

亚洲酒吧, 泡沫正当时

一层薄薄的泡沫, 正在悄然改变亚洲酒吧的饮酒逻辑。

徐菲远

从中国香港中环,到日本大阪新地,再到泰国曼谷湄南河畔,一层轻盈细腻的泡沫,正重新占据亚洲顶尖酒吧的酒杯顶端。它不是在

模仿卡布奇诺,也不是某个流行年代的味觉噱头——在经历了极简主义的沉寂之后,泡沫鸡尾酒正以更成熟的姿态回归,成为当代调酒师

手中兼具视觉戏剧性与风味层次的精密工具。这并非一次简单的怀旧,而是一场由消费心理、技术演进与地域文化共同推动的感官复兴。

潮流背后的情绪推手

2026年《百加得鸡尾酒趋势报告》指出,全球76%的饮酒者正在主动寻求更具冲击力、更难忘的饮用体验。而《食品与饮料技术》杂志同期发布的报告亦强调,现代消费者的感官期待早已超越“好喝”这一单一维度——视觉的惊艳、质地的惊喜、香气的叙事,正共同构成一杯酒的价值标尺。

疫情带来的极简居家风潮逐渐

退去,人们重新渴望走出家门,拥抱那些能激发对话、制造记忆的“戏剧性饮品”。

这背后,其实是一种更深层的心理转向:在经历了长时间的社交隔离之后,人们比任何时候都更需要仪式感与现场感。一杯酒不再只是酒精的载体,它成了一场迷你演出的主角——从调酒师摇壶的节奏,到酒液入杯的声响,再到举杯时

那一层云朵般浮动的泡沫,每一个环节都是体验的一部分。泡沫,恰恰是这场演出中极具性价比且高回报的视觉道具——它浮在液体之上,像一层会呼吸的云,既改变了酒的入口方式,也悄然拉长了客人端起酒杯前的那几秒期待。

正是这种“先看,再闻,后尝”的层次感,让泡沫鸡尾酒顺理成章地回到亚洲酒吧的聚光灯下。

一杯酒唤醒城市记忆

若论亚洲泡沫鸡尾酒的复兴原点,中国香港当仁不让。2012年,当时酒吧界正流行各种创意技法,Quinary酒吧的Antonio Lai将一瓶伯爵茶泡沫盖在了伏特加马天尼之上,并以佛手柑爆珠作为味觉彩蛋——那杯“伯爵茶鱼子酱马天尼”瞬间成为全城话题。在当时的香港酒吧界,这杯酒的意义不亚于一次

小型革命:它第一次让人们意识到,一杯酒的“盖子”也可以像香水的前调一样,先于液体本身与饮者对话。十几年过去,这款酒早已超越单品本身,成为一代香港饮客心中的集体记忆。

正如 Mostly Harmless 主理人 Ezra Star 所言:“在香港,泡沫鸡尾酒有一种制度化的亲切感,因为

那款马天尼几乎是这座城市第一款真正意义上的‘网红酒’。”她同时观察到,Netflix 调酒竞赛节目《Drinks Masters》的热播,为泡沫的二次传播添了一把火,节目之后,“全城的酒单上都浮着泡沫”。这股风潮并非简单复制,而是带着对经典致敬的自觉,也带着新一代调酒师对“如何让泡沫更有意义”的追问。

泡沫不只是装饰品

若以为泡沫只是人们用来拍照发布社交媒体的装饰,那便低估了如今亚洲调酒师的用心。

在 Ezra Star 手中,泡沫被视作构建饮酒进程的桥梁。她习惯于在客人面前现场打发泡沫,让“观看”本身成为饮品体验的序章。更重要的是,她发现泡沫对无酒精鸡尾酒有特殊的“整形”效果——没有酒精支撑的酒体往往口感单薄,而

恰当的泡沫能赋予其圆润的骨架与绵长的余韵。

她的代表作“Peach”便是这一理念的绝佳例证。这款酒大胆地使用了烤桃子龙舌兰、桃核汤,以及由马铃薯淀粉、昆布和肉桂打制的泡沫,将一颗核果的果肉、果核乃至海藻的胶质与香料的暖意层层叠合。昆布提供的天然凝胶感与马铃薯淀粉带来的扎实质地,让这杯酒从第

一口到最后一口,都保持着结构感。

Star 强调:“了解打造泡沫所需的原料,知道它们如何构建质地,并尽可能地保持低温——这是泡沫成功的三大铁律。”她甚至提到,El Bulli 风格的 espuma(空气感泡沫)如今被重新拾起,不是为了模仿西班牙分子料理,而是为了让泡沫的风味先于液体抵达舌尖,从而延长味觉的叙事时间。



大阪的克制与曼谷的热烈

泡沫的回归并非千篇一律,在不同城市,它长出了截然不同的“文化面孔”。在日本大阪,华尔道夫酒店的调酒学总监 Dominic Dijkstra 信奉“克制之美”。他认为,泡沫如今已从“炫技组件”进化为“风味载体”,其关键不在于泡沫有多厚、多持久,而在于它如何柔和地引导客人进入下方的液体世界。

他创作的“Osaka Nude”便是这种哲学的产物——以大阪 Gin Orijin 为基酒,搭配甘酒和豆奶泡沫,仅用一丝柠檬草提亮。泡沫在这里如同一层薄纱,先软化烈酒的锋芒,再缓缓释放米香与草本气息,让饮用者的整个饮用过程平静而深邃。Dijkstra 说:“泡沫应该让酒变得轻盈、奢

华,而不是增加甜腻感。它要像一位耐心的引路人,而不是喧宾夺主的表演者。”

而在泰国曼谷,泡沫则是另一种性格。这座旅游城市从不缺少对新奇口味的追逐,芒果糯米饭鸡尾酒的流行便是最佳注脚。Firefly 酒吧的饮品经理 Dicky Hartono 坦言,曼谷的酒吧必须不断制造“只有在这里才能喝到”的体验,而泡沫恰恰是灵活的媒介。他的代表作“Like That Ya”是一款致敬浓缩咖啡马天尼的创意饮品,基酒融合了龙舌兰与威士忌,顶部则覆盖着用明胶和黄原胶打发的詹姆斯泰国茶泡沫,其间还暗藏焦糖与辣椒酱的味觉对抗。泡沫在这里不是面纱,而是一声清晰的宣告,带着热带的张扬与幽默。

轻盈背后的硬功夫

轻盈的泡沫背后,是调酒师日复一日地“重劳动”。Hartono 坦言,最大的技术挑战始终是“稳定”与“风味”的平衡——泡沫必须足够持久,要撑过客人拍照、举杯、闲聊的几分钟,但又不能僵硬到失去弹性;它的味道要能与基酒呼应,而不是割裂成两层互不相干的世界。有时一次失败,就意味着整批泡沫打发过头或风味失衡,需要从头再来。Hartono 提到,在研发“Like That Ya”的过程中,团队曾调整过不下十次明胶与黄原胶的配比,才找

到那个“既立得住,又化得开”的临界点。

Dijkstra 则补充了一个容易被忽视的变量:温度和碳酸化会影响泡沫的寿命。他所在的团队会花大量时间模拟服务过程中的温度变化,反复测试每一款泡沫在冰融、摇晃、静置后的表现。“一杯好的泡沫,客人喝起来应该感到毫不费力,但这种‘毫不费力’往往需要后台几十次的配方调整。”正是这种对细节的苛求,让泡沫鸡尾酒不再是花哨的噱头,而是成为一门值得钻研的微型科学。

泡沫之上,风味才是答案

回望这场亚洲范围内的泡沫复兴,我们看到的不仅是技术的回归,更是一种饮酒美学的迭代。从香港的怀旧致敬,到大阪的克制叙事,再到曼谷的感官狂欢,泡沫被赋予了完全不同的文化使命。它可以是记忆的引信,可以是质地的雕塑,也可以是风味的分层装置。

但无论形态如何变化,所有调酒师都认同一个朴素的终点——泡沫最终要服务于那杯液体本身。

试想这样一个瞬间:你端起酒杯,嘴唇先触到一层绵密清凉的泡沫,那股香气顺着鼻腔漫上来,然后酒液才缓缓流过舌

尖,将泡沫中暗示的风味在口腔里真正落实。整个过程如同一首三幕短剧,起承转合都在两三秒内完成。

当客人放下酒杯,嘴角留下一丝若有若无的绵密触感,那一刻,泡沫便完成了它的全部使命——它没有抢走风头,却让整杯酒的余韵变得更长、更温柔。而这,也许正是亚洲酒吧文化走向成熟的微妙信号:在热闹与沉静之间,在视觉与味觉之间,找到那一层刚刚好的浮云。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

