

从灶台到讲台，女教师解密首批烧烤专业学员炼成记

今日女报 / 凤网记者 江昌法

初夏的洞庭湖畔，岳阳洞庭渔歌小镇的一间实操基地里，炭火正旺。54岁的袁会英弓着腰，一个一个地纠正学员翻签子的手势，油星溅到围裙上也不在乎。她是岳阳烧烤圈里人人喊一声“侯姐”（食客对她的昵称）的老前辈，30年来，从无人看好的帮工，到全国首家烧烤学院的实操课主讲教师，她用一炉炭火，烤出了自己的底气，也烤出了岳阳烧烤产业的雄心。

2025年，湖南岳阳开办了全国第一所“烧烤学院”——岳阳烧烤学院。近日，这座学院的首期技能班学员完成了毕业考核。在这股火热的“烧烤经济”中，越来越多的女性正从幕后走向台前，从灶台走向烤炉。一炉炭火，半城烟火——岳阳烧烤的“她力量”，正悄然生长。



扫码看精彩内容

一“位”难求：录取率不足1%

“烤串有啥可学的？学出来能做什么？”许多网友对此表示疑惑。然而，在湖南岳阳，烧烤早已不再是简单的街头小吃，而是发展成为一门年产值超20亿元的大生意。

目前，岳阳本地的烧烤门店已经超过3000家，近几年增速保持在20%以上。随着生意越做越火，许多店最大的困扰

便是缺少专业的烧烤师傅。

正是基于这样的市场需求，2025年，岳阳开放大学与岳阳市烧烤协会携手，在洞庭湖畔创办了全国首个“烧烤学院”。这一举措不仅填补了行业空白，更在今年3月正式对外招生后，迅速引发了广泛关注。

“烧烤学院”有多火？首期

30个培训名额，报名人数竟然突破了4000人，录取率不足1%。学员们在这里完成为期一个月的全日制课程，通过考核后，便能拿到国家人社部门认证的职业技能等级证书，正式成为一名“烧烤料理师”——这是人力资源和社会保障部在第七批新职业目录中赋予烧烤行业的官方身份。

不久前，学院的首批技能班学员已顺利完成毕业考核。实训考核那天，30名学员分组站在无烟烤炉前“作答”。评委们一手拿串品尝，一手拿笔打分——烤柴了、撒料晚了、不入味，当场指出来，一点情面不留。

学员的成长故事，正是岳阳烧烤产业转型升级的生动缩影。

一场变革：从一门手艺到一个产业

在这场烧烤产业升级的浪潮中，一股“她力量”正在洞庭湖畔的烟火气里悄然生长。

袁会英说，女性做烧烤天生有优势：更有耐心、更注重细节卫生，对口味的把控也往往更细腻。首期30名学员中有2名女学员，每次上课都把每一个步骤拍下来反复琢磨，下课还主动整理烤炉操作台，认真劲让所有老师印象深刻。

如今，岳阳烧烤全产业链已经吸纳超过5万从业人员，越来越多女性从家庭灶台走向市井烤炉，烧烤产业给不同年龄的女性提供了门槛低、前景清晰的就业创业出路。

岳阳市商务局局长潘宏军介绍，2025年岳阳卖出约6亿串烤串，全产业链规模突破30亿元，带动近10万人就业；当地计划三年内推动烧烤产业链总产值突破100亿元，支持岳阳烧烤“出湘出海”。岳阳开放大学副校长姜宗福表示：“我们不仅要培养烧烤工匠，还要培养未来的烧烤企业家，将来学员走到哪个地方，岳阳烧烤的产业链就延伸到哪里。”

一串烧烤撬动的不仅是消费市场的升温，更是一座城市经济活力的释放。“十五五”规划明确提出要“发展各具特色的县域经济”，鼓励各地挖掘自身优势，让“小特产”成长为“大产业”。从岳阳的烧烤学院，到广西柳州的螺蛳粉学院、重庆万州的烤鱼学院、湖北潜江的龙虾学院，这些看上去“小众”的特色学院，背后正是各地特色产业打开的广阔市场。

如今洞庭湖畔的这一炉炭火，正在把地方特色资源转化为全产业链竞争优势，让单一的街边小吃升级为完整的产业生态，为地方经济发展注入源源不断、热气腾腾的新动力。

一声“袁老师”：见证30年炭火人生

在“烧烤学院”的实操基地里，54岁的袁会英是备受尊敬的“袁老师”。她与烧烤结缘已有30年，最初只是在丈夫的烧烤摊上打下手，后来，她毅然接过烤串生意，从此便再也放不下。烤串、卤菜、炒菜，她样样精通。客人尝过她烤的串，赞不绝口：“侯姐，味道好极了！”这句肯定，让她既感动又充满干劲。为了养家糊口，她一边照顾家庭，一边潜心钻研烧烤技艺，硬是将手艺练成了绝活。

然而，女性从事烧烤行业并非一帆风顺。袁会英回忆，当初应聘时，曾遭遇过质疑和轻视：“你？烧烤？”面对对方带着鄙夷的眼神，她没有争辩，而是默默埋头苦练。不到10年，她便创下一晚上烤340手牛油、290手五花肉的纪录，且顾客零差评。30年光阴，

她从一个烧烤“小白”成长为烧烤圈内人人敬佩的“侯姐”，靠着一炉炭火，烤出了属于自己的底气。

如今，这位经验丰富的女师傅走上了大学讲台，成为烧烤学院的实操课主讲教师之一，负责教授牛肉、牛油、五花肉等岳阳烧烤“三件套”的制作精髓。从灶台到讲台，她迎来了人生中最大的挑战。“第一堂课压力很大。”袁会英坦言。她面对的不再是自家店里的老顾客，而是从4000多名报名者中层层筛选出来的30名学员——他们大多是零基础，甚至连翻转烤串都不会。

课堂上，袁会英从最基础的翻签子教起。“每一堂课、每一个品种，都必须先学会翻。”学员们人手一块砧板、一把刀、一个盆，她手把手地教切、教腌制，再指导上



学员在客流高峰期进店实习。

炉烤制。第一堂课原定下午2点开始5点结束，结果一直持续到晚上7点——学员们求知若渴，不肯离开，她也不忍心停止教学。“有个学员反复问我同一个问题：‘袁老师，我是不是这样烤的？’”面对30名学员，她耐心细致地指导，一个动作往往要重复几十遍。那天晚上回到家，袁会英嗓子已经完全沙哑。“我生意最好的时候，一晚上烤那么多串

都没这么累过。”

然而，学员们的积极反馈让她觉得一切付出都是值得的。实操课上，天气闷热，她站在烤炉前挥汗如雨。一名学员递来纸巾：“老师，您辛苦了，擦擦汗。”另一名学员则端来一杯可乐。还有学员在课上真诚地说：“侯姐，我喜欢听你讲课。”那一刻，袁会英觉得30年的坚持没有白费。

湘西女工“伦敦腔”惊艳全网，在流水线上守护“诗与远方”

今日女报 / 凤网记者 欧阳婷

5月31日清晨六点，湘西一家饮料工厂的食堂里，44岁的女工张翔宇准时出现在镜头前。她头戴蓝色防尘帽，手里端着馒头，口中流利的英式英语却仿佛将人带入《唐顿庄园》的客厅。

“I was standing outside in the snow……”这段视频近日在网络上引发广泛关注，纯正的“伦敦腔”引得网友纷纷惊叹：“她不应该在工厂，而是在庄园。”从湘西大山到广交会展台，从流水线到网络平台，这位普通女工用20余年的坚持，书写了一段不平凡的人生——这位身着橙黄工装、头戴蓝色防尘帽的流水线女工，是一位“潜伏”了20余年的英语达人。

1982年出生于保靖县的张翔宇，小学六年级时因父母“砸锅卖铁”送她去英语课外班而与英语结缘。命运并未给她平坦的求学路——左眼角膜瘢痕导致左眼失明，她养成了安静内敛的性格。高中毕业后，张翔宇摆过地摊、卖过早餐、开过服装店，英语学习一度被搁置，却以另一种形式融入她的生活中。

“从20岁起，我喜欢上了看美剧和好莱坞电影，一直持续到现在。”那时网吧刚兴起，当同龄人忙着打游戏、聊QQ时，张翔宇一个人反复看喜欢的剧集。“如果哪天我不看这些原版英语的剧，家里人反而担心我。”英语对她而言，是忙碌生活和繁杂工作中的一方净土、一个属于自

己的精神家园。

通过不断地观看剧集，张翔宇逐渐养成了扎实的英语语感。五年前，一则招聘外贸业务员的启事，让她鼓起勇气开口说英语。“我想试试外贸工作。”张翔宇买来了单词手册，模仿剧中角色的口音，遇到生词就记录下来，贴在家中墙上。她还在网上搜索商务英语口语，拼命学习。

经过充分准备，张翔宇逐渐提高了英语口语能力，成功应聘上了外贸业务员，跟随公司团队参加了广交会，负责接待外商。当她意识到自己能够和外国人流利地对话、自如地应对他们提出的要求和想法时，她坦言：“我十分惊喜。”

后来，因性格内向与外贸工作

的高强度社交需求相悖，张翔宇辞去了这份工作。如今，她在饮料工厂流水线上负责装箱，在机器轰鸣声中戴着耳机练习英语。

今年3月，张翔宇做了一个决定：学习英式英语，并用视频记录自己的进步。

为了保持视频的流畅和收音方便，张翔宇起初在工厂的停车场录制直到转移到了食堂。每天早上六点左右她就到了食堂，七点半工友们陆续前来就餐。张翔宇的视频发到网上后，广受网友好评，大家纷纷建议她从事和英语相关的工作，但在她看来，英文更像是内心的“诗与远方”。

“英语和古诗词一样，都是‘美’的载体。”张翔宇告诉记者，她同样热爱朗读古诗词，尽管英

文无法翻译出古诗词的意境，但她能同时体会两种语言各自的美。

如今，在张翔宇的影响下，她的两个孩子也爱上了英语，“我们三个经常会聚在一起用英语交流”。“现在翻看我的第一个视频，能够感觉到我已经掌握了一些英式英语的发音和技巧。”张翔宇说，她计划用一年时间把英式英语练到自己满意的程度，并用视频继续记录这段旅程。



扫码看精彩内容