



在「窑见山海」，赴一场春日的山野之约

果木慢燃 麦香绕山

全媒体记者 刘璠

果木飘香，山海相伴。在山东天旅游度假区卧龙山街道秦家官庄村，一间名为“窑见山海”的窑烤咖啡面包店，坐落在三面环山、一面朝海的乡野间。一炉温热窑火，一缕醇厚麦香，将乡村的淳朴静谧与手作的匠心美好相融，让这里成为日照近郊解锁慢生活的新晋打卡地，也为乡村文旅融合勾勒出别样风景。

春日午后，沿着秦家官庄村蜿蜒的茶园观光路一路向北，山脚下的一处别致的小院便映入眼帘。麦香混着果木的焦香漫出院墙，牵引着路人寻香而至。

院子里，窑边的操作台旁，面包师高洋正专注地揉面、发酵，每一个动作都细致沉稳，将对食材的敬畏、对手艺的执着，悉数揉进每一团温润的面团里。“周末是客流高峰，自驾来的游客络绎不绝。”主理人刘兵笑着说，不少游客会提前通过店铺抖音、小红书了解环境，为这场乡野美食之约做足准备。

窑见山海的窑烤，藏着独有的巧思与老手工艺的温度。黑窑每日燃薪而起，烧的是从村里采购的柴木。果木慢烧从300℃缓缓降温至250—260℃，土窑需提前1—2小时用柴火预热，待温度稳定在200—250℃才能入炉——这是面包烤制的关键。面团经天然酵母发酵至两倍大，刷上清甜的蜂蜜水后送入窑中，借助窑体的热惯性均匀受热。“烤出的面包比普通烤箱的更香脆，内里还带着湿润的口感，这就是传统技艺的魅力。”高洋如是说。店内主打无添加软包，从食材甄选到制作出炉，他层层把控，只为还原小麦最纯粹的本味，“每块面包都要精准控温，差一点味道就变了。”

上午9点，第一炉面包新鲜出炉。芋泥奶酪麻薯、斑斓芒果奶酥、巧克力洛代夫，每一只都带着窑火独有的果木香；五香小龙虾棒



咸香入味，大胆解锁面包新吃法；招牌苹果肉桂卷更是一绝，苹果切丁搭配肉桂粉熬制成酱，抹在生面团上切片烤制16分钟，肉桂的独特香气融合苹果的清甜，让人一口沦陷。

“甜点布朗尼也不容错过，巧克力搭配动物奶油制作的重油蛋糕，经电炉慢烤后绵密醇厚，甜而不腻。”刘兵介绍道，周末限定的10寸窑烤披萨更是惊喜，现点现做、热气腾腾，芝士拉丝十足，果木焦香裹着芝士奶香，满口都是满足。

择窗而坐，点一杯现磨咖啡，配一块刚出炉的面包，成了许多客人的选择。阳光穿过玻璃斜斜洒落，落在桌上、脸上，温热的触感透过皮肤渗进心里，此刻无需思虑纷扰，只需静静感受这份久违的安静与温柔。店里的客流，一半靠抖音、小红书的线上宣传，一半靠老顾客自发带朋友打卡，口口相传的好味道，成了窑见山海最响亮的招牌。

这座山脚下的小院，周末渐渐成了亲子家庭钟爱的打卡地。孩子们好奇地围在窑炉旁，看面包如何在窑火中渐渐鼓胀、染上焦糖色；大人们则在山风里喝一杯咖啡，看孩子在院中奔跑嬉闹，享受难得的慢时光。小院之外，沿线的



茶园观光路更是春光正好——花红柳绿，山色清新。循着这条路线漫步或骑行，一路有海风拂面，有山花相伴，仿佛整个春天都在脚下铺展。

窑火不熄，麦香不散。“窑见山海”以传统窑烤技艺融合现代咖啡文化，在环山望海的乡野间，揉出生活的美好，烤出治愈的滋味。在这里，远离城市的喧嚣，吃一口热乎的窑烤面包，赏一眼山海相依的风光，便是对乡村慢生活最好的诠释。

趁春光正好，约上好友，一起来到这片藏于乡野的温柔港湾吧！走走春光烂漫的山间小路，尝尝果木香里刚出炉的面包，共赴这场山海与麦香的美好之约。