

添红滚绿

调味人生

下午三时,海口的一家酒吧里,调酒师彭湃安静地站在他工作的吧台后,眼前堆放着十几个酒瓶,里面盛着各种颜色的酒。他挑出三个酒瓶,开始给记者表演花式调酒。只见他将酒瓶拿起来,在空中抛来抛去,酒瓶翻飞,肩部、肘部甚至嘴部都能与酒瓶亲密互动。流畅的动作拿捏着巧妙的节奏,形成一种律动感,酒瓶飞来飞去,却都能稳稳地停在彭湃的手中,令人叹为观止。

一个动作练习几千次

“每天表演前都要热身,要不断地练习,这样才能给客人呈现最精彩的部分。”2005年开始接触调酒,年纪轻轻的彭湃现在已经成了国内各酒吧争相邀请的资深调酒师。他在表演前从来不敢懈怠,一个动作重复几十次才觉得心里踏实。

调酒一般分为英式调酒和花式调酒。高级酒店餐厅的吧台一般聘用的都是英式调酒师。调酒的过程文雅、规范,调酒师穿着英式马甲,调酒过程配以古典音乐。而花式调酒起源于美国,在调酒过程中加入一些花样的调酒动作以及魔幻般的互动游戏,活跃酒吧气氛。

“美式调酒注重花样表演,在酒吧中,和歌手、舞者一样,调酒师就是一个表演者。”彭湃说,与其他表演者相同的一点是,在众人的瞩目下,潇洒地完成一系列抛瓶动作,表演完后能享受到巨大的成就感。

彭湃第一次接触花式调酒是源于网上一段调酒视频,当时调酒师时尚动感的表演一瞬间抓住了彭湃的眼球。“那一刻,自己的灵魂就被炫目的表演勾住了,我当即决定一定要尽最大可能接触调酒,学习调酒。”

2005年,刚走出初中校门的彭湃迷恋上了花式调酒的精彩动作。他专门报名参加花式调酒训练班,当时有8个同学报名,最后能坚持下来的却只有他一个人。“绕左手、绕右手,正着绕完还要反着绕。每天拿着酒瓶对墙练习,不是真正热爱花式调酒的人坚持不下来。”

作为调酒师,手腕要非常灵活,酒瓶在空中一抛一接的动作要十分优雅。为了做到这一点,彭湃拿着仿真酒瓶练习,白天在教室练,晚上回到宿舍,因为怕酒瓶掉到地上吵醒别人,他就在床上练。

记得初学调酒时,有一个动作是将酒瓶从后背抛出去,然后在胸前接住,为了做好这个动作,他每天要做几百次的练习,反复练习了一周的时间才算是基本熟练,算下来,单是这个动作就练习了几千次。

彭湃说,台上一分钟,台下十年功,台上的潇洒是人前风光,台下的艰辛只有自己知道。他告诉记者,在练习抛瓶的时候受伤不可避免。初学者练瓶子是很辛苦的,有时酒瓶接不准就会砸到手上或脚上,尽管仿真酒瓶掉下来摔不碎,但其重量和真酒瓶差不多,砸在身上生疼。

痴迷于“调的创意”

调酒师的工作很辛苦,晚上9点上班,第二天凌晨3点下班,“只要一走上舞台,就会精神很亢奋,完全投入到调酒的快乐中。”彭湃说,调酒是一个有创意的工作,各种饮料与酒的混合十分讲究,调制过程更是精彩的个人表演。

2010年,央视《时尚街区》栏目在全国范围内举办花式调酒大赛,100多位选手在服务礼仪、调制技法上进行全面比拼,最终彭湃与他的搭档王燕平夺冠。

“进入决赛的调酒师,在调制的技术上实力相差不多,最后比拼的

就是创意。”彭湃对当时的作品仍十分得意。

“去年看了电影《功夫熊猫》,非常喜欢里面的角色,这部由美国人拍的中国故事,中西融合的方式给了我很多启发。”彭湃由此以劲酒、可乐、奶油为原料调制了一款鸡尾酒,穿上特制的熊猫服装,别出心裁地模仿《功夫熊猫》的武打动作,5分钟的调酒表演,获得了全场掌声。

彭湃说,随着花式调酒的不断发展,现在调酒师要做的并不只限于抛瓶、绕瓶这些传统手法而已。调酒师要对酒的性质和文化了如指掌,还要懂得如何配合客人的喜好,营造一种让人愉悦的环境。因此,进行主题创意的花式调酒成为当下潮流趋势。

主题性表演需要全能的调酒师,配合灯光、音乐、舞蹈等多种表现方式。“我现在就在学音乐剪辑,这样在做动作时就能配合上音乐的节拍,达到想要的动感效果。”彭湃说,他根据动画片《忍者神龟》创意了一套关于忍者的主题调酒表演,大受欢迎。

好的创意取决于基本功是否扎实。除了炫目的表演所需的基本功,关于酒的理论知识更是不可或缺。拿起桌上的一瓶酒,酒有多少度,酒度怎么划分,不同国家对酒的度数有什么不同的标准,都要学习。还有很多关于酒的容器、物理特性的知识需要掌握。

“我经常会上一些网站,研究新的调酒配方。因为鸡尾酒最早源于美国,所以美国的调酒师在这方面最有发言权。在跟同行交流中了解鸡尾酒新知,不断琢磨,还是蛮有收获的。”彭湃说。

一杯好酒乃激情酿制

鸡尾酒是以各种酒类为基础,并添加果汁等辅料,通过一定的比例和方法调制而成的时尚饮品。调制方法和添加的辅料不同,调出的鸡尾酒类型也不相同,目前鸡尾酒的类型达到上万种。

彭湃说,调制出一杯好的鸡尾酒,调酒师必备的第一品质就是激情,品酒的人就是在品味情调和生活。此外还要有超强的记忆力,会调越多的酒就要记住更多的调酒配方。作为调酒师还要性格开朗,善于与大家沟通,营造轻松的氛围。

彭湃的搭档王燕平也十分认同这个观点:“调酒是个用心体会的过程。”什么样的人,什么样的心情,想喝什么口味的酒,聊上几句,调酒师大概都能猜出个七七八八。鸡尾酒的兑法虽然有章可循,但是经不同的调酒师调过,体会却各有不同。在这种不同中,你可以体味到调酒师各异的思想,调出一杯好酒,往往是从一个会意的眼神开始。

如今,彭湃和王燕平已经成为调酒师中的“资深人士”,开始带徒弟了。尽管他们刚刚23岁,可是在调酒这个越年轻越好的行业里,他们的职业生涯也已经走了近一半。“外国人头发花白了还在做调酒师,但在国内,我见过年纪最大的调酒师也就是二十八九岁,不知道为什么,大家就是喜欢把年轻人推到台前,那些老调酒师就只能往后推。”

彭湃也时刻准备着退下来。很早以前,他就开始学习酒吧风格设计、酒吧经营管理等方面的知识。他说,要趁着年轻多参加几个调酒大赛,再拿上两个冠军,就可以退下来了。真到退下来的那一天,他还可以在另外一个领域里发挥作用。■

灯光打出优雅的光晕,长长的吧台旁,酒瓶在调酒师手中飞翔。摇壶、抛瓶、打花……单手、双手,加上肩部和肘部的配合,令人眼花缭乱。经过调制后,多种饮料混合而成的鸡尾酒,在透明的酒杯里漾起多变的色彩,洋溢着令人陶醉的香气。调酒师彭湃,喜欢花式调酒的“跳舞”和“变味”,因为它充满动感、激情和创意。



花式调酒时尚动感。

文/海南日报记者 丁静 王勇
图/海南日报记者 李英挺



彭湃的花式调酒表演十分优雅。