

杭州、上海客人跨城来买!

秀洲这家包子铺，藏着烟火人间的初心与坚守



■文、摄 肖 费金雯婷 整理 杨枫

前不久，王店赏梅季期间，诗韵梅里市集人气火爆，特色农产品、网红美食备受游客青睐。其中，“王店包子铺”的手工包子更是成为市集里供不应求的爆款。如今，这份“春日经济”热度不减，延续到线下小店，订单持续不断。

“王店包子铺”位于王店镇凤珍村海王小小区。店内布局规整，分上下两层。一楼主打产品展示和线下销售，各类包子、馒头整齐摆放，一眼看去干净清爽；二楼是独立的封闭式操作间，明厨亮灶、卫生规范，从源头守住食品安全。

每天从凌晨3时起，二楼操作间便一派热火朝天的景象。和面、擀皮、制馅、包包子、预热蒸箱……工作人员分工明确、手脚麻利。

与其他包子铺不同，这里的面点种类丰富，除了传统大肉包、荠菜菜包，还有马卡龙色系的花式馒头，有开心果、芝麻、山楂、玫瑰、牛奶等多种口味，老少皆宜。

“我们主打的是土猪肉包、荞麦包，以健康为主，牛奶馒头跟别人不一样，都是鲜奶做的。开心果、芝麻口味很受小孩欢迎，山楂馒头也很受欢迎。”主理人周忠英说。

这些包子、馒头在赏梅季里特别受欢迎，前后补了四五次货，一共卖了将近1000只，还是不够卖。“现在代购的也多。今年开年的时候，我这边主要靠快递发货。到店买的也非常多，大部分是外地赶过来的，从杭州、上海、海宁、余新、嘉兴（主城区）特地赶过来。感觉客人都蛮喜欢，特别是我的鲜奶馒头。”周忠英说道。

伴随着“哧哧”的声响，蒸箱缓缓打开，一团团热气腾腾而起，浓郁的面香、肉香、奶香瞬间弥漫整个操作间。一个个白白胖胖的包子、鲜奶馒头新鲜出炉。仅一个大肉包就重达120克，用料扎实、分量十足，咬上一口，外皮松软，内里汁水鲜甜，满口鲜香，让人回味无穷。

说起开店的缘由，周忠英坦言，这都源于自己从小对面点的喜爱。成家有了孩子后，她更希望家人能吃上健康、干净、放心的点心，于是便下定决心自己动手。2024年，她在王店开了这家“王店包子铺”，凭着这份初心和坚持，一点点积攒下好口碑。

“我们一直以健康为主，讲求卫生、干净。鲜肉，哪怕买三四百斤，也不让那边老板配送，都是我自己亲自到店去采购。”开店以来，周忠英始终把健康、卫生、安全放在首位。

如今，店里固定有7名工作人员，生意越来越红火。对于未来，周忠英还想结合自己的兴趣，打造更有特色的店铺氛围。因为自己喜欢咖啡，后续计划在店里融入咖啡相关元素，吸引更多年轻食客，把这份健康、地道的王店美味带给更多人。

值得一提的是，“王店包子铺”还有许多隐藏款：南瓜紫米馒头、牛奶奥利奥馒头、紫米椰奶包、芝士红糖馒头……如果需要尝鲜，要提前预订。

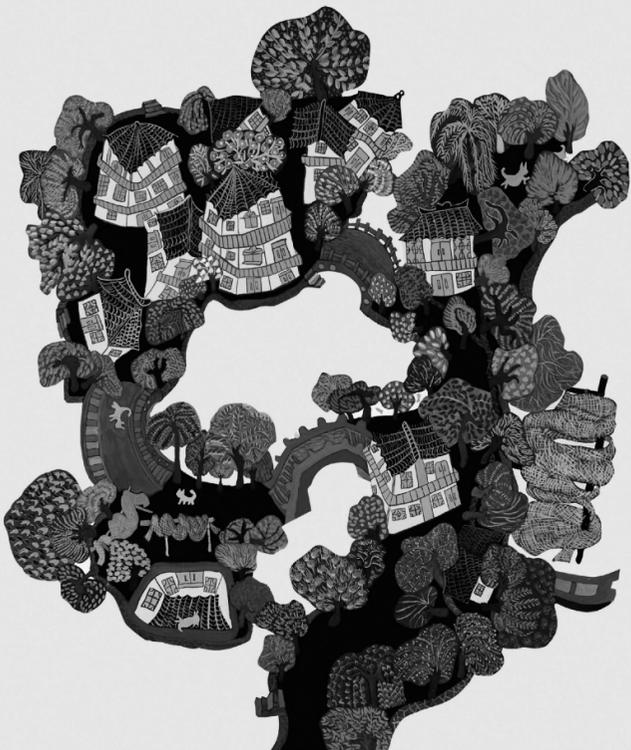
春日正好，不妨来王店，尝尝这口让杭州、上海客人都念念不忘的包子吧。



讲文明树新风 公益广告

秀洲 | 秀水泱泱 圆梦之洲

浙江有礼 礼润秀洲



《梦里水乡》徐淑芳作

共建文明秀洲 共享秀洲文明

中共嘉兴市秀洲区委宣传部 宣
嘉兴市秀洲区文明办