

聊城 微记

临清周到福酥鱼

鱼骨鱼刺都能嚼着吃

文/图 本报记者 商景豪

临清周到福酥鱼又称酥骨鱼、老酥鱼、临清酥鱼，清末同治年间，由民间美食艺人周永丰独创，是临清运河美食的代表。“这项技艺已经传承150余年，每代人都对烹饪技术进行升华。”8月30日，周到福酥鱼第四代传承人周正才介绍，他将原有烹饪技术同现代工艺相结合，以草鱼、鲤鱼、鲫鱼为主材料，精心研制出不同口味的酥鱼，如五香酥鱼、麻辣酥鱼、糖醋酥鱼等。

周到福酥鱼中，五香冻酥鱼最具特色，鱼身包裹着鱼冻，骨头和刺都是酥软的，能嚼着吃，鱼冻晶莹剔透，久吃不腻。

一条小小的美味酥鱼，制作过程非常讲究。比如制作老酥鱼，要清洗数遍，冲、泡、刷之后再泡制。泡好后的鲤鱼，鱼皮像羽毛一样竖立着，美丽别致。随后，还要用

竹篾包裹起来，因为在烹饪过程中，鲤鱼会变得非常酥软，如果不包裹，形状就会被破坏。整个烹饪过程需要30多个小时。“周到福酥鱼主打的就是新鲜，一般是顾客先预订，然后再制作。人等鱼可以，鱼不会等人。”周正才说。

2015年，依托周到福酥鱼，周正才创立的临清周到福商贸有限公司成为好客山东理事单位会员，产品也远销陕西、山西、新疆等地。前几年，由于各种原因，周到福酥鱼的销量有所下降，周正才便利用抖音、快手等短视频平台进行推广，将这道美食搬上“云端”，销往全国各地，有些顾客一买就是上百条。

“如今，周到福酥鱼可以做成咸、甜、麻、辣等多种口味，满足不同消费者的需求。”周正才说，今后，他将把运河文化融入周到福酥鱼中，争取把这道传统美食做到极致，俘获更多消费者的味蕾。



周正才在配制调料

刚出锅的周到福酥鱼

包装好准备销往外地的周到福酥鱼



五香冻酥鱼

张洪敏：居民离不开的热心网格长

本报记者 夏旭光

“我今天来，是想嘱咐大家注意天然气使用安全……”8月28日上午，临清市新华路街道红星社区新华乾城小区234网格长张洪敏，来到该小区5号楼一单元居民杨静磊家，宣传天然气安全使用知识。

234网格的范围为红星社区新华乾城小区的3栋居民楼，住户加沿街门店共222户，有居民516人。从担任网格长那天起，张洪敏就经常穿着运动鞋，提着一个手提包，挨家挨户走访，了解居民情况，同时宣传党的各项惠民政策、有关法律法规、消防安全常识、天然气安全使用知识以及预防非法集资、网络诈骗的技能。

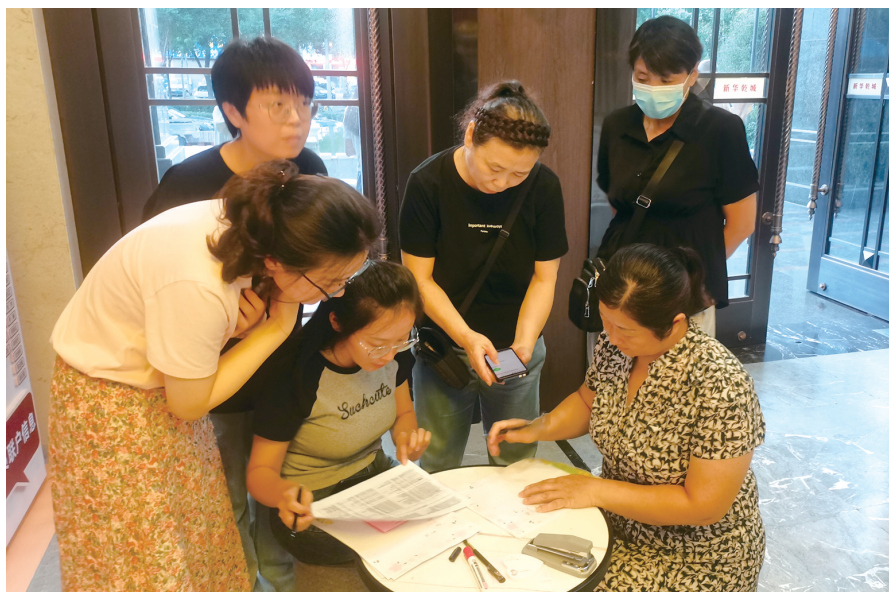
为了守护网格和谐，让问题不出网格，张洪敏总是面带微笑，耐心地和群众谈心，帮助群众迈过心里的坎儿。该小区6号楼居民杨建军在一楼窗前种了一棵桃树，对门住户说影响采光通风，两家产生矛盾。对门住户多次拨打市民热线，还找

物业人员帮助解决问题。张洪敏得知后，立即找到杨建军，耐心细致地做他的思想工作。当天下午，杨建军就把树刨了，和邻居握手言和。通过这件事，张洪敏拉近了和居民的距离。

5号楼居民王振海已84岁，生活不能自理。张洪敏上门给老人进行养老保险待遇资格认证时，了解到其没有残疾证且没有护理补贴。张洪敏立即和有关部门联系，帮王振海办理了残疾证，并帮老人咨询了护理补贴和老龄补贴的办理方式。老人的儿媳高兴地说：“洪敏，你真是一个好人，是我们的贴心人。”

为更好地服务居民，张洪敏建立了一个微信群，将各种惠民政策以及低保、五保、养老保险、医疗保险费用缴纳、社保待遇资格认证等业务的办理流程发到群里，让群众少跑腿。

哪里有需要，哪里就有张洪敏的身影。小区居民张艳清说：“洪敏，我们都离不开你了。”



张洪敏(右一)在入户走访。本报通讯员 张丽晓 摄