

今年广东高招一些财经类大学排位上升、一些外语类大学排位下降——“升”一“降”传递什么信号？

羊城晚报记者 孙唯 实习生 杜沂鲜



AI制图

2026年广东高招结果出炉，上海财经大学最低排位上升1158位，对外经济贸易大学上升162位，中央财经大学上升446位，广东外语外贸大学历史类分数线上升1124位。与此同时，大连外国语大学物理类投档位次下降1.8万名，天津外国语大学后退超过1.3万位，四川外国语大学同步遇冷。

这并非财贸类、外语类专业一次均匀的“回暖”或“遇冷”，而是具有一定程度的结构性“温差”。它的意义远不止于投档线的高低起伏，而在于一个更本质的追问：当文科被拆解为工具和思维两种属性，市场究竟在为哪一端付费？或者说，在AI解决了语言转换却解决不了跨境合规与本土运营的时代，该如何界定什么样的专业“有用”？

人才市场传递什么信号？

要理解这场“温差”，得先看清两股方向相反的力量。第一股力量是中国外贸结构的升级正在把岗位能力的门槛不断抬高。海关总署7月14日发布的数据显示，2026年上半年我国货物贸易进出口25.47万亿元，同比增长16.9%。但比规模更值得关注的是结构性的位移：“卖给谁”变了，“一带一路”共建国家、周边国家、拉美及非洲市场已撑起半壁江山；“卖什么”也变了，机电产品出口9.36万亿元、高技术产品出口3.26万亿元、集成电路出口1772.8亿美元，中国出口的价值链正在整体上移。市场变了，产品也变了，两者叠加，外贸岗位的能力门槛被抬高的一个完整维度。过去需要的是把中文合同翻译成英文的人才，现在需要的是能同时

完成技术谈判、跨境法规核查、海外合作风险研判、区域品牌本土化运营的人才。过去是语言转换，现在是系统操作；语言只是介入这个系统的入口，而非产品本身。如果说外贸升级是在给岗位能力“升温”，那么，人工智能则正在给纯语言技能“降温”。中国翻译协会2026年发布的《人工智能翻译与文化“新三样”出海研究报告》显示，人工智能翻译已成为行业主流工具，近七成翻译项目使用了AI。招生端的信号更为直接：近3年，中国科学技术大学、华东师范大学、上海财经大学、东南大学、河北大学、浙江理工大学等多所高校已停招或撤销英语、翻译及相关语种本科专业。纯语言技能的贬值，在薪资数据上同样较为明显。麦可思研究院发布的《2026年中国本科生就业报告》显示，英语专业本科生毕业半年后平均月薪5600元，低于全国本科平均月收入

(6435元)。而“语言+财务”复合型人才供不应求，上海外国语大学2026届毕业生招聘会上，多家企业招聘负责人表示，相较于纯语言背景的求职者，拥有“外语+X”复合背景的人才更受青睐。一“升”一“降”之间，人才市场传递的信号已经非常清晰：单点技能在贬值，系统能力在溢价。并不是文科整体回暖，而是那些主动向产业、向技术、向真实问题靠拢的文科在回暖。

“管道”已铺能热到终端吗？

如今，市场对财贸、外语类人才早已不局限于单一学科，各高校也敏锐地察觉到了这一点。例如，广东外语外贸大学作为广东省首家双学士学位项目建设高校，今年再增15项双学士学位项目，总数达到34项；福建师范大学获批“英语+经济学”“西班牙语+经济学”“翻译+软件工程”“日语+软件工程”4个双学士学位项目；江西财经大学国际经济与政治学院增设“国际经济与贸易+人工智能”双学士学位专业。“暖气管道”铺下去了，“热气”能到达终端吗？中央财经大学国际经济与贸易学院助理教授杨补园提醒，变化不能只停留在表面。“‘外语+’‘财贸+’不能只是简单增加几门跨学科课程，更不能仅仅为传统专业贴上数字化标签，而应推动培养目标、课程体系、教学方式和评价机制的整体重构。”他认为，课程要打破学科壁垒，把语言、经济、法律、数字技术真正融合；教学方式要从单向灌输转向案例研讨、项目实践和校企协同。事实上，改革在不同高校、不同专

业的推进进度不尽相同，转型并非一蹴而就。上海财经大学经济学专业的大三学生陈宸(化名)表示：“学校教的内容比较理论化，实操类的知识得自己另外找渠道学。”如果学生还需要在校外补足学校没给的东西，那么改革就还没有真正暖到人身上。如果高校的“供暖系统”有相对的滞后性，学科调整周期赶不上产业变化速度，教师的知识结构赶不上市场迭代节奏，那么“分数线的回温”本身会不会是一个临时信号？杨补园表示：“任何一项技能都可能迅速过时。只有将扎实的专业能力、AI应用能力与更深层次的理解力、判断力结合起来，才能形成更具韧性和持久性的竞争力。”杨补园指向了一个更深层的方向：高校真正该守住的，或许不是不断追赶下一个“热词”的速度，而是那些无法被快速替代的东西——复杂判断力、跨文化理解力、价值权衡能力。这些东西在如今的就业市场上未必能被直接定价，但它们是任何技能叠加的底层操作系统。

“温差”之中何以安身立命？

市场冷热分化的结构性温差不会短期消失，甚至会随外贸产业升级、AI技术迭代持续拉大。与其纠结如何避开行业冷暖波动，不如思考：身处“温差”之中，财贸外语类的学生该依靠什么构建长期竞争力，从而真正站稳脚跟？过去，“有用”指向的是掌握一门可被快速验证的技术，AI的出现恰恰把这类“可验证的技能”推到了自动化的边缘，同时也把“有用”的标尺推向了一

个更本质的维度：在信息充分、工具普及的前提下，依然需要人类亲自到场才能完成的事情，究竟是什么？“人工智能的发展也促使我们重新审视文科教育的核心价值。”杨补园认为，传统文科教育较多侧重显性知识和编码化知识的传授，而人工智能能恰恰擅长对此类知识进行检索、归纳与重组。这并不意味着基础知识不再重要，而是要求文科教育在夯实专业基础的同时，更加重视实践性、情境性和默会性知识的积累，以及复杂问题判断、具体情境理解、跨文化沟通和价值权衡等能力的培养。“学生不宜把自身能力建设完全押在某一短期热门技能上，而应更加重视具有迁移性的综合能力。”杨补园说。对外经济贸易大学西班牙语专业的新生李立(化名)坦言：“现在很多中国企业都在铺拉美市场，那边铺市场的都是新能源、SaaS软件，工科加小语种会更受企业青睐。”兼具工科专业能力与小语种沟通能力的复合型人才是企业争抢的对象。为此，他早早规划辅修计算机相关课程。这个选择揭示了一个更深的逻辑：大学4年里，专业能教给你的具体知识可能在毕业前就开始“折旧”，但你在大学里建立的“怎么判断自己该学什么”的框架，才是真正保值的東西。

“财贸类、外语类专业的学生不仅要掌握扎实的专业知识，还应主动学习和运用人工智能、数据分析等数字技术，理解技术进步与产业发展的基本逻辑，并具备跨领域协作能力、跨文化沟通能力和解决实际问题的能力。跨学科学习与数字技术应用，正由过去的‘加分项’逐渐转变为基本素养。”杨补园如是说。

一根青藤，串起粤北深山和高校课堂



突击队队员采摘藤茶

文/图 羊城晚报记者 郭子扬

从河源市连平县城驱车前往垌肚村，大概30分钟的车程。过了九连山隧道，一个急拐进入山路，兜兜转转要拐十几个弯。垌肚村所在的连平县是广东著名的茶叶之乡，其中，以客家炒青绿茶工艺制成的连平高山茶，以其自然花香浓郁、滋味甘香醇厚、喝后回甘生津的特点而闻名。今年近60岁的茶农嫦娥，已经种了快40年茶。她告诉记者，自己十五六岁便跟着家里人下地，“嫁了人后开始炒茶”，但嫦娥不觉得苦：“茶在树上不采就是叶子，采下来才是茶、是钱，哪舍得歇。”几年前，种了大半辈子绿茶的嫦娥有了一个新身份——垌肚村藤茶种植示范户。一群高职院校的师生、一根从前被当作野草砍掉的野藤，让她的半辈子茶事里多了一番滋味。

漫山遍野的藤竟是“宝”

3年前，广东农工商职业技术学院(以下简称“广东农工商”)“百千万工程”青藤筑梦突击队(以下简称“突击队”)找到嫦娥。“他们问我，能不能在我们山上做个实验，规模化种植藤茶？”嫦娥说。当时，嫦娥并不清楚何为藤茶，直到突击队队员把照片递到她面前，她才反应过来——九连山上，这种藤漫山遍野都是。路边的野草丛、松树枝桠上，随处可见一根根粗壮的藤匍匐蜿蜒。嫦娥的父亲是一名老中医，曾在嫦娥小时候告诉她，这种藤叶有很强的消炎功效。“前几天我被马蜂蜇了，皮肤肿得老高。我就拍了点藤茶嫩芽擦敷上去，到晚上回去就消了。”嫦娥说。近日，嫦娥带着记者登上九连山，她一边带头向前走，一边拨开齐腰的杂

草，并不时拎出一长串茎干粗壮的野生藤茶。在茶园旁的一处树丛中，嫦娥又发现一节青藤，拉起一看，才发觉已被农户砍断。在不少茶农眼中，藤茶这类植物并无特别之处。他们只知道，如果喉咙不舒服了，在进山时随手摘一把回家煮水喝可以消炎。在开山种植绿茶的过程中，藤茶更是常被当作寻常野草随手砍下。不过，在突击队队员眼中，这些漫山遍野的野藤是颇具潜力的“山中宝”。广东农工商食品营养与健康专业副教授李冬梅告诉记者，藤茶学名为显齿蛇葡萄，又称莓茶、山甜茶、田婆茶等，因制成茶后表面有一层白霜(主要成分为黄酮类化合物结晶，既是营养活性的体现，也赋予藤茶独特风味)，该霜

色白似霜，故又名莓茶。这类茶种口感独特，回甘快而持久。“极高的黄酮含量是藤茶最核心的价值所在。”李冬梅介绍，藤茶的总黄酮含量可达36%至45%，核心成分二氢杨梅素占比高达70%以上，在已知植物中较为罕见，有着很高抗氧化和抑菌功效。高黄酮含量不仅赋予了藤茶极高的保健价值，更让它具备了推广种植的天然优势。“藤茶基本上不长病虫害，种植全程不用打农药。”李冬梅说。更难得的是，藤茶采茶周期极长，“很多药材、果树要等三五年才有收成，藤茶当年种、当年就能采。从清明到10月，5天左右就能采一轮，且越采越发。”李冬梅表示，藤茶是典型的投入小、见效快、回报长的富民作物。

藤茶喜温暖湿润、散射光充足的环境，连平县山林覆盖率高、沟谷溪流纵横，正是藤茶天然的生长地。突击队调研发现，九连山脚下拥有极其丰富的野生藤茶资源，却长期“养在深闺人未识”。嫦娥家祖祖辈辈做茶，有技术基础，也有发展意愿，双方一拍即合。藤茶能不能在当地种好？怎么种最好？2025年春，在广东农工商教授黄建辉的资助下，突击队带着6000余株扦插苗进了山，在嫦娥家的地里种了第一组示范点藤茶。随着扦插苗冒出土、长势越来越旺，新的问题又来了：藤茶怎么采？怎么制？嫦娥40年绿茶的种植经验，在这儿却派不上用场。“一开始农户采藤茶，图量多、怕浪费，连嫩芽带老梗都采下来，卖相和品质都很差。”李冬梅就向茶农们普及分级采茶意识，她告诉茶农：“要采3-5厘米的‘龙须’(芽尖)，那里的黄酮含量最高，也最值钱。”在制茶环节，藤茶和绿茶的差别更大。最初，嫦娥按制作绿茶的习惯，将茶团揉捻后成堆摆放。李冬梅就告诉她，“藤茶

从“凭手感”到“讲标准”

必须充分解块、均匀发酵，才能析出标志性的‘白霜’。”此外，由于藤茶对温度格外敏感，而嫦娥过去凭“手感”炒茶，温度时高时低，藤茶白霜析出很不稳定。为此，突击队队员和茶农们一起在车间里一锅一锅地反复调试，终于找到了最佳参数。“去年来的时候，还在嫦娥家的老作坊，她还是用做绿茶的套路做藤茶。”突击队学生队长钟春萍说，“今年换到了SC认证的车间，流程规范了，做出来的藤茶也漂亮了。”从凭经验到讲标准，从老作坊到新车间，一套适配当地的藤茶初制加工流程，就这样一点点磨了出来。地里的藤茶越长越旺，车间里的成品茶越做越漂亮。但李冬梅心里清楚，技术和生产上的事只是上半场。下半场的考场在市场。嫦娥告诉记者，种藤茶比种绿茶容易得多，种下当年就能有收益，还不长病虫害，特别好管理。然而，她心里最愁的还是销路——很多人还不知道藤茶是什么，收成再多也卖不出去。这也是李冬梅在推广种植藤茶时，垌肚村村民的疑虑。“村里的农户们都愿意

种藤茶，但他们提出希望我们‘包收购’。如果销路解决了，几百亩他们都愿意种。”“我是搞技术的，种、管、加工都能教。销售这一环，需要更多人一起来想办法。我们后端有产品、有技术，前端有基地、有标准。现在就差市场这个‘临门一脚’了。”李冬梅说。据悉，依托10年的科研积累，李冬梅已经带着一群高师生在后端深加工方面进行布局。围绕藤茶核心成分二氢杨梅素在抗氧化、抗炎、保肝及调节代谢等方面的作用，他们先后开发出藤茶青枝柳降糖复合袋泡茶、木糖醇藤茶酸奶、藤茶助眠布丁、藤茶解酒护肝固体饮料、沉香藤茶助眠面膜等20余款衍生产品。从代用茶到功能食品、日化用品，产业链正在拉长。令人欣喜的是，市场也在作出回应。有“藤茶之乡”之称的湖北省来凤县自2023年起便举办国际性藤茶产业会议，今年即将举办第四届；前不久，藤茶提取物更被批评为可添加进多种食品的新食品原料。李冬梅认为，这为藤茶从“药”走向“食”提供了合规依据，应用场景会更广。

职业教育在乡土间扎根



嫦娥(中)与李冬梅(右)、钟春萍(左)在山间调研野生藤茶生长情况

学校是在课堂上、实验室里学知识；在垌肚村可以真切切用我们的专业帮助农民，赋能产业，是一件很踏实、很有成就感的事情。”3个夏天过去，突击队在垌肚村做的事，看似不大——教老茶农种一

种新茶、梳理一套制茶标准、再试着把深山好茶送出山。但正是这些“小事”，构成了职业教育服务“百千万工程”最真实的注脚：论文写在了山头，课堂搬到了田间，更让希望的种子悄悄落进了土里。