



国际调酒大师许忠镇用传统白酒打造“中式调酒”

■ 本刊主编 王聪 本报记者 王红英



以“中国浓香炫未来”为主题的泸州老窖首批鸡尾酒配方发布暨品鉴会近日在四川成都举办。活动现场，国际调酒大师许忠镇分别使用国窖 1573、百年泸州老窖窖龄酒、泸州老窖特曲作为基酒调制的首批五款鸡尾酒配方一经亮相，就惊艳四座。

这位调酒行业的教父级人物，旅日 15 年，载誉而归。他是 IBA 日本调酒师协会国际调酒师，IBA 国际认证指定教授讲师，帝亚吉欧 world glass 天下调酒大赛中国区决赛评委，保乐力加全国总决赛等多项国内知名赛事评委。最近，他还在成都市成立了成都调酒师协会，他任会长。

本月中旬的一个午后，我们有幸采访到了许忠镇大师，他向我们讲述了那些调酒的日子以及他眼中的中国调酒市场。

千锤百炼学技能 练就调酒绝活

许忠镇，在日本获得过多项奖项的中国调酒师，日本调酒师协会会员。这两项中的任何一项，都是很难达到的成就，而许忠镇大师是第一位获得这两项殊荣的“外国人”。其实，许忠镇早年并没有从事相关行业，对酒也没有什么爱好。

20 多年前，许忠镇从家乡吉林省延吉市去往日本。在他工作的地方，认识了一个朋友。一天，那个朋友告诉他，自己的酒吧开业，邀请许忠镇去喝酒。于是，许忠镇第一次跨进了日本的酒吧。“一进门，把我吓坏了。整个酒吧里全是酒水，悦耳的爵士音乐，几个客人在吧台坐着，穿着白衬衫、黑马甲、打着蝴蝶结的调酒师在吧台调酒，在灯光的照耀下，很帅很酷很炫。”在那个酒吧，他点了人生中的第一杯鸡尾酒。

那时，许忠镇大师还会喝酒，就跟调酒师说，“给我调一杯果汁味较浓的鸡尾酒。”然而，第一次接触鸡尾酒，在喝第一口时，当即让他惊叹，惊叹于原来还有如此好喝的酒，在喝到第三杯时，许忠镇做了一个决定：当场“拜师”，请求调酒师教他调酒。

但是许忠镇又担心作为一个顾客提出的要求，调酒师会敷衍答应，为了表达诚意，他当即跪下，这一举动，惊呆了旁人，也让调酒师看到了他满满的诚意，于是答应教他学习调酒。

自此以后，一发不可收拾。从那天起，他开始一点点慢慢地接触鸡尾酒。从鸡尾酒的起源发展、基本常识，到不同种类的鸡尾酒的调制方式，与鸡尾酒有关的一切就像无底洞一般，强烈地吸引着他。而了解得越多，他便越是深陷其中。

当时，初入酒吧学习调酒的调酒师都得先从洗厕所、洗杯子、打扫清洁开始。许忠镇要求自己一年不说话，光听光看，并且要求自己看一次后必须学会。他准备了一个小册子，以便随时随地把看到、听到的调酒知识记录下来。“当时，师傅叫我去厨房拿东西的时候，别人是两眼向前看，我是两眼四处都在看，同时耳朵还在听客人讲话，眼睛在不停地转，然后赶紧把听到的、看到的用小册子记下来，不然动作慢了师傅就要急。在做完递毛巾、递热水等这些杂务，等酒吧全部打烊后，我就用空瓶子装水来练习，回到家再实际调制一遍。”许忠镇对那段学习调酒的经历历历在目。那时，空余时间，他几乎是看书和练习。看各种关于鸡尾酒书的知识，然后对着镜子练习、再练习。

那段时间，他和妻子的收入几乎都花在了买酒上。“我师傅的酒吧里有多少酒水，我的家里就有多少酒水。”他妻子则是不折不扣的“试喝员”：他把头一天晚上在酒吧学到的调酒方法，第二天一早回家后，一遍又一遍进行尝试。让妻子尝酒，如果说好喝，就记下配方，如果不好，就重新调制。

除了调酒的技法，他还学习师傅的思维模式、生活方式，甚至从一切细碎微小的习惯学起，将自己完全地融入了当地。在刻苦的练习与洗脑般的自我调试中，他成为了当时日本调酒协会中唯一的中国人。

拥有多年的调酒生涯，调酒已经融入他的血脉。“对于我来说，调酒师是我的职业，也是我的人生。在别人眼里，是工作、是挣钱，在我眼里，是人生。别人心情不好的人，可能会去吃饭、唱歌、买东西发泄，我心情不好的时候拿着酒瓶，看着商标我就豁然开朗，什么事情都可以释怀。”

千锤百炼之后，许忠镇练就了一手调酒的绝活。

不遗余力创新招 引领调酒文化

2006 年，许忠镇在日本参加一场调酒大赛，面对同行业的专业调酒师们，在赛场，他用代表北京的红星二锅头和代表日本的紫苏叶利口酒混合在一起，调出来的几款鸡尾酒，得到了评委们的一致好评和欣赏。“在此之前，评委们还不知道中国的红星二锅头是如此好喝，在比赛现场，评委们直接干杯，很痛快地干了我调的这一杯‘中式调酒’。”

从那时候起，许忠镇就盘算着，怎么把中国白酒融入鸡尾酒中去，打造“中式调酒”。“虽然那时候是为了比赛想表现自己的能力而这样做的，后来就想，为什么不把我们中国自己的文化和自己学过的专业知识结合起来，然后在中国传播开来。”于是，2006 年，他回到中国，在北京和上海分别待了一个月观察市场，通过各方筹备，2009 年在上海开了他的第一家酒吧。“之前说到调酒，我们只知道美式和英式。在日本，我亲身体验了日本人在吸取传统经验的基础上，一步一步将调酒技艺做到极致，甚至开创出日式调酒并获得认可，我想现在是时候让中国特色的调酒崭露头角了。”许忠镇对中式调酒颇有心得。

酒吧成立之初，当时，在中国还没有专业酒吧的



情况下，他教会了许多调酒师，并且不断地呼吁、鼓励更多人开酒吧。“当时我很多中国朋友都不理解，都说你鼓励那么多人去开酒吧，你的生意怎么做呢？但是我的观点是酒吧越多，酒吧文化才越兴起，我们调酒师的地位和专业技术才会更高。”许忠镇说。

如今，许忠镇在江浙一带已经开了 8 家酒吧，而江浙一代的酒吧也如雨后天春笋般矗立在大街小巷，中式调酒也得到了进一步的发展和提升。

“白酒是有着强烈个性味道的产品，现在年轻人很难接受纯饮，但是经过巧妙的搭配和无限想象，或许就会开辟一个崭新的领域。当然，这种新模式不会一蹴而就，它需要长时间的推广与铺垫，慢慢培养市场，慢慢完善产品体系，而白酒行业也需要准备相关知识和专业技术。”许忠镇表示，把中国的白酒文化渗透于现在各种各样的酒吧，让年轻一代通过鸡尾酒接受白酒的味道，重新认识白酒，自然而然地感染年轻人。

谈到调酒文化，在日本生活了多年的许忠镇感受最大，他认为中国的调酒文化一直是“拿来主义”。“日本人把调酒当做是一种仪式的表现，虽然没有花俏的做法，但是从调酒师的服装、形态、对酒的态度，以及做酒的流程，对于客人来说，看调酒就像看一出表演，日本调酒师很注重服务，每个细节都是站在顾客的角度考虑，想得很周到。而中国的酒吧，经常都是从酒吧名字、装修风格，再到酒水全是国外的，完全没有自己的魂。”

他认为，一个调酒师要想变成真正的调酒师必须经过 6 年。“现在很多年轻人都认为，对于调酒来说，各种搅拌工作、摇晃杯等是工具。在我看来，吧台后的酒水也是工具，不了解酒水，就无法表现酒的特色、味道和风味。鸡尾酒就像一个人，基酒是我们的身体，糖浆、风味是我们服装，而杯子则是我们形态的表现。”

一展身手惊四座 推动调酒市场

中国从商朝开始便有白酒记载，白酒在人们生活中占据很高地位。可是近年来，随着人口结构的变化和 80 后、90 后的消费能力不断增强，白酒消费迎来了年轻一代消费群体。

在许忠镇看来，目前白酒消费已呈现一些无法回避的现象，如中国白酒的主要消费者还是年龄较大的男性，其中，40 岁以上人群是引领白酒消费的主要力量。随着时间的推移，年龄的增长，这部分人将会“老龄化”。现在中国白酒市场正面临着年轻一代都不喝白酒的现象，年轻一代去酒吧喝酒也都是喝鸡尾酒或香槟或是洋酒，那么，白酒市场将面临“断层”。

如果要把现在的年轻人了解白酒文化，那么把白酒融入到鸡尾酒中去，就成了理所当然的事情。这些年来，许忠镇一直不遗余力地推动着白酒新生代酒品的发展。“酒类消费正在朝着个性化、多样化的方向调整，以及朝着多元化、时尚化、低度化、潮流化的新生代酒品发展。”许忠镇表示，对于白酒产业而言，只有

积极适应市场变化和消费群体的变化，敢于推陈出新，勇于探索新领域、开发新产品，才能永葆活力。

近日，在泸州老窖新品发布会上，许忠镇大师在现场分别使用国窖 1573、泸州老窖特曲、百年泸州老窖窖龄酒作为基酒，为嘉宾精心调制出五大主力鸡尾酒——有保留泸州老窖最原始酒香的“暗香十里”鸡尾酒；也有符合四川人口感配料调制的“巴蜀记忆”鸡尾酒；还有让人长留于心的“惊鸿一瞥”鸡尾酒；有寓意对自由的追求和向往的“蓝莲花”鸡尾酒；亦有象征爱情随着时间的流逝会更加深沉的“冬日恋歌”鸡尾酒。在场的青年消费者代表对于以泸州老窖为基酒调制出来的鸡尾酒非常感兴趣，评价称“这是我喝过的最好喝的鸡尾酒”。

“作为百年老店的泸州老窖一直致力于中国白酒文化的传承和创新。面对新的消费人群，泸州老窖在数百年的酿酒历史基础上，积极开拓创新、研究迎合年轻人喜爱的口感、度数、香型的产品，设计年轻人喜欢的瓶型、包装，推广年轻人喜欢的饮用方式，开创了传统白酒新风尚，”许忠镇对泸州老窖这一做法赞不绝口。

不仅如此，许忠镇认为，推动白酒新生代酒品意义重大。“鸡尾酒这一品类一直以来给人以年轻时尚的形象，以前的中国的白酒文化是‘干杯’文化，拿碗来喝，表现的是豪放。把这两者结合起来，则表现了优雅的生活方式，同时又不失白酒原有的魅力。”

不过，许忠镇也给出了建议，他指出，在面对这一新的饮品方式时，调酒师应先了解白酒制作材料、生产厂家、香型、以及储存年份等相关信息，“只有先了解配方，做到心中了然，在调酒时才会表达得淋漓尽致。”

“有了这种白酒新生代酒品，在品名的选择上也应顺应时代的潮流，注入年轻人喜欢的元素，以此衍生新的内涵。”许忠镇说，白酒新生代酒品一般来讲颜色绚丽、时尚优雅，既有酒的微醺又有果香的浓郁，产品本身的味道很受年轻人的喜爱，再配上时尚高雅的名字，会更受年轻人的青睐。

敢作敢为建平台 助力调酒发展

2016 年 12 月 28 日，成都调酒师协会成立，将这个协会引入成都的正是许忠镇先生。

“在中国，我们有许多优秀的调酒师，但是到了国外跟很多国外的同行比起来还是有差距，因为不符合国外各方面的要求和比赛游戏规则，那么，怎么样把中国调酒师和国际接轨成了我一直思考的问题，现在都说中国是世界的金融中心、文化中心，把市场都放在中国，但是调酒行业还没有做到这一点。”谈到建立成都调酒师协会的初衷，许忠镇说：“我当了太多年评委，在国际赛场上，很少见到中国的选手，更少有中国人拿到奖项；作为酒文化的发源地，我也看不到中国的白酒被国际市场认可，这让我很痛心。如今，我觉得应该回来做些自己想做的事，应该为我们的晚辈做些

事。”

在此之前，中国还没有一个政府认可的、正规的、有资质的、由国家民政部门批准的调酒协会。为了推动中国整个调酒行业，助力调酒发展，许忠镇通过一年半的筹备以及四川省经信委的支持，成都调酒师协会应运而生。酒师协会一方面整合行业资源，积极对接国际调酒师协会（IBA），推动国内调酒师培训、赛事往国际化方向发展；另一方面，积极推广中国白酒在鸡尾酒方面的运用，打造和传播中式调酒文化，使之更符合年轻人的消费习惯。

到目前为止，成都各大饭店、宾馆、酒吧、夜店、还是十分缺乏具备良好素质的调酒师，甚至一些已评为三星或四星级的饭店中，也缺少受过正规系统培训的调酒师。成都市调酒协会会长许忠镇表示，协会本着公正公开的原则，希望能给调酒师们提供一个学习专业知识，提高专业水准的平台。

“协会成立后，主要方向是开展学习班，然后引进国际性的学会，通过这些公益性的平台，传播酒水文化，让年轻人与国际接轨，了解超前的生活方式。”许忠镇的理想是，通过协会的运作和传播，用中国的白酒，打造出具有中国特色、中国元素、中式风格的调酒模式，从成都向各个省辐射开去，然后再通过各种各样的比赛，结合政府的领导、政策发力等，带动当地和旅游观光。

随着社会的发展、人们经济收入的增长和生活水平的不断提高，以及像许忠镇先生一样站在国际视野的观察者和推动者的不断努力，可以预见，在不久的将来，我国将会成为世界调酒业中的一个人瞩目的热点地区。

