



周忠英：巧手制点心

匠心守烟火

■记者 沈洁 通讯员 朱琴燕 王佳琴
图片由受访者提供

端午将至，粽香弥漫街巷。秀洲区王店镇凤珍村海王小区内，一家名为“王店包子铺”的小店人气节节攀升。小店名为包子铺，其实还经营各类中式点心，包括粽子、馒头、花卷等。一楼桌上，打包了几十份客人订购的粽子。

这是一家利用自建房空间改建的店铺，上下两层布局规整：一楼是售卖展示区，包子、馒头、花卷等面点摆放整齐；二楼是标准化操作间，明厨亮灶，干净规范，让顾客看着就放心。

在二楼操作间，店主周忠英手脚麻利，一边赶制热销的端午粽子，一边制作花样繁多的中式点心。开店以来，她总是最早到店、最晚离开，每天都会严格把控制作工序，逐一核验食材品质，用扎实的手艺、严苛的食材标准和新颖的经营思路，把这家小店经营得风生水起。

手艺人吃的是辛苦饭。清晨三四点，当小镇还在沉睡，包子铺的操作间早已是一派繁忙景象。和面、擀皮、调馅、包制、上蒸……周忠英和几名工作人员分工协作，配合默契，蒸汽从蒸箱中不断涌出，裹挟着面香、肉香与奶香，填满了整个空间。

说到开店的初衷，周忠英说，因为自己很喜欢各类中式点心，也希望让更多消费者吃到健康干净的点心。于是，她特地去上海学习手艺，于2024年开了这家包子铺。没有响亮的创业口号，没有夸张的营销造势，她只定下一个简单的原则：必须坚守卫生与品质，用心做好每一份点心。

在周忠英看来，食材是美味的根基，容不得半点马虎。为了保证食材新鲜地道，哪怕需求量多达几百公斤的土猪肉，她也从不依赖供货商配送，而是坚持亲自前往市场选购，逐一查验肉质新鲜度。

“做食品生意，卫生、干净、健康永远是第一位的。”朴实的话语，道出了她坚守的底线。也正是这份较真与用心，让王店包子铺从众多同类商铺中脱颖而出，收获了大批忠实食客。

如今正值端午销售旺季，粽子成为包子铺的主打爆款。不同于市面上的常规粽子，周忠英推出的私人定制粽独具特色，招牌大肉粽更是圈粉无数，硕大的五花肉块足有半个成人手掌大小，一只粽子净重可达半斤，用料十分扎实。

每日现包、现煮、现卖的粽子，最大程度保留了食材本味。粽叶的清香、酱肉的醇厚，裹挟着糯米的软糯，一口下去满是鲜香。这款特色大肉粽定价8元一只，亲民的价格搭配实在的

分量，换来了无数好评。

为了拓宽客源，周忠英积极拓展线上宣传，自编朗朗上口的趣味顺口溜，拍摄短视频发布在抖音、微信朋友圈等平台。接地气的文案、真实的制作场景，让线上引流效果显著，个人订购、企业团购接踵而至，店铺订单源源不断，尤其这段时间，每天都会发出近2000只粽子。临近端午，订单仍在持续增加，老客户频频回购，追求个性的年轻人也格外偏爱这里的私人定制粽。

粽子火热出圈的同时，各类中式面点也保持着超高人气。周忠英最拿手的是多汁猪肉包、香甜豆沙包和爽口荞麦咸菜肉包。单个重量达120克的大肉包外皮松软筋道，内馅汁水丰富，是老顾客必点的单品。

在传统面点之外，周忠英大胆创新，推出多款颜值与口味兼备的花式馒头。马卡龙色系馒头色彩清新，开心果、芝麻、山楂、玫瑰、鲜奶等口味的馒头丰富多样，牢牢抓住了年轻人的味蕾。

其中，鲜奶馒头是店铺的王牌产品，全程使用鲜奶揉面，不加一滴水，奶香浓郁、口感绵密。每逢节假日，鲜奶馒头等花式面点便供不应求。店铺的客源早已不局限于王店，来自杭州、上海、海宁、余新以及嘉兴市区的食客特意驱车到店选购，代购订单、快递订单也日渐增多。南瓜紫米馒头、奥利奥馒头、紫米椰奶包、芝士红糖馒头等“隐藏款”更是给食客带来连连惊喜。

从一人坚守到拥有一支团队，从默默无闻到远近知名，自开业以来，王店包子铺在周忠英的用心经营下稳步发展。面对蒸蒸日上的人气，周忠英并未停下创新脚步，心中早已规划好店铺的未来。

“除了中式点心外，我也喜欢喝咖啡。”她表示，计划今后在店内增设咖啡吧，将传统面点与新式饮品相结合，打造更具特色的店铺氛围，吸引更多年轻食客，让各类中式美味走得更远。

一间小小的包子铺，承载着热爱、坚守与匠心。日复一日地揉面，周忠英用最朴素的方式守护食材本味、传递人间烟火。没有轰轰烈烈的故事，只有细水长流的坚守，她以一技立身，以真心待人，让小小包子铺成为王店镇一道温暖又鲜活风景。



讲文明树新风 公益广告

浙江有礼 礼润秀洲



《常回家看看》 吴利英作

百善孝为先 孝为德之本

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣