

# 百年名菜西湖醋鱼为何成了“网红”？



制作完成的西湖醋鱼

杭州名菜西湖醋鱼，现在相当“网红”。

“色如琥珀芙蓉瓣，味似蟹肉不须猜。”曾让无数食客为之倾倒的西湖醋鱼，如今却频频被网友吐槽登上热搜，小红书上“西湖醋鱼”的话题讨论量已达53.5万次，浏览量超过1.2亿。更有网友戏称“西湖是西湖，醋是醋，鱼是鱼”。

这道名菜为何话题感那么强？记者近日走访了多位专家。

西湖醋鱼的历史底蕴毋庸置疑。从南宋“叔嫂传珍”传说，到清代袁枚的《随园食单》，再到1972年周恩来总理在杭州用以宴请美国总统尼克松，其文化分量不言而喻。

“这个话题之所以被反复关注，主要还是因为一种‘反差感’。”浙江大学管理学院旅游与酒店管理系副教授叶顺指出，西湖醋鱼作为一个与西湖这一世界级景区紧密绑定的文化IP，享有极高的知名度，自然抬高了游客和食客的心理预期。“但另一方面，在当下的许多餐厅，这道菜的实际口感确实比较一般，这种‘盛名之下，其实难副’的反差，很容易带来话题性，在互联网上被一次次放大。”

叶顺认为，这种反差不仅体现在一道菜上。

杭州近年来被贴上“美食荒漠”的标签，背后是类似的逻辑——城市在经济、科技、服务等方面高速发展，成为备受瞩目的“六边形战士”，但美食的发展未能同步跟上，与其他城市相比，形成了另一种层面的期待落差。

而人畜无害的西湖醋鱼，“不幸”成为这个落差的符号，以致成为“杭州梗王”。

然而，将问题简单归咎于“名气大于味道”并不全面。

浙江旅游职业学院厨艺学院原院长、中国烹饪大师金晓阳从专业角度进行了深度剖析，指出网友的爱恨交织源于多重因素的综合作用。

首先，核心在于原料的退化。

传统的西湖醋鱼对草鱼要求极高，需在西湖活水中“饿养”两三天，排尽土腥味，使肉质紧实。旧时文人品尝后，常有“惊叹其鲜美”“有蟹肉滋味”之叹。而现代规模化养殖追求效率，饲料催肥的鱼肉肉质松散、土腥味重，从源头上就失去了传统风味的基础。

其次，在于技艺的流失。

西湖醋鱼是一道极其考验厨师功力的“功夫菜”。金晓阳详细列举了其复杂工艺：独特的“七刀半”去腥整形刀法、90℃水温“养”熟而非蒸熟的技术，以及仅凭糖、醋、酱油、酒调出层次分明、递进而融合的调味工艺。“每一步都至关重要，一步之差，风味谬以千里。”金晓阳说。

但在旅游市场巨大的需求下，这种慢工出细活的传统工艺难以以为继。为追求出菜速度，许多餐馆简化流程，用蒸代替煮、缩短饿养时间、预先处理，导致鱼肉老、腥味重，口感大打折扣。

此外，还存在口味的差异。

杭帮菜清淡原味的特点，与当下普遍偏好的重口味存在天然隔阂，西湖醋鱼清淡微甜的复合口味或与游客的味蕾需求未必契合。

面对争议，消极否定并非出路。无论是专家还是业界，都在积极思考西湖醋鱼的破局与重生之道。

叶顺认为，这场全民讨论并非坏事，它恰恰证明了杭州城市影响力的提升，使得其文化细节受到全方位关注。“这种关注可以转化为发展的动力。”

在实践层面，金晓阳正带领团队进行科学化的探索。他计划利用数字化味觉研究，通过仪器测定基于传统的酸甜度和鱼肉嫩度，建立可量化的科学标准，再经由志愿者品尝验证，从而推动这道菜工艺的标准化传承。

“我们不能因部分差评就简单否定一道传统名菜及其背后的文化。”金晓阳说，“关键在于反思如何创新与适应时代，从供应链源头、工艺传承到文化传播进行系统性的提升，而非简单地妥协或放弃。” 据中新网

## 为啥37℃的洗澡水觉得凉 37℃的气温却热到抓狂

你是否发现，当人体在37℃的气温下，会燥热难耐，而洗澡水温是37℃时给人感觉却是凉凉的？

江苏大学附属第三人民医院皮肤科主任钱冠宇解释，人体正常的体温通常在36-37℃，对外界温度的变化较为敏感。人体主要通过皮肤，以辐射、出汗蒸发等方式散热，来维持体温稳定。但皮肤对冷热的判断，并不是只看温度数值，身体热量的“得失速度”更为关键。

“水是优质的热量传导介质，导热效率是空气的24倍。”钱冠宇介绍，洗澡时，哪怕水温跟人体核心体温一样，

水流过皮肤时也会带走热量。皮肤一旦感觉到热量丢失太快，就会感觉“凉飕飕”的，冲澡时的水流越急，凉感就会越明显。

而高温天气下，即便气温跟人体核心体温差不多，但没有了体内外的温差和高效的热传导介质，皮肤的辐射散热功能就不太管用了。如果此时空气湿度再高一点点，能为人体降温的汗液就难以蒸发，皮肤仅剩的散热功能也会随之“停摆”。“而此时，我们身体持续产生的热量根本就散发不出去，燥热也就在所难免了。”钱冠宇说。

据《科普时报》

## 神舟二十号航天员乘组 圆满完成第四次出舱活动

新华社北京9月26日电 (李国利 邓孟)随着两名出舱航天员安全返回问天实验舱，神舟二十号航天员乘组26日凌晨圆满完成第四次出舱活动。

据中国载人航天工程办公室介绍，9月26日1时35分，经过约6小时的出舱活动，神舟二十号乘组航天员陈冬、陈中瑞、王杰密切协同，在空间站机械臂和地面科研人员的配合支持下，圆满完成既定出舱任务，出舱航天员陈中瑞、王杰已安全返回问天实验舱，出舱活动取得圆满成功。

出舱活动期间，航天员陈中瑞、王杰完成了空间站空间碎片防护装置安装、舱外设备设施巡检等任务，这是我国首次由两名第三批航天员共同完成舱外作业任务。至此，神舟二十号航天员乘组已完成四次出舱活动，成为我国执行出舱任务次数最多的两个乘组之一。

目前，神舟二十号航天员乘组已在轨驻留超过150天，按计划，后续还将开展大量科学实验与技术试验，并在中国空间站欢度国庆和中秋佳节。

## 联合国启动 “人工智能治理全球对话”机制

新华社联合国9月25日电 (记者 潘云召)联合国25日举行启动“人工智能治理全球对话”机制高级别会议。联合国秘书长古特雷斯致辞说，这是全球聚焦这一变革性技术的主要平台。

古特雷斯说，全球对话机制的目标很明确，即帮助建立以国际法、人权和有效监督为基础的安全、可靠和值得信赖的人工智能系统；促进治理制度之间的相互协同，调整规则、减少障碍和促进经济合作；鼓励所有人都能获得的开放式创新，包括开源工具等。

他表示，联合国内部将成立“人工智能独立国际科学小组”，该小组由40名专家组成，将就与人工智能相关的机遇、风险和影响提供独立见解，成

为全球的预警系统，为全球对话等提供独立评估，帮助国际社会预测新出现的挑战。

古特雷斯还说，他最近提交了一份关于人工智能能力建设融资方案的报告，很快将在此基础上开始与会员国、潜在资助者和合作伙伴就建立全球人工智能能力发展基金进行磋商。

第80届联大主席贝尔伯克在会上表示，这一全球对话机制的目标是，确保每个国家无论大小在塑造这项技术方面都有发言权。在这个分裂的世界，联合国会员国就一件事达成了一致，即人工智能的力量太重要了，不能只留给少数特权国家。人类必须利用其潜力，最大限度地降低其风险，并使其覆盖范围均等。

## 高通提出 未来AI发展的六大趋势

新华社美国毛伊岛9月25日电 (记者 谭晶晶)美国高通公司23日至25日在夏威夷州毛伊岛举行年度骁龙技术峰会。该公司总裁兼首席执行官安蒙提出了人工智能(AI)未来发展的六大趋势。

安蒙说，这六大趋势包括：用户界面将以人为核心，并在端侧实现本地化处理；用户体验正从以智能手机为核心向以人工智能体为核心转型；计算架构迎来新变革；AI模型呈现混合化发展趋势；边缘侧数据相关性日益增强；6G将成为云端与边缘之间的重要连接桥梁，助力构建具备感知能力的智能网络。

在峰会上，高通发布了新一代移动端系统级芯片及个人电脑处理器。据该公司介

绍，其推出的最新移动端系统级芯片被命名为“第五代骁龙8至尊版移动平台”，结合了第三代Qualcomm Oryon中央处理器、全新的高通Adreno图形处理器及Hexagon神经网络处理器等，能显著提升多任务处理和应用切换速度，增强视频和照片处理能力，优化游戏体验，使智能手机成为个性化人工智能体助手。

此外，高通还推出两款全新个人电脑处理器，分别名为“骁龙X2 Elite Extreme”和“骁龙X2 Elite”。据介绍，这两款处理器在性能、续航和AI计算能力等方面均有突破，可满足多任务处理、资源密集型工作及专业创作等高强度应用需求，并支持多天续航。