

品 · 酒

鸡尾酒全书

THE ART OF
THE COCKTAIL

[英] 本·里德 / 著
姜琪瑶 楼 青 / 译

浙江
科技
出版社



品 · 酒

鸡尾酒全书

THE ART OF THE COCKTAIL

[英] 本·里德 / 著
姜琪瑶 楼 青 / 译

浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒全书/ (英) 里德 (Reed, B.) 著; 姜琪瑶, 楼青译. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2008. 9

(品·酒)

ISBN 978-7-5341-3264-3

I. 鸡… II. ①里…②姜…③楼… III. 鸡尾酒—配制
IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第016294号

Text, design and commissioned photographs copyright
Ryland Peters & Small 2004

丛 书 名 品·酒

书 名 鸡尾酒全书

著 者 [英] 本·里德

译 者 姜琪瑶 楼 青

审核登记号 图字: 11-2006-55号

出版发行 浙江科学技术出版社
浙江省杭州市体育场路347号 邮政编码: 310006
联系电话: 0571-85176040
E-mail: zjstp@hotmail.com

排 版 杭州富春电子印务有限公司

印 刷 浙江印刷集团有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本 890 × 1240 1/24 印张 8

版 次 2008年9月第1版 2008年9月第1次印刷

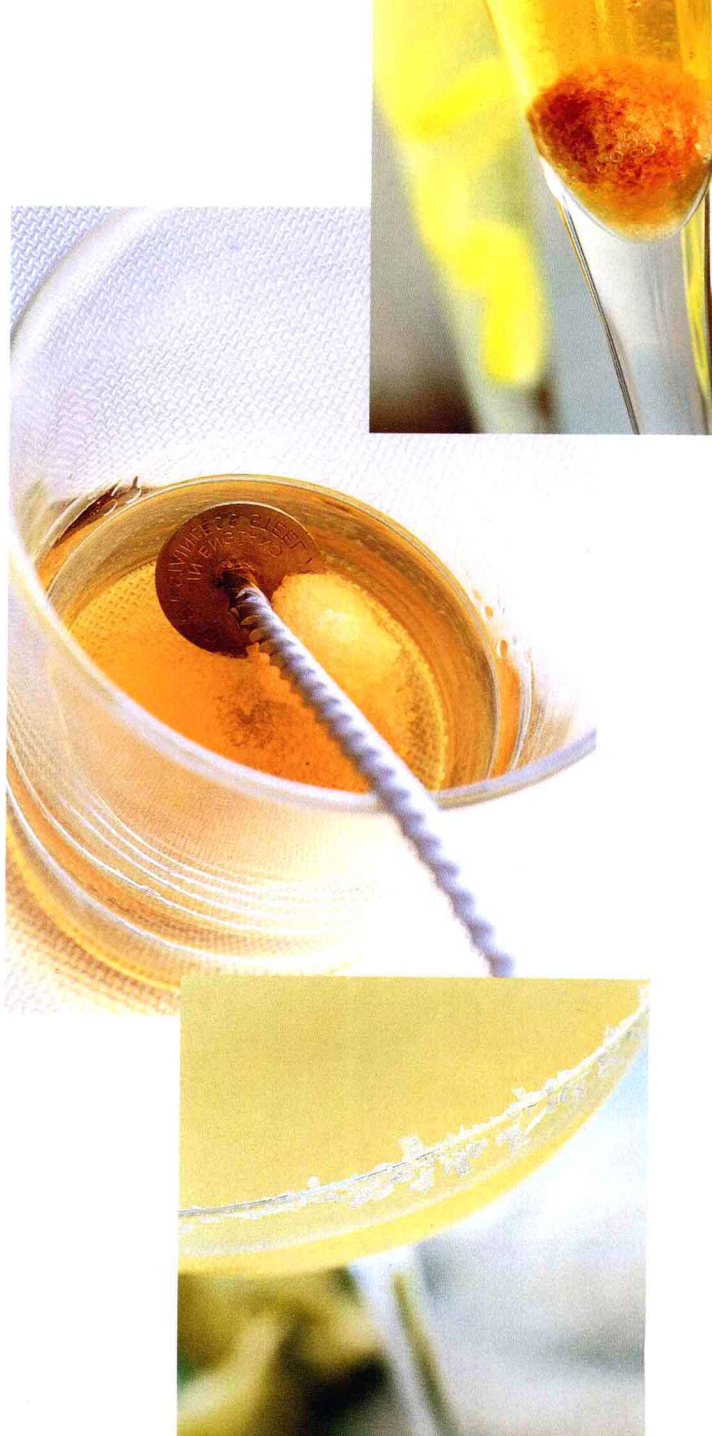
书 号 ISBN 978-7-5341-3264-3 定价 80.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 梁 峥 封面设计 孙 菁

责任校对 张 宁 责任印务 李 静



鸡尾酒基础



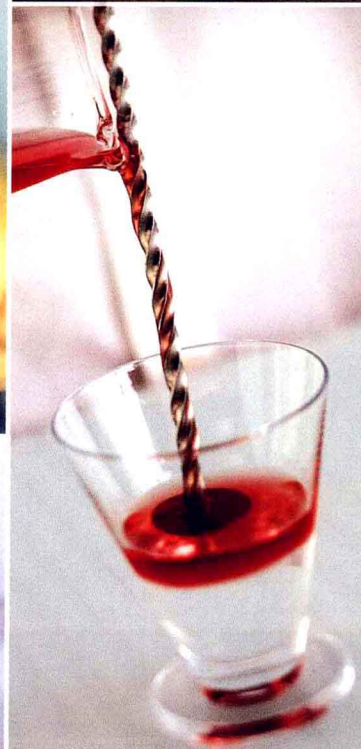
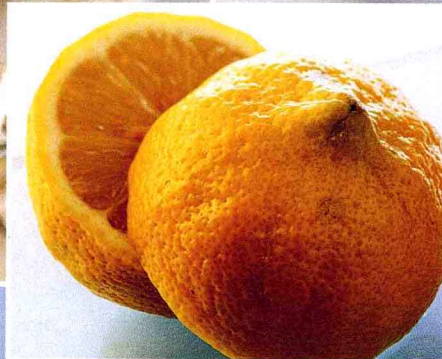
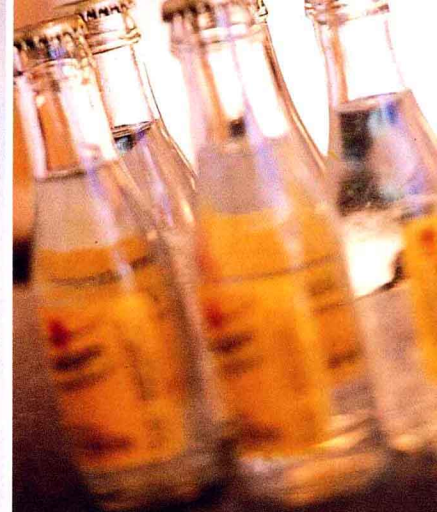
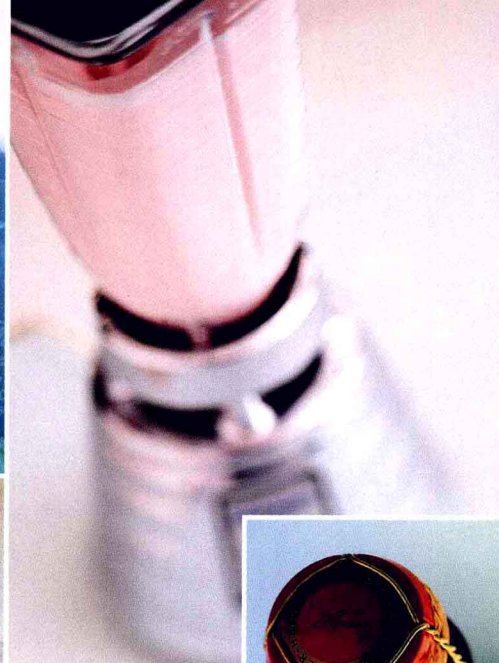
鸡尾酒的起源

关于鸡尾酒的起源，有形形色色的传说。“鸡尾酒”这个词最早出现在 1806 年美国出版的一本词典中。当时词典的解释是：一种由烈酒、苦味剂和糖混合而成的饮料。而对于这个词最早来源于哪里，人们却只能进行猜想。一些人认为，鸡尾酒是以一位名叫 Xochitl 的阿芝特克族公主的名字命名的。还有一些人声称，是一位名叫贝特西·弗拉纳根（Betsy Flanagan）的旅店老板首创了这个词。他们说，当年贝特西常把小鸡尾巴上的羽毛缚在大酒杯上，然后对那些光顾旅店的法国士兵们喊着“鸡尾万岁”。又或者，它的起源可以追溯到法语单词“coquetel”（据说这是一种产于法国波尔多地区的蒸馏酒，过去经常被用来调制混合饮料），意为混合饮料。不管它的身世如何扑朔迷离，有一点可以肯定，现代鸡尾酒文化是在 20 世纪 20 年代的美国正式宣告问世，并从此大行其道的。



Contents

鸡尾酒基础	1
鸡尾酒的起源	2
吧台背后	8
鸡尾酒配方	45
马提尼酒 Martinis	46
强力开胃酒 Power Aperitifs	74
玛格丽塔酒 Margaritas	86
香槟鸡尾酒 Champagne Cocktails	96
柯林类、瑞奎类和菲士类	
Collinses, Rickeyes and Fizzes	104
思迈斯类 Smashes	110
费克斯类 Fixes	118
酸酒 Sours	124
海波类、库勒类和宾治类	
Highballs, Coolers and Punches	130
司来默类、司波类和子弹酒	
Slammers, Sippers and Shooters	140
餐后酒和奶油鸡尾酒	
Digestifs and Creamy Cocktails	150
解醉酒 Morning After	164
无酒精鸡尾酒 Mocktails	170
鸡尾酒术语	178
索引	182





鸡尾酒的历史

整个 20 世纪，鸡尾酒历经了兴衰沉浮。它不断地迎合着接踵而至的社会变革，比如禁酒令、战争、自由性爱、毒品文化、股票市场的起落以及媒体力量的兴衰。它不断地改造自身来满足我们对“新、奇、异”的渴望，终于在 21 世纪不可阻挡地迎来了它的繁荣期。

虽然很多现在被当做“经典”的鸡尾酒都是在 20 世纪前被发明的，然而鸡尾酒真正盛行起来，却是在喧嚣的 20 世纪 20 年代。而当这段欢乐时光到来时，美国却遭遇了有史以来最糟糕的社会形势——一场被称为“禁酒令”（1920~1933）的社会实验。这段时期给美国的饮酒文化带来诸多影响，它使得一些原本藏掖掖喝酒的酒徒纷纷进入非法的地下酒吧酣饮。然而，这些酒吧的档次却也不低——相反，这些酒吧都装潢得富丽堂皇、奢华至极。更值得一提的是，这些酒吧尤其对女士大开绿灯，这为鸡尾酒的魅力增色不少！因为饮用烈酒是违法的，而质量低劣的走私酒或私酿酒虽然也有致醉的作用，但往往会让人反胃呕吐，因此，调酒师们往往在酒中加入其他的果汁或果味甜酒来压住其中让人反胃不适的口味。长岛冰茶（Long Island Iced Tea）就是在这段时期被发明的，发明者故意给它取了一个貌似可人的名字来掩人耳目。当时的调酒师还故意把饮料装在啤酒杯里，来分散那些倒霉无知的警察的注意力。

那些不想在禁酒令期间违反法律的调酒师们纷纷带上他们的发明赶往欧洲或古巴，希望在新的国度能重操旧业。他们的热情一点都不减当年，对他们来讲，这段时期是最有创造力的。许多今天被我们誉为经典的饮品，包括血腥玛丽（Bloody Mary）和台克利（Daiquiri），都是在这个时期发明的，而它们的发明者的名字直到现在仍在各地的酒吧中被人们重温与缅怀。

富兰克林·D·罗斯福总统并不赞成推行禁酒令，因此在他上台后不久即 1933 年撤销了该禁令。罗斯福本人对品酒颇有造诣，





并且也经常自己动手调酒。他和温斯顿·丘吉尔一样,尤其擅长调制马提尼酒(Martini)。事实上,早在1943年斯大林、丘吉尔和罗斯福举行峰会时,罗斯福就为斯大林和丘吉尔调制了混浊马提尼酒(Dirty Martini)。

在此还有一些关于马提尼酒不得不介绍的背景。作为最具代表性的鸡尾酒,马提尼酒一直备受政客、剧作家以及大亨们的青睐。也正是这些富有传奇色彩的好酒者,使鸡尾酒成了许多无法考证的轶闻传说的谈资,并一直被人们津津乐道。据说,汉弗莱·博加特(Humphrey Bogart)临终时曾发出感慨:“我当初真不应该戒掉苏格兰威士忌而改喝马提尼。”也许这对一般人来说并非最具蛊惑性的宣传,但至少不失为极有力的引证。

酒吧向来不欢迎妇女介入,但在20世纪30年代,鸡尾酒酒吧却对妇女摆出了热烈欢迎的姿态。虽然在美国的一些州,法律仍然禁止妇女在酒吧内点酒喝,但这个禁令却可以通过table service的方式得到很好的规避。

可以想象,20世纪40年代的酒吧并不鼓励奢华排场,这也清楚地折射出人们当时阴郁的战后心态。但幸运的是,鸡尾酒既适合人们在冷静沉思中斟饮,也适宜人们在庆祝时把酒狂欢。从南太平洋回到美国的士兵们向家乡的人们描述了用朗姆酒和果汁调成的富有异国情调的提奇(Tiki)鸡尾酒,类似描述促成了当时美国酒吧里鸡尾酒名的变革。当时的酒吧业传奇人物“流浪汉”先生(Don the Beachcomber)极力拥护这种变革。他名望颇高,只有电影巨星才能享受他的调酒服务。而他的学生、商人Vic. Zombie的名字以及Mai Tai、Scorpion等都成了鸡尾酒名。这些名称不但经受住了时间的考验,而且能使人们回忆起阳光普照的海滩与热带地区的假日。

鸡尾酒大事记

“鸡尾酒”一词最早于1806年出现在一本杂志中。当时的美国杂志《平衡》如此来定义鸡尾酒:“一种由烈酒、糖、水和苦味剂混合而成的饮料。”

鸡尾酒得到繁荣发展是在20世纪早期的爵士年代。

1920~1933年美国的禁酒令促使鸡尾酒得到发展。长岛冰茶正诞生于这个时期——当时如此命名是为了掩人耳目,迷惑警察。

1933年,禁酒令被富兰克林·D·罗斯福撤销。罗斯福总统在白宫调制了第一杯合法的马提尼酒,而在此之前,白宫是“无酒之殿”。混浊马提尼酒(一种甜味的马提尼酒,其中掺入少量的咸橄榄汁)往往又被人们称为FDR。

从南太平洋回国的美国士兵在20世纪40年代促成了提奇鸡尾酒文化的兴起。Zombie、Mai Tai和Scorpion都成为鸡尾酒名,这些都是热带海滩和夏威夷衬衫的同义词。

20世纪70年代出现了甜味鸡尾酒,如龙舌兰日出和椰林飘香。

20世纪80年代,鸡尾酒出现了媚俗化倾向,过分装饰、高酒精含量和口味重的鸡尾酒是当时潮流的宠儿。

20世纪90年代是了不起的10年。调酒师对口味与配料的结合更独具匠心。

大体来说,20 世纪 60 年代,鸡尾酒的消费显得有点停滞不前。自由性爱、毒品文化和鸡尾酒吧的闷热环境都清楚地彰显着一个事实——这个时期,鸡尾酒根本没有得到实质性的发展。这种情形一直持续到了 70 年代……在 20 世纪 70 年代,鸡尾酒经历了那个时期其他事物所能经历的所有变化——鸡尾酒的种类丰富了,你可以在龙舌兰日出(Tequila Sunrise)、椰林飘香(Piña Colada)及其他鸡尾酒中任意选用。

20 世纪 80 年代未能对鸡尾酒的发展起到任何推动作用。人们的热情很高涨,但这种热情却不是针对鸡尾酒的。出于某种原因,调酒师们似乎在尽力用一些庸俗之举来扼杀调制鸡尾酒的创造力。他们在伏特加酒中加入大量巧克力和胶质软糖,并以极低的价格出售。

20 世纪 90 年代(正是我从业的 10 年)值得庆贺,因为它无疑拯救了鸡尾酒。这个时期,伦敦人更青睐高效的、由优质烈酒和新鲜奇异的水果果汁制成的鸡尾酒。随着酒吧调酒师职业的复兴,调酒师们极尽创新之能事来证明一切都可以充当鸡尾酒的调料,他们开始把目光投向厨房来寻求调酒的灵感与原料,从新鲜蒜头和红茶到甘草、罗勒、茴香,甚至饮料,调酒师们无所不用。

那么谁又知道在这个新千年中,鸡尾酒会有怎样莫测的发展呢?只要人们对混合饮料的兴趣不减,酒品公司就会一如既往地提供熟练、职业的调酒师以及优质的调酒器皿。并且,随着人们不断发明新奇有趣的酒,这个世界会带给我们更多可以期待的惊喜。

而在我内心深处,对鸡尾酒创新自有另一番理解——当你与朋友小聚或者在一天的劳作之后独处时,试着自己动手调制一杯鸡尾酒吧,你将体会到更多的乐趣。我可以保证,鸡尾酒是一种各个场合皆宜的饮料,每个人都能找到适合自己的一款鸡尾酒;只要静下心,根据调酒配方悉心试验,你就能找到适合自己的那款鸡尾酒。



杰瑞·托马斯教授

禁酒令

19 世纪晚期,一些先驱,如杰瑞·托马斯教授(Professor Jerry Thomas),环游世界,并传播着鸡尾酒调酒术。托马斯教授的著作《侍酒者指南》(The Bon Vivant's Companion)是每个调酒师的案头必备。

毫无疑问,美国人是鸡尾酒世界的积极推动者。他们实行了禁酒令,却在无形中重新引发了人们对鸡尾酒的喜爱。当年,美国的调酒师们不得不在全世界游走,搜寻新的烈酒和鸡尾酒,而那些选择留在国内的调酒师则在非法的酒吧里炮制着新的配方。



吧台背后

总有一些人认为调制鸡尾酒太复杂，不适合在家里尝试。我不能责怪有这种想法的人。的确，当你在酒吧里点酒时，向吧台后抬眼望去，那些品种繁多的烈酒、利口酒、糖浆、果汁、刚刚切片的新奇水果、矿泉水让人望而生畏。加上调酒师为调制一杯完美的鸡尾酒所进行的预冷、混合、搅拌与过滤等一系列过程，外行看了，自然会认为在家里调酒实在是困难重重，难以开展。然而，事实并非如此。







家庭酒吧要素

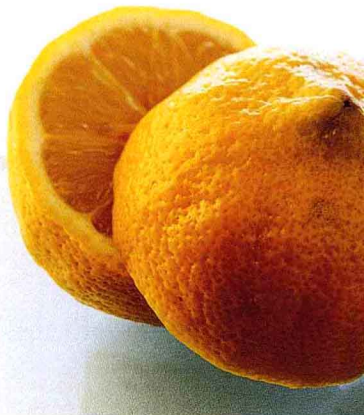
要开设一个差强人意的家庭酒吧或者组织一个鸡尾酒家庭宴会，你只需要5瓶酒。其中，一瓶应该是橙味柑香酒——白橙皮酒（triple sec）或者我个人更喜爱的君度甜酒（Cointreau）。其他几瓶酒至少得是以下酒中的4种：伏特加、金酒、淡色朗姆酒、陈年朗姆酒、龙舌兰酒、波旁威士忌、苏格兰白兰地或法国白兰地。用优质的烈酒能调制出品质更佳的鸡尾酒。

除了选择基酒，你还需要准备一些糖浆（参见第26页）、柠檬和青柠。取柠檬和青柠各10个，榨汁并分别存放于两个容器中；另备一些作为鸡尾酒的装饰（参见第29页）。

本书提供了许多配方，教你如何用最基本的材料调制鸡尾酒。不过，可不要仅仅满足于这些配方，本书中还有更多关于烈酒和利口酒的配方。这些配方种类繁多，令人叹服，甚至包括发源于南美洲的鸡尾酒经典佳品，如莫吉托（Mojito）、

玛格丽塔（Margaritas）、台克利（Daiquiri）以及凯宾礼酿（Caipirinha）。用cachaca酒制成的巴西饮品凯宾礼酿等鸡尾酒的奇特之处在于，你可以用伏特加代替cachaca来调制Caipiroska，或者用朗姆酒代替cachaca来调制Caipirissimo。

根据本书中的鸡尾酒配方，你可以运用不同的烈酒作基酒，调制出口味出众的鸡尾酒。一个典型的例子就是酸酒——根据配方中糖和酵母的配比，再加入少量的苦味剂，就可以随心所欲地用任何烈酒或利口酒调制鸡尾酒。当然，前提是你必须能体会出口味间的细微区别，并相应地调整口味。如果在调制鸡尾酒时不指定某种烈酒，你可以用最少的配料创造出各式各样的饮料。当你充实自家酒柜的时候，每种新配料都会给你的家庭酒吧带来全新的风味。



家庭酒吧基本材料及品牌

普通烈酒（spirit）

伏特加：Smirnoff

伦敦干金酒（London dry gin）：Gordon's

淡色朗姆酒：Bacardi 或 Havana Club 3-year

深色朗姆酒：Appleton Extra 或 Appleton VS

金色龙舌兰酒：Cuervo 或 Sauza

苏格兰威士忌：Bell's

波旁威士忌：Woodford Reserve

干邑白兰地：Hennessy VS

高档烈酒

伏特加：Vox 或 Stolichnaya

伦敦干金酒：Miller's 或 Bombay Sapphire

深色朗姆酒：Appleton Extra 或 Appleton VS

龙舌兰酒：Patron Gold 或 Sauza Conmemorativo

苏格兰威士忌：Johnnie Walker Black

波旁威士忌：Knob Creek

干邑白兰地：Courvoisier Exclusif

利口酒（liqueur）

橙味利口酒：triple sec 或 Cointreau

浆果味利口酒：覆盆子甜酒（crème de framboise）、

黑莓甜酒（crème de mure）、尚博覆盆子利口酒（Chambord）

可可甜酒（crème de cacao）：白色（无色）和棕色（深色）

阿彻牌桃味蒸馏酒（Archer's Peach Schnapps）

樱桃白兰地（cherry brandy）

堪培利开胃酒（Campari）

乳味利口酒：百利甜酒（Bailey's Irish Cream）

甘露咖啡利口酒（Kahlúa）

意大利苦杏酒（amaretto）

加度葡萄酒

苦艾酒（vermouth）：甜味和干味

果汁及调酒饮料

新鲜果汁：柠檬汁、青柠汁

其他果汁：橙汁、酸果蔓汁（cranberry juice）、西柚汁

糖浆

碳酸饮料：苏打水、柠檬水、奎宁水（tonic water）、可乐

装饰物

水果：柠檬、青柠、橙子

杯口加霜物：白糖、可可粉、盐

伏特加 Vodka

伏特加可以分为两大类：东方伏特加和西方伏特加。东方伏特加口味丰富，适合浅斟酌饮，往往单独饮用；西方伏特加则常作为鸡尾酒的基酒，与调酒饮料一起调制。

关于是谁俄罗斯人还是波兰人发明了伏特加的争论已经延续了数百年，我并无意涉足其中，但不妨让我们对发明者道声感谢。每种伏特加都有其与众不同的味道，任何人在比较了 Zubrowka 酒（一种野牛草风味的伏特加）和 Smirnoff 酒之后，都会坚定地赞成这个观点。

伏特加大多由谷物或土豆酿成，但也能采用其他各种各样的原料，包括甜菜根、胡萝卜，甚至是巧克力！遴选酿酒原料的唯一标准是它必须含有淀粉，因为淀粉可以在发酵过程中转化成糖。

东方伏特加一般通过罐蒸馏法酿成。该方法往往导致留下较多杂质，这些杂质会在成酒中残留味道。一直以来，用该方法制成的伏特加往往不够精纯，人们通过添加药草和香料来掩盖酒中的杂味。Moskovskaya 和 Okhotnichya 为东方伏特加的杰出代表，不妨尝试一下。伏特加是东欧文化极其重要的一部分，类似于茶在英国的地位。当地人在饮用伏特加时经常佐以特定的食物，通过饮用伏特加来取暖，也喜欢一起畅饮，但绝不会把伏特加与其他成分混合后饮用。

西方伏特加往往用连续蒸馏法酿制，这有助于提高酒的纯度。通常，这种伏特加的蒸馏次数达 4~5 次，Vox 伏特加就是这样酿成的。近 10 年来，西方伏特加酿造商逐渐意识到了市场对调味伏特加的需求，于是效法东方伏特加的酿制工艺，但成品却无法具备东方伏特加传统、独特的风味，几乎无法与东方伏特加相抗衡。

作为中性的鸡尾酒基酒，伏特加在调酒中兼具各种角色，适合各种场合饮用。你可以试着调制一杯漂亮而又止渴的伏特加柯林（Vodka Collins）。不管怎样，“功夫不负有心人”，当你去市场上探访林林总总的伏特加时，必定会找到一款满足你的好奇心与味蕾的、风味绝佳的伏特加。



伏特加小常识

伏特加大多由谷物或土豆酿成，但也能采用其他各种原料，这些原料包括甜菜根、胡萝卜，甚至是巧克力。

伏特加是东欧文化极其重要的一部分，类似于茶在英国的地位。人们在饮用伏特加时经常佐以特定的食物，通过饮用伏特加来取暖，也喜欢一起畅饮，但有一点与西欧不同，人们绝不会把酒与其他成分混合后饮用。

伏特加在西方能深受青睐，得益于它作为烈酒的一大优点——喝过之后不会在口气中遗留异味。

有两种制作伏特加的方法——罐蒸馏法与连续蒸馏法。前者多见于东欧，后者多见于西欧。

在鸡尾酒的调制中，伏特加是一种通用的配料，可用于调制多种鸡尾酒。