

一年一度的女神节前夕,我们将视角定格在女调酒师身上:外界看她们,又酷又飒;她们看自己,酒如人生,最难把握的是平衡。

可是,热爱、努力、积累、沉淀、厚积薄发、优雅爱自己,这脚踏实地的一切,又多么充满女性力量的浪漫!

姑娘你别怂,精彩人生不设限,就做自己的小太阳,无需向谁借着光。

# 从一杯鸡尾酒 管窥女性魅力

■新快报记者 陈斌/文 龚吉林/图

## 她的调酒

### 狂蜂浪蝶

材料:龙舌兰酒、新鲜柚子果肉、白葡萄酒醋

口味:很清新,很“维生素C”,度数不高,酸甜有变,令人轻松且愉悦。

创意:这杯酒代表调酒师的初心,就是希望能给客人带来开心愉悦,我看到客人开心也会感觉自己被肯定,从而有动力去创作更好的配方和服务。



### 木兰

材料:干邑、甜型雪莉酒、树莓力娇、苦酒

口味:带有果干、玫瑰和黑巧克力的香气,度数比较高,但容易入口。

创意:这款酒的特色在于将力度与柔和凝结,创意灵感来自于我的外婆和妈妈,她们勤劳、勇敢、有智慧,有韧性,如水一般笃定地流向她们想去的地方。



## 纯粹之美,快乐很简单

李檀(莲城 Lotus Lounge 主理人)

“做调酒师我觉得更纯粹,你点酒,我做酒。”跟着莲城 Lotus Lounge 主理人李檀从略显浅窄但很“老西关”腔调的楼梯走上二楼,感觉就像在珠江新城这个 CBD 里穿过了西关大屋的趟栊门。

空间确实很“广州”,一面墙用满洲窗作为装饰,正对吧台的另一面墙则是一排 LED 显示屏,每一幅屏上摇曳着“风动莲生香”的精致画面,“这是我们特地请人画的动画。”李檀说:“体现莲荷春夏秋冬不同季节的变化,也符合莲城这个名字。”

李檀是国内第一位拥有“全球鸡尾酒大赛”冠军荣誉的本土调酒师,拿冠军的作品虽命名为“狂蜂浪蝶”,但这款酒口感却十分清新,“我用了墨西哥最好的龙舌兰酒做基底,再用新鲜的柚子肉和白葡萄酒醋慢煮,度数不算高,却很有风味,”李檀说:“这款酒代表调酒师的初心,表达的是希望每一杯酒都给客人带来开心愉悦的心境。”

李檀曾在墨西哥碰到一位很特别的调酒师:“超爱龙舌兰,把所有他认识的不同品种的龙舌兰叶片都纹在身体上。他不在乎赚钱,本质上他应该算‘社恐’,可一旦碰到对龙舌兰感兴趣的人,他能滔滔不绝讲上一两小时。他的梦想就是一直从事他热爱的龙舌兰事业,而今觉得自己实现了,每天都特别开心。所以说一个人,一定要选择自己热爱的事情,并为之努力,这样快乐就会很简单!”

“调酒最重要的是平衡,很像人生,平衡往往是最难把握的。”她说。近些年,国际调酒界流行用中药材入酒的做法,李檀专门去学习了一年中药学,经过系统学习和了解,她发现原来 99% 的中药材都不适合直接入酒的,“容易产生不好的化学反应,反而对身体有害。”她用很常见的甘草举例,如果任何干预都不做就直接将甘草加入调酒,很容易导致胃疼,“一定要采用‘君臣辅佐’的方式先中和或消减原本的药理性,然后再加入调酒,就会好很多。”

“评判一杯鸡尾酒是否合格,全球统一的几个点就是融合程度、出水量、平衡度和温度,这几点把握住了,剩下的就看客人的个人口味喜好了。同一款酒的配方都需要调酒师根据实际情况微调,很考验随机应变和经验积累所带来的判断力,而看到客人开心,感觉自己也被肯定,也就有动力坚持下去。”

## 她的调酒

# B



## 平衡之魅,优雅对自己

向遥思(就职 No Key Blend)

作为调酒师,向遥思入行时间不算长,“至今有三年多。”第一次被女调酒师职业吸引是在成都,“天很冷,朋友带我去喝杯酒放松下,进门吧台里一名女调酒师正在调酒,那动作!那身形!太帅太飒了!那一刻,我觉得我也找到了热爱的方向。”

理想与现实之间从来都充斥着差距,从喜欢到真正想入行,她被拒绝了很多次,理由只有一个:你是女生,长期熬夜加碰冰,大概坚持不了多久,“毕竟培养一名调酒师,酒吧也要花费大量时间和精力。”

三个月之后,她终于遇到了“伯乐”David,但“非常累,客流量非常大,半小时要清洁一次厕所,外场点单、收杯忙到起飞。”虽说是伯乐,作为酒吧主理人的 David 也跟向遥思说:“不行就算了,毕竟女调酒师就是吧台里的花瓶……”她等下班回到出租屋忍不住哭起来。“很久后才明白,David 其实是在激励我,第二天整理好自己,依旧回到酒吧工作,每天都申请收吧的工作,因为这样可以在工作结束后多些时间在吧台练习基本功,多问些问题。”

真正跨入调酒师这行当,多看书、多喝是提升个人修为的“不二法门”,无论是手法还是技巧都需要不断学习、摸索、练习,“努力是一定有收获的,”也是从那时,向遥思开始更明白,“无论任何事,只要自己决定了就用心去做,不用管世俗眼光或偏见,也不用想结果,就做自己,坚持下去,总有一天你的用心别人会看见,阳光也终会照耀你!”

在调酒世界里,无论做经典还是做风味,首先都要有扎实的基本功和专业的理论知识再加以自己的理解,“更要磨炼自己的意志力,你把 100 个细节都注意到兼顾到了,就是学问,要学习如何与人沟通,少说多听,才更清楚客人需要什么。”

“平衡”这个词是调酒师提到最多的,适合客人的平衡是一杯合格鸡尾酒的标准之一,“鸡尾酒风味的平衡也代表着我们工作与生活之间的平衡,鸡尾酒吧是让人放松的地方,100 个人有 100 种口味偏好,调酒师最重要的莫过于照顾到每一位客人,给他们提供最舒适的环境和最合适的口味。”



柠檬舒芙蕾

材料:人头马 VSOP 浸泡法棍、君度利口酒、柠檬汁、海盐焦糖、蛋白液、柠檬皮屑

口味:酸甜平衡,带黄油奶香和柑橘果香,喝起来如吃甜品。

创意:优雅是一种生活态度,爱自己是终身浪漫的开始,这款酒的创作灵感就是法式下午茶,舒芙蕾注定是浪漫主义的产物,无论生活是甜蜜还是忧伤,也不管你是孤独还是快乐,都应该给自己一段享受甜点与酒精饮品的下午茶时光,这是我认为是世界上最直接最容易感受到的爱与生活方式。



萨泽拉克 Sazerac

材料:人头马 VSOP、黑麦威士忌、糖、佩肖苦精、苦艾酒、柠檬皮

口味:复杂而醇厚,带有饱满的香气。

创意:如果让我选择一款最喜欢的经典鸡尾酒,那无疑是萨泽拉克。没有人知道萨泽拉克诞生的准确时间,但很多人称其为“世界上第一款鸡尾酒”,至少有 200 年历史。我个人喜欢香气饱满的酒,草本植物的香、花果的香以及甜与苦味的交织,在一杯酒当中达到某种极致的平衡,实在很让人上瘾。而且随着时间变化,酒液酒杯都在缓慢升温,每一口的感觉都不一样,这是萨泽拉克的魅力。