



归来鱼满仓



富水湖里的鱼经过渔民的巧手身价翻倍,香飘四方

俗话说,靠山吃山,靠水吃水。青山绿水给了通山人以灵气,他们在漫漫岁月中创造出许多独特乡土风味的美食。燕厦火烤鱼,就是其中久负盛名的美食之一。近日,记者走进库区,一睹燕厦渔民的制作工艺,感受渔乡人民的智慧。

富水港湾 鱼飘香



反复清洗



翻晒



打包外销



烟熏上色



蒸鱼

记者手记

火烤鱼火了

依托富水湖丰富的渔业资源,燕厦渔民靠着祖传下来的秘方,把不起眼的野生鱼加工成火烤鱼,摇身一变,身价倍增。

改革开放前,渔民制作火烤鱼主要是自己吃,随着市场经济的不断深入和富水水库旅游资源的开发,燕厦渔民看到了火烤鱼的市场前景,纷纷推向市场,走出库区。燕厦火烤鱼的知名度也越来越高,许多慕名而来的游

客都会捎上几斤。

据不完全统计,仅燕厦乡政府所在地,就有20多家有一定规模的家庭作坊制作火烤鱼,全乡火烤鱼产值在500万元以上。

做大做强火烤鱼产业慢慢被提上乡政府的规划日程,目前,乡政府正在筹备成立火烤鱼加工合作社,资金向加工大户集中,加强技术指导,实现规模化、规范化经营。