人民日报海外版
2019年1月15日 星期二
责编：石 畅 邮箱：cnshichang@foxmail.com

一粒咖啡豆的一带一路之旅

从埃塞俄比亚塔普到中国广东

位于广东省广州市的梦想舍自家烘焙咖啡馆。这里就有跨越远洋、沿着“一带一路”，从埃塞俄比亚来到中国的咖啡豆。

新华社记者 **程 丽**摄

在埃塞俄比亚采摘晾晒、脱壳处理的生咖啡豆，不远万里来到中国。在中国的工厂内完成烘焙后，进入消费市场。

▲ 在广东省东莞市翘鼻子咖啡工厂，工人对来自埃塞俄比亚的咖啡豆进行烘焙前的挑选。

▶ 在东莞翘鼻子咖啡工厂，来自埃塞俄比亚的咖啡豆正在被烘焙。

新华社记者 **程 丽**摄

咖啡豆是世界各地人们喜用的咖啡类饮品原料，它的“根”就在东非的埃塞俄比亚。相传，咖啡由埃塞俄比亚咖法地区的牧羊人最先发现，咖啡的名字也由咖法演变而来。

埃塞俄比亚咖啡豆主要通过海运出口到中国。完成脱壳去皮处理的生咖啡豆通过公路、铁路运往吉布提港装船，再经过21天左右的海上漂泊来到中国。

在地处改革开放前沿的广东，咖啡市场蓬勃发展。数据显示，广东省2017年咖啡及其制品的进口量已经达到约2.7万吨，占全国进口量的1/4。

近年来，中国咖啡消费快速增长，随着中国开放的大门越开越大，越来越多来自世界各地的优质咖啡进入中国市场，为消费者提供了更多选择。

▼ 在安得拉赫沙卡咖啡庄园，工人将采摘后的咖啡豆直接放在晒床上铺开晾晒。

新华社记者 **张 宇**摄

▲ 在埃塞俄比亚首都亚的斯亚贝巴SMS Plc公司的咖啡处理厂，工人对脱壳后的咖啡豆进行人工分类筛选，完成分类后的咖啡将用于出口。

▶ 在亚的斯亚贝巴SMS Plc公司的咖啡处理厂，工人正搬运咖啡豆。

新华社记者 **张 宇**摄

▲ 2018年12月8日，在埃塞俄比亚塔普咖啡产区的安得拉赫沙卡咖啡庄园，咖啡树枝头挂满咖啡果。12月正是采摘处理咖啡的高峰期。

新华社记者 **张 宇**摄

广告联系电话 65363547 65367287 办公室 65369330 发行部 65369319 传真：（8610）65003109 零售3元/份 国内定价全年420元 国内统一刊号：CN11-0066