

晚上9点,湖南岳阳,金黄透亮的牛油粒在炭火上“刺刺”冒泡,油花顺着烤网滴下溅起火星,红亮的辣椒粉和孜然一扬,焦香混着辣气能飘出半条街。这是刻在岳阳人生活习惯里的夜宵日常,也是一个坐拥超3000家烧烤门店、年产值突破30亿元的民生产业最鲜活的底色。就在这烟火缭绕的烧烤“名城”,全国第一所烧烤学院——岳阳烧烤学院前不久送走了首批30名结业学员,引发全网热议。4000余人报名,录取率不足1%,有人叫好,有人质疑:烧烤不就是路边摊手艺吗,用得着正儿八经办学?连日来,记者深入岳阳街头与学院采访发现,这所学院,野心远不止烤几手好肉那么简单。



4000余人报名,录取率不足1%,全国第一所烧烤学院首批30名学员结业了 小烧烤为何要从路边摊走向“学院派”

探访岳阳烧烤学院 既培养“烧烤师” 更培养“主理人”

此前,网上流传最广的说法是:在岳阳烧烤学院学一个月,就能拿到大专甚至本科学历。“这完全是误解。”创办烧烤学院的岳阳开放大学副校长姜宗福告诉记者,烧烤学院推行的是“技能+学历”双轨模式。为期30天的技能培训,教学内容涵盖从烧烤技艺到门店经营。如果学员希望取得国家承认、学信网可查的学历,还需报读开放大学的学历教育。

姜宗福表示,开办烧烤学院的初衷之一,就是打通技能认证与学历提升的通道,打破行业“低门槛、无发展”的刻板印象,为求职者提供更多元的职业选择。

什么样的人专门来学烧烤?岳阳烧烤学院副院长乔彬彬告诉记者,首批30名学员约90%来自外地,既有酒店厨师,也有本科毕业的职场新人,还有连锅铲都没碰过的餐饮“小白”。

“我们既培养烧烤师傅,还培养能独当一面的烧烤店‘主理人’。”姜宗福说,烧烤学院校地合作、产教融合,助力有志于烧烤创业的人掌握专业技能。

翻开岳阳烧烤学院的课表,记者看到,烧烤学院课程除了基础烤制技艺,还有门店管理、成本核算、消费者心理学、短视频运营等必修课。

乔彬彬告诉记者,烧烤学院实操环节授课打破“凭感觉、靠经验”的传统模式,食材预处理流程、调料配比量化公示,有的精确到克,旨在用标准化体系重塑行业规范。

“撒料的手法和火候的最终把控还是保留了经验空间,烧烤千人千味,这正是它不可替代的魅力所在。”乔彬彬补充道。

烧烤学院一期学员覃川说,学习期间他们接触到从食材选购到切割、调味、腌制等方面的知识、技巧和经验。为了多学“几手”,很多学员除了认真上课,课外一有机会也会缠着老师们请教。“一个月的学习,让我们有了在烧烤行业创业的决心。”

授课老师姜理瑕告诉记者:“我们不担心‘教会徒弟会饿死师傅’。相反,岳阳烧烤的品牌打出去,知道的人多了,我们每家店的生意也会变得更好。”

首批结业学员的发展去向备受关注。乔彬彬介绍,大多数学员计划回到家乡,将岳阳烧烤的标准化技艺与当地饮食特色融合创新,部分零基础学员选择先从夜市



5月19日,学员们在岳阳烧烤学院进行实训练习。 新华社发

记者手记

别用急火猛烤“烧烤学院”

岳阳烧烤学院首期学员日前顺利结业。从一夜爆红的热搜话题,到首批学员如期结业,在众说纷纭中,这场始于市井烟火的探索,悄然完成了从舆论热点到产业实践的关键一步。

街头烟火里,有着接地气的民生,也蕴藏着活力十足的产业增量。记者走访发现,岳阳烧烤学院的探索,正是职业教育贴合市场、服务民生、赋能特色产业的一次创新尝试。

2025年,人力资源和社会保障部正式发布第七批新职业目录,新增17个新职业,42个新工种,其中,“中式烹调师”职业下增设“烧烤料理师”工种。烧烤料理师从“野路子”到“持证上岗”,成为产业转型的风向标之一。

“如果说,新职业的设立为普通人进入这个行业‘打开了一扇门’,那么烧烤学院就是为他们‘铺好了一条路’,它打破烧烤行业不正规、不专业的世俗偏见,让平凡手艺人拥有了职业尊严,让普通劳动者拥有技能底气。”创办烧烤学院的岳阳开放大学副校长姜宗福告诉记者。

采访中,记者接触了不少烧烤师傅。谈起

被聘为学院讲师、烧烤料理师获得国家认证这些事,不少人感慨“被认可了”。一位师傅说:“烤了十几年串,突然有了名分,觉得这行也能干出个样子。”

任何新生事物的成长,都离不开探索与试错,更离不开社会的包容与理解。纵观产业发展历程,新职业、新业态的出现,往往都伴随着新旧观念的碰撞。曾经,家政服务、直播电商、康养护理等行业,也曾饱受争议与误解,如今早已成为吸纳就业、拉动经济的重要力量。

今天,我们关注烧烤学院,不该只盯着“烧烤学院”的名称猎奇,也不该急于用非黑即白的标准去评判它的成败。作为行业的首个探索者,岳阳烧烤学院的课程设置是否科学、人才培养模式是否可行、对产业的带动作用到底有多大,都还需要时间和市场的检验。

烤一串地道的岳阳烧烤,必须要掌握好火候,不能一味急火猛烤;评价一个新事物,同样需要耐心和智慧。与其用质疑的急火猛烤“烧烤学院”,不如给它一点时间、一点空间,让市场去检验,让实践去回答。

据新华社

市练摊起步,积累客源与一线运营经验后,再逐步开设实体门店。此外,也有学员已同步报读国家开放大学的相关专业,为未来职业技能提升做准备。

针对外界“学院是不是办一届就停办”的疑问,姜宗福表示,首期班办学的目标是打磨教学体系、积累运营经验。目前,第二期培训班已确定于6月上旬开班,招生规模将扩至两个班共60人。同时,学院还与岳阳市残联合作,开设了短期残障人员技能培训,为特殊群体提供就业创业机会。

瞄准产业发展痛点 打破“有口碑、无品牌” 探索给行业立标准

烧烤江湖,群雄逐鹿。山东淄博烧烤凭借城市服务和标志性吃法率先出圈,辽宁锦州烧烤以老牌口味稳坐东北一席,云南昭通、新疆烧烤各据一方……岳阳烧烤虽有三十年底蕴和香辣入味的独特口感,但要想在高手如云的烧烤江湖中杀出重围,难度不小。

“岳阳烧烤味道好,但三十年来一直是‘有口碑、无品牌’。”岳

阳市岳阳楼区副区长刘湛涛说,全市烧烤门店虽多,多数却是单打独斗,“以前大家不愿意抱团,怕被别人分走一杯羹”。

办好烧烤学院,做大地域品牌,正是瞄准了岳阳烧烤产业发展的痛点。今年3月,岳阳烧烤学院招生信息发布后引发全网热议,不仅让学院火出了圈,更意外带火了整个岳阳烧烤的品牌。刚过去的五一假期,老板们第一次尝到抱团的甜头。“节前这波热度,直接推动各家店的营业额平均上涨15%到25%。”乔彬彬说。

采访中,一个细节让记者印

象深刻,不少店铺的工服正面印着各家店铺的商标,背后却统一印着硕大的四个字——“岳阳烧烤”。这个不起眼的变化,藏着整个行业心态的转变。“‘岳阳烧烤’这四个字比自家招牌还好使。以前总觉得同行是冤家,现在才算想通,把这个大招牌擦亮了,来的人多了,每家店的生意都差不了。”烧烤店老板欧阳坦告诉记者。

品牌意识的觉醒只是第一步。真正决定一个产业能不能走出当地,从来不是某几家店的味道好不好,而在于是否有一套可复制推广的行业标准。

“我们办学院,不是要把所有烧烤店都变成一样,而是探索给行业立标准。”姜宗福说,过去个别店卫生差、食材乱,砸的是整个岳阳烧烤的牌子。现在的学员从第一天就牢记食品安全,懂得规范操作,这才是行业长远发展的根基。与学院同步成立的岳阳烧烤研究院,正是专门干这件事的。“研究院的核心任务就是把能标准化的环节规范化。”姜宗福表示,把过去“凭感觉”的经验变成白纸黑字的标准,为构建统一供应链奠定核心基础。

有了规范标准做底座,岳阳烧烤就有了跳出单店经营局限、全产业链延伸的可能。从“守着一家店”到“做活一条链”,产业逻辑的转变,正在重塑整个行业的生态。“看准产业链的发展趋势,我们的课程从一开始就围绕‘主理人’能力设计,为产业发展积累人才。”乔彬彬说。

“单店的天花板太低了,只有把产业链做起来,才能把蛋糕真正做大。”岳阳烧烤学院院长胡俊表示,当岳阳烧烤真正能走出去,不仅可以带火物流冷链、食材加工、烧烤设备制造等上下游产业,甚至还能撬动地方文旅发展。

如今,岳阳市楼西食品有限公司等企业已经切入岳阳烧烤的上游供应链。记者在这家公司的车间里看到,新鲜原材料经过切割、拌料、穿串等工艺,速冻锁鲜后马上被放入冷库。“我们高峰期一天要制作20多万串,送往全国各地。”董事长赵祖龙说。

当然,岳阳烧烤从街头摊到“学院派”的跨越,不可能一蹴而就。记者在走访中,时常有业内人士指出,烧烤学院的成立只是一个开始,岳阳烧烤想要真正站稳全国市场,还有品牌影响力、供应链完善等不少“硬骨头要啃”。岳阳烧烤已经握着一手好牌——有历史、有口碑、有学院、有政府支持。站在产业升级的风口,这把在洞庭湖畔燃起的炭火,能否走向全国,值得拭目以待。 据新华社、人民日报