

# 浙江经贸职业技术学院劳动非遗社科普及 创新实践

浙江经贸职业技术学院劳动素养社科普及基地,依托浙江地域特质与学科优势,创新开展“非遗茶文化+青年/银龄”社科普及活动,让传统非遗焕发新意。这里既有会“说话”的茶香、可触摸的非遗技艺,更有一群追随者在传统与现代的交融中,寻得文化归属感与成长力量。

## 一、案例目标

**初心:一杯茶,传递的不只是温度**

“现在的大学生,了解传统文化的方式,除了课本,还有没有更走心的选择?”带着这样的思考,浙江经贸职业技术学院劳动素养科普基地发起了“非遗茶文化”系列活动,目标很简单,也很真诚:让人们更好地认知、理解、喜欢上中国的非物质文化遗产;同时,也让传统技艺通过传承人视角焕发新生。而这场创新尝试的起点,正是一杯温热的茶。

## 二、案例背景

**起因:一则故事,一组数据,引出现实痛点**

“大学生小王在某公司专业实习时,陪同领导在西湖边的茶馆接待客户。但是在面对客户时对泡茶礼仪一无所知,当被问到‘杭州三宝’之一的西湖龙井时,因了解有限而显得手足无措。”这是很多学生“文化认知断层”的一个缩影,暴露了学校、社会、家庭对年轻人优秀传统文化和礼仪礼节传授的不足。

近两年,根据对大一新生的劳动素养调研显示:只有48%的大学生能准确说出一个国家级非遗项目名称,而愿意主动了解传统技艺的比例甚至不足三成。与此同时,智慧助老场景下,老年人对健康、传统、慢生活的关注度不断提升,但真正让他们听得懂、学得会、参与感强的文化科普活动却并不多。

“非遗+青年”怎么做?“非遗+助老”又该怎么融?将科普基地做出优质内容,将非遗传承体验从书中“飞入寻常百姓家”,这正是本活动要突破的关键问题。

## 三、案例设计

**一杯茶里的非遗科普“四重奏”**

**第一重:大师进课堂,启技艺传承新窗**

活动从根基做起,邀请“浙江工匠”“国家级非遗传承人”樊生华大师团队入驻基地,成立技能大师工作室。他们将茶叶冲泡技法、名茶鉴赏、茶点制作等课程系统化开发,设置体

验式教学模块,让学生在“自己泡、自己品、自己讲”中,感受茶的温度,也理解非遗的深度。仅 2024 年便有 4000 余人次参与了相关课程。

### 第二重:多场景体验,建沉浸式劳动链

这不是一次性活动,而是一个贯穿式体验链,浙经贸劳动素养社科普及基地不是一个单一展馆,而是由多个场馆多元联动构成的复合式空间。从“五彩茶园”的亲手采茶,到“非遗大师工作室”的实操演练,再到“红色供销文化馆”“浙商文化馆”中了解茶产业发展的历史脉络,学生不止是来上一节课,更像是穿越一段文化旅程。

### 第三重:跨龄联动多,促非遗普及落地

基地与杭州文海中学、永天实验小学等构建“大中小学劳动教育一体化课程体系”,2024 年累计开设劳动科普课程 30 余次,服务师生 2000 余人。与浙江开放大学、浙江科技出版社、相关社区共同建设 100 个社区“老年阳光空间”,专为老年群体定制的“茶韵课堂”“康养健身功”等广受欢迎,获得浙江省 2024 年 50 门老年教育特色课程和智慧助老典型案例。

### 第四重:双线齐发力,让文化破圈传扬

为了打破传播边界,活动团队探索通过短视频、校园公众号等形式推广非遗茶文化,拍摄了“一分钟学泡茶”“大师教你识好茶”等内容,拓展文化传播触达面,为非遗注入青年表达的新活力。2024 年,《宋代非遗点茶》课程面向来自美国、巴西、泰国等 20 余个国、境外研学团开展科普。

## 四、案例成果

### 一片叶子的传播力,可以有多大?

这个非遗科普活动,播下的是茶香,收获的却是文化自信与成长。课程活动累计 40 余场,参与人数超 6000 人次。活动登上 2024 年 12 月 24 日中央电视台综合频道(CCTV—1)纪录片《守护非遗之美》栏目,浙江电视台、凤凰网等多家媒体报道。基地面向钱塘区老年人的科普案例被浙江省教育厅推荐至教育部参选 2024 年全国智慧助老优质(典型)案例评选,课程获得校级国际化课程立项和浙江省老年教育特色课程。

这一切,让非遗不再“沉睡于馆”,而是“走入人心”。据课堂回访记录,多名学生表示:“这是我第一次亲手泡茶给家人喝,感受到了以茶敬亲的传统美德”“原来茶叶作为‘东方树叶’在商贸往来中串联起的经济与民生居然如此举足轻重”。

这片叶子,从山间到杯中,从古籍到课堂,从大师的口到青年的手,既带着非遗技艺的严谨,又透着生活美学的灵动,在浙江经贸劳动素养科普基地里,正以更鲜活的姿态续写着“薪火相传”的故事。