



市中云报APP



幸福微市中微信

2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季开幕



图为2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季开幕现场

□枣庄市中融媒综合报道
本报讯 10月17日，2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季开幕式在枣庄辣子鸡美食文化城举行。国务院参事何秀荣，中国烹饪协会名誉副会长冯恩援，市委副书记、政法委书记张国洲出席并致辞。国务院发展研究中心农村经济研究部原部长叶兴庆，商务部驻地方原正局级特派员王选庆，中国农业国际合作促进会会

长贾广东，中国农林水利气象工会全国委员会原副主席孙涛，省饭店协会名誉会长李光璧，副市长彭照辉等出席。区委书记宋磊、区人大常委会主任侯宗伟、区政协主席孔祥君、区委副书记邢军，梁栋、田传洋等区领导参加。人民日报、新华社、中央广播电视总台、光明日报、经济日报、中国新闻社等中央、省、市媒体记者应邀参加。

何秀荣指出，近年来，枣庄辣子鸡已形成集科学化养殖、标准化加工、品牌化营销、农文旅深度融合于一体的全产业链条，走出了一条以特色产业推动乡村振兴的成功道路。希望枣庄继续把辣子鸡产业打造成为促进共同富裕的示范工程，让这道美食展现更强劲的发展活力和更广阔的市场影响力。

冯恩援说，希望枣庄继续坚持守正创

新，持续提升“枣庄辣子鸡”的品质标准和品牌价值，努力打造展示城市形象、彰显美食魅力的特色标杆。

张国洲在致辞中表示，枣庄辣子鸡以“鲜辣咸香、酱香浓郁、肉质紧实”著称，是枣庄的城市名片，入选了山东省非物质文化遗产名录。近年来，我市把辣子鸡产业作为联农带农的重要抓手，坚持扩规模稳种养、强龙头延链条、塑IP育品牌，推进农文旅融合发展，努力打造百亿级富民产业集群。诚邀与会来宾深入了解枣庄辣子鸡产业，深化务实合作，携手构建辣子鸡全产业链条产业生态。我市将以此次活动为契机，着力推动辣子鸡一二三产融合发展，加快打造具有枣庄特色的地标食品，让鲜香味浓的“枣庄辣子鸡”走向全国、飞向世界。

开幕式上，与会领导、嘉宾共同启动了2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季活动；颁发了“首届辣子鸡产业链工匠”“中国辣子鸡自动炒制示范基地”“枣庄市文化产业发展突出贡献奖”等奖项；开展了枣庄草鸡养殖示范镇、皱皮辣椒种植示范镇，全市十大质量强链项目，枣庄辣子鸡名店、特色店，枣庄“中国辣子鸡之乡”文化消费活动永久会址，中国《农耕农产品记忆索引名录》、省级农业品牌精品（省知名农产品区域公用品牌）<枣庄皱皮辣椒>授牌活动；举行了院线电影《大吉大利》启动仪式；见证了金融机构与辣子鸡产业链企业签订融资协议、辣子鸡相关产业项目签约；连线了齐村凤凰岭辣子鸡特色街区分会、永安板泉山居分会。

开幕式结束后，与会领导、嘉宾参观了展会及炒鸡争霸赛现场、市南工业展览馆和枣庄辣子鸡博物馆。

“人才政策直通车·走进枣庄市中”与省、市、区三级党建联动共建活动举行

□记者 李森

本报讯 10月13日、14日，省人力资源和社会保障厅来枣庄市市中区开展省、市、区三级党建联动共建，并举办“人才政策直通车·走进枣庄市中”活动。省人力资源和社会保障厅二级巡视员蒋裕斌，省科创集团党委委员、副总经理程光，省高层次人才发展促进会副秘书长王龙昭等省有关部门领导出席。市委组织部副部长，市人力资源和社会保障局党组书记、局长尹作义陪同，区委书记宋磊，区委副书记、区长韩耀辉分别陪同，梁栋、王宁、陈广夫、王义林分别参加。

13日下午，蒋裕斌一行首先围绕“追寻红色记忆 铭记初心使命”主题开展了人社部门省、市、区三级党建联动活动，参

观了中兴文化博物馆，并在枣庄第二工运史展馆重温入党誓词。

14日上午，举办“人才政策直通车·走进枣庄市中”活动，宣讲人才政策，为省高层次人才服务联盟人才创投联盟成员单位代表颁发“市中人才合伙人”证书。

尹作义在致辞中说，枣庄市始终将人才工作放在核心位置，创新实施“榴枣归乡”工程，本次“人才政策直通车”活动聚焦“政策直达、资源下沉、服务增效”，必将为枣庄市人才发展注入新的强劲动力。我们将认真落实省厅各项人才工作部署，优化人才服务保障机制，推动政策进园区、进企业、进基层，全力打通政策落地“最后一公里”，让人才政策红利真正转化为发展实效。

韩耀辉在推介市中区时说，市中这座城市厚重、开放、包容，这份厚重源自于140多年的工业历史，这份开放源自于市中的区位优势和发展格局，这份包容源自于市中人的热情好客和重才爱才。一直以来，我们聚力打造有温度的城市，坚持“人才是第一资源”理念，精心布局、全力以赴，全方位扎实推进人才“引、育、留”工作，深入实施“榴枣归乡”工程，全力培养技能人才，提升人才服务保障能力，为市中的繁荣兴盛注入源源不断的活力与动力。我们将用最真的热情、最大的诚意、最优的服务、最好的环境，热忱欢迎八方宾朋考察对接、合作兴业。

蒋裕斌在讲话中指出，人才是城市发展的福气，政策是企业前行的底气。近年来，

山东省牢固树立人才引领发展的战略思维，加快打造具有山东特色的新时代人才集聚高地，人才集聚态势显著增强，人才平台支撑能力不断增强，人才发展生态环境更趋优化。希望枣庄市和市中区精心组织、周密安排、用心服务，加强活动后续跟踪服务，努力推动需求企业与投资机构精准对接交流，建立长期合作关系，取得更多对接成果。省人社厅将一如既往地重视人才服务工作，全力为企业发展做好保障，为枣庄的人才引育与产业发展互促并进提供积极助力。

活动期间，蒋裕斌一行还深入到枣庄孙枝鸡全产业链标准化示范项目、枣庄辣子鸡文化产业园、山东泰和科技股份有限公司等地开展企业调研，并分别开展了人社人才政策交流和金企对接交流活动。

朱清彬来市中区调研 优抚褒扬工作

□记者 李森

本报讯 10月11日，副市长、市公安局党委书记、局长朱清彬来市中区调研优抚褒扬工作。市政府副秘书长李明智，市退役军人事务局党组书记、局长罗军，市退役军人事务局党组成员、副局长鲁凯参加，区委副书记、区长韩耀辉，颜伟陪同，陈广夫陪同了部分现场的调研活动。

朱清彬一行先后深入到枣庄市革命烈士陵园、中兴烈士陵园等地，详细了解陵园管理、日常维护及红色教育功能发挥情况，听取了相关工作汇报，并提出了具体要求。

朱清彬指出，优抚褒扬工作是传承红色基因、弘扬爱国主义精神的关键载体。各级各部门要切实提高政治站位，以“时时放心不下”的责任感做好烈属服务保障，确保各项优待政策精准落地。要秉持“庄重肃穆”原则，高标准做好烈士纪念设施保护工作，深挖红色资源，强化宣传教育，推动全社会形成尊崇英烈的浓厚氛围。

张龙江来市中区调研 商务重点工作

□特约通讯员 刘畅

本报讯 10月13日，副市长张龙江来市中区调研商务重点工作，市政府办公室副主任刘涛，市商务局局长、市投促局局长秦魁，市商务局党组成员、四级调研员李正国，市商务局消费促进和电子商务科科长、四级调研员王毅参加。区委副书记、区长韩耀辉，高召军、马维纲陪同。

张龙江一行先到恩埃斯（枣庄）机器人科技有限公司年产1000台（套）洁净机器人项目、山东好优食品有限公司等地现场调研，随后召开座谈会，听取了市中区商务工作情况汇报，市商务局提出了工作意见。

张龙江强调，市中区要聚焦扩消费、拓增量，激活内需增长新动能，建强消费载体、夯实增长基础，做强特色品牌、打造消费名片。要聚焦稳外贸、育主体，持续提升开放型经济水平，强化助企服务、壮大外贸主体，深耕优势产业、培育增长新动能，压实镇街责任、挖掘增长潜力。要聚焦提外资、抓项目，着力增强外资拉动作用，加大外资招引储备力度，加快外资项目到资落地、拓宽利用外资渠道方式。要聚焦强园区、夯载体，发挥主阵地支撑作用，壮大主导产业集群，提升外资外贸规模，拓展产业招商方式。

韩耀辉表示，市中区将对照任务目标，拓宽工作思路，找问题、查差距，全力补足工作中的短板弱项。强化服务意识，强化联动协同，在政策指导、培训服务、项目建设等方面加强服务精准度，一企一策提升服务实效。结合工作实际，立足本地产业优势，全面分析行业特征，找准市中区服务贸易发展着力点。加大招引力度，围绕巩固提升传统产业、培育发展新的经济增长点等方面，加强政策研究，创新招商引资方式，力争在引进外资上取得新突破。

“名菜”经济学：枣庄辣子鸡的升级与突围

□特约评论员 周涛

十月中旬，天气渐凉，但枣庄辣子鸡美食文化城人声鼎沸。

10月17日，2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季盛大开幕，主题“做优产业链条 共享文化盛宴”的背后，是枣庄将一道家常菜打造成百亿元级富民产业的雄心。从百人炒鸡表演到非遗展演，从云厨可视工厂到直播带货，这场消费季已成为枣庄城市转型的生动注脚。

家家会做、店店能炒、人人喜食的枣庄辣子鸡，已有数百年历史。关于枣庄辣子鸡的起源有多种说法，流传较广的是御厨说。

相传晚清时期，枣庄一位御厨创制此菜，被誉为“鸡香飘十里，客坐十里外”。2016年，枣庄便被命名为“中国辣子鸡之乡”；2021年，枣庄辣子鸡烹饪技艺入选第五批山东省级非物质文化遗产名录；2024年，其成功入选《2024 地标美食产业化精选案例集》，同年“枣庄孙枝鸡”被授予“中国家禽遗传资源”称号。这道承载市巷的

美食，如今正成为枣庄转型发展的新引擎。枣庄选择辣子鸡作为城市名片，并非偶然。据统计，枣庄3万余家餐馆因它而兴，4000万只雄鸡因它而旺，2万余亩皱皮辣椒因它而红，带动全产业链销售额突破50亿元。一盘鲜香麻辣的辣子鸡，不仅带动餐饮、物流、文旅等相关行业就业超万人，更形成了“一鸡兴、百业旺”的集群效应。

产业升级的背后，是枣庄构建全产业链的系统性努力。在市委、市政府引导下，枣庄形成了“一产筑基、二产赋能、三产融合”的发展路径。

一产层面，枣庄聚焦食材标准化。枣庄辣子鸡的灵魂在于“枣庄皱皮辣椒”和“枣庄孙枝鸡”，食材的独特性是这条产业链的根基。

枣庄孙枝鸡曾因生长周期长、数量有限制约产业发展。市中区通过引导国企参与、招引龙头民企落地，联合山东农业大学等科研院所共建技术研究中心，孙枝鸡种群繁育效率显著提升。市中区还投资1.5亿元在孟庄镇建设了枣庄孙枝鸡全产业链

标准化示范项目，推广统一供苗、供料、防疫、服务、回收、销售“六统一”管理模式，建成山东省首家全自动化福利养殖舍，带动68家规模养殖场完成升级改造。

与之搭档的枣庄皱皮辣椒，同样经历了从散户种植到标准化生产的蜕变。目前枣庄在市中区西王庄镇等5个核心乡镇建设了2万余亩皱皮辣椒种植基地，年产量超过8000万斤，为辣子鸡产业提供了不可或缺的“灵魂辣味”。

二产层面，标准化生产让传统风味实现规模化跃迁。枣庄建成现代化的中央厨房产业园，引进智能化生产线，开发出即热、即烹、即食三大系列产品，依托云厨可视工厂，实现日加工整鸡1500只、工业化炒制8000斤的产能，满足不同消费场景的需求。

三产层面，以“品牌”守护产业长久发展。如果枣庄辣子鸡产业处于小企业、小饭店、小作坊模式，那么将会导致菜品质量参差不齐，难以保证品牌的长期发展；如果枣庄辣子鸡产业处于“有餐饮无规模，有消费

无产业，有品类无品牌”的阶段，那么缺乏强有力的头部品牌来带动整个产业链的发展。

事实上，枣庄早已意识到这个问题。枣庄与山东省地理标志产业协会签订《“枣庄辣子鸡”区域公用品牌框架协议》，强化知识产权保护，推动辣子鸡产业驶入规范化、高质量发展的新赛道。目前，“枣庄辣子鸡”地理标志品牌价值评估达39.8亿元，已成为鲁菜极具特色的地方美食品牌。

从家常菜到规模化产业集群，枣庄辣子鸡的蜕变，是城市转型的缩影。百人炒鸡的铁锅阵蒸腾着的，不仅是辣子鸡的香气，更是城市澎湃发展的豪情。

一盘辣子鸡，燃的是千年灶火，滚烫着枣庄人的厚道；香的是百家滋味，传承着市中人的激情。

