

吃腻了重油重辣、高盐高糖的各类菜式，想要换换口味的話，吃一顿湖鲜是种不错的选择，清淡健康又经济实惠。洪泽和金湖分布着众多中小饭馆酒店，这些馆子口味各不相同，但都同样的鲜美、原汁原味。这些馆子并不在城中心、热门的地，在网上的名气都不是非常响亮，在某音上鲜有刷屏，某评上也没有团购，但生意都不错。众多熟客定座点餐如行云流水，时鲜时价，不看菜单的盲点。所谓大隐隐于三星半，小隐隐于国道旁。

今天去的徐福记酒店靠近洪泽水产市场旁，就地取材，现杀现食，“活”则“鲜”，它家的小鱼锅贴也被叫做活鱼锅贴，淮安乡土地标菜杂鱼锅贴的代表餐厅。有人专程开车过来品尝的，有人路过闻香饱口福。这类馆子点餐时，菜单只是个目录，和老板的交流是关键，最近新进了什么好东西，有什么拿手的菜一一介绍下来，不知不觉菜单就写满了。

我们意识到菜点多了有暴食倾向的时候，左右权衡才舍弃一道已经品尝过的鲢鱼粉丝，最终还是留下了九道菜，已是弃无可弃。小鱼锅贴、盐水河虾、藕炒菱角米、清炒鱼片、银鱼涨蛋、特色猪手、醋汤鱼丸、鱼汤混沌、鱼头汤。



【小鱼锅贴】



【藕炒菱角米】