

非洲农产品迎来中国零关税

6月11日，中国正式宣布，扩大零关税政策覆盖范围，提供更多对华出口便利。中方愿通过商签共同发展经济伙伴关系协定，落实对53个非洲建交国实施100%税目产品零关税举措。此前，中方已于2024年12月1日，给予包括33个非洲国家在内的所有同中方建交的最不发达国家100%税目产品零关税待遇。

肯尼亚的茶叶和牛油果都是受益于零关税的重要农产品。自2022年8月起，肯尼亚正式向中国出口新鲜牛油果。根据当地媒体报道，首次出口获得“重大胜利”，出口商认为这将为肯尼亚经济增长带来新动力，并“为青年和妇女创造就业机会”。此前，肯尼亚牛油果主要销往欧盟和中东市场。分析人士预计，在零关税和市场开放的共同作用下，今后对华出口有望占到肯尼亚牛油果产量40%。截至2025年第一季度，中国已累计进口肯尼亚牛油果约6892.5吨，价值约9000万元人民币，使肯尼亚成为中国第三大牛油果供应国。

茶叶方面，肯尼亚是全球主要红茶出口国之一。零关税政策推出后，中国对肯尼亚茶叶进口需求快速增长。2025年第一季度中国从肯尼亚进口的茶叶同比飙升175.2%，显示出强劲增长势头。为了抢占市场，肯尼亚政府已宣布到2030年将对华茶叶出口规模扩大4倍。业内专家对实现这一目标的预期非常乐观，肯尼亚茶叶素以性价比高著称，其比较优势在零关税背景下必将进一步凸显，让肯尼亚茶叶变成当地人民致富的“金叶子”。

这一幕正在非洲多国上演。多位农业专家预计，整个非洲的农产品出口都将受益于中国的零关税政策，非洲农业、农产品加工业以及外贸都将因此获益。

埃塞俄比亚是著名的阿拉比卡咖啡的发源地，其独特的高原风味一直是许多咖啡爱好者的“心头好”。此前，已有多家中国咖啡连锁企业和贸易商与埃塞俄比亚本地农场合作，签订了长期购销协议，并在产区投资咖啡产业园和加工厂。2024年，埃塞俄比亚对中国的咖啡出口额达到1.02亿美元，相较于2020年大涨377.67%。在免关税准入下，埃塞俄比亚咖啡有望进一步扩大市场份额。

来自中国的咖啡品鉴师表示，相较于拉美咖啡，埃塞俄比亚咖啡普遍偏甜，而且不同产区的产品口味各不相同，与来自其他大洲的产品形成了鲜明的差异化特色，因此非常具有竞争力。而且，埃塞产区的采收期与巴西等咖啡出口大国并不重合，正好可以错开淡旺季，所以还具备额外的节令优势。此外，零关税将使埃塞咖啡在中国市场更具价格竞争力，能够为中国消费者提供更加价廉质美的产品。

辣椒是卢旺达农产品出口“新秀”。自2021年首次向中国出口干辣椒以来，辣椒种植已成为卢旺达重要的创汇产业。

与东南亚等辣椒主产区相比，卢旺达地处高原，独特的地理条件孕育出完全不一样的辣椒品种。别看同样都是辣，来自不同地区的辣椒给人带来的口感却是不一样的，辣度也千差万别。比如，辣度爆表的“鸟眼辣椒”就是卢旺达的特色品种。在此前的很多年里，当地种植鸟眼辣椒的方式都极为粗放。2024年，中国湖南现代农业国际发展有限公司与卢旺达加绍拉农场公司合作，启动卢旺达—湖南辣椒产业示范项目，项目覆盖育苗、种植、采收、加工、出口等产业链的所有环节。在中国企业的帮助下，100公顷的辣椒示范园，在首个产季内就逐批向中国出口了200吨干辣椒，部分直接以干货方式销售到中国各地，部分则进入了长沙的加工厂，制成辣椒酱。在第四届中非经贸博览

会上，由鸟眼辣椒制成的辣椒酱受到广泛关注，其超级火辣的口感俘获了许多消费者的味蕾，成了展会上的“断货王”。

在尽享中国零关税政策红利的同时，卢旺达辣椒产业还迎来了另一波利好。在中国企业与当地企业的携手努力下，辣椒产区基础设施建设水平明显提高，产业链上下游企业也纷纷入驻，烘干场、包装厂、检疫基地……从农田到各国货架的链条被全面打通。

辣椒产业的发展不仅提升了种植效益，还带动当地农户种植技术升级，许多农场开始使用有机种植和信息化管理，提高辣椒的产品质量和可追溯能力。在这一过程中，当地辣椒贸易培训和认证体系也逐渐完善，为非洲辣椒进军全球市场提供了坚实基础。

在广袤的西非地区，可可则是最大的“受益者”。比如，多哥是中国可可豆进口主要来源国之一，这一次，新的免税通道为多哥进一步扩大其中国市场份额提供了巨大的机遇。又比如，科特迪瓦可可豆此前的主要目标市场是美国和欧洲，然而最近美国加征关税导致其价格优势不再、市场空间也被压缩，许多当地卖家开始寻找新的替代市场，而中国市场正是他们的优先选项之一。

近年来，中非经贸规模持续增长。海关总署数据显示，2024年中非贸易规模首次突破2万亿元，达到2.1万亿元；今年前5个月，中非进出口已达9632.1亿元，同比增长12.4%，规模创历史同期新高。农业领域表现尤为活跃：2024年中非农产品进出口首次突破700亿

元；今年前5个月，中国已从非洲进口农产品158.3亿元。

短期看，中国零关税政策对非洲农业国家产生了切实的积极影响：非洲特色农产品凭借关税成本优势进入中国市场，出口规模和品类明显扩大。但从长期来看，非洲还需要加速当地农业产业链升级、冷链物流建设和标准体系完善。

初到俄罗斯“北方之都”圣彼得堡的游客总会惊叹于这座城市浓郁的历史文化气息。这座城市由彼得大帝下令建造，至今已有300多年的历史。曾为皇家官邸，现已成为博物馆的冬宫，大诗人普希金求学的皇村中学，还有彼得保罗要塞等著名古典建筑都坐落在这里。

不过，要说圣彼得堡的城市地标，许多人首先想到的却是拉赫塔中心。

拉赫塔中心是俄罗斯天然气工业股份公司的办公楼，因坐落于拉赫塔村（芬兰湾沿岸）而得名。之所以被视为地标，不仅因为它刷新了这座城市天际线的高度，而且还因为它作为一座现代化建筑，傲然挺立于一座因古建闻名的城市中。新区与老城、摩天大楼与古典建筑就这样跨越时空的阻隔，以“最萌身高差”遥遥相望。

说起天际线，还有一段故事。为保护世界文化遗产“圣彼得堡历史中心及相关建筑群”，维持18世纪至19世纪街区的原始样貌，圣彼得堡核心城区的建筑一般不得超过24米，部分街道不得超过11.5米。为此，拉赫塔中心特意选址距离市中心20多公里处、无统一限高的新区。

拉赫塔中心大厦不含塔尖的高度为353.4米，含塔尖高度达到462米，是欧洲最高建筑。在该建筑出现之前，欧洲最高的建筑是坐落于莫斯科中央商务区（CBD）的联邦大厦，高度为370米。

拉赫塔中心还是多项世界纪录“保持者”。它不仅荣获了国际著名建筑奖项——安波利斯摩天大楼奖，而且还斩获了有着“高层建筑界奥斯卡”之称的“世界高层建筑与都市人居学会最佳高层建筑奖”。其建造历程也堪称一绝，曾创造最大连续混凝土浇筑的吉尼斯世界纪录，在149个小时内浇筑了2万立方米混凝土。

这座建筑的厉害之处不仅限于高度，其多项技术解决方案为后来的建筑设计师提供了灵感。比如，该建筑的每一层都会较下一层旋转一定角度，形成独特的“平滑扭曲造型”；建筑群的入口拱门“无柱跨度”达到惊人的88米，拱门内部采用玻璃作为承重构件，这一解决方案至今仍是世界建筑史上独一份，堪称建筑界的“极限挑战”。

其实，拉赫塔中心在设计及建造过程中，遭遇过许多难题。圣彼得堡位于俄罗斯西北部、波罗的海沿岸。这里一年四季的温度波动很大，2024年1月4日，圣彼得堡市中心气温一度降至零下25.3摄氏度，打破了1950年创下的零下25.1摄氏度低温纪录。剧烈的气温变化要求拉赫塔中心得从设计、施工、用料全方位入手，才能够应对远超其他地区建筑的热胀冷缩效应。

不仅如此，圣彼得堡还经常刮大风，这对于全球摩天大楼来说是个超级麻烦的事情。为降低大风给建筑施加的侧向压力，拉赫塔中心将核心建筑和主体荷载重新分配，并将楼体顶部的偏差设置为不超过30厘米的极低值，比曾经的欧洲第一高楼莫斯科联邦大厦70厘米的偏差值低了一半还多。

从造型上看，拉赫塔中心大楼的轮廓如同火炬，这是俄罗斯天然气工业股份公司的象征，也是火焰的具象化体现。其外立面由1.6万余块“冷弯玻璃单元”构成，与平静深邃的芬兰湾相得益彰。尤其是在冬季，在绿色灯光的映照下，这座巨大建筑好似一棵高耸的松柏，为白雪皑皑的圣彼得堡增添一抹生机。

拉赫塔中心的定位虽然是办公大楼，但实际功能早已超出了办公。这里有多功能可变换礼堂，独特的螺旋升降技术可在10分钟至20分钟内改变礼堂和舞台的空间；有7000平方米的科教中心和最多可容纳140人的球形天文馆；有位于320米的全景餐厅，堪称欧洲最高的就餐场所；还有360米高的观景台，配备了带有互动地图的望远镜，方便游客尽览城市风光。

如今，拉赫塔中心已经成为圣彼得堡最引人注目的建筑之一，与涅瓦大街、冬宫广场、彼得保罗要塞等一起，共同成为圣彼得堡的现代城市象征。其对公共空间的利用有力推动了当地旅游潜力释放和城市环境品质提升。城市规划设计圈子里不少专家对其给予极高评价，称“以城市为载体的‘彼得堡文本’一直是俄罗斯文化研究中的重要话题，而以拉赫塔中心为代表的现代化建筑，可以被视为圣彼得堡现代性的延续”。

本版编辑 韩叙 王一伊 美编 高妍
来稿邮箱 gfb@jjrbs.cn

“不只是食物，更是希望”

吉 莉

“蘑菇不仅是孩子们餐桌上的一道菜，更是一粒改变未来的种子。”在一场菌草技术培训班上，卢旺达女孩爱丽丝·阿卢埃特·玛丽·蒙尤拉班加对记者说。

记者在中国援卢农业技术示范中心近日举办的“第二届非洲菌草技术应用培训班”上结识了蒙尤拉班加。她向记者讲述了一个关于菌草、蘑菇和“营养餐”的故事。

蒙尤拉班加是卢旺达南方省布萨萨马纳技术学校的体育老师，也是学校“营养餐”团队的骨干成员。所谓“营养餐”，指的是卢旺达政府近年来推进的一项计划，为了让从学前班到中学的孩子们能在学校吃上营养餐，鼓励学校采购本地农产品，支持社区农业发展。

不过，在推进营养餐计划的过程中，常常会遇到因家长交不起伙食费营养餐计划难以维持的困境。作为一线教师，蒙尤拉班加深知一顿温饱饭对孩子们意味着什么，也一直努力寻找既经济又能保障营养的解决办法。

今年5月，蒙尤拉班加前往中国福建农林大学参加菌草技术交流活动，第一次近距离接触这一源自中国的农业技术创新。“那次学习让我对蘑菇种植背后的科学原理、营养价值和前景有了更深的认识。”

菌草是由中国福建农林大学教授林占熺20世纪80年代研发的草本植物，能作为蘑菇培养基，也可用作牲畜饲料、生态治理材料等，具有广泛用途，被亲切地称为“中国草”“幸福草”“太阳草”。

从中国回来后，蒙尤拉班加开始在学校里小规模试种菌草，自制蘑菇培养基培育蘑菇。目前学校每周至少安排两次以蘑菇为主菜的营养餐，营养均衡、成本低廉。她自信地说，随着菌草技术的成熟和产量提升，学生餐桌上的蘑菇还会有更多。

“我们不仅想种出蘑菇，更希望掌握从菌草种植、基质制作、食材加工到营养搭配整套流程。”她说，“这样一来，不仅能改善学生的日常膳食，还能将多余产品售卖，为学校增加一点收入。”蒙尤拉班加希望这种方式能够推广到更多乡村学校，让大家看到“这条路走得通”。

这次培训由联合国经济和社会事务部、卢旺达农业与动物资源部以及中国福建农林大学联合主办，共吸引来自5个非洲国家的57名农业官员、教师和发展工作者参加，内容涵盖菌草在食用菌栽培、牲畜饲料、生态修复等领域的多种用途。

中国援卢农业技术示范中心专家陈晓斌表示，菌草技术与卢旺达国家

营养发展战略高度契合。中心今后将专门为学校开展定向培训，帮助更多教育机构把这项技术转化为实实在在的成果。

在蒙尤拉班加看来，蘑菇“不只是食物，更是希望”。“我已经准备好，不只为个人成长，更希望能通过教育和创新，给更多人带来改变。”

（据新华社电）

