

同心·共创

王留长 小笼包

百年老店



王留长小笼包：

坚守百年老字号品牌传承匠人精神

□记者 陈永团 文/图

一座城市的文化，离不开那些属于它独有的老字号，这些老字号的故事深入记忆里，长在骨血之中，成就了这座城市的今天。

在每一座历史悠久的城市里，都会有一些貌不惊人的老店，它们装修简朴，周边环境也很一般，但每天门前却有“吃货”排着长队，只为那一口忘不了的老味道。

在周口，无论深夜时分还是清晨时光，总有一盏灯光为您守候，总有一种味道让您难忘，那就是来自王留长小笼包的美食诱惑。

立足周口 20 余年，王留长小笼包一直以诚信经营为理念，严把质量关口，做好良心餐饮，赢得了社会各界人士的厚爱和认可。《王留长》商标于 2015 年登记注册成功，曾被评为《河南省 315 诚信商家》《河南省名吃名店》《诚信企业》《爱心企业》等，现公司旗下有王留长小笼包直营店及加盟店 20 余家，员工 200 多人，主要经营小笼包、生汙丸子、烧烤等特色小吃。特别是用祖传秘制配方调配的小笼包，以皮薄

卤多、口味鲜美而享誉周口。

小笼包又叫小笼馒头，由北宋京城开封灌汤包发展而来。据说清代道光年间，在今河南境内出现了现代形式的小笼包，并在各地都形成了各自的特色。

王留长老家在沈丘县石槽集乡蒋寨行政村，村后有一条古干河，村民称作“干河头”，因土地含沙量高，种出来的庄稼收成很好。再往北约 1 公里就是沙颍河。据史料记载，明万历四十二年（1614 年）王家族人由山西省洪洞县大槐树下迁居此地，垦荒建屋落地而栖。据王氏家谱介绍，清光绪年间，王留长先祖父曾在京城一饭店学厨艺，因思家心切，学成归来后在沈丘老家县城最大的饭店当主厨。清末民初，祖父王振海更是方圆几十里有名的“焗掌师傅”。他钻研出了秘制王家包子、白丸子汤，后来自己摆摊点、开食堂，逐渐形成了初期的王留长小笼包和生汉丸子。

斗转星移、时光更迭。有些事冥冥中已命中注定，在老家当了几年代课老师的王留长最终选择离开讲台。他继承祖业，用握粉笔的手掂起了大勺，

开始用勤劳、诚信撰写自己的励志创业史。

1997 年，王留长和妻子梁秋花从老家来到周口，一起开始了创业之路。当夜幕降临，夫妻俩把摊点选在了七一路与大庆路交叉口，因为那里有两所学校。营业第一天，他们干到凌晨一点多，盈利 100 多元。仅仅休息几个小时后，他们就起床去市场购买食材，迎接又一个傍晚降临……

王留长小笼包的制作步骤非常严格，和面、醒面、压面、搓条、摘胚、揉胚、擀皮、包馅、烹蒸等容不得一点马虎。创业初期，为了让顾客吃上纯正的王留长小笼包，他们用自己种的小麦磨制成面粉做包子皮，繁杂的制作步骤几乎全手工制作。由于制作考究，注重质量，王留长小笼包以皮薄、馅大、汁多、味鲜、形美著称。选用精白面粉紧酵为皮，可见其皮薄；选用精腿肉为馅，不用味精，用鸡汤煮肉皮成冻，拌入馅内，以取其鲜，并使汁多。出笼时，每个小笼包玲珑剔透，诱人味蕾。这不禁让人想起作家梁实秋曾在《雅舍谈吃》一书中写道：“捉住小笼包的皱褶处猛然提起，轻轻咬破小笼包皮，把其

中的汤汁吸饮下肚。而吃的乐趣就在那一提一吸之间。”

作为王氏小笼包的传承人，多年来，王留长依然坚持传统的手工艺，从选择原材料，再到熬制配料，每一个环节都是高标准的要求。王留长常挂在嘴边的一句话便是：“坚持传统的技艺，卖大众可以消费的、好吃的小吃。”

如今，随着网络发展，传统的老字号品牌也面临着“网红店”的冲击，但王留长与时俱进，不仅开通抖音直播，运用新型的宣传方法，还不断开发新式的菜品，成功吸引更多年轻消费者前来光顾。

王留长说，创一个品牌不容易，保一个品牌更不容易。“有很多老顾客，就算我们店面搬迁了，也来光顾，这对我们是鼓励也是鞭策。如何守住这个老字号品牌，传承匠人精神，是我们一直思考的问题。”王留长表示，小吃虽小，但可小中见大，唯有不变初心，才是守住老字号品牌的首要准则。

视品牌如命，视诚信为天。王留长小笼包，一笼地道的豫东美食，一份难忘的家乡味道。