

广西非物质文化遗产 ——茉莉花茶制作技艺传承的现状与对策

李叶梅

横州市职业技术学校

摘要：茉莉花茶制作技艺作为广西非物质文化遗产的重要代表，承载着深厚的历史底蕴和文化内涵。随着时代的变迁，这一传统技艺正面临着诸多挑战。在全球化、现代化的大背景下，如何将这一非物质文化遗产在保持其原汁原味的基基础上传承下去，成了一个重要的研究课题。职业教育作为教育体系的重要组成部分，具有培养专业技能人才、服务地方经济发展的重要职能。在非物质文化遗产的传承中，职业教育同样扮演着关键角色。一方面，职业教育可以通过系统的教学和培训，培养更多具备专业技艺的人才，为非遗的传承提供人才保障；另一方面，职业教育能够紧密结合市场需求和产业发展趋势，为非遗的传承注入新的活力，推动其与现代社会的融合。基于此，本文首先阐述茉莉花茶制作技艺传承的必要性，其次分析茉莉花茶制作技艺传承的发展现状，详细探究茉莉花茶制作技艺传承的研究对策。

关键词：广西非物质文化遗产；茉莉花茶制作技艺；传承；职业教育

【DOI】 10.12252/j.issn.2096-6288.2024.01.137

随着全球化的深入推进，文化多样性受到了前所未有的挑战。许多非物质文化遗产在全球化的浪潮中逐渐消失，成了历史的遗憾。茉莉花茶制作技艺作为广西非物质文化遗产，其传承和保护不仅关乎地区文化，更体现了人类对文化多样性的尊重和保护。职业教育在近年来经历了重大的改革，更加注重实践技能的培养和创新能力提升。这也为非物质文化遗产的传承提供了新的机会。茉莉花茶制作技艺的传承可以借助职业教育的改革，更好地融入现代社会，为技艺的传承注入新的活力。

一、茉莉花茶制作技艺传承的必要性

（一）保护非物质文化遗产

非物质文化遗产是一个国家和民族历史文化的重要载体，是民族精神、情感和智慧的集中体现。茉莉花茶制作技艺作为非物质文化遗产，具有独特的历史、文化和艺术价值。通过传承茉莉花茶制作技艺，能够更好地保护这一珍贵的文化遗产，让后人了解和认识这一技艺的历史渊源和文化内涵。

（二）维护文化的多样性

一个国家和民族的自信心来源于对自己文化的认知和认同。茉莉花茶制作技艺作为我国非物质文化遗产，是我们民族的骄傲和自豪。传承茉莉花茶制作技艺能够弘扬中华文化，增强民族自信心和凝聚力。文化多样性是世界文化的基本特征，也是人类文明进步的重要动力。茉莉花茶制作技艺作为我国独特的文化现象，是中华文化多样性的生动体现。茉莉花茶制作技艺的传承可以维护文化的多样性，使各种文化在交流互鉴中共同发展。

（三）促进社会经济发展

非物质文化遗产的保护和传承对于地区经济的发展具有积极的推动作用。茉莉花茶制作技艺作为一种独特的制茶技艺，具有很高的经济价值。通过传承和发展这一技艺，可以开发出更多具有市场竞争力的产品，推动相关产业的发展，增加就业机会，促进地方经济的可持续发展。

（四）提高人民健康水平

茉莉花茶具有清热解毒、提神醒脑、舒缓情绪等功效，适量饮用有益于身体健康。通过传承茉莉花茶制作技艺，推广茉莉花茶文化，引导人们养成良好的饮茶习惯，从而提高人民的健康水平。同时，茉莉花茶制作技艺的传承也可以带动茶叶种植、加工等相关产业的发展，为农民创造更多的收入来源。

二、茉莉花茶制作技艺传承的发展现状

（一）保护理念陈旧

保护非物质文化遗产是全社会的共同责任，而正确的保护理念是关键。当前，对于茉莉花茶制作技艺等传统技艺的保护，存在一些陈旧的理念。一些人认为茉莉花茶制作技艺是完美无缺的，不能对其进行任何形式的改变。然而，固守传统的做法限制了技艺的创新和发展，使其难以适应现代社会的需求。如今，人们对于非遗传承的误解导致技艺的本质发生变化。观念限制了茉莉花茶制作技艺的创新空间，使其难以适应时代的变化。此外，茉莉花茶制作技艺作为一种商品，需要满足市场需求才能得以生存和发展。在现代社会中，消费者对于茶叶的品质、口感和包装等方面有着更高的要求，如果茉莉花茶制作技艺无法满足这些需求，就难以在市场竞争中立足。茉莉花茶制作技艺是一种纯粹的文化现

象不需要考虑市场需求的想法导致茉莉花茶制作技艺的产品与市场需求脱节，难以在市场中获得认可和接受。

（二）传承模式单一

随着科技的不断进步，许多传统的手工艺逐渐被现代化的机器生产所取代。茉莉花茶制作技艺也不例外。现代化的生产方式提高了生产效率，但同时也导致了传统手工技艺的逐渐消失。许多茉莉花茶制作技艺的精髓，如对茶叶的独特挑选、配制和烘焙等，都难以在现代机械化生产中得到体现。茉莉花茶制作技艺传承的困境还表现在缺乏创新和多样性上。尽管茉莉花茶具有悠久的历史和文化底蕴，但在现代茶叶市场的竞争中，其市场份额逐渐被其他新兴茶叶所挤压。究其根本原因，茉莉花茶制作技艺的传承模式单一，难以被潜在消费者了解，从而降低传承效率。

（三）生存环境困难

随着经济的发展和物价的上涨，茉莉花茶的生产成本也不断攀升。一方面，茉莉花茶的种植和采摘需要耗费大量的人工成本；另一方面，加工和包装等环节的成本也在逐年增加。然而，茉莉花茶的市场价格并没有随之提升，导致一些企业和作坊在经营上面临着巨大的压力。生产成本上升给茉莉花茶制作技艺的传承带来了巨大的经济压力。

政府在茉莉花茶制作技艺传承的保护和扶持方面起到至关重要的作用。目前政府对茉莉花茶制作技艺传承的支持力度有限，相关的保护措施也不足，导致许多有价值的制作技艺和传统配方面临失传的风险。虽然政府出台了一些相关法律法规和政策文件，但在实际执行过程中却存在着诸多问题。例如，资金支持不足、税收优惠不够、宣传推广力度不够等。缺乏政策支持使得茉莉花茶制作技艺的传承面临着巨大的困难和挑战。同时，由于缺乏有效的资金支持，茉莉花茶制作技艺的传承和发展也面临着诸多困难。

（四）传承人员缺失

传承人是非物质文化遗产保护和传承的关键因素。茉莉花茶制作技艺的传承人面临老龄化和后继乏人的困境。一方面，许多老一辈的传承人因年事已高，无法继续从事茶叶制作工作。随着老一辈传承人的逐渐离世，年轻一代对于这一技艺的兴趣和认识不足，导致传承链条出现断裂。另一方面，年轻的茶艺师往往对传统的制作技艺缺乏兴趣，更愿意学习和掌握现代化的制茶技术。现代社会对于传统技艺的重视程度不够，缺乏对传承人的有效支持和保护机制。传承人才的匮乏给茉莉花茶制作技艺的传承带来了巨大的人才危机。此外，由于茉莉花茶市场竞争力下降，许多茶叶制作技艺的传承人

也难以获得良好的经济回报，进一步降低了年轻人从事茉莉花茶制作技艺传承的意愿。

三、茉莉花茶制作技艺传承的研究对策

（一）开设相关专业课程

为了更好地保护和传承茉莉花茶制作技艺这一非物质文化遗产，职业教育体系应发挥其重要作用。其中，开设相关专业课程是关键的一环。在课程设置方面，将茉莉花茶制作技艺的相关知识融入专业课程体系中。首先，开设专门的课程，系统介绍茉莉花茶的历史、文化、制作工艺和品质鉴别等方面的知识。其次，将茉莉花茶制作技艺与相关学科进行交叉融合，如茶文化、茶叶经济、茶叶科学等，以拓宽学生的知识面。

在教学方法上，注重实践性和创新性。通过理论教学与实践操作相结合的方式，使学生全面掌握茉莉花茶制作技艺的各个环节。基于数字时代的背景下，运用现代教学手段，如虚拟现实技术、多媒体教学等，为学生提供更加直观、生动的体验。同时，开展创新性教学，鼓励学生进行创新尝试，探索茉莉花茶制作技艺的新领域。实践教学是巩固和加深理论知识理解的重要环节。学校应建立专门的实训基地或实验室，提供完善的实践教学条件。通过组织学生进行实践操作，引导学生亲身体验茉莉花茶制作的各个环节，培养学生的实际操作能力和问题解决能力。同时，实践教学还可以加强学生对茉莉花茶制作技艺的兴趣和热爱，促使学生积极投身于这一技艺的传承和创新。

建立科学合理的评价体系是保障教学质量的重要措施。相关负责人制定具体的评价标准和方法，对学生的理论知识和实践技能进行全面评估。在此基础上，引入第三方评价机构，对学校的课程设置、师资力量和教学质量进行客观评估，以促进教学质量的不断提高。评价结果应作为改进教学方法、调整课程设置和加强师资培训的重要依据。

（二）注重教学资源整合

茉莉花茶制作技艺作为非物质文化遗产，具有极高的文化价值和市场潜力。在职业教育领域，如何有效地传承这一技艺，培养更多的专业人才，是当前面临的重要课题。站在教学资源整合的教学来看。首先，对历史文献的挖掘与整理，深入了解茉莉花茶的发展历程、制作技艺和文化内涵。对此，相关专业教师应对相关文献进行搜集、整理和分析，为职业教育提供丰富的教学资源。其次，传统制作技艺是茉莉花茶的核心技艺，必须得到有效保护和传承。教育部门应积极组织实地考察、采访传承人等，收集第一手资料，为教学提供真实、生动的案例。再次，通过建立数据库，将收集到的历史文

献、传统制作技艺资料进行数字化处理,便于存储、查询和使用,为职业教育提供便捷的教学资源获取途径。在此基础上,利用数字化技术,开发形式多样的教学资源,如数字教材、网络课程、多媒体课件等。

(三) 关注产教融合发展

当前,职业教育的课程设置和教学内容与茉莉花茶制作技艺的行业需求存在一定的脱节现象。学校教育偏重于理论教学,而忽视实践操作能力的培养,导致学生难以适应企业的实际需求。同时,企业对于茉莉花茶制作技艺的传承和发展也缺乏足够的关注和投入,未能与学校形成有效的合作机制。为了解决产教脱节的问题,促进茉莉花茶制作技艺的传承和发展,产教融合发展成了一种必要的研究对策。通过产教融合,学校和企业需要充分发挥各自的优势,实现资源共享和优势互补。具体而言,学校借助企业的实践资源和行业经验,提高教学质量和学生的实践能力;企业则通过学校的教育资源,提升员工的技能水平和创新能力,推动茉莉花茶产业的可持续发展。

产教融合的具体实施,要求学校和企业应建立紧密的合作关系,共同制定人才培养方案和教学计划。企业参与课程设置和教学内容的制定,提供实践教学资源和行业专家,与学校共同开展实践教学活动。学校作为主要教学场所,定期邀请企业专家参与教学活动,将行业前沿的技术和经验引入课堂。同时,为提升教师对于技艺传承的了解,学校派遣教师到企业进行实践锻炼,提高教师的实践能力和教学水平。建立有效合作机制后,共同开展科研项目和科技创新项目,研究茉莉花茶制作技艺的新技术、新工艺和新设备,推动茉莉花茶产业的升级和可持续发展。此外,为引导更多人民认知到传承非遗茉莉花茶制作技艺的必要性,学校和企业共同举办推广宣传活动,展示茉莉花茶制作技艺的文化内涵和独特魅力。依据发展形式组织文化节、展览、体验活动等形式,提高公众对于茉莉花茶制作技艺的认知和兴趣,促进茉莉花茶产业的品牌建设和市场拓展。

(四) 加强师资力量建设

茉莉花茶制作技艺的传承和发展,离不开强大的师资力量。在职业教育领域,加强师资力量建设对于推动茉莉花茶制作技艺的传承具有至关重要的作用。建立一支具备专业知识和技能的教师队伍,是茉莉花茶制作技艺传承的基础。教育部门应鼓励职业院校与茉莉花茶企业、行业协会等加强合作,共同培养一批具备扎实理论知识和丰富实践经验的教师。同时,加强对新进教师的培训和引导,确保他们具备足够的茉莉花茶制作技艺传承能力。

建立健全的技艺传承与师资培训体系,是保障茉莉花茶制作技艺传承持续发展的关键。制定科学合理的培训计划和课程体系,确保教师能够全面掌握茉莉花茶制作技艺的核心要素。同时,建立传承人制度,鼓励教师向传承人学习,掌握传统制作技艺的精髓。通过组织学术交流、教学研讨等活动,加强不同地区、不同院校之间的师资交流与合作,有助于分享教学经验、推广先进教学方法,促进茉莉花茶制作技艺传承的共同进步。通过合作开展课题研究、共享教学资源等方式,提升整体师资水平。师资队伍的建设应具备灵活性,学校应组织丰富多彩的技艺传承活动,如技艺大赛、文化节等,鼓励教师积极参与,不仅有助于提升教师的技艺水平,还能增强他们的文化自信和传承责任感。教师通过参与活动能够更好地了解市场需求和产业发展趋势,为教学提供更加贴近实际的案例和素材。

教师的教学热情是促进教学发展的动力,制定合理的激励机制,激发教师对茉莉花茶制作技艺传承的热情和积极性。例如,设立教学成果奖、技艺传承奖等荣誉奖项,表彰在传承工作中表现突出的教师。同时,提供晋升空间和职业发展机会,让教师在教学和科研方面获得更多的成就感。此外,提高教师的待遇和社会地位,改善教学环境和工作条件,以吸引更多优秀人才投身于茉莉花茶制作技艺的传承事业。提供良好的发展空间和职业前景,让教师看到从教的长期价值和意义,从而留住教学人才。

综上所述,茉莉花茶,中国传统的茶饮之一,以其独特的香气和口感深受人们的喜爱。然而,随着时代的变迁,茉莉花茶制作技艺的传承和发展面临着诸多挑战。对此,职业教育为茉莉花茶制作技艺的传承带来新生机。针对茉莉花茶制作技艺传承的发展现状,学校需要联合相关部门,开设相关专业课程、注重教学资源整合、关注产教融合发展、加强师资力量建设,致力于解决茉莉花茶制作技艺传承的现状及其所面临的困境,为培养更多具有专业技能和传承意识的人才打下坚实基础,推动茉莉花茶制作技艺在当代社会的传承和创新。

参考文献

- [1]高欣.守望与传承:江西职业院校传承非遗技艺的多维困境与路径探寻[D].江西科技师范大学,2023.
- [2]林立英.旅游视域下手工艺类非遗文化的传承与创新路径[D].广东技术师范大学,2022.

基金项目:本文系2022年度广西职业教育教学改革研究《基于“非遗”传承的县域中职茉莉花茶制作技艺特色课程资源开发的研究与实践》(立项编号GXZZJG2022A045)的研究成果之一。