

Legendary

浪漫鸡尾酒

COCKTAILS

〔南非〕大卫·比格斯 著 王西敏 译 河南科学技术出版社





《浪漫鸡尾酒》实用、美观、有趣，能帮助你掌握高超的调酒技艺。它以明确清楚的配制成分、配制方法、精美的插图、饮品起源介绍，以及对装点饰品的奇思妙想，把你带进五光十色的鸡尾酒世界，使你既能成为一名成功的专业调酒师，也可在家里惬意地款待亲朋好友。

《浪漫鸡尾酒》一书介绍了140多种鸡尾酒和饮品的配制，你一定能从中获得灵感。既能调制出经典美酒，如马提尼、红玛丽，也能配制激情小酒，如爱之吻、奥香乳。书中还介绍了可用白酒、香槟和葡萄酒调制而成的异国风味系列，也为戒酒和滴酒不沾的人推出了特色美味饮品。

书中信息丰富，涉及酒的储备、设施的类型、酒杯的种类。



Legendary

COCKTAILS

浪漫鸡尾酒





Legendary
COCKTAILS
浪漫鸡尾酒

〔南非〕大卫·比格斯 著

王西敏 译

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

Copyright © 2004 New Holland Publishers (UK) Ltd
Chinese translation published by arrangement with New Holland
Publisher (UK) Ltd

版权所有，翻印必究

著作权合同登记号：图字16-2004-38

图书在版编目 (CIP) 数据

浪漫鸡尾酒/[南非]比格斯著;王西敏译. —郑州:
河南科学技术出版社, 2006.3

书名原文: Legendary Cocktails

ISBN 7-5349-3325-0

I. 浪… II. ①比…②王… III. 鸡尾酒-配制
IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第041641号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028

责任编辑: 刘欣 赵志刚

责任校对: 张小玲

封面设计: 高银燕

印刷: 郑州新海岸电脑彩色制印有限公司

经销: 全国新华书店

幅面尺寸: 120mm × 184mm 印张: 6 字数: 100千字

版次: 2006年3月第1版 2006年3月第1次印刷

定价: 28.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。





目 录



引言 9



白兰地系列鸡尾酒 23



杜松子系列鸡尾酒 41



朗姆系列鸡尾酒 61



伏特加系列鸡尾酒 83



威士忌系列鸡尾酒 105



葡萄酒和香槟系列鸡尾酒 127



明日经典系列鸡尾酒 145



舒特系列鸡尾酒 159



无酒精饮品系列 171



引言

“鸡尾酒”一词究竟源于何处，好像没人能说清楚，免不了众说纷纭。

一种说法认为，鸡尾酒起源于一种法语叫做“考克头”的混制饮料。美国独立战争期间（1775—1783），在美国南部作战的法国军官普遍喜欢饮用。

另一种说法认为，是美国的禁酒促生了鸡尾酒。但事实并非如此，早在 1806 年，鸡尾酒一词就出现在报刊杂志中，比禁酒令的颁发早一百多年。

英国人说这一名称来自“鸡尾酒”，是从酒桶底部抽取出来的酒渣。

而我个人则认为，鸡尾酒是一位叫贝特西·弗拉纳根的爱尔兰裔美国人发明的，她经营着一家旅店，总是用斗鸡的五彩羽毛把酒品装点得美妙非凡。有欣赏此道的法国顾客，兴奋地举起酒杯，祝酒词是“鸡尾酒万岁！”

不管你相信哪种说法，有一点是确定无疑的——20 世纪 20 年代是鸡尾酒的鼎盛期，而此时又正是美国禁酒最严厉的时期。1919 年美国宪法第 18 条修正案得以实施，开始了美国长达 13 年的全面禁酒，这无疑为鸡尾酒得以盛行的最重要因素。那些无证售酒业主们为了躲避警察锐利的眼睛，费尽心机改变酒的模样，以掩盖劣质走私酒辛辣的味道，鸡尾酒因此名声大振。毋庸置疑，正是美国的全面禁酒成就了鸡尾酒的名气，增加了鸡尾酒吧的魅力。

美国的禁酒

美国 20 世纪 20 年代的禁酒完全是老调重弹。早在 19 世纪 80 年代，堪萨斯州就禁止酒的销售。许多地方的乡间也出现了大声疾呼的人群，高喊“酒是恶魔”。一度“酒是邪恶”之源。“喝酒有罪”的观念广为流传。任何公众人物都怯于公开发表不同的言论。

禁酒主义者最终获得了全胜，1920 年实施了新法禁酒，“鸡尾酒时代”开始了。

任何商品只要一紧缺，价格必然上升，销售走私酒成了一本万利的行业。很快，一船船的走私酒从欧洲和南美源源不断地运往美国各地，使走私者获得了巨额利润。

辽阔的海岸，有限的海岸警卫队，根本无法有效地防守。走私者中也不乏能人。他们用各种方法把酒运上岸，任何漂浮物都可能携带着走私酒，因而总有些能逃过美国海岸警卫队的视线。

那时，威士忌可以用于“医疗”目的，许多医生靠给“病人”开威士忌而发了财。当时，工业用



月光酒是违法提炼、私自酿制的威士忌，图中是被没收准备销毁的违禁酒。

的酒精要靠国外进口，据估计，大约有 5 700 万升的酒精被改变了用途。一些不法之徒通过加热，除去里边的部分有毒化学物质，加入调味剂和色素，就成了威士忌。杜松子酒或朗姆酒。这样的产品危害极大，导致许多人生病、瘫痪、失明，甚至死亡。

到 20 世纪 20 年代末，美国的私酒制造业已颇具规模。许多偏远地区建起了简陋的酒厂，从玉米糖浆、麦芽、酵母中提炼酒精。饮用了这种粗制滥造的酒，造成了不少严重的后果，人们深知其害，戏称其为“棺材清漆”、“老鼠汤”、“烂肠酒”和“不得好死”等。

这种滥制的酒偷偷流入市场后，在一些隐秘的酒吧销售，而这些酒吧也成了人们频频光顾的地方。酒吧经营者千方百计提高酒的口感，在里面混入果汁，加入糖浆，再配上点缀的片片水果。这些经过调制的鸡尾酒逐渐名声显赫，配制它们的酒保也成了传奇人物。

当然，像这样赚钱的行当不可能长久安然。不受犯罪分子的觊觎。私酒制造业的地盘很快就从私人业主手中丧失，被有组织的团伙占有。

赚钱的行业，危险的游戏。团伙之间纷争不断，都是为了保护用流血和死亡换来的售酒地盘。像臭名昭著的艾尔·凯普恩之类的团伙首领，为了争权夺利，早已丧失了人性。直到1933年禁酒令废止后，私酒制造业才慢慢归于平静，进入有序合法的生产，一些犯罪团伙也失去了存在的理由，随之销声匿迹。

禁酒令造成的后果，完全与禁酒支持者的意愿背道而驰。禁酒结束后，美国人又能购买到“正规酒”，不再需要添加剂去掩盖酒味，鸡尾酒因而失宠。能随心所欲得到的东西，谁还稀罕？

但是近年来，人们对鸡尾酒的兴趣又开始回升。世界各地的酒吧都在不断地推出新型诱人的品种，不仅美味可口，而且赏心悦目。美国人现在把配制鸡尾酒的高手称为“调酒学家”。让我们举起酒杯，为全世界的调酒学家干杯！



禁酒期间，人们可在叫做“轻言”的地方买到违禁酒。也许是因为这些买酒的主顾都是熟客，每次买酒都要轻轻地敲门，静静地等待。这时，门上会打开一个小洞，等双方报上口令和暗语后，才能被放进去。为了进门，他们必须“轻言细语”。

酒的储备

酒的品种成百上千，一个酒吧没有必要全部储备，但酒吧都应准备些基本酒类、各种调酒饮料和点缀品，以满足各种不同的需求。

这里不会也不可能详尽地列出各种葡萄酒，因葡萄酒本身就是个很庞大的体系。但干白葡萄酒和混合红酒是要准备的基本品种。

下列品种只是作为基本指南，供酒吧新手借鉴使用。

酒类

白兰地

杜松子酒

伏特加

朗姆酒（深、淡）

苏格兰威士忌

波旁威士忌

龙舌兰酒

苦艾酒（干酒和甜酒）

汽酒（干）

干白葡萄酒

干红葡萄酒

橙味白酒

各种自选甜酒

调酒饮料

苏打水

可乐和干姜水

印度奎宁水

番茄汁

各种果汁

矿泉水

石榴汁

安古斯图拉苦味剂

沙司 调味料 点缀品

酒浸或糖浸樱桃

橄榄（青、黑）

鸡尾洋葱

柠檬

酸橙

橙子

肉豆蔻

精白砂糖

塔巴斯科辣沙司

伍斯特沙司

糖浆

酸甜浆（由柠檬和酸橙混制而成）

最后一项

在好的鸡尾酒吧，冰的储备总是多多益善，冰块、碎冰缺一不可。

鸡尾酒的配量

在鸡尾酒的调制中，本书不使用具体的量，因为每个国家都有自己的一套度量衡单位。有些酒吧喜欢用吉格 (jigger)，有些用液量盎司或厘升。如果让读者费劲去转换这些量制，实是在不智之举，不如用比例来表示快捷和方便。

不管是用茶勺，还是使用量杯，1份伏特加与2份橙汁混制后，味道并无区别。读者还可自行决定配制量，可用咖啡壶，甚至用桶替代酒吧通常使用的量杯，以满足不同配制量的需求。





调制器具

对大多数人来说，调制鸡尾酒只是一时的兴趣、一次聚会的热情展示，这都是人之常情。这种情况下，所需的器具就在自己家里，可以使用厨房里现成的工具和器皿完成鸡尾酒的调制。

如果你很看重鸡尾酒的制作，想认真对待，就值得准备几件得心应手的器具，不仅能增加调制时的乐趣，也一定能提高东道主非同一般的声誉。

- 刀
- 冰桶：传统的冰桶都是铁制的，但如果气候炎热，最好使用有绝缘层的冰桶。
- 冰夹
- 量杯：量杯的大小并不重要，只要在最各种不同的用量时，用向样的量杯就行。最好准备一大一小2个量杯，大杯比小杯大1倍。
- 螺旋开瓶器：开瓶器种类繁多，有“螺旋起子”系列，带一个覆了

一层不沾涂料的螺旋体；有“侍者之友”，把一个臂状体支撑在瓶口起杠杆作用；还有“翼状”开瓶器，靠把两个臂状体向下压，把瓶塞升起来；“阿索”（Ah So）开瓶器更像个拔塞器，有2个细长的带叉齿的弹簧钢条，顺着瓶塞边伸进去，慢慢把塞子扭出来，主要用来对付由于年代久远已经碎裂的瓶塞；“瓶塞泵”是个连接到空心针上的手动小泵，靠把空心针向下压，穿过木塞，起出瓶塞。

- 开瓶盖器
- 摇酒瓶
- 能起过滤作用的调酒杯
- 水罐

调制最大时，下列物品是不可缺少的：

- 酒吧用大勺
- 抹布
- 毛巾
- 湿抹布