86岁“辣椒爷爷”育百种辣椒 助力湘菜国际化大会冲击基尼斯纪录

今年9月，味道湖南·2026湘菜国际化促进大会将在长沙启幕。这场以“健康湘菜，世界共享”为主题的大会，有一项特别的挑战：一百个厨师，用一百种辣椒，各炒一道辣椒炒肉，申报大世界基尼斯纪录。可一百种辣椒，去哪里找？

答案，就藏在浏阳葛家镇那一排远近闻名的辣椒大棚里。

近日，记者走进这片椒田，见到了86岁的“辣椒爷爷”杨意红。他身着旧衣，站在椒垄间，声音依旧洪亮：“我从1982年开始种辣椒，到现在四十多年了，园子里试种了四百多种辣椒。”

■文/何婷







世界辣椒品种，汇聚浏阳山冲

为了支撑这次大会，他把从欧洲、东南亚、加拿大、南美、西班牙等地引进的七八十种辣椒种子，全都播进了这片土地。来自全球各地的椒种，在这个小小的山冲里扎下了根。

“要把世界各地有名声、表现好的辣椒都引进来，和自己的辣椒对比，争取把优势好的在当地种出来。”杨老说。可引种从不是撒下种子就能等来收获。今年上半年阴雨连绵、光照不足，近期又高温高湿，部分引进品种明显“水土不服”——有的发芽率低，有的苗期长势弱，有的挂果寥寥。

“苗子过旺、坐果不多，这些情况都有。但问题都能根据不同栽培条件，采取必要措施来解决。”他一头扎进大棚，一株一株看、一垄一垄调，把天气带来的损失一点点扳回来。

不过，种活只是第一步。要从这上百个品种里挑出最适配湘菜的，杨老心里另有一杆秤。杨老筛选辣椒的标准很“湘菜”：辣度、甜度、香气、脆度，还要依据人们的口味偏好。这些标准，说到底都为了一件事——用中外品种对比选育，把湖南辣椒的品质再提升一截，送向世界的餐桌。

百种辣椒，将遇百厨

要把这些辣椒真正搬上基尼斯舞台，靠的是另一番筹划。

这场“全球百厨百椒炒肉”挑战大世界基尼斯纪录活动，策划人正是湖南省食材联盟主席陈胜年。为凑齐一百种辣椒，他向全球张开搜集网。他和杨老结缘已久，早知杨老园中藏着上百个本地品种，他果断把葛家镇基地锁定为核心辣椒品种的来源保障。

“杨老对辣椒的理解、培育、贡献，湖南很难找到第二个人，我叫他‘土院士’。”按计划，9月19日大会期间，杨老会把长势好、形态典型的辣椒以盆栽搬进现场，每株配产地标签。现场观众将亲眼看见来自世界的辣椒品种——有像水果的彩椒，有一株结几种颜色的奇椒，更有我们经常吃到的各种辣椒。

“这次大会，是湘菜走向世界的重要一步，希望湘菜在全世界都越来越受欢迎。我们的辣椒，也要提质升级，走到世界各地不同民族的餐桌上。”

他望着眼前的椒田，把话遥寄给将为“全球百厨百椒炒肉”活动掌勺的厨师们：“辣椒我种好了，炒得香不香，全看大厨们了。”

一辈子、一家人，都扑在辣椒事业上

很少有人知道，这位86岁的老人只有小学文化，却成为了辣椒领域的专家。1956年，15岁的他办起青年试验农场，从此一头扎进农业。白天泡大棚，晚上啃书本，硬是自学成了作物遗传育种行家。

他从八十年代初开始从事辣椒育种，四十多年里，他培育出三百多个辣椒新品种，其中三十多个通过国家及省级审定；他选育的“葛家鸡肠子辣椒”成为国家农产品地理标志产品。他当选过第七届全国人大代表，获评“全国农村科技致富能手”，2023年摘得湘菜年度盛典终身成就奖，又登上“中国好人榜”。

荣誉等身，他始终最惦记的，仍是地里的辣椒。

“一个人富不算富，大家富才是真富。”六十年来，他免费培训农民六千余人次。年逾七旬，他又创立合作社，带动周边种植基地年产值超两千万元。在他的感召下，儿子、孙子相继返乡投身农业。

他永远心怀感恩和敬畏：“感恩党和政府的关怀，感恩专家教授的指导，也离不开农民朋友的信任。我觉得自己做得不够，年纪大了，时间不多了，更应该一天做两天的事，一块钱当两块花。这是我的一种想法，不一定能实现，但我会尽力为之。”

从1982年到今天，四十多年。杨意红把最好的年华，种进了一颗颗辣椒里。而这一次，他热爱的辣椒，要登上世界的舞台了。

