



刘佳是岛城酒吧行业里为数不多的女调酒师。本报记者 张晓鹏 摄

摇壶、加酒、打花、兑比……一连

串潇洒的动作下来，在周围人的喝彩声中，色彩斑斓的鸡尾酒就调好了。作为城市夜归人中的一员，调酒师是众多人眼中非常神秘的职业。近日，记者走进酒吧，探访调酒师们的夜生活。

“别人的黑夜就是我的白天”

喧闹酒吧中的别样表演者——调酒师

本报记者 刘腾腾

大学生站上吧台做起调酒师

昏暗的灯光下，她站在吧台前，双手紧扣调酒杯，抬至空中轻轻甩动，不多时，便有清香扑鼻的美酒在杯中诞生。她叫刘佳，22岁，是酒吧行业里为数不多的女调酒师，还是一名90后。

11日晚不到9点，像往常一样，刘佳就早早地来到酒吧。酒吧还没有开始营业，刘佳便先检查吧台上的酒杯有没有放好，地上是否干净，不时拿起干净的酒杯擦拭一下。“酒吧一般是晚上7点开门，但直到晚上9点之后客人才会多起来。现在这个季节属

于酒吧的淡季，相对夏季来说客人要少很多。”刘佳告诉记者。

说起为什么进入这个行业，刘佳说，她觉得调酒很有趣，很酷。上大学时，她就慢慢开始接触调酒，“我学的是酒店管理专业，其中包含了调酒的课程。”毕业后，刘佳先是在一家茶餐厅工作一年，后来在朋友的介绍下，她来到位于香港中路的纽约吧做起了专业调酒师。

虽然有大学的理论知识做基础，但真正走上吧台为客人调酒时，刘佳还是遇到了不少困

难。“先不说打花、抛瓶这些花式技巧，光学习辨别上千种酒就很困难。”专业的调酒师不仅要熟知各种酒的产地、物理特点、口感特性、制作配方以及饮用方法，还要能够鉴别出酒的质量、年份等。“刚开始调酒时，带我的师傅把配方写在纸条上让我留意。因为不熟练，客人每点一款酒时我都要先看配方，很耽误时间。”凭着一股钻劲，渐渐地，刘佳调酒的技艺开始越来越娴熟。两个月后，她开始作为一名专业调酒师独立站在吧台前为客人调酒了。

速度、知识和礼仪，优秀调酒师是这么炼成的

“5号座两杯鸡尾酒。”晚上9点之后，酒吧的客人渐渐多了起来，刘佳也不得不暂时中止与记者聊天。在吧台前，刘佳用伏特加、威士忌、菠萝汁等酒和饮品，动作娴熟地调出了一款鸡尾酒，再插上红色的带着五角星的搅拌器和长长的吸管，时尚的感觉从酒杯中扑面而来。刘佳动作麻利、连贯、潇洒，一切有条不紊，在柔和灯光的映衬下，散发着别样的魅力。

“调酒有英式和美式之分，英式是静态的，重在调酒本身；

美式却是动态的，调酒的过程伴有关花哨的动作，就好像杂技。我采用英式调酒。”看似简单的英式调酒光配方就有几百种，非常考验人的记忆力。在刘佳看来，一名优秀的调酒师要速度、知识和礼仪兼备。“速度当然指的是调酒的快慢，在保证质量的情况下快速地调出酒不容易；知识指的是辨别酒以及熟记每种酒的配方的能力；礼仪则是要对顾客有礼貌。”一谈到酒，刘佳便滔滔不绝，眼睛里闪耀着别样的光芒。

曲终人散，踏着夜色回家

凌晨零点，是一天中客人最多的时候，此时的刘佳也忙得不可开交。她像一只花蝴蝶一样穿梭在吧台之间，不时和附近的服务员耳语两句，微笑着给客人递上新调好的酒。酒吧里的很多酒都是洋酒，这对于调酒师的英语水平要求比较高，而且酒吧中有很多外国客

人，为此，刘佳一度苦练英语口语。如今，她可以与这些外国顾客从容地聊天了。

凌晨两点多，客人渐渐散场，刘佳便开始整理吧台、擦拭酒杯，但她的精神还是异常活跃。“已经形成生物钟了，这个时候一般不会犯困。”刘佳说。凌晨三点，客人全部离开后，酒

吧停止营业。曲终人散，一切又回到原点。打扫好酒吧里的卫生、收拾好自己的东西，刘佳便准备和同事们一起离开酒吧。推开门，马路上空荡荡的，只有稀稀落落的出租车在路上行驶。踏着月色，刘佳和同事们坐上酒吧的班车回了家，结束了天的工作。

老资格Bar tender：
喜欢享受安静时光

调酒师生活不规律，很多人干了一段时间就会转行。而青岛Muse酒吧的首席调酒师王哲则是一个特例。今年28岁的王哲接触调酒这个行业已经有七个年头了，在调酒师这一行来说，王哲已经算是老资格了。王哲告诉记者，当初选择做调酒师的原因有点戏剧化，“当时电视剧《一米阳光》非常受欢迎，何润东饰演的调酒师非常有型，最终我决定当一名调酒师。”虽然入行很久了，但他还是对自己从事的职业充满新鲜感和热情。“还是会享受给客人表现花式调酒时光。”王哲说。

与普通人的休息时间不同，调酒师们只能在白天享受下班的时光。



刘佳表演的调酒很受客人喜欢。本报记者 张晓鹏 摄