

老市场“出城记”

商家表示搬迁对生意影响不大

12月24日8时许,记者来到西安朱雀农副产品物流中心。虽然天气寒冷,但市场里人气十足。该物流中心被一条顺兴路分为东、西两个区域,东区是销售蔬菜、水果、肉类的专

区,西区则是调料、水产区。

走进市场的东区,水果、蔬菜、生鲜肉等区域划分标注清晰。十几个批发棚下,开着汽车来大量批发的商贩、拉着轻便小车日常采购的居民穿梭在

通道中,整个市场显得热闹而有序。

说起搬迁的消息,经营水果生意的吴先生表示,听说市场要搬到秦岭花卉市场附近,不过具体的时间还不清楚。如果市场搬迁,自己肯定也会

跟着过去,对于批发生意来说,换个地方无所谓。

经营蔬菜生意的李女士表示,这里的商贩大多以批发为主,搬迁影响不会太大。

老市场逐渐远离城区 外迁同时伴随升级



西安朱雀农副产品物流中心依旧人气十足。

关于西安朱雀农副产品物流中心搬迁的消息,西安市自然资源和规划局长安分局对网友留言回复称

“朱雀市场搬迁,原址建设项目需通过审批后方可确认”,从而确认了西安朱雀农副产品物流中心将要搬迁

的事实。

其实,这已经不是“朱雀市场”第一次搬迁。1992年,朱雀蔬菜青干果批发市场在南二环朱雀路口诞生,如今凯德广场所在的地方就是它的旧址;2003年,市场第一次搬迁,落脚于电子正街附近,并升级为朱雀农副产品交易市场;2015年12月,随着双桥头城中村改造的推进,市场搬迁到如今的顺兴路,并升级为西安朱雀农副产品物流中心。

记者注意到,网上有西安朱雀农副产品物流中心附近小区住户反映,附近路段车流量大,经常堵车,鸣笛影响居民休息。

实际上,“朱雀市场”的搬迁并非个例。东大街的炭市街水产市场,如今许多商户搬到了西二环的方欣海鲜副食品市场;北二环的西部欣桥农产品物流中心,如今则迁至西三环。此外,位于团结南路和团结中路交叉口附近的土门新华批发市场,也已经逐步开展土地移交

工作。

近年来,许多老市场纷纷搬离主城区,老市场“出城”似乎已经成为趋势,而这些老市场每一次的搬迁,几乎也都伴随着不同程度的升级。

陕西省决策咨询委员会民生组组长石英认为,老市场“出城”是适应城市发展的必要选择,其搬离主城区背后反映的是城市经济发展、骨架变大和格局的扩展。不仅如此,许多大型企业、单位也在逐渐“出城”。

陕西省社会科学院副研究员王晓勇认为,老市场由于其位置和规模的原因,搬迁可以减少由于市场位置限制带来的不便。不过,城市在发展的同时,也要考虑到附近居民的实际需求。例如“朱雀市场”从电子正街搬离后,附近新建了鑫朱雀农贸批发市场,用以解决周边小区日常所需。

文/图 本报记者 文晨 实习生 高桦

甘谷辣椒闯西安 油泼辣子添“香”增色

没了油泼辣子,饭桌就没有了灵魂。都知道老陕的饮食江湖里少不了一味灵魂调料——油泼辣子,不过平时大家对它司空见惯、习以为常,也没啥新奇。然而就在这几天,陕西人的油泼辣子江湖怕是平静不了了——2025年12月29日至30日,首届油泼辣子产业大会将在西安举行,来自甘肃省天水市“中国辣椒之乡”的甘谷县,将要在大会上重磅发布:“做油泼辣子,用甘谷辣椒。”甘谷甘谷好椒专程到西安主场“亮相”,这甘谷辣椒凭啥要扎根油泼辣子核心主场?它有怎样的底蕴与硬核实力?

400年历史的“陇上名椒”

陕西人吃油泼辣子讲究的是提色增香、香而不辣,因此从辣椒品种到工艺都是围绕这个核心。而甘谷辣椒最大的特色就是“香而不辣”,尤其适合制作油泼辣子,在甘肃尤其是天水及其周边可以说是家喻户晓。

甘谷辣椒的盛名绝非偶然:自明朝传入后积淀近400年种植

史,有多重光环助力,甘谷县“中国辣椒之乡”的美誉实至名归。

近年来,甘谷辣椒名气依旧不减当年。2011年,“甘谷辣椒”获批国家地理标志产品保护,2020年入选“甘味”区域公用品牌名录,2022年入选全国名特优新农产品名录并获批筹建国家地理标志保护产品示范区,2024年入选“一带一路”地理标志品牌

推广清单,荣登“2024中国区域农业产业品牌影响力指数”百强榜第12位。

从陇上沃土到西安主场,这个400年“陇上名椒”的跨省出击,背后是一场谋划已久的“产业大棋”:以地理标志为背书,以科研育种为内核,以“种植—加工—销售”全链为骨架,目标直指油泼辣子用椒第一品牌。

现代化发展的甘谷辣椒产业

2024年初,“天水麻辣烫”火爆全国,这碗“泼天富贵”也泼到了“天水麻辣烫的灵魂汁子”——甘谷辣椒身上。“我们的油泼辣子产品销量出现了爆发式增长,线上销售翻了几番,日均单量在50000单左右。”甘谷当地企业陇上椒公司负责人刘彦斌透露,甘谷辣椒如今成了网红产品,所以本地种植辣椒的热情被极大激发起来。在此情形下,甘谷县委、县政府抢抓时机,将甘谷辣椒作为县域特色主导产业大力推动其发展。这让甘谷辣椒迅速从当地的一个“土特产”发展成为富民“金字招牌”产业。

过去这一年多的时间里,甘谷辣椒种植面积已发展到了12万亩。

当地全面推广标准化、绿色化种植技术,并和中国农业科学院蔬菜花卉研究所合作,筹建中国农业科学院蔬菜花卉研究所甘谷辣椒研发中心,成功登记甘谷1号、2号新品种,区域试验具有甘谷辣椒特性品种1036个,确保源头质量和品质风味。

在产品创新上,当地大力发展精深加工,扶持培育了50余家深加工企业,开发辣椒面、丝、油、酱等七大系列60多款产品,不少产品通过陕西商超或电商平台渐渐走进了陕西省消费者的餐桌。

2025年甘谷全县年产鲜椒29.28万吨,一产产值8.73亿元,全产业链综合产值突破11.36亿元。面

对这样一个蓬勃发展的产业,当地也正积极部署大目标。

据介绍,天水麻辣烫火了之后,甘谷县先后参加了天水市首届天水麻辣烫“吃货节”农特产品宣传展销系列活动,举办了“热辣滚烫·醉美甘谷”2024年甘谷县特色文化美食节活动、甘谷辣椒产业高质量发展座谈会、甘谷县庆祝第八个“中国农民丰收节”农产品展销活动等。今年以来,当地又牵手全国知名农业品牌建设团队农本咨询实施甘谷辣椒品牌升级,提出了“打造油泼辣子用椒第一品牌 争创全国油泼辣子产业中心”的目标。一个迈着现代化步伐的甘谷辣椒产业正迅速崛起!



甘谷县椒农晒辣椒。

一碗油泼辣子的品质未来

如今,这样一个有优势、有“雄心”的“闯局者”跑到西安打品牌,对陕西的餐桌格局意味着什么?

记者观察到,自从“做油泼辣子用甘谷辣椒”“甘谷辣椒要来西安叫板”等消息传出后,掀起了网友热议。“广告打到咱家门口来,这绝对是故意的”“咱陕西辣椒不服,油泼辣子还是咱陕西的香”“我吃过,甘谷油泼辣子还真香,拌面、做凉菜都很好”……

不少敏锐的商家则嗅到了其中的商机。咸阳兴平市一家调味品企业负责人向记者表示,首届油泼辣子产业大会的举办对行业发展是一个风向标,尤其是甘谷辣椒打响油泼辣子用椒品牌,将会推动市场品质化、品牌化发展,大大加速市场扩容。

记者实地走访西安市场发

现,大家普遍对甘谷辣椒的到来表示期待。西安一家商户表示:“陕西油泼辣子讲究香醇红亮,香是关键。甘谷辣椒要能做出来更好的味儿,当然愿意试试。”实际上,甘谷辣椒早已“悄悄”进入陕西,天水麻辣烫火了之后,一些“赶时髦”的餐饮店已经开始尝试用甘谷辣椒做调料。不过,也有人持保留态度:“老陕吃辣讲究地道,外来辣椒能否接住这一‘泼’,还得看市场检验。”

据了解,12月29日至30日,在西安永兴坊南门将同步举办甘谷辣椒美味中国行·西安站活动,届时市民和游客可以就近品尝到用甘谷辣椒制作的各种美食,亲身感受网红辣椒的魅力!

本报记者 冯红林