



第十届“武夷正岩杯”岩茶茶王赛落幕

“茶王”出炉喜迎茶博

本报讯(裴礼辉 徐超)茶香氤氲,岩韵流长。11月3日,第十届“武夷正岩杯”岩茶茶王赛在武夷山下落下帷幕。这场汇聚众多茶农茶企的专业赛事,不仅评选出了岩茶中的“茶王”,更搭建了一个技艺交流、品质共进的平台,为即将开幕的茶博会奏响了“岩骨花香”的动人序曲。

决赛现场,茶香弥漫,氛围热烈。专业评审团从外形、叶底、汤色、香气、滋味五个维度对茶样进行细致审评,一批兼具醇厚“岩韵”与清雅“花香”的优质岩茶脱颖而出。

“今年选送的茶样整体表现优异,尤其在品质和五项因子的把控上均有明显提升。这说明茶农之间在品质上的交流与促进成效显著,对武夷岩茶行业的规范与发展具有积极的示范作用。”专业评审刘安兴如是说。

“武夷正岩杯”斗茶赛作为当地茶界一年一度的盛事,始终备受瞩目。今年,赛事在延续传统斗茶环节的基础上,创新

增设“青年茶人评茶技能大赛”,为新生代茶人搭建起展示才华、切磋技艺的专属舞台,助力青年力量在茶界崭露头角。

“能够近距离向专家组学习规范的审评流程,让我受益匪浅。这不仅提升了我的选茶与销售能力,也对规范武夷岩茶的制作工艺大有帮助。”青年茶人华菲分享道。

据了解,本届茶王赛共收到茶样2366个,涵盖肉桂884个、水仙599个、大红袍883个。经过多轮严格评审,366个优质茶样成功晋级复决赛。赛事不仅为茶农茶企提供了展示实力的舞台,更通过技艺切磋与经验共享,推动武夷岩茶整体品质持续提升。

南平市海峡茶业交流协会青年联合会副会长李玮斯表示:“第十届‘武夷正岩杯’受到越来越多茶农茶企的关注与支持。恰逢茶博会临近,许多经专家评审脱颖而出的好茶,将被带到茶博会现场展示。我们诚挚欢迎全国茶友共聚武夷,品鉴今年的匠心好茶。”

专家点评岩茶赛

□裴礼辉 廖欢欢

“这次大赛是科技特派员制度赋能茶产业的成果展示舞台,我满心期待看到科技为传统茶产业带来的惊喜变化。”10月30日,2025“万斤好茶等您来”暨第四届“振兴杯”科特派赋能武夷岩茶评比大赛在武夷国际茶叶交易中心启动。大赛汇聚了众多武夷岩茶企业与茶农的优质茶样,吸引了行业内外广泛关注。活动现场,福建农林大学教授、国家杰出青年科学基金获得者廖红教授的出席,更成为全场焦点。

作为我国茶科技领域的领军人物,廖红教授亲临评审现场,全程参与茶叶审评。她从干茶外形、香气、滋味、汤色到叶底,对每一款茶样都进行了细致品鉴与专业评判。

在审评现场,廖红教授全程专注,仔细观察干茶外形、色泽,轻嗅

茶香,啜饮茶汤,从茶叶的香气、滋味、汤色、叶底等多个维度细致评判。审评间隙,她不时与身旁的专家交流探讨,分享见解。廖红对参赛茶样的整体品质提升赞不绝口:“这些茶样堪称精品,香气馥郁悠长,滋味醇厚回甘,岩韵尽显。生态茶园的科学管理、制茶工艺的精准把控,离不开科技的加持。茶农茶企在特派员的指导下,用数据说话、靠技术种茶、依标准制茶,这才有了眼前这一款款品质上乘的武夷岩茶。”

廖红的到访,不仅为大赛带来了专业指导,更是一次科技赋能茶产业的生动实践。她的专业见解为武夷岩茶产业发展提供了新的思路,也让现场评审人员、茶企代表深受启发。大家纷纷表示,将以科技为引领,不断提升茶叶品质,打造优质品牌。

武夷山旅游职业中专学子斩获全国大奖——

职教赛场飘出岩茶香

□本报记者 裴礼辉 文/摄

2025 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛第一届互联网营销直播电商赛项全国总决赛,近日落幕。

武夷山旅游职业中专学校的校园里,洋溢着不一样的喜悦。

学生欧鑫宇说道:“能够获奖,离不开学校的专业系统学习。”

他的同学张乐鉴说:“参加这次比赛后,让我更清楚以后要学哪些知识。”

“既是以赛促学,也是以赛促教。通过比赛,我们老师也会适时调整日常教学,让同学们掌握更多的本领。”教师张丁丁说。

在这场比赛中,该校电子商务学生代表队从全国64支精英队伍中脱颖而出,斩获全国二等奖,成为福建省在此次赛事中唯一获奖的中职学校。

与此同时,在2025 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛电子商务运营数据分析赛项总决赛中,该校另外两支电子商务学生代表队也双双荣获全国三等奖。

这些荣誉,不仅是学生专业技能的生动体现,更是学校深耕产教融合、精准对接地方茶旅产业发展的有力印证。

赛场突围:实战淬炼真本领

全国总决赛的竞技场,考验的是真功夫。长达3小时的现场实战,全面覆盖直播准备、直播营销、数据复盘三大核心模块,选手需在有限时间内完成从市场分析、脚本设计到现场执行与复盘的全流程操作,强度与难度并存。



学校实行“现代学徒制”校企合作办学模式,学生向技能大师拜师。

面对挑战,武夷山旅游职业中专电商专业指导老师团队率先“破题”。他们将复杂的直播全链路拆解为8大核心模块,制定了“日训练、周复盘”的精准备战方案。参赛同学们主动放弃休息时间,逐字打磨话术,模拟舆情应对,反复优化脚本细节。

正是在这样精益求精、不断磨合的过程中,团队形成了“零延迟”的默契,最终在总决赛的高压赛场上,将日常积累转化为扎实的实战能力,成功脱颖而出。

以赛促学:植根产业育人才

这次获奖并非偶然。它深深植根于学校“以赛促教、以赛促学、以赛促建”的教学理念,更是学校紧扣区域经济脉搏,推动教育链与产业链深度融合的生动体现。

茶产业,是武夷山名副其实的“金名片”,全产业链产值高达150亿元。

正如校长吴应辉所言:“职业教育必须紧密对接地方产业需求,为地方发展培养更多技术技能人才。”

近些年来,学校深度挖掘当地旅游与茶产业优势,聚焦行业对高素质技能人才的需求,重点打造以茶专业、旅游专业为核心的特色专业群,致力于培养“留得住、用得上”的本土人才。

面对产业对新型人才的渴求,学校精准布局,开设了茶艺与茶营销、茶叶生产与加工、电子商务(茶营销方向)等茶相关专业。

此次获奖的电商团队,其日常学习、训练与竞赛内容,大多围绕武夷山茶产业展开。

“参加过比赛的同学,无论是在就业还是升学方面,都更具优势,成为企业争相招聘的香饽饽。”学校负责学生实习就业的老师郑冰介绍。

以赛促教:融合创新育匠才

在福建省茶艺师协会等单位联合主办的“我是茶艺师”茶艺技能竞赛中,由武夷山旅游职业中专学校福建省林凌技能大师工作室选送的三位徒弟——茶艺教师邱璐、优秀毕业生江立砢与吴丽琴,分别斩获一、二、三等奖。

在2025年福建省职业院校技能大赛(中职)手工制茶赛项中,学校再创佳绩,荣获一等奖1个、三等奖2个、优秀奖2个。

其实,不包括这些奖项,近五年来,武夷山旅游职业中专学生在全国、全省职业院校技能大赛中,已累计



学校的产教融合实践基地里,经常开展茶叶制作技艺交流或培训活动。

获得全国三等奖2个,全省一等奖8个、二等奖7个、三等奖14个。

比赛,反过来也极大地推动了教学改革与专业建设。学校以现代学徒制创新校企合作模式,加大协同育人力度,将竞赛标准与行业标准融入日常教学。

每年4月中旬至5月中旬的春茶季,茶叶生产与加工专业的学生不是坐在教室里上课,而是深入武夷山各大茶企,与制茶师傅一同熬夜制茶,加强技能实践,在茶香中浸润成长。

在学校茶加工产教融合实训基地,武夷岩茶(大红袍)制作技艺传承人、全国优秀制茶师、制茶技能大师手把手教授学生感知茶叶的微妙变化;茶艺教室里,学生们凝神静气练习冲泡技艺;电商实训室内,同学们围绕茶产品展开市场分析、包装设计与直播策划。

这种多专业协同、跨领域融合的培养模式,让学生成长为既懂茶叶技艺,又通营销之道的复合型人才。

为此,学校与永鹏茶业有限公司联合申报的教学成果——《茶文化·茶产业·茶科技:“三茶”统筹发展理念下茶旅专业人才培养模式的探索与实践》,以其创新性、实效性 with 示范引领价值,获得职业教育省级教学成果奖二等奖。

一份份获奖证书,映照出一所职业院校服务地方发展的初心与匠心。

武夷山旅游职业中专学校,正如一壶慢慢泡开的武夷岩茶,将职业教育的清泉与千年茶文化的醇厚完美融合,散发出独特的“茶香职教”韵味。

在这里,竞赛不是终点,而是推动教学改革、深化产教融合的新起点。一叶茶,一方山水,一群少年,正将武夷山的茶香,送往更远的地方。

一缕茶香,几度乡愁?在建瓯市小桥镇,“90后”杨振城、杨振彬两兄弟用十余年的沉淀与坚守,将家乡的茶香转化为共同富裕的甜香。

杨振城、杨振彬两兄弟是土生土长的小桥人,他们从小耳濡目染父辈的乌龙茶制作技艺,毕业后,兄弟俩选择回到家乡,拜入“福建省十大制茶师之一”汪建华门下学艺。历经多年的刻苦钻研,他们接过父辈创立的“望江山”茶业。

从“养在深闺”到“热销出圈”

高山云雾出好茶,他们的茶园坐落干海拔400-500米的山场,这里土层疏松肥沃,得天独厚的自然条件为优质生态茶生长提供了绝佳环境。为进一步提升茶叶品质,他们在茶园内套种油菜花,待花期过后将花株翻耕入土充当肥料。这种“茶油共生”的种植模式,不仅改良了茶园土壤条件,实现了茶叶零化学污染,更让茶叶自带一股清甜的花韵。

如今,“望江山”已成为小桥镇产能最大的茶企,自有生态茶园扩至400多亩,年产100余万斤。今年4月,兄弟俩制作的一款原生态毛茶,在产出当晚就被客商抢购一空,造就了“热销出圈”的佳绩。

走出大山:从“小桥茶企”到全国连锁

“从小闻着茶香长大,心里总想着把家里的好茶分享出去。”弟弟杨振彬说,“返乡创业,就是要把祖辈的‘老手艺’升级为‘新产业’。”

杨振彬大学毕业后选择在广州开设望江山茶门店,并成功创立了三十多个茶叶品牌。如今,“望江山”在广州已积累了颇高的名气,兄弟俩也积攒下大批稳定客源。他们并不满足于现有成绩,决心让家乡的好茶走向更广阔的市场。在“东主市场”的基础上,他们成功将“望江山”茶业打入山东济南、江西赣州、陕西西安等地,让“望江山”从小桥本土茶企蜕变为全国连锁门店。

带富乡邻:从“兄弟创业”到“众人增收”

身为党员,杨振城、杨振彬时刻牢记初心使命,充分发挥党员先锋模范作用,心里始终装着乡亲们。

在茶厂的种植、采摘、加工等各个环节,“望江山”常年收购56名茶农的茶青,同时吸纳118位村民稳定就业。此外,他们还主动将茶园管理方法、制茶工艺、市场资源等分享给其他返乡创业青年,共计有16名大学生返乡加入茶产业,带动211人增收致富。

“我们兄弟俩生产的茶香是创业的味道,一群人生产的茶香才是振兴的味道。”哥哥杨振城说,“最大的成就感,是看着乡亲们的口袋鼓起来,看着更多年轻人回到家乡。”



茶人咏茶

双雁儿·咏武夷岩茶

□吴睿

轻摇薄晒叶还稠。百十遍、任揉揉。焙烘翻炒历炉篝。气清扬、韵滑柔。一丝甘冽沁心喉。火尽退、味长留。武夷何以解闲愁?两三杯、不夜侯。

