

武夷山旅游职业中专学校五十载深耕茶旅,匠心筑梦名校——

以茶为媒 产教同行

□本报记者 裴礼辉 张筱惜 文/摄

五十年风雨兼程,半世纪茶香浸润。

1月16日,武夷山旅游职业中专学校校园内茶香袅袅,人流如织,建校50周年教育教学成果展暨“十五五”高质量发展大会在此举行。

这既是一场教育的深情回望,也是一次产教融合的生动实践。

自1975年创办以来,学校始终扎根于这片丹山碧水之间,与地方产业同频共振,走出了一条以茶为魂、以旅为脉的特色办学之路。

与山水共生:植根茶旅,践行职教初心

武夷山,是世界乌龙茶与红茶的发源地,也是文化与自然双遗产之地。茶产业与旅游业的深度融合,构成了这片土地的经济命脉与发展底色。

学校自创办之初,便将自身发展与这方山水紧密相连,确立了“立足武夷山水,打造茶旅名校”的办学定位。

早在1982年,学校便涉足职业教育,坚持围绕地方产业办学,深耕“茶”特色,紧扣“旅”需求,推动茶旅专业协同发展。构建茶艺与茶营销、茶叶生产与加工、旅游服务与管理、电子商务(茶营销方向)等特色专业群,践行“为地方培养留得住、用得上的人才”的朴素使命。

近年来,学校主动对接“三茶统筹”与全域旅游发展理念,持续深化产教协同、学做一体的育人模式,成为武夷山茶旅产业升级中一股不可或缺的力量。

校庆当日,校园化身为一座立体茶文化旅游体验馆。

在新中式调饮展位,学生将岩茶与时尚创意巧妙融合;仿宋点茶区,一招一式再现古韵雅事;茶席接待区,十六位创业校友以自创品牌设席迎宾;岩霸、竹窠赵氏、十八窠、工夫韵、远播飘香……每一席皆是一段从学子到茶旅人的成长故事。

校史展区里,一份份获奖证书无声讲述着荣光。学校开发的《茶艺1级》职业标准成为首个“职教出海”项目。近年来,学校荣获省级教学成果奖二等项1项,省级精品课程5门,省级高水平专业化产教融合实训基地1个,福建省职业教育改革发展典型案例1项,实现了南平市中职学校多项零的突破。学校教师在教学能力大赛中获省级奖项32人次,南平市级奖项39人次。

比证书更生动的,是展台旁那些正在点茶、调饮、直播的年轻面孔,他们眼神专注、手法流畅,仿佛已看见未来在茶汤中舒展的模样。

与匠心同行:双导师育人,传承茶旅技艺

茶叶生产与加工专业学生三次荣获全国职业院校技能大赛手工制茶赛项三等奖,茶艺专业学生连续两年蝉联福建省职业院校技能大赛中华茶艺赛项团体冠军;茶艺作品《红袍颂》斩获闽浙赣皖四省茶艺大赛一等奖,2025一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛——互联网营销直播电商赛项全国总决赛二等奖,电子商务运营数据分析赛项全国总决赛三等奖两项、研学课程设计与实施创新赛项全国总决赛优秀奖一项……成果展的荣誉墙上,茶类技能竞赛的奖牌格外醒目。

“这是‘技能’闪耀、为校争光的自豪。我们的学生在省级、国家级技能大赛中披荆斩棘,共斩获国家级奖



项15人次,省级奖项100人次,南平市级奖项266人次,他们用精湛的技艺证明,职业教育的天空同样群星璀璨。”当天的致辞中,武夷山旅游职业中专学校校长吴应辉难掩心中的自豪。

奖项获得并非偶然。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成果体现。

学校不仅打造了“林凌福建省茶艺技能大师工作室”“福建省文旅职教·正心领航名班主任工作室”“南平市吴应辉茶旅名师工作室”等育人平台,还积极引入中国农科院茶叶研究所等高端专业资源,持续加强师资队伍建设。目前,学校专任教师中“双师型”教师占比达74%,7位教师晋升茶专业国家级裁判,4位旅游专业教师成长为国导评委,3位茶旅专业教师成长为世界职业院校技能大赛裁判。

“参加过大赛的学生,眼里有光、手上有技、就业有路。”实习就业指导教师郑冰说。

比赛也相应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。

2018年,武夷山旅游职业中专学校茶叶生产与加工专业被确定为福建省教育厅现代学徒制试点专业。

为扎实做好试点工作,学校探索实行双导师制,在本校专业老师对学生进行理论和技能教学的同时,聘

请全国优秀制茶师、制茶技能大师、武夷岩茶制作技艺非遗代表性传承人等具备相关资质的个人或企业作为现代学徒制的校外导师及单位,通过“传帮带”对学生进行专业技能培养。

“有别于其他学校的现代学徒制,我校采用优的方式进行拜师。”吴应辉说。他介绍,学校不是“整班拜师”,而是从茶叶生产与加工专业的班级中选拔出有意愿,且表现突出的学生进行首轮面试,再由“技能大师”从中严选出10名左右的学生进入“学徒”行列。

“这样层层选拔出来的学徒学习态度端正,学习意愿很强烈。在日常学习中,这些学徒能把从师傅那学到的技能,再教给其他的同学,达到整体技能提升的目标。这种方式,比整班拜师效果好。目前来看,经过现代学徒制培养的学生,不仅我们很满意,师傅很满意,家长也很满意。”吴应辉说。

武夷山市其云岩茶有限公司负责人季素英是武夷山旅游职业中专学校第一批现代学徒制校外导师。从2018年开始,便当起了学校茶叶生产与加工专业学生的“师傅”。

“最大的感受,就是当他们叫我‘师傅’的时候,我总恨不得把所有我会的东西都教给他们。”她说,“这样培养出来的学生,不仅技能扎实,更理解茶文化、具备工匠精神。”

与未来共进:深化融合,香溢世界

五十年,不仅是一段历程,更是一种积淀。

如今的武夷旅职,已拥有一支结构合理、能力突出的专业化教师队伍,涵盖国家级茶艺裁判、国家级旅游裁判、省级技能大师及非遗代表性传承人等多元人才,并建成多个大师工作室、茶旅专家工作站和11个福建省高水平专业化茶旅产教融合实训基地,确保教学内容与行业前沿动态紧密同步。

产教融合的成果,最终体现在学生身上。

“学校培养的学生技能扎实、素质过硬,‘毕业能上岗,上岗能顶岗’,是我们企业急需的人才。”岩霸茶业总经理李康的评价,道出了众多武夷山茶企的心声。

如今,学校每年定期向当地茶企输送大量实习生,多数学生实现“毕业即就业”,真正做到了为地方培养“留得下、用得上、用得好”的人才,成为助推武夷山茶旅融合发展的重要力量。

“这是产教融合、特色发展的坚守。”校长吴应辉表示,“我们紧扣武夷山‘三茶统筹’与旅游产业升级需求,持续深化‘现代学徒制’,推动茶专业与旅游专业交叉融合,让学生‘在茶香中学技艺,在山水间练服务’。未来,学校将继续做一座桥,连接教育与产业、传统与创新、地方与世界,真正打造立足武夷、辐射全国的茶旅职业教育名校。”

庆典虽已落幕,茶香依旧绵长。这香,是五十载耕耘的积淀,是万千桃李的芬芳,更是一所职业学校扎根山水、面向未来,矢志成为茶旅教育标杆的自信与承诺。



十六位创业校友展示自创品牌

善待环境 关爱自然

闽北日报(宣)

茶小知

武夷岩茶经过长期转化,其内含物质已发生显著改变。与追求“鲜爽”的新茶不同,优质陈年岩茶的魅力,在于岁月沉淀所展现的“陈醇润活”的综合感官特征。以下,我将从“外形、香气、汤色、滋味、叶底”五个方面,解析陈年岩茶的具体特征,并简述其品质评判的基本方法。

外形:岩茶因茶树品种与制茶工艺的差异,干茶外形各有不同,条索或粗或细、或长或短。陈年岩茶,尤其是陈化多年的茶叶,干茶色泽往往较新茶更为黯淡,光泽度减弱,条索匀整度也可能略低(偶有碎末亦属正常)。但干茶条索大小仍应力求一致,若粗细差异过大,则说明前期采摘标准或加工工艺可能存在不足。

香气:陈茶的香气以陈香为主导。陈香是一种复合型香韵,其形成经历了复杂且多阶段的生物化学与氧化过程。主要表现为“木质香、梅子香、药香”等类型。少数陈茶在特定阶段还可能呈现“谷物香”(类似烘焙过的干果、糙米气息)、品种香、工艺果香或树龄带来的丛香;沉香(类似檀香,带清凉感)则较为罕见。无论呈现何种香型,陈香都应当是纯净、无杂异味的。如出现“霉味、陈腐味”等不良气息,则不宜品饮。

汤色:陈年岩茶的汤色与其加工工艺(初制氧化程度、精制焙火火功)、陈化时间长短以及仓储条件(温湿度、光线、氧气)密切相关。在仓储过程中,茶叶内含物质持续氧化聚合,茶黄素在微氧环境下逐渐转化为茶红素、茶褐素,汤色也随之由橙黄向橙红、深橙红、琥珀色乃至酒红色演变。一般而言,陈化时间越长,汤色越深。但需注意,汤色深浅并非判断品质的根本依据。无论颜色如何,优质陈茶的汤色都必须满足“透亮、干净、稠润”的基本要求。若汤色浑浊、不透亮或带有悬浮物,则说明该茶在前期制作或后期仓储中可能存在质量问题。

滋味:陈年岩茶的滋味,是时间雕琢出的温润之美。“醇、润、厚、活”是其核心特质。

“醇”和“润”源于陈化过程中多酚类与生物碱类物质的部分转化,茶汤入口收敛微弱,口感丝滑顺畅,入喉绵柔。

“温润”则表现为褪去新茶的青涩与火气,展现出内敛而舒适的茶性。茶汤润滑甘醇,有时在回味中能感受到隐隐的果酸,恰似清风拂过水面,在舌底与两颊激起层层回甘与生津,构成含蓄而动人的呼应。若茶汤中出现突兀的酸馊味或苦涩不化之感,则说明该陈茶品质不佳。

叶底:冲泡后的叶底状态,可间接反映陈茶的品质优劣。优质陈茶的叶底应具备以下特征:

“舒展有活性”:即便存放多年,叶底在冲泡后仍应自然舒展,触感柔软、富有弹性。若叶底粗糙僵硬,则可能是原料粗老或初期工艺不当所致。

“色泽均匀乌润”:正常陈茶的叶底颜色多为褐色或深褐色,乌润而略带光泽。若出现“炭黑色”,可能是焙火过重导致茶叶炭化;若色泽“花杂”,则可能源于拼配时火力差异过大。

总结:通过对外形、香气、汤色、滋味、叶底这几个因子的综合品评,我们可对一款陈年岩茶的特征与品质形成基本判断。武夷岩茶的陈化过程漫长而复杂,“山场原料、制茶工艺、仓储条件”三者共同影响其转化路径与最终品质。一款理想的陈茶,应外形匀整乌褐,香气呈现柔和的木质香、梅子香或药香,汤色澄红至酒红,洁净透亮,滋味醇厚润活且耐冲泡,叶底乌润舒展、柔软有韧性。

陈茶的转化是动态且充满生命力的过程。随着时间推移,其色、香、味仍在不断演变。在每一阶段品饮时所感受到的陈香古韵,都是那泡茶在当下最真实的存在。

品读茶诗:武夷茶的贡赐

□叶国盛

据清宫内务府造办处档案记录,来自武夷山的贡茶品类有:武夷茶、岩顶花香茶、工夫花香茶、莲心茶、小种花香茶、乔松品制茶、花香茶等。《故宫贡茶图典》一书则展示了武夷茶作为贡茶的原始样貌;在故宫博物院“茶·世界”特展中,岩顶花香、工夫花香等武夷贡茶一一陈列,让世人一睹来自清代的“活甘清香”。

以上是档案的记录、文物的写实,而清代诗文则还原了武夷茶贡赐的历史现场,传达了它的流转与品饮。最著名的要数乾隆帝的《冬夜煎茶》,全诗化用苏轼的诗作,记他一次品饮“建城土贡茶”中的一品——武夷茶,赞其“气味清和兼骨鲠”,“清香至味本天然,咀嚼回甘趣逾永”。骨鲠,本义为正直、刚毅,以人性譬喻茶性,最早见苏轼《和钱安道寄建茶》诗。

武夷茶常被赐予达官重臣,进入了他们的饮茶生活。试举几例:工部尚书张祥河在上巳节邀请同僚品饮小种茶,作诗写道:“款一笑清谭客,正启黄封小种茶。”《柬同人三月三日集紫金山馆》黄封,即以黄纸封茶叶罐口。清康熙四十八年(1709)进士、官至侍讲的徐用锡,将武夷茶寄予清朝大臣赫奕,“文藤缄建茗,秘惜未轻尝。寄远应同赏,心清得早凉。”(丁酉秋初寄武夷贡茗与赫公澹士)吏部尚书汪由敦在其《恩赐新茗恭纪和秦树峰编修韵》诗中,介绍了这一“恩赐新茗”是来自武夷山的岩顶花香,“清香不散千花味,嫩绿犹封半岭烟”。工部尚书李永绍获赐过莲心茶,写道:“中官捧出莲心芽,香溢海棠怯手擎。”自注文云:“赐莲心茶叶一瓶,瓶如海棠式,甚重。”(《赐茶纪恩》)殊,茶也。而此处的海棠,即指茶罐的形制,因器口为椭圆形,作四瓣花口形似海棠而名。

这些茶诗,见证了武夷茶作为贡品的历史:它的品类,它的封装,它的色香味。彼时武夷山已然掌握成熟的乌龙茶制作技艺,所产之茶具岩骨花香,引得文英赞赏,亦接续了元代武夷山御茶园之辉煌历史。