

世界 80家 酒吧 特色酒

80家世界名酒吧介绍
80种特色鸡尾酒配方

中国轻工业出版社



MODERN PEOPLE



现代人

饮品系列

世界 80家 酒吧 特色酒

〔英〕艾伦·盖奇 著 孙志军 译

 中国轻工业出版社

前言

INTRODUCTION

无论是贫民区的地下酒吧，还是高档酒店的大堂吧廊，抑或是世界各地那些“热带天堂”阳光照耀下的海滩酒吧，没有两个是一模一样的。然而，它们却有着相同的目标——为客人提供一个轻松舒适的环境，好让人们尽情地享受各种饮料带来的爽快和愉悦。那么，酒吧文化到底是在什么地方、又是什么时候开始的呢？

如今，世界上那些典型城市鸡尾酒吧的起源，应该追溯到美国的爵士乐时代，也就是在酒类生产、销售和消费被视为非法的“禁酒令”时期。人们普遍认为就是在这个时期，鸡尾酒的文化被确定下来，尽管在这之前的很长时间，古典鸡尾酒就已经出现了。

早期的古典鸡尾酒

一些流行古典鸡尾酒的发明，比“鸡尾酒”(cocktail)一词的出现要早很多。在这些早期的混合饮料中就有曼哈顿 (Manhattan)。毫无疑问，它是1874年前后在曼哈顿俱乐部，应温斯特·丘吉尔的母亲伦道夫·丘吉尔夫人的要求调制的。自由古巴 (Cuba Libre)，其法文的字面意思就是自由古巴，是在1898年美国与西班牙战争结束时出现的，也就是在可口可乐发

明之后。

当首次出现了马提尼鸡尾酒的雏形时，很多人都声称对此拥有发明权。1887年，传说中的杰瑞·托马斯“教授”把他的“金鸡尾酒”(Gin Cocktail)重新命名为马丁内斯 (Martinez)，它最有可能就是当今马提尼的前身。所以，尽管混合饮料的出现始于19世纪，但是鸡尾酒这个专用词汇一直到禁酒令时期才开始流行。

是公鸡尾巴还是公鸡啤酒？

鸡尾酒 (Cocktail) 一词本身就像一个蒙着面纱的神秘女郎，何况还有那么多众说不一的民间故事。有人说它是禁酒时期地下酒吧中关于烈性酒的一个暗语，有人说它来源于20世纪20年代初期用于装饰饮料的孔雀尾巴，甚至有人说它来源于公鸡啤酒 (Cock's Ale)，就是那种在殖民时期的斗鸡游戏中，人们常喝的一种饮

料。它是这样制造的，在一个装满汽水的木桶中加入煮成半熟的鸡肉、葡萄干、肉豆蔻和红糖，然后再发酵9天就可以了。

实际上，要考证这个单词的起源是不可能的。但是，大家普遍接受这样的观点：鸡尾酒是用来描述混合酒精饮料的通用词汇，非酒精饮料通常被相应的称为“Mocktails”。

禁酒令时期

美国人就像大家熟知的那样，由于不能忍受禁酒时期的酒水匮乏，于是便形成了一个完全地下的酒吧市场，也就是大家知道的地下酒吧（Speakeasies）。

由于酒类生产和消费在这个时期是非法的，所以酒精的蒸馏大部分都转移到家中进行，并导致了劣质酒类产品的盛行。“Hooch”（劣酒）、

“Moonshine”（月光）和“Bath-tub Gin”（浴盆金酒）变成了这些私造劣酒的通用说法。就是这些粗制滥造的酒类产品，导致了人们对其进行混合饮用的习惯。人们这样做的目的并不是为了真正满足创造鸡尾酒的愿望，更重要的用途是掩盖那些劣酒的不良口味。

酒吧文化的出现

禁酒令时期是历史上的一个重要阶段，被视为酒吧文化走向世界的催化剂。美国人开始漂洋过海，到世界各地最吸引人的城市开办酒吧，包括伦敦、巴黎、罗马、威尼斯和马德里，和他们一起抵达的还有调制各类混合饮料的梦想。不过，今天除了那些鸡尾酒之外，他们也从那些高质量的、工业化生产的烈酒和利口酒中获利。

调酒师们从那时起就开始了发明和创造鸡尾酒的工作，这些鸡尾酒与我们今天在酒吧里所见到的非常相似。“血腥玛丽”、“贝利尼”、“白色佳人”开始出现，在欧洲酒吧的后院引发了一场前所未有的创新革命。其中，“血

腥玛丽”是由法国巴黎的哈里酒吧发明的；“贝利尼”是由意大利威尼斯的哈里酒吧发明的，与巴黎的哈里酒吧毫不相干；“白色佳人”是由英国伦敦沙威酒店的美酒酒吧发明的。1930年，伦敦沙威酒店美国酒吧的首席调酒师哈里·克莱多克（Harry Craddock）首次出版了《沙威鸡尾酒》一书。这本书精选当代鸡尾酒款式，配有非常实用的插图，装帧精美。哈里的书使很多鸡尾酒的配方标准化，从而实现了使整个行业保持一致的目标。酒吧文化培育了一个尚未开启的潜在市场，也就是那些具有鉴赏能力的饮酒者。

大萧条时期

在禁酒令被废止的很长时间内，甚至在整个经济萧条期，美国酒吧的生意变得很不景气。由于被视为不必要的消费，酒仅仅成为富人显贵和名人政要的奢侈品。1933年，美国政府意识到大量的税收流失，并采取了相

应的措施，这种状况终于结束了。它预示着全美国范围内的无数地下酒吧被清除，加上酒吧文化的新兴地——亚洲和大洋洲酒吧业的稳定发展，从而推动着全球的酒吧文化一步步地向前迈进。

阳光、快乐和朗姆

海滩酒吧是禁酒令解除后，在美国东南部地区出现的。接着很快流行到了加勒比海地区。那里的度假者整年不断，他们把辛辛苦苦挣来的钱，扔在了这个美轮美奂的人间仙境。当时，加勒比海的许多岛屿还是西方国家的殖民地，殖民政府投入了大量资金，用在修建这些豪华的建筑上。

由于当地人占多数，这些旅游景点会用当地的酒类和其他产品，以维持当地消费者的稳定。朗姆酒在海岛

部落的生活中早已根深蒂固，它一直都是海滩酒吧——朗姆鸡尾酒的同义词。就像“凤梨园”(Pina Colada)和“蛇神”(Zombie)，这些酒简直就是懒散休闲、无忧无虑的形象表现。今天，朗姆鸡尾酒已经传播到全世界那些最具情调，甚至遥远偏僻的海滩和岛屿。塞舌尔、马尔代夫、毛里求斯、夏威夷——所有这些都向人们展示着同样美丽可爱的快乐世界：蓝天、大海、阳光，还有朗姆酒和快乐……

最新流行趋势

鸡尾酒的黄金时期从第二次世界大战期间开始，一直经历着兴衰起伏。大萧条时期，鸡尾酒曾经也随之暗淡了，以后真正走向大众还经历了上世纪60年代的探索性发展和70年代的健康成长；80年代稳重谨慎的葡萄酒酒吧超过了鸡尾酒酒吧，这个状况持续到好莱坞明星汤姆·克鲁斯(Tom Cruise)主演的、票房收入极高的电影《鸡尾酒》(Cocktail)上映之后。汤姆·克鲁斯在影片中的表现极为出色，他使一种有趣的鸡尾酒调酒方法——花式调酒广为普及。作为酒吧技术与杂技技巧的结合，花式调酒把剧院里的表演因素变成了一种鸡尾酒的流派，并且在90年代那些大型城市酒吧里颇受欢迎。之后，花式调酒的热度下

降，有些人觉得花式调酒与其说是一种熟练的技艺表演，不如说是一种自我表现的喜好！

另一个帮助鸡尾酒业复苏的因素就是“大都会”(Cosmopolitan)鸡尾酒的发明，它的发明者是纽约彩虹大厅的首席调酒师戴尔·德格罗夫(Dale de Groff)。“大都会”是最早的“新提尼”(Neo-tini)鸡尾酒，这种鸡尾酒不仅在外观上很像古典马提尼，而且服务时的载杯也完全一样。众说纷纭，有人认为这种做法是完全错误的。但今天全世界的酒吧中，正在诞生着无数的新“马提尼”，并被人们所享用，许多鸡尾酒的名字就是在最初的发源地酒吧命名的。

成功的配方

开办一个出色的酒吧需具备两个主要条件：酒吧服务和调酒技术。一杯精美的鸡尾酒如果用一种懈怠平庸的方式去服务，对客人来说，可能将成为一种令人不快的经历。相反，一杯普普通通的鸡尾酒，如果用谦恭真诚的态度去服务，会更有成效，同时还会带来一些好心情。那些古老的、却常常被人忽视的沟通艺术，是调酒师至关重要的才能。有时，成功的对话沟通也会使工作变得有趣轻松，还会让人赚到更多的钱（没有哪个调酒师是靠调酒的

基本工资生活的）。

至于调酒技术（Mixology），它不仅是创造鸡尾酒的一门艺术，同时还需要一种在饮用者面前改进和展示鸡尾酒的特殊技能。这个过程包括量取基酒、添加香料，以及使用柠檬或以甜味配料平衡饮料的口感。经常使用的配料是新鲜水果、果泥、加香糖浆、草药和香料。调酒配料的品种不计其数，而且经常出现藏红花、百里香、蜂蜜等，甚至在一些前卫饮品中还出现了鹌鹑蛋。

鸡尾酒单

每个酒吧都会有自己的鸡尾酒单，酒吧人员会在酒吧经理的监督下，对其进行不断改进和完善。鸡尾酒单与葡萄酒单、菜谱非常相似，会因所拥有的配料以及当地酒客口味习惯的影响而各不相同。比如，在伦敦的Soho区昏暗的地下室酒吧里，永远也不会提供有大量的奶油味鸡尾酒。同样，一家巴拿马海滩酒吧，如果在他们的酒单上有“曼哈顿”鸡尾酒，并提供给那些酷爱阳光的酒客，那就是一种错误。

城市酒吧、大堂吧廊、海滩酒吧以及古典酒吧等不同类型酒吧的出现，也带来了相应鸡尾酒的分类。虽然这些类别还没有明确的定义，但这些分类却为新型鸡尾酒和趣味鸡尾酒的发明提供了参考依据。

调酒师们仍在坚持不懈地改进现有的鸡尾酒配方，甚至有时候他们还会混淆食品和饮料的界限。在他们的新作中，随时会出现很有吸引力的新配方。他们的头脑中总是充满了灵感。



C 目录 CONTENTS



亚洲 7



欧洲 21



非洲 43



大洋洲 53



北美洲 60



南美洲 87

附录 93

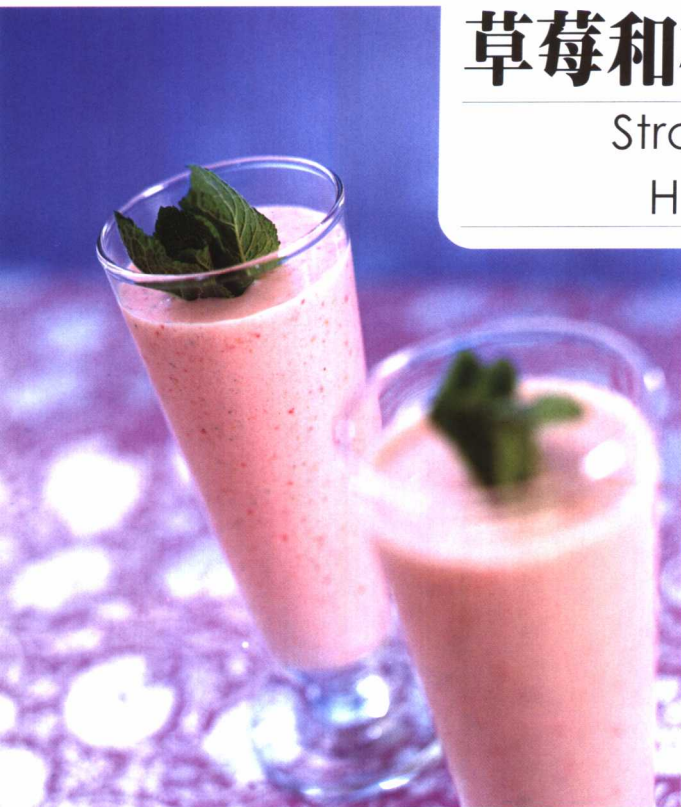


ASIA 亚洲



草莓和榛仁酸奶

Strawberry and
Hazelnut Lassi



- 3 个草莓
- $\frac{1}{3}$ 个香蕉
- 1 份榛子利口酒 (Frangelico)
- 1 份百利甜酒 (Baileys)
- 2 份酸奶
- 3 片薄荷叶

将全部配料倒入搅拌器，与一小勺碎冰一起搅拌，直到均匀流畅，用一只高司令杯盛载，以薄荷叶装饰。

靛蓝酒吧 孟买

Indigo Mumbai

靛蓝饭店不久前刚刚入选全球前100家餐馆，但其与众不同的装饰和美味的鸡尾酒才是孟买夜场最炫之处。在饭店的上面一层是靛蓝酒吧的阳台和雪茄吧，后者被装修成深蓝色——这就是它名字的由来。靛蓝饭店表现了这座城市的丰富多彩和充满活力的文化特点，泡在这个酒吧，或者在舞池里跳舞，说不定会遇上几个顶级电影明星呢。



冰冻芒果台克利

Frozen Mango Daiquiri

1/2个芒果(去皮、去核)

1份青柠汁

1茶匙绵白糖

2份白朗姆酒

将所有配料倒入搅拌机内,与一勺碎冰同搅,直到均匀流畅,用任何一种大杯(在 Solypse Café 他们不讲究用哪种杯),用几片熟透的芒果片装饰。



solypse Café 果阿

Solypse Café Goa

当你赶往Ozran海滩那座位于悬崖之巅的第九酒吧(Nine Bar)去观看落日的时候,Solypse Café是你喝午后茶最理想的歇脚之处。在这里,他们为客人们准备了很多新鲜水果类的鸡尾酒饮料,虽然也有一些非酒精类饮料,但是绝大部分是朗姆类和伏特加类鸡尾酒。配制鸡尾酒所用的新鲜原料都是每天从市场上精心挑选的,所以酒单也会随着季节的不同而变化。用碎冰在搅拌机内制作的弗拉贝型(frappé-style)饮料,在湿度很大的果阿地区是一种让人精神振奋的清醒剂。



海风

Sea Breeze

- 2 份伏特加
- 4 份曼越橘汁
- 2 份粉红葡萄柚汁
- 2 块青柠角

在大玻璃杯内的冰块上倒入伏特加和果汁，把青柠角的汁挤到杯里，饮用前轻轻搅拌即可。



奈波利酒吧

Naiboli Bar

悦榕庄度假村 瓦宾法鲁 at the Banyan Tree Vabbinfaru

如果你被丢弃在了马尔代夫群岛一座与世隔绝的珊瑚礁上，那会是怎样的感觉？你可以到瓦宾法鲁岛体验一下。瓦宾法鲁岛就是热带天堂的一个缩影，特别是在夕阳西下的时候，它为奈波利酒吧提供了一个完美的环境。酒吧提供数量不多，却是精心选择的饮料：清爽的白葡萄酒、香槟、亚洲啤酒和一些味道精美可口的鸡尾酒。莫吉托是值得特别推荐的，它制作精细，有大量的冰块和多种新鲜水果的味道，这些口味的选择是酒吧当天的值班人员决定的。这个酒吧的名牌鸡尾酒是这款永恒不变的“海风”（Sea Breeze），它是用现榨的粉红葡萄柚汁制作而成。



魅力马提尼

The Glamour Martini

- 1 1/2 份伏特加
- 1/2 份樱桃白兰地
- 2 份红橙汁
- 1/2 份青柠汁
- 1 朵橙子旋花

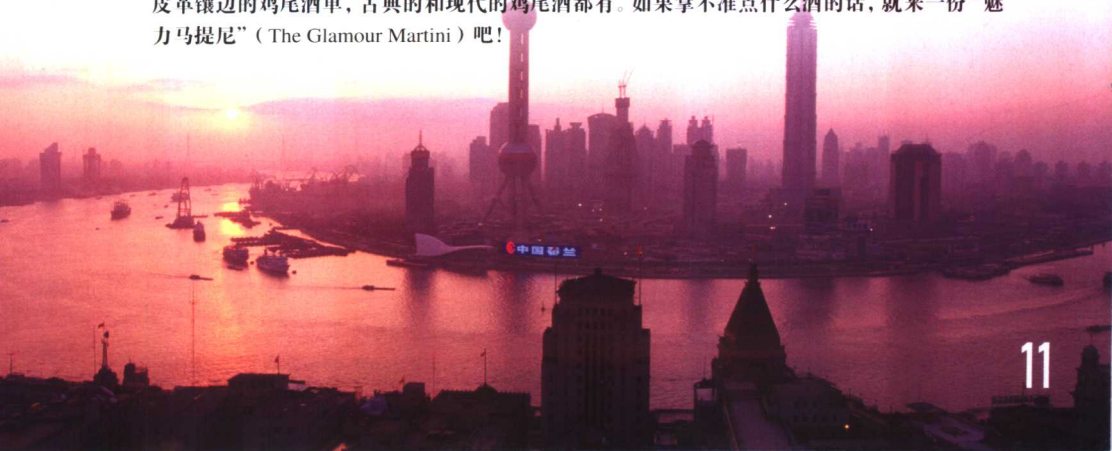
将全部配料倒入盛有冰块的鸡尾酒摇酒壶内，摇匀并滤至冰镇马提尼杯中，用橙子旋花装饰。



魅力屋酒吧 上海

—The Glamour Bar Shanghai

“上海已经为都市酒吧做好了准备”。作为世界著名餐饮连锁米氏餐厅（M-on-the-Bund）的一家分店，“魅力屋”的老板在2001年开业前曾经这样说过。魅力屋确实是有魅力的，作为对20世纪30年代好莱坞电影场景的追忆，它的内部装修选择了银色的立柱，晶莹闪烁的窗帘，还有其他精美的细节是用紫铜、镍和青铜来做装饰的。在闪亮的金属吧台上，放着一本厚厚的皮革镶边的鸡尾酒单，古典的和现代的鸡尾酒都有。如果拿不准点什么酒的话，就来一份“魅力马提尼”（The Glamour Martini）吧！



古典阿丽雅

Aria Classic

- 1 块红方糖
- 3 滴注安古斯图拉苦酒
(Angostura bitters)
- 1 份金万利香橙味利口酒
(Grand Marnier)
- 香槟酒适量
- 1 朵橘子旋花

将方糖放入冰镇的笛形香槟杯中，用苦酒溶化，加金万利并快速搅拌，再加香槟酒冲满杯，用橘子旋花装饰。



阿丽雅酒吧 北京

Aria Bar Beijing

阿丽雅酒吧是中国大饭店的地下门廊，华丽的红木旋梯把人引入这个无拘无束、光线淡雅的休闲场所。这里的鸡尾酒单分为两部分，古典鸡尾酒和含汽饮料。不仅如此，调酒师们还在用自制的糖浆和配制酒，努力地探索着给香槟酒增加香味的方法。阿丽雅酒吧的招牌酒是一款用果皮旋花、简单装饰的古典香槟，它有浓郁的草药味，回味则是一种悠长的橘子芳香。



黄瓜清酒提尼

Cucumber Saketini

2 1/2 份黄瓜味清酒
1 1/2 份金酒
1/2 份库拉索橘味利口酒
(Curacao)
去皮黄瓜片适量

在混合杯中将所有配料与冰块一起搅拌，直到冰透为止，滤入冰镇的马提尼杯中，用去皮的黄瓜片装饰。



Montoak

Montoak Tokyo

东京

Montoak 酒吧坐落在一条僻静的小巷里，就在繁华的表参道（Omotesando）附近。酒吧的外面没有任何标志，所以在寻找这家酒吧的时候要留意那座磨砂玻璃的三层建筑，建筑的第二层有一个阳台。酒吧里再简单不过的酒单却为客人提供了精选的高级咖啡、加香清酒以及最昂贵的古典和现代的鸡尾酒。试一下这份冰镇的、貌似有劲的“黄瓜清酒提尼”（Cucumber Saketini）。





龙之火

Dragon's Fire

- 1 1/2 份绝对牌橙味伏特加
- 1 份君度橘味利口酒
(Cointreau)
- 1 滴注青柠汁
- 1 份曼越橘汁
- 1 朵橙皮旋花

将全部配料倒入鸡尾酒
摇酒壶内与冰块同摇，
过滤两次后倒入冰镇马
提尼杯中，用一朵橙皮
旋花装饰。

Dragon-i

香港

Dragon-i HongKong

有凤凰图案的灯笼和奶油色皮革做装饰的 Dragon-i 酒吧，其餐厅的设计主要表现了古代中国与日本文化的结合。它分为两部分，一边是餐厅（红房子），另一边是开放式酒吧，带一个舞台（娱乐区）。Dragon-i 是当地有名的夜总会，同时为客人提供饮酒和就餐服务。这里的鸡尾酒往往以清酒为主，并以浓烈著称。那款“龙之火”（Dragon's Fire）鸡尾酒清爽而又热辣。Dragon-i 还是一个社会名流经常光顾的地方，当地超级明星成龙也会时不时地来此造访。



地平线

Horizon

- 1 ½ 份野牛草伏特加
(Zubrooka Bison Grass)
- ½ 份梨味利口酒
(Xante)
- 1 份压榨苹果汁
- 1 茶匙西番莲果利口酒
- 1 滴注柠檬汁
- 1 朵柠檬旋花

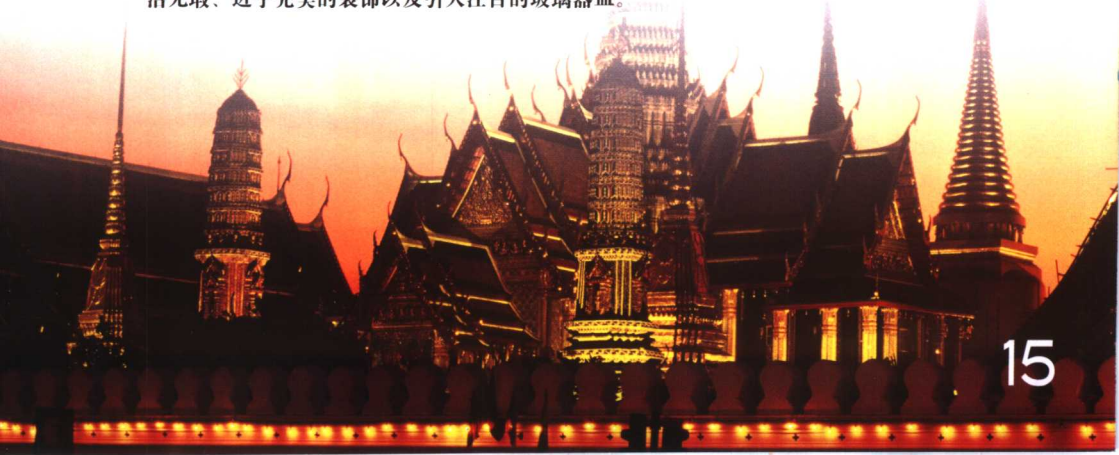
将全部配料倒入摇酒壶
与冰块同摇，过滤两次
后倒入冰镇马提尼杯中，
用柠檬旋花装饰。



超级睡寓俱乐部 曼谷

Bed Supper club Bangkok

超级睡寓俱乐部的造型是一艘巨大的类似银河系的太空船，它向人们发出了“美酒、美食与休闲”的公开邀请。耀眼的白色装饰和糖果色的照明给人一种超脱尘世般的感觉，其间靠墙一排白色的床都悬挂在墙上，还有太空时代的家具也增强了主题，人们都在床上饮酒。酒吧招待的衣装也适合这个场景，在鸡尾酒的命名及服务方式上也体现出科幻的理念，还有那些纯洁无暇、近乎完美的装饰以及引人注目的玻璃器皿。

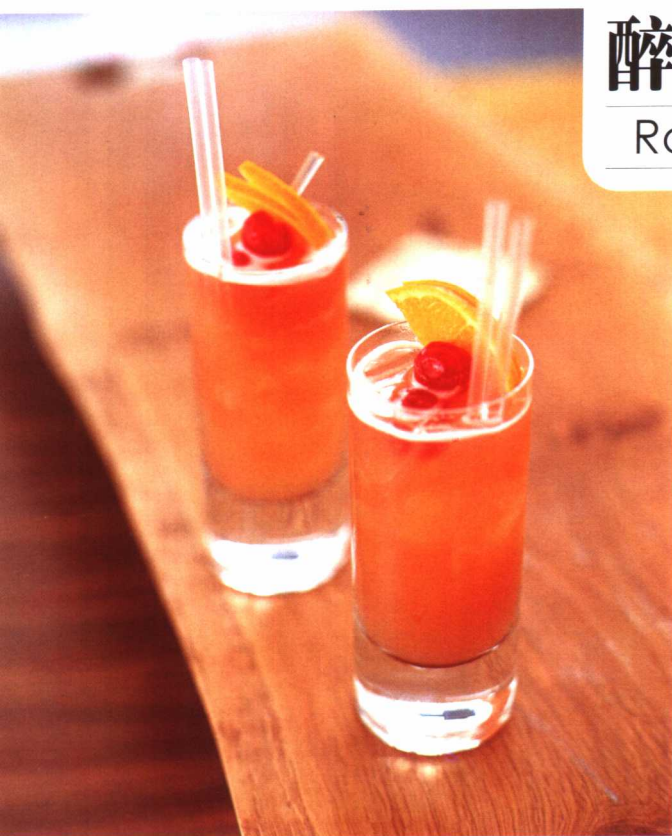


醉酒的罗林

Rollin's Stoned

- 2 份泰国威士忌
(Thai whisky)
- 1 滴注香蕉利口酒
- 1 滴注覆盆子利口酒
- 1 滴注青柠汁
- 2 份橘子汁
- 2 份菠萝汁
- 橘子片、樱桃各适量

将全部配料倒入鸡尾酒壶内与冰块同摇，滤入装满冰块的海波杯，用几片橘子和樱桃装饰，插入长吸管。



Rasta baby

苏梅岛

Rasta Baby Koh Samui

坐落在伯特海滩上的Rasta baby酒吧占据着非常优越的地理位置，虽然与外界隔离，但是却很容易找到。由于离大海很近，人们可以随时跃入凉爽的海水里清凉一下。要前往这个酒吧非常方便，它是这个小型度假区综合服务的一部分。这里有一些海滨茅屋，可以为客人提供基本的食宿服务。酒吧会用大的水罐为客人提供鸡尾酒服务，同时还有冰镇的当地啤酒和传统泰国菜肴。室内DJ播放的是电子打击乐，调酒师们还有玩火表演，通常这样的晚会要持续到第二天黎明。

