青年报 2014年9月28日 星期日
责任编辑 鲍华麟 美术编辑 林婕

他们不是酒鬼 却又侍酒如命

在国外，侍酒师这份职业已经同厨师一般司空见惯，但在国内，这份职业通常会与调酒师、品酒师混为一谈。

“服务员，倒杯水。”当顾客朝着一名侍酒师“扬招”的时候，外籍侍酒师Danny（化名）生气地说，“你想叫服务员是吗？我帮你去找。”但中国侍酒师郭莹和她的同行们会选择上前，默默地为客人服务。

世博会后的酒店业蓬勃发展，也催生了侍酒师这一舶来职业的发展，但迄今，它还是一个极其小众的职业。“在上海，号称自己侍酒师的有百人，被供职单位认定为侍酒师有10来人，但我个人认为，上海真正的中国籍侍酒师不超过五人。”一名本土侍酒师说。

青年报首席记者 范彦萍

查看酒架。

他们踩着星星、看着月亮回家

“你做这一行，会不会被认为是酒鬼？找不到女朋友？”

“不好意思，我的孩子已经几岁了。”1988年出生的年轻侍酒师赵怀强说。

对于赵怀强的情况，晚上10点多刚刚忙完工作，得空接受记者采访的女侍酒师郭莹笑了笑，一语道破玄机：“他这是非典型状态，侍酒师很多都是单身。小赵早在从事侍酒师工作前就结婚了。”

每天工作十几个小时是侍酒师的常态，如果不开早会，郭莹会于中午抵达酒店，晚上工作到10点才结束一天的忙碌。遇上一些大型活动，加班到凌晨2点也属稀松平常。

郭莹来自湖南，一开始从事这份披星戴月回家的工作，老家的父母不免有些担心。郭莹以前住的小区有门卫阿姨把守，这位80后女孩每天夜归，阿姨都会用奇怪的眼神打量她。“她估计在想，到底什么职业，值得那么晚归？”

侍酒师的工作时间和一般上班族不同，普通的白领圣诞节、情人节可以约会，在这些特别的日子，他们却忙得不可开交。

和郭莹一样，对于侍酒师廖唯一来说，每天工作至少12个小时也成了“生物钟”固定了下来。“我上午10点上班，下班一般要晚上10点半以后。我一个人要管9家餐厅，要做的事实在太多了。要保证系统完好地运作，要保证酒水提供是正确的，要每天大量地采购、补货，还要对接餐厅销售系统，保证完好的客户体验等。”

晚上六七点是廖唯一和他的同行们最忙的时段。

上周六晚上7点多，廖唯一来到位于酒店四楼的牛排馆。看到一对中年夫妇后，他走上前俯身询问：“欢迎来我们牛排馆，请问你们是第一次来吗？”了解到先生点的是牛排、太太点的是银鳕鱼后，他推荐了法国葡萄酒麦杯，这款酒的酸度恰好适合这两款主菜。

来到牛排馆吧台位置，沿墙有个顶天立地的酒柜，上面放了至少500多款酒。每天和葡萄酒打交道，廖唯一早已对这些酒如数家珍。记者随便指了一款红色酒标的葡萄酒，他便脱口而出：“这是2006年的澳大利亚葡萄酒JasperHill shiraz，酒的口感比较厚重，有蓝莓、香草、黑巧克力、黑加仑的味道。喝起来果香浓郁，有甘甜的回味，适合配5~7分熟的烤牛排。”

对于记者的考题，廖唯一轻松过关，他不假思索地说：“一提起这酒，口腔中就有这酒的味道，而它的各种信息也会马上在脑海中浮现出来。”

伤不起，常被同事误认是调酒师

上班累倒也心甘情愿，但让郭莹觉得困惑的是，很多人对侍酒师这一职业并不了解：“我在这家酒店工作两年多了。很多同事认识我也两年多了，也知道我管理葡萄酒，但他们还是固执地以为我是调酒师。我不否认，两者的工作内容有部分重合，但还是有很大区别的。对外界而言，公众对侍酒师的认知度是比较低的。”

这倒也不奇怪，上海的第一位侍酒师出现在2003年的外滩三号，是一名新加坡籍的洋侍酒师。2008年到2010年，这一职业有了一定的发展，但直到世博会之后，从业人员才迅速增长。

郭莹的带教师父是名新加坡人，有次一名客人把手一扬，朝着他喊“服务员”。“先生你要找服务员对吧？那我帮你去找一个。”师父将了对方一军。

当然，郭莹不会学她的师父，但也理解师父的不快：“侍酒师的自尊心很强，不希望被等同于普通的服务员。”

郭莹所供职的浦东四季酒店光顾的客人层次较高，对侍酒师一职多少有所耳闻。这让这位年轻的女侍酒师有些欣慰，希望再过个五到十年，侍酒师的职业认同度越来越高，未来发挥的作用也更大。”

在赵怀强供职的上海浦东文华东方酒店里，也有人将他等同于品酒师，对此，他觉得两者是有区别的：“品酒师是one taste，给酒打分，不参与餐厅的管理工作。但侍酒师在餐厅工作，开展酒的教育。

而对于把他误认为是服务员的客人，从基层出来的赵怀强一笑了之：“我们有的工作内容和服务员差不多，但管的内容比他们要多很多，我们还要盘点仓库，制作酒单。”

在廖唯一看来，侍酒师是从一次次实践中自学成才的。1981年出生的廖唯一毕业于西安理工大学外语系，考了很多证书。因为工作的关系，除了英语外，他还会说一口流利的法语，还自学了意大利语等小语种。

葡萄酒本来就是舶来品，对于侍酒师而言，掌握的外语越多越好，英文是必须的第二外语。平时，他们除了要用英文主持大型的宴会，还要用英语参加各种认证考试，用英文和外籍客人沟通、交流、分析。上海的侍酒师不多，除了工作经验限制外，还是因为这一职业有语言门槛。

此外，侍酒师每年都要出国几次，亲赴酒庄考察，深入当地和酿酒师聊天，了解当地的饮食文化和风土人情。由点及面地了解产区，以便全方位地向客人呈现自己对酒的了解。

老板可能也不知道我该负责哪些内容

在采访中，这三位侍酒师的工作范畴都不太一样。在廖唯一看起来，这很正常，在还没有命名为侍酒师前，他就做着和侍酒师相关的工作。

“对于侍酒师，外界有很多误解，绝大部分人不知道我们是干吗的，甚至包括雇用我们的老板。”对此，廖唯一有些无奈：“因为对侍酒师的工作范畴不是很了解，很多老板甚至不知道如何使用侍酒师，导致有的人只做一小部分侍酒师的工作，有的人则包揽了全部内容。”

其实，2007年，初次在皇冠假日酒店被任命为侍酒师时，廖唯一也不清楚自己到底能做什么。一开始他被要求做一份酒单，因为对葡萄酒产区、定价不了解，他查阅了很多知识。第一份酒单出炉后，可谓漏洞百出。

随着经验的累积，现在的他早已会根据客户群类型、餐饮期望值、酒窖的规模来制订酒单。而他打交道的供应商也从当年的一家变成了现在的40多家。

制作酒单同样是郭莹的核心工作之一。有一次，她为一出晚宴准备了五款不同年份、不同种类的意大利最顶级的葡萄酒。为了达到最完美的效果，她在晚宴召开两个月前，就联合葡萄酒进口商、中餐主厨预先做了菜单和酒单。

事情太多，工作太杂，他人对这份职业的认知太有限。在廖唯一心中，全上海泛指的侍酒师有50多人，真正有侍酒师抬头的不超过10人，而完全按照侍酒师工作范畴的真正意义上的侍酒师不超过5人。

在国外，侍酒师可以是终身职业，你可以看到五十多岁仍在一线的侍酒师，但在国内，如果一位上了年纪的人为客人服务，多少会有些觉得奇怪。这也正是赵怀强的困惑之一：“国内对侍酒师有片面的看法。在国外，侍酒师可以做到退休，受人尊敬。但在国内，这份职业有时候会遭遇歧视。”

郭莹正在为客人服务。 本版摄影 青年报记者 吴恺

有时需要面对不少酿酒师的拷问

侍酒师遇到的客人形形色色，脾气性格不一，对葡萄酒的认识也不同。有一次，赵怀强遇到一名客人，假称酒坏了。但因为有提前品尝这一环节，赵怀强心知肚明酒的品质绝对没有问题。碰到这种情况时，他会和客人耐心解释。

对于侍酒师而言，摸清客人的喜好很重要。但这样的揣摩绝非用猜，而是用问询。

客人的喜好千变万化，但只要客人能精准地表达自己的需求，譬如要口感甜一点、涩一点的酒，侍酒师们立马就会从成千上万款酒中“人肉搜索”出最贴合对方需求的那一款。

廖唯一的客人中有一位老克勒，钟爱名贵的陈年老酒，有一次，他带来了一瓶1928年的老酒，刷新了自己开酒最老的纪录，不过当时酒的瓶塞坏了，小廖灵机一动，立马采取过滤措施，化险为夷。又有一次，这位客人带来了1945年的大瓶拉图，市场价接近20万。手握如此名贵的酒，十分考验开瓶者的功底，虽然不免有些紧张，但廖唯一还是完美地完成了这一任务。

在法国餐厅工作时，廖唯一曾向一名客人推荐一瓶促销酒，不料对方目不转睛地盯着他看，连问了好几个问题，“这瓶酒的酿酒师你认识吗？2000年的降雨量你知道吗？那年秋天的日照你知道吗？当地土壤的土质情况你了解吗？当年当地有无遭受自然灾害你知道吗？”

连番提问把廖唯一问住了，愣在那里半天缓不过神来。对方莞尔一笑：“如果你答得出来，我就带你去酒庄工作，因为我就是那的酿酒师。”这件事让廖唯一意识到，作为侍酒师，学艺要精进。

在服务过程中，会碰到形形色色的客人，一次，一位客人提出“来一瓶第三世界的酒”。众所周知，葡萄酒分新旧世界两种。对于客人的提问，廖唯一没有选择实话实说“先生，第三世界的酒没听说过。”而是机智地询问道：“要不尝尝中国的葡萄酒吧？”

“犯错是人之常情，对客人没必要较真，毕竟这里不是学校，我们也不是老学究。当然，如果一个客人乐于了解葡萄酒知识，我们也会帮他了解葡萄酒真正的价值，和他们做朋友。”廖唯一说。

品酒只是一种生活和工作方式

对于侍酒师是酒鬼的误会，几乎每位从业者都会被问到，赵怀强也不例外。在为客人品酒时，他会将酒吐掉，决不会吞到肚子里，在服务过程中，他也不能接触任何酒精。

“我曾被无数次地问到，你酒量是不是很好，每天是不是要喝很多。我都习惯了。不熟悉我工作性质的人一定会问，一不小心还会被当成酒鬼。”这些误解也曾让郭莹哭笑不得。

工作多年，品酒无数，不下几千瓶。她早已离不开葡萄酒的醇香口味，有时候参加品酒会，一天要品鉴的就有150~200款酒，仅3天，累计品酒的品种就有五六百款。

很多侍酒师家里，都有很多没喝完的葡萄酒。早些年，郭莹的生活也与葡萄酒密不可分。晚上回家品一品酒并不稀奇，休息时间也会抽空去参加品酒会，或者帮朋友张罗大型宴会。但现在，她会将工作与生活分开，和闺蜜喝个下午茶。葡萄酒是她工作的重心，却不再是生活的唯一。

“现在的我会私底下喝酒聚会，我也做过很多葡萄酒大赛的评委，会遇见世界顶级的侍酒师大师和最有建树的前辈，跟他们品酒学会很多东西。”

问他们记得住那么多酒吗？几名侍酒师都有自己的办法，廖唯一的办法是记住葡萄酒的国家，再记产区，再记具体的酒，用树状的结构来记忆。

在郭莹的家里摆放着一个中型酒柜，柜子里陈列着几瓶上世纪七八十年代的陈年老酒。有一款名贵的酒是来自一级庄的波尔多，郭莹说，一定要等个10年再喝，否则就可惜了。“告诉你一个诀窍。葡萄酒和人一样有生命周期，喝的时机很重要，否则你喝不到它最美好的时候。”

采访接近尾声，郭莹将西方的葡萄酒与中国的茶做了一个比较。“喜欢喝茶的人，追求静。喜欢葡萄酒的人，未必喝很多，但可以慢慢地品上两三个小时，这点和茶是触类旁通的。时间久了，对一个人的修养有帮助。”

谈及未来，几位侍酒师均充满了憧憬。郭莹对葡萄酒的解读是这样的：“国人对葡萄酒的认同差不多只有10年时间。随着经济的发展，大家不再满足于以前的粗茶淡饭，对饮食的要求更为精细。以前有个法国人说，葡萄酒就像打开一本书，无论怎么翻，都会有新的页面出来。你可以喝到价廉物美百元的葡萄酒，也可以品尝需要拍卖的几万欧元才能买到的酒。随着大家对生活的要求高了，大家开始追求更细腻、更华丽的酒，葡萄酒承载了文化底蕴和社交的功能。”