙的主理人张建超与妻子及孩子们。

图⑤:市民在小院的一角打卡。烘焙作坊设计得别具一格,处处有景。

图⑥:姐弟俩带着小客人们在妈妈画的“跳方格”上玩得不亦乐乎,作坊里的很多小装饰都是由张建超夫妻俩手工打造的。

图⑦:“朴人烘焙”依山而建,经过张建超和朋友的精心打造,呈现出浓浓的烟火气和文艺范。

本报记者 陈艳 摄

