《一碗“父爱炒饭”，为何火爆全网?》接续报道

一份炒饭，如何撑得起“父爱”两个字？
他定的标准朋友都觉得太苛刻
“必须是给家里姑娘吃啥，就给大家吃啥！”

核心提示：吉林省四平市，吉林师范大学小门外，一个“李冰迪大铁锹炒面炒粉”的摊位爆火，天天排队，而爆火的背后，是一个一心守护女儿的父亲的父爱，和一个长大成人的女孩支撑父亲梦想的故事。城市晚报相关视频平台首发了“父爱炒饭”的故事，连日来已经引发人民日报、央视新闻、新华社等媒体的转发报道，成为这个冬日里最温暖的风景。

到超市买青菜

买肉过程中，李彬要来一次性手套，按压肉品

这是怎样的一份炒饭？ 食客：确实是用良心来做的

一份炒饭，即便是出于感动，如果不够货真价实，也很难实现持久的排队效应。但“李冰迪大铁锹炒面炒粉”的摊位，自10月28日她发布论坛文字以来，排队就没有停止过。父亲李彬说，除非备货全部售空，或者是自己实在干不动了主动收摊，否则就是一份接着一份地炒，“我要不停，炒到后半夜也有人”。什么样的炒饭会有这样的魅力？

城市晚报全媒体记者3人购买了3份炒牛河，拿到手香气扑鼻，每一根牛河都是酱油色，油亮油亮的，里面有鸡蛋、火腿粒、花生米和牛肉、小青菜，吃一口特别香，还没有一些外卖小吃中香料的味道。一个大纸碗，他说是正常饭量，记者3个人都没能全部吃完，分量十足。

采访期间，在附近读高中的高三女生张爱苗也在排队购买，她说因为家离得比较远，她每天中午都在附近买吃的，自从有了李冰迪家的炒饭，她的午餐就有着落了。“有一天中午没时间吃，打包回家加热后吃了也特别香，粒粒分明，口感很好！”张爱苗说，父母以前总担心她乱吃小吃，后来父母带她一起来买过一次炒饭后，就认可了，让她可以每天吃。“他也是给女儿做的，我爸妈都放心。”

一名大四女生说，自己是第三次来光顾了。“首先是味道特别好，还有就是他敢用女儿的名字来写，我觉得非常有保障。”她说，因为李冰迪也是吉林师范大学的学生，所以师大的学生们都会自发地过来支持！“我们师大的学生也非常的好！”

众多食客中，也有一些不是学生，甚至不住在附近。四平市民田先生说，自己准确地说是一名“老饕”，第一次来吃是奔着“父爱”的情怀来的，但他排队很久，认真观察了李彬做饭的过程后，觉得他非常用心，“能吃得出来，确实是用良心来做的。”田先生说，他自己本身就爱吃炒粉、炒面、炒饭一类食物，现在他是以一个美食家的角度，每次来买不同的饭菜。“因为其实想想，你要是做给你生命里最重要的人吃，你是以一个什么样的态度、什么样的做法去做它，而不只是把它当成一个赚钱糊口的工作。这就真的很美味！”这种美味值得自己冷天排队，“从他手里接过餐，看到更多食客在排队，就觉得自己很幸运。”

现场食客们评价非常高，网络上，很多网友都纷纷晒出自己品尝的“父爱炒饭”图片，大多附文是“真的量大好吃！”

出租房厨房卫生环境如何？要求高到朋友都觉得苛刻

那么，这样一份“父爱炒饭”是如何出炉的呢？李冰迪的文字是这样描述的——“他在收拾得干干净净的厨房，一遍又一遍调配食材比例……”他的厨房究竟是什么样的？11月10日晚上，李彬仍在摊位前忙碌，好友隋富家带领记者来到他们的出租房。刚到门口，脚还没迈进去，隋富家就给每人递过来一个头套，“一定把头发都罩进去。”

进门入眼的第一感觉就是“真的太干净了”！右手边一个操作台，上面摆着一个巨大的木质菜板，“这个是切肉的。”左手边另一个操作台上是一个白色PE板材的砧板，“这个是切菜和切水果的，不能混用。”隋富家边介绍边说，他和李彬是相处了18年的好哥们，两人曾经在长春一同创业开餐饮，后来又一同去天津打工干烧烤。在他看来，如果做餐饮，卫生、食材都一定要搞好，但这次李彬请他过来帮忙，他才发现，李彬对这个“小买卖”的各种要求又提高了一大截儿。

左侧操作台旁边是整齐叠放的几袋大米，大米产地是五常的。这是李彬买了好多种蒸饭后，感觉口感最好的。大米下面用一个类似啤酒箱子的东西垫起来，他说这也是李彬要求的，因为地面每天擦洗好多次，他怕脏水粘到米袋子上，尽管米袋子是防水的。

右侧蒸饭机器和晾晒的架子，都是一尘不染，蒸饭机冒着热气。每天他们要把第二天用的饭蒸出来，划散晾晒放凉，然后放到冷鲜柜里，这样第二天做炒饭时口感最好，还不会粘住，实现“粒粒分明”的效果。架子下方摆着几大桶食用油，也是品牌的。

靠窗的地方分别放着一个大冷鲜柜、一个大冰箱和一个大冰柜，里面都整齐地码放着食材，冷鲜柜里是蒸好的米饭，全部用食品级袋子包装，冰柜里有一些虾仁、鱿鱼类的食材，用保鲜盒封装，都是两三天之内购买的。“现在时间短，等过一阵子他要把这里建成一个4D厨房。食材、购买时间、保质期都标注得明明白白的。”

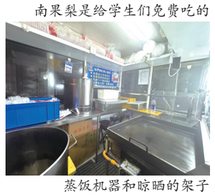
隋富家在家里要备菜，李彬缺少了食材会打电话让他来送，这一点他也觉得李彬要求挺高。“比如说菠萝虾仁炒饭里面的菠萝，他先是买了菠萝罐头尝试，发现不如鲜菠萝好吃，就直接改成鲜菠萝。每天早上去超市买三个大菠萝，备菜只切出来一个，其余两个中间让我切出来现送，怕切出来放久了口感不好。”

晚上10点，累了一天的李彬（左）坐在电加热的椅子上休息片刻

收摊把前前后后的垃圾清扫干净

厨房内外拾掇得井井有条

南果梨是给学生们免费吃的



蒸饭机器和晾晒的架子

食用油

砧板擦拭得锃亮

冰柜里的食材

冰箱里的食材

“品质有保证”是李彬购买食材的前提条件

收摊后的卫生怎么搞？一小时起步，不放过任何一个细节

当晚10点，隋富家打电话问李彬需不需要去收摊，李彬说还有很多孩子在等，让他去帮忙替一会儿手。赶到摊位时，李彬缓慢转动着身子从狭小的小吃车里走出来，刚坐下，一看隋富家拿食材的动作慢，又忍不住站起来，拿过锅铲扒拉几下，生怕炒糊了。有的同学等得久了，原本打算吃“王中王”口味的，为了能提前吃到，就改成马上要炒的“奥尔良鸡肉炒饭”，扫码补差价，李彬又赶紧站起来用手挡着对方手机：“不用补了孩儿，你已经等了很久了。”

吉林师大的学生们对这份炒饭也是无比地包容，有的为了省时间更换口味，有的愿意拿走量不是很足的“福根”，李彬追着喊着给加蛋也不要。

一直炒到晚上10点半，两人决定收摊回家，没想这一收就收了一小时，两人擦擦扫扫，不放过任何一个细节，不锈钢的台板都擦得锃亮，所有的地方都妥帖干净后，他们才关灯关门，又把摊位前前后后的垃圾清扫干净。这是一条夜市，有的商铺关门后并不清扫门外垃圾的，但他俩从事多年餐饮养成了好习惯，以前卖烧烤时也是这样打扫。

趁着夜色骑小三轮回家时，已经是晚上11点50分，几乎是整条街上最后一个收摊的。

原料采购有啥讲究？宁可多花钱也要买最好的

看了厨房，看了清洁工作，食材来源又如何呢？

李彬给群里群友写的介绍说，食材都来自附近最大的“强深超市”。11月11日，记者跟随李彬去采买，原来“强深”是当地一个特别大的水产生活购物广场。李彬和隋富家先在一楼买了虾仁和鱿鱼，又买了菠萝和大量的冬枣和南果梨，冬枣和南果梨是给学生们排队时免费吃的。即便是免费吃，李彬也会每天购买，严格挑选，洗干净放在餐车旁。

二楼买青菜、买猪肉、鸡肉，买肉过程中，他还会问售货员要来一次性手套，按压肉品，“看看新不新鲜，弹性好不好。”采买的过程中，有营业员和他熟稔地聊天。

李冰迪给父亲开了个抖音账号，就叫@李冰迪大铁锹炒饭，他曾发布一段带着“强深水产”字样的海鲜产品备菜的情况给网友看，配文：“准备完毕，时刻准备接受国女（炒饭主理人）检阅！”下面第一条就是本地网友回复：“强深的食材有的太贵啦，叔叔，市场上有新鲜便宜的肉。”

“我也是刚来四平不久，寻找食材过程中一开始哪儿哪儿都不知道，后来发现这个商场很大，品质也可以，想要的东西都能买齐，就决定在这儿买了，品质也能比较有保证。”李彬说。

“卫生、健康、服务，缺一不可，靠故事感动人，人家只能来吃你一次，投机取巧根本长久不了。”采访最后，李彬郑重地说。“我们肯定是会用心去做，一做到底，不会今天一个样明天一个样的，绝对不会，请大家放心！”

身体还能撑得住吗？他说为了女儿和食客必须坚持

“他算是个挺苦的人，但是人好，真诚善良，媳妇走得早，对孩子特别好，我们在天津的时候，他每天都要和闺女开视频或者打电话，关心孩子的一切，这一点我都做不到。”隋富家说，前几天，李彬打电话让他来帮忙，只说一句“累得快晕了”，他就来了，他知道李彬的身体，“像个机器人”“腰带是加热的、背心是电加热的、裤子也是，他是夏天都要插电褥子的人。”看到李彬忙成那样，隋富家自动自觉地帮助起来，在李彬实在太累的时候搭把手，替他炒几份，让李彬坐在旁边的电加热小椅子上休息一会儿。

“他现在甚至都不为了利润了，也不想着赚多少钱，我们现在的炒饭在网络上被大家抬到这样的一个高度，根本不敢也不能有一丝做得不好的地方，他自己这个弦崩得可紧了，总说不能让师大的孩子们失望，更不能坏了姑娘的信誉。”

一切都在朝着好的方向发展，唯一让女儿和亲朋都担心的就是李彬的身体能否撑得住，李冰迪曾问爸爸：“你要是累倒了，我做这些还有啥意义？”李彬说，现在的状况已经不是他想停就停的了，如今社会各界如此关注，很多人大老远来，自己哪怕休息一天都可能让很多来的朋友扑空，“再累我也会坚持下来。”李彬说，如果接下来有必要，他还找人来帮忙，但只是辅助自己，实在太累的时候，他也不会离开摊位，“哪怕就在旁边坐着，帮忙打打餐、递递包装袋我也会坚持的。”

■文字：城市晚报全媒体记者 毕继红
■摄影：城市晚报全媒体记者 刘郡 李晔琦
■策划：史慧玉 孙振余 王首道