

采取帮扶农民流转土地的做法，把土地租下来后，再统一承包给农民，让靠卖咖啡豆为生的咖农，还拥有了租地和管理双收入。

烘焙工厂里的“换装”

咖啡豆采摘，只是淘汰赛晋级的第一步，他们就像摘下的草莓、切开的苹果一样，新鲜水果很容易腐坏，24小时之内，必须进行初加工，否则会对品质有很大影响。

王振东说，初加工的工厂一般建在村周围，大部分是合作社和村属企业，县城的条件虽好，但很偏远，运输出来成本高，周期也不行。根据发酵处理时保留的果肉、果胶含量，分为三种主流的初加工方法：日晒、水洗和蜜处理。

水洗法是咖农们最常用的方法，也是最缺乏特征的法子。杂质和瑕疵豆较少，果酸明亮，但在发酵过程中咖啡豆容易染上酸涩味，粗略估计，一颗发酵的豆子会坏了50克咖啡豆。日晒法处理过的生豆颜色偏黄，拥有更好的甘味和醇厚度，但外观上看起来不争气，卖相不好，品质也有较大起伏。

蜜处理，在巴拿马和哥斯达黎加比较常用，是一种新兴的处理工艺。工艺是把外果皮打掉，将发酵和干制的过程分离，等于搞一个盆架，保留果肉，晾干、发酵、再晒干，味道干净，甜度适中，但产区处理区域小，周期长，成本偏高。

更讲究的是蜜处理很依赖当地气候，一定要有干燥和充分的日照。而这样的专业知识，对于只喝酒喝茶、不喝咖啡的咖农来说，有些“超纲”。2013年，王振东曾到云南做过一个试验，让100多位庄园主，品尝十几个不同口味的咖啡，结果，瑕疵最多的咖啡豆，由于没有酸质和苦味，反而当选了最好喝的咖啡。

王振东认为，咖农对咖啡品质的认知错位，是普遍现象。2012年，星巴克中国及亚太区首个咖啡种植者支持中心，在云南普洱投入运营。截至目前，他们已经累计培训了24000余人次，帮助逾1600个咖啡农场通过了咖啡和种植者公平规范认证。

在比顿咖啡庄园，年轻的农艺师们，一年有200多天在咖农的种植园，为咖农们答疑解惑，提供免费的咖啡种植、加工等知识培训和技术支持。他们说，如果多跑一点路，能让咖农对种出好咖啡多一份信心，少砍一棵咖啡树，那就值了。

生豆初加工完成，用透气的麻袋存储后，开始“分道扬镳”。一部分被咖农驱车运往收购商的监测点，通过检测标准后卖出，运往大城市；另一部分，在云南当地的烘焙工厂完成烘焙。比顿咖啡烘焙工厂负责人杨永飞告诉《新民周刊》，烘焙工厂建

在保山，是无污染的深加工厂，烘焙之前，存储生豆的标配仓库，设定在恒温20摄氏度，湿度70—80度之间。

在烘焙和研磨方法盛行之前，人们通常采用煮咖啡豆的方式制作咖啡。但由于咖啡豆本身并不散发香味，煮出来的咖啡就非常单调。咖啡豆的烘焙正是对生豆利用特定设备，经过高温方式将淀粉转化为糖和酸性物质的过程。

随着烘焙火力的大小，时间的长短，咖啡会呈现出不同深浅和味觉变化。“我们会根据生豆的海拔、密度、风味，做一个烘焙计划。”杨永飞说，大众最喜爱的是中度烘焙，口感明亮活泼、综合了苦的平衡感，通过小型剧烈内部变动，逐渐转变为油腻的烘焙烟雾，时间约在一爆（“爆”指咖啡生豆在经过高温烘焙后膨胀产生的响声）过后，没到二爆，多用来做单品咖啡、手冲及虹吸咖啡等。

而深度烘焙，在二爆很密集的时刻结束烘焙，呈现的风味口感饱满且浓郁，回甘也好，多用来做意式咖啡。烘焙过后的优质豆子，并没有完成使命，它们即将开启一段长途旅行，而这趟旅行，相比较国际大宗商品的大批量交易运输，“车票”并不便宜。

专业烘焙机烘焙咖啡豆。

