



底薄料足味浓 意式风味地道 80后 小伙窑烤披萨香溢深巷

在城区有一家开了十年的西西里意式窑烤披萨店，隐于闹市，凭借温馨静谧的环境、地道的意式风味，赢得了众多市民以及外国友人的喜爱。

屋外行人匆匆，屋内美食飘香。与坐落于繁华路段的门店不同，西西里意式窑烤披萨店位于南苑路六弄。这是一幢四层楼的房子，门前有一个小院子，推开虚掩着的大门，店内随处可见别出心裁的创意摆件，简单温馨，让人身心放松。有一栋小房子带一个小院子，白天闻着食物香气晒太阳，晚上招呼亲朋好友吃披萨，便是这家披萨店主人、80后小伙黄一卓理想中的生活。

皮薄有嚼劲 顾客对其情有独钟

西西里意式窑烤披萨每天下午4时开门，晚上11时关门。黄一卓一开门就先把窑炉的火生起来。

为了呈现意式窑烤披萨的独特风味，黄一卓坚持现做现烤。纯手工制作的饼皮，烤出来后更香更有嚼劲。再与新鲜食材充分融合，放入窑炉烤制，才能达到最佳的意式风味。在他看来，这

样的披萨才是合格的。

近日，市民小贾带着妈妈前来就餐。来啦！黄一卓热情地招呼着。我要一份奥尔良鸡肉披萨。小贾不用看菜单，直接就点好了披萨。

说起第一次吃这里的披萨，小贾记忆犹新：我小学是在实验小学读的。有一次，同学的妈妈打包了披萨到班里

分给我们吃。那是我第一次吃披萨。事后得知，披萨正是来自西西里意式窑烤披萨店。如今，已上大学的小贾依然难忘那种味道。

我是被“西西里”这三个字吸引过来的。当天17时40分，大学生张哲恺带着妈妈和弟弟来到西西里意式窑烤披萨店。原来，他有一次路过这里，无

意间发现了这家店，联想起西西里岛。那是令人向往的意大利美丽岛屿。他踏进店门，点了一份魔幻披萨。

薄薄的饼皮，韧劲十足，用料也讲究。张哲恺边吃边说，那是我第一次在永康吃薄皮的窑烤披萨。他觉得味道很地道，极力推荐给了亲朋好友。

留学回永 亲手制作窑炉

这种地道的意式披萨，出自黄一卓之手。今年是西西里意式窑烤披萨店开业的第十个年头。

黄一卓既是西西里意式窑烤披萨店的店主也是主厨。2008年，他在韩国留学时，导师曾带他去一家意式餐厅吃披萨。那家店的披萨是放在窑炉里用炭火烤制出来的。他第一次见到这么大的窑炉，充满了好奇。而烤制出来的披萨底薄、料足、味浓。如此美味，深深锁住了他的味蕾。

恰巧，当时留学的釜山有一所意大

利披萨学院招学员，黄一卓就毫不犹豫报名。在那里，他领会了窑烤的真意。

2012年，黄一卓留学回永后，怀揣着对意式披萨的梦想与热爱，准备开一家意大利传统手工披萨店。因为是全手工烤制，数量有限，而且披萨是小众美食，他不想把店开在闹市区。最重要的一点是，窑炉很大、很重，如果去租店面，到时候搬运窑炉会很麻烦。与导师商量之后，他决定把店开在自己家。

酒香不怕巷子深。如果我做的披萨好吃，喜欢吃披萨的人，都会纷纷找

过来的。黄一卓自信满满。

那时候，这种烤披萨的窑炉国内还没得卖，如果从意大利运回来要花费近20万元。面对这高额的费用，黄一卓陷入了深思。

思来想去，黄一卓最终决定自己设计制作窑炉。无论是设计图纸，还是寻找制作窑炉的材料，他都亲力亲为，即使万般艰难，也未曾放弃。

当时，我查了很多资料，英语的、韩语的，学习窑炉的原理，设计比例，自己画图纸。黄一卓说，因为没有盖窑炉

的经验，他特地找了一位盖工业窑的师傅，和师傅沟通窑炉内保温层的材料。因为没有火山岩，他就用耐火砖代替，基本达到预期效果。

2013年初，窑炉做好，黄一卓的西西里意式窑烤披萨店正式开业。窑炉内温度可达400℃高温，能在90秒内把披萨烤熟。黄一卓说，饼皮接触高温炉底的瞬间，轰地隆起，烤好的披萨外皮酥脆、中间柔软。还没等面饼、玉米、芝士等反应过来，美味就已被牢牢定型，锁在披萨之中。

地道意式风味 成就跨国恋情

十年间，西西里意式窑烤披萨店没有广告宣传，没有急于扩张，但外国顾客络绎不绝。

所谓“地道”，大概就是外国人能在这里吃到家乡的味道。以前有多批外国人，他们每个星期都会来这里聚餐，每次来都有20人左右。他们在这里很

放松，吃完披萨就喝酒、聊天、跳舞，像在家一样，还说这里是他们的厨房。黄一卓说，外国顾客在这里找到了他们最熟悉的味道。有几位意大利朋友刚来永康时对饮食不习惯，两三天就会来吃一次披萨。

他们说，我是他们的丘比特。黄

一卓回忆起三四年前，欧洲姑娘伊琳娜和北美洲小伙迈克尔刚来到永康，在好友带领下在此相遇。通过这次聚餐，他们擦出了爱情的火花，很快走到了一起。在离永的前一天，他们又一次到这里聚会。朋友们给他们庆祝，万般不舍地相互告别。

如今，受疫情影响，在我市的外国人少了许多，但西西里意式窑烤披萨店就像一位低调安静的老朋友，始终陪伴着爱吃披萨的你我他。