



本报记者 黄葆青

虽然杭州被扣上“美食荒漠”帽子，“西湖醋鱼”屡屡被吐槽，但是随着旅游市场的复苏，冲着西湖美景来到杭州，想试试杭州名菜的游客还是络绎不绝，不断带热美食话题。

最近，记者在跟随“游杭州”旅行团采访时，在团餐饭桌上遭遇一份“四不像”西湖醋鱼。传统的草鱼被换成了鳊鱼，随便打了些花刀，平躺盘内，一副“爱吃不吃”的样式。网友们纷纷吐槽，“这样的鱼作为杭州名菜还是别给游客上了”，“怪不得说杭州美食荒漠”。

这份“一眼假”的菜发给了几位杭帮菜厨师，引起了公愤，“怎么可以这样乱做”“不能这样糟蹋西湖醋鱼”……虽然西湖醋鱼和无数中国菜一样，没有统一的标准，但是杭帮菜厨师对西湖醋鱼的制作追求却是没有止境的。

假到离谱，给游客吃的“杭州名菜”引杭帮菜厨师公愤
技无止境，讲究的餐厅做西湖醋鱼已经更新72个版本

用心做的西湖醋鱼能吃出蟹的味道

“文武火”煮鱼，鲫鱼熬汤勾芡
西湖醋鱼已经迭代到72版

位于杭州植物园里的如院餐厅最近成了杭州的传奇餐厅，开业7个月就成为米其林一星餐厅。餐厅主厨兼创始人傅月良一直牢记胡忠英大师对杭帮菜“清鲜爽嫩”的四字总结，他认为西湖醋鱼吃的就是一个“吃鱼寻蟹”。

虽然胡大师和老杭帮菜菜谱都说到了西湖醋鱼的蟹肉味道，但是如今的食材和四五十年前已大相径庭。如何做出蟹味？要解决嫩度、去腥的问题，同时还要让鱼肉有悠长清雅的鲜味，可以说是困难重重。

傅月良手机里有上百张西湖醋鱼的照片和视频，行外人看起来每张都一样，其实这些照片代表一次次的调整。5月9日0点22分，傅月亮兴奋地把一段西湖醋鱼的视频发给美食家沈宏非，这是厨房团队结合客人反馈和许多美食大咖的意见做出的第72版。只有正式售卖的版本才被统计在内，内测的小版本很多都没被计入。

傅月良说，西湖醋鱼难就难在有太多的细节。关于保持鱼肉的嫩度，网上的教程或蒸或热水慢养，前者虽然嫩，但是肉质没有弹

性，后者又容易让鱼肉绵软，失去口感。傅月良用“文武火”煮鱼，所谓“文武火”就是锅的前一半接触炉火，煮鱼的水前面一半沸腾，鱼在不沸腾的一半，只有快速烫熟的鱼才有滑嫩的口感。

傅月良以笋壳鱼替代普通草鱼，解决了腥气的问题。关于鱼肉的蟹味，沈宏非给了他很好的建议，蟹味要存在于鱼肉本身，而不是糖醋芡汁。如院的每份西湖醋鱼里都有两位“无名英雄”贡献了充足的鲜味，傅月良用两条一斤重的鲫鱼熬汤，用来给鱼勾芡，鱼汤不能浓稠，否则勾出的芡汁没有轻盈的口感。

曾经有一位香港客人，吃了以后认为没有蟹味。傅月良知道以后特地让厨房蒸了一只湖蟹，配上姜醋让他品尝，客人尝过以后对鱼的湖蟹味道非常认可，原来他从来没吃过湖蟹，青蟹倒是经常吃。

傅月良给餐厅做了一个规定，如果客人吃不出蟹味，388元一份的西湖醋鱼说退就退，用这个规定倒逼团队。虽然团队努力“追蟹”，可还是不能保证每个人都吃得出蟹味。“开业到现在，退了30多条。”傅月良说。

12斤以上的大白条鱼只取精华
求“蟹”味，这家餐厅下了“狠”料

集艺楼位于杭州北山街，主打江浙菜系。开业才一年多，却已是国内小有名气的餐厅，沈宏非、董克平、陈立、眉毛等许多美食大咖都已前来打卡。很多经典杭帮菜在这里都能吃到，但是每道菜都有提升和突破，致敬传统却不落俗套。

集艺楼的美味主理人马坤山有37年厨龄，他认为既然餐厅开在西湖边，西湖醋鱼是无法回避也必须做好的一道菜。集艺楼早先版本的西湖醋鱼在用料上非常“狠”，一道菜要用两条鱼，只取口感最好的肚档部位，而且用的是开化清水草鱼。西湖醋鱼传统的做法会先把草鱼饿养三天，减少鱼的泥腥气。而集艺楼要饿养半个月，虽然增加了鱼的损耗，但是泥腥气会减小到几乎没有，鱼肉也会更加紧实。

既然能吃出蟹味是衡量西湖醋鱼标准之一，集艺楼的厨师们用上了猛料突出蟹味，在有蟹的季节直接用蟹蒸出汤汁，蒸出的汤汁既有蟹的鲜味又非常清澈，这样就能勾出蟹味明显有轻薄的明汁亮芡。

最近集艺楼又升级换代了食材，用上了肉质更好、味道更鲜美的富春江白条鱼。白条鱼虽好，却无奈鱼刺很多。他们的解决方案是选用生长期6到8年，净重12斤以上的大白条鱼，而且只取肚档部分。这么大的鱼，肉质肌理清晰，搭配芡汁吃起来不但有蟹的味道，还有蟹的质感。

大鱼的鱼刺很大，很容易就能用镊子拔掉。这样的西湖醋鱼按位上桌时，就像一块鱼排，可以用在很多不方便吐鱼刺的高端宴会，也让很多不擅长吃有刺淡水鱼的外国友人也能品尝地道的杭州风味。

因为集艺楼以前曾是“杭州才子”著名作家史莽的故居，现在也是文人相聚、以文会友之地，所以客人对菜除了要求好吃，对“颜值”要求也高。传统的西湖醋鱼是整鱼改刀，可一旦动筷就会破坏整个造型，这里的西湖醋鱼没有用传统“七刀半”的改刀方式，而是切成两指宽的条状，即使动了筷子以后，鱼也能始终保持美观的摆盘造型。

延伸阅读

他们都是“胡门弟子”

杭帮菜掌门人胡忠英大师被誉为“杭帮菜泰斗”，他告诉记者，西湖醋鱼好吃的标准是色泽红亮、鱼肉鲜嫩、酸甜适口，吃起来有蟹肉的味道。但是这道菜制作难度很大，看似简单，却有很多制作秘诀，任何一个环节控制不好，味道就会走样。

现年76岁的胡忠英大师拥有众多弟子，许多弟子已经成为杭帮菜的中坚力量，为了这道高难度的西湖醋鱼，胡门弟子们既有传承又有创新，从未停止努力。

如院餐厅的主厨傅月良论辈分要叫胡忠英大师师太公，集艺楼的美味主理人马坤山是胡大师的徒孙。而专门培养厨师的杭州第一技师学院则请了胡大师的高徒张勇担任兼职教师。

张勇既是浙江杰出工匠、浙江省技术能手，也是知名的烹饪大师，屡屡斩获各种殊荣：中式烹调高级技师，中国烹饪大师、浙江烹饪大师……时常担任各种烹饪比赛的评委。

杭州第一技师学院的前身是杭州市劳动局技工学校，其中的烹饪专业，为社会输出了大批优秀厨师。刘国铭、俞斌、张勇、马坤山、徐鹏等许多名厨都是从这里起步，开始了厨艺之路。

西湖醋鱼的做法属于烹饪技法中的软溜。杭州第一技师学院餐饮休闲学院院长王爱明告诉记者，学院为了让学生们掌握软溜的技法，也为了经典的杭州味道得以传承，为软溜特别开设了课题。

除了“胡门弟子”，上世纪50年代，楼外楼的蒋水根师傅被誉为“西湖醋鱼王”。蒋水根师傅的儿子蒋长禄在杭州第一技师学院也带出了王勇、辛少坤等老师，传授各种经典的杭州菜，特别是嫡传的西湖醋鱼。

有那么多有追求的厨师在为杭帮菜不懈努力，西湖醋鱼毋庸置疑是杭州的闪亮IP。

