的当属红房子、德大西餐社的罗宋面包。

不似如今的面包这般品种繁多、口味层出不穷，在奶油长短棍问世之前，上海面包的品种颇有些单一，原料大多只是面粉和鸡蛋。其中圆形的有酥蛋面包，长的有吐司面包。

在上世纪 60 年代末，淮海路上的海燕食品厂开始早晚两次销售热酥蛋面包，引得众人驻足，排队购买。当时人们为了一个酥蛋面包，花时间去排队的情景就已经屡见不鲜。

自 1985 年上海第一家中外合资的法式面包房——静安面包房开张以来，不但赢得了国际友人的青睐，也吸引着口味挑剔的上海人蜂拥而至。打开其官网，首页上赫然写着“上海滩‘第一代’网红店”的描述。

当时随着卖出第一根纯正的法式长棍面包，静安面包房声名鹊起。它家的法棍外皮金黄酥脆，内里精白甜香，入口软韧。为了尝一尝这口麦香，沿街排长队买面包的人群成了华山路上的一道风景。那时排队，手臂上还要写号码，只为了不让人插队。人群外，还有工作人员专门在旁边维持秩序。

而在那个年代，拎一袋法式长棍走在路上，不单单意味着买到了美味，更是一种时髦的象征。买回家后，把法棍切短分装可以送人；切成薄片烘一烘，则可以在烧罗宋汤时，用面包蘸着汤汁吃。

面包对上海人来说，不仅仅是美味，更是青春年华时的许多甜蜜生活片段。

娄睿佳坦言，自己的父母虽然是中式点心师，但相较于中式面点，她从小就更喜欢吃面包，“因为洋气呀！而且经过烘烤，面包表面会形成美拉德反应，对小朋友来说，看上去就更好吃了”。不过，现在回过头来看，她表示自己应该是更喜欢吃煎烤类的食物，有更丰富的味道和口感，“面包的花样也多”。

这其实既是上海人对美食的追求，也反映了上海人的生活态度——即使最简单的吐司三明治面包，有人喜欢涂果酱，有人喜欢夹一点隔夜小菜，还有人用腐乳代替黄油，更新潮的人则会买一块冰砖夹在里面……只要是夹杂着自己的喜好，怎么样都是新鲜美味的。

## 要流量，还是留量？

历经上百年时光积淀，面包之于上海，或许就像热干面之于武汉，鸭血粉丝汤之于南京那样自然。

也正是基于面包的接地气，2015 年儿子出生之后，娄睿佳

1987 年华山路静安面包房门口，购买面包的人群。摄影 / 顾宝羽

辞去了原来美食编辑的工作，考虑转型时，烘焙业成了她觉得可以靠之为生的一个行业。她暂时先当了一段时间的全职妈妈，其间也给几个美食公众号写稿。在那段时间里，她去考了国家高级西点师，还在乐逢法式厨艺学校学习了法式面包，从基础班、全能班一直学到了大师班。

娄睿佳告诉记者，有一年多的时间，她每天都在家里做面包，最多的时候一天做四五种近二三十个，“吃不完就送给同学、朋友，或者请美食圈子里的朋友品鉴，大家都挺爱吃的”。

2020 年，娄睿佳将之前在公众号写的一些文章，以及当时用家庭设备制作面包的心得都收录进了《面包八卦》一书。同一年，有合作伙伴邀请她一起做工匠面包的线上经营。

在娄睿佳看来，2013 年乐逢在上海创办可以看作是中国烘焙行业的一个转折点，“现在国内烘焙业比较出名的一些网红店或面包师多多少少都是跟乐逢有关系的”。而比起自己学面包那个时候，好吃的面包大多存在于五星级酒店，娄睿佳说，