

日前,武夷山旅游职业中专学校入选“双百计划”——

一盏武夷茶,泡出“职教出海”新味道

□本报记者 裴礼辉

一盏武夷茶,能走多远?从碧水丹山的茶园,到越南的职业标准体系;从东南亚的茶艺课堂,到迪拜、美国的茶文化交流空间,武夷山旅游职业中专学校用一份“双百计划”立项证书给出了答案:茶的边界,远不止于山水。

近日,该校茶艺与茶营销专业成功入选全国第三批“一带一路”职业教育“双百计划”,成为福建六所、南平市唯一入选中职校。

“一带一路”职业教育“双百计划”是由全国高等职业院校校长联席会议与“一带一路”职业教育产教联合体联合发起的国家级重点项目,旨在遴选100所中国优质职业院校、100所国外职业院校、100家海外中资企业,构建“校-校-企”三方协同的国际产教融合矩阵,推动中国职教标准、优质资源与技能人才走向世界,服务国家“一带一路”倡议。

这份荣誉背后,是一条以“中文+技能”为特色的职教出海之路。

校企同行:企业走到哪,课堂就开到哪

“我们做这件事,不是因为我想做,而是企业真有这么个需求。”副校长吴芳芳一语道出学校职教出海的起点。

在武夷山,茶早已不是“一亩三分地”的生意。学校合作企业武夷星、岩霸等纷纷布局海外,将茶叶销往东南亚、美国、迪拜等地。产品走出去了,新的问题随之而来:谁来教国外的加盟商泡茶、品茶、讲茶?

“茶文化、茶标准没有跟着走出去。”校长吴应辉坦言,“而这些输出正是职业教育的责任。”

于是,一条“教随产出”的路径逐渐清晰。2025年,学校独立开发的《茶艺师(1级)》专业标准通过越南国家官方验收,成为越南国家职业标准。这一突破,为“双百计划”申报奠定了关键基础。

“依托校企合作企业,把我们的专业标准和职业技能输出到海外,通过技能和文化的输出来拓展茶市场。”吴应辉说,“让更多人了解中国茶文化,他们自然就更愿意消费中国茶。”

文化浸润:没想到喝茶能玩出这么多花样

“国外很多人开始只是喝茶,没想到茶能玩出这么多花样。”吴芳芳笑着说。从冲泡技艺到制茶工艺,从茶室美学到上下游衍生品,这些“花样”,正是茶文化最生动的载体。

学校选择的路径是“中文+技能”。副校长吴芳芳解释:“用中文教茶艺,既传播语言,又传授技艺,这是教育部鼓励的职教出海模式。”

为什么要做文化?吴应辉看得深远:“文化浸润是最深层的认同。当东南亚国家的人们学会了中国茶的冲泡技能,了解了茶背后的文化,自然就不会觉得这是陌生的东西,消费习惯也就跟着改变了。”

据了解,学校借助全国第三批“双百计划”立项建设平台,计划重点面向越南、老挝、柬埔寨等东南亚国家,选派师资开展茶文化、茶技能培训,同时依托二期即将建成的产教融合实训基地,吸引海外学员来校交流学习。“他们来学‘中文+技能’,自然就来了武夷山了,茶旅融合就水到渠成。”吴芳芳说。

精耕一方:在小赛道上跑出独特性

作为一所省属重点中职校,武夷山旅游职业

中专在编教师仅71人,与动辄两三百名教师的省属强校相比,体量并不占优势。“我们很难去和那些国家示范校拼规模。”吴应辉坦言,“但职教出海是国家战略,大家处在同一起跑线上,我们可以依靠独特性跑得更快一些。”这独特性,就是武夷茶。学校将重点围绕数字化课程资源、中文+技能培训、国际化实训中心三个方向,争取用一两年时间,逐步建成国际茶文化交流中心和茶艺国际实训中心,并引入企业共建。“茶无国界,是最容易做文化输出的载体。”吴应辉说,相比理工科的“硬核”输出,茶文化的优势在于“润物细无声”。在“一带一路”国家,茶可以成为文化交流的柔性纽带。

从越南的标准落地,到未来的多国联动,从一间茶艺教室,到国际实训中心,武夷山旅游职业中专正在用一盏茶的温度,为中国职教出海注入独特的“岩骨花香”。



学校茶艺与茶营销专业上课一景。去年,学校开发的《茶艺师(1级)》专业标准,成为越南国家职业标准。

中韩茶文化交流活动在武夷山举行

本报讯(记者 裴礼辉)一盏清茶,连接中韩。近日,韩国圆光网络大学茶文化经营系29名师生来到世界乌龙茶和红茶发源地、万里茶道起点武夷山,与武夷学院茶与食品学院师生共同举办茶文化交流活动,并在茶香中共叙友谊、共话合作。

活动在武夷学院举行。武夷学院国际合作与交流处副处长洪永聪教授在开场致辞中说,茶源于中国,却在东亚大地生根发芽、枝繁叶茂,希望双方以此次交流为契机,在茶文化、茶科技、茶教育等领域深化务实合作,共同传承创新东亚茶文化。韩国申熙熙教授在致辞中回顾了中韩茶文化交流的历史脉络,表达了对未来合作的期待与信心。

在双方代表共同见证下,武夷学院茶与食品学院院长叶江华教授与申熙熙教授签署合作备忘录。这标志着两校在茶学研究、非遗传承、学术交流及师生互访等方面迈出实质性一步。

交流现场茶香氤氲、气氛热烈。武夷学院陈丹妮副教授以“武夷茶艺的历史变迁”为题作专题讲座;随后,其弟子杨陈茜带来武夷茶艺非遗表演,一招一式尽显乌龙茶故里的独特韵味。韩方金孝顺、朴性根老师则展示了庄重典雅、富有哲思的韩国茶礼,举手投足间传递出东方美学的共通意蕴,赢得阵阵掌声。

“今天的中韩茶文化交流,不仅是武夷茶艺与韩国茶礼的精彩对话,更是两国茶文化、朱子文化与东方美学的互鉴共鸣。”叶江华在致辞中感谢韩国圆光网络大学师生的真诚参与和全体工作人员的辛勤付出。他表示,期待以此次交流为新起点,持续深化两校合作,让茶香跨越山海,友谊历久弥香。

此次交流活动增进了两校之间的理解与友谊,也为东方茶文化的国际传播与传承增添了新动力。

我市开展老区村茶技培训

本报讯(记者 张筱惜)“做青要‘看青做青’,温度湿度差一度,茶叶香气就差一截。”6月4日,武夷山星村镇黄村村热闹了起来。武夷岩茶(大红袍)制作技艺传承人刘国英深入浅出地讲解萎凋、做青、杀青、揉捻、烘焙等每一道工序的关键点。50余名学员或拍照记录,或举手提问,气氛热烈。

当天,由南平市民政局(老区办)主办、南平市武夷旅游商贸学校承办的2026年第一期南平市老区村实用技术培训班在星村镇正式开班。为期3天的集中培训,课程涵盖武夷岩茶加工制作工艺、茶叶品牌经营与设计、茶产业直播电商实战案例、茶叶审评等内容。

“以前做茶全凭经验,火候拿捏不准。这次听了传承人的系统讲解,很多‘为什么’一下子通了。”学员蓝启德告诉记者,通过培训不仅能规范加工工艺,还能学到品牌设计和电商直播知识,“回去想把自家茶叶的品牌做起来,拓宽销路。”

据悉,本期培训班聚焦当地茶产业发展的实际需求,采取“理论授课+实操演练+案例分享”相结合的方式,帮助学员补齐技术短板、更新经营理念。本次培训班班主任林伟表示,将持续开展实用技术培训,推动老区村特色产业提质增效,让更多群众“一技在手、致富不愁”。

松溪举办九龙大白茶茶王赛

本报讯(徐陆锋 夏贵萍 徐枫 文/摄)5月28日至29日,松溪县第十届九龙大白茶茶王赛举办。众多茶企与茶人送样参赛,187款优质茶样同台竞技,集中展现松溪生态茶业的独特品质与匠人匠心,进一步擦亮松溪特色茶叶名片。

本届茶王赛邀请省农业农村厅、福建农林大学等权威茶叶专家组成评审团,严格依照GB/T23776-2018《茶叶感官审评方法》及福建省地方标准,从外形、汤色、香气、滋味、叶底五大维度,经过专家细致品评、优中选优,最终决出茶王4名、金奖14名、银奖27名、优秀奖39名。赛事还创新实行县级官方荣誉与两岸斗茶组委会双重认证,让获奖茶品兼具地方权威与行业认可。

比赛期间,茶王促销活动同步举办,茶艺师冲泡讲解,采购商与茶企面对面洽谈。福建省农业农村厅教授级高级茶艺师苏峰表示,赛事旨在选出代表松溪品质的标杆茶品,引导茶农、茶企走名优高效发展之路,推动生态优势转化为产业优势、市场优势。



评审团在评审



岩骨本天成 拼配亦匠心

□本报记者 裴礼辉

“用多个无性繁殖的武夷岩茶品种的半成品原料,经拼配匀堆等精制工艺加工而成,符合特定品质特征的武夷岩茶。”——这是新版《地理标志产品质量要求武夷岩茶》国家标准中,为“大红袍”写下的明确定义。

一纸标准,廓清了长久以来围绕这款“茶中之王”的种种迷雾,也让市场上每斤数十万元的天价神话与百元一盒的日常消费,找到了各自的坐标。

长久以来,大红袍的名字总与传奇相伴。相传明代一位书生赶考病倒在武夷山,天心寺僧人用一壶岩茶将其救醒。书生高中状元后,回到山崖前,将御赐的大红袍披在茶树上报答恩情。传说虽动听,但真正成就大红袍的,是它脚下那片独一无二的土地。

在武夷山九龙窠的峭壁上,6株树龄超过360年的母树大红袍,扎根岩缝,终年吸纳风化岩的矿物质,孕育出难以复制的“岩韵”,即老茶客常说的“岩骨花香”,化作茶汤入口后的醇厚饱满和喉底那味悠长的清凉甘甜。

母树大红袍年产量曾不足几百克,如今已停止采摘,成为只可远观的活文物。但稀有并不等于隔绝。从20世纪60年代起,当地茶科技人员通过无性繁殖技术,成功培育出性状稳定的母树后代。2012年,“大红袍”被审定为福建省级茶树品种,让昔日崖壁奇种走下山路。

然而,市场上更常见的大红袍,却恰是标准所定义的“拼配”之作。原因很朴素:单一品种岩茶难以同时兼具香气、滋味与韵味。充分利用武夷岩茶品种资源丰富的优势,制茶师将多个品种按比例精心调配,取长补短,方能还原那套“活、甘、清、香”的风骨。清代学者梁章钜总结的这四字品评准则,至今仍是岩茶审评的金科玉律。

拼配并非降级,而是制茶工艺的再创造。一款好的商品大红袍,背后往往凝结着制茶师对十几种原料特性的精准把握,是经验与审美的综合呈现。国家标准定义,正是对这种工艺地位的正式确认。

在武夷山之外的许多城市,人们习惯把所有武夷岩茶都叫作“大红袍”。这背后,是一场成功的文化输出。

20世纪八九十年代,武夷岩茶走向市场,与其费力科普水仙、肉桂的差异,不如用这个充满故事的名字打开局面。大红袍不负众望,成了整个岩茶品类的“代言人”。

2006年,武夷岩茶(大红袍)制作技艺列入首批国家级非物质文化遗产;2022年,又随“中国传统制茶技艺”入选联合国教科文组织人类非遗代表作名录。

从崖壁上的一片树叶,到一项非遗技艺的结晶,再到国家标准清晰定义的拼配艺术,大红袍卸下了被过度神化的外衣,反而变得更加真切可亲。

对茶客而言,评判的标准朴素如初:干净、醇厚、回甘悠长。能在一杯茶里喝到武夷山的岩韵,感受到制茶师的用心,足矣。从传说走进日常,从神秘走向透明,这恰是大红袍最富生命力的地方。

很多,清人彭定求《延平刘孝廉正思赠武夷茶上品三种喜为作歌》:“箬笠满贮银瓶叠,开缄一一闻幽香。”姚培和《张建伯副戎惠武夷茶》:“细如鹰爪箬笠装,白芽似较紫芽嫩。”官至吏部尚书的嵇曾筠写他获赠的武夷茶,用的量词是“一篓”,等等。观今之茶叶,雅安的藏茶、祁门的安茶等茶品,仍以竹篾、笋壳作材料。

释超全《武夷茶歌》描写武夷焙法,三言两语中道出精髓:“鼎中笼上炉火温,心闲手敏工夫细。”当用茶师手背“试探”焙笼温度时,实则是手与竹的亲昵接触。竹制成茶叶生产工具,这是人们对竹的一个认知和利用,有物质文化层面的反映。竹器具,连接起茶叶生产、运输的方方面面,也是人在其中用“身体”实践、劳动,匠心精神蕴含其中。

当今的武夷竹编制作技艺,已是非物质文化遗产代表性项目。它的应用场景更大,不局限于武夷茶的范畴,给人们的生活带来更多的便利、美好与文化。



竹与武夷茶

□叶国盛

曾入武夷山探访遗留在各个峰岩洞壑里的古茶厂,残垣断壁旁时见一片竹林。这是人们曾经在此生活生产的痕迹或标志。竹,质地柔软,洁净卫生,还能就地取材,优点很多,编制成制茶工具,十分合适。正如林毓泉《武夷茶叶之生产制造及运销》一书所写的,“竹”这一物产与武夷茶息息相关:“此外有竹笋甚多……各厂每春多以此供茶工佐餐。竹有毛竹(生于一曲毛竹洞)、方竹(遍山皆是)、双干竹(生城高岩寺后)、筍竹(生章堂岩),大都利用为制造制茶器物,极鲜出售。”

武夷茶制作工具有哪些是竹制的?采茶篮、青篮,是山上采茶、挑青用的,清人刘正谊《鹤泉阁中见寄武夷茶》:“忆昔君谙官斯土,岁暮春旗满筐筐。”进厂后,青弧、青筛,用于开青、晒青,而晒青棚上架的是竹竿;做青时,青叶在水筛中摇动旋转、静置,揉茶粉,其编制方法特殊,面上有“一”字与“十”字形棱骨,方能达到条索卷

结之效果;打开炭焙间,能看到的是一个个头略大、中腰较小的焙笼;之后的拣剔则用簸箕盛茶再行扬簸。还有其他的工具,一次在佛国岩厂见到。厂内的炭焙间隔有两层,隔层铺有一席有孔洞的竹帘。雨天或者迟到的青叶无法日光晒青,遂移入室内二楼,炭焙间的热气透过竹帘直达青叶,即可加温萎凋。这些工具至今大部分仍在用,一如竹本身的生命力。

在古时,武夷茶的封装包裹,亦有用竹的场景。它本清香,不夺茶之香与味。用笋叶包裹茶叶,早已有之,明人许次纾《茶疏》言茶叶收藏法:“茶须筑实,仍用厚箬填紧,瓮口再加以箬,以真皮纸包之,以苧麻紧扎,压以大新砖,勿令微风得入,可以接新。”陈宇收到崇安令张广庭寄来的武夷茶,是如此包装的:“封以笋叶饰以函,珍惜何殊小苍玉。”《谢崇安令张雪君广庭饷新茶》外面还有一个木匣,属于名贵茶品的待遇。还有用竹篾的,篾中再装上小一些的锡罐等。记载的例子

善待环境 关爱自然

