

深夜面包

文/片/视频
记者 王鑫 济南报道

孙浩轻手轻脚地把面包放在顾客家门口，完成当晚的又一单不敲门配送。



晚上11点，济南的街道已经安静下来。孙浩拎着贴有“深夜面包”封口贴的纸盒，轻车熟路地拐进济南城区某栋居民楼。他不敲门、不打电话，只把面包轻轻放在门口，拍张照，转身离开。几分钟后，客户手机上会收到短消息：“面包送到了，祝您早安。”

这是2001年出生的河北小伙孙浩的日常。他的网名叫“撒把哥”，在济南经营着“深夜面包”线上面包坊。每周二和周五的深夜，他会把自己烤制的面包悄悄送到上百个家庭的门前。

20岁那年，孙浩带着学习多年的烘焙手艺来到济南，他觉得济南人真诚热情，决定留在这座城市。2021年，他开始尝试自己干。先是摆摊卖牛肉堡，积累了些经验，后又开了一家面包坊。

真正让他找到方向的，是2024年5月那个深夜。他烤出了一炉特别满意的面包，兴奋得睡不着，就发到网上：“有人想吃吗？可以送。”没想到真有人回复。那一晚他送了几单，到家已近凌晨1点。第二天早上，手机里全是顾客的好评。孙浩说，那是他最幸福的时刻，“早上看到反馈，干活都有劲儿了”。

“深夜面包”就这么开了张。现在每周开团两次，每次可选三十来个品种，总品类接近百款。他的理念很简单：保持食材本来的味道。最基础的法棍，只有面粉、酵母、盐和水。他的时间安排像钟表一样规律：周一和周四准备配料、和面；周二和周五烤制、分装、配送；周三研究新品；周末休息。

配送是这门生意里最辛苦的部分。“不打电话、不敲门”是他的原则，怕吵醒顾客。遇到声控灯的楼道，他就用手电筒照着，轻手轻脚地上下楼。碰上进不去的小区，就找保安，找侧门，想各种办法。

“深夜面包”还给他带来了一段姻缘。当时一个姑娘总订他的面包，担心他顾不上吃饭，就在他家门口放了一份土豆丝盖饭和一张纸条，写着“好好吃饭”。孙浩被这份善意打动了，如今两人已经结婚。孙浩也有了一个小型配送团队。

有一位宝妈跟他说，家里挑食的孩子就爱吃他做的面包，终于不用为早餐发愁了。孙浩听了觉得特别踏实。“做有温度的面包，让顾客醒来就吃到”。为了这个信念，他准备一直做下去。



孙浩在居民楼下举起手机自拍短视频，这是他给自己的日常宣传。



封条上“深夜面包”四个大字，是孙浩创业路的标志，也是顾客清晨醒来的期待。

微纪录



扫码看视频



孙浩很满意刚出炉的面包，面前是满满当当的货架。这是“深夜面包”的起点，也是他每天最有干劲的时刻。



凌晨3点，城市已沉睡，孙浩的“深夜面包”坊依然亮着灯。他要为下一次制作做准备。



将700多个面包按订单逐一装盒，手机上的名单密密麻麻，容不得半点差错。



从独自配送到有了帮手，孙浩依然亲力亲为。装箱、核对地址、叮嘱骑手，他怕辜负每一份清晨的期待。