

院校完善本碩博培養鏈

課程設置產學研一體

# 茶學傳承有序 技藝後繼有人

11月29日，「中國傳統製茶

技藝及其相關習俗」成功通過評審，列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。這一消息傳來，一群正在大學裏學習的年輕「茶人」們興奮極了。在口口相傳的技藝傳承之外，中國在高等院校開設的茶學專業，也是人才培養、產業科研的特色途徑。

安徽農業大學茶與食品科技學院院長李大祥博士告訴香港文匯報記者，2019年全國招收本專科茶學專業學生的院校共計71所，其中本科31所，專科40所，本專科年招生總量約5,800人。而至今年，全國招收本專科茶學專業學生的院校增加了14所左右，其中本科1所，專科增加了13所，估算本專科年招生總量增加至少400人。

◆香港文匯報記者 趙臣、蔣煌基  
安徽合肥、福建泉州報道

**安徽農業大學茶學學科是國家重點（培育）學科、農業部和安徽省重點學科。自1942年第一屆茶葉專修班學生畢業以來，安徽農業大學茶學學科共培養各層次專業技術人才7,300多人，其中博碩士研究生1,000餘人。**

自1996年以來，學校茶學學科先後獲批建設有農業部茶樹生物學與茶葉加工重點實驗室、茶葉生物化學與生物技術教育部重點實驗室、茶樹生物學與資源利用省部共建國家重點實驗室等一系列創新平臺。其中，該校茶樹生物學與資源利用省部共建國家重點實驗室是全國唯一的茶學國家實驗室，近5年在全球茶學科論文總量排名位居第二位，取得了突破中國種茶樹基因組、建立全球首個茶樹生物信息學平台等多項代表性成果，並獲得國家科技進步二等獎及省部級以上科技成果獎30餘項。

「發現茶學很複雜 需要下功夫學習」

2020級茶學專業本科學生張依依說，她當初選擇就讀安徽農業大學，正是因為安徽農業大學的茶學專業在全國高校中享有盛譽。她說，經過兩年多的學習，自己也徹底改變了當初對茶學的認知：「之前可能想得茶學比較簡單，就是怎麼泡茶、喝茶什麼的，之後發現從茶園到茶杯這一個流程還是很複雜的，需要下很多功夫去學習，我覺得我們這個專業還是很厲害的。」

堅持產業需求導向，緊緊圍繞全產業鏈建設茶學學科，是該校茶學學科的辦學特色。李大祥告訴香港文匯報記者，多年來，學校茶學學科的專業設置也一直在不斷變化調整。該校茶學學科曾於1978年創辦機械製茶專業，1985年增設茶葉經濟貿易專科，2005年還創辦了茶藝高職專業。2011年，該校茶學專業又設立茶文化與貿易方向並開始招生。目前，該校茶學本科設有茶學和茶學（茶文化與貿易方向）兩個專業，每年面向全國招收100人左右，並在茶學學科形成了涵蓋本科、碩士、博士和博士後的完整人才培養鏈。

張依依說，在學校的茶學本科專業學習中，課程包括茶葉生物學、茶葉製作加工，以及茶樹栽培育種等。但她覺得茶學「博大精深」，僅僅是完成本科階段的學習還是「知識比較薄弱」。她已準備在完成本科學業後，繼續在茶學方向深造，考取研究生學位。

年輕「茶人」大數據把控茶葉品質

「我覺得在安溪茶學院的學習是我認知的起點，是開啟我茶學的鑰匙，茶學院像是一個開門人。」安溪茶學院2014級學生連帥陽告訴香港文匯報記者。福建農林大學安溪茶學院位於福建省泉州市安溪縣，是中國烏龍茶之鄉，也是中國重要農業文化遺產地。「國家連續多年的一號文件都關注『三農』問題。」連帥陽稱自己對農業情有獨鍾，「農業有前景，也有『錢景』，更有我們所學的發揮空間。」2018年畢業後，連帥陽在福州某茶企品控崗位任職。他告訴香港文匯報記者，中國人飲茶已經有數千年歷史，悠久的茶歷史、文化傳承，以及前人對茶的經驗總結，讓我們可以站在前人的肩上前行。

「我們現在運用大數據平臺，對茶葉進行品控，可以嚴密監控茶葉品質、價格，並關聯到後期生產及損耗等。」相比前人，高科技的運用，讓這部分工作變得更有效率。連帥陽認為，前人更多偏向經驗總結，而如今對茶葉品控更多的是讓數據說話，降低人為誤差。

據了解，安溪茶學院以茶產業鏈為主線，本科專業設有茶學等4個專業，還設有碩博研究生的茶產業相關專業。學生的實踐通常又和地方產業緊密結合，所用皆所學，讓連帥陽對如今的工作游刃有餘。「茶學院有很多平臺，如校外導師制度、校企合作制度，讓我們在課堂上所學馬上就能在實踐中驗證。」連帥陽說。

▲ 小學生參觀祁門紅茶科博園。香港文匯報合肥傳真

## 「中國製茶及習俗」列聯合國非遺

中國申報的「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄。「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」是有關茶園管理、茶葉採摘、茶的手工製作，以及茶的飲用和分享的知識、技藝和實踐。中國人種茶、採茶、製茶和飲茶的歷史悠久，發展出綠茶、黃茶、黑茶、白茶、烏龍茶、紅茶六大茶類及花茶等再加工茶2,000多種茶品，供人飲用與分享。由此形成的不同習俗，世代傳承。中國傳統製茶技藝主要集中於秦嶺淮河以南、青藏高原以東的江南、江北、西南和華南四大茶區，相關習俗在全國各地廣泛流布，為多民族所共享。

## 傳承人走進校園：學茶更重要的是精神傳承

「祁紅特絕群芳最，清譽高香不二門。」產於安徽省祁門縣而得名的祁門紅茶香名遠播。2008年，紅茶製作技藝（祁門紅茶製作技藝）經國務院批准列入第二批國家級非物質文化遺產名錄。為了進一步推廣祁門紅茶，同時也將祁門紅茶製作技藝更好傳承，國家級非物質文化遺產項目（祁門紅茶）製作技藝傳承人、安徽省祁門紅茶工程技術研究中心主任、祁門紅茶協會會長王昶，數十年來通過收徒授藝，培養超40位徒弟學習祁門紅茶製作技藝，帶出十幾位祁門紅茶製作技藝傳承人，同時，他亦擔任客座教授，為黃山學院、安徽農業大學等高校學生授課講學，助力祁門紅茶非遺技藝的傳承。

### 15歲起跟父親入茶廠學習製茶

1966年出生的王昶，從15歲起就跟著父親進入茶廠學習製茶。王昶介紹，正宗的祁門工夫茶需要18道大的工序，細分工序共80道，每一道工序的每一

個動作都十分考驗製茶師傅的技藝，環環相扣，才能制作出上乘的祁門紅茶。讓王昶真正感受到需要不斷傳承製茶技藝才能將祁門紅茶延續下去，是在2004年。當時祁門縣各大茶廠改制，小茶廠紛紛倒閉，很多茶廠工人改行到外地打工。「那時候我自己辦了茶廠，當時廠裏會製茶的師傅普遍年齡偏大，市場化思維也跟不上。」祁門紅茶製作技藝不能丟，王昶深知，必須有更多的人會這門技藝，才能更好傳承。

### 茶廠所有員工都會製茶

隨後，他將外出打工的工人招回來，同時開始要求茶廠除了製茶師傅，從辦公室文員到銷售等所有員工下到車間學做茶，學習紅茶文化。在王昶的茶廠，所有員工都會製茶，都懂紅茶，這已經成為茶廠的企業文化。王昶透露，他從上世紀九十年代就開始手把手帶徒弟製茶，也有很多紅茶從業者到其茶廠學習進

修，幾十年來，他已帶出多位祁門紅茶製作技藝傳承人，有的現在已經成為中國製茶大師。不僅如此，王昶還與安徽農業大學等多所高校展開非遺技藝的交流，推進非遺項目的教學傳播、傳承保護工作。

此外，王昶每年還會分批接待中小學生走進茶廠，「我每個月都會走進祁門縣的中小學，給孩子們講關於紅茶的文化歷史、製作技藝的課。」通過學習、參與、品鑒等活動，讓孩子們感知非遺文化的魅力，在青少年學生中推動非遺項目的保護傳承工作。

在「首屆安溪鐵觀音大師賽」中摘得「茶王」稱號的李金登也與當地縣政府簽署了「師帶徒」協議，創辦了工作室，並獲聘為安溪茶學院導師。「我是茶學院的校外導師，每年我要帶6個茶學院本科生，學生們從大二開始跟着我，我負責指導他們從理論到實踐。」李金登說。

李金登說，技藝的學習是次要的，更重要的是精神的傳承。李金登所帶的徒弟陳藝峰，也於2019年

◆安徽農業大學茶學學生在茶園採摘茶葉。香港文匯報合肥傳真



◆安徽農業大學茶學學生在實驗室做實驗。

香港文匯報合肥傳真

## 「進了這個圈就不想出去了」

安溪茶學院首屆學生戶杉杉，是河北保定人。「我當時是被調劑到茶學專業的。」戶杉杉說，河北是高考大省，自己高考分數過了二本線三十多分，最終選擇到南方求學。「對茶，一無所知，更不知道茶學到底學的是什麼，一開始的第一年，可說是迷茫的。」

學了一年後，戶杉杉和同學們開始從理論到實踐。茶學專業涉及兩個方向，一個是從茶葉的種植、加工、管理到營銷，即從茶葉到茶杯的全流程；另一個方向是茶學創意設計，涵蓋如茶葉包裝、門店設計等等。

「我也不知道我什麼時候從對茶一無所知到熱愛，可能是逐漸累積起來的轉變。」戶杉杉說，茶，不僅要坐下來品，講究環境、氛圍，而且還要有人與人的溝通和交流。這種人與人的交流，加之中國豐厚的茶文化，讓戶杉杉着迷。

「我現在在西南大學茶學專業讀博，剩下最後一年了，我從本科到研究生再到博士，學的都是茶學，我喜歡茶學，進了這個圈就不想出去了。」對於未來，戶杉杉希望到高校的茶學專業當老師，為中國茶產業和茶文化做更多傳承，或者去研究所從事茶學相關研究。

「我很感恩安溪茶學院的老師、我的師傅，是他們為我打開了學術大門。」戶杉杉說。



話你知



◆李金登（右）在向徒弟傳授製茶技藝。

香港文匯報泉州傳真

榮獲「安溪鐵觀音大師」稱號，「陳藝峰現在還年輕，才30多歲。所以我覺得，精神的傳承比技藝的傳承更重要。要掌握技藝，一定要先喜歡茶，才能學進去，學到精髓。我覺得我不只是個傳承人，我更是個導師，引導年輕人喜歡茶，讓他們明白，只要專注做一件事肯定會做出一番成就，中國茶學不僅能後繼有人，而且能更好地發揚光大。」