

THE CURIOUS

BARTENDER

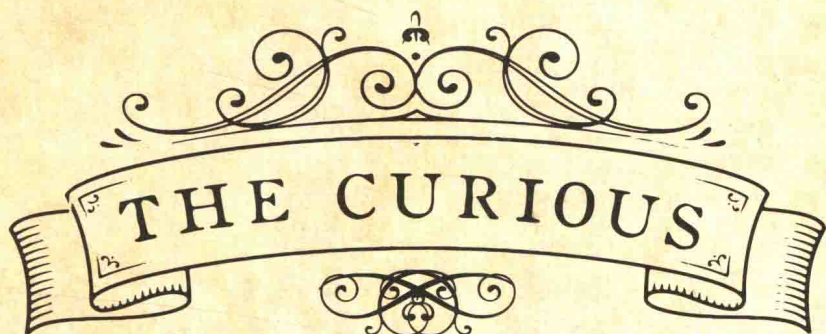
[英] 特里斯坦·斯蒂芬森◎著 程晓东◎译 曾凤仪◎审订

好奇的调酒师

全面掌握调制完美鸡尾酒技艺的精髓

从一只玻璃杯到一杯完美鸡尾酒
中间蕴含了多少知识和秘密，本书都为你一一呈现

北京科学技术出版社

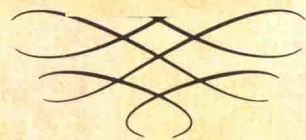


BARTENDER

[英] 特里斯坦·斯蒂芬森◎著 程晓东◎译 曾凤仪◎审订

好奇的调酒师

全面掌握调制完美鸡尾酒技艺的精髓



北京科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

好奇的调酒师：全面掌握调制完美鸡尾酒技艺的精髓 / (英) 特里斯坦·斯蒂芬森著；程晓东译.——北京：北京科学技术出版社，2018.7

书名原文：the curious bartender

ISBN 978-7-5304-9638-1

I. ①好… II. ①特… ②程… III. ①鸡尾酒—调制技术 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第071873号

好奇的调酒师：全面掌握调制完美鸡尾酒技艺的精髓

作 者：〔英〕特里斯坦·斯蒂芬森

译 者：程晓东

审 订：曾凤仪

策划编辑：廖 艳

责任编辑：刘瑞敏

责任印制：李 茗

图文制作：天露霖文化

出 版 人：曾庆宇

出版发行：北京科学技术出版社

社 址：北京西直门南大街16号

电话传真：0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

0086-10-66113227 (发行部)

邮政编码：100035

电子信箱：bjkj@bjkjpress.com

网 址：www.bkydw.cn

经 销：新华书店

印 刷：北京宝隆世纪印刷有限公司

开 本：710mm×1000mm 1/16

印 张：12.75

版 次：2018年7月第1版

印 次：2018年7月第1次印刷

ISBN 978-7-5304-9638-1/T·980

定价：69.00元



京科版图书，版权所有，侵权必究。

京科版图书，印装差错，负责退换。



CONTENTS

目录

简介 2

本书使用指南 6

基础知识 7

关于味道的科学 10

味觉示意图 16

•

技术 19

冰, 摇和与搅拌 20

给鸡尾酒调味 25

浸渍与萃取 28

水状胶体 32

榨汁, 风干和脱水 36

澄清 39

干冰和液氮 42

烟雾 45

泡沫、气泡和鸡蛋 46

旋转蒸发 50

鸡尾酒陈化 51

•

鸡尾酒 55

金酒 57

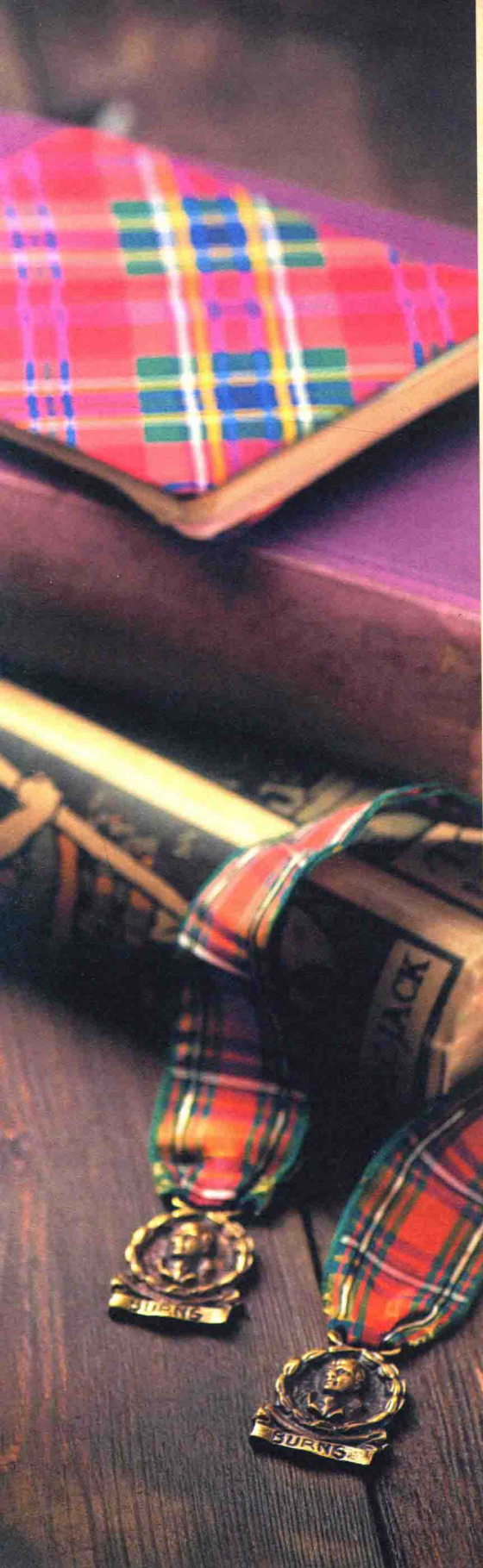
伏特加 91

白兰地和干邑 109

威士忌 131

朗姆酒 153

龙舌兰酒 187



CONTENTS

目录

简介 2

- 本书使用指南 6
- 基础知识 7
- 关于味道的科学 10
- 味觉示意图 16

•

技术 19

- 冰，摇和与搅拌 20
- 给鸡尾酒调味 25
- 浸渍与萃取 28
- 水状胶体 32
- 榨汁，风干和脱水 36
- 澄清 39
- 干冰和液氮 42
- 烟雾 45
- 泡沫、气泡和鸡蛋 46
- 旋转蒸发 50
- 鸡尾酒陈化 51

•

鸡尾酒 55

- 金酒 57
- 伏特加 91
- 白兰地和干邑 109
- 威士忌 131
- 朗姆酒 153
- 龙舌兰酒 187

简介

你好，欢迎你，非常高兴你打开了这本书！

调酒艺术并不简单，这与人们所熟知的服务行业恰恰相反。这本书主要介绍混合饮料中的科学道理，但是我认为应该在开始的时候强调一下调酒本身所具有的艺术性，这也是非常重要的。你可以学习科学原理，也可以记住配方，但这只是成功的一半。而另一半则是做一名健谈的侍者为客人提供服务，当然还要表现得很轻松，这一半就很难学了，而且更难教。要做到这些，很大程度上来自你的自信（就像我一样），同时也需要你具有很强的娱乐精神和与人闲聊的能力，并且还要愿意一遍又一遍地闲聊。戴夫是我18岁的时候在康沃尔的同事，他50多岁，有些特别的人很喜欢他。几十年间，戴夫把站吧台、倒酒、聊天和招待客人这些工作做得炉火纯青、游刃有余，整个过程完全无缝连接。

即便如此，实际操作和专业技术毫无疑问也派得上用场。在过去的10年里，我竭尽所能地收集鸡尾酒的相关知识，这本书就是10年努力的结晶。下面我将讲述我职业生涯的故事，介绍对我产生影响的人，以及那些成就了我的新发现。

开始

我以前从来没有打算要做一名调酒师。还记得在学校里的职业会议上，我更关注于平面设计、表演以及电影制作。但我认为我最终选择的职业与我的初衷并非大相径庭。好比平面设计师，我需要具有创造力，能够把概念变成真实存在的事物；好比舞台剧演员，我有一个能够让我表达和表演的舞台；又好比电影导演，我成了一名夜生活策划师。

从大学退学之后，我回到了我的家乡康沃尔，在酒吧和餐馆工作。尽管感觉到有些挫败，但也并非一败涂地。有一件事我当时不太懂，但是现在却非常明白，那就是在接下来的5年的时间里，我遇到了许多经理和老板，他们给了我充分的创作自由和发展机会。在本地酒吧当帮厨1年多之后，我去了康沃尔郡波尔泽斯市一家新开的餐馆，餐馆名字叫蓝色番茄，那年我19岁。我跳槽的目的是想要提升我的厨艺和排名，但不巧的是当时厨房已经满员了，所以最后我只能吧台工作。当时我们那里有两名调酒师，我是资历比较浅的那个，所以在那名经验丰富的调酒师离职后，我只用了两天就成功晋级了，在不到一周的转行阵痛期之后，我就开始管理我人生中的第一个吧台，而我作为鸡尾酒调酒师的职业生涯也迎来了一个良好的开端。

我虽然成功晋级，但是没有人能给我提供任何指导，这是我当时面对的最大的困难。我第一次为客人调制鸡尾酒时，完全是自己按照酒谱上面的说明照猫画虎调出来的，后来餐馆老板从单子上随机选出16种酒让我练习调制，那些真可以算是最经典的鸡尾酒了。也是从那时开始，我走进了鸡尾酒的世界，从马天尼、曼哈顿、朱丽普，到古典鸡尾酒、威士忌酸酒都包含在内——所有这些酒到现在我还非常喜欢调制，当然也都写进了这本书里。有一天早晨，为了用心学习调酒，我打算把单子上所有的酒都调一遍，2个小时之后，整个吧台就像被炸弹炸过一样，不过我调出了16款精美绝伦的鸡尾酒。我记得当老板走进吧台时，他说：“我想我

已经找到鸡尾酒调酒师了。”如果没这次鼓励，真不知道我能否从当时的困惑中走出来。

我那时一定是做得还不错吧——吧台很忙碌，鸡尾酒也非常受欢迎。我把所有的时间都花在完善鸡尾酒酒单和研究新鸡尾酒上，还阅读了许多关于鸡尾酒的书籍和调酒手册。我每天选择一款鸡尾酒作为主题，刚开始的选题就来自西蒙·迪弗德在2001年出版的《鸡尾酒调味指南》，但是经过18个月、500余款鸡尾酒主题之后，我开始创作属于我自己的鸡尾酒，并且把它们卖给客人。一款鸡尾酒从构思、混合、呈现到最后看到一个人享用它，甚至再点一杯，那种美妙的感觉简直让我上瘾。我在厨房里和主厨一起琢磨，在鸡尾酒里使用不寻常的材料（起码当时是很不常见的），比如泰国青柠叶、芫荽和葛缕子。我也是从那时候开始使用精品伏特加、利口酒和日本威士忌（这在当时的英国都是人们闻所未闻的）来调制鸡尾酒的。

中期阶段

在蓝色番茄餐厅工作了两年，度过了两个繁忙的暑假之后，我准备要进一步发展我的事业。幸运的是，命运非常眷顾我。杰米·奥利弗准备在纽基的水门湾开十五号连锁餐馆的第三家分店，距离我家开车大约30分钟的路程。我申请了吧台经理的职位。据我所知，这可能是当时康沃尔最顶级的调酒师职位了，说不定还是世界上最顶级的调酒师职位！面试结束之后，我打电话确认了一下面试是否成功，结果我当时就被录取了。想到可以在如此高规格的酒吧，和一些志同道合的人一起工作，我简直欣喜若狂。整个项目斥资150万英镑，而我也将拥有自己崭新的酒吧和一支充满热情的团队，还有一群热情的客人。

结果，这个酒吧的设计很糟糕，而且根本就没有团队（还是只有我一个人），但是这些问题在开业的头几个月我就已经克服

了，毕竟将来如果要开一家属于自己的酒吧，这些都是我需要面对的挑战，尽管这在当时还是一个让人难以置信的梦想。我拉来了几个当时在蓝色番茄餐厅跟我一起工作的朋友，我们一起把各项工作落到实处。十五号餐厅最棒的地方就是可以获取令人不可思议的当地季节性的材料。仅仅过了5个月，我就重新设计了鸡尾酒酒单，当中包含了最具有原始风味的、最具时令灵感材料。我雇了一个当地人帮我搜罗各种新奇的材料，比如野牛蒡、辣根、沙棘、荨麻。餐厅还有来自附近的有机原料生产商，在这里我也可以买到一系列可食用花卉，比如锦葵，还有琉璃苣。我沉醉于研究材料的原产地和有机性，甚至还带领团队打造出属于我们自己的“健康”软饮系列，包括可乐、蒲公英和牛蒡、姜汁啤酒，还有柠檬汁。我还在食物和饮品的搭配上下了一番功夫，跟十五号餐厅的主厨一同开发出能够和古典与现代鸡尾酒相搭配的不同菜品。我还利用康沃尔当地原产的咖啡豆开发出一种原创的咖啡，世界各地的许多人都非常喜欢。我的手艺日臻完美，这也是为什么在几年之后我能在康沃尔的伊甸园项目中收获、加工并烘焙属于我自己的咖啡豆。在2007年和2008年的英国咖啡师锦标赛中，我分别获得了第七名和第三名的好成绩。

在鸡尾酒的领域中，还有许多事情需要我去学习，经过那些彻夜苦读的日子，我懂得越来越多（我的妻子劳拉也是这样）。帝亚吉欧公司是世界上最大的优质烈酒生产商，他们邀请我当他们的品牌代言人。许多人跟我说如果我打算离开十五号餐厅，那我真是疯了，毕竟我通过杰米·奥利弗在电视上制作了我自己的鸡尾酒，而且已经在一些电视节目上露面，名望与财富触手可及。但是新的工作却能够带给我认识新朋友，还有学习和发展的机会。

这项工作确实非常艰巨，因为这意味着

我要培训一些来自英国顶尖酒吧的调酒师。我记得我充满焦虑地问托马斯·艾斯克，如果遇到有的调酒师比他懂得还多，该怎么处理呢？托马斯·艾斯克是我做品牌代言人的同事（后来变成我的商业伙伴），他再三跟我说我不必担心。为了应对这种焦虑，我把自己泡在书海里，学习关于烈酒生产、风味化学、鸡尾酒历史以及通史的知识。我还开始接触蒸馏器，目的就是让自己尽可能多地储备知识。最终我完全能够胜任这项工作，并且做得越来越好，可以回答调酒师们提出的最难的问题。

业余时间里，我开始自己在家酿造啤酒和苹果酒，并且把我第一年的奖金全部投进去，把我家的车库改造成了一个酿酒室，置办了一个30升的不锈钢蒸馏器。以前我在暑期干过水管工，那时候学习了一些管道知识的皮毛，现在全都用上了，蒸馏器的冷却管和加热管都是我自己组装的。同时，我还加入了洛克当地夏普啤酒厂的啤酒品鉴会，当时夏普啤酒厂的规模还很小，但我还是竭尽所能地跟首席酿造师斯图尔特·豪学习了许多关于酵母和发酵学的知识。在此期间，我非常有幸参观了全世界许多酿酒厂，包括法国、墨西哥、荷兰以及苏格兰的酿酒厂，这让我对于酒的生产过程有了更加深入的了解。我还开始对当时大热的“分子调酒”进行了短暂的研究，但是后来我逐渐对分子调酒不感兴趣了。

从一开始我就意识到把前瞻性的烹饪技术和亘古不变的经典鸡尾酒结合起来，那一定很有意思。把科学和历史相融合，让现代与古典擦出火花，让饮品讲述更加丰富的故事，这会给人带来更大的吸引力。还有比这更棒的吗？早期阶段，有许多新技术受到了经典派的诟病，比如滥用泡沫和过度球化。但是我认为，很显然一直以来许多现代技术都可以和经典鸡尾酒和谐融合，只要我们正确而适度地对新技术加以运用，就不会动摇

鸡尾酒的根本。

我在做品牌代言人的时候，最大的收获就是对酒吧有了整体的认识。我在许多酒吧做过培训，如米其林星级餐厅酒吧、大型夜总会、品牌酒店酒吧、精品酒店酒吧、平价酒吧、经典鸡尾酒酒吧，还有小酒馆，基本上你能想到的任何类型的酒吧我都去做过培训。我会看一看他们是怎样操作的，哪里做得好，哪里做得不好。

又一次开始

在帝亚吉欧公司工作两年半之后，我决定要进一步发展，但是这次的情况不一样，我的妻子劳拉很体贴我，她准备和我一起离开康沃尔，搬到伦敦去。是时候和托马斯·艾斯克（我以前在帝亚吉欧公司的同事）一起开一间属于自己的酒吧了！是的，我们就是这么做的。

在珀尔酒吧开业之前，我和托马斯曾看到过许多世界顶级的调酒师调制出惊艳的鸡尾酒，许多非常棒的鸡尾酒只是在调酒大赛上呈现过，却很少出现在任何酒吧的酒单上，普通的消费者从来没有机会尝试这种有着现代仪式感的饮品，或者用古董级别的玻璃器皿盛放的鸡尾酒，抑或那些背后隐藏着真实故事的原创饮品，这对于我们来说真的太可惜了。于是我们开始改变这一切，我们要把珀尔酒吧打造成鸡尾酒爱好者的天堂。

珀尔酒吧的设计初衷是要呈现出一个散发出具有鸡尾酒历史感的所在，这也是为了向《萨沃伊的鸡尾酒》的作者杰瑞·托马斯教授和几年来对我产生深远影响的前辈们致敬。我们的第一版酒单中有一半是经典鸡尾酒，另一半是超现代的鸡尾酒，这些超现代鸡尾酒运用了我们所掌握的所有最前沿的技术（事实上这本书的结构也类似这种搭配）。

为了确保供应这些运用前沿技术的饮品，我们日复一日地努力，后来我们把酒吧和有餐前准备的餐馆结合起来，餐馆在上午

晚些时候开始营业，比我们的营业时间早几个小时。我们购买了便携式鱼缸泵、奶油枪（见第30页）、苏打虹吸瓶（苏打枪）、龙头装置液氮（见第42页），每天还有人给我们送一块10千克的干冰，我们每天要用20千克的晶莹剔透的冰块，然后用冰锥手工碎冰，后来我们的星崎制冰机经过三次升级，最终达到我们的制冰要求。珀尔酒吧是一个很大的成功，由于我们供应的鸡尾酒夸张、新颖，且富有创意，很快珀尔酒吧在英国就享有了顶级酒吧的盛誉。

继珀尔酒吧之后，我们在伦敦的肖迪奇开了崇拜街口哨店（Worship Street Whistling Shop），在风格上以维多利亚大酒店为模板，并且按照其调酒室的规格配备材料和酒品开发的设备。在这里我与瑞恩·柴提亚瓦达那有过非常紧密的合作，我们一起开发分子鸡尾酒分解和重组技术，这种前沿技术令人十分兴奋。我们还在压力锅和玻璃漏斗外面装上蒸馏器，使用旋转蒸发器通过冷提取的方法提取出精美的鸡尾酒装饰品，利用各种各样的酸、盐（见第25至第27页）和碾成粉末的配料做出我们所能做的最棒的饮料。

那对我来说真是一段美好的时光——就好像第一次学习调制鸡尾酒一样。我开始热切地学习风味学，由食物和饮料的混合物所产生的味觉和香气，到人类的神经系统、多重味觉和味觉神经都深入学习。通过这些研究，我成了一名出色的化学家、生物学家、心理学家和风味学家，就像托尼·布莱克、查尔斯·史宾斯、哈维·蒂斯、高登·谢福德及哈罗德·麦吉那样。

然而这还是没有满足我的好奇心。我开始自己进行实验，深入研究那些会对鸡尾酒的观感产生影响的物质。

如今

这本书的目的是要把鸡尾酒的核心价值

融汇在一起。跟其他的事物一样，先要了解它的来龙去脉，才能够将其发扬光大。烈酒和鸡尾酒背后所蕴含的历史和文化，跟你喜欢谈论的其他话题一样丰富多彩。随着时间的流逝，我受到许多启发，无论是来自饮品自身，还是让人沉醉的周边文化，或是普通民俗，或是某个时代的奇闻轶事，甚至是一只普通的玻璃杯，可能对于某个时代而言都是非常特别的存在。怎样把历史和科学结合在一起是最棘手的问题，调酒师们对于应该坚持传统还是敢于创新改良的问题争论了很长时间。仅仅把材料随意混在一起，怎么可能把一款超过100年历史的鸡尾酒完全复制出来呢？本书中介绍的许多款饮品，我都是致力于通过严选特殊的配料和技法来进行优化，目的是在保持同样功能性的前提下，通过运用现代化的工具和材料，使人享受到更好的饮酒体验。当然了，有时候可能我觉得这是香甜无比的美酒，而有的人却觉得那简直是一场噩梦，毕竟众口难调，就像对于食物的喜好不同一样，每个人喜欢的味觉感受也都不尽相同。如果要达到你对味觉的期待，甚至超越这种期待，关键是要能够再现那种味觉体验。

本书中的一些酒谱比较长，但愿这不会打消你阅读的积极性，或是影响你对于这款酒的品味和享受。我的目的是要带你一步一步地体会整个思考的过程，勿有所遗。通过我的职业生涯，我深深地体会到，有些细节看起来很不起眼，但却有可能让你对全局产生更加全面的认识，而这本书和其他介绍鸡尾酒的书有一点不同之处，就是着力于挖掘这些细节。也许你会试着严格按照本书的酒谱进行调制——如果是这样的话我将非常开心，或者你会根据自己的喜好或根据自己平时调酒的相关性酒谱进行调制，无论怎样我都希望这本书里的信息能够帮你或者给你带来灵感。

本书使用指南

本书大体分为两大部分，调酒技术和酒谱。它不仅是一本酒谱大全，更包含了品酒历史以及如何成为一名现代调酒师的方法。

调酒技术部分包含了所有经典的调酒技法，从怎样搅拌鸡尾酒或者怎样选择材料，到怎样澄清果汁或者怎样使用液氮，不一而足。许多主题都包含在鸡尾酒的章节里，所以你可以把调酒技术部分当作参考。

酒谱的顺序是按照烈酒的类别排列的——比方说，以伏特加作为基酒的鸡尾酒会被分在同一组。同时，我还在本书中列出了一个味觉示意图（见第 16 页至第 17 页），示意图把每一款经典鸡尾酒的味道按照不同味觉的强度进行轴向排列，你可以根据特定的鸡尾酒风格或特定的情景来选择你想要调制的鸡尾酒。

本书中的所有鸡尾酒都是成对分组的。有些酒品是特意为这本书而研制的，有些大概是在 10 年前就已经开始开发了，还有些是我初次在酒吧工作时调制过的（这些酒对于非专业的鸡尾酒爱好者也是非常好的起点）。本书中共收录了 33 款经典鸡尾酒，并详细介绍了其历史背景、创始人和酒谱。只要具备基本的酒吧设备（有时甚至这些设备也不需要），本书中的每种鸡尾酒都可以在家里被调制出来。每种经典鸡尾酒都有另一种酒与之搭配，配酒是我广泛地选取能够与其成为经典搭配的材料自创而成的。我认为有些原创鸡尾酒的酒谱已经非常成熟了，如果没有必备的工具是不可能复

制成功的。我把相应的工具都写在书里了：对于鸡尾酒爱好者们而言，可以增加他们的阅读趣味；对于专业的调酒师而言，如果想要尝试调制的话，也提供了足够的详细信息。我把这称作“不可能的调酒术”。

除非特殊情况，每份酒谱都是一人份的量。当然，你可以两倍、三倍，甚至十倍增加材料的用量，一次性调出多份——但要确保一点，就是所有材料都要进行均匀而充分的处理！少数酒谱是超过 20 人份的量，而且这类酒通常是需要成批处理的，需要进行橡木桶熟化或装瓶熟化，或者这种酒是一种传统的用大容量容器盛放的酒，比如宾治碗。

本书中许多复杂的酒谱中还会有分酒谱——也就是酒谱中某一种材料的配方，通常这份分酒谱是多人份的用量，而且我还提供了如何在家中储存这些自制材料的方法。这些分酒谱是按照调制的步骤顺序排列的。在你开始调酒之前，有必要先确认一遍每个步骤需要用到什么材料。比如自由古巴 1900（见第 172 页）中用到 3 种不同的材料，而这 3 种材料是按照使用的先后顺序排列的——7X 风味需要用在可乐配方里，而这款鸡尾酒的成品是需要用可乐配方调制出来的。

在你阅读这本书的时候，我假定你已经有了基本的工具——摇酒壶、量杯等。一般家庭不常备的专业工具已经用黑体字标注出来，所以你一眼就可以看出你需要用什么工具了。



基础知识

虽然这本书中介绍了一些复杂的酒谱和制作鸡尾酒的先进技术，但是它同时也是为非专业的家庭调酒师和鸡尾酒爱好者设计的。考虑到这一点，我写了“基础知识”这一部分——主要介绍调酒需要用到的一些工具和原料。所以无论你是第一次拿起摇酒壶的初学者，还是经验丰富的专业调酒师，你都有可能在这一部分学到一些东西。

基本工具

事实上，现如今调酒师和鸡尾酒爱好者所能买到的调酒工具真是各式各样、琳琅满目。但也许与你所想的相反，要调制上乘的鸡尾酒，你并不需要买很多工具。本书中至少半数以上的鸡尾酒只需要用到简单的摇酒壶、调酒杯、吧勺、量酒器、滤冰器和冰。如果你想把工具准备得齐全一些（尤其是如果你想要尝试一些我自创的鸡尾酒的话），我推荐你准备好电子秤、水果削皮刀、适用的专业刀具以及大号注射器，我曾经带着和上述差不多的装备到世界各地去旅行，在需要时，我仍旧可以成功地为大家调制一点令人愉悦的鸡尾酒。

饮品的品质可以直接反映出工具的质量和价格。但是我们又不是在建房子。尽管有些现代调酒师运用的技术中蕴含着一些复杂的因素，但是大多数情况下其实无须使用那么高规格的工具。要榨柠檬汁或是青柠汁，不必非要用带有精致齿轮的柑橘榨汁器（也叫墨西哥榨汁器）；要取冰也不必非要用银制的冰夹，用大拇指和食指也可以搞定。

我在任何一家酒吧轮班时都会在调酒时把用得上的工具都用上，因为这也是酒吧表

演的一个重要部分。下面是一些常见调酒工具及其用法。

吧勺

如果你想要花钱买一件精美的调酒工具，那就买吧勺吧。吧勺有很多不同的长度和宽度的选择，有些吧勺一端为平的圆片，有些带一个叉子，有些什么都没有。

吧勺的圆片可以减缓液体流速以形成分层效果。许多调酒师用它来捣碎材料，但在目睹金属撞击会磨损甚至击碎高球杯后，我通常不建议这么做。

勺柄的叉子其实挺怪异的。从逻辑上说，它可能是用来叉起橄榄或者樱桃的，但事实上它肯定不是当叉子用的。一些日本调酒师（这种吧勺正是起源于日本）曾经告诉我，这个叉子就是为了做出吧勺旋转时反射出灯光的视觉效果。

量酒器

量酒器有各式各样的形状和尺寸，但是它们的功能都一样——量取液体。使用任何一种量酒器都可以调制任意一款鸡尾酒，只要材料的配比是固定的，选择量酒器的规格取决于你要调酒的分量。

我在写这本书的时候，流行使用双头锥形量酒器，一头是标准的50毫升容量，另一头是25毫升容量。当然，市面上有各种规格的量酒器，适合于不同的使用习惯。也会有小一点或大一点的数量器。

有的调酒师更喜欢用厨师的量匙，就是那种用钥匙环串起来的普通量匙，大约6个一串。这种方法能达到非常好的精确度，但是使用和清洗却比较烦琐。

最好的方法就是用几个内侧有刻度的量酒器，这样可以轻松而准确地量出任何你想要的容量。

摇酒壶

跟量酒器一样，摇酒壶也有很多种类。如果你研读一下不同时期关于摇酒壶的资料，你一定会对人类仅仅为了把液体和冰块放在一起摇匀，就发明出这么多精巧的摇酒壶感到惊讶，甚至感到困惑。

现代摇酒壶几乎全都是用不锈钢制作的。这种材料价格适中，而且易于清洗，因此是制作摇酒壶的上佳材料。钢的导热性也比铜、铝和银的导热性差，因此不会很快的冷却或加热。对于鸡尾酒摇酒壶而言，这是非常理想的特性，这就意味着冰块可以在摇酒壶里最大限度地发挥冷却鸡尾酒的作用，而不是用摇酒壶或是空气来冷却。如果用银、铜或铝来制作摇酒壶，会适得其反，冰块的温度很快就会被摇酒壶的内壁吸收，最后鸡尾酒的品质就会大打折扣。

最近，有些其他金属也被用来制作高品质非导热摇酒壶，钛就是其中之一。钛的导热性只有铜的1%，具有如此低的导热性，钛几乎可以说是热量的绝缘体了。钛还具有非常高的耐腐蚀性。当然了，一分价钱一分货，要买一个钛摇酒壶，大概需要150英镑！塑料摇酒壶的热传导性甚至比钛摇酒壶还要低，而且价格要低廉得多。最棒的摇酒壶应该用苯乙烯泡沫胶制作，因为这种材料完全不具有导热性，但是据我所知现在还没有这种材料的摇酒壶。不过说真的，用塑料摇酒壶或是苯乙烯泡沫胶摇酒壶调酒，看起来并不怎么酷啊！

摇酒壶的容量要随着液体的含气量和乳化作用强度（比如用到表面活性剂或者蛋白的时候，见第46页至第49页）的增加而增加，这样可以给气体留出更多空间，或者更加充分地产生乳化作用。很显然，摇酒壶的

容量越大，能盛的酒就越多，在我的书里，这一直都是个好事哦！

（要了解更多关于不同摇酒壶的优缺点，以及摇和类饮料和搅拌类饮料所涉及的专业知识，请参阅冰，摇和与搅拌，见第20页至第24页。）

调酒杯

想当年我第一次拿起吧勺的时候，调酒杯还很少见。搅拌类饮料都是在波士顿摇酒壶的玻璃杯里做出来的，但是这很不方便，因为这种波士顿摇酒壶的玻璃杯没有倾倒液体的槽口，所以必须要倒得非常快，才能避免饮料沿着杯壁流出来！

现在市面上可以买到各式各样的调酒杯，价格差别也很大。在选择调酒杯的时候，主要还是看倾倒是否流畅，搅拌是否顺手。当然倾倒的流畅度是最重要的，毕竟搅拌动作可以调整，但是一个劣质的调酒杯在倾倒时往往不怎么流畅。

通常调酒杯都是用玻璃或水晶制作的。日本的Yarai调酒杯具有很高的品质和良好的功能性，因此最近非常走俏。这种调酒杯价格确实不菲，不过你也只需要买一个而已。

加仑调酒杯也非常流行，因为这种调酒杯是人工吹制而成，而且产自著名的玻璃制品之乡——意大利威尼斯附近的穆拉诺岛。这种调酒杯的特别之处在于它杯口处向顶部弯曲，这样能够避免冰块从杯子里掉出来，非常实用。这样的设计不仅仅是能够让你在倾倒液体的时候不必使用滤冰器，而且在需要搅拌饮料的时候，你只要旋动调酒杯就可以了——根本用不着吧勺了！

玻璃器皿

尽管我写了很多关于酒杯品质、主题以及新颖程度的重要性，但是说实话，90%以上的鸡尾酒都可以用以下三种酒杯盛放——

碟形杯、高球杯和古典杯。一只容量适中的碟形杯既可以倒一杯迷你马天尼，也可以倒一杯分量较大的摇和类鸡尾酒，比如边车。150ml 的容量通常就可以了，这样的杯子在盛放马天尼的时候不会只满半杯，盛放大都会也不会满到杯口。高球杯和古典杯的容量通常都差不多，只是一个细高形的（高球杯），一个是粗矮形的（古典杯）。想好你最想要调哪一种酒然后根据实际情况选择酒杯的尺寸。我是个实用主义者，只要按需求来选择酒杯就行了，因为我实在不喜欢为了收集杯子而到处购物。

人们会说，鸡尾酒倒在茶杯里、蛋杯里，或者是直接混在瓶子里都可以喝，如果酒的味道真的好，怎么喝都好喝。其实精心挑选酒杯更大程度上是为了拥有更好的品酒体验，与环境相得益彰。如果品酒的环境是一场露营，那么为什么不直接用搪瓷野营杯来喝曼哈顿呢——还有比它更与这个氛围相符的杯子吗？

用来盛载冰镇鸡尾酒的玻璃杯在使用之前应该先冰镇好，用常温杯子来盛载冰镇鸡尾酒，鸡尾酒会快速升温影响口感，这就像用冷盘子盛载热咖喱一样，食物快速降温而变得糟糕。直接从冰箱里取出玻璃杯来用是最理想的了。

如果时间来不及，也可以直接在玻璃杯中加入一些冰块和水，然后迅速旋转大约一分钟，冷却的时间要够长，确保你的客人在享用鸡尾酒的时候，玻璃杯的温度恰好适宜，这是非常重要的。

材料

所有材料都可以匹配，不过有些材料之间的匹配程度更高。虽然有些鸡尾酒对材料的品牌和风格有着很高的要求，但是多数时候，鸡尾酒对材料的要求没有那么严苛。一款鸡尾酒的品质往往受限于选材的短板，这

是一个基本常识，但事实上并不是所有的材料都具有同等的用量，其重要性也不尽相同。

以干马天尼为例：金酒是最先触发味觉的关键成分，因此应该在选择金酒的时候多花些心思。而在内格罗尼酒里，金酒在味觉上的强度就远远小于干马天尼中的干味美思，因此就不必费尽心思地去选择金酒的品牌了。事实上，除非你用的金酒含有极高的植物成分，或是口味非常差，大多数品牌的金酒都可以调出好喝的内格罗尼。我会把调酒比作烹饪，比方说如果你正在做意大利番茄肉酱面，牛肉末的切法可没有意面或番茄的用量，或是烹饪时间重要，但是如果你在处理一块牛排，那么牛肉的切法就显得尤为重要了。在血腥玛丽这款酒中，伏特加的品牌选择更重要，还是番茄汁的用量更重要呢？（见第 104 页至第 107 页。）

我在这里想要说明的是，通常情况下从主要的基酒种类（伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰酒、威士忌、波本酒、干邑白兰地）中选择一个品牌作为平时调酒的常用品牌是没有问题的，这样做也能为你省去很多空间和金钱，而且你的酒柜或者饮料柜上也不会积攒厚厚的灰尘和用不着的酒瓶子了。我最主要的建议是你要确保选择的品牌是比较常见的，品质一定要好，而且只喝这一种酒口感也很好。在这本书中，对于每一种酒我通常会选用一到两个品牌，但是如果我认为在某种鸡尾酒中需要用到特定的风味、年份或是品牌的酒，我也会特别指出来的。有些鸡尾酒的变化是根据朗姆酒的不同种类而变化的，因此选择不同种类的朗姆酒，鸡尾酒也会产生相应的变化。

同样的，本书中提到的材料，无论是干的还是鲜的，有时候我会特意强调它们的用量，但是从某种材料对于这款酒的重要性的角度来讲，某种材料的品质和风格对最终调出来的鸡尾酒有多大的影响，你也应该心中有数。

关于味道的科学

在你轻轻抿了一口马天尼的一瞬间，就有很多事情一起发生了：你的舌头、嘴巴、鼻子、眼睛，甚至耳朵会同时协作，共同感受酒里的点点滴滴所带来的感官享受。事实上，味道可以说是我们的大脑所创造出的最复杂的感受之一。首先，我们来了解一下味道是怎样产生的。下面的片段选自味道心理学家简·安瑟米·布理勒特-萨瓦林在1825年写的书《味觉生理学》：

人类的味觉器官可以说是少有的完美，我们来看看它们到底是怎样工作的，这样我们就会彻底相信了。

只要食物一放进嘴里，就被牢牢锁住了，气味、水分等，什么都跑不掉。

嘴唇可以把所有可能从嘴里流出去的东西挡住；牙齿可以进行咀嚼，把食物咬碎；舌头可以对食物进行翻转和搅动；像呼吸一样的吸吮动作把食物推向食管；然后舌头把食物拾起，使食物滑下去；在食物经过鼻腔通道的时候，嗅觉会发挥它的功能，体会美妙的气味；最后食物会进入胃里……在整个味觉体会的过程中，一个原子，一滴汁液或者一个颗粒也不会被错过。

其实有80%多的味道都是由鼻子来感知的，而不是口腔，这是一个常识。尽管你没有办法准确地说出在大脑利用多重感官来感知味道的时候，鼻子到底占了多大的比重，但这种说法基本上是正确的。大脑同时调用味觉、触觉和嗅觉，从而感知到一种统一的味道，这种功能叫作共感觉。

嗅觉

“味道映射”的大部分工作都是通过鼻后的气味来完成的，也就是“后味”。在我们进行漱口、咀嚼、大口喝、吞咽等一系列动作的时候，只有原子大小的芳香微粒就会混在从喉部呼出的气体中，经过鼻腔呼出体外。当芳香微粒经过鼻腔通道的时候会接触到嗅上皮——鼻子直接连接到大脑的部分。嗅上皮会把信号传递给主要的味觉器官——嗅球，嗅球会把这种信号转换成具体的味道。

可能你听过很多关于人类嗅觉不够敏感的说法，但是我要告诉你，恰恰相反，实际上人类的嗅觉敏锐程度简直令人不可思议，即使是人类智慧所能设计出来的最先进的分子探测设备也没有人类的嗅觉灵敏。

味觉

味觉也是对于味道感知的一个重要的组成部分。味觉是从味蕾开始的，是由一组感觉细胞构成，每个味蕾都有非常细小的绒毛，这些绒毛可以对外界的刺激产生反应。味蕾就是在舌头表面那些肉眼可以看见的被称为乳头状突起的微小的褶皱里。不同的味觉细胞神经末梢可以分别感知到五种主要的味道——咸味、甜味、酸味、苦味和鲜味（就是那种吃到番茄、酱油和帕玛森奶酪的味道）。整个舌头都可以感知味道，但是某个区域会对某个味道产生尤为明显的反应。大脑会同时接收到神经信号和其他感觉输入，并进行处理。

舌头和口腔是感受口感的重要器官。尽管口感与吃东西的关联性比喝饮料更高，但是它对于品尝和欣赏鸡尾酒也具有非常重要



的影响。关于口感的科学原理现在人们还不完全了解，我们已经知道口感包括以下几种因素：触觉、压力、温度和痛觉，每种因素都用其独有的方式表现出独特的味道。你有没有注意到普通可乐和气泡可乐喝起来不一样？这是因为气泡爆裂时，气泡里的二氧化碳气体刺激了口腔中的痛感反应，从而改变了你对味道的感觉。

视觉

从最基本的角度来说，我们的眼睛可以让我们知道即将吃进嘴里的是什么东西，以及这种东西对我们是否有害。但是从更深层次的角度来说，一杯饮料的外观对于我们对味道的定义起着非常重要的作用。我说的不仅仅是精美的装饰品（当然，它们确实有很大的帮助），还有最基本的因素，比如颜色、大小、酒杯，以及能够体现温度的表现（结霜、蒸汽）。我最喜欢做的一个实验就是让一个人喝蓝色的番茄汁（加入了澄清的琼脂和蓝色食用色素，见第 39 页至第 40 页）。这个实验我已经做过很多次了。尽管口味和气味根本没有变化，但是由于饮料的颜色跟这种水果没有关系，多数参加实验的人都猜不出来他们喝的是什么。曾经我给一位女士喝这种蓝色的番茄汁，她告诉我这喝起来像洗衣液——很显然，那种亮晶晶的蓝色对她产生了很大的影响。

听觉

即使是听觉，对于味道的感知也有很重要的作用。法国喜剧作家莫里哀在其 1666 年的戏剧作品《神医》中这样描写红酒的“咕噜咕噜”的声音：

你是如此香甜啊，我的杯中物；
你是如此香甜啊，听你在咕噜咕噜。

红酒发出的特别的声音确实跟别的液体产生的声音不一样，这是真的。人们喝下红酒时发出的“咕噜咕噜”的声音就是喉部肌肉与红酒独特的质地相接触时发出的声音。冰块在鸡尾酒摇酒壶里发出了碰撞的声音，或是一股细流倒入马天尼杯时发出的声响都是整个品酒体验中非常重要的部分，决不可被低估。

其他感觉

其实还有许许多多其他的感受影响着味道映射，甚至是人们的幸福感、舒适感以及周围的环境，都会对酒的味道产生影响。当你觉得很冷的时候，一碗热汤会让你觉得很舒服；当你觉得很热的时候，一杯冰凉的白苏维浓会让你觉得无比惬意。喝啤酒就应该在它的原产地找一片荡着热浪的沙滩，只有在这种情境下，啤酒才能体现出极致的美味。你妈妈做的土豆泥馅饼也许比别人做的好吃，也许更难吃，但它都可能勾起你的一缕

乡愁。

总的来说，人类的味觉感知是非常了不起的，而且应该多加练习，尽情享受，尝尝各种你能尝到的东西。复杂的神经系统会把你的感觉器官所输入的信息加以处理，然后把它们汇聚到大脑的“新皮层”。在这里，我们体验到了意识形态上的味道，它在我们的意识中是事实存在的。也许人类最高级的功能在于大脑可以把信息数据反馈到舌头上，然后让我们傻傻地以为所有的事情都发生在我们的嘴巴里。

鸡尾酒的味觉科学

仔细研究一下近 200 年来的鸡尾酒演变过程，我们就能明白为什么我们最终会创造出这么多兼容并蓄的饮品。通过鸡尾酒的制备过程，我们就能明白为什么我们喜欢用这种方式而不是另一种方式来调制，而且多年以来，也正是这些融入了人类复杂的味觉感知的饮品为鸡尾酒发明人铺平了前进的道路。

现在，我们可以进一步探讨一下鸡尾酒的主要味道，看看这些味道是如何影响我们的感官的，再看看这些味道在同一款鸡尾酒中是如何互相影响的。咸味和甜味作为两种主要的味道，人们对此非常的熟悉，但是人们对于这两种味道之间有着怎样复杂的关系，以及它们在平衡一款饮料的口时扮演着怎样的角色就不是非常清楚了。

糖

糖是一种能量，纯能量。人类天生就非常喜欢这种食物——你几乎可以在任何东西里面加糖，而且加了糖之后很可能变得更好吃。每

个人在出生的时候就已经对糖有了最原始的喜爱。

糖可以轻微地减轻鸡尾酒中酒精的味道，确切的原因现在还不清楚，部分原因可能是因为糖可以减少酒精的挥发（酒精非常容易挥发）。这是大脑产生奖励系统的结果，其中酒精的作用会因甜味积极地触发而减弱。我们的奖励系统可以识别出糖含有的热量，并且选择忽略掉酒精对黏膜产生的负面刺激。利口酒就是最好的例子，想象一下喝 40% 酒精度的利口酒可要比喝 40% 酒精度的伏特加要容易入口多了。

实验证明糖还可以抑制苦味、酸味和咸味，不过糖的作用可不止这些：事实上，其他的味道加入糖以后，会比原来的味道更让人愉悦，比如苦甜参半的麦芽酒、酸得让人打激灵的猕猴桃汁，还有令人放纵的加盐焦糖。

苦味

苦味是目前发现的最复杂的味觉感知。有人认为，人的舌头可以尝出 100 多种不同的苦味（咸味就只是同样的咸味），而苦味微粒也有许多不同的形状和大小。跟糖不同，我们天生对于苦味是比较排斥的，有人认为其原因是大多数苦味物质都是有毒的。（其实不然，少数苦味的物质通常是可以治病的——咀嚼丁香具有麻醉作用，奎宁可以抗疟，冬青茶可以排毒清理肠胃。因为有人发现有些灵长类动物在感到不舒服的时候会咀嚼苦味植物的根或者树皮。）

还记得你第一次喝黑咖啡，或者第一次喝拉格啤酒吗？很可能感觉不是太好吧，天性让我们不喜欢苦味！苦味本身确实不怎么讨人喜欢，而且要接受这种味道，你需要对大



脑进行大量的感觉训练。

但是我们可不能如此轻易地放弃！这次也不能完全依赖于天性，其实苦味可以让舌头感觉到奇怪的干燥作用，从而使你非常想要恢复味觉感知。当我们喝到非常苦的东西，感觉就像触发了极度干渴的开关，非常需要继续不停地喝。因此，当苦味伴随着芳香和甜味（或是咸味）的时候，就可能非常容易让人上瘾！金汤力就是最好的例子——金汤力无疑是一种世界上最棒的饮料。

在混合饮料中加入苦味，把强烈的苦味和其他味道和香气融合在一起，可以制作出更有意思、更复杂的鸡尾酒。

酸味

当我们吃到或者喝到非常酸的东西时，我们面部的咀嚼肌马上就会不自觉地收缩和抽搐。强烈的酸味给人的感觉很不好，而且通常酸味的食物也没有什么营养——干嘛还要费劲去吃酸的东西呢？

从好的方面来说，酸味可以对其他味道的味觉体验起到非常好的平衡作用。如果你曾吃过“神秘果”——一种非洲浆果，吃了这种浆果之后，某些味觉感受区就会被暂时阻断，你吃的任何东西都会变成甜味的，你会发现如果世界上没有酸味来调和甜味的话，这个世界将会变得多么乏味。如果没有酸味，成熟的水果就仅仅是单调的甜味，新鲜的桃子散发出的香气也不再是那种完美的味道，而这一切只是因为没有酸味来调和或者加强甜味的味觉感受。

我们通常会在鸡尾酒里用到用甜味调和过的酸，借以模仿水果成熟的味道。青柠和柠檬是最常用的酸味材料，因为它们的口感相当中性，其中起支配作用的就是酸味。想要了解更多关于酸的知识，请看第 25 页至第 27 页。

盐

艾维·蒂斯在 2006 年出版的《分子烹饪》中这样写道：

盐可以通过突出令人愉悦的味道，从而有选择性地抑制苦味（也有可能抑制其他不好的味道）。

从我的经验来看，加入少量的盐（0.1%~0.3%）可以优化鸡尾酒的口感，对于甜香酒、利口酒和果汁糖浆也是一样的。如果饮品本身已经具有很重的咸味就不要再放盐了——这种饮品可能已经用了咸味的材料。但奇怪的是，盐在鸡尾酒调制中的应用其实非常有限。盐在鸡尾酒中应用的最好范例就是金利克酒。这种酒基本上就是一款金菲士（见第 58 页）或者汤姆柯林斯，不同之处在于用青柠汁取代了柠檬汁。但是按照有些国家的文化，尤其是在印度，糖就被省略掉了，取而代之的是少量的盐。理论上，这就使得一款非常酸的饮料变得口味柔和，而且非常好喝。盐在热带气候的地区是非常常用的饮品材料，因为适量的盐可以帮助人体保持充分水合。

盐还能在很大程度上降低酸味的味觉感受，但是对苦味和甜味的强度影响不大。

鲜味

对于鲜味——第五种味道的发现，看起来好像是一件新鲜事，但事实上却是 1908 年发生的事，距今已经 100 多年了，发现者是东京帝国大学的池田菊苗。跟咸味、甜味、酸味和苦味都不一样，鲜味给人带来的感受非常奇妙，对这种感受最好的描述就是“可口”。鲜味在鸡尾酒中并不十分常见，当然，在番茄族的鸡尾酒中——比如血腥玛丽（见第 104 页至第 107 页）、红鲷鱼等——这种可口的味道表现得比较明显。考虑到鸡尾酒是用来餐前开胃的，而不是要抑制你的食欲，因此调酒师确实很少在鸡尾酒中使用那种真