李云文：轮椅之上，为湘菜“加油”

一盘辣椒炒肉要香，得靠一勺猪油；一个行业要往前发展，也需要有人来“加油”。

味道湖南·2026湘菜国际化促进大会启幕在即，一场“全球百厨百椒炒肉”基尼斯世界纪录挑战蓄势待发：100位厨师、100种辣椒，炒出100道风味的辣椒炒肉。而唯一指定用油，正是湖南的“老李家猪油”。大会前夕，我们采访了它的创始人李云文，看一个轮椅上的人，如何用半生跌撞拼出一条向阳路，又如何为湘菜“加油”。

■文/何婷 图/许伟哲

一盘棋，找到自己的位置

李云文生在邵阳农村，父母都是农民，家里四姊妹，他最小。父母含辛茹苦把兄姐全供成大学生，可最受宠的他却在幼年遭遇飞来横祸：3岁染骨结核，一场医疗事故落下终身肢体一级残疾，终身与轮椅为伴。行动不便，融不进伙伴的玩闹，8岁前他几乎不开口，孤独、自卑，甚至怀疑人生意义。“家里人很爱我，但不懂我心里要什么。”

一个残疾人，最先要找的，是自己在人群里的位置。8岁半，他看哥哥和三叔下象棋，心里一亮：“每个棋子像一个人，那我也该有自己的位置。”他学会了下棋，15岁已打遍身边无敌手——第一次找到了自信。

可是十五六岁青春期，他又陷入迷茫，混进了小混混的圈子，终日打牌，自暴自弃，一度“生不如死”。24岁那年，他做了一个改变命运的决定——读书。全家开了三天会反对，父母拗不过他，终究松了口。

一个肢体残疾的青年，24岁第一次走进学校。这一啃就是五年——妈妈陪着住进漏雨的地下室，潮气裹着台灯，他硬是把中小学课本一本本啃完，把旁人眼里的“不可能”熬成了“做到了”。然而高考失利，他再一次被推到悬崖边，把自己关进一间房，整整一年半，“久到邻居几乎不知世上还有他”。

“关着门看了一年半的书，如饥似渴。”他怕一停就陷回轻生念头，怕自己是累赘。《平凡的世界》《人生》这些书，让他明白：“人都要经历苦难，这点苦算什么。”书，给了他第二个位置——精神站立的位置。

门重新打开那天，他告诉父母：我要创业。

一勺油，熬出事业的香

2011年他到长沙，一边在湖南农大旁听历史经济哲学等课程，一边带着一群年轻人试水创业。他最早做的是餐饮耗材——打包盒、纸巾、洗洁精，给酒店饭馆供前厅后厨的一站式用品。

也正是跑餐饮耗材那些年，他在后厨看出了一个变化：从前腊肉要自己熏、辣椒要自己剁，如今都有专业工厂代劳。可唯独猪油，餐馆大多还在土法自己熬，要么干脆不用。他心里一动：这么好的东西，为啥不能也做成标准化产品？2017年，他决定自己来做。

可餐饮店多自己熬油，成品无人肯信，前期连连亏损，2018年他几乎放弃。直到沉下心研究半年，他找到底气：猪油在中国有两千年记载，本就是老祖宗传下的健康油脂，近几十年一度被一些言论“洗了脑”，才背了“不健康”的冤名。其实这份底气也有科学注脚——现代营养学重新认识动物油脂，关键在工艺与储存：家庭自熬油温一旦失控，酸价、过氧化值容易超标，埋下食安隐患。

认准了猪油的好，也看清了土法自熬的险，李云文把这份底气落成了几条看得见的硬标准：用料只挑上市公司的达标猪油，源头查得清；生产线控温交给机器，不靠师傅手感；快速冷却再灌装，舀起来不分层；每批出厂前必化验，不合格绝不出厂；抗氧化用的全是食品级维生素E；夏天发外地走冷链，运费他来贴……这么一来，油稳了、香了，也让人信得过了——当初不买账的餐馆，渐渐开始试用、再回头复购。

如今“老李家猪油”服务超1000家连锁餐饮，北到哈尔滨的山河屯铁锅炖，南到广州的湘辣辣，西抵新疆，湖南本土的霸碗、费大厨、绿草地也在列。“今年营业额目标冲8000万元，三年内要破3亿元”——一家从轮椅上起步的小厂，就这样把生意做到了全国的灶台上。

今年7月，安徽阜阳的新厂投产，产能达6亿元。李云文透露，下一步他要在长沙建研发中心，针对不同菜系定制猪油配方，也希望把产品打入海外市场——他要的，是让老祖宗的油脂被世界重新认识。

一颗心，推开了久闭的门

企业一天天做起来，那个曾经被别人庇护的人，也慢慢成了别人的伞——尤其是在最难的时候。2020年疫情突至，生意停摆、股东动摇。有严重社恐口吃的李云文，逼自己跑业务、去北方喝酒谈合作，把业绩一年年拉回来。疫情三年他没裁一人、没扣一分工资，甚至抵押房产给员工发薪。“员工最难时，公司得是后盾。”朋友骂他傻子，他也不在乎。

心的门，一点点推开，对至亲也放下了怕成累赘的包袱——2022年3月，他请来二姐李曼红到公司帮忙。姐姐财经院校毕业、原做地产，二话不说就来了，一待三年多全面操盘，成了公司的“大管家”。采访中，姐姐第一次详听弟弟半生心路，说到他不易处红了眼眶、落下泪。她心疼弟弟的不易，说：“我不是来帮他，是来陪他。”她还说：“他做这个事情，对我们家里也好，对他自己也好，对这个社会也好，比我做事情做得再成功，更有意义。”李云文也感恩姐姐的助力，他深知“姐姐辛苦了”。

在向阳的路上，李云文把自己一点点修复，也把心一点点打开，不再只为证明“我能行”，而是扛起了责任——想让千家万户用上健康猪油。百厨百椒炒肉的炊烟即将升起，“老李家猪油”作为唯一指定用油，李云文盼着“用我的猪油激发出每道辣椒独到的香”。

原来，轮椅碾过的路，也能走成向阳道；一勺小小的猪油，也能为湘菜出海“加油”。