

深耕城市彩化 绘就锦绣海淀

北京四环路海淀段上，月季绵延成璀璨“项链”，将城市主干道化作流动的花廊；海淀区六郎庄公园各色花卉争相开放，织就一片斑斓花毯，吸引大量游客前来打卡留念……北京市海淀区紧扣花园城市建设目标，深耕城市彩化，绘就锦绣海淀，一幅兼具生态之美与人文底蕴的城市彩化画卷正徐徐铺展。

在这幅画卷中，“月季项链”独具首都气质。月季作为北京市花，凭借耐寒抗旱、花期绵长、色彩鲜明的特点，成为环路景观的最佳选择。截至5月，北京已建成近千公里月季景观廊道，让花园城市的生机触手可及。

穿行在四环路海淀段，一路繁花绵延不绝。海淀区园林绿化局副局长杨颖介绍，四环路海淀段共18.3公里。2025年，结合四环路大修及环境提升工程，从南沙窝桥到健翔桥形成了一路生花的月季带，一共10



▲西四环路边栽种“仙境”，中央分车带栽种“绯扇”。
(何建勇/摄)

个品种。

站在过街天桥上放眼望去，中央隔离带、主辅路绿化带繁花层叠，粉、红、橙等色系月季竞相绽放。车辆穿梭于花带之间，路在景中、车在画中。市民陈女士正举着手机记录眼前美景，她笑着说：“现在的四环太美了，一路繁花相伴，心情特别舒畅。”

作为全市“绿化、彩化、立体化”建设的生动缩影，海淀段打破传统道路绿化的单一形态，将交通干道升级为层次丰富、视觉连贯的立体花廊：平面以月季构筑连续花墙，桥体由攀缘植物形成垂直绿廊，匝道沿线以花箱延伸空中花带，让高架桥从灰色设施变身花园节点，让通行之路更

具美感。

从品种筛选、智能滴灌，到四季修剪、冬季防护，海淀区为这条花廊构建全周期养护体系，让美景可持续、可长效。如今，四环月季景观收获市民广泛好评，通勤路变身治愈花路。不少市民留言说：“5月的浪漫是海淀绿化带来的。”“家门口的绿化带，成了我们最爱打卡的风景。”

在海淀花海之中，另一处生态景致同样动人。层叠的金鱼草吐露芬芳，淡紫的蓝盆花成片摇曳，斑斓的三色堇如碎金般散落在绿毯间……步入海淀区六郎庄公园，不同色调、不同形态的花卉交织错落，将初夏的京西装点得如诗如画。

景观焕新，周边居民的感触最为真切。公园的木桥上，尤女士和柳女士正随着音乐拍摄舞蹈视频。谈及周边变化，她们兴奋地对笔者说：“这几年，六郎庄公园的环境改善太明显了！现在这里不仅花多、

景美，空气也好。看到家门口有这么漂亮的环境，我们打心底里觉得幸福！”

不远处的农田里，不少农人正弯腰捡拾石块、清理土地，为即将到来的水稻插秧做准备。这番耕耘图景，生动诠释了海淀区推行的“油菜花—京西稻”轮作模式：春时，金黄的油菜花填补了景观空白，延续着京西稻的农耕文脉；花谢后，它们又化作绿肥滋养土地，助力水稻生长。从如画花境到希望田野，六郎庄公园让身处城市的居民，也能看得见田园、嗅得到芬芳。

从四环路上绽放的“月季项链”，到六郎庄公园的各色花海，海淀区连续3年开展城市彩化提升，不只提升了城市颜值，更增强了居民生活的幸福感，让市民开窗见绿、出门入园、四季赏花成为日常，为首都花园城市建设写下动人的海淀篇章。

(吴杏雨 王梓馨 李磊)

烧烤学院：小烧烤为何要从路边摊走向“学院派”

晚上9点，湖南岳阳，金黄透亮的牛油粒在炭火上滋滋冒泡，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串那么简单。

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30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30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%。”岳阳烧烤学院院长乔彬彬说。

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4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4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多了。”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。”岳阳开放大学副校长、岳阳烧烤学院创始人姜宗福说，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



▲岳阳烧烤学院的学员正在练习烧烤技巧。(薛宇舫/摄)

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，新鲜原材料经过切配、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，送往全国各个地方。”董事长赵祖龙说。

当然，岳阳烧烤从路边摊到“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、有口味、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)



▲5月19日，学员们在岳阳烧烤学院进行毕业考试。

(薛宇舫/摄)