



归来鱼满仓

### 记者见闻

14日一大早,离开通山县城,我们沿着106国道往燕厦乡方向行驶。已是寒露时节,国道两旁,树叶微黄,虽是大晴天,但秋风吹在脸上,还是颇感凉意。

一个小时的车程后,来到富水湖畔一个小村庄,这里是燕厦乡港口村6组,村民徐必定正在庭院里忙着晒小鱼仔,准备做火烤鱼,四周弥漫着淡淡的鱼腥味。

燕厦乡是有名的水产之乡,由于耕地非常少,乡里的村民大多以打鱼、卖鱼为生。乡里大小小会做火烤鱼的就有20多户。

“今天早上收来的棍子鱼,新鲜着呢。”徐必定翻晒着鱼,笑着说道。

今年44岁的徐必定做火烤鱼已有10多年了,她做出来的鱼,色、香、味俱全,方圆数里都小有名气。

在晾晒工序前,这些棍子鱼已经经过了好几道的加工。新鲜的棍子鱼去除内脏后洗净,用盐腌渍一下,待出水后,放到蒸锅里蒸熟后才开始晾晒。

“热天的时候,要等鱼凉一会才能上晒版,不然很容易破皮。”徐必定跟我们讲着制作过程中的小技巧。

等鱼晒干了水汽,只七、八成干的时候就可以拿到火上熏了。这是制作火烤鱼的关键环节。

她家的后院,临时搭建的小屋下面,一个手工砌成的长方形凹槽上,放一个自制的铁筛子,将棍子鱼平铺在铁筛里,盖上木盖子,利用凹槽下面点燃的锯末冒出的轻烟熏烤,三四个小时就能烤出金黄色。

“熏的过程中火温不能太高,那样容易熏糊,期间还得翻一次,让两面都能上色。”

“一般5到9月是做火烤鱼的旺季,多的时候一天能加工两三百斤。一年算下来也能做个四五万斤吧。”徐必定说道。

回去的路上穿过乡镇街道,街道两边的铺面前有不少正在做火烤鱼的商户,晒鱼的簸箕一字排开,高低错落,十分壮观。

“打工回来的乡亲和一些游客临走时会捎上几斤,尝尝浓香的农家的味道。”个体户石银果的生意做得还不错,一天能销掉几十斤火烤鱼。

“火烤鱼除了本地消化外,更多的还是在咸宁及周边的景区销售,也有有的在网上海店。”当地乡政府一名陈姓干部说道。



蒸鱼



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

### 记者手记

## 火烤鱼火了

依托富水湖丰富的渔资源,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,身价倍涨。

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。

记 者 张大乐 夏正锋  
通讯员 李江湖 阮小星 徐辉