

书写「中国辣子鸡之乡」新篇章

辣香漫市中，烟火聚民心。10月17日，2025枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季在枣庄辣子鸡美食文化城盛大开幕。

本次活动通过“主会场+分会场+特色点位”的全域布局，将美食体验、文化传承与产业展示深度融合，为市民游客带来“味觉+视觉”的双重文旅盛宴。

作为主会场的枣庄辣子鸡美食文化城内，人头攒动，热闹非凡，浓浓的辣香扑面而来，空气中弥漫着令人垂涎的香气。

在炒鸡争霸·美食广场，炒鸡争霸赛的擂台上，30名知名厨师和30名辣子鸡炒制爱好者身着厨师服，在炒制擂台上同台献艺，颠勺翻炒间，鸡块与辣椒碰撞出诱人的声响，刚出锅的辣子鸡色泽红亮、香气四溢，吸引市民游客争相品尝，赞不绝口。

“我觉得咱枣庄辣子鸡能举办这么大型的展览活动，还有‘斗鸡’大赛，特别兴奋和高兴，也为我们枣庄辣子鸡未来能走向全国，能让世界闻名而骄傲。”市民刘璐说。

由原天鹅地毯厂旧厂房改造的枣庄辣子鸡美食广场里，枣庄辣子鸡、日照小海鲜、成都地摊火锅、江西小炒、徐州烧烤以及精致川菜等特色商家进驻，形成了多元美食矩阵，满足不同食客的味蕾需求，可容纳近千人同时就餐。

消费季活动期间，40米的大舞台上将轮番上演歌舞、杂技、武术、女团等文艺表演，为美食盛宴增添文化氛围与视听享受。

漫步梧桐大道，时光的厚重与文化的鲜活在此交融。道路两侧，梧桐树干上还留着岁月的纹路，仿佛在静静诉说着市南从旧貌到新颜的变迁；而树下的非遗展台前，却是一派热闹鲜活的景象。非遗传承人在这里展示他们的绝活，带有地方特色的精美艺术品活灵活现地展现在市民面前，让饮食消费更添文化味。

“来到第九届辣子鸡美食文化消费季，非常开心。我们是做传统手工艺的，在创作传统手工艺的基础上结合枣庄地方特色，设计了与时俱进的非遗产品。比如说我手里拿的小石榴花、万亩榴园的大石榴，让非遗真正‘活’起来，让消费者在这个消费季上把非遗产品带回家。”李氏传统布艺传承人李安玲说。

在枣庄·市南工业展览馆里，一件老物件承载一

段历史，一处场景还原一段岁月。市南记忆展馆以“记忆”为钥，打开了市南工业区过往的温情画卷，这座承载着市南工业数十年变迁的展馆，通过老物件陈列、场景复原、互动体验等方式，将老城的市井烟火、工业记忆、生活温情一一呈现，更在辣子鸡美食文化消费季的热潮中，让城市记忆与烟火美味相遇，不仅成为市民追忆乡愁的“心灵驿站”，更成为读懂市中、爱上市中的“文化名片”。

“我非常喜欢这个博物馆，看到了过去的一些老物件，我在俄罗斯的博物馆也见到过，对于老一辈建设者的辛苦付出给予尊重。”俄罗斯留学生马克西姆说。

辣子鸡美食文化消费季期间，特色农产品与美食展区同步开放。展区汇聚了40余家枣庄本地及周边商户，辣子鸡、皱皮辣椒、石煎煎饼等地方特色美食与农产品琳琅满目，为地方风味提供了一个展示和促销的平台。

“枣庄皱皮辣椒是枣庄辣子鸡的灵魂，今天来到展销会，是为了更好地把枣庄皱皮辣椒推广出去。”枣庄旺达农业科技股份有限公司薛成森说。

一只鸡能幻化出多少种美味？在枣庄辣子鸡博物馆内，一场“全鸡宴”给出了精彩答案。全鸡宴以孙枝鸡为核心食材，汇聚多位鲁菜大厨与非遗传承人，推出20道“一鸡多吃”的特色菜品，既展现了枣庄辣子鸡产业的优质根基，更以创新烹饪手法激活传统风味，成为消费季里最具烟火气的“味觉焦点”。

分会场同样火爆，市中区齐村凤凰岭辣子鸡特色街区 and 永安板泉山居两个分会场同步开启狂欢模式。乡村风味十足的美食摊位沿乡间小路铺展开来，40位辣子鸡炒制爱好者现场炒制的农家辣子鸡搭配本地皱皮辣椒，翻炒出最地道的乡村味道。

从舌尖上的地方风味，到指尖上的非遗技艺，从展销区的热闹采购，到记忆展馆的文化探寻，本届辣子鸡美食文化消费季以多元业态激活文旅消费，让市中的“辣香”不仅飘在街巷，更浸润着文化的温度。

这场美食与文化的盛宴，既是对地方产业的有力助推，也是对城市文化的生动展示，让“中国辣子鸡之乡”的招牌在文旅融合中愈发闪亮，书写着市中高质量发展的鲜活篇章。

（市中融媒记者综合报道）



争霸“炒鸡王”！



10月17日，在2025枣庄第九届辣子鸡美食文化消费季现场，“辣”动枣庄·中国辣子鸡之乡炒鸡争霸赛激情开赛。这场以辣为媒、以鸡会友的舌尖盛宴，不仅汇聚了全市烹饪高手同台竞技，更吸引了市民游客现场围观，共同见证枣庄辣子鸡的独特魅力。一时间，整座城市被热辣氛围点燃，上演了一场视觉与味觉的双重狂欢。

此次争霸赛共设有一个主赛场和两个分赛场，主赛场设在市中区枣庄辣子鸡美食文化城，分赛场分别在市中区齐村凤凰岭辣子鸡特色街区和永安板泉山居。主赛场30名专业厨师和30名炒鸡爱好者，分赛场各20名炒鸡爱好者参赛，大家以锅铲为笔、辣味为墨，在火与味的激烈碰撞中，共同绘就了一场舌尖上的热辣盛宴。这场充满烟火气的炒鸡争霸赛不仅让市民大饱口福，更让传统鲁菜在沸腾的油锅中绽



放出独特魅力。

比赛现场，灶台一字排开，炉火熊熊、油花四溅。选手们动作利落，精准掌控火候与调味，鸡肉在锅中上下翻飞，辣椒、姜蒜、香料纷纷入锅，激发出令人垂涎的香气。活动还邀请了来自俄罗斯的外国友人参与辣子鸡炒制和品尝。

“在我试着去想翻锅的时候，觉得这个锅非常重，但是炒鸡的味道迎面扑来时，我觉得味道特别好评！我想试着去翻锅，但是翻不动，我觉得这些厨师非常厉害！我很开心能体验这个炒制活动。”外国友人卡佳说。

经过激烈角逐与专业评委的严格品鉴、打分，最后评出炒鸡比赛专业组金勺至尊奖、金鸡传承奖、金勺技艺奖、炒鸡工匠奖、最佳星厨奖五个奖项；业余组优秀特金奖、优秀金奖、最佳口味奖、最佳创意奖、最佳人气奖五个奖项。

“我从业二十年，我们枣庄人每个人都会炒辣子鸡，但是每个人的炒法都不一样，我总结出我自己的一个流程，我自己的一个方法去炒我们的辣子鸡，我要把我们枣庄辣子鸡做到最好，把我们辣子鸡宣传出去，做好我们的枣庄辣子鸡。”专业组厨师魏莲苇说。

这场厨艺比拼不仅是一场味蕾的盛宴，更是对枣庄饮食文化的生动诠释。从大厨们坚守的传统古法，到业余组选手充满烟火气的家常味道，每一道辣子鸡都承载着不同的故事与情感。活动结束后，一盘盘香气十足的辣子鸡被端到现场品鉴区，供现场广大市民、游客免费品尝。

“我是枣庄本地人，我经常给我外地的朋友寄去一些枣庄本地的辣子鸡，大家都说味道特别好！今天我们辣子鸡文化消费季炒鸡比赛炒的辣子鸡真的又辣又有味儿，特别够枣庄的味道。”市民皮子阳说。

（市中融媒记者综合报道）

“错季结果”，填补市中空白！



金秋十月，枣庄市市中区孟庄镇侯庄鲜农场的温室大棚内暖意融融，一排排火龙果藤蔓上挂满了鲜红饱满的果实，果皮泛着光泽，果香扑鼻而来。农场工作人员与周边村民正穿梭其间，手持剪刀精准采摘着成熟的鲜果，一派丰收景象。

从热带水果成功“落户”本地大棚，到成为带动村民增收的“致富果”，鲜农场的火龙果种植产业，正以一抹亮眼的“红”，为孟庄镇特色农业发展注入鲜活动能，也为乡村振兴写下生动注脚。

（陈晨 王慧）