

一片原生态“绿叶”的蜕变之路

本报记者 任伟

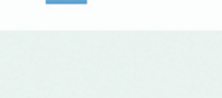
金秋时节的贵州，茶香四溢；今年以来的黔茶，喜讯不断。毕节市威宁自治县“乌蒙山外山红茶”在第十届亚太茶茗大奖中斩获红茶组“特别金奖”，标志着贵州茶叶品质获得国际认可。

国际茶日，“干净黔茶·全球共享”在北京市北海公园阐福寺广场举行，活动全方位展现贵州茶产业的生态优势、非遗技艺与民族风情，茶香黔韵醉京城。

贵茶第十届茶产业联盟大会在“中国抹茶之都”铜仁市江口县举行，铜仁抹茶“从无到有、从有到大”，预计2025年抹茶年产量达1800吨、综合产值超13亿元，成果喜人。

作为全国茶叶主产区之一，贵州坐拥超700万亩茶园，“干净黔茶”品牌享誉全国。截至2024年底，茶叶产量30.77万吨，综合产值突破900亿元。然而曾几何时，黔茶也面临“种植缺技术、加工缺人才、销售缺思路”的困境，难以自拔。

近年来，贵州职业教育紧扣产业发展所需，强化内涵建设，多措并举创新，助力一片片原生态“绿叶”悄然蜕变成富民强省的“金叶”。



作为全国茶叶主产区之一，贵州坐拥超700万亩茶园，“干净黔茶”品牌享誉全国。截至2024年底，茶叶产量30.77万吨，综合产值突破900亿元。然而曾几何时，黔茶也面临“种植缺技术、加工缺人才、销售缺思路”的困境，难以自拔。

近年来，贵州职业教育紧扣产业发展所需，强化内涵建设，多措并举创新，助力一片片原生态“绿叶”悄然蜕变成富民强省的“金叶”。



↑铜仁职业技术学院“茶源微丸”团队开展废弃茶枝叶成分提取实验。(受访者供图)



毕节职业技术学院毕业生杨荣参加职工职业技能竞赛茶艺比赛。(受访者供图)

匠心 一直在坚守

师者，传道授业解惑。无论在热闹的茶山、茶厂、茶市，还是在安静的职业院校里，一批又一批的贵州教师，他们以匠心守初心，将生产、销售技术与历史、文化传承深度融合，言传身教，只为培养黔茶产业人才。

“先闻香、再品味！”茶乡湄潭，茶香四溢。湄潭县中等职业学校茶叶专业教师陈本果手持精致的茶杯，指导学生们学习冲泡、品鉴茶汤。

作为“贵州省先进工作者”，陈本果表示：“要继续为贵州茶产业培育更多‘金种子’！”深耕职教十三载，陈本果既是校内校外的良师，也成了产业创新的“排头兵”。

带领团队攻克红茶发酵与条形完整度难题，提升湄潭红茶品质；

与贵州大学合作“湄潭翠芽夏季摊青工艺研究”，破解夏季品质不佳痛点；

开发“虚实结合”教学模式，用VR技术还原制茶全流程；

参编的《茶叶审评》入选“十四五”职业教育国家规划教材；

联合浙江大学制定湄潭翠芽新工

艺标准，推动地方产业标准化；培养出800余名茶产业毕业生，其中有200余人自主创业后带动上千人就业……

在贵州职业教育系统，陈本果这样的教师不胜枚举。

贵州经贸职业技术学院茶学系副教授、第五代牟氏茶制作技艺非遗代表性传承人牟杰，一直以匠心赋能产业。

2022年9月出版的《茶叶审评技术》，是我国第一本茶叶审评技术领域的教材。新形态、活页式高职教材，该教材还将“统筹做好茶文化、茶产业、茶科技这篇大文章”有机融入了“课程思政”主线，成功入选“十四五”规划教材。这本教材，凝聚着牟杰的无数个日以继日的汗水。

“产业要发展，关键要在标准上做足文章。”这是牟杰发展黔茶产业的信念。基于此，他与贵州省茶叶协会、贵州大学茶学院等单位共同制订了《贵州白茶》行业团体标准；2024年成功发布贵州白茶银针、牡丹、寿眉等实物标准样；同年9月制订并发布实施《贵州白茶加工技术规程》。定义了贵州

白茶“外形秀美、花香优雅、清鲜甘醇”的特色风味。

标准的带动作用，关乎一个行业的进步。

“以前一到秋末、冬季，企业就要裁员，因为秋冬季节不采茶，用工少，现在不用裁员了！”贵州松源富硒茶业有限公司负责人何峰高兴地说。

白茶加工带动茶企“四季不闲”。秋冬气候凉爽，喝白茶、煮白茶的人多，市场需求大，白茶加工要通过精制、拣剔、压制等工序，以春季采茶为主的工人可以转进车间工作，取得更好的经济效益。不仅是生产领域，在市场上，贵阳春秋实业等茶叶专业企业也获益于此，成效显著。

一个产业的发展，最根本的支撑，就在于专业人才。

“名师出高徒！黔茶行业的从业者，至少有三成毕业于贵州各级职业院校。”研究贵州茶产业的一位资深人士告诉记者。

黔茶日渐升腾的香味，正是有着贵州经贸职业技术学院等多所院校坚持和创新，正是有着成百上千名牟杰、陈本果的匠心和坚守。

创新 凝聚新动能

任何一个产业的高质量发展，都离不开创新。

贵州职业院校怀揣一颗创新之心，破解资源利用痛点、构建生态循环体系，为茶产业成长注入强劲动能。

在德江县平原镇，17000亩白茶基地曾面临无自主品牌、茶青滞销、茶农收益不稳的困境。

铜仁职业技术大学国家级侯彦双制茶大师工作室闻讯，成功研发出具有平原地方特色的“黔北平原红”红茶系列产品，打破当地依赖清明前后茶青收购的单一模式，既提高了茶青下树率，又延伸了茶产业链。

作为“黔北平原红”的技术骨干，毕业于铜仁职大的杨永来了一个“助攻”：2024年贵州首届“夷州杯”民间斗茶技能大赛上，杨永凭着“黔北平原红”收获了铜奖，叩开了德江白茶品牌化“走红”的大门。

德江县有关负责人介绍，平原镇富民公司收益从2023年32.7万元

跃升至2025年的翻番，带动村（社区）集体经济稳步增长。

“贵州茶品质没得说，问题是，哪个晓得你不是你贵州茶哦！”面对茶农经常发出的叹息，遵义职业技术学院人工智能技术应用专业学生姜必相来了灵感，萌生了用区块链溯源体系的想法。

由于多种原因，黔茶多年来只能沦为外地品牌的代工茶。遵义职院对姜必相的灵感十分感兴趣。由专业老师指导成立攻关团队，调试物联网传感器，连续72小时监测温湿度，团队曾三天三夜轮班攻克智能合约漏洞。其设计的轻量化加密算法，让茶叶质量信息上链时间缩短至0.3秒，相关论文被《农业信息化》期刊收录。姜必相还开发了智慧助农小程序，帮助300余户茶农实现生产数字化。

历来的茶渣、茶枝叶，只能废弃。“如何让茶树变成‘摇钱树’？”铜仁职业技术大学农学院“茶源

微丸”团队直面茶行业这一痛点，经过反复实验，成功将茶叶废弃物转化为具有抑菌、抗氧化功能的饲料添加剂。不仅解决环境污染问题，更形成“废弃茶资源利用—养殖减抗—农户增收”良性循环。该团队与茶企签约，以每吨600元的价格收购茶渣，带动8个区县茶农增收。2025年，该项目在“建行杯”贵州省中国国际大学生创新大赛中斩获金奖。

古语说得好，“酒好也怕巷子深”。黔茶如何创新开展营销？

贵州职业院校针对性解决茶企“销售渠道窄”问题：联合抖音、淘宝直播等平台，开设“茶叶直播运营”“短视频创作”等实战课程。组建“电商导师团”指导茶企搭建线上销售体系，推动“干净黔茶·全球共享”。如今，直播已成为贵州茶企营销的重要方式。

黔茶科技赋能、创新发展，“线上拓市、线下提质”双轮驱动，都闪现着贵州职业院校师生的身影。

融合 格局正打开

职业教育和产业发展的融合程度，直接决定着职教的效度。贵州职业院校持续推动茶产业与教育链、人才链、创新链深度融合，不断刷新着校企协同育人的新故事。

铜仁职业技术大学与贵茶集团开启合作征程以来，从共建实训基地到联合申报省级现代学徒制项目，从组建“贵茶绿宝石学院”到开办“贵州抹茶精英班”，从建立产学研合作基地到申报国家级茶叶技能大师工作室，双方逐步搭建起多层次、立体化合作格局。

铜仁职大与贵茶的合作，被江口县委书记盛强称为“加速度”传奇。盛强认为，这既是江口抹茶从无到有、从弱到强的奋进史，更是贵州职教与黔茶产业从“浅层对接”迈向“深度融合”的创新历程。

2025年，校企合作再升级：铜仁职业技术学院与贵茶集团推进“技能

贵州”现场工程师联合培养项目，“贵州抹茶精英班”进一步完善“双主体”育人机制：企业深度参与课程开发，引入抹茶生产、品质检测、品牌营销等实战化教学内容，并选派技术骨干担任企业导师，计划共建产教融合实训基地、开发模块化课程体系，让学生直接参与抹茶工艺改良、新产品研发等项目，培养“懂技术、能创新、会管理”的产业人才。

除了铜仁职大和贵茶“一对一”类似的合作，贵州职业院校“一对多”合作也成了品牌。

4月，省级黔茶行业产教融合共同体在贵州经贸职业技术学院揭牌。

该共同体以“四个一”工程为核心：打造一个集教学、科研、服务于一体的综合性平台；集聚一群涵盖企业家、科研院所专家、职业院校代表的核心力量；服务一个产业，精准对接贵州茶产业全链条需求；形成一个

可复制、可推广的成功样板。

“我们全力打造的‘五金’，就是要紧盯田间地头、工厂车间、市场终端的需求，没有产教合作的信心，职业教育成无源之水，产业发展也将空心化！”贵州经贸职业技术学院党委副书记、院长张家俊说，离开了产业，职业教育谈不上好坏，没有强有力的人才支撑，产业发展也无从谈起。

该共同体通过平等协作机制，实现企业获取技术与人才、科研院所转化成果、学校提升育人质量的多方共赢，为全省同类共同体建设提供宝贵经验。

无论“一对一”还是“一对多”，核心都在于两个字，那就是“育人”。贵州职业教育学会负责人认为，产教融合从单一合作到共同体打造，标志着贵州职业教育与茶产业深度融合进入新阶段。

平台 讲述新故事

发展的故事，需要搭建尽可能多的专业平台，群策群力、合力书写，方可成就伟业。

贵州职业院校依托特色平台，创新“茶+旅”“茶+新消费”模式，推动茶产业业态升级，实现教育与产业双向赋能。

2024年4月，第16届贵州茶产业博览会期间，集实践教学、社会培训、真实生产和技术服务功能于一体的遵义职业技术学院黔茶产业学院（遵义市现代农业产教联合体开放型区域产教融合实践中心）揭牌。遵义职业技术学院党委书记颜永强表示，这是顺应国家战略与行业需求的创新探索，将深化校企合作，推动新质生产力融入育人与办学，不断增强职业教育适应性。

黔茶产业学院构建三大业务板块：

教育培训板块，开展学历教育与茶叶、电商、直播等社会培训；茶旅一体板块，按照“茶园景区化、茶旅一体化”思路，植入旅游、康养、民宿等业态，实现“以茶促旅、以旅带茶”；新茶饮供应链板块，联合校企研控贵州茶原料价值，打造教学、孵化、研发综合品牌。

三大业务板块的布局旨在打造可生产、可教学、可实践、可运营的综合体。

如此布局的成效亦迅速显现：学院监管的贵州黔茶产业运营管理有限公司获“贵州十佳新茶饮发展企业”，其“雪沫冰沁”入选“贵州十佳新式茶饮”；联合行业成立新茶饮研究院，研发品类、市场分析、品牌推广，助力大

学子 渐渐成骄傲

2024年，她与母校教师合作创办贵州春山已知茶文化传播有限责任公司，自己担任法人代表，积极推动茶文化传播与产业创新，她参与拍摄的黔韵好物《非遗好物》节目在央视一套播出，为台江古树红茶走向全国开了一个好局。

无独有偶，杨永龙的职业轨迹，则是贵州职业教育与茶产业深度融合、相互成就的范例。

作为铜仁职业技术大学茶学专业的毕业生，2014年加入贵州贵茶（集团）有限公司后，将在校所学的扎实理论迅速应用于生产实践。从绿茶、红茶初制到掌握乌龙茶工艺，他在多个岗位的锤炼中掌握了多类茶品的工序控制，为产品提质增效作出重要贡献。

应该说，专业技能教育的基石为杨永龙后续的专项突破提供了可能。凭借对抹茶的专注与钻研，他快速成长，于2018年出任抹茶车间主任。公司于2023年派其赴日本研修深加工技术，使其视野与技术臻于新高。在实践中，他与团队攻克了抹茶粉颗粒细度与茶梗处理等影响品质的关键技术难题，推动了贵州抹茶工艺的标准

首个旅茶专业群，形成“旅游+茶”“旅游+非遗”“旅游+电商”方向，开发36门研学课程；更成立景区公司与教育研学公司，以企业化模式运营校园景区，推动实训产品转化为旅游产品，构建“教学—运营—服务”育人闭环。

贵州职业院校还通过社会实践、国际交流平台，拓展茶文化传播边界。

2025年7月，贵州经贸职业技术学院“寻茶记”社会实践团队赴黔东南云雾镇开展暑期“三下乡”活动。师生们深入企业、茶园、农家，开展茶文化传播与产业调研。在茶企加工车间，体验茶叶加工制作工艺；化身“茶文化特派员”走进鸟王民族小学，展演传统茶艺与现代调饮；参观“云雾贡茶碑”，探寻贡茶文化渊源……沉浸式实践让学生在文化传承中坚定专业信念。

“原来一片茶叶背后，有这么深厚的文化底蕴！”巴东国立大学的吴雪丽参加完贵州经贸职业技术学院茶文化体验课学习后感慨道。开展“中文+茶艺师”技能培训，是贵州经贸职院为印尼青年学子量身打造的沉浸式茶文化体验课。在专业教师指导下，印尼学子学习宋代点茶和都匀毛尖茶冲泡技艺，深入了解中国茶文化的历史传承。

依托省级茶叶生产与加工技术专业群优势，以茶为媒的交流，贵州经贸职院既推广了中国茶文化，更搭建起职教国际合作桥梁。

由贵州职业教育师生推动的一个个平台，正在为黔茶舞动提供不竭的源泉和动力，助推黔茶品牌不断成长壮大。

与品质提升。尤为可贵的是，杨永龙反哺职业教育体系。在贵州省继续政策支持下，他重返母校深造，夯实理论，并于2023年起受聘为铜仁职业技术大学校外教师，将前沿的实务经验带回课堂。同时，他在公司内部亲自带教超过200名实习生，以“实战+理论”的培养模式，为产业输送大量应用型人才，形成了“职教培养人才、人才推动产业、产业反哺职教”的良性循环。

杨荣、杨永龙的成长轨迹，展现了贵州职业教育“职教黔行·助你出彩”的育人成效。这些懂技术、知产业的人才，正成为贵州茶产业高质量发展的生力军。

从茶园到课堂，从生产到研发，从本土到国外，贵州职业教育以多元融合的育人模式，全链条赋能茶产业发展。

省教育厅有关负责人表示，贵州职教将继续深化校企合作，探索“工学交替、双导师制”，为“黔茶出山”、乡村振兴提供坚实的人才与智力支撑，让茶香飘得更远，让“金叶”结出更丰硕的硕果。