

调酒技术精湛，一滴也不会洒出来



# 调酒师

## 酒吧里的艺术家



调酒时的喷火表演，能够调节酒吧里的气氛



工作中的王瑞鑫显得轻松、自信



调酒前，必须检查每瓶酒



每一杯调制出的酒都是艺术品



抛瓶是每个调酒师的基本功

□记者 杜卿 文/图

夜幕降临，调酒师王瑞鑫走进吧台，穿上工作服，开始了一天的工作。

说到调酒师，人们对这个群体的印象是“神秘”“帅气”。上高中时，王瑞鑫喜欢上了调酒。2010年，王瑞鑫从部队退伍后，怀揣梦想前往北京的酒吧拜师学艺。

“在头两年，学艺的过程非常辛苦。当初一起学艺的有7个人，最后只剩下两个人。”王瑞鑫说，那时，他每天干的最多的事儿不是学习调酒，而是打扫卫生、帮师父做杂务。

师父早上7点上班，他就5点多过去跟着师父学调酒。每天晚上临睡前，他还要在床上“温习”抛瓶等基础动作，直到练得行云流水。在学艺期间，他吃过苦，也受过伤，用来学习的书也被他翻烂了，上千种酒的品牌和味道已被他牢记在心。

功夫不负有心人，王瑞鑫后来多次获得国内、国际调酒比赛大奖。开一家属于自己的酒吧，成为他的心愿。

去年，王瑞鑫回到洛阳。经过筹备，他如愿以偿开了一家酒吧。“我觉得调酒师也是艺术家，每一杯调制出来的酒都是件艺术品。”王瑞鑫说，与国外相比，国内的酒吧业发展还处于初级阶段，但顾客的品位日渐提高，他们更注重味觉享受和服务质量。为此，王瑞鑫经常尝试把各种食材与酒融合。如今，在他的酒吧里，鸡尾酒要比啤酒等卖得好。

当了老板的王瑞鑫招聘了两名调酒师，他希望用自己的理念影响更多的本地调酒师。虽然每天都有很多琐事需要他亲自处理，但他每天会在吧台站6个小时，因为酒瓶在手中摇晃、翻转，能给他带来强烈的满足感。