

从“微醺”到“清新” 无酒精特调 正在占领年轻人的酒杯



香料梨子酸

记者 李尚文/图

当“微醺”成为社交网络上的流行热词,另一股与之背道而驰的清新风潮,也正悄然席卷全球。在酒吧昏黄的灯光下,除了手握一杯威士忌或鸡尾酒,越来越多人选择了一杯色泽艳丽、层次丰富的饮品。它看起来像一杯精心调制的鸡尾酒,入口有复杂的香气和扎实的酒体感,但奇妙的是,它不含一滴酒精。这不是简单的果汁堆砌,而是无酒精特调。它不仅拥有鸡尾酒的风味层次,又规避了酒精的负担,正成为当下年轻人新的生活乐趣。



莓果碰碰

01

拥抱「微醺」的平替

无酒精特调,英文常被称为 Mocktail,是“Mock”与“Cocktail”的结合,意为“模仿的鸡尾酒”。追溯其历史渊源,这一概念最早诞生于上世纪20年代的美国禁酒令时期。当时为了规避法律,调酒师们不得不绞尽脑汁,用果汁、糖浆来模仿酒精饮品的口感,以欺骗那些渴望酒精却又无法公开获取的人。

然而,在长达近一个世纪的演变后,无酒精特调早已脱胎换骨。“人们的健康意识越来越强,加上新的社交方式,让无酒精特调成为更多人追捧的休闲方式。”野火酒吧的调酒师陈哲东说,有些上班族第二天有重要会议,但又不想错过社交场合的放松;也有大量年轻人希望在没有宿醉负担的前提下,享受社交的乐趣和风味带来的愉悦。而无酒精特调刚好能满足大家的需求。“在北上广深,许多餐厅甚至专门为套餐设计无酒精饮品,让每一道菜都能找到与之相配的酒精伴侣。”

02

没有酒精,同样迷人

陈哲东就是在深圳学习的调酒技术,目前在银川开了一家清吧。在他看来,调制一杯优秀的无酒精特调,难度甚至高于含酒精鸡尾酒。“酒精就像一位霸道的和事佬,它能轻易地融合各种风味,也能掩盖一些瑕疵。但去掉酒精,就像在钢丝上跳舞,每一滴果汁、每一毫升糖浆都必须精准。”

他首先向我们推荐了一款几乎所有无酒精爱好者的入门经典——灰姑娘。“这款酒的名字很有趣,”陈哲东笑着说,“就像童话里的灰姑娘一样,因为没有酒精的‘浓烈’,对于追求刺激的人来说略显平淡,但它却是最经典、最令人瞩目的无酒精代表。”

在他的描述中,灰姑娘是一款极其平衡的“全明星果汁”组合,柠檬汁的明亮、柳橙汁的甜美与凤梨汁的热带风情完美交织,再点缀以红石榴糖浆的醇厚色泽,入口酸甜适中,洋溢着阳光般的热带水果风味,作为开胃饮品再合适不过。

制作这款酒,陈哲东有一套自己的讲究。他会准备一个柯林杯,加入八分满的冰块,然后依次量取30毫升柠檬汁、30毫升柳橙汁、15毫升凤梨汁以及10毫升红石榴糖浆,注入杯中,最后加入七喜或苏打水至八分满,用吧匙轻柔搅拌,再用橙片与红樱桃穿插在杯口作装饰。“很多人以为这就是混合果汁,其实关键在于摇和的手法。我们在吧台后会用摇酒壶加冰用力摇匀,而不是简单搅拌。通过‘Shake’这个过程,让空气进入饮品,产生细微的泡沫,使口感变得圆润绵密,这杯‘灰姑娘’才有了‘玻璃鞋’的灵魂。”



灰姑娘

03

朋友圈里的「视觉炸弹」

随着社交媒体盛行,无酒精特调因其绚丽的色彩和极高的可塑性,成为了朋友圈的宠儿。陈哲东也为我们揭秘了几款当下的网红特调,它们不仅是视觉炸弹,更是味蕾革命。

第一款是莓果碰碰。这款酒在社交平台上有着极高的人气,因为它完美诠释了“碰撞”的美学。它将新鲜浆果的甜美、薄荷的清爽和柠檬的酸度融为一体,宝石般的红色泽极具欺骗性,让人恍惚间以为是一杯精心调制的桑格利亚。陈哲东一边演示一边讲解,在调酒壶底部放入半杯混合浆果(草莓、蓝莓、覆盆子)和6至8片薄荷叶,然后使用捣棒轻轻捣碎。“一定要‘轻轻’地,”他特别强调道,“用力过猛会捣碎薄荷茎,释放出苦涩的叶绿素,那就毁了这杯酒。”接着加入30毫升新鲜青柠汁、22毫升糖浆,放入冰块,用力摇匀,双重过滤后倒入装满冰块的杯中,最后顶部加入60毫升苏打水,用一枝薄荷叶

做点缀,一杯层次分明、活力四射的莓果碰碰便大功告成。

另一款则是充满了秋冬氛围感的“香料梨子酸”。这是近年来兴起的模仿经典鸡尾酒“威士忌酸”的典范之作。这款饮品拥有丝滑的泡沫,口感酸甜平衡,既有梨子的清甜,又蕴含着肉桂、丁香的温暖香料气息,喝起来甚至能感受到类似威士忌的醇厚“酒体感”。陈哲东特别强调了一个关键步骤:干摇。在摇酒壶中依次加入60毫升梨汁、22.5毫升新鲜柠檬汁、15毫升自制香料糖浆(用肉桂、丁香熬制),以及15毫升鹰嘴豆水。盖上壶盖,不加冰用力摇荡15秒,这一步是为了让鹰嘴豆水充分起泡。打开壶盖后,再加入冰块,摇荡10至12秒进行冷却,最后双重过滤后倒入冰镇的碟形香槟杯中,让顶部的泡沫自然沉淀,用一片脱水梨片装饰,一杯兼具颜值与内涵的香料梨子酸便完成了。

04

无酒精的风味构建学

无酒精特调不是对酒精的拙劣模仿,而是从零开始的风味构建。“无酒精调酒师更像是餐厅里的主厨,”陈哲东引用同行的一句话总结道。调制的核心在于先确定“主味”,这个主味往往是具有强烈风格的元素,比如蔬菜汁、发酵液或者特定的香料茶。其次,要解决“酒体”的问题,因为没有酒精带来的醇厚感,可以通过添加质地浓稠的果汁、蛋白,或者使用氮气、二氧化碳来增加口感的丰富度。最后,是“平衡”的艺术,在酸甜苦辣之间寻找那个让人愉悦的临界点。

“调制无酒精特调的乐趣,在于它的‘无边

界’。”陈哲东的眼神里闪烁着热情,“调酒师不再受限于基酒,你可以用分子料理的手法澄清番茄汁,也可以用低温慢煮萃取薰衣草的风味。这是一种创造力的释放。”

对于普通人而言,在家调制一杯无酒精特调的乐趣,则在于掌控感。你可以在夏日的午后,用一根黄瓜、一点青柠和气泡水,轻松复刻一杯清新的“小黄瓜汤姆可林斯”。也可以根据心情,决定今天是要一杯酸甜的“粉红柠檬”,还是浓醇的“纯椰林”。它让生活在一杯饮品的时间里,变得既健康可控,又充满了美学的仪式感。