

鸡尾酒

艺
术
与
生
活
丛
书

与米罗 调制



上海文艺出版社

J2
364:4

艺 术 与 生 活 从 书

与米罗调制鸡尾酒



111166

上海文艺出版社



上海锦绣出版事业股份有限公司



(沪权)图字: 09-2000-218 号

图书在版编目(CIP)数据

与米罗调制鸡尾酒/吴梅东主编. - 上海:上海文艺出版社,2000
(艺术与生活丛书)

ISBN 7-5321-2091-0

I. 与… II. 吴… III. ①米罗, J-生平事迹

②绘画-艺术评论-西班牙-现代 IV. J205.551

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 62177 号

中文繁体字版

策 划 许钟荣
主 编 吴梅东
编 辑 张志远 叶俊琪
撰 文 叶嘉华 张志远 叶俊琪
设 计 陈鸿钧
摄 影 曾金城 高雅芬
插 图 张晓萍
印 务 刘伟萍

©锦绣出版事业股份有限公司(台湾)2000

中文简体字版

责任编辑 刘育文

书 名 与米罗调制鸡尾酒

出版发行 上海文艺出版社

地址:上海绍兴路 74 号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn

网址:www.slcm.com

制 版 上海丽佳分色制版有限公司

印 刷 上海翔文印刷厂

版 次 2000 年 7 月第 1 版

2000 年 7 月第 1 次印刷 印数 1—10,500 册

规 格 640×935 1/16 印张 8

国际书号 ISBN 7-5321-2091-0/J·128

定 价 28.00 元

J2
364:4

艺术与生活丛书

与米罗调制鸡尾酒



111166

上海文艺出版社



大师和日常生活



整整一百年前，也就是1899年，毕加索常在巴塞罗纳的四猫咖啡馆消磨时光。他总是一边喝着咖啡，一边把身边的朋友画成十分夸张古怪的漫画肖像，然后张贴在店墙上。毕加索还为这家咖啡馆设计广告和菜单，令人想起哥特式的镶嵌玻璃作品和日本木刻。那时，咖啡馆并非是高雅的去处，只有穷艺术家才在此聚会，他们喜欢这里自由无拘的氛围，这里有一种生活的气息，这气息的名字叫“日常”。

许多年过去了，当穷艺术家终于声誉鹊起，人们就开始称他们为“大师”了。大师向来是和杰作、博物馆、罗曼史、风格和拍卖行价格连在一起的，人们不再想象大师早年或成名之后的日常生活，似乎天才的任务就是为了点缀别人平庸的日子，就是为了迎合有钱人的品味去生产富有情调和教养的高雅挂图，而他们每一天的“日常”，则被故意遗忘了。今天，去巴黎观光的游客只知道艾菲尔铁塔和罗浮宫，谁还能闻到（也不会感兴趣）毕加索时代圣-拉扎尔车站广场上的苦艾酒香味？还有街道上粗壮的妇女、蓝裙、马戏小丑和一阵阵的皮革、布匹与香粉气味？这一切都曾是大师当年置身其间，每天所闻所

见的环境；但今天的游客，仅仅在博物馆瞻仰大师留下的某一幅画，它已经脱离了生活和时代，成为“经典藏品”了。

同样的情况实在是屡见不鲜：莫奈和他的荷花池，雷诺阿和他的阳台、披巾与茶，凡·高和他的椅子、烟斗以及酒，劳特累克和他的红磨坊……这些出现在他们作品中的景象，其实非常的普遍、质朴、简单，人们为什么不把它放回到日常生活中去，而要将之隔离，送上圣殿或祭坛呢？

大师是和我们一样的人，他们并不背弃生活，相反地比我们更热爱生活。这种热爱，常常是从每一天的日常中开始的。雷诺阿说自己是“一只随波逐流的瓶塞”，他陶醉在日常生活中，并没有远大的志向；凡·高的模特儿往往是水壶、瓶子和农夫，这也一点都不优雅；还有莫奈，他反复画的干草垛和莲花，又算什么崇高的主题呢？

还是像他们生前那样，因为习惯和嗜好，而去品茶、看花、饮酒和喝咖啡，这是可望亦可及的。至于大师们留下的杰作，就让它安静地呆在博物馆里，继续供人瞻仰吧！

吴亮







目 录



序	2
---------	---

目录	5
----------	---



概 论 篇

米罗小传	6
------------	---

认识鸡尾酒	10
-------------	----



实 用 篇

基酒的介绍	14
-------------	----

酒杯的介绍	20
-------------	----

调酒的工具	24
-------------	----

鸡尾酒的调配料	28
---------------	----

酒谱的解读与计量单位	32
------------------	----

鸡尾酒的调制方法	34
----------------	----

蓝色珊瑚礁·螺丝钻	44
-----------------	----

汤姆可林·新加坡司令	46
------------------	----

教父·约翰可林	48
---------------	----

锈钉·曼哈顿	50
--------------	----

老式威士忌·爱尔兰咖啡	52
-------------------	----

亚历山大·B&B	54
----------------	----

床第之间·马颈	56
---------------	----

血腥玛丽·莫斯科骡子	58
------------------	----

威狗·螺丝起子	60
---------------	----

B52轰炸机·蓝色夏威夷	62
--------------------	----

自由古巴·迈阿密	64
----------------	----

X.Y.Z.·贝里尼	66
------------------	----

皇家基尔·含羞草	68
----------------	----

玛格丽特·模仿鸟	70
----------------	----

龙舌兰日出·龙舌兰日落	72
-------------------	----

瓦伦西亚·绿色蚱蜢	74
-----------------	----

薄荷佛莱培·黑丝绒	76
-----------------	----

红眼·香堤	78
-------------	----



附 录

绘画诗人米罗的想象国度	82
-------------------	----

米罗与他的时代	94
---------------	----

鸡尾酒大事记	96
--------------	----

鸡尾酒酒谱	98
-------------	----

鸡尾酒发展史	104
--------------	-----

鸡尾酒的文化	110
--------------	-----

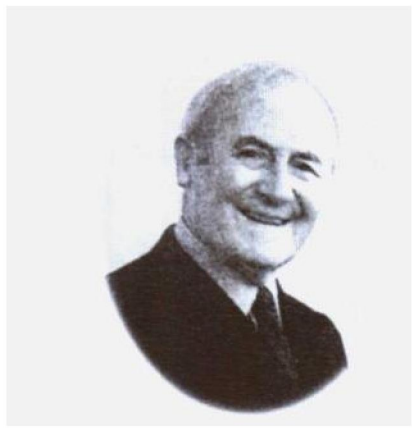
在鸡尾酒中游泳的米罗	116
------------------	-----

鸡尾酒的生活艺术	120
----------------	-----

如何成为调酒高手	124
----------------	-----



米罗小传



乔安·米罗 (Joan Miro)

1893年4月20日出生于巴塞罗那，为加泰罗尼亚人。祖父是手工艺匠，父亲是金银匠，米罗自幼即从家庭和乡土中继承了坚毅和沉默寡言的性格。1977年当他接受乔治·拉亚尔采访，追忆往事时说：“幼年时生活得很不容易。”

七岁开始习画

在学校，米罗的成绩平平，真正使他感兴趣的就只有绘画。因此，他7岁就开始学习

绘画的专业课程，并常参观加泰罗尼亚美术馆所展示的罗马式壁画。这些来自加泰罗尼亚偏僻寺院的作品，呈现出一种原始纯朴之美，深深吸引着米罗。但他还是被迫去学习乏味的商业会计。职员生涯使他贫病交加，一蹶不振，于是他放弃了这一切，躲到位于塔拉戈纳附近蒙特洛伊的农村，从此以后，这个地方就成了他的藏身之处。在他漫长的绘画生涯中，他曾多次来到这里隐居。他认为，那块土地才是他的根，他的身体不能离开它，精神上更不能离开它。

米罗在蒙特洛伊小住之后，于1912年进入画家法兰西斯科·盖利的美术学校。盖利是个教师，也是艺术家，他的思想里表现了对学院派所有一切的鄙视。1913年，米罗加入圣卢克艺术社，在那里认识了高第。几年之后，他又认识了法兰西斯·毕卡比亚。

结识达达派和超现实主义画家

米罗26岁前往巴黎。初到巴黎时身无分文，性格孤僻的他，为了在那里定居产生许



作于1944年《阳光下的女人与小鸟》。

多问题，这时莫里斯·雷纳尔伸出了友谊之手帮了他大忙。

通过雷纳尔，米罗才又认识了皮耶·勒弗迪和达达派的领袖特里斯坦·查拉。因此在米罗的内心，既有对新事物的好奇和嘲讽，又保有着一份恬静与开阔。但是，在这两种现实之间徘徊了一阵之后，在米罗的心中，巴黎终于占了优势。也可以说，他位于布洛梅大街45号的画室占了上风。这个画室的四壁刷了白灰，一张整齐的桌子，周围摆设了许许多多的玩具，有小布偶、怪模怪样的娃娃，和正准备着色的石膏动物。在这里，米罗一个星期只正正经经地吃一顿饭。

就在他的这栋公寓里，他发现安德烈·马松也住在这儿。后来他也到马克斯·雅各的家中，造访那个完完全全属于超现实主义的国度。米罗在那儿度过了许多个不眠不休之夜。

1923年，多斯·帕索斯和恩斯特·海明威开始与米罗交往。海明威一眼就爱上他的一幅画——《农庄》，并在匆忙中买来了几千法郎买下了它。从此海明威与他交往得更为密切。海明威在1934年的“艺术手册”中提到：“在这幅美丽的画里，包含米罗在西班牙时所感受的一切，也表现他远离西班牙而又不能重返时所感受的一切。无论是谁，都无法融会这两种截然相反的感情。”米罗结识海明威的同时也认识了埃兹拉·庞德和雅克·普雷瓦尔、阿拉贡、布列东和保罗·艾吕雅。此外，他与超现实主义的诗人和画家保持密切的友谊。1925年他在皮耶(Pierre)画廊举办了第一次画展，1930、1931和1932年又在那里举行了画展。那时，并非只有超现实主义者和达达派才云集巴黎。米罗也发现了离他



的绘画世界相当遥远的康丁斯基和蒙德里安的作品，此外，他在塞纳河左岸一间无名的画廊里，发现了保罗·克利的沉静水彩画。另一方面他也接近斯特拉文斯基、韦伯和瓦雷茨的当代音乐，而且开始欣赏伟大的俄国芭蕾舞。

婚后生活困顿

当米罗从布洛梅街搬到蒙特马山后，马克斯·恩斯特、雷内·马格利特、诗人保罗·艾吕雅等人成了他的新邻居。米罗也曾到荷兰旅行，他

在那里看到了法兰德斯的风景画和室内景画，并从中吸取精髓。这趟旅行之后，他于10月12日与皮拉尔·洪科萨结婚。几个月以后，这对新婚夫妇就在巴黎定居了，他们住在孔本西翁一个小公寓里。手边的钱越来越少，全面性的经济危机也影响了艺术市场，米罗不得不放弃本来想拥有一间画室的打算。他在巴黎生活拮据，因此有时候也到加泰罗尼亚、蒙特洛伊和巴塞罗那小住。

在这一段时间里，他在纽约举行了几次画展，最后的一次画展是1941年在现代美术馆所举行的回顾展。从那一年到1947年为止，米罗为了完成壁画，再也没有去美国。在这段时期的前10年，米罗在巴黎参加了两项大规模的公开活动，活动中毫无保留地表明自己在艺术和政治上的立场。第一项活动是在举行“国际独立艺术的起源和发展”的画展上，这个展览是由印象主义博物馆所发起，汇集了在国际画展中被官方拒绝的作品。第二项活动则是他为万国博览会的西班牙共和国馆，献出一幅镶嵌画《收割者》，这是由于内战使他



年轻时的米罗，洋溢着艺术家潇洒、浪漫的气质。



麦克斯基金会举行米罗展开幕典礼，图为米罗与麦克斯，1968年摄。

的祖国血流成河，米罗在这幅画中表达出他对内战的愤怒呐喊。后来他曾写信给乔治·拉亚尔提到：“对法西斯的那个时代我记忆犹新，我躲到帕耳马这里，我对自己说：喂！朋友，做好准备，你可以躺在海滩上，用棍子在沙上作画。你也可以用香烟的缭绕烟雾来作画……。除此之外，你什么也管不了。”

积极成立米罗基金会

西班牙内战爆发后，米罗来到诺曼第的瓦伦维尔，并住进了建筑师保罗·内尔松的家里，他在那里创作了二十三幅星座系列画作。这些画于1941年在蒙特洛伊完成。他在美国、巴黎和巴塞罗那逗留之后，于1955年又回到马略卡。路易塞特为他修建的画室里作画。米罗非常希望艺术能愈来愈大众化，并且为人民所接

受，所以他投身于制作陶瓷画。在1958年，他为联合国教科文组织大厦绘制了《月亮》与《太阳》两幅壁画，也因此使他荣获古根海姆基金会奖。

在60~70年代，他常常和他的朋友约瑟夫·罗伦斯·阿蒂加斯（米罗曾和他一起制作哈佛大学的陶瓷壁画）合作，在全世界创作并巡回展出。米罗始终认为：人物和色调必须予以简化，惟有如此才能更生动，并且产生尽情延伸的想象生命，使画中人物无论是黑人、白人、中国人或非洲人，都更为接近。值得一提的是，米罗先后在巴黎和巴塞罗那成立了米罗基金会。之后，更在伦敦、苏黎士、慕尼黑、马德里、佛罗伦萨、米兰、洛杉矶、纽约、华盛顿、芝加哥、东京、京都、大阪和墨西哥城等地成立了这种基金会。米罗一面接受人们对他的采访和敬意，一面又孜孜不倦、一如既往地继续作画，时而作版画，时而作陶瓷画，时而作雕塑，时而作大型装饰壁画。

1983年圣诞节，米罗溘然长逝，享年90岁。



认识鸡尾酒

近年来随着国民所得的提高、烈酒的开放进口以及生活习惯的日渐西化等因素，愈来愈多的人在宴客时，舍弃传统的宴会方式，而以鸡尾酒会来取代，街头上酒吧也如雨后的春笋般到处林立。



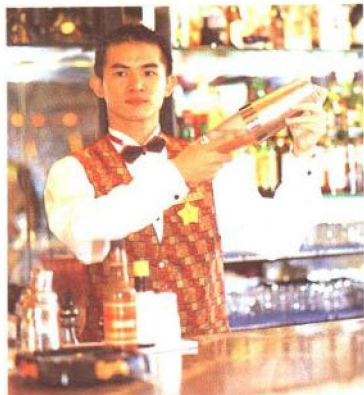
有关鸡尾酒的定义，最早见于公元1802年，美国的一份杂志曾做如下的定义：“鸡尾酒是由任何蒸馏酒加糖、水和苦精

充分混合而成的，是一种能使人兴奋的酒精饮料。”经过了近两百年的演化发展，广义的鸡尾酒是指“以蒸馏酒和酿造酒为主体的基酒，混合其他酒和果汁、碳酸饮料等调配料，而调制成的混合饮料。”最广义的鸡尾酒则包括了无酒精的鸡尾酒。

一杯口感醉人、充满视觉

享受的鸡尾酒，主要是由基酒、调味成分与着色成分等三大基本成分组合而成。所谓基酒，是指调制鸡尾酒时作为主体的酒，因是主体，所以调制时应保持基酒的味道和特质。一般常作为基酒的有威士忌、琴酒、白兰地、伏特加、兰姆酒、龙舌兰和葡萄酒等。调味成分则是用来衬托、调和及引导出基酒的风味，发挥各式鸡尾酒的特色，同时使鸡尾酒的口味更引人入胜。鸡尾酒除了讲究口感上的变化外，也会以各式各样的香甜酒为着色成分，以创造绝佳的视觉效果，其缤纷的色彩变化，也是鸡尾酒最吸引人的地方，让喝鸡尾酒从口感的享受提升到充满视觉享受的境界。

鸡尾酒的款式多如天上繁星，但总括其组合可约略分为三大类。第一类是以一种基酒调配一种果汁或苏打水。不过有一条不成文的规定，即若以威士忌为基酒，通常很少用果汁来调配。第二类是纯粹以不同的酒来调配，而以其中一种为基酒，一般比例为二比一，由于这类鸡尾酒的酒精含量较高，是较属于男性的饮料。第



品酌专业、高贵的鸡尾酒，是现代都市人主要的休闲活动

三类是以一种或多种的酒，加入果汁、汽水、牛奶或香料，再以各式的调制方法调制出不同风味的鸡尾酒：此类鸡尾酒不但种类最多，也是最讲究调酒的技巧与对酒谱的了解程度，因此最能考验出调酒师与品酒者的水准高低。

鸡尾酒不仅款式多，名称也多达2000多种，若加以分析，可归纳出几种命名原则。第一种是以鸡尾酒的内容来命名，如以爱尔兰威士忌加咖啡调制的即称“爱尔兰咖啡”；第二种是以鸡尾酒的发明人或发明地点命名，如“新加坡司令”是1915年在新加坡莱佛士饭店首次调制成功，故以新加坡命名；第三种是以约定俗成的名称命名，其典故多

已不可考，如教父、锈钉；第四种是以鸡尾酒的颜色命名，如以蓝色柑橘酒调制成的“蓝色夏威夷”，以薄荷酒调制的“绿色蚱蜢”，此种以颜色命名的鸡尾酒又占绝大部分。

此外，鸡尾酒也可根据品尝时间、饮用时机、调制温度的不同而做分类。

一、依品尝时间长短分类

1. 短饮型鸡尾酒

所谓短饮型鸡尾酒，是指必须在极短的时间内喝完，否则会损及鸡尾酒的原有风味而言。最好在10~20分钟内喝完，这类酒的酒精含量大多较高，约为30%左右。

短饮型鸡尾酒的调制方法多使用摇匀法和搅匀法，所以酒杯中并不放入冰块，如果延长饮用时间，会使鸡尾酒的温度上升，丧失其风味。

2. 长饮型鸡尾酒

长饮型鸡尾酒是指适合长时间饮用的鸡尾酒，一般以苏打水或是果汁来冲淡基酒的酒精浓度。杯内会有2~3块冰块，可放置30分钟，使冰块融化，以降低酒精浓度，





鸡尾酒款式、品种，琳琅满目，变化多端，令人目不暇接。

让鸡尾酒更易饮用。长饮型鸡尾酒可分成几种不同的形态：

1. 可林 (Collins)：

于蒸馏酒中掺加柠檬汁和砂糖（或糖浆）后，再加满苏打水来稀释。

2. 冰酒 (Cooler)：

可用蒸馏酒或无酒精的饮料为基酒。于蒸馏酒中掺加果汁和砂糖，再以姜汁啤酒或苏打水稀释成具有清凉感的饮料。

3. 蛋奶酒 (Egg Nogg)：

以蛋、牛奶、砂糖和酒类所调制，具有极高营养价值的鸡尾酒，可分为冷饮及热饮两种。

4. 嘶酒 (Fizz)：

在蒸馏酒中掺入柠檬汁、

砂糖调味，再加苏打水稀释。嘶指的就是碳酸饮料内，气泡上升所产生的“嘶嘶”音。

5. 蛋酒 (Flip)：

在葡萄酒或蒸馏酒中掺加蛋、砂糖，然后加以摇匀而成的鸡尾酒。有极高的营养价值。

6. 漂浮 (Float)：

利用各种香甜酒及无酒精饮料之间比重的不同，做出具有层次效果的鸡尾酒。

7. 冰冻酒 (Frappe)：

Frappe在法语里就是冰冻的意思。其调制方法是将所有材料与碎冰块摇匀后倒入酒杯，或者是直接将香甜酒，倒入已装有碎冰的酒杯中。

8. 高球 (High Ball)：

指混有水或苏打水、姜汁汽水、奎宁水及果汁等饮料的威士忌酒，即可以统称为高球鸡尾酒。

9. 冰凉酒 (Julep)：

于蒸馏酒中混入冰块、薄荷叶的鸡尾酒。主要是以葡萄酒为基酒。

10. 鸡尾酒缸 (Punch)：

主要用于宴会时，一般是以葡萄酒为基酒，调以各种香甜酒，再配上季节性水果或果



汁的宴会型鸡尾酒

11. 利奇酒 (Rickey) :

以蒸馏酒为基酒, 添加莱姆或柠檬所压榨成的汁, 再加满苏打水。并将莱姆的果实放入酒杯中, 由饮用者自行调节酸味。

12. 司令 (Sling) :

于蒸馏酒中添加柠檬汁、糖浆、香甜酒, 然后再用水或苏打水稀释的鸡尾酒。

13. 酸酒 (Sour) :

于蒸馏酒中加入柠檬汁及砂糖等甜、酸味的鸡尾酒, 有时还可加入苏打水或香槟, 以增加清凉的口感。

14. 热甜酒 (Toddy) :

先以冷水或热水将砂糖溶解, 注入基酒, 再以开水冲淡所调成的鸡尾酒。

二、依饮用时机分类

1. 餐前鸡尾酒

主要是用餐前, 以酒精的刺激来促使唾液分泌以达到润喉、增进食欲的效果。此类鸡尾酒以甜度低、味道清爽者居多。

2. 餐后鸡尾酒

此种酒是在用餐后饮用, 可促进消化、帮助轻松休息的

鸡尾酒。一般以香甜酒口味居多。

3. 午夜睡前酒

是有助于睡眠, 适合于就寝前饮用的鸡尾酒。常以白兰地为基酒, 再以蛋来调配。

三、依酒的温度分类

1. 清凉型鸡尾酒

此类的鸡尾酒大部分是利用冰块所调制出来的, 其温度约在6~12度左右, 口感最佳, 也最能发挥鸡尾酒的特色, 故绝大部分的鸡尾酒都以清凉型为主。

2. 温热型鸡尾酒

此类鸡尾酒通常是加入温热的咖啡或牛奶、饮料, 由于热气使酒香弥漫于空气中, 酒精的成分可以使体温上升, 所以非常适合于寒冬饮用。





基酒的介绍



调制鸡尾酒时，基酒是所谓的任何鸡尾酒的主体，所以不论是以哪种方式调制，基酒都决定了鸡尾酒的风格。而由于基酒是鸡尾酒的主体，因此调制鸡尾酒时，就应维持基酒的酒味与特质。一般常作为基酒的酒品有如下几种：

琴酒 (Gin)



琴酒起源于1660年，荷兰来登大学医师希尔维思 (Sylvius) 为了替在东印度公司工作的荷兰人预防热带性热病，于是把杜松的果实浸泡于酒精中，然后再蒸馏制成药用酒，来作为解热剂。

琴酒主要由玉米、大麦、裸麦等谷物所蒸馏出，其特征为无色透明，略带松香味，感觉非常清香爽口。一般琴酒较少拿来做单品饮用，是最常被拿来作为鸡尾酒的基酒来使用，因此有“鸡尾酒之王”的雅称。

威士忌

威士忌是以大麦、裸麦、玉米等谷物为原料，经发酵、蒸馏之后，放入橡木桶中成熟的酒。然而因需在橡木桶中酝酿数年使之成熟，于是橡木桶的色素和香味渐渐地渗入酒中，而形成威士忌特有的琥珀色及香气。

苏格兰威士忌是世界上最知名的威士忌，其特色是以经泥炭熏干的麦芽为原料，因此具有独特的烟熏香味。爱尔兰威士忌的主要原料，除了大麦以外，还有少量的黑麦、燕麦、玉米等多种谷物，所以具有温和的口感和因融入谷物的香气而产生的优雅麦香风味。美国威士忌以波本威士忌最具代表性，其以玉米为主要原料，

蒸馏后再置于内侧用烟熏焦的橡木桶中酝酿，因此产生出特有的浓郁香气。

加拿大威士忌，其酒质极为澄清洁净，口感非常轻快，是清淡温和型威士忌

