

1元作为村级集体经济收益，实现企业、茶农与村集体三方共赢的发展格局。

“经过三年多摸索，基地茶叶已基本达到免检水平，基地管理成本大幅降低。”周增志说，目前，公司已在翁兴村建成4000亩有机茶园基地，辐射带动周边村子累计建成有机茶园9000亩。有了稳定的茶叶供应基地，2023年，公司开始全面转型做有机茶，企业效益随之增长。

### 研发新技术降本增效

“茶叶进厂后，首先要到萎凋槽进行萎凋，萎凋能力决定着茶厂的整体产量。”周增志介绍说。在遐尔茶厂的萎凋房里，几十条萎凋槽有序排列。每天傍晚，合作社从村民处收购来的鲜叶在这里晾晒后，再进入揉捻等后续加工环节。

“由于流动资金不足，刚开始厂里只建了10多条萎凋槽，一次最多能处理2吨茶叶鲜叶。”周增志说，2022年，企业通过沪滇合作项目获得220万余元资金支持，萎凋槽也从10多条增加到30条，单批次可处理茶叶鲜叶4吨，日最大产量达10吨。在增加设备的同时，茶厂不断研究新的生产技术，对萎凋槽晾晒、揉捻和发酵等关键环节进行技改，还申请了“一种茶叶制备用萎凋装置”“一种茶叶制备用揉捻装置”2个实用新型专利，以及“一种

红茶动态发酵装置”发明专利。

通过萎凋装置，茶厂的茶叶晾晒实现由冷风到冷热风交替晾晒的转变。“冷风晾晒至少要10多个小时，而冷热风交替循环晾晒只需8个小时，大大节约了时间成本。”周增志介绍说，不仅如此，该装置还能精确控制时间，让原本20人一晚上才能完成的工作量减少到只需1人来完成，大幅减少了用工成本。通过动态发酵装置，茶厂完全摆脱了红茶发酵靠天吃饭的状况，把发酵时间从几十个小时缩短到6个小时。

“比如，昌宁的春茶季，由于气温偏低且干燥，常规发酵时间长达30个小时，且发酵差异大，而采用动态发酵装置，让发酵温度、湿度得到有效控制，稳定了茶叶发酵品质。”周增志表示，技改彻底改变了茶厂红茶发酵过度依赖技术人员的瓶颈，为企业品牌塑造奠定了坚实基础。

“通过生产环节技改和减少茶园管理人工成本等措施，公司每公斤茶叶的生产成本至少降低12元。”周增志说，节省下来的钱，公司以溢价收购形式回馈给村集体和茶农。2023年，翁兴村集体经济收益已从2020年合作初期的17.5万元增加到近30万元，茶农亩均增收达3000元以上。

本刊记者 谭宗慧  
通讯员 龚毅明 / 文图