



目 录

【封面故事】	1
走近绍兴——国酿的技与心	/1
【实践采风】	6
热情之乡，取潮商经营之道	/6
青瓷之韵，匠心独具	
——访龙泉嘉祥青瓷制造工厂	/8
【行间笔墨】	12
续写地方特色，传承民族精髓	
——探访乳康食品有限公司	/12
金融扶贫，丝路上的情怀	/14
【微言大义】	17
【人物传真】	20
十里闻茶香，一生诉真情	
——访杭州梅龙茶文化有限公司总经理鲁华芳	/20



封面故事

走进绍兴——国酿的技与心

（黄酒小分队 供稿）黄酒品类众多，其中绍兴黄酒最为闻名。而绍兴黄酒中，又首推国酿古越龙山。踏丝路，寻酒香，对外经济贸易大学和北京交通大学的13名同学慕名前往目前国内最大的黄酒生产、经营企业古越龙山绍兴酒股份有限公司参观学习。亲切的导游



姐姐向我们介绍了古越龙山的光辉历史：前身沈永和酒厂创立于1664

年，历经六代人的传承与创新于1910年代表绍兴黄酒在“南洋劝业会”上，为绍兴酒争得第一枚国际金牌。1997年在上交所挂牌上市，成为国内第一家黄酒上市企业。旗下拥有“古越龙山”、“沈永和”、“女儿红”、“状元红”、“鉴湖”五大知名品牌。从1959年开始成为国宴指定饮用酒，四次充当中美外交“文化大使”，2016年成为G20峰会指定保障用酒。

【国酿的技】



古法酿造

那一坛上佳的好酒是如何酿成的呢？我们带着这样的问题来到中国黄酒博物馆的手工作坊请教已经在黄酒岗位上工作40多年的谢守贤老师傅，曾经上过《舌尖上的中国》的他为我们揭开了好酒的制作秘诀。

“好酒首先要有好料。绍兴黄酒以鉴湖佳水为酒中血，以上等精白糯米为酒中肉，以优良黄皮麦曲为骨，以精制酒药为魂，再加上传承千年的传统工艺，方可做出好酒。其中鉴湖水独有奇效，经岩层与砂砾过滤净化，含有微量矿物质，澄澈透亮，是酿酒的好水。”谢师傅神色飞扬道。“同时，还有严格的季节性要遵守：农历7月做酒药，8月做麦曲，9月浸米、蒸发、淋饭，制作出母酒，立冬投料开酿，用独特的复式发酵工艺发酵90天。第二年立春开始压榨、煎酒杀菌，然后泥封窖藏。一般三年后才投放市场，酒越陈越香，故称为老酒。”我们不禁好奇地问道：“那中间有没有什么值得注意的细节？”“发酵开耙非常重要，要控制好温度，热了要降温，冷了要升温。到了要开耙的时间段，每天都要24小时值班，时时刻刻要盯住了，否则就会失败了。”谢师傅一边笑着，一边打开缸盖指着里面沉睡的糯米说道。“当然了，失败也是难免的。但失败是成功之母嘛，失败了就要想办法补救，并且牢记教训，保证下次不犯。这样久而久之，自然就能酿出好酒了。”谢师傅不忘来一段心灵鸡汤。临别前，谢师傅还



热心地邀请我们第二天到博物馆来跟他一起浸米、蒸饭。

智能革命

诚然，传统手工酿造味道更加纯正，但是却有三个缺点：第一是供应量不足，手工酿造受季节性限制，一年中只有半年可以开展生产，产量增长有限，无法满足市场需求；第二是酿酒全凭老师傅的经验判断，稍微一个细节没控制好，可能就坏了一批酒；第三是生产成本高，一个车间需要300个工人，开耙时期需要24小时全天守候，人力成本非常高。

这些问题又该如何解决呢？见证了黄酒行业42年风云变幻的古越龙山酒厂掌舵人傅保卫厂长带我们走进了“智能革命”后的全自动化生产车间。

老厂长如数家珍道：“这套智能化设备是我们与江南大学共同研发的，是全国第一套。我们的大米储藏在地下，将米传送到6楼开始浸米、蒸饭，通过导管传送到前发酵管，发酵3到4天再转移到后发酵管，之后的流程也是跟传统工艺一样的。整套系统里面有400多个传感器，可以实现24小时实时控制。机械化黄酒有几个优点，首先是质量比较稳定，因为指标是定死了，排除了因为人的疏忽而毁坏黄酒的风险。第二是成本较低，传统生产一吨酒的成本是8000元，现在可以降到6000元。而且大大减少了人工成本和员工工作压力。第三是可以常年生产，除了花一个月进行保修，其他时



间都可以进行生产，保证供应量可以满足市场需求。”

“当然了，我们还是要保留传统古法手工制作的。因为手工制作的酒还是有它独特的优势，味道会更醇厚一些，也会更苦一点点。所以要秉传统而精益求精，融科技而推陈出新。在保持传统酿制技艺精髓的同时，也要与时俱进，运用现代科技提高它的效率。”黄酒智能革命的另一举措是2011年12月国家科技部批准在这里建设的国家黄酒工程技术研究中心，重点围绕黄酒生产中部分关键的基础性技术、黄酒产品质量安全控制技术、黄酒生产关键工艺技术及装备、创新黄酒产品四个方向，开展工程技术研究开发。

【国酿的心】

纵然手有利剑，若无心无定法，则一切皆为虚妄。在会议室里，傅厂长向我们讲述他作为一个酒匠的心得体会。

做诚实人，酿良心酒

“我们企业的理念是‘做诚实人，酿良心酒’这句话听着很普通，很土，但是却非常重要。我们要求员工首先做个诚实人，如果没有良心，在酒里乱加各种添加剂，吃了让别人身体不好，甚至出现生命危险，这不是麻烦大了？第二是酿出良心酒，把你对黄酒的热爱酿进酒里。近些年李克强总理提倡工匠精神，我去年在公司里也推动了工匠精神的系列活动。我觉得我们国家过去对工匠太不重视，百年企业与国外比起来数量非常少。



古越龙山作为国内黄酒企业的龙头，我们一定要带好这个头，精益求精。”傅厂长说道。

所谓一流，要客人认同才行

与其他酒类相比，黄酒的地域性更强，销售区域主要集中在江浙沪一带。面对其他区域的市场，傅厂长指出“要针对各个地区客人喜欢的品类来生产，比如说在福建、安徽、河南等地，我们会提供改良创新的低度酒。再比如说出口国外，我们就会以传统正宗的酒为主，而在国内的各个地区各个年龄段的消费者，我们会针对性地改进，推出各种各样的产品，比如说在黄酒年轻化这块会有鸡尾酒、冰镇酒、黄酒冰棒、黄酒奶茶、黄酒巧克力等等。消费者是上帝，他们需要什么，我们就会提供什么。”

一丝忧心

傅厂长也说出了自己的一些担忧：“黄酒这个行业比较辛苦，现在年轻人从大学出来生活成本也比较高。但是我们作为国企提供的薪水可能比较低，所以在招年轻人才和留住年轻人才方面，也遇到了一些困难。”

把传统的做得更经典，把现代的做得更时尚

傅厂长提到：“黄酒是古老的朝阳产业，所以我们要与时俱进。一方面在生产上加强数字化、机械化和系统化进程，实现精益生产。另一方面，在营销上要结合互联网+，大力发展电商，打开网络市场，更靠近消费者。”



实践采风

热情之乡，取潮商经营之道

（海底捞“粤”供稿）迎接海底捞“粤”小组第二天实践行程的，是南方小城放晴的天空。迎着云层里隐约透出的阳光，享用了广东特色的肠粉早餐之后，我们骑车前往揭阳市揭东市区。这座充满生活气息的城市正在慢慢地醒来。菜市场里新鲜的蔬菜与人们讨价还价的

方言，早餐铺子飘出的阵阵香气与蒸笼里缓缓冒出的蒸汽，还有路边一间间的店



铺，卷起门帘，迎来新的一天。热情、好客、真诚，这是我们对这个城市以及这里生活着的人们最初也是最深刻印象，也是我们希望向外显扬的潮商品质。

今天将要采访的，便是这样一位十七年如一日，以热情与真诚的态度为道的潮商代表江女士。江女士所经营着一家中高档的家纺店，是位于街道转角处的两层店铺。还未停车，就看见江女士满脸笑容地在门口迎接我们。“车停着就好啦，在这里不用锁的。”她一边说一



边招呼我们进去。信赖、亲切，这也许就是点点滴滴渗透在潮商之道中的特质吧。来到店里，江女士热情地招待我们坐下。这是一家温馨的店面，一件件产品整齐地摆放着，样品床上还铺着美丽整洁的床上用品。井然有序，一目了然。江女士拿出了潮汕人民的生活必备品——茶具，为我们泡制特色的功夫茶。这份从容雅致与享受生活的态度在经商之道中也不容忽视，来到店里的客人们喝着香醇的茶，与亲切的店主聊聊天，一定是一个非常享受的购物体验吧。

江女士回忆道，她的家纺商路起步于2001年，距今已有17年了，能在同一个产业坚持这么长的时间，实属不易，那是什么支撑她在这条路上走过这十多年的呢？首先当然是喜欢，当时觉得喜欢这个方面，就决定做了。这些年就算遇到一些难题，也从没想过放弃。

“我觉得做生意就是要坚持，既然自己做出了选择，就要坚持下去。从来没有想过放弃。”看似瘦小的她却蕴含着这样坚韧的力量。坚持，这是我们从潮商态度中提取出的一个重要关键词。同时她也提到，能够坚持这么长的时间，和潮汕地区的商业氛围也密不可分的联系，

“我们潮汕地区做生意的一大特点就是热情、真诚，不管买家也好，卖家也好，很少有刁难刻薄的，大家都很有和善、坦率，这也给我们潮商营造了一个良好的商业氛围。”原来潮汕的商业氛围也像我们切身感受到的这样，热情而真诚，和善而坦率，在这样的氛围之



下，商业也呈现着生机勃勃的势态。从2001年至今，不论是潮汕还是中国的经济水平都发生了巨大的变化。江女士的店铺也是从低档产品开始，满满地转变为经营中高端产品。“人们的生活水平逐渐提高了，我们的经营策略也得相应地做一些改变。”这便是与时俱进吧。当团队中的留学生问到时下中国十分火热的线上销售模式时，江女士也表示：“这是一个很好的方式，我们这里的生意做得比较大的商人们也会采取这种模式，能够更快捷地将商品销售到其他地方甚至是海外。”潮商们与时俱进的能力，也必定是传承与繁荣的秘诀。当谈到今后的规划时，她谦虚地说：“只是想要在这个行业继续下去，不要停下不要放弃，一直做下去就很好。”相信秉承着如此的潮商精神，孕育在这般的商业氛围里，不仅是江女士的事业，整个潮商的未来都会充满光明。

本次采访让我们更深刻地了解了潮商的态度与精神，也为我们今天的实践活动画上了圆满的句号。今天的经历让更加期待未来几天的实践，相信我们一定能够详细了解、深入挖掘、显其特色符号、发扬潮商形象。

青瓷之韵，匠心独具

——龙泉嘉祥青瓷制造工厂参观有感

（青瓷遗韵 供稿）在这次实践中，我们希望的是研



究中国龙泉传统的青瓷产业，以求得更好的发展。因此为了更好地了解青瓷产业，我们在实践的第二天参观了龙泉青瓷的制造工厂，并且感受到了前所未有的震撼。

龙泉青瓷，展示给世人的那一面，永远都是美丽，



透彻，温润，富有生命力的。我们欣赏它的美，赞叹它的巧绝，但是只有真正亲身经历青瓷的铸

造过程，我们才能真正体会龙泉青瓷真正的价值。

实践的第二天，我们前往了中国龙泉青瓷宝剑园区。天很热又有一些闷，园区里人不是很多。没多久我们就到了龙泉嘉祥青瓷的制作工厂。其实倒不如用“工场”两个字来形容。因为青瓷的生产并不是机器大规模制作的，而是纯手工完成的。工厂有两层，不是很大，大约有四五个师傅，穿的也都十分朴实。但是架子上却是放满了青瓷的半成品和成品，对比之下更觉得它们很是光彩夺目了。给我们介绍的师傅耐心地为我们的讲解了青瓷的一些相关知识。龙泉青瓷完成一件成品需要二十多道工序，完成一件至少需要几天的时间配料，成型，上釉，烧制，每一项都是完全通过手工制作来完成。整个工厂成千上万的作品都是工厂的几位师傅亲手完成。这些最最朴实的人们却造出了最为华美的作品。另外一



个师傅坐在一边正在给青瓷表面绘制图案，那种专注的状态仿佛与我们并不在同一个世界，几乎没有什么东西可以打扰到他。其他几位师傅也都差不多。天气很热，只有几台电扇帮助他们降温，不过这似乎并没有什么影响，所有人都在出神地做着手中的工作。师傅说，手工的要比机器的贵，因为手工的要更精美一些。其实我倒觉得，更多的是手工的作品融入了一种精神在里面，是机器生产永远也不可替代的。

恍惚中仿佛回到了几百年前的龙泉，那时的龙泉人就是靠着这样一种精神，本本分分，踏踏实实地做着青瓷，精益求精，造出了最为精美的瓷器。这些青瓷被运上瓯江，顺水送到温州，宁波，再传播到世界各地。龙泉很小，可是他却让全世界都认识了中国，让世界为之惊叹。几百年过去了，当我们把目光重新锁定在几位师傅的身上的时候，总是感觉，一切都没有变，还是那群人，还是那种精神，那种心无旁骛，沉心静气的工匠精神从来都没有丢掉。在这个变化地越来越快的时代，人心也浮躁起来，不知道有多少人还保持着这样一种精神呢？我们大家惊叹不已，师傅们却仍然没有停止手中的工作，仿佛什么都没有发生过。一辈子只做好一件事，足矣。龙泉青瓷为什么名扬天下？其实当师傅们真的倾注了心血去做它的时候，青瓷的生命力也就此诞生了。浮躁的时代，我们总是希望更快，更好，并且工于算计，但是无论怎样，龙泉青瓷的美，就是源于这样一种



伟大的工匠精神。我觉得，不管怎样用电商的方式去激活、发展、壮大它，也不能失去这种最本源的文化底蕴。这种文化底蕴才是真正不可替代的。



行间笔墨

续写地方特色，传承民族精髓

——探访乳康食品有限公司

（敕勒川 供稿）雨后，望着窗外氤氲的清雾，脑海中浮现起网上所查得的牛奶生产流程，想象着茫茫草场上信步的牛羊，不禁对即将探访的乳制品生产基地多了一丝神往。

做为一个颇具特色的地区，内蒙古的各种特色商品在国内的小微市场之中一直占有很重要的席位。这其中，乳制品业——大牧场放牧的优质产品，游牧民族的智慧结晶尤为引人注目。延续数千年的



生活方式究竟如何在现代以一种产业的形式出现在我们面前？他们在发展历程之中又经历着怎样的“阵痛”与“美好”？他们的未来又在何方？诸多扑面而来的好奇将我们引向了这里——内蒙古自治区通辽市扎鲁特旗嘎达苏种畜场，一个小微型乳制品行业中的典范。



一路颠簸，伴着雨后草木的芬芳，穿越一望无际的草原，在牛羊的悠闲自在之中嗅得一股属于草原民族特有的豪迈与爽朗。我们所见到的周国军先生就是这样一位热情洋溢的人，他个子不高，但给人一种孔武有力的感觉，眉宇间透着一股坚毅。由于事先有与公司联系，一番简单的自我介绍之后，他便将我们带入了这家富于民族特色的企业。

绕桌而坐，一番简短的介绍之后，满心好奇的队员们便与周先生热烈地谈论起来。周先生是乳康食品有限公司的工程师，对于公司的发展以及奶制品制作的流程过程都有很详细的了解。乳康作为一家致力于奶制品加工制造的企业，它的各色奶制产品销往全国各地，以一种接受需求并给予满足的方式运作。在它多样的产品之中，囊括了乳粉制固态成型制品和生乳制传统奶制品。从一家小农户发展成为一个注册资金 200 万的有限责任公司，周先生的话语之间透出一种自豪的同时，也能听出这段历程中属于他们的风雨沧桑。例如所深入讨论的融资问题，企业发展瓶颈，抑或经营过程中的各色困难。而我们认为，这些话也能一定程度上代表一大批小型企业的真实心声，纵使细节有所不同，但万变不离其宗。

一番热烈讨论之后，我们有幸获准去参观其奶制品生产基地，伴着一股悠悠的奶香，见到这些不断改进革新的机器，我们依然能感受到属于内蒙古奶产品业特有



的民族气息，宛若一首交合着传承，进步的交响曲。奶制品的生产都要极高的质检要求，这对生产而言就是一种很大的考验，如何更好的在保证质量的同时加快速度，这是周先生与所有乳康人一直挂系在心中的问题。对于乳康食品有限公司而言，走小微企业的路会很艰难，但那份坚持传承民俗，弘扬民族文化的心不会改变。

回程的路上，品尝着乳康旗下鲜产的奶糖，不禁被唇齿间溢满的奶香所感动。品尝着这种味道，就仿若看到了这些小微企业不变的坚持与努力的发展，仿若看到了大口喝奶的游牧民族人民。

金融扶贫，丝路上的情怀

（一带一路走起来 供稿）2017年8月2日早晨，车缓慢地行驶在道路上，街道是一排排市民骑着自家的“小电驴”去上班，偶尔等红绿灯的短暂几十秒还能见到他们互相地寒暄，两旁则是些许老旧的建筑工地。湛江——这座位于祖国大陆最南端的港口小城市，却担任着连接周边东南亚国家纽带





的重要角色。但与经济较发达的城市相比，这整座城市
的步伐仍显得更为缓慢。

对外经济贸易大学的“一带一路走起来”团队继续
踏上尚未结束的实践旅程。日前团队曾采访过第一家调
研基地——广东粤垦农业小额贷款股份有限公司的相关
负责人，在上次的会谈中，我们已基本知晓该公司的概
况，然为了能更加深入地了解农垦小贷公司的业务流
程，以及其在顺应一带一路政策下所做的努力，团队计
划今日再次前往该公司内部参观。

参观的过程中，朱经理还一边为我们介绍其公司的
业务模式：“我们会根据每个农场不同，前期先调研制
作模型，再根据农场不同产品收集数据来完善模型，因
此我们公司目前是产品营销和数据收集两条路一起走。
同时我们也正在逐步建立一种‘金融服务站’机制，即
一般由小微企业中较为空闲的工人代理，让他们协助我
们收集数据、推广产品并进行一定的风控调查，从而就
大大降低了成本。”首次接触‘金融服务站’这一概念
的我们感到无比新鲜和好奇。

湛江近几年积极响应一带一路政策的号召，广大的
小微企业开始大面积出口农作物到周边东南亚国家。为
种植所需的资金投入却成为了制约他们生存发展的因
素，若选择向银行借贷，银行会综合考虑多方面的因
素，如：农业易受自然灾害影响、风险大、小微企业偿
还能力弱等等，因此广大的小微企业便很难能从银行获



取足够的贷款资金。而农垦小贷公司则区别于银行，他们是深入基层，通过收集数据了解农户情况来发放贷款，解决小微企业农户借贷难的问题。

谈及国家在一带一路政策下的扶贫问题时，朱经理对我们说“相比政府一般的扶贫工作，如送油送米等，我认为通过金融扶贫才是更好的手段，因为农村的思维相对僵化，发放物质的东西只是扶贫的结果，而做到像我们这样，给农民们提供金融财政支持的同时还要去跟踪、监督他们的种植状况，以此来保证发放出去的资金能收回来，这才是真正帮助到小微企业农户们的发展。”

金融扶贫却并未易事，首先收集客户数据建立模型则是一个大问题，农业虽标准化，但品种过多，因此要想评估小微企业的偿还能力，去细致地了解到每样农产品的种植、生长、收成状况本身就是一个庞大的工作。但为了让小微企业能在一带一路的大浪潮下生存发展，同时也让农户们切实感受到脱贫致富的希望，公司员工亲自下地考察，不畏路偏日晒，甚至公司内部都形成了一套农作物种植的“数据库”。这般情怀，可敬可仰。

回程的路上，人们仍是骑着“小电驴”开往家中，只是迫不及待的心情让速度不自觉更为加快。车再次驶过建筑工地，但此时眼前更多的是一座座新矗立的高楼。我们相信，这座有着丝路情怀的城市，在不久的将来将会加快步伐。



微言大义

@一带一路走起来小分队：湛江雨后，今天我们来到了农垦第一机械厂，深入走进了工厂生产线。我们去往了制糖加工工厂在与工人亲切地交谈中，我们了解到该场的大致情况、生产流程、存在的问题等。除了参观流水线，我们还与该场负责人满厂长座谈，重点



谈论了该场甘蔗和橡胶进出口以及投融资方面的问题。满厂长幽默风趣，座谈同时妙语连珠，室内外充满着快活的空气。

@那个时候待此时：研学学堂湖南支教回顾，叶子博物馆是这次支教的创新课程。实践队员以当地著名的湘西土家族苗族博物馆为例，让孩子们明白什么是博物馆，并鼓励孩子用树叶进行作品创作。室内与室外课程结合，让学生既增长知识又动手动脑！





@五五开青海分队：今天五五开青海分队来到了茶卡盐湖，探究盐湖的制盐工业对当地生态环境和经济的影响。在茶卡盐湖的景区管理局，我们了解到茶卡盐湖景



区旅游业的迅速发展，不仅成为西部矿业集团转型升级后新的利润增长点，也成

为海西蒙古族藏族自治州经济发展新的增长点。盐湖的生态建设还非常不错，但也存在例如没有公共卫生间这样的基础设施建设问题。希望盐湖能够能在景区建设上下更多的功夫，带给游客们更美的旅游体验。

@达里尼大冒险：今天我们选择了为众多小微项目、创业型科技公司提供创业扶持、创业孵化、市场指导的大连创客空间进行实地参观。大连创客空间是一个秉承



“畅通的沟通、保持公益性、注重自发管理、非盈利性”的理念，以“松散的组织形式、执着的创新精神、火花四射的思维碰撞”为特征的社会组织，其众创理念在达沃斯论坛中受到李克强总理的高度称赞。我们此行



也特意邀请到了大连创客空间的杨总帮我们介绍企业的具体情况以及目前企业的投资融资状况。

@爬坡上坎的火锅将军：今天仍然热浪滚滚！我们10人小分队兵分三路，在解放碑的星巴克、快餐店以及意大利领事馆等地寻找一带一路沿线国家的友人们，和他们聊天非常锻炼我们的勇气和英语，也非常有趣，都是有趣的人们啊！除此之外我们还前往了



国泰艺术中心，在这样一个中国风浓厚的建筑中感受了重庆的中国文化底蕴！还在民俗文化区看到了合川桃片等土特产的制作方式，感觉非常神奇！

人物传真



十里闻茶香，一生诉真情

—访杭州梅龙茶文化有限公司总经理鲁华芳

（衡行天下小分队 供稿）“一身素衣，低吟浅笑；温婉如玉，淡雅如玉”，这是从小生长在龙坞、对茶有着发自内心热爱的鲁华芳老师给人的第一印象。茶香悠远，佳人婉丽，鲁老师就这样在龙坞茶镇将千年茶道向我们娓娓道来。

鲁华芳，杭州梅龙茶文化有限公司总经理、“梅龙草堂”品牌创始人、中国佳茗大使、国家高级技能茶艺师、中国九曲红梅传播大使。公司总部坐落在杭州市西湖区花香鸟鸣的世外桃源——万担茶乡“龙坞茶镇”慈母桥，以生产设计茶叶包装为主业，以传承与创新为手段为九曲红梅和西湖龙井提供文化支持，传递中国味道。鲁老师也对茶道以及茶文化的传承与发展有着自己独到的见解。



“认识茶就是认识自我、战胜自我、收获智慧。”喝茶、品茶、与茶进行一次灵魂的对话，在那独特的木



叶之香感悟茶道。鲁老师认为，“悟”字，由“吾”与“心”组成，自己要用心在茶的氛围中思考、领悟人性，获得为人处世的智慧。凉性绿茶蕴含青春，温性红茶代表包容，每一种茶就代表一种人生。在品茶中，感受茶农的勤劳、智慧与精神。茶，是生活，更是艺术。

“制茶工艺、程序就似人的一生。”种茶、育茶、采茶、炒茶、泡茶、喝茶，就像人的出生、成长、读书、在社会中摸爬滚打、三十而立，在这过程中吸取养分、获得知识、经历青春岁月、经历酸甜苦辣、获得认可与回报，最终得到人生的升华，就像茶的奉献精神，从刚被采摘一直到泡完茶后化为肥料，将香、味带给人们，在生命最后一刻又继续养育了一方水土。

“创新的核心竞争力是文化之根。”鲁华芳老师积极与浙江省博物馆建立合作，将国画、瓷器、古代餐盒、竹器、手工编织品等中国文化的代表与茶文化、历史结合起来，宣扬中国特色与中国智慧，传递茶艺术之美，向中国与世界展示着经典的传统文化。一盒多用，包装还与当下潮流紧密结合，追求环保。茶的发展与传承需要追求文化本源。

“茶的传承需要年轻人。”鲁老师为中国美术学院的很多毕业生提供艺术指导，带他们领略茶的艺术之美。她还认为现在的年轻人对中国传统文化有着执着的追求，且可以较快地接受，茶的发展需要尊重年轻人的偏好，年轻人也要肩负传承的责任与使命。



“茶的发展与贸易要走向国际。”茶是沟通的桥梁，必定会走出国门，也需要能够传递出茶精神的翻译人才。鲁老师强调，由茶衍生出来的文创产品能够走多远很大程度上取决于是否有文化的积淀，是否脚踏实地。走向国际也必定坚持传统的智慧，在一带一路的政策指导下以茶宣传中国文化的内涵。

正值芳华，鲁华芳便辞去了西湖国宾馆的文秘工作，回乡创业，在万亩茶园中追逐自己的梦想与乡愁。一方水土孕育一方文化，杭州的茶道与茶韵还待我们在茶香与茶味中慢慢领悟。

本期完