



夜色下的“魔术师”

■陈露/文 李方杰/摄

派对在城市角落悄然绽放，午夜精灵们穿梭于浓郁如酒的夜晚。青年调酒师们把摇酒器变得像舞蹈一般，色彩绚丽的酒杯勾勒出无限风情。

2014年Hosfair调酒大师杯季军、2015年中国国际调酒大师杯华南区冠军、2016年中国国际调酒大师杯中国区亚军……在这众多的荣耀与光环的背后，是一个对鸡尾酒充满热忱和执着的“90后”调酒师——周正洁。

周正洁来自厦门，目前是乐清“星吧”的一名客座调酒师，大家都叫他英文名字“Roy”。周正洁是一位英式调酒师，不同于花式调酒师，他在调酒中并没有炫酷的花式动作，更多的是对鸡尾酒品质和口感的专注。

大二那年，周正洁在上海一家牛排餐馆里第一次喝到鸡尾酒。淡淡的松子味，酸甜中略带点苦涩，这杯“金汤力”的口感让他难以忘怀。从此，周正洁便痴迷于鸡尾酒的奇妙味道。成为职业调酒师之前，周正洁做的是外贸生意。因为工作原因经常出差，每到一个陌生城市，他最先去的就是当地的酒吧，品尝各种不同风味的鸡尾酒。他已经光顾了国内20多个城市上百家酒吧，朋友们送他外号“酒吧活地图”。

2012年，周正洁自己开了家名叫“rock”的酒吧。2014年时，调酒师突然辞职。一时请不到人，周正洁亲自上阵。“调制鸡尾酒的感觉很神奇，就像变魔术。”周正洁说，材料、温度，以及酒的品牌不同，都会产生截然不同的口感。自那以后，他便一发不可收拾地爱上了调酒。

万事开头难，初学调酒，周正洁付出了很大努力。那会儿，除了吃饭、睡觉外，每天16小时，他都在吧台潜心研究调酒。“第一次调‘Daiquiri’时，我连柠檬都用错了。”周正洁说，后来经过一位调酒师朋友的指点，使用了青柠檬，又调整了朗姆酒等材料的比例，最终得到了客人的赞赏。

抱着摸清行业标准的心态，周正洁参加了不少比赛，收获颇丰。但相对于奖项，他更注重学习的过程，以及与其他选手的交流。他珍惜每一位品酒师给他的意见，并将其视作为宝贵的财富。

2015年，周正洁辞去了外贸工作，开始专职做调酒师。随后，他受邀到乐清“星吧”担任客座调酒师。晚上9点到凌晨1点，他都站在吧台里，细心地为每位客人调制鸡尾酒。放冰、倒酒、摇晃、装饰……每一个动作娴熟而优雅，动静之间皆有一番风度。

每次来到“星吧”客座，周正洁总会制作一张自创的新酒单。“灵感总是瞬间迸发的。”周正洁说，他自创的鸡尾酒大多源于各类烹饪食材，例如本期的一款名叫“黄油味古典椰林飘香”，是他在煎牛排时想到的。在鸡尾酒中加入黄油，会让口感更顺滑，这款酒深受年轻朋友的喜爱。

“其实，任何一种味道都能做基酒。”周正洁对自制基酒和糖浆也有一番研究。“市面上很多糖浆、利口酒之类的都有添加剂，自己制作不仅放心，还很独特。”周正洁介绍道，秋日桂花飘香时，他就用桂花自制苦精，非常清香。

一杯完美的鸡尾酒，是与其基酒以及配料的平衡，酸甜口感、温度等各方面都相契合，只有当一切都达到一个恰当的点，才能够在口感上营造出完美的冲击力。“曼哈顿”是周正洁最喜爱的一款鸡尾酒。“曼哈顿”的基酒是威士忌，其内有红色苦艾酒和安哥斯特拉苦精，还有樱桃。“那苦甜交错的口感，就像人生。”周正洁说道。

“一般情况，我不会给客人调40度以上的酒。”周正洁说，鸡尾酒是想象力的艺术，它凝结了每一位调酒师的心血。品味鸡尾酒，就像品味自己的生活历程，是有一定要求和品味的。但对要买醉的人来说，喝鸡尾酒根本没有意义，他们只要一杯烈酒就可以了。

有人说，调酒师就是酒吧的灵魂，也许就在于他们善于营造一种轻松的环境。“每一个调酒师，就像一名心理医生。”周正洁说，每位客人带着不同的心情来，调酒师会关注到不同人的心情，希望他们都能带着快乐离开。“我乐意扮演这样的角色。在吧台这片小天地，我有一种难以表达的舒服感，无论自己的心情和境遇如何，都会收拾起来，这时让别人快乐就是自己的职责。”