

朱家尖窑炉披萨一分多钟现烤出炉，松软香浓

来自意大利的经典味道，成功俘获吃货心

□记者 朱蔚 文/摄

“窑炉披萨的好味，在于高温烘烤，快速出炉。窑炉内400摄氏度的温度，快速锁住饼身的水分，吃起来又松又软，和烤箱出炉的披萨滋味太不一样了。

朱家尖“碧泉居”民宿里的窑炉披萨，是老板从意大利学回来的真传手艺。2019年开起来迄今，依然是舟山众多吃货追随的好味。

”



用窑炉烤的披萨特别松软香浓

前些年就听闻的朱家尖窑炉披萨直到近段时间才去尝试，严格算起来是一个吃货的失职。追根溯源，可能是因为小记对披萨兴趣不大吧，总觉得是干巴的主食，更爱汤汤水水。

但对窑炉高温烤制的成果，还是有所耳闻。有一回，一位朋友在院子里搭起的简易版窑炉中烘烤手作披萨，因是自家场地，做得也是漫不经心，手揉面粉，手擀饼皮，七零八碎地堆叠，实在让人怀疑成品的味道。他做的是厚底披萨，趁着火热哒哒滚出炉，戴着手套“抢”了一块，竟然出乎意料的好味。论颜值，是输于正经披萨店的。但论滋味，瞬间抢占了口味的至高点。尽管饼皮有厚度，却松软可口，饼身毫不干巴，融合面上并不好看的青椒、洋葱、肉、芝士，成就口中的美味。

窑炉烤出来的披萨口感和烤箱出品的差别也太大了吧。当我坐定朱家尖“碧泉居”民宿，以一个“奥饱鹅”的姿态，把大家连呼吃饱后剩下的披萨又心有不舍地“卷”进肚子后，才更加了解了窑炉披萨口感的要义。这家的披萨都是薄底的，热乎乎的，又松又软。烘烤披萨时的香味先飘散在餐厅，上桌之后，融于饼面的芝士软软地贴着饼身，带着诱人的气息，更是让人迫不及待地想尝试一口。

400摄氏度高温锁住饼身水分

用窑炉烘烤，高温锁水，所以饼皮吃起来是松软的。和老板娘左蕾聊天得知，炉火生起来以后，炉内的温度保持在400摄氏度左右，烘烤披萨的速度也是非常快，一分半甚至一分钟就能出炉了。她在意大利的师傅烤起来更快，几十秒就能出一只披萨，当然前提是，师傅家的窑炉更大，温度也有相应的控制。

他家的披萨就是在意大利学的，虽是一个毫不起眼的小店，用时下流行的话来说，是一个社区披萨店，店内几乎没有堂吃的场地，而且品类也很少，除了披萨，什么都没有。但生意超级好，到了饭点，都是排队等候打包披萨回去的左邻右舍。

80后的左蕾和丈夫早年在意大利和德国两头跑，意大利的这家披萨店是她意大利念书的妹妹听朋

友极力推介，几个人专程赶过去尝试的。左蕾说自己有个中国胃，在此之前吃过许多家意大利的披萨，觉得滋味不过尔尔，这次过去吃，也没抱有希望。买好披萨打包，坐公交车回家，没想到这一路上就被披萨香得不行，忍不住打开包装先撕一块，一入口，好吃，又香又松软。她和妹妹你一块我一块，不知不觉地就把一只硕大的披萨分吃完了。

在意大利学做窑炉披萨制作历经几个月终于学成

后来又数次造访这家披萨店，左蕾渐渐生出了想学做披萨的念头。她形容自己经常是想一出是一出。大学里学的专业是建筑，但她开过珠宝店，还尝试着考过国际芳疗师。在泰国旅游的时候，为着一碗每天都吃不厌的米粉，也动过拜师学艺的念头。学一样新手艺是为了从此要做这一行吗？这些都不是关键，重在当下的喜欢，想要复刻老师的手艺功底。

在意大利学披萨的几个月，左蕾学得挺快乐。虽然语言不通，但她生性乐观，哪怕有点什么小坎坷，嘻嘻哈哈地就过去了。

窑炉披萨有两大技术壁垒，一是炉火温度的掌握，二是面团的发酵，做披萨的面饼，前前后后要经过三次发酵。至于披萨的卖相，当地人基本不讲究，披萨的表面也没有任何装饰，口味只有玛格丽特和火腿两种，没有其他创新。虽然披萨于他们而言只是简单的果腹，经常是一杯咖啡、两块披萨，便是一餐，但以严苛的态度烘烤披萨，是他们一直执着的事。

终于有一天，意大利的披萨师



傅对左蕾的手艺表示了肯定，从炉火的掌握到面团的拿捏以及披萨的烘烤，她已能一气呵成。

在朋友的建议下菜单不断加码

因为各种突发状况，夫妻两人从国外回到了舟山，突然就成了“无业游民”。那一年是2019年，有朋友介绍朱家尖的小区里有毛坯房，用来开民宿不错，两人跑去一看，价格也合适，就签了下来。既然要重新大张旗鼓地装修，索性在厨房里建一个炉子。左蕾想，自己和丈夫以后大多数时间都会在民宿里，在炉子里烤个红薯、做个披萨分享给朋友吃，也是一件温暖的事。

所以，室内的窑炉刚开始运行的时候，就只做一款玛格丽特披萨。后来在朋友们的建议下，增加了一款又一款。女儿同学的妈妈带着小朋友们过来吃，说既然可以自带一些鸡翅薯条，那你不如再增加一些饮料。特地追随窑炉披萨的客人吃完，张口问她：“老板娘，你可以做芝士条吗？”

店里的肉酱面也是因为有朋友过来，说想吃。左蕾心里一乐，“我还真学过。”让朋友等着，当下就跑去菜场，买了猪肉、洋葱等食材回来，烧出来的肉酱面着实美味，也就这么上了菜单。

还有香蕉披萨之类的水果披萨，有客人提出来，左蕾当下就能DIY复刻出来，也不复杂。于是，菜单上的品类便一点一点地多起来。当然，如果有新客过来，左蕾和丈夫还是最推荐玛格丽特披萨，虽然上面只有番茄和橄榄油，简简单单，却是来自意大利最经典的味道。

