



枣庄辣子鸡主题非遗手工制品



“辣”动枣庄·中国辣子鸡之乡炒鸡争霸赛现场



参赛厨师现场炒制的枣庄辣子鸡



枣庄辣子鸡美食广场一角



枣庄辣子鸡主题佳肴



品鉴区：石榴和枣庄辣子鸡

辣子鸡

超越菜肴的 枣庄文化符号

十月的枣庄，空气中弥漫着辣椒与鸡肉碰撞的浓香。10月17日，2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季在位于市城区的辣子鸡美食文化城拉开帷幕。即使现场秋雨绵绵，也丝毫未能阻挡市民游客的热情，主会场人潮涌动、香气四溢，红亮油润的辣子鸡在锅中翻腾，引得围观的市民游客纷纷举起手机记录这诱人瞬间。

2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季为期10天，以“做优产业链条 共享文化盛宴”为主题。在接下来的活动中，陆续推出枣庄辣子鸡非遗炒制讲堂、辣子鸡文化亲子研学体验、全省畜禽遗传资源培训班等系列精彩活动，让市民在品味美食的同时，感受辣子鸡文化的独特魅力。

“味啦——”青烟升起，本地的“孙枝鸡”与“皱皮辣椒”在抱筷调料的调和下迸发浓郁香气。三十口炒锅一字排开，三十位厨师手提炒勺上下翻飞，锅铲与铁锅碰撞的铿锵声，仿佛在为这场美食盛宴奏响序曲。参加活动的市民相触边品尝边感慨：“这味道，还是在枣庄最正宗！”现场设置的免费品鉴区排起长队，市民咬下鸡肉时满足的喟叹，成为对枣庄味道最

直接的赞美。

一道必吃菜，一份团圆情。“过节没有辣子鸡，就像年夜饭少了饺子。”张友兴和家人特意从济宁赶来，每次来枣庄第一件事就是吃辣子鸡，“这比快递过去的更新、更香。”在枣庄人心中，辣子鸡早已超越菜肴本身——它是游子行囊里的真空包装，是家人团聚时的压轴大菜，更是婚嫁寿席上寓意“吉祥如意”的必备佳肴。

香辣背后，是文化的传承。辣子鸡的辣，是枣庄人豪爽性情的写照；辣子鸡的香，则藏着对传统工艺的坚守。美食展台上，辣子鸡雕塑、石榴盆景等手工制品与辣子鸡交相辉映，诉说着美食与文化的深度融合。正如参加辣子鸡比赛的厨师宋建所说“我们的辣子鸡，辣而不燥，香中带鲜，吃的是多年的匠心。”

一筷鸡肉，一缕乡愁。如今，辣子鸡的香气已飘出齐鲁大地。一位刚寄出辣子鸡礼盒的年轻人皮子阳笑道：“给外地同学捎去的不是菜，是咱枣庄的‘电子乡愁’。”辣子鸡的香气穿过街道，钻进每扇亮着灯的窗——它用最炽烈的滋味告诉我们，无论走多远，总有一种味道，能瞬间把你拉回故乡的怀抱。

（满芮萱）



外国友人品尝枣庄石榴并点赞



辣子鸡炒制爱好者赛前一起加油



品鉴区：市民游客品尝枣庄辣子鸡



2025 枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季活动现场