



顾客在『团结湖猛火炒饭』老店前排队。戴云 摄

外交部发言人曾到场『打卡』团结湖猛火炒饭火上北京市两会

“去年，团结湖猛火炒饭的视频火爆社交网络，我也凑热闹去看看，到了地方发现已经排起了长队，大家都是慕名而来，为了尝尝老板的手艺。”1月25日，北京市两会现场，市人大代表、外交部新闻发言人毛宁在朝阳区代表团会议上点赞说。

这碗最高峰排队8小时的炒饭究竟什么来头？1月26日晚，华西都市报、封面新闻记者来到北京市朝阳区新开张的团结湖炒饭门店，十来平方米的就餐区已被顾客挤满，灶台前老板王鑫林正手持大勺在烈焰中忙碌。

“我从没想过，一碗炒饭能火到两会会场。”歇火间隙，王鑫林说，自己能做的，就是坚持把控好品质，不辜负食客的期待。



掌勺炒饭的老板王鑫林。受访者供图

摆摊卖炒饭 高峰时一天炒200多份

今年43岁的王鑫林来自江西，因主打广东风味炒饭，被熟客亲切地称为“小广东”。2017年，他开始在北京朝阳公园、团结湖附近摆摊卖炒饭，“最开始不太会炒，一晚上只能卖50多份。后来拜了一位广东韶关的师傅学手艺，生意才慢慢变好，口口相传的食客也越来越多。”王鑫林说，自己最高峰时一天炒了200多份，接连挥勺七八个小时。

食客的执着，源于王鑫林对品质的较真。他说，好吃的炒饭藏着三重秘诀：一是猛火，“必须开最大的猛火，翻炒速度要快，这样才能爆香，吃完回味无穷”；二是食材，选用批发价高达每斤7.8元的进口籼米，浸泡后拌油再蒸，确保颗粒分明，葱姜蒜也要挑大

个优质的；三是独家秘制的酱料。

这份对品质的追求，换来了食客“用脚投票”的忠诚：粉丝群从1个扩大到70多个，涵盖两三万人。顾客中有从北京郊区门头沟每周驱车来三次的大叔，也有特意从上海、山东、内蒙古打“飞的”前来的游客。其中一位老顾客，甚至前后为他介绍了超过100位新客。

然而，由于王鑫林的出摊地点不固定，顾客要吃上这碗炒饭全凭运气偶遇。

转折发生在2025年9月，一段他深夜在街头颠勺的视频意外火爆网络，吸引了更多的食客。“不能再让大家跟着我跑了，得有个固定的地点。”王鑫林的心愿，恰与朝阳区团结湖街道的治理思路不谋而合。

政府牵线 两个多月开起两家店

“我们打交道也有七八年了，他没有食品许可证，也没有营业执照。”团结湖街道综合行政执法队副队长赵增波介绍，街道工作人员主动出击，帮王鑫林协调了一家餐厅进行合作，改造了一个临街档口，人气火爆的“猛火炒饭”终于从流动到固定，从无照到有照。

2025年11月1日，“团结湖炒饭”正式开业，漂泊近9年的炒饭摊有了合法落脚点。街道的支持是实打实的，从场地协调、装修审批到各类证照办理，一个月时间就全部高效完成，甚至因为预见到开业后人流聚集，街道还专门翻修了餐厅门口的道路。王鑫林感慨，“我只负责把饭炒好，其他事他们都帮我解决。”

然而新的问题很快出现。有老顾客反映“炒饭不如以前香了”，王鑫林也发现了问题所在：“店里的火候达不到流动摊位时的猛度，炒出来的饭少了点锅气。”为了留住老味道，餐厅专门请灶厂调试设备，反复调整火力参数，终于还原了最初的味道。

2026年1月22日，王鑫林又开了一家“猛火炒饭”店，新老两店相距八九百米。记者在探访时发现，新店不仅增设了3张堂食小桌，还推出了牛肉炒饭、大肠炒饭、虾仁炒饭等新品。

“开新店是为了缩短大家的等候时间，来了不用排太长时间的队，大家也能坐着吃口热饭，以后还打算增加拉肠粉等广东美食。”王鑫林说。

点赞背后 希望打造更多路边店

1月25日，毛宁在北京市十六届人大四次会议朝阳区代表团会议上点赞了“团结湖猛火炒饭”。她建议，相关部门可以从“烟火气”入手，打造更多安全卫生的路边店、小饭馆、菜市场等业态，既满足市民个性化、体验式的消费需求，也为消费市场增添特色与活力。

“外交部发言人点赞”的消息，王鑫林是从记者口中得知的。“我手机大部分时间是别人帮忙打理的，忙到没时间看新闻。谢谢认可！”

记者注意到，2025年9月，北京市商务局会同多部门印发《关于进一步优化营商环境促进北京餐饮业高质量发展的若干措施》，

其中提到，为餐饮企业松绑减负，保障“小而美”餐饮业态的规范成长。王鑫林的炒饭店，正是制度落地的一个缩影。

自从王鑫林在网络上爆火以来，流量像潮水般涌来。MCN机构、寻求合作加盟的人络绎不绝，但都被他一一拒绝。他说：“我就想做好炒饭。搞那些，会违背我的初心。”

关于未来，他没有宏大的蓝图，想的是要好好运营新店，“把因为火力问题流失的口碑再赚回来”。关于2026年的新年愿望，他回答干脆：“品质是第一位的，出品要稳定。其他的，慢慢来。”

华西都市报-封面新闻记者 戴云

玉米地作片场，三轮车当座驾，一群平均年龄70岁的大爷大妈，翻拍的《何以笙箫默》视频播放量破亿；为还原《甄嬛传》名场面，68岁的女主角，硬是苦苦练了一个月才过关。

近日，山东青岛平度的“笨大娘英子”团队又火了。这群农村大爷大妈不仅征服了全网，还走进北京与原剧组切磋。

1月27日，华西都市报、封面新闻记者联系到导演杨先生，揭开了这个草根剧组的爆火密码。

“银发剧组”翻拍经典镜头 68岁大娘苦练一个月才过关

初拍视频 老父亲和岳母成男女主角

“我们家都是青岛平度农民，之前家里一直在种樱桃，经营了一个樱桃园。”今年51岁的杨先生告诉记者，团队创作的起点，源于三年前的一次“意外”。当时，68岁的陈广英（英子大娘），也就是他的丈母娘在果园里拍了一条吐樱桃核的视频，“她那个表情特别可爱，视频收获了七八万的点赞。”

借着这个契机，杨先生开启了短视频创作。

杨先生成了团队的“总

导演”，男女主角分别由78岁的父亲杨洪高和岳母陈广英担纲，化妆由大妹（陈广英的大女儿）负责，二妹（陈广英的二女儿）做摄像。

杨先生说，当初一家人都没有视频拍摄、制作的经验，都是在短视频平台上慢慢学习和摸索的。“核心班底就六七个人，遇上大场面，再从邻村找大爷大妈客串，最多的时候，凑齐了30多人。视频也都是单机位，难度不高，时长就几十秒。”

翻拍甄嬛 女主角苦心练习一个月

“最开始我们拍樱桃种植、美食分享，但是粉丝涨得慢。后面试着翻拍《甄嬛传》，才真正火起来。”杨先生介绍，老人们大多不识字，也看不懂复杂剧情，拍戏全靠“土办法”。

“华妃要演出厉害的劲儿，甄嬛得温柔，我就把角色性格简化成他们能懂的话，告诉他们怎么演。”杨先生说，《甄嬛传》里那句经典的“愿逆风如解意，容易莫摧残”，英子大娘硬是练了一个月，才呈现出最后的效果。

“她不理解词的意思，只能跟着我逐字记发音，还得带感情，太难为她了。”也正因这份“笨功夫”，账号才取名“笨大娘英子”。

“现在我们对拍摄的要求越来越高了，服装、化妆、道具都得还原，有时候一天都拍不出一个视频。”杨先生说，有次拍电视剧《轧戏》里按电梯的经典镜头，男主角总表现得不自然，“从上午拍到中午，吃饭休息后接着拍，整整4个小时才过。”



团队翻拍的《浪客行》，在抖音收获1亿播放量。受访者供图

热爱拍戏 两条视频播放量破亿

杨先生说，老人们年轻时就爱好文艺，唱歌跳舞都喜欢，所以拍戏一点都不觉得累。农忙时节，团队就“上午拍戏、下午种地”。

这份质朴与诚意，换来了惊人的流量回馈。

“翻拍《何以笙箫默》的片段播放量达到1.1亿，《浪客行》也破了1亿，当时一个月就涨了30万粉丝。”杨先生语气里难掩自豪。

截至目前，团队抖音账号粉丝已破百万，明道、张晚

意等明星都曾为他们点赞留言，英子大娘还受邀参与《甄嬛传》团综录制。

如今，团队仍在坚持创作。杨先生说，老人们拍戏不为赚钱，只为图个乐呵。从樱桃园里的偶然走红，到成为百万粉丝追捧的“农村短剧女王”，英子大娘和她的团队，用最纯粹的热爱撞开了互联网的大门。

华西都市报-封面新闻记者 马嘉豪