

西湖醋鱼为啥不好吃了 央视科普

西湖醋鱼，杭州的招牌名菜，承载了无数人对江南美食的期待，却在近年频频被吐槽“不好吃”。8月15日，央视一档美食栏目深入剖析西湖醋鱼“失魂”的原因，节目一播出就在网上炸开了锅，西湖醋鱼为啥不好吃迅速冲上热搜。据黑子网报道，网友们一边怀念小时候的味道，一边对现在的“工业版”醋鱼口诛笔伐。央视科普指出，选鱼不当、工艺简化、厨师水平参差不齐，是西湖醋鱼“翻车”的三大元凶。杭州本地人看了节目直呼：“这哪是醋鱼，简直是糖醋水煮鱼！”

西湖醋鱼的精髓在于“鲜”和“平衡”。传统做法选用西湖里的草鱼，鱼要活杀，肉质鲜嫩，配以独特的糖醋汁，酸甜适中，入口滑嫩而不腥。央视节目组走访了杭州多家老字号餐馆，发现如今的西湖醋鱼问题多多。首先，选材上偷工减料。草鱼多是养殖鱼，肉质远不如野生鱼细腻，有的餐馆甚至用冷冻鱼代替，口感大打折扣。网友吐槽：“现在的鱼一股土腥味，哪有西湖的灵气！”其次，糖醋汁的调配成了流水线操作。传统做法讲究醋和糖的比例，火候稍有偏差就失了风味，可现在不少餐馆直接用现成的调味料包，味道甜腻得像糖浆，毫无层次感。

厨师的手艺也是关键。西湖醋鱼看似简单，实则考验刀工和火候。鱼要切得薄而均匀，蒸煮时间必须精准，过一分则老，少一分则生。央视采访了一位70多岁的老厨师，他感慨现在年轻人学艺不精，很多人连刀工都没练好，就敢上灶做醋鱼。节目还提到，一些连锁餐厅为了效率，提前把鱼蒸好放冰箱，客人点单再加热，口感自然大不如前。网友看完气得直骂：“这不是做菜，是糊弄人！”还有人回忆起80年代的杭州老馆子，那时候一盘醋鱼上桌，香气扑鼻，鱼肉入口即化，哪像现在“吃一口就想退货”。

除了技术问题，商业化也让西湖醋鱼变了味。杭州作为旅游城市，游客络绎不绝，餐馆为了赶时间、降成本，纷纷简化工艺，甚至用速冻鱼块代替新鲜鱼。央视镜头扫过某知名餐厅的后厨，调好的糖醋汁直接从塑料桶里舀出来，网友直呼“看得心碎”。还有人爆料，一些餐馆为了迎合外地游客的口味，故意把醋鱼做得更甜，彻底偏离了传统风味。杭州本地博主在网上发文感叹：“西湖醋鱼的灵魂是西湖的水和匠人的心，现在水污染了，心也没了。”网友们对西湖醋鱼的吐槽还不止于此。

有人晒出自己在杭州某餐厅点的醋鱼，照片里鱼肉散架，酱汁浓得像糖稀，留言说：“花了88块吃了个寂寞！”还有人分享攻略，称想吃正宗西湖醋鱼，得去老字号，比如楼外楼或知味观，但即便这些名店，也被指“盛名之下其实难副”。有游客表示，排队两小时吃到的醋鱼，味道还不如家里自己做的。更有网友调侃：“现在的西湖醋鱼，唯一正宗的是价格！”央视节目还请来了美食家，试图还原传统西湖醋鱼的做法。他们特意从西湖边捕捞新鲜草鱼，现场演示刀工和调汁的细节，连醋都选用了杭州本地的老牌陈醋。

成品一出，色泽金黄，酸甜平衡，引得现场观众直流口水。网友看完感叹：“这才是小时候的味道啊！”节目最后呼吁，拯救西湖醋鱼需要回归匠心，餐馆得用心选材、钻研手艺，消费者也得多点耐心，别只盯着性价比。这场关于西湖醋鱼的讨论，不仅勾起了大家的味蕾记忆，也让不少人对传统美食的传承问题深思。网友们纷纷表示，美食不只是填肚子，更是文化的载体。西湖醋鱼不好吃了，折射出的是快节奏时代对传统工艺的冲击。有人喊话杭州餐馆：“别让西湖醋鱼变成下一个黑暗料理！”

也有人期待，未来能有更多餐厅重拾老手艺，让这道江南名菜重现光彩。无论如何，央视这次科普算是给全国吃货上了一课：想吃正宗西湖醋鱼，还得擦亮眼睛挑地方！

原文链接：<https://hz.one/baijia/西湖醋鱼-2508.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/西湖醋鱼为啥不好吃了 央视科普.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>