



潘趣酒,混合体老友记

这几乎是在聚会的时候最常见的一款酒了,它没有难度,没有遮掩,简简单单,随时畅饮,因为punch就是一种酒精性饮料与果汁的混合体,如果你真的一点酒都不能喝,punch里面可以一点酒都不用加。如果家庭聚会的时候,你稍微花一点心思,用水果、果汁、加入一点葡萄酒,自己勾兑一款以自己名字命名的punch,颜色漂亮,口感也不错,这可比在吃饭的时候问大伙“雪碧还是可乐”有范多了。

>>> 调一杯潘趣酒

搅拌器水果搭配艺术

酒品: Cosmo Punch
调酒师: 周智

如果你觉得调配鸡尾酒需要许多工具,许多专业技能的话,那么做一点Punch则简单多了。这也是Punch能够风靡全球的原因之一,你只需要按照一定的规则,在规则之内,可以自由搭配。你只需要一个搅拌器,几只最爱的新鲜水果或蔬菜,一点酒(可以是葡萄酒、朗姆酒、威士忌、伏特加),随便搭配,一款属于你的Punch就可以了,最后可以给它起一个独特的名字。

调酒步骤

● 准备几种水果,蔬菜,调味汁——选你最喜欢的就好。

● 如果喜欢冰饮,预备一些新鲜的冰块或碎冰。

● 增加气氛和口感,可选择加入一些色彩艳丽的无酒精糖浆,有红、绿、蓝等颜色。绿的如薄荷液,红的如红石榴糖浆。

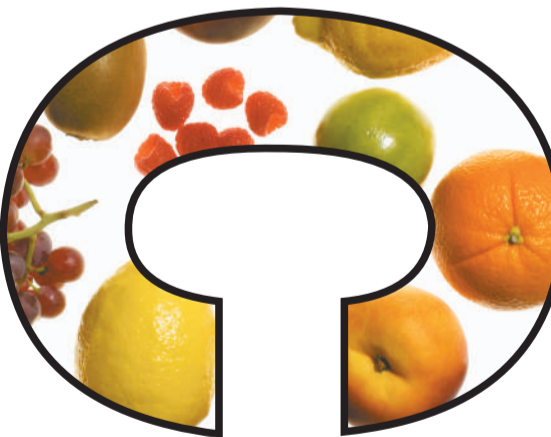
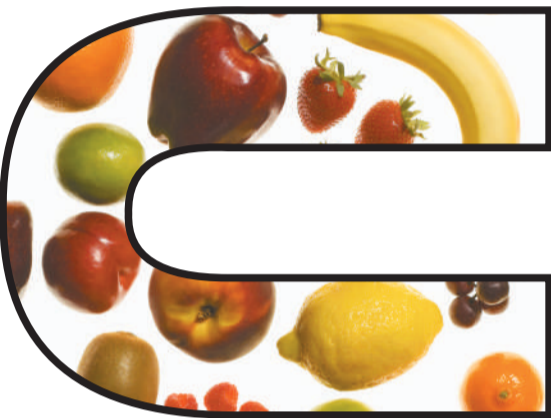
● 水果酒,香槟,红葡萄酒,伏特加——自己看着加吧,但千万别让自己喝Punch醉倒,否则太煞风景。

● 正规场合会使用带底座、带挂杯的玻璃碗,不过自己享受,只要一个够漂亮的透明玻璃杯就足够了。

● 搅拌器。

● 把它们混合在一起。

本版采写/新京报记者 赵子云
本版图片均为 gettyimages



一记温柔“老拳”

Punch,如果按照字面意思的理解,就是一记老拳,扑面而来,其实作为酒水的Punch温柔羞涩,不见锋芒。在香港,人们将它翻译成“宾治”,在内地,人们更多的叫它“潘趣”。很难像鸡尾酒一样,明确界定它的成分与配料,似乎是百无禁忌,只要你愿意,随便你Punch,大有“红酥手,Punch酒,干了一杯let's go”的意思。

据说,Punch的得名始于印度,后来被英国人带到全世界,各种改良之后,依稀存在的一些亚洲元素依然令人着迷。那时候的Punch往往用亚力酒、水、柠檬汁、香料等五种原料组合而成。

在美国早期的历史上,潘趣酒与茶占据着同样重要的位置。茶的流行,因为这是奢侈的进口品,是一种地位的象征。而潘趣酒的流行也是基于一种身份的象征,其中的许多配料都是源于进口:柠檬、酸橙、柑橘、朗姆酒,可以加热,成为一种上流社会的标准性饮品。所不同的是:茶往往与女人关联,暗含着私人使用、家庭沙龙、居家;而潘趣酒则意味着公共场合、男人、政治性。潘趣酒成为一种气场,寓意着一种稳妥的品饮方式,含有酒精,却不会醉,适度,甜蜜,可以说Punch推动了美国俱乐部文化与交际会文化的发展。

当时,美国从中国进口了许多瓷质的碗具,硕大的开口,浅浅的碗身,专门用于饮用Punch。叫做Punch bowl,到如今这个词依然运用在各种其他的场合,拿走这个碗,寓意着“釜底抽薪”。

天真与性感之间摇曳

除却那些关于潘趣酒的种种文化意义,这只是一款简单的调配酒。我自己也做过,用的是葡萄酒作为基酒,加入水、橙汁、青柠、苹果汁、红石榴汁再有一些杂果,切入一些苹果块之类的玩意,盛放在一个大碗里,朋友们可以自己取用。这真的是派对妙法,专供那些不怎么喝酒的朋友,显得热热闹闹。

女孩子们也会喜欢这种简单的潘趣酒,在一个派对上,女孩子喝啤酒往往会觉得不合适,喝果汁太小女生,鸡尾酒容易醉,葡萄酒则需要沉静的氛围,而潘趣酒刚刚好,有一点酒精,大部分则是果汁,天真与性感之间,摇摆一下。现在许多洋酒品牌都会有预调酒,五颜六色,果汁搭配朗姆酒之类,其中的原型就是这种潘趣酒。

与鸡尾酒不同,除了冰饮,潘趣酒还可以热饮。在许多国家都有热酒的传统,Punch算是其中之一。比如在奥地利,大街小巷都有潘趣酒出售,曾在维也纳留学的王泽说,在每年圣诞前后,他就会和朋友们去各地的潘趣酒摊喝酒,还能积攒不少Punch酒杯。

王泽说,在奥地利,潘趣酒其实并无固定配方,通常由水果茶、各种水果汁以及多种香料混合一起烧煮而成。人们可以根据自己的喜好随意调配。配料不同,味道就会有很大的差别。在天寒地冻的时候,潘趣酒不仅能够暖身,而且它还有一种奇特的味道,很是冲鼻。若是冬季感冒鼻塞,捧上一杯刚刚出锅的Punch,那奇特的味道就能够将鼻子呛得通透起来。



潘趣酒并无固定配方,由水果茶、水果汁以及多种香料混合一起而成。