

lettres

DU BRASSUS

^{JB}
¹⁷³⁵
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



ISSUE 09





亲爱的名表鉴赏家们：



第九期卷首语

夏季期刊的发布总是很让人期待，这里会有巴塞尔钟表展新品的粉墨登场，有对这些新表款的评头论足，还有设计过程中的奇闻轶事。在钟表界，机芯设计师被敬称为“钟表建筑师”，宝珀有幸拥有一支业界最庞大且最才华出众的“钟表建筑师”团队。是他们连同表款设计师一起，从创意开始到最终赋予这些全新腕表以无尽的生命力，与他们一起工作，我深切地感受到他们的热情，这是一种很难用笔墨来形容的创作激情，而其背后的艰辛，也不足与外人道。现在，这些历经磨砺的作品终于迎来了他们的首秀，你们会在本期中看到介绍的上半部分，请与我一同分享我的兴奋之情，迎接全新经典的到来！

敬请享受宝珀期刊第九期的阅读之旅！

Marc A. Hayek
宝珀表总裁及首席执行官



04 | 时间等式
表坛极致罕见的复杂工艺

34 | 双时区时间指示腕表
完美解决半时区时间的应用难题

46 | L'AUBERGE DE L'ILL餐厅
享有60年米其林星级餐厅的荣耀

60 | VILLERET年历两地时腕表
全球首创年历两地时腕表

66 | ALAIN DELIZEE
机芯分析与休克疗法

90 | 一个男人的海军表情缘
五十寻表展



封面“时间等式”复杂功能腕表

目录

焦点 04 | 时间等式
表坛极致罕见的复杂工艺

生活的艺术 18 | 传奇酒庄——玛歌堡
波尔多列级酒庄

焦点 34 | 双时区时间指示腕表
完美解决半时区时间的应用难题

生活的艺术 46 | L'AUBERGE DE L'ILL餐厅
享有60年米其林星级餐厅的荣耀

焦点 60 | VILLERET年历两地时腕表
全球首创年历两地时腕表

聚焦大师 66 | ALAIN DELIZEE
机芯分析与休克疗法

生活的艺术 78 | 鱼子酱
名声显赫的极品鱼子酱

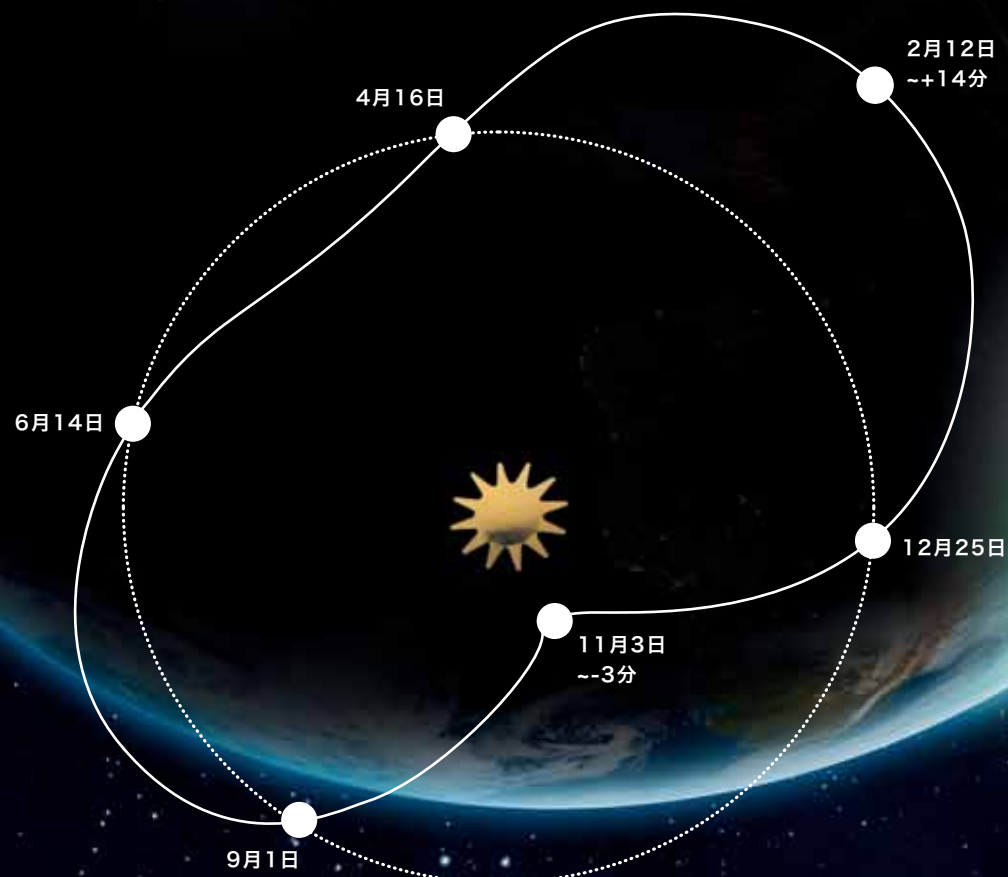
焦点 90 | 一个男人的海军表情缘
五十寻表展

104 | 出版资讯

时间等式

时间等式的运转为表坛中极为罕见的复杂工艺。或许正是因此项高超工艺的弥足珍贵，使得一些并未掌握其真谛的人将之引领上错误发展的道路。

作者：杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



宝珀是将时间等式（时偏差）指示功能运用到手表的先驱者，也是该复杂功能研发的行业领袖。这样说的原因有两个：其一，宝珀是第一个在手表上运用这种复杂功能的品牌，其二，他人也曾经试图将此项技艺运用到手表上，但都出过严重的差错。有多严重呢？这些品牌所生产的具有时间等式（时偏差）指示功能的手表，指示的时间等式（时偏差）可谓差之千里。

我曾经看到过其它两个手表公司官方发布的有时间等式指示功能的手表照片，在这两张照片中，应该是实际太阳时要比民用时慢的月份却被指示成了实际太阳时比民用时要快。相信我所说的，我已经验证过了。当得知这个结论的时候，我不禁紧皱双眉，很明显这些知名公司一定是搞错了方向。但现在大家可以放心，也不用一直翘首等待下去，因为我再次皱起眉头，认真地验证了宝珀的先锋技艺，它的时间等式（时偏差）指示是正确的。

怎么会这样呢？那些也称得上是细致负责的制表专家又怎么会犯如此严重的错误呢？一句话，因为时间等式（时偏差）指示容易给人误解；换言之，它是难以捉摸的。在你思索这个规律的时候，也一定会百思不得其解而痛苦地皱起眉头，就好比你在小学时碰到一个需要动脑的数学问题：假设一个人在4天里粉刷完一幢房子，而另一个人3天里就能完成，如果他们在一起合作粉刷房子，需要多少时间呢？

时间等式（时偏差）的基本概念也不是说完全不能理解。时间等式（时偏差）指示是实际太阳时与民用时在时刻偏差上的一种表达方式。民用时是假设一天的时间长度总是精确的24个小时，而且一年中都保持这样的时间长度，而实际太阳时是根据一天的实际时间长度来计算的（太阳连续两次出现在天空中同一特定位置所需要的时间长度，用更精确一点的专业术语来表达的话，该时间长度是以太阳为参考点，赤道上给定点转过 360° 所需的时间）。正如大家直觉



宝珀是将时间等式（时偏差）指示功能运用到手表的先驱者，也是该复杂功能研发的行业领袖。

就能感知的那样，一年中每天的日照长度都在变化，这种变化被认为是由于地球的公转轨道而引起的。地球的公转轨道不是圆的而是椭圆的，并且地球自转平面和公转的轨道平面有一个 23° 的夹角。这样导致一天的实际时间长度并不是人们广为认为的24小时，而是差不多在24小时上增加或者减少15分钟左右¹，但到底是减少还是增加还要取决于月份和日期。因此，我们手表上用的所谓的24小时一天，经过精确测量实际上并不是正好的24小时，每年只有4天的时间

正好是24小时：4月15日（这天会引起美国人民的不悦情绪，因为那天是报税日），6月14日，9月1日还有12月24日。绝大多数手表上用来计时的一天正好24小时的计时制被称作“平均太阳时”，或更普遍被称作“民用时”，它是一种忽略时间等式（时偏差）变化的简捷计时制。实际太阳时和民用时之间的偏差就是时间等式（时偏差）。时间等式（时偏差）变化通常由一个名为“8字曲线图”的图形来表述。令人遗憾的是，讲英语的人似乎没有为这个可以表示一年

¹ 精确地讲，要测量地球自转 360° 所需的时间长度，必须要有一个指定的参考点。实际太阳时就是以太阳为参考点，而恒星时是以宇宙中的一个固定点作为参考点（一个远距离的恒星或者一个远距离的星系，可以随意选择）。一个恒星日要比实际太阳日短85分钟，因此一年有366个恒星日。

² 确实！这里我们用近似的方法处理了实际的时偏差变化——实际的时偏差变化情况是在负16分钟23秒到正14分钟22秒之间。现在是不是更清楚了？



时间等式曾是世上最为复杂的制表工艺, 专为重要的复杂表款而设。

中时间等式（时偏差）变化的曲线图创造一个专用名词。

8字形曲线图

通过曲线图可以快速地看到，最大的正偏差发生在2月，而最大的负偏差发生在11月。而在零轴线上的四天，是实际太阳时和平均太阳时一致的四天。

然而让人犯糊涂的是：计算时间等式（时偏差）的公式可以用两个完全相反的等式来表示。尽管对于任何一个给定日期，实际太阳日比民用日是长还是短是清楚的，也就是说，实际太阳时比民用时是快还是慢也是清楚的，但这个用来计算时间等式（时偏差）的公式的现实意义却要取决于人们是以实际太阳时为基准来测量民用时的，还是以民用时为基准来测量实际太阳时的呢！如果人们是以实际太阳时为基准来测量民用时的，那时间等式（时偏差）的公式应该是这样的：

时间等式（时偏差）=实际太阳时减去民用时

在另一方面，如果人们是以民用时为基准来测量实际太阳时的，那时间等式（时偏差）的公式是：

时间等式（时偏差）=民用时减去实际太阳时

这样就麻烦了，对于给定的日期，采用的不同基准就会有截然相反的时间等式（时偏差）值。仍以2月12日为例，在第一个公式中，时间等式（时偏差）的值是负14；而在第二公式中，它的值又变成了正14，却都表示实际太阳日比民用日长14分钟，或者说实际太阳时要比民用时慢14分钟，是不是让人感觉百思不得其解呢？

时间等式（时偏差）指示是很罕见的手表复杂功能之一，它指示一年中的时间等式（时偏差）变化情况，它只出现在有万年历功能的手表上。他们是天作之合，因为这两种复杂功能放在一起才能真正呈现一年的时间变化情况——时间等式（时偏差）指示，显示了实际太阳日的长度变化情况；而万年历显示了月



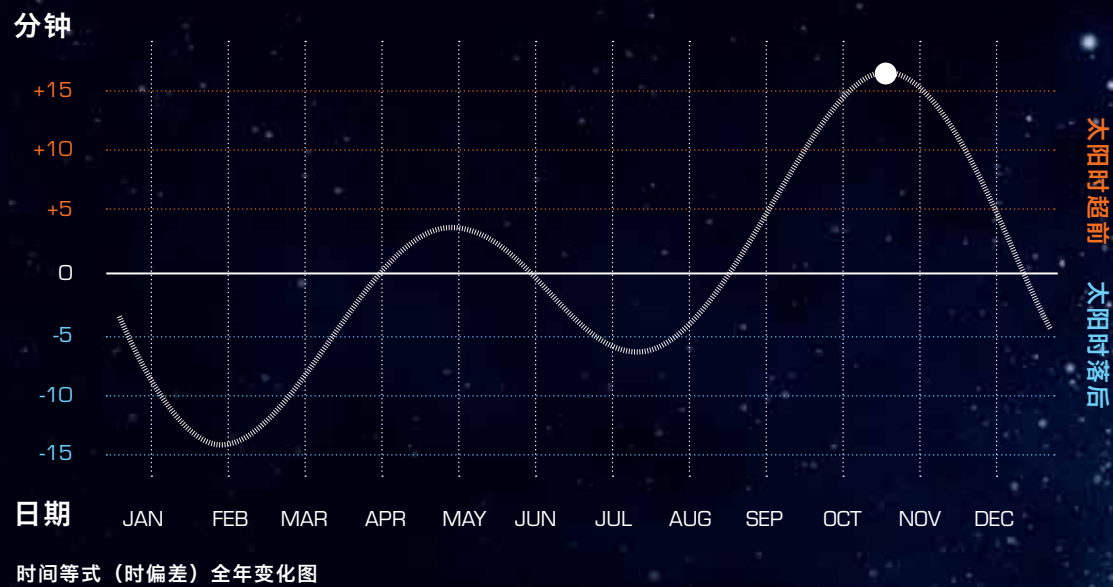
份的长度变化情况。钟表鉴定家们都知道这两种指示都是传统钟表制作上超复杂功能，所以时间等式（时偏差）指示功能被认为是钟表复杂功能的巅峰完全正确。

直到2004年，所有有时间等式（时偏差）指示功能的手表都仅仅提供了时间等式（时偏差）差值的指示，比如“14”或者“-10”之类的数值，而并没有标明这些差值到底是以实际太阳时为基准计算来的，还是以民用时计算来的，如此关键的问题徒留给了表藏家自己思索。

在2004年的巴塞尔钟表展上，当宝珀推出Le Brassus Equation du Temps Marchante手表后，情况有了翻天覆地的变化。该款手表不仅能指示正或负的时间等式（时偏差）差值，还有一根运转的直接指示实际太阳时的指针，这在钟表制作历史上是史无前例的。一切不再神秘莫测，留给手表主人的是：解释这里的时间等式（时偏差）到底是要以民用时为基准计算得来的，还是以实际太阳时为基准计算得来的。宝珀的这款开创性的Equation du Temps Marchante手表有两根分钟指针，一根指示民用时的分钟，另一根指示实际太阳时的分钟（指针上有一个太阳图案），表的主人也能直接读出两个时间了。

试以这张玫瑰金版的Villeret Equation du Temps Marchante手表图片为例，显示的日期是万年历的9月22日。在那天，运转的实际太阳时指针指示实际太阳时大约要比民用时快8分钟，在两点位的时间等式（时偏差）指示盘上指针也正好指在“+8”分钟的位置。

现在我们已经验证了宝珀的时间等式（时偏差）指示是正确的，也是易读的，幸运的表迷也可以舒心开颜了，那就让我们探讨一下这根指针是如何运作的。最初的时间等式（时偏差）指示并没有如此精巧复杂，是比较简单的，只是在手表机芯上添加一个根据“8字形曲线”制成的肾形凸轮，该轮一年转动一周。当这个“8字形曲线”



肾形凸轮转动时，骑在它上的一个拨头（或棘爪）也将会随之运动，运动规律就是实际太阳日的长度变化规律。这种经典的相对不是非常复杂的时间等式（时偏差）指示装置已经有200多年的历史。而宝珀的这款手表，既设计了实际太阳时的指针，同时又有常用的民用时分钟指针和时间等式（时偏差）指示指针。这是如何做到的呢？实际太阳时的分钟指针机构又是怎样的呢？一方面该指针机构必须要有民用时分钟指针一样的驱动（也就是说，要有分钟指针的传动轮系）；另一方面，该指针由肾形凸轮驱动才能指示出时间是增加还是减少的？所以实际太阳时指针必须要有两个驱动源，而且这两个驱动源又不能互相干涉（如果发生干涉，手表将会停表）。

这里需要一张时间等式（时偏差）机构的图

一些零部件的外形就揭示了它们所起的作用，这个肾形凸轮就是如此，更不用说它上面还骑着一个棘爪。那个棘爪驱

动两个独立的机构：一是2点位的时间等式（时偏差）指针装置，该装置指示时间等式（时偏差）值是正的还是负的；二是指示实际太阳时的指针。

奥秘就是实际太阳时指针的传动链是一个“差分”传动轮系，它不是一个简单轮系，整个差分机构中包含了小的行星轮系。差分机构的驱动来自两个不同的驱动源，一个是来自那个肾形凸轮，驱动行星轮系（实际太阳时指针的传动链）；另一个就是驱动表盘面轮系的驱动源（就是手表分钟指针的传动链）。行星轮系能够自由地向前或者向后转动，而不受分针运动和分针传动链的干扰。

这种制表技艺在2004年就得以实现（曾在限量版的Le Brassus系列手表上使用，这些表很快被售罄），现在这种技艺再次在新款Villeret 收藏系列手表上重生。和2004年的Le Brassus系列手表相比，新款的Villeret Equation du Temps Marchante手表将制作复杂功能的技艺发挥到了极



致，该表具备万年历功能，飞返的月相显示，还有两个指示时间等式（时偏差）的功能（一个是指示+或-的时间等式（时偏差）差值的指针，另一个是实际太阳时的指针）。为了和复杂功能程度相匹配，宝珀的这款新Villeret手表只采用贵金属表壳，铂金（只限量50只）和玫瑰金，表壳直径均为42毫米。

为了更加彰显这款手表的奢华尊贵，表盘采用珐琅彩装饰。表盘设计也是相当独特，在6点位开了个窗口，透过该窗口可以看到时间等式（时偏差）凸轮和骑在上面的棘爪。通常表盘上开窗口是为了展现机芯的复杂功能，但这里的意义远不仅如此，这个时间等式（时偏差）凸轮是对自然宇宙现象的一种表述，经过精确计算得来的形状形象地表示出地球自转和公转轨道之间的关系，以及地球是倾斜着绕太阳转动的，所以这个窗口显示的还是我们太阳系的一部分。

随着这款双重时间等式（时偏差）指示功能的新表闪亮登场，宝珀同时也引入

专利的放置在表耳下的校调装置。在行业中，凡是有日历或月相指示功能的手表，这些功能的校调装置基本上都是放在表壳体侧面的小凹坑中，但宝珀的专利校调装置被放置在表耳的下方，这样也不会造成视觉上的困扰。该专利装置不仅使手表的表壳有了一个干净完整的侧面，不会被那些小凹坑损伤，同时对表的主人来说，用指尖就可以操作校调装置，也不再需要专用校调工具。这款新的Villeret Equation du Temps Marchante手表融入了宝珀独一无二的创新技艺。

手工雕刻是所有制表技艺中最罕见的工艺之一，钟表行业中的普遍操作规则是，将这项加工工艺转包给一些独立的雕刻艺术家，但宝珀是为数不多保留这项传统制表工艺的品牌之一。在这款Villeret Equation du Temps Marchante新表上，当然要展现宝珀自己在手工雕刻技艺上的水平，机芯上能被看见的夹板全部采用了手工雕刻修饰，修饰的图案风格有两种：一种是Universalis花纹，展现的是星光璀璨；另一种是Cartographia花



红金款时间等式腕表背面的整体装饰



电脑合成图像

纹，表达的是航海图，而且每个手工雕刻的自动锤也都保持了与夹板一致的装饰风格。为了雕刻这些作品，宝珀的艺术家在显微镜下进行工作，所有的操作都是非常的精巧细致，所以这里没有时间上的限制，也没有产量上的要求。在金属上雕刻不允许有任何的差错出现，手握雕刻刀的姿势都必须是精准完美。如果一个画家在绘画时失误，那么他还可以擦掉再画，但如果一个雕刻师发生了失误，那么他所雕刻的零件就会被报

废弃用，就不得不在另一块新的零件上重新开始。Universalis花纹装饰被用在玫瑰金版本上，而Cartographia花纹被用在铂金版本上。

装饰风格还体现在自动陀上，透过蓝宝石后盖可以清晰可见。该自动陀不仅用黄金打造，而且还有手工装饰的太阳图案，并在自动陀上开了特殊的窗口，来显示手工雕刻在夹板上的“Blancpain”徽标。

传奇酒庄 — 玛歌堡

对于一个拥有超过千年历史的传奇酒庄而言，很难去定义它所谓的“黄金年代”，不过，玛歌堡在门特兹洛浦洛斯（MENTZELOPOULOS）家族，以及酒庄掌门人保罗-彭塔利埃（PAUL PONTALLIER）的带领下，理所当然地享有此美誉。

作者：杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



与埃米尔共事期间, 他学到一条或可称为酿酒哲学的技巧, 那就是“晚摘法”。

人类语言中有许多的形容词, 想要追溯它们的起源, 也就是说, 找到哪个人在什么时候第一次使用这些词, 似乎不太现实。谁是历史上第一个红酒评论家“女性化”这个词, 贴在玛歌堡(Château Margaux) 出产的葡萄酒上?

如果“女性化”一词让你联想到娇柔、甜美、纤弱, 甚至是羞涩而腼腆的形象, 像是经典名著《傲慢与偏见》里, 那些受冷落的害羞女孩儿们对着达西先生暗送秋波的场景, 那么这位不知名的酒评家实在是不知所云。因为这些描述, 与被它们描述的酒完完全全不沾边儿。遗憾的是, 酒评家也只是些普通人而已, 当他们在评论中一再使用某些词藻, 这些词句将逐渐成为评酒圈内的“通用语”, 所以“女性化”也就成了玛歌堡的标签了。

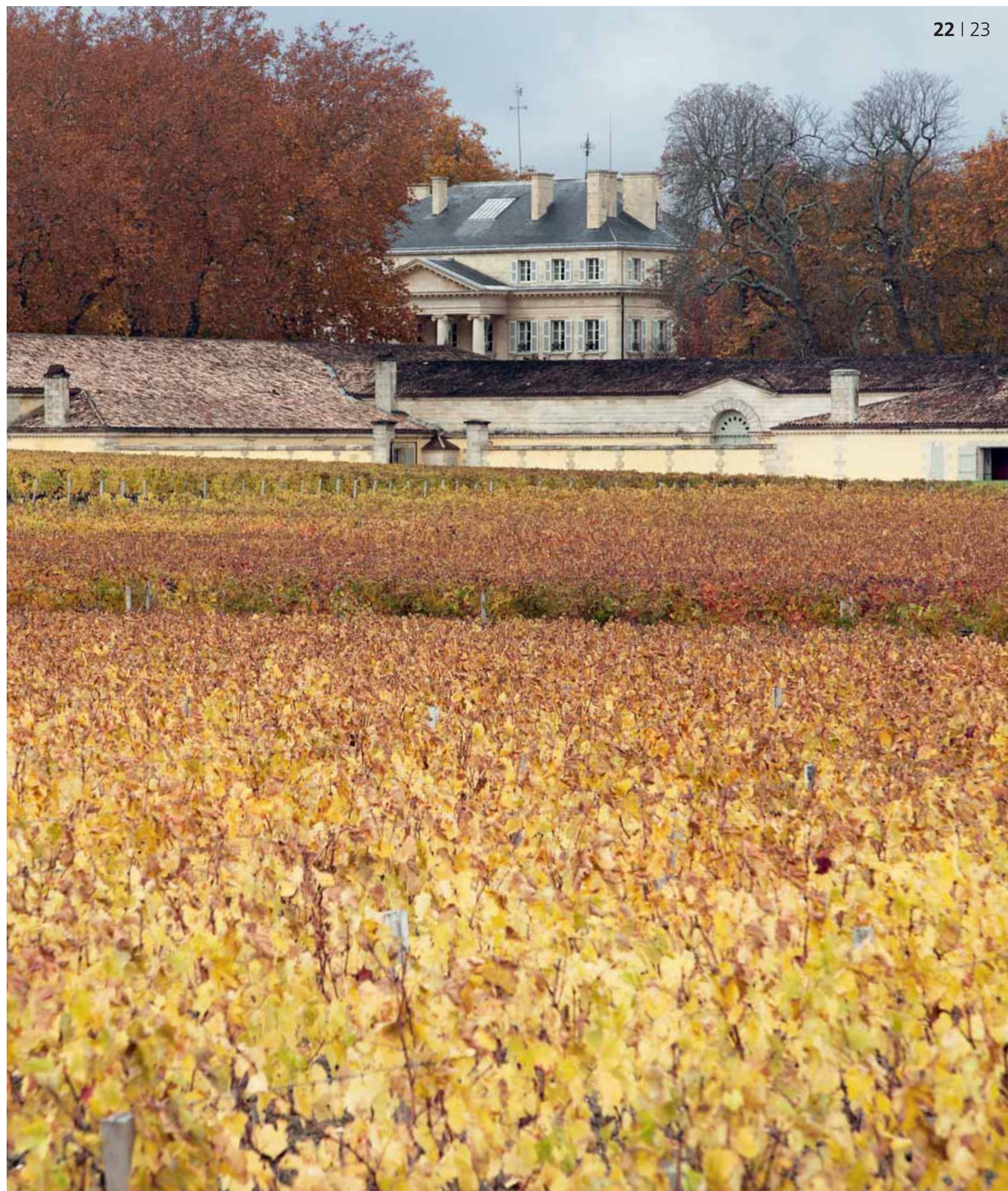
除非你想对“女性化”一词注入诸如“强健”、“有力”、“壮硕”等等含义, 否则就不应该继续用“女性化”来描述玛歌堡的酒。许多其它的形容词更能够精确捕捉, 并表达这些传奇佳酿的丰富、优雅、精致、醇厚和冲击力。

“传奇式的”一词, 就非常适合形容玛歌堡。而与所有伟大的传奇一样, 玛歌堡拥有悠长的历史。城堡始建于十二世纪, 而葡萄的种植则最早可以追溯到十六世纪。当然, 抛开历史不论, 酒的质量是评价酒庄最重要的一环。在几世纪之前, 玛歌堡就率先建立酿酒准则, 成为所有人奉行的业界圭臬。在十八世纪, 一位玛歌堡的酿酒师发现, 将红葡萄与白葡萄分开酿造, 可大幅提高葡萄酒的质量, 并且, 较干燥的葡萄比新鲜葡萄酿出的酒浓度更高。这些发现放在如今, 可能是众人皆知的常

“传奇式的”一词，就非常适合形容玛歌堡。而与所有伟大的传奇一样，玛歌堡拥有悠长的历史。

识，但在那个年代，却代表着酿酒术的重大突破。也正因为此，玛歌堡受到当时美国总统托马斯·杰斐逊 (Thomas Jefferson) 的青睐，在出访法国时，这位美国总统视玛歌堡为他的最爱，并在 1784 年购入数瓶玛歌堡佳酿为其私藏。

在普法战争、葡萄蚜虫灾与法国大革命期间，庄园曾经历动荡时期，庄园的领主们不是被斩首、被迫逃亡，就是为了避免遭遇同样命运而被迫倾售。在这段期间，当然也有诸多成就，才能造就 1970 年代的辉煌。1810 年，拉克隆尼亚侯爵 (Marquis de la Colonilla) 聘请当时法国最顶尖的建筑师，负责酒庄的设计与建造，兴建工程持续了 6 年之久。透过悉心的维护，酒堡成为庄园的重要象征，也会出现在每瓶佳酿的标签上。玛歌堡最具代表性的成就中，是在 1855 年的酒庄分级中，成为当时波尔多酒庄金字塔顶端的四大酒庄之一。和拉菲堡 (Lafite)、拉图堡 (Latour) 以及欧伯来恩堡 (Haut Brion) 同被列为属于精英级别的一级酒庄 (first growths)，也就是波尔多产区的最高等级。此后的分级名单一直没变过，唯一一次例外是在 1973 年，木桐堡 (Mouton) 升至一等酒庄之列。







1977年，安德烈·门特兹洛浦洛斯（André Mentzelopoulos），一位希腊商人买下了这片庄园，标志着玛歌堡正式进入定义现代红酒的全新纪元。上世纪七十年代，波尔多地区包括玛歌堡在内的许多酒庄，都遭受了前所未有的困顿。虽然经济危机横扫整个地区，安德烈仍坚持投入大量资金。除了一部分为城堡修复与翻新工程所用，大量的资金集中于葡萄酒的酿制，他建造了全新的酒窖设施，改善排水系统并重植葡萄树。无奈，在亲眼见证这些投资的成果之前，安德烈便撒手人寰。

现在的酒庄由安德烈的女儿科琳娜（Corinne）管理。她袭承父亲的遗愿，视激发玛歌堡的全部潜能为己任。这片产区也在她的管理之下，得以维持顶尖风范。科琳娜聘请了知名葡萄酒顾问埃米尔·贝伊诺（Emile Peynaud）担任首席酿酒师，1983年，保罗·彭塔利埃（Paul Pontallier）接过首席酿酒师的重任，并一直工作至今，他更在2010年庆祝了接掌玛歌堡后的第28次酿造。



酒庄的成员们在丰盛的午宴上将佳酿一饮而尽来庆祝新釀酒的成熟。右图为正切着Pauillac羊排的保罗·彭塔利埃。

1983年，当保罗初到玛歌堡时面对着两个传奇：埃米尔·贝伊诺和玛歌堡本身。

1983年，当保罗初到玛歌堡时面对着两个传奇：埃米尔·贝伊诺和玛歌堡本身。保罗对于两者的尊重与继承是他拥有今日成就的关键。保罗就任后的首次酿造遵循早期规范，将当年葡萄收成总量的三分之二用作玛歌堡头牌酒的酿制（一般将这种酒称为“Grand Vin”），而另外的三分之一用来制作酒庄的二军酒（second wine）：玛歌堡红亭（Pavillon Rouge）。保罗坚信，只要谨守此酿制法，以后可以逐步增加正牌玛歌堡的产量。

虽然酒庄依据他的规划，在之后的近三十年内稳定发展，但时过境迁，今天玛歌堡用于酿制头牌酒的葡萄，已降至采收量的三分之一，剩余的收成量中，45%用作为玛歌堡红亭的酿制，其余部分则悉数投入三军酒的制造。保罗将之称为“不断学习的历程”。

与埃米尔共事期间，他学到一条或可称为酿酒哲学的技巧，那就是“晚摘法”。玛歌堡现行的采收时间较1977年门特兹洛浦洛斯收购之前更晚。保罗认为，“晚摘法”使得每一年的葡萄果实达到更佳的成熟度，而在以前，只有在极其稀有的特定年份才可能达到。实行晚摘法的难点在于如何才能晚摘。在30年前，这完全就是天方夜谭。首先面临的问题，是一种名为葡萄蛾的虫害。这些虫会咬破葡萄表皮并钻入葡萄内，传染霉菌造成葡萄腐烂，使葡萄失去大量的水分，霉菌与醋酸菌大肆蔓延，造成所谓的灰霉病，导致收成的葡萄质量大大降低。过去正统的酿酒术为避免此种情况发生而实行早摘法。



乔治·德贝里昂



乔治·德贝里昂博士是Lettres du Brasseur的特约红酒专家。他是美国北加州阿瑟顿（Atherton）葡萄酒进口公司的创始人。他不仅是美国进口精品葡萄酒的第一人，更是享有盛誉的世界级红酒鉴赏家。每年，德贝里昂博士都会巡游欧洲及美国，与酒商们、顶级酒庄庄主、以及其他世界各地红酒界的重要人物会面。每年的巡游中，他品尝成千上万的酿造中的葡萄酒和陈年佳酿。本期季刊，德贝里昂博士将向我们介绍传奇酒庄——玛歌堡。

现在，玛歌堡酒庄采用了生物杀虫法，不再使用传统杀虫剂。

玛歌堡在保罗的带领下，采取生物方法做为应对之道。随着科技的进步，杀虫剂也能杀死葡萄蛾，但是，每一种有效的杀虫剂都有副作用，在消灭害虫的同时，也会杀死对葡萄生长有利的益虫。例如，相同的化学药剂也许能够消除葡萄蛾，却同时也会杀死红蜘蛛的天敌，这么一来红蜘蛛就会在葡萄园肆虐，而采取生物方法，可以不使用杀虫剂而消灭葡萄蛾和红蜘蛛。

保罗在执掌玛歌堡期间还推动了许多变革。在长期与这片土壤日夜共处的岁月里，他了解到解百纳葡萄（cabernet）相当适合酒庄的酿制方法因而在酿造中增加解百纳葡萄的比例。说句题外话，美国加州与澳洲酒庄都从波尔多酒庄汲取酿造灵感，并根据自己对于波尔多葡萄

酒的理解酿造口感最接近的红酒。虽然加州与澳洲两地的酿制方式已开始慢慢改变，不过直至今日，来自这两地绝大多数的“波尔多风格”葡萄酒都采用单一葡萄酿制，若非解百纳葡萄，即为梅洛葡萄。这个现象相当奇怪，正宗的波尔多地区酒庄，除了极少数例子之外，皆采用不同的葡萄品种混酿。在保罗加盟玛歌堡之前，酒庄多年来使用的混酿比例为75%的解百纳葡萄、18%的梅洛葡萄，以及少量的小华帝葡萄（petit verdot）。现今的混合比例中解百纳葡萄增加到85%到89%，剩余部份则采用梅洛葡萄。



在“头牌酒”两侧为红亭和白亭



我们这样形容玛歌堡酒庄“藏在丝绒手套里的铁拳”。

保罗入主玛歌堡的时候，正值来自世界各地的需求不断涌入，许多人刚开始发现葡萄酒的美妙，并且坚持只要顶级酒，因此酒庄获利丰厚。而门特兹洛浦洛斯家族雄厚的财力，也让保罗拥有足够的发挥空间，酿造最优质的葡萄酒。他不仅减少头牌酒的产量，同时也增加了新橡木酒桶的使用比例，现在所有的头牌酒皆在新橡木桶中进行老化。玛歌堡对待土壤的方式，也与其它葡萄酒产区完全不同。当老葡萄藤自耕地铲除后，土地进入六年的休耕期，让土壤充分恢复活力，再进行新葡萄藤的种植。新藤种植后，必须再经过数年时间，产

出的葡萄方能投入酿酒，想要作为头牌酒的酿造则需等待更长的时间。在其它产区，新葡萄藤的种植最晚在次年进行，在加州部份地区，新藤甚至种植在老藤旁边，老藤移除前新藤的葡萄就可成熟。

保罗对于自己指导酿制的玛歌堡葡萄酒有什么样的形容呢？自然不会是“女性化”，相反地，他借用知名酒评家麦克尔-包本特的话，用“外柔内刚”来形容玛歌堡。没错，这里展现的正是“女性化”一词所缺乏的冲击力、醇厚与层次感，这些特质皆是玛歌堡所独有的。 ■



酿造年份与品酒笔记。

2009.

辉煌的年份。当年的收成仅有 31% 作为头牌酒的酿制。解百纳葡萄的质量均衡而完美，其柔和的口感甚或可超越 2005 年酿制的酒。梅洛葡萄也拥有出色品质。

2009. 玛歌堡头牌酒（桶边酒）， 巨星级的臻品。

拥有完美卓越的色泽，充满黑色果实的浓烈香气。入口后可感受到梅子与黑果的风味，质感（MATIER）厚实，单宁醇厚圆润，没有干涩感，柔和中带有强烈劲道，后味悠长、丰郁，是非常典型的玛歌酒庄顶级之作。

2009. 玛歌堡红亨（桶边酒）， 上品佳酿。

虽然不如头牌酒，但若分开品尝则可发现酒中杰出的特质。两者在口味上有异曲同工之妙，但是口感较为轻盈。

2003. 充满挑战的一年，但品质仍然超群。

这一年的夏天强烈热浪 LE CANICULE 来袭，白天温度高达 40 度、夜晚也有近 30 度的高温，使得玛歌产区的葡萄达到完美成熟度。

2003. 玛歌堡头牌酒，巨星级的臻品。一言以蔽之：优雅。香气中带有微妙的花香，混和着成熟果香与些许辛辣味。入口后，散发清晰且充满光彩的莓果香气，却又带有如丝绒般的柔滑质感。余韵幽长。这款酒现在已经到了合适的品尝时机，但是保罗坚信若能继续窖藏几十年，蕴藏在酒体的浓郁果香会更浓郁，品质将更完美。

2001.

经过冬季丰富的雨水滋润后，开花季节很短但是分布均匀。整个夏季天气变化异常频繁，冷热交替、干湿不定，却也因此促进葡萄生长并减缓成熟速度。采收季节较预定晚了八天开始，但是采摘时天气很好。

2001. 玛歌堡头牌酒，上乘佳酿。

随着 2000 2003 2005 以及 2009 等年份在市场上大红大紫，2001年份酒似乎被掩盖在光芒之下。不以冲击力、醇厚度取胜，2001年份酒浓度较低、风味较为柔和，展现出独特魅力。其中也不乏顶级玛歌堡红酒所应展现的优点，蕴含梅果与花香的韵味，在口中弥漫温和的成熟果香，后味悠扬。所有特质都结合得天衣无缝。纯度与力量俱佳，只不过 2001 年附近的几个年份风头太劲，而抢走该年份应有的风采。

2000.

千禧之年。带来喜气的年份，预示着这一年将呈现理想生长环境与完美无瑕的采摘天气。

2000. 玛歌堡头牌酒，巨星级的臻品。

惊人的醇厚度。饶有趣味的细腻果香。花香、薄荷与梅果香萦绕，入口后可感受到力量与优雅并存，回味无穷。在舌尖留下几滴珍酿，让舌枕与味蕾充分体会奢华感受。入喉后的余味拥有熟透了的黑梅的独特香气。

1999. 玛歌堡头牌酒，上品。

口感纯粹、直接、圆滑且柔顺。所有果香味完美融合，没有任何突兀感。虽不如 2000 2003 或 2009 等年份般具有冲击力，也是一款上等佳酿。

1990.

经过暖冬洗礼，花季提早到来，花期长但不均衡。如同前一年的夏季一样，气候异常炎热且干燥。到了八月底，许多树龄不长的葡萄藤都因为缺乏水分而生长缓慢。九月中的两场雨如天降甘霖，及时地为葡萄的成熟阶段带来必须的水分，最后的采收在极佳的天气条件下进行。

1990. 玛歌堡头牌酒，「雅俗共赏」的年份，品质 乘。

一开瓶就能感受到酒体散发出强烈的吸引力，无可抗拒。饱含果实的柔滑与单宁的圆润，虽然酒身质感已相当强烈，但若能于酒窖储藏更长时间，则将带来更具冲击力的能量。

1989.

以葡萄藤生长的角度来看，无惊无险，是少有的早收年份。这一年夏天的气候特别炎热干燥，因此无论开花期、成色以及成熟都在完美的天气条件中进行。在采收期间，连一天的雨都没有下。从开始到结束，1989 年皆堪称为梦幻年份。

1989. 玛歌堡头牌酒，巨星级的臻品。

花香混和着黑醋栗果香，在玻璃杯中瞬间迸发。空气里飘逸着酒体的青春与鲜活。入口可感受到红樱桃融合香草的曼妙香气，并拥有极富魅力的精致、冲击力以及醇厚度。同时也呈现如天鹅绒般的柔滑质感，体现玛歌产区的经典特色。入喉后，更可感受酒体的强烈质感，悠扬的余韵可持续一分钟之久。

1979. 玛歌堡头牌酒。

1979 年对波尔多地区来说并非上佳的酿造年份。唯有玛歌与波美侯（POMEROL）两个酒庄的质量，在这一年凌驾于其它地区之上。这款酒现已达到完美熟度，酒体呈砖红色。香气也已完全散发开，飘散着紫罗兰与红色果实的花果香调。入口后会发现口感较保罗时代酿造的酒更为朴素，但同样醇厚，具有爆发力且余味迷人，现在品尝则有些许的干涩感。但毫无疑问是一款来自左岸产区的经典之作。

2004 玛歌堡红亨。

很难相信这是一瓶「二军酒」。它的表现捕获了所有人的目光。花调香气伴随着多层次的圆润梅果与樱桃香，包裹在带有香草味的橡木香气中。堪称绝佳美酒。

1995 玛歌堡白亨。

采用长相思白葡萄酿制。这款酒完全打破了苏维翁白葡萄等于青草与香草味的普遍观点。取而代之的是蜂蜜、新鲜奶油以及蜜瓜完美交织的风味，后味如蜂蜜般甜美。我从未品尝过拥有如此平衡感的长相思白葡萄酒。巨星级的臻品。

双时区时间 指示腕表

两地时功能的运用充满着无数挑战。要如何面对世界“半”时区时间的应用难题？又要如何通过一个把头来设置两个不同的时区及日期？宝珀隆重推出的两款全新Villeret 腕表，解决了上述两大难题。

作者:杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



双时区时间 指示腕表

一款实用的两地时腕表能将旅行常客的长途旅行
变得轻松愉悦。

在我出生的年代，旅行是一件十分隆重、迷人欣喜的事情，我非常幸运能够亲身经历这样的美好。当时人们为搭乘飞机而费心装扮，当然不是为了应付长途旅程而穿上运动服那么随便简单，而是经过适当熨烫的西装、搭配硬挺的衬衫，再系上无懈可击的领带；女性则穿上长裙、戴上礼帽、以及不可或缺的手套。回想当时，抵达机场后只须踏着轻盈的脚步迈向登机门，既不用在安检人员面前解衫脱鞋，更无须像在市集大甩卖般，将随身行李一件件摊放于传送带上，是件多么令人兴奋开心的事情。巨无霸型喷射客机正式启航后，各家航空公司无不使出浑身解数提供最奢华的空中服务，包括设置于上等舱位的钢琴伴奏酒吧，中央还有铺着亚麻餐布的餐桌，晚餐则供应切片牛排、小牛肉与羊排。

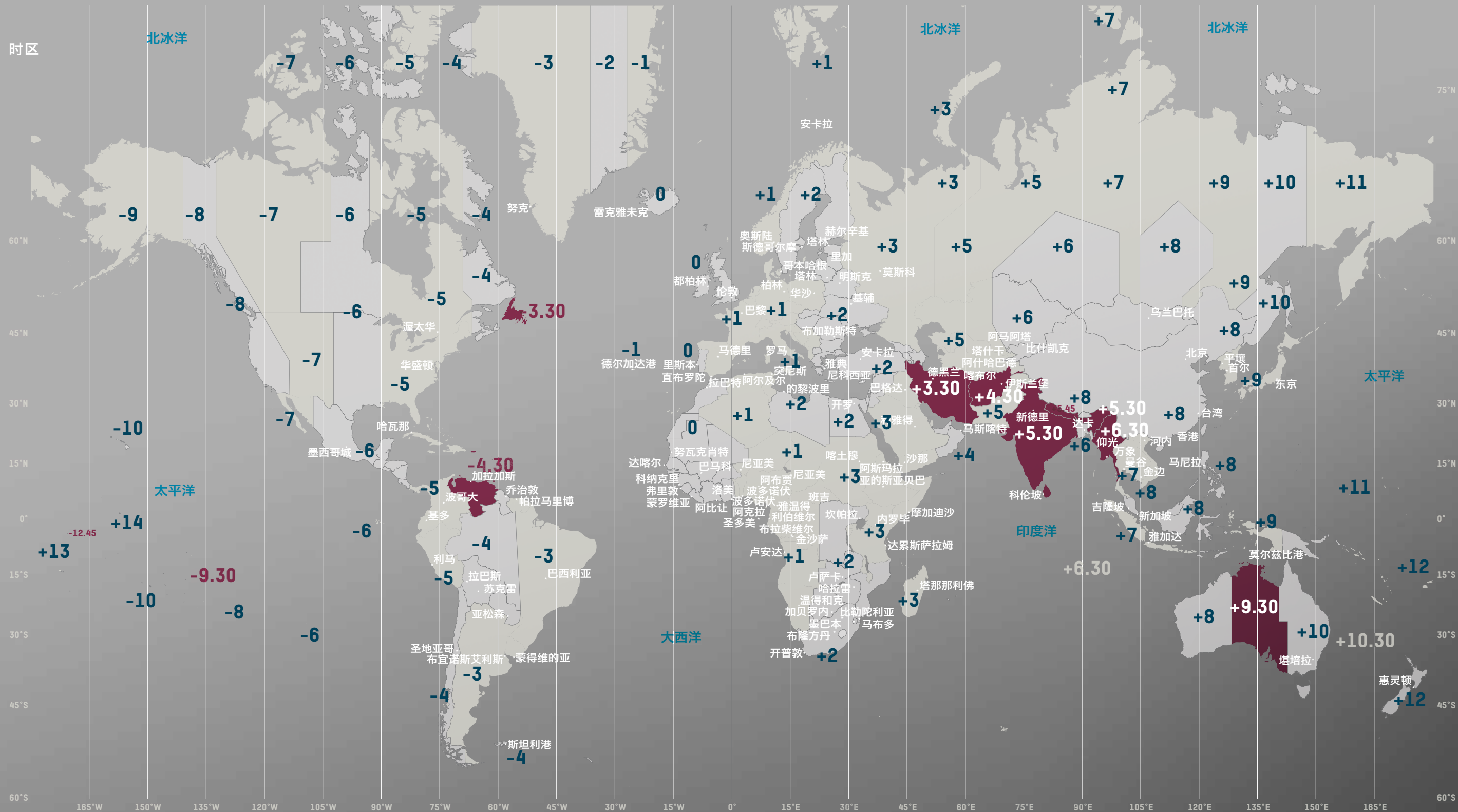
这如罗纱般的美妙旅行梦想被现实彻底击破，而我们全都不幸成为见证者。现在，搭机所带来一连串的舒适与优雅体验已被取代，旅客从踏入机场那一刻开始到走出目的地航站楼期间，必须全副武装面对百般不愿的侵犯。究竟旅行的乐趣何在？是何方怪杰偷走 60、70 年代航空公司广告里营造的平和国度？在那个世界里，有着盛装打扮的旅客，向空服人员展露盈盈笑意；而容光焕发的空服人员也热情的响应所有旅客的需求。

无奈现实状况已经没有回转余地，多说无益，因为旅程带来的烦扰暂时是不会消散的。不如先将问题抛诸脑后，前往愉快的旅行腕表世界。经常旅行的人需要的应该是一块能够减轻长途飞行负担的手表，它不仅能够清楚显示居住地时间和当地时间，而且还能让每次的看表带来无尽喜悦。这块腕表就如同一出令人愉悦的余兴节目，巧妙地隔绝了那些令旅行者精神不振的飞行琐事。

宝珀在 2011 年的巴塞尔钟表展上推出的两款全新的 Villeret 系列两地时腕表，正是以上述理念倾力打造的，而且这两款腕表使用方便，并适用于世界上所有的主要城市，同时兼具典雅和个性。两款 Villeret 腕表，一款为 40 毫米表壳直径，72 小时动力储存的机芯；另一款为 42 毫米表壳直径，机芯为宝珀引以为豪的八天动力储存机芯，并都传承宝珀的设计传统，采用两地时腕表专用的双套指针，12 点位的小表盘一套指针指示原居住地时间，表盘中央一套大一点的指针指示当地时间。这种双时区时间指示的表盘布局完美地让佩戴者清楚地读出居住地时间与当地时间，以避免混淆。



Villeret 半时区显示8天动力腕表



虽然双时区时间指示功能在宝珀的制表技艺中存在已久，但这两款新表在功能性上都有重大的突破。过去，当地时间的设定通过把头来完成。当把头位于当地时间设定位置时，指示当地时间的指针将进行一连串的固定跳转，而此时位于 12 点位的指示原居住地时间的小表盘指针保持不变。在这方面，新款腕表的操作模式与过去基

本相同，但不同的是新款腕表采用了革命性的半小时时差调校法。旧款以一小时为单位来校调当地时间，虽然此法适用于全球许多城市的时区，但对很多重要的地区而言却不贴心，如新德里、卡拉卡斯、喀布尔等地。这些城市根据政府法令，将当地时间设为跟邻近时区相差半小时。宝珀为了让全新的Villeret系列腕表适用于全球

各地（除2或3个鲜为人知的小岛将当地时间设为与邻近时区相差1/4 小时），为所有的使用者带来同等的便利，特别将两款新表的机芯都采用以半小时为单位进行当地时间校调的机芯。如此一来，机芯中以半小时为时差单位校正当地时间的GMT部件，其构造的复杂程度远高于只能跳跃时针的旧款机芯。这样说是原因的，因为

全新的Villeret腕表装备的GMT机构，能让时、分针同时跳动，以半小时为时差单位快速地设定当地时间，而旧款的GMT机构仅能跳转小时指针，以一小时为时差单位进行设定。因此，有了这个革命性的GMT机构，让时、分针同时实现半小时跳转，崭新的Villeret腕表完全可以设定全球每一个重要时区的时间。



宝珀独创的由把头控制三项功能的装置。

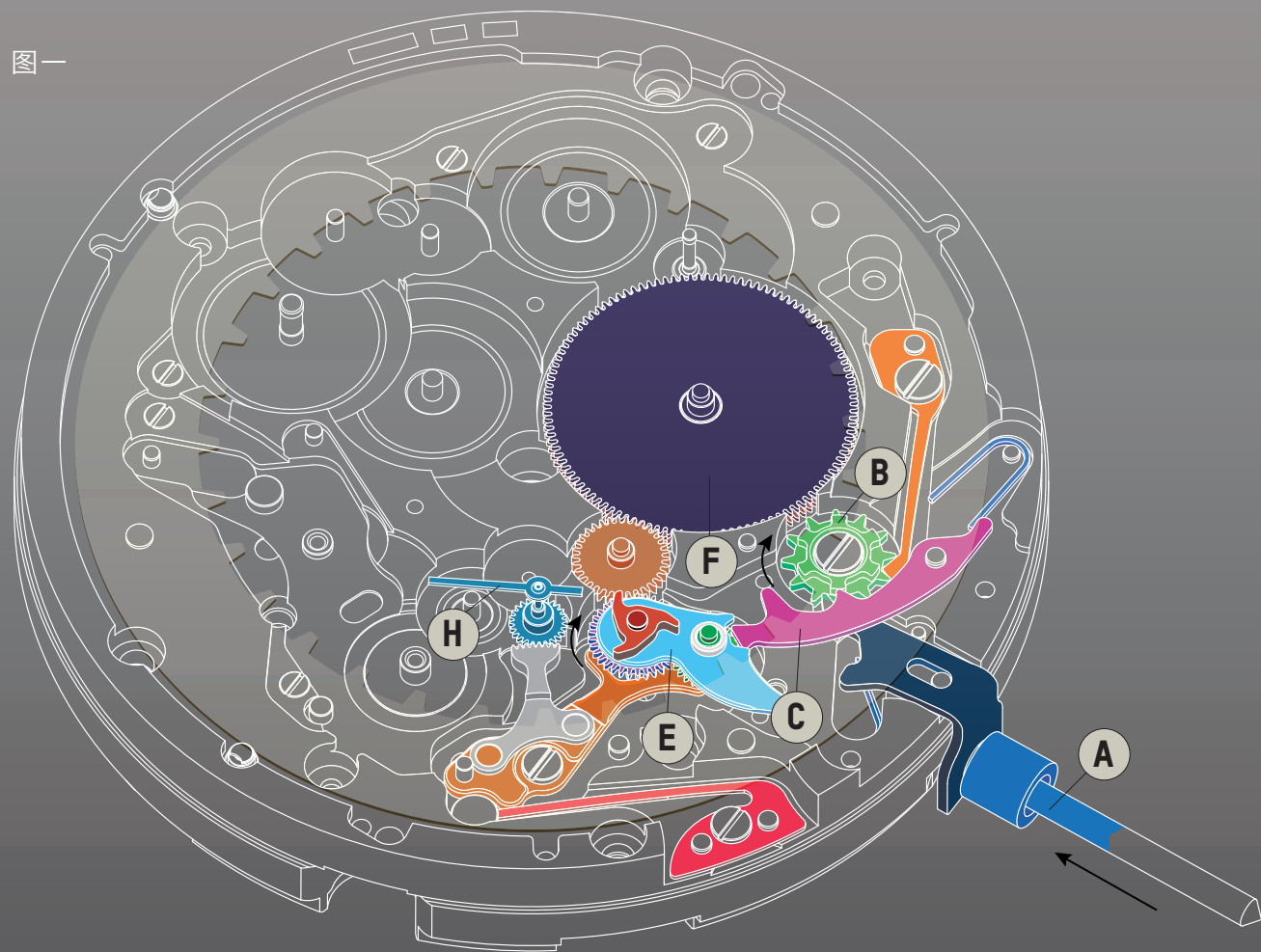
宝珀的另一项重大突破是设定操作上的创新。对旧款Leman和Villeret系列的双时区时间指示的腕表，若要设定日期必须将把头拉至一档位置（也就是在设定当地时间时调校时针的档位，早期款式均采用一小时为单位的跳转）。从一个日期调整到另一个日期，小时指针必须经过多日持续不断地向前或向后旋转，直至正确时日。先前的表款以及行业中其它品牌的两地时腕表都无法直接快速地调整日期，而宝珀的两款全新Villeret系列腕表却都能便利地快速地进行日期设定，省去了持续旋转当地时间指针的麻烦。

为了实现快速设定日期的功能，宝珀充分展现卓越的制表技艺，研发出可以进行功能切换的把头。在把头上同轴安装一个切换按钮，只要按下把头上的切换按钮，并把头被拉至一档位置前后旋转，就可以进行当地时的调整（以半小时为单位做前后修正）或日期的设定。表盘上在4点位至5点位之间，有一个小指针，它清楚地指示出此时的把头是可以进行当地时间的调整还是日期的设定。因此，当使用者欲调整当地时区的时间时，仅需按下按钮，待小



Villeret半时区半猎腕表

图一



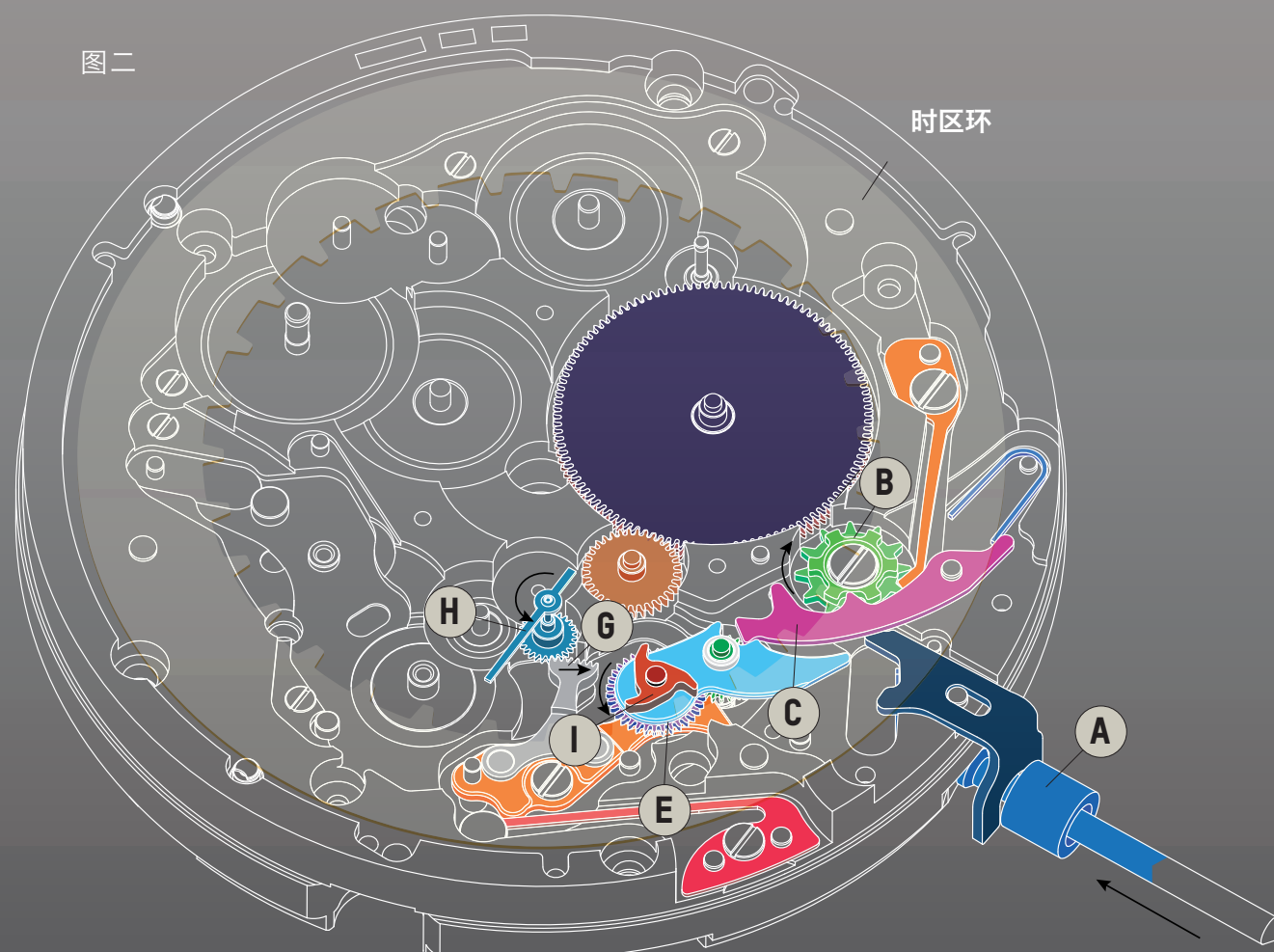
指针指向T (Time, 表示时间) 后, 拉出把头至一档位置并旋转使时针转至想要设定的时区时间 (当然此刻位于12点位小表盘上的指示原居住地时间的指针不会受到牵动)。若要设定日期, 按下按钮待小指针指向D (Date, 代表日期) 后, 将把头拉至一档即可快调日期。若腕表上的日期已根据原居住地时间作了正确的设定, 而此时当地时间已超过或未超过午夜, 日期都会自动变更, 无须手动调整。

为研发把头上的切换机构，宝珀的机芯设计师无不使出浑身解数，甚至想到了他们计时秒表的操控系统。所有宝珀的计时秒表均采用导柱轮来控制计时秒表的开始、停止、归零功能，导柱轮不仅提供了绝佳的功能精准度，而且让所有的使用者在按

动按钮时感受到前所未有的流畅触感和享受。因为拥有非凡的精准度与滑顺触感，搭载导柱轮的计时秒表成为高级计时秒表的代名词。(类似但没有导柱轮的计时秒表为廉价工艺，虽然可有效降低成本，却达不到高级腕表的品质标准)。宝珀从旗下的计时秒表机构中汲取灵感，在把头的按钮切换机构中引用了导柱轮。当然功能切换机构有更简单的方法，但宝珀的机芯设计师选择采用导柱轮的机构，确保时间与日期校调的切换可精确运作，并且在每次按下按钮时都可体验到顺滑流畅。

导柱轮机构的绝妙之处可以从图1和图2中一探究竟。图1为机芯处于时间设定状态。标识**B**处为导柱轮，该轮由两个主要零件组成，下层为与按钮A接合的棘轮，

图二



而上层为导柱，由一连串突出的柱子和凹槽相互交错组成。图1显示的是可以设定时间的位置，大杠杆**C**靠在一个突出的柱子上，杠杆的定位使把头的轮系**E**与设定GMT时间的轮系**F**啮合。导柱轮机构控制的精妙之处在图2中展现得更加清楚，该图显示出当按钮A再度被按下时的状况。按下的结果使导柱轮**B**顺时针转动，从而带动大杠杆**C**的拨头从柱子上落到凹槽中，这时由于杠杆位置的发生变动，使把头的轮系**E**与设定GMT时间的轮系**F**分离，且移至和一个三个齿的齿轮啮合，这个三个齿的齿轮可以拨转机芯的日历环。同时发生运动的还有棘轮**G**，它也顺时针转动并带动指针**H**的位置发生变化，该指针位于表盘上，用于显示设定时间或设定日期的选择状态。宝珀在此处还增加了另一个创

新点，使换历机构更加可靠安全。经验丰富的行家都知道，在腕表机芯自动换历期间（通常为午夜时间）若进行手动换历，绝大多数的换历机构都会出现问题。这是因为传动机构正要执行换历，此时如强行使用手动操作，极可能损害精细的轮齿或拨头。为避免此类事故的发生，宝珀推出的新款VILLERET系列腕表都在午夜时刻中断手动换历系统，以预防损坏发生。若在这段时间内企图进行手动换历，把头只能空转，无须担心造成轮齿或拨头的折损。是否还有更为简单的功能切换系统？答案是肯定的，但是都无法超越导柱轮机构的精密与巧妙，而且更重要的是，其按钮在按压时呈现出无法比拟的顺畅感受。



采用精妙的导柱轮切换机构, 使把头上的按钮
在按压时手感顺畅。

两款VILLERET腕表的9点位都有白天/黑夜的指示, 该指示与原居住地时间相关, 这样就可以明确原居住地的时间是上午还是下午了。相信不会有人急切地希望在当地时间上也具备同样的功能吧, 因为你只要看看窗外, 就能知道到底是白天还是黑夜了。

那款具有8天动力储存, 42毫米表壳直径的新表是宝珀品牌旗舰逸品, 该款腕表有两个版本可供选择, 一个红金版本, 另一个是白金版本。每个版本都是采用大明火烧制珐琅表盘, 装载的自动上条机芯配备无快慢针的摆轮游丝系统, 钛金属摆轮上有黄金的校时螺钉, 以及三个条盒。

40毫米表壳直径的表款由不锈钢打造, 白色表盘, 机芯为自动上条的双发条盒机芯。





AUBERGE DE L'ILL餐厅



历史悠远的家族餐馆世上难觅，要再是家族同胞间代代相传的更是难上加难。不过，至少我们知道有这样一家，法国阿尔萨斯地区的AUBERGE DE L'ILL餐厅，它保持着前无古人的划时代记录：150年的家族传承，60年米其林星级餐厅的荣耀。

作者：杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON

右起， Laetitia, Jean-Pierre, Marie, Danielle, Paul 及 Marc Haeberlin 和 Dirck Gieselmann.



人类的一些特性在世界范围内是共通的。例如，在安静有序的集会场所总有人大声喧哗；在脖子上或早或晚总会出现皱纹；在听到别人在背后叫自己名字时会本能的转头；每个人都会有机会得到别人的关注，哪怕仅仅只有一小片刻。

同样的事情也发生在美食世界里。上规模的餐厅总会想方设法地用各种手段去吸引公众的注意力。为了吸引回头客，他们会在菜肴上费尽心思，创造各种新意。随着竞争的激烈，创新的门槛也就越来越高。食材的选择，搭配，烹饪以及展示方式越来越大胆，甚至有些出格。发泡，蒸气，故意破坏食物结构，人造食物，全新的烹调方法甚至于无需任何烹饪的烹饪方法：蛋黄奶油酸辣酱油炸，鹅肝酱打成结，橄榄油冰棍，什么都可以作为食物呈现，是否美味不是关键，只为了不同寻常的体验，创意的目的也仅仅是为了与众不同。

纵观这些疯狂的新奇菜肴，它们确实非常吸引眼球。但是人对新奇事物的兴趣总是转瞬即逝的，为此，餐厅的菜式每隔几个月就需要翻新一次，不言而喻的结果就是，没有哪家餐厅能在几十年间的经营中一直保持长盛不衰。

位于法国阿尔萨斯地区伊尔奥森（Illhausern）阿尔萨西昂村的Auberge de l'ill餐厅则不同。他们坚决不随波逐

AUBERGE餐厅深谙待客之根本，那就是经典完美的菜肴

流，对诸如素食等等当下流行的时髦食物置若罔闻，并且在其一个半世纪的历史中一直贯彻执行这项原则。这家由Haeberlin家族经营的餐厅在餐饮界声名显赫，它拥有两个足以傲视群雄的数字：享有米其林星级餐厅的荣誉近60年，其中45年的时间达到顶级的米其林三星！

大多数对餐厅的评论都产生建立在于一两顿饭之上，而且通常间隔都很短，米其林星级评论员团队也是如此。而我对Auberge餐厅的记忆贯穿了15年之久，吸引我年复一年光顾的重要一点是餐厅对其理念和经营哲学的坚定不移（一百五十年始终如一能否归纳为“坚定不移”呢？）。不用花哨的装饰，也不盲从当下的时髦，拒绝人工材料，也没有浮华

不实的菜式，取而代之的是以传统经典作为待客之道。

那些搞怪翻新的餐厅对于用餐者来说是莫大的挑战。“主厨为什么要这样做这道菜？他想向我表达什么？我应该在这道菜里品尝到什么样的滋味？如果我领会不到话，是我有什么问题吗？就算我不喜欢这道菜，为了不被当做异类，我也最好低声表示赞赏。” Auberge餐厅恰恰相反，其对美食传统的坚持，使得用餐者能够放下思想负担，全身心放松地专心享受。就算你读不懂大厨在菜肴里蕴藏的意义也没有关系，你只需要做的就是大快朵颐。倘若你想要思考这些美味佳肴获得三星评定的原因，也大可放手一试。



Marc Haeberlin

艾贝林家族经营餐厅的历史能追溯到150多年前，那是如今的主厨马克-艾贝林的曾祖母同炉的年代

在Auberge 餐厅用餐能够给人留下心旷神怡的印象，这不管怎么说都要归功于其所有者艾贝林（Haeberlin）家族。世界上很少有餐厅的历史能追溯到一两代之前，而艾贝林家族经营餐厅的历史能追溯到150多年前，如今的主厨马克-艾贝林曾祖母的那个年代。从同炉开始，在一个半世纪的时间内，艾贝林的家族企业得到了长足的飞跃，哪怕是在战争年代里，或是在法德边界不停变更之时，虽饱经沧桑但依然得以延续。

最初的Auberge餐厅，名叫L'Arbe Vert，规模比之现在来要小很多，是一家没什么花哨装修的乡村小旅馆，以简单加工当地的淡水鱼为特色。令人惋惜的是，

L'Arbe Vert在1945年连同它正对着的横贯伊尔河的大桥一同被炸毁。

重建的重任落在了马克的父亲保罗和他的叔叔让-皮埃尔身上，正是他们在同样的地点建造了今天的Auberge de l'Il餐厅。战事的阴晴不定使得国界频繁更变，两兄弟也被纷飞的战火分隔两地，并在政治上立场各有不同。保罗为法国的自由而战，而让-皮埃尔不情愿地被纳粹国防军应召入伍。当他们在战后相聚，重建餐厅的时候，兄弟俩承担了各自不同的责任。保罗从14岁就开始在附近的里本维勒学习厨艺，而后又去巴黎深造，而让-皮埃尔则在斯特拉斯堡学习装饰艺术，他们因而分管餐厅的前后半部。



主厨马克当选“世界美食协会”主席已超过十二个年头

米其林评级的金字塔顶从来都不是能一蹴而就的，艾贝林兄弟为此目标进行了长远的规划。Auberge餐厅的第一颗米其林星级评定出现于1952年，随后第二星被评定于1957年，但是随后，被授予三星级称号的过程显得尤为艰辛和漫长，直到1967年，米其林才授予餐厅三星级称号的皇冠，从此Auberge de l'Île餐厅到达了空前辉煌的地位。

如今，80多岁高龄的让-皮埃尔-艾贝林仍旧会在自家的客厅迎接宾客；而保罗在两年前刚刚过世，厨房由他的儿子马克接管。他在父亲的身边学习了几十年，继承了餐厅的特色和理念。艾贝林家族的成员还出现在餐厅的其他地方，马克的姐姐达尼埃尔和他的女儿拉艾迪

亚负责欢迎每一位远道而来的客人并且把菜肴送抵餐桌上。达尼埃尔的丈夫，马可-鲍曼管理餐厅的旅馆；而拉艾迪亚的男友，德克-吉赛尔曼是马克的副手。甚至马克的母亲也参与到餐厅的运作里来，她负责照料餐厅的花园。

艾贝林家族和Auberge餐厅是一个因传统精神而紧密联系在一起的整体。传统精神在由马克的父亲所开发的菜谱上体现地尤为显著，正是这些美味佳肴促使食客们不断光顾，如同不同的星座总会出现在星空中它理应出现的位置，回访Auberge餐厅的食客总会惊喜的发现这些经时间洗练的菜肴总会出现于菜单的醒目位置。

但同时餐厅也是与时俱进的。在马克再三重申由他父亲研发的经典食谱永不会被撤下的同时，他也会自己发明创造新的菜式。在每年去亚洲两次监管日本的两家Auberge de l'Île餐厅时，他慢慢领会了恰到好处的调料能使食材更加新鲜可口。Marc新研发出的菜肴秉承了指引餐厅60年之久的理念。不同于当代流行的菜式，新菜肴都基于统一的标准，每一道菜都会以一个整体被呈现出来，不可能出现搭配上风马牛不相及，毫无关联的调料或食材。相反，每道菜肴都是无与伦比地绝妙，这点十分让人觉得欣慰。

开胃菜以油炸鲫鱼条配日式蛋黄酱开始。这道马克创意菜肴的灵感无疑来源于他的日本之旅。香脆的鲫鱼条蘸上用清酒调味的蛋黄酱，精妙的调味品使其味道出色。许多厨师都会在菜肴中使用清酒，但如果不加节制地过度使用，就会使它不再是调味品，而对菜的味道形成极大冲击，在这里清酒仅会作为使美味锦上添花的调料而存在，绝不会喧宾夺主。

第二道美味是兔肉肉酱和龙虾冻配豌豆浓汤。传统上，肉酱是以猪肉作为原料的，但是用兔肉替代猪肉，使得肉酱的口感变得清淡和微妙许多。同时，肉酱有些市井气，但配上豌豆浓汤和龙虾冻使这道菜肴显得高雅许多。

接下来要上的是两道传奇的前道菜，绝不容错过。因为它们一般不会在一顿饭里同时出现，食客们往往不得不过来Auberge餐厅两次以解决这个问题。

第一道不得不尝的前道是整块的鹅肝酱。在阿尔萨斯省以外的地区，如今越来越普遍地选用鸭子作为制作鹅肝酱的原料，但是Auberge还是坚持使用鹅肝作为原料；这是明智之举，因为鹅肝比起鸭肝更加丰硕，多脂和肥美。一般餐厅的规律是用土司蛋卷来配鹅肝酱，但我从来不理解这样做的原因是什么。不应该在享受奢华肥美的鹅肝酱之时还有其他食物来干扰它的美味，或许通常在餐盘上还会准备一个由东京上等大米做成的饭团，但这也不见得是一个好选择。在Auberge不用墨守成规地把鹅肝酱抹在



鸽肉冻裹鹅肝酱

土司上食用，只需切一块鹅肝酱，放进嘴里，让它们在嘴里慢慢溶解，感受其美妙的滋味。虽然不是百分之百绝对，但是我很怀疑哪里还会有更好的鹅肝酱，特别是在搭配晚熟的雷司令酒时这种感觉更甚。

第二道传奇的前道菜有一个具有欺骗性的名字：Auberge的罐装沙丁鱼。怎么可能呢？米其林三星的沙丁鱼？通常沙丁鱼留给人们的印象是随意可见的街头食品，事实上，罐装沙丁鱼确实是Auberge餐厅经久不衰的传统菜肴。或许是太过沉浸在自己诧异惊愕的情绪中，我忽略了菜单上接下来描述菜肴的那部分，上面写着马克的对于这道菜的变革：加佩多西昂鱼子酱，淡菜配炸薯条，这段描述立马使这道菜卓然不群。就好像阴阳两面一样，淡菜配炸薯条是大众食物，鱼子酱毫无疑问位于食物金字塔上的尖端，但这种阳春白雪和下里巴人的结合却是一次巨大的成功。这道菜盛放在一个陶土罐送到桌上，揭开盖子，可以看见如跳棋格状摆放的沙丁鱼和大量的鱼子酱，底下铺着切成小方丁的土豆，韭



蛙腿慕斯林

LA MOUSSELINE DE GRENOUILLES PAUL HAEBERLIN

杜洛尔香槟配香煎蛙腿慕斯林

8人份食材：

蛙腿：2公斤
梭子鱼肉：200克
鸡蛋清：2个
蛙腿：2公斤
梭子鱼肉：200克
鸡蛋清：2个
鲜奶油：0.5升
黄油：150克
杜洛尔香槟：半瓶
小洋葱：4个
菠菜：500克
融化了的黄油：1勺
小葱：适量
盐和胡椒：适量
柠檬：半颗

在平底锅内将小洋葱切丁用黄油煸炒，放入一半的蛙腿，再倒入半瓶杜洛尔香槟“Cuvée Femme”，放入适量盐和胡椒将锅盖半盖炖煮3分钟。并收干一半的汤汁。

慕斯：将里鱼肉及剩下的去骨蛙腿放入食品调理机，磨成细泥。撒上盐和胡椒。放入2个蛋清搅拌。慢慢地加入奶油，调匀。取出慕斯放入冰箱备用。

将煮熟的青蛙腿去骨备用。

将8个烤盘模具内抹上黄油。将慕斯取出放入裱花袋中，在烤盘模具底部与四周都均匀涂抹一层慕斯，慕斯上填以煮熟的蛙腿，表面再覆上一层慕斯。

将烤盘模具放入180度的烤箱中烤15分钟。

酱汁：将煮蛙腿的汤汁拌上融化的黄油煮沸。加入一碗鲜奶油不停搅拌。加入半颗柠檬汁以及盐和胡椒调味。

最后将慕斯淋上酱汁并撒上少许切碎的小葱即可。



沙丁鱼罐头



艾贝林白桃

菜，淡菜，香料，淋上少许的调味汁。普通的食料配在鱼子酱周边，这样搭配出来的菜肴的滋味简直如梦如幻。

保罗艾贝林的梭鱼片裹蛙腿肉这道菜是 Auberge 的传统菜肴，从1966年开始就已经出现在菜单上了，那年正是餐厅被米其林授予三星级称号的前一年；对于艾贝林家族来说，那是一段追求不断进步以取得更高级评定的岁月。去骨后的蛙腿肉被包裹在一层梭鱼薄片，然后用柠檬，黄油和香料调制的调料汁稍许腌制一下，你在享用这道菜肴时会品味到梭鱼肉和蛙腿肉一起创造出的柔滑清爽。

同样令人惊叹是另一道经典菜肴是弗拉基米尔王子龙虾，我从来不能抵御这道菜肴的诱惑。它可能是世界上以龙虾作为食材的菜肴当中最让人销魂的了。龙虾被微煮至半透明，底下铺上菠菜，在上桌前迅速地从头到尾厚厚浇上一层由龙虾壳调制的传统酱料。这道菜正对喜爱龙虾的食客们的胃口，令人陶醉，

每一种食材都衬托并放大出虾肉的美味。

Auberge de l'III 餐厅久负盛名的特色菜之一即是这道名叫阿维龙省的阿莱顿羊羔肉的菜肴了，法国有许多闻名遐迩的养羊圣地：西斯特隆，佩撒雷，皮拉内等等。问题在于，这些著名产地在很多情况下并没有严格执行他们的标准。马克就知道很多故事，说许多所谓的西斯特隆羊羔都只是从一个地方途径西斯特隆去到别的地方的羊群。更有甚者在卖用绳子捆扎的西斯特隆羊羔肉，肉根本不是西斯特隆产的，但是绳子是！马克为保证羊羔肉的质量，亲自控制饲养环节。他指定了20个农户，遵循他的严格要求来饲养小羊羔，这样出产的羊羔无与伦比，这种柔滑鲜美多汁的口感是我在其他地方从来没有发现过的。

同样不能被忽视的还有这道用鸽子烹制成的菜肴。鸽胸肉和鹅肝酱用一整张卷心菜叶和网油包裹，烤至半熟，上桌前淋上松露汁，配上焦糖胡萝卜和芜菁。



这道菜的烤制时间和火候掌握得极为精道。

有两道甜点同样秉承延续了Auberge餐厅悠久的传统特色。第一道是香草奶油馅的法式薄饼配点缀樱桃的干邑。在一段时间里我们对餐厅的要求是低热量，低脂肪，清淡，这使我们似乎失去了方向，因为同时味道也大打折扣。能看到一道甜点如此高调的宣扬放纵实在是个奇迹，它的确是高热量高脂肪的，但就是这样才能为一顿美餐画上一个甜蜜的高音。

另一道甜点，艾贝林白桃给人的感觉则不同，但同样是不折不扣的传统甜点。它把煮过的白桃，开心果冰激凌和酒香蛋黄羹组合在一起。开心果将另两种材料的甜味揉合在了一起，味道浓烈而又令人愉悦，只需要品尝一两勺，你就会明白为什么它在菜单上的停留时间超过40年。

在Auberge de l'ill餐厅用餐能感受到无处不在的典雅。餐厅入口处摆放着一座阿尔萨斯式的古董陶瓷炉床，穿过花园的伊尔河河岸边柳支低垂，酒单如同一本百科全书，阿尔萨斯地区产的名酒都位列其中，在最后还有长长一串名类繁多的巧克力供挑选。餐厅的服务质量不论时光如何流逝，都保持着一如既往的高品质，比如在餐厅附设的旅馆里，主政的老管家已经在这里服务了34年了。

Auberge de l'ill餐厅能够经久不衰源于对优良传统的自信与传承，对天赋技艺的笃信和坚持。获得顾客的认可才使得餐厅取得今天的辉煌。相信只要Auberge餐厅坚持这些优点，它就会一直璀璨夺目下去。



AUBERGE DE L'ILL餐厅能够经久不衰源于对优良传统的自信与传承，对天赋技艺的笃信和坚持。获得顾客的认可才使得餐厅取得今天的辉煌。



VILLERET

年历两地时 腕表

万年历腕表与年历腕表若以实用性比较，其差别甚微。但当年历腕表与两地时两大复杂功能合二为一，成为一款理想的旅行腕表时，即便需要一年手动调校一次日历，也不足挂齿了。

作者：杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



VILLERET

年历两地时 腕表

“今天是1月31日星期一。”这是一般人惯用的日期说法。为何一般腕表不以这样的方式来显示日期呢？在大多数腕表的表盘上，一个地方显示日期、星期却在另一处显示，而月份显示又被布置到了其它地方，日历信息被分散得支离破碎：“31日”、“星期一”、“1月”。当然这些信息都能够在表盘上得知，只是不符合平常的叙述顺序。

宝珀推出的Villeret两地时年历腕表，彻底颠覆过去的排列形式。所有日历信息都显示于表盘右侧，且以人们惯用的叙述顺序布置，由上至下分别为星期、日期以及月份。

除依据常用的叙述逻辑来设计日历显示外，该表款还有极具便利性的年度日历功能。就功能性方面来说，年度日历功能基本等同于万年历功能，它能自动识别天数为30天的月份。因此，除了2月以外，无论该月的天数为30天或31天，年度日历表都能在当月最后一天结束后自动换历至次月的第一天。该功能是由万年历功能衍生而来，唯一与万年历不同的是，新推出的年度日历腕表无法识别闰年，这也让万年历腕表继续保持其无可取代的独特地位。因此，在每年的2月最后一天结束后，腕表佩戴者需手动将日历调至3月1日。除此之外，年度日历腕表功能几乎和万年历腕表没有什么区别。

虽然每逢2月就需要手动校调日历，却无损这款Villeret 两地时年度日历腕表的绝佳表现。原因在于，该表还装载了宝珀独创的隐藏于表耳下方的日历调校装置。目前业界普遍使用的日历校调装置，是要用工具按压位于表壳体侧面的凹坑，而宝珀采用独家专



旅行者的理想腕表：既要有年度日历功能，又要有双时区时间指示功能。

利的隐藏式的日历校调装置，仅需用指尖轻按即可完成校调或设定。每到2月底，佩戴者不必再经历找不着校调专用工具的慌乱，只需轻松按下隐藏于表耳后的调整器即可进行调整，完成年度日历的设定，直至次年2月。此外隐藏在表耳下方的校调装置比一般位于表壳体侧面的那些酒窝状凹坑校调装置，更能完美保持表壳外观的简洁利落。

正如表款名称所表述的那样，该表除了有年度日历功能外，还融入了双时区时间指示的机构。沿袭传统的表盘布局，分别为中心时、分针，以及24小时制小表盘。通过把头中心时针可以以一小时为单位进行时间调整，此刻24小时的指标保持不变。这项功能可轻松地将中心的时间显示设置为新的当地时区时间（假设佩戴者旅行至其它时区，并将腕表调整至新的当地时间），而24小时制的小表盘则保留为居住地的时间显示。贴心的设计不但让旅行者方便地读取当地时间，同时还可以知晓原居住地时间。

敏锐的腕表行家此时心中必定浮现这样的疑问：“若当地时间将跨过午夜，日历会如何变动？”一般而言，复杂的年度日历结构是无法逆时针转动的，想必热爱钻研制表技艺的玩家，将会提出另一个疑问：“若当地时间并非往前调整，而是逆时针调整返回午夜，日历又将如何变动？”

这些问题不仅关乎机芯设计时年度日历功能与两地时间指示功能结合在一起的复杂性，更说明实用性高的時計是旅行的绝佳良伴。同样，一只设计完善的旅行用腕表，应以中心指针显示当地时间，并同时指示的当地日期。这样当佩戴者旅行到其它时区



Villeret 年历两地时腕表

时，该腕表才能做为一只真正具有实用计时功能的工具，因为通常旅行者首先想要知道的信息，绝对是所在当地的时间与日期。宝珀推出的 Villeret 系列、Leman 系列的双时区时间指示的腕表以及Leman和L-evolution Réveil 等表款，都是设计成日期与当时时间一致（新款的 Villeret 能校调半时区时间的腕表也同样如此）。这些表款的日期显示与当地时间同步链接，若将当地时间向前或逆转至午夜，日期也将随之向前或向后自动调整。

当日期指示成为日历复杂功能的一部分之后，例如年度日历，要使日期随当地时间而自动调整，是一个极大的挑战。按常理来说，将复杂的日历指示功能与两地时指示功能合在一起，已经相当困难。如果还要将当地时间的指示与复杂的日历指示同步联动，也就是说在当地时间往后调整时，日历机构也要逆时针回转，确是难上加难。

宝珀成功研制了世界上首个年度日历与双时区时间指示中当地时间联动的机构，该机构能根据当地时间的变化，向前或向后调整日历。

到底有多困难？在宝珀发布这款新Villeret系列腕表之前，市场上还找不到任何一款同时具备年度日历与双时区时间指示的表款，并且采用年度日历与当地时间相联结的技术，其难度可见一斑。其它品牌曾推出过年度日历与双时区时间指示结合的表款，但为避免遇到日历需前后调整的技术难题，通常年度日历机构不会与双时区机构（当地时间）联动，仅简化为原居住地的日期显示，当然年度日历也就无法与当地时间进行一致的前后调整。宝珀打造世界首创的 Villeret 两地时年度日历表款，通过日历机构与双时区机构中的当地时间连动，提供可前后调整日期的非凡技艺。

Villeret两地时年度日历腕表为一款旅行用腕表，采用自动上条的双发条盒机芯，提供 72 小时动力储存，更增添其实用性。手工缀饰纽索状花纹的黄金自动锤，与手工装饰的机芯相互映衬，透过蓝宝石水晶后盖，机芯的精致奥秘尽收眼底。

身为Villeret系列表款的新成员，该表纽索状花纹的表盘上当然不能缺少黄金的罗马数字字块，完美呼应同色系直径为40毫米表壳，共有白金与玫瑰金两个版本可供选择。

④

阿兰·德利兹 (ALAIN DELIZÉE), 机芯分析与休克疗法

阿兰·德利兹 (ALAIN DELIZÉE) 掌管位于勒桑捷 (LE SENTIER) 的宝珀实验中心。他负责测试、超越极限、突破创新、重新评估所选的解决方案，以及腕表及腕表机芯测试机器的发明。这位制表师暨培训认证工程师向来谨慎，总是特别强调团队合作的重要性，同时也有着相当多采多姿业余生活。

作者: 米歇尔·杰诺特 MICHEL JEANNOT



人们打趣地说，除了在双湖谷（Joux Valley）出生的人，很难有人适应此地，尤其热爱阳光与海的人。“那是都市人的说法。”拥有比利时血统的阿兰·德利兹（Alain Delizée）如是说。对于腕表充满热情，促使他来到双湖谷的心脏地带——Les Bioux，从过去两百年至今，此地始终是制表工业的圣地。直至今日，他仍然与妻子和16岁的儿子居住在此，且懂得享受生活：风筝冲浪、越野登山、滑雪（夜间甚至戴着头灯！）、园艺与各式各样的活动，多才多艺的德利兹闲暇时，也是一刻不得停，仿佛一枚永不停歇的机芯。除了在最初，一次偶然机会造访一间制表学校，且加上对大自然的憧憬，否则没有任何理由驻留此处。

“我向来对微型物件情有独钟，”迷恋精密机械的德利兹答道。“另一方面，我同时也对卡特彼勒所生产巨型机械深深着迷！我的心总在这两种极端间徘徊纠结。年轻时，我总是爱东修西补的杂活，于是立志成为一位专业手工匠。渴望能实践，这对我来说是最重要的。而制表工艺，可谓既能让我接触微型事物，又能亲手接触材料得以实践的一举两得的美事。”

瑞士精髓

故事要从双湖谷参观技术学校讲起。“我很幸运能在当时的院长查尔斯-安德鲁雷蒙丁（Charles-André Reymondin）引导之下，与父亲一起参观学校。”德利兹回忆这段道。“他用非常生动有趣的方式介绍学校。使我对学校留下深刻的印象，旋即告诉自己应该进入那间学校。”

不久后，这位出生于比利时，在尼翁及日内瓦度过童年，现入籍瑞士的阿兰·德利兹（Alain Delizée）抵达一个陌生的境地。不消多说，他的家族中，没有任何人和钟表行业相关。对德利兹来说，正是对机械与微小事物的迷恋，再加上那次学校的参观机缘，坚定了他在走上制表道路的决心。

“身为瑞士人，我达成瑞士传统文化中最棒的两件事，”他灿烂的微笑道。“我曾经服役于瑞士军队，那是段艰难的历程，因为我无法永远服从上级的一连串命令，因此决定献身制表业。总之，我非常融入瑞士文化！”他的职业生涯源于双湖谷技术学校，经过三年的时间成为钟表学徒，且

拿到中学专业文凭，获得进入 $\acute{e}cole\ sup\acute{e}rieure$ （大学水平专业机构）的资格。在那之后，他获得Yverdon-les-Bains工学院的入学许可，不直接选修制表相关科系，而选择攻读微技术（microtechnology）。回想1980年代中期，制表业的前景黯淡，因此分散风险是个明智的抉择；此外，阿兰·德利兹热爱制表工艺，他胸襟开放、充满好奇心且有心学习各个领域的知识。

倾心著迷

“我向来对微型物件情有独钟，”迷恋精密机械的德利兹答道。

短裤与夹脚拖的奇遇

取得制表师及微技术工程师的双资质之后，阿兰·德利兹非常清楚自己会遇到一些专业的机会，因此决定先体验人生。他游历各地，冬天在山上担任滑雪教练；夏天则在湖边指导帆板运动，此外还从事一系列的户外活动与各种的工作，最后几个月前往加纳利群岛，尽情畅玩帆板。长话短说，年轻的阿兰·德利兹全心投入他的第二个热忱：休闲运动。在两年当中，他充分享受人生，因此全然准备好迎战接下来的事业。当时身穿短裤配上夹脚拖鞋的阿兰·德利兹在两湖边结识了海滩服务员杰克·匹盖（Jacques Piguet），无独有偶地，他同样也是制表师同时也是工程师！至此，一段专业旅程即将开始……

1992年，阿兰·德利兹开始在勒布哈苏 Le Brassus 的Frédéric Piguet（简称FP）机芯工厂（邻近宝珀“农庄”）技术客户服务部门任职。“也就是代表近水楼台先得月。”他笑着说。两年后，蓄势待发的他，加入售后服务部门。再接下来的两年，转调至实验中心，此时适逢Frédéric Piguet家族，与斯沃琪集团合并，强强联手，开创一片天地。

而有了斯沃琪集团的支持，更能快速强化并建立组织架构。“当时，斯沃琪集团提供许多资源以助我们一臂之力。”德利兹强调。对实验中心来说，此举无疑代表将注入更多设计、生产、新式的内部机器，与工具测试研发等资源，使公司架构日臻完善；同时间，也制定出各式各样的协议书。事实上，当时许多事情虽然看似已就绪，然而，却没有像现在这样的有条不紊。而大量的计划与组织内部的问题正待处理。这几年来，公司有显著的成长，而其架构与组织的调整势在必行。

此刻，阿兰·德利兹将自己与同仁间的关系视为关键。团队精神和组织合作对他来说，并非纸上谈兵的抽象概念。首次提出杂志报导的想法时，由于不希望成为瞩目的焦点，领导实验中心的阿兰·德利兹感到不悦。他当即作出以下回应：“团队合作对我来说，是最重要的事。应该介绍的不是我，而是这些年来，曾经和我共事过的团队和同仁，每个人都有非凡的贡献。更重要的，深谙团队合作之道真谛的我们；自然而然顺势反映在成果当中。”

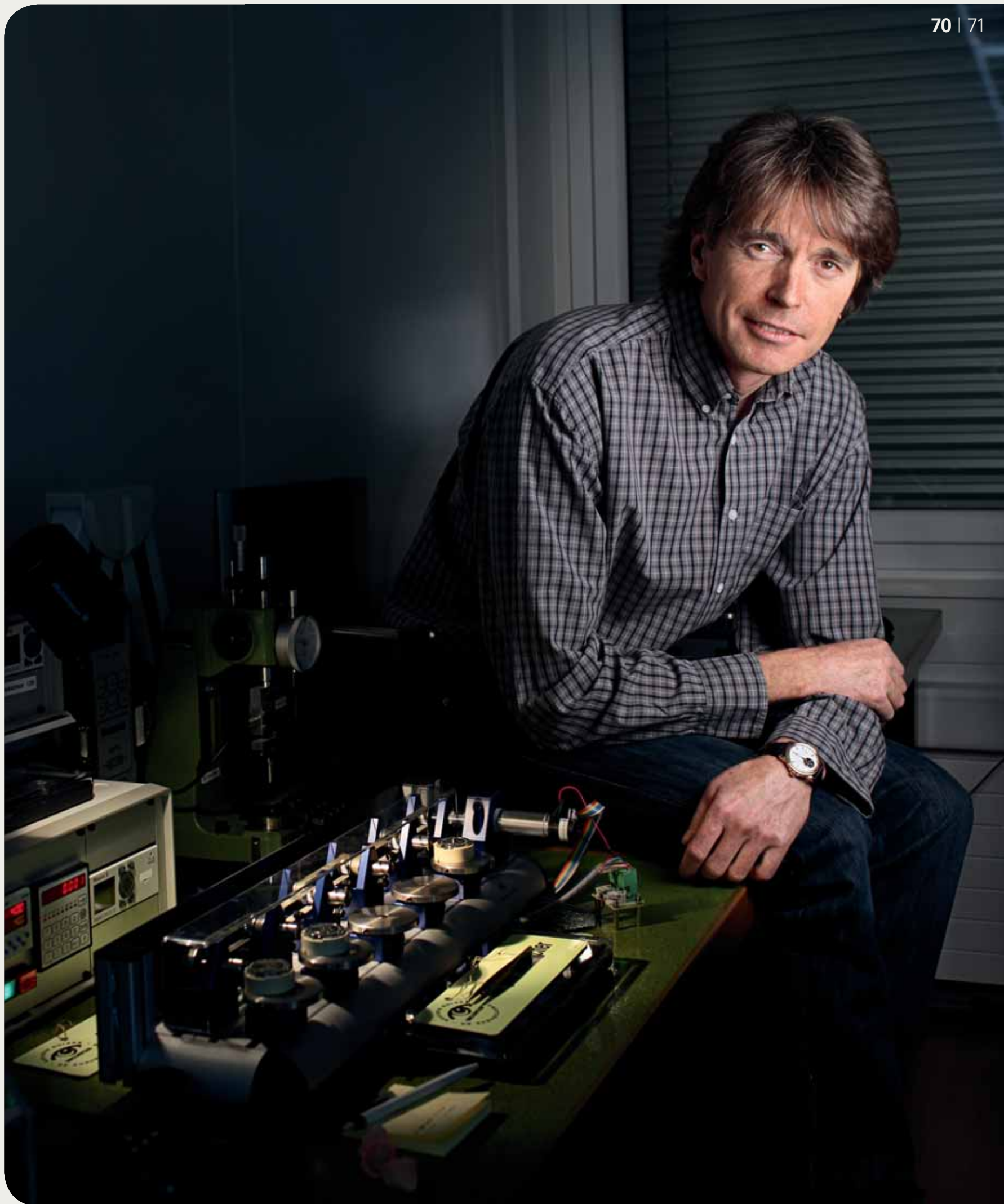
加速度率

严格测试：高温达 90°C 的热冲击，以及高达 $5,000\text{ G}$ 的加速度率。(文章里只有提到-20跟+70度没有90度)

关键交锋

团队精神的观念，是由多段邂逅的故事交织而成的。那些经验在一个人的职业生涯中，可能带来举足轻重的影响。而对阿兰·德利兹及其同事而言，其关键事件为“与钟表界名人，即宝珀 1185 计时机芯研发者（请参考宝珀第三期季刊）埃德蒙·加贝（Edmond Capt）的首次接触”，其专业技术与智慧对整个制表业，造成悠久且深远的影响，包括阿兰·德利兹在内。听完德利兹一席话之后，便会发现他与加贝的相遇将是他职业生涯的关键，也能了解其对于加贝的崇拜之情。“他是个不可思议的伟人，同时其谦逊更令人印象深刻。他就像领导者般，引领这个产业的发展。除了埃德蒙·加贝的专业知识，和推动崭新创意的能力之外，其真诚直率的个性更令我钦佩，为人十分坦诚，无所隐瞒。毫无疑问地，那次相遇对我来说获益良多，对其他众人来说亦然。和埃德蒙·加贝在一起时，需要专注聆听、学习，并将会察觉技术精进。与他共事期间，我们汲取了大量的知识。”

阿兰·德利兹于 1996 年管理实验中心时，只有三、四位伙伴。“为了要连接计算机，我还得向技术部门的同事偷呢！”他回忆时笑道。“这部分请不要报导出来！”（有鉴于此为过去的历史，我们决定忽略他的请求！）自此以后，实验中心脱胎换骨。“20 年内，我居然能在同个集团的三个不同的公司任职！最初，是个小型家族企业，经斯沃琪集团收购后便锐不可挡。直到近期，FP 并入宝珀后，便从





20 年内，我居然能在同个集团的三个不同的公司任职！最初，FP是个小型家族企业，经斯沃琪集团收购后便锐不可挡。直到近期，FP并入宝珀后，便从专门制造机芯的公司，变成一个品牌。纵使宝珀长久以来始终是我们独特，且地位非凡的客户，这些改变对我们来说仍然相当重

地位非凡

要。所有处境与各种年代均有其利弊之处，跟随这间企业向来是非常有趣且刺激的经验，经过持续的沿革发展，公司目前已有超过 700 名员工。”

专门制造机芯的公司，变成一个品牌。纵使宝珀长久以来始终是我们独特，且地位非凡的客户，这些改变对我们来说仍然相当重要。所有处境与各种年代均有其利弊之处，跟随这间企业向来是非常有趣且刺激的经验，经过持续的沿革发展，公司目前已有超过 700 名员工。”

与时俱进

这项改变，代表研发团队必须拥有绝佳的适应力。他们需要重新检视正在进行的工作内容，也必须从过去的错误中学习，以求持续不断的进步。这种求新求变的哲学，在今日的宝珀工厂里处处可见。此现象的成因并非运气或偶然。“我并不想为一间‘守旧’的公司工作，就像是一般人对于制表业的既有印象一样。”德利兹特别强调。“事实上，尊重历史与先人留给我们的成就，并同时跟上时代的脚步，这两件事完全没有冲突。我们身处 21 世纪，工艺技术已完全改变，使用的材料与过去大不相同，而顾客对于腕表的期望也越来越高。正因为这些原因，才更需要与时并进，找到重新审视自己的方法，才能够突破现况、向前迈进。反之，则无法真正达到顾客的期望，进而厌倦自己的工作。”

宝珀的研发单位设立于瑞士勒桑捷（Le Sentier），旗下拥有三个独立部门，过去皆由埃德蒙·加贝管理。初期，由马可·荷西（Marco Rochat）率领的技术部门，将负责研发与制造机芯的工程师聚集在同一部门。“工程师都是拥有鬼斧神工的奇才，”德利兹指出，“但他们却从未真正拿过镊子。这并非对于职责分工的质疑，而是对于效率与现实的疑问。虽然有能力强揽最出色的制造工程师，但他们并不一定是最好的创新研发者。宝珀非常幸运地，能同时拥有制造与研发能力的奇才，这项优势意义非凡。”第二个研发部门为研发后勤部门，由伊曼纽·顾塞芬（Emmanuel Couvreur）领军。此部门负责零件的生产、订购、追踪规划、以及为特殊需求寻找技术性解决方案，“举例来说，我们可能会尝试新的材料，或探讨一些特殊零件的可能性。”德利兹解释道。第三个研发部门即为实验中心。

合法的粗暴与苛待

阿兰·德利兹身为实验室的“首席检测官”，任何表或机芯皆无法逃过他的法眼。所有案件——也就是所有机芯——皆经过详细的检测，并在阿

兰·德利兹与十位同事严格的审视下，通过各种严峻的测试程序。这些初生机芯当然也不会轻易放过，所有零件皆须受到审核、检查、测试、陈化与测量，以确认在审核通过后，不会发生令人不悦的意外状况，以扰乱机制运作。“我很享受与电动机械为伍的日子！”德利兹如此表示。“这个角色有点像技师，而工作就是要在鸡蛋里挑骨头，仔细的检查这些东西的组成。”他经手的成品无需要求第二遍，因为所有零件与功能，皆经过审慎分析与检试。包括发条盒、齿轮、标准计时仪、擒纵装置、上链表冠，以及其它细微脆弱的零件，皆以最严苛的状况进行全面性的检测。同样的测试标准也应用于功能性上，经过不厌其烦的试验，并采取最粗暴的使用手段，以评估这些功能的耐用程度。经测试的功能范围，包含日历、逆跳、大日历、动力储存、自动上链系统、卡罗素装置、甚至包括陀飞轮，皆须通过实验室所有职员的专业与高标准审核。没有人担心测试过程会对表造成伤害——因为这就是他们的工作内容之一。所以在这里，如果看到价值不斐的陀飞轮系列（每一只要价高达 250,000 元瑞郎）在测试过程中遭到恣意粗暴的对待，也无须太过惊讶。无畏牺牲成本，才能成就每一款产品的可靠性。这同时也是阿兰·德利兹的团队所秉承的工作精神。该部门的整体工作目标可归纳为三个部份：核准机芯构成、执行疲乏测试，以测定产品对于持续配戴与磨损的抗耐性、并且针对所有机芯与表款，进行剧烈的机械与热冲击测试。如果机芯能够抵挡这些严峻考验，而不形成任何磨损，则可保证其质量出自名门。

为能更有效地实现这些必经的严格测试程序，根据阿兰·德利兹的说法，实验室必须倚仗“全套的仪器与测试机器”，而这些机器大多数皆由内部自行研发。除知名的钟摆撞击测试机，以高达 5,000 G 的加速度撞击手表进行测试外，其它机器则以六个方向进行强烈的冲击减速度测试，以检验机芯的耐受力。定时器则需经过超过 10,000 次的“启动—停止—重置”操作，若没有任何错误发生，才能继续在实验室里进行下一个步骤。虽然强力加速度测试产生的剧烈运动令人印象深刻，但是重复操作对表与机芯来说，也是最艰难的考验。例如，在表或零件上进行将近 400,000 次的微力敲打（micro-blow）测试，以获取这些产品抗压力程度的真正测量值。“气压计balisometer”与“悬吊力varioforce”两款机器，用以获取机芯内在效能的准确测量值，以及侦测机芯零件中最微小的位移现象。实验中心的职员们乐于将热气与冷气交互吹送机芯，创造出极端的温度变化，以通过审核程序的测试步骤。在 -20°C 至 +70°C



之间进行剧烈的温度变化，可想而知，将零件放置于此类极限环境中，对零件本身来说并非可轻易通过的考验。实验室的另一项得意之作，即为内部独立研发的“Geriator”机，可透过人为操作使齿轮变旧。若齿轮上未出现皱折，即表示效能正常！长久检阅制表零件累积而成的经验，使实验室的专家们更清楚对基础机芯进行适度检测的重要性，让这些机芯运行数年同时观察它们是否完全符合品牌所要求的坚毅与耐用性。

团队精神

对阿兰·德利兹而言，团队精神和组织合作并非纸上谈兵的抽象概念。

表的过去与当下：不可同日而语

这些检验与审核测试仅在这里透过几行文字描述，但实际操作却非常繁复，且需大量时间。举例来说，复杂装置机芯须经历将近 50 项测试程序，也就代表必须在实验室里耗费将近 4,000 小时的验查时间，接下来还需通过一系列的考验，在数年的时间内进行监测观察。

宝珀认为，测试样品无论在何种角度上皆应与之后实际销售的表款相符，包括所有零件、外观、甚或装饰物，皆与成品完全相同。因此宝珀实验室用以进行测试的表款原型，实际上就是量产的手表。

一系列于实验室中进行的测试与改良，涵盖许多领域，包括冶金学、润滑性等，不仅得以提升现今的制表技术，也较 15 或 20 年前的计时工艺更值得信赖。阿兰·德利兹以自己的看法确认了这点：“制表业已经有显著的发展与改变，不了解这点的人可能是刻意假装没有看见。”钢铁的质量优越、材料更符合功能与实用性需求、润滑剂也获得很大的改良、硅材质与硅料研究业，也进重要突破点、摆轮游丝拥有出色的热补偿特性、可有效避免的磁效应、冲击耐力也获得改善。简而言之，几乎所有的事情皆已完全改变。“这是个好现象，”德利兹补充道，“因为这也代表配戴者拥有更高的期望。”现代的表款明显较过去更值得信赖，可有效地记录时间与持久耐用的高质量。因为这两项改善，让产品进行保养的间隔更长，直接受益于消费者。

风筝冲浪与陀飞轮

对这位手表专家来说，哪一款腕表的可靠度最具吸引力？“我喜欢展现机芯整体或部分机芯的腕表，同时也认为移动的表才真正具有生命的。将这些特质结合在一起，就让我想到陀飞轮。陀飞轮装置相当漂亮，不但可看到主要零件，还会旋转！”也因此，阿兰·德利兹特别为宝珀的陀飞轮表款保留冲击测试，此举并非只受限於实验室中：“我最棒的回忆，就是戴着一款五十噶陀飞轮去玩风筝冲浪。在一起冲浪的朋友之间，只有我了解这款表的价值与美妙，而我却让它曝露在如此剧烈的环境之中。风筝冲浪与制表工艺两件事是我毕生最爱，当它们结合时，是令我难以忘怀的美好体验。”

多彩生活

多才多艺的德利兹闲暇时，也是一刻不得停，仿佛一枚永不停歇的机芯。

阿兰·德利兹一边遥想这个回忆，也正一边期待着能够暂时离开位于勒桑捷的实验室，与其中的测试仪器，前往法国卡玛格享受海浪、重现风筝冲浪带来的兴奋与刺激。



鱼子酱

也许开创伊始，有些人会认为人工养殖的鱼子酱只是在野生鱼子酱量少价高的情况下应运而生的。而到了今天，上乘的人工养殖的鱼子酱以其优越的品质立足业界，味道真就是这么棒！

作者:杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



世上还能有什么佳肴比鱼子酱更能衬托特殊场合的隆重氛围呢？无论一顿牛排大餐有多么美味，留下的回味总会因为和其它牛排雷同，而在记忆中渐渐被掩埋，最后彻底遗忘。而其它高档食物，包括鹅肝酱、海螯虾、龙虾、鸭肉也都无力逃脱这种命运，享用完的第二天可能还唇齿留香，但很快就会消失在脑海里，成为不完整的记忆片段。反观鱼子酱，则截然不同，只需要将它盛放在盘中、用一把汤勺再加上一杯顶级特酿香槟，就足以留下永恒而鲜明的记忆。

鱼子酱是极致奢华的最佳体现，而这也正是它存在的理由。

鱼子酱是极致奢华的最佳体现，此道理放诸全世界皆适用，而这也正是它存在的道理。只需要一把汤匙就能直接享受这顶级美味，千万不要暴殄天物，把鱼子酱当作装饰品，用来搭配其它食材。只要有它，把能把平淡无奇升华成超凡绝妙。鱼子酱所激发的欲望，有时是超乎理性的。据说，英王爱德华二世就因极度迷恋鱼子酱，而颁令法令宣告其领土上所有的鲑鱼（鱼子酱是鲑鱼卵加工而得）皆为其所有，属皇室财产，即使贵为公爵或伯爵，也无权捕捞。

近些年，鲑鱼的生存状况出现了许多问题。作为史前生物，鲑鱼堪称海里的活化石，繁殖量少、死亡率高，近年来，由于鱼子酱的市场需求远远超出正常的供给量，造成严重的过度捕捞，致使鲑鱼数量锐减，濒临绝种。同时，大量工业污染威胁它们的栖息地，更让鲑鱼的繁衍生存条件面临严峻考验。

好在各国政府已经作出及时反应，虽然不是为了保证鱼子酱的产量，但对鲑鱼的保护政策已开始实施。在最著名的鲑鱼栖息地——里海，全面禁止贩卖该地产的野生鱼子酱，在此海域中进行拖钓鲑鱼为违法行为。在其它野生鲑鱼生活的海域也颁布了类似的禁令。



对于企业家来说，这些法令可谓塞翁失马。近几十年，全球各地的鲟鱼养殖场如雨后春笋般不断出现。当中最领先品牌之一即为 Perlita，其鲟鱼养殖场 l'Esturgeonnière 位于法国阿卡雄 (Arcachon) 盆地。

鲟鱼养殖行业远比其它行业艰险，就所需要的毅力而言，鲟鱼养殖的甚至可比私人太空旅行，唯有吃苦耐劳且资金充足才能入行。私人养殖场一般都会接受风险投资资金的注入，但只有运气绝佳的幸存者才能受到投资者的长期青睐。以Perlita为例，他们耗费 十年时间，不断实验以找出喂养鲟鱼的合适方法，这十年之间没有任何产量、没有任何营利收入。就只为了要让鱼能活下来！有多少风险投资愿意坚持投资这么多年而不求任何回报？

就所需要的毅力而言，鲟鱼养殖的甚至可比私人太空旅行。

Perlita创立初期，是以养殖食用鲟鱼为主要目标，生产鱼子酱并没有出现在规划中。养殖食用鲟鱼本身已是很大挑战，当他们开始准备开始兴建养殖基地时，就面临了许多的环境问题。全球有许多养殖鱼场，最终都沦为恶名昭彰的污染源。从养殖鱼池中排放的废水会流回取水区域内；若排放的废水含有污染物质，则这些污染物还是会回到鱼池中，在这种情况下饲养的鱼，单凭想象就无法下咽了。





Perlita最终还是解决了这诸多环境问题。虽然大多数著名的野生鲟鱼渔场，例如里海，皆为咸水水质，Perlita 却选择采用淡水养殖鲟鱼。鲟鱼为回游性鱼类，因此在咸水或淡水环境中都可以存活。Perlita承诺从养殖鱼池中排放至加隆河下游的水，将比取自上游的水更干净，并且所有水池至少每一小时进行一次活水循环。Perlita坚信他们养殖的鲟鱼的生长环境是栖息在里海的鲟鱼所无法比拟的，来的更纯净、健康。

虽然就难度而言，养殖产鱼子酱的鲟鱼要困难得多，但即使只是养殖肉用鲟鱼，将鱼苗养成成鱼的漫长过程也非寻常人可以忍受。鲟鱼一般的成长期要七至八年时间，即使是目前最好的养殖技术，每年仍会有百分之五左右的死亡率，这就意味着一群鱼从鱼苗到成鱼，至多只有7成的产量。再加上为保证养殖过程可持续，一群鱼必须分为两群，一群进行肉用养殖，另一群专为繁殖后代。Perlita估计，如果要养殖生产鱼子酱用的鲟鱼，只会有约 20%的产量。

鲟鱼的成熟期为7到8年。



鱼子酱生产过程的复杂性，以及衍生出的一系列问题，都是 Perlita成立时所始料未及的。自孵化场送来的鲟鱼苗约八个月大、重量2.5公斤。当鲟鱼成长至3岁时，需要依据其性别进行隔离。这个过程绝非像参加舞会那样迷人；女孩们在大厅的一侧站成一排、男孩们列队站在另一侧，鲟鱼必须要经过超音波检查方能辨别雌雄，不具有制作鱼子酱价值的雄鲟鱼被送别的水池里，以肉用鱼进行养殖。而雌鲟鱼则继续担负生产鱼子酱的责任。

接下来的三年岁月，雌鲟鱼将以体积大小进行分类饲养。当雌鲟鱼长至七岁后，就要接受另一次的超音波检验，以检查是否开始排卵。一般而言，鲟鱼第一次排卵期在七至八岁之间。当超音波确认雌鱼已开始排卵，就要执行第一次的活体组织检查，以评估鱼卵的质量并以此对鱼再一次分类。最高等级的鱼子酱原料，不会是第一次排出的鱼卵，因为周围环境没有雄鱼存在，雌鲟鱼会吸收掉自身制造出的卵。

目前共有24种鲟鱼的卵可以制作鱼子酱。其中以来自里海的Beluga Oscietre以及Sevruga最广为人知。Perlita选择西伯利亚鲟鱼作为养殖鱼苗，最好的西伯利亚鲟鱼子酱要等到雌鲟鱼十岁后才能进行采集。

在加工过程中吝惜配料是制作上好鱼子酱的关键。

西伯利亚鲟鱼长到十岁时，Perlita还面临着采集方式的抉择。业界常用的方法是用人工方法促使雌鲟鱼将卵排出体外，这样鲟鱼能继续存活并可再次排卵，从来带来巨大的商业利益，但鱼卵的质量却会受影响。被人工方法催排的鱼卵，没有直接取自雌鲟鱼体内的卵来得质地紧密。还有，这些催排的鱼卵表面覆盖有一层黏性物质，其目的是便于鱼卵附着于岩石表面，以便受精。在野外状态，这是鲟鱼繁殖非常重要的条件，但若作为美食佳肴而言，黏液却没有任何积极意义。人工催排绝非追求最高质量的鱼子酱的上选，残酷的现实就是，要制作上乘的鱼子酱，雌鲟鱼的牺牲在所难免。事实上，诚实的制造商或卖主，应该对生产的鱼子酱是否是人工催排所得坦诚公开。



所有Perlita养殖的鲟鱼在确认是否可采集鱼卵前，都会经过第二轮的活体组织检查。检查可对鱼卵的大小、颜色以及紧实程度作出评估，以判断出采集的最佳时机。当时机到来时，雌鲟鱼将被送至实验室，刨开并取出鱼卵，冲洗干净。

从这个阶段开始，Perlita鱼子酱与来自里海的野生鱼子酱之间有了巨大的分水岭。绝大多数的野生鱼子酱，会添加盐作为防腐剂，并且经过高温巴氏杀菌处理。而高温处理与盐腌绝非美味与精致的代名词。

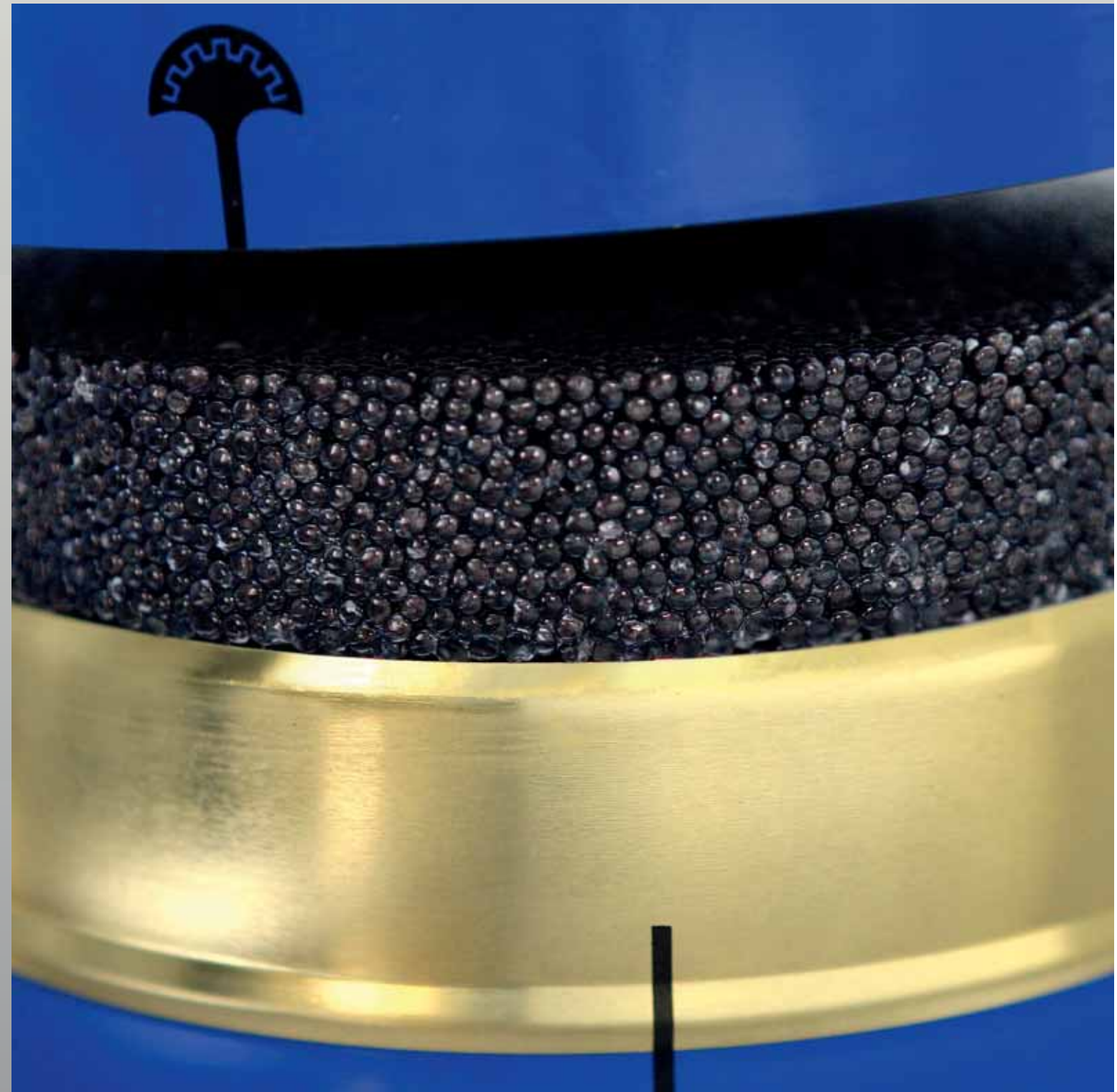
Perlita鱼子酱不添加任何盐分，相反地，仅加入非常少量、约百分之零点几的干硼砂。这样就能在不掩盖鱼卵天然风味，或破坏鱼子酱美味的同时，进行防腐处理。硼砂较盐味道弱，所以更适合用于制作鱼子酱。Perlita添加的硼砂比例也比一般习惯更低，来自俄罗斯的制造商习惯添加入百分之六到七的硼砂或盐，为Perlita用量的十倍以上。



当然，正因为以最少量的添加剂来进行防腐，Perlita 生产的鱼子酱不能无限期保存。一般情况下，罐装鱼子酱需在8至10个月内食用完。令人啧啧称奇的是，在这段时间之中，鱼子酱将会不断“老化”从而创造出不同的味觉体验。封装入罐后如即行开罐品尝，会发现鱼子酱带有近似榛果与奶油的味道。若食用者较喜好强烈而浓郁的口味，则可静待数星期，再细细体味它对味蕾带来的强烈冲击力。其中富含的优雅与精致是笔墨难以形容的，如此细致的风味，不管是搭配任何其它食品，白煮蛋、酸奶油或者口味浓重的碎洋葱，都将掩盖其原始的高雅韵味。即便只是片烤面包，也会分散鱼子酱的天生美味。以这些所谓“传统配料”来搭配鱼子酱食用的原因在于，一般市场上销售的鱼子酱本身质感较为粗糙、口味较咸，腥味重。烤面包片，酸奶油和洋葱主要用来掩盖腥味。而Perlita 出产的 Aquitaine 鱼子酱则不同，除了盛放鱼子酱的容器与汤匙之外，不需要有任何其它东西来干扰鱼子酱在舌尖上迸裂后，瞬间散发出的优雅美味。至于汤匙，则最好选择珍珠母贝、象牙或不锈钢等非氧化性材质的。

随着时间的推移, 鱼子酱的风味也在慢慢的变化。

随着存放的时间加长，鱼子酱的味道也逐渐变化，变得更为醇厚而强烈，部分的原始野性也被更为浓郁的奶油味所替代。就像是红酒鉴赏家多有个人对红酒成熟度的偏好；鱼子酱爱好者们也往往有自己对鱼子酱不同成熟度的喜好。因此Perlita在每一个瓶罐上都印有罐装日期，以帮助此鉴赏习惯的养成。



五十噶 海軍日記

在寶鉑五十噶半世紀以來的歷史中，熱誠始終扮演著關鍵的要角。此腕錶傾注寶鉑執行長 JEAN-JACQUES FIECHTER 與法國海軍先鋒 ROBERT MALOUBIER 之心血。正當腕錶不再是眾所矚目的焦點時，滿腔熱血的 STEPHAN CIEJKA 展開一趟探索之旅，讓這款經典傑作再度成為話題。寶鉑藉由五十噶錶展，向所有相關的人事物致上最高敬意。

作者：傑佛瑞金斯頓 JEFFREY S. KINGSTON





Stephan Cieja 與 Robert Maloubier.

與法國海軍戰鬥潛水部隊創辦人 BOB MALOUBIER 的會面激發 CIEJKA 探尋早期寶鉑軍用錶的好奇心。

Stephan Cieja並不是一開始就是軍事歷史學家，他也非生來便立志成為全球首位寶鉑五十噚潛水錶專家。但憑著人生機運以及為數驚人的實地訪查工作，讓 Stephan 得以鞏固目前地位。在生涯過程中，他扮演五十噚收藏界的靈魂人物，團結所有錶迷的熱情，匯聚歷年各種腕錶，促成史無前例的寶鉑 275週年五十噚潛水錶回顧展，並巡迴於世界各地。

初期，Stephan萬萬沒有料想到事業往後會有如此重大的發展。1986 年 9 月，Stephan 受法國新聞雜誌之託，撰寫法國海軍戰鬥潛水部隊創辦人之一 Bob Maloubier 的生平傳記。採訪時，Maloubier 注意到 Stephan 手腕上配戴的 Rolex Submariner 5513後，並提及：「我所做的潛水錶比這只更棒！」。隨後Maloubier 便娓娓道來，與寶鉑在 1953 創造的全球

首只現代潛水錶 – 五十噚。Maloubier 當時正為新成立的法國海軍戰鬥潛水部隊添購裝備，而他深知該部隊最主要的配備之一，即為一只堅固耐用的潛水錶。與寶鉑共同研發，並將所有潛水時計所需的功能完美融合並且體現於五十噚腕錶中：超大單向旋轉錶圈、清楚易讀的黑白色調時標、自動上鍊、夜光標記、抗磁保護以及最重要的高防水性。遇見 Maloubier 後，激起 Cieja 對於早期寶鉑軍用錶的好奇心，開始著手蒐集相關資料，起初所獲資訊甚少，當時似乎沒有人典藏這些古老海軍時計，瞭解其歷史奧妙的人更是微乎其微。Cieja 最初所挖掘到的珍品為一只古老的五十噚，上面刻有「LIP Blancpain」，為何取名為「LIP」？對此謎團他完全摸不著頭緒。LIP 為早年位於巴黎及貝桑松的主要鐘錶零售商，但究竟為何採用雙品牌標誌？





多年以前，古老軍用錶彷彿是經典腕錶世界中被遺忘的小孩。

隨後，Ciejka 發現一間位於馬賽的錶店，名為 Sub- Horlogerie，其專精於潛水錶之維修，這也是這趟探索之旅讓他首次有了重大突破。該店主多年前曾是寶鉑的合作夥伴，主要銷售五十噶潛水錶給潛水者。他們沒有將這些骨董腕錶視為鐘錶史上的稀有珍品，且當時蒐集五十噶腕錶的錶藏家並不活躍，因此 Sub-Horlogerie 就直接將店內所囤積的五十噶作品整理成一箱，全數出售給 Ciejka。不過，聽到接下來的故事，錶迷們一定會用力搥心肝，因為 Ciejka 最後以極少的價錢便購得箱子內的所有珍藏！

由於體悟到古老軍用錶彷彿就像經典腕錶世界中被遺忘的小孩，於是Ciejka轉移注意力至巴黎知名的舊貨市場Marché Aux Puces（此跳蚤市場位於市區北邊，靠近 Porte de Clignancourt）。在蒐羅這些被低

估的軍用瑰寶途中，Ciejka 偶爾仍會以極低廉的價格購得難得一見的腕錶，一步步拓展他的收藏範疇。

秉著新聞記者的堅定決心，Ciejka 逐漸開始發掘軍用錶的資料來源。他在巴黎瑪黑區獲得一項重大發現，Stephan 在當地與 Fernand Pechoin 相識，給予他腕錶收藏上精闢實用的洞察。Fernand Pechoin 原擔任法國空軍的腕錶維修師，同時本身也是一名機師。他表示，欲深入瞭解軍用時計的來龍去脈，必須先鑽研軍隊組織，而非專注於腕錶上，各個分隊包含：陸軍、海軍、空軍等，均擁有自己的腕錶供應商。這名製錶師僅對復古飛行錶情有獨鍾，因此大方地將潛水錶收藏置於鞋盒內贈予 Stephan，成為這次會面的意外收穫。

CIEJKA 終與五十噶腕錶的關鍵人物暨發明者、於 1950 年至1982 年間擔任寶鉞執行長的 JEAN-JACQUES FIECHTER 會面。

決定以法國海軍的歷史記錄作為另一種瞭解潛水錶的方法後，Stephan著手安排查閱檔案的機會。雖然申請過程因官僚體制所限而感到漫長，但所幸 Stephan的記者身分，最後仍成功取得正式媒體證件，順利進入法國海軍檔案室。在檔案室內，他同時發現了五十噶腕錶與法國海軍戰鬥潛水部隊的發展根源。那是一篇由 Claude Riffault（Robert Maloubier 的同袍）所撰寫的報導，文中闡述義大利戰鬥潛水部隊的軍事行動及策略，在戰爭接近尾聲時，Riffault 和 Maloubier 也曾與該部隊並肩作戰。提到關於義大利的攻擊手法時，Riffault 不僅說明其戰術與手段，還包括軍隊的裝備。報導中列舉各種蛙人的基本配備，其中一樣即為潛水錶。

記者敏銳果斷的性格，讓Ciejka 從海軍報告中尋找到蛛絲馬跡，最後終於得以與

作者 Riffault 見面。在那次會面中，他解開了另一個謎題，那就是五十噶腕錶的關鍵人物暨發明者，即為 1950 年至1982 年間擔任寶鉞執行長的 Jean-Jacques Fiechter。在這指標性潛水時計的發展沿革中，Fiechter 的貢獻功不可沒。Fiechter 解釋五十噶如何經由各種通路進行銷售，有些直接交送軍營，一開始僅鎖定法國海軍，後來便銷售至世界各國的軍隊。其他專為民用潛水者打造的款式（與軍用款不同，在夜光的部分未使用任何放射性塗料）則以各種不同的款式名稱，如「Aqualung」，透過潛水用品專賣店作銷售。而在美國上市的款式稱作「Tornek Rayville」，「Tornek 」為取得美國海軍供貨合約的進口商之名稱，「Rayville 」則是寶鉞沿用 1930 年代部分產品的名稱（寶鉞於 Villeret 創立，Rayville 則是擷取該地名的雙關語）。



向五十噶 AQUA LUNG 致敬的全新腕錶，於 2011 巴塞爾鐘錶展首度亮相。



寶鉑錶著手為法國海軍戰鬥潛水部隊研發五十噶錶款前，曾有另一製造商認為當時飛行錶當道，並評論道：「潛水錶毫無未來可言」。

當然，Ciejka 起初對於 LIP Blancpain 腕錶的疑惑也在此得到解答。1953 年間，LIP 是一間知名鐘錶商，位於法國侏羅區山麓的貝桑松 (Besançon)，當法國海軍戰鬥潛水部隊欲尋找適合的潛水錶時，LIP 就是他們的首選商家。LIP 原先推薦軍隊採購一只小錶徑的時計，但經過 Maloubier 及 Riffault 的測試之後，竟發現嚴重的滲水情況。面對軍隊抱怨並要求提供其他錶款，LIP 則回應目前飛行錶當道，「潛水錶毫無未來可言」。正因如此，Maloubier 及 Riffault 輾轉與寶鉑取得聯繫。不久後，LIP 發現潛水錶未來確實有發展的可能，便開始將五十噶引進店內，並特製將店名印於面盤上的特殊款式。

藉由 Ciejka 豐富的專業涵養，他在兩只現代寶鉑五十噶作品的研發過程中，扮演重要的角色。在1990 年代早期，Ciejka 的調查研究所賦予其專業知識，是任何一位私人錶藏家都無法比擬，這讓他得以和當時的寶鉑執行長 Jean-Claude Biver 接觸。當時，Biver 對運動錶興趣缺缺，他將主力著眼於寶鉑經典系列作品，致力研發全新的複雜功能。然而 Ciejka 對於自己的研究相當執著，不屈不撓地說服寶鉑針對已面市半世紀之久的五十噶潛水錶，推出新一代款式。最後 Biver 觀察到運動錶重獲市場青睞，態度趨向軟化，隨後在 1990 年代晚期便發表寶鉑 Trilogy 系列，共三種款式，成為全新的五十噶。

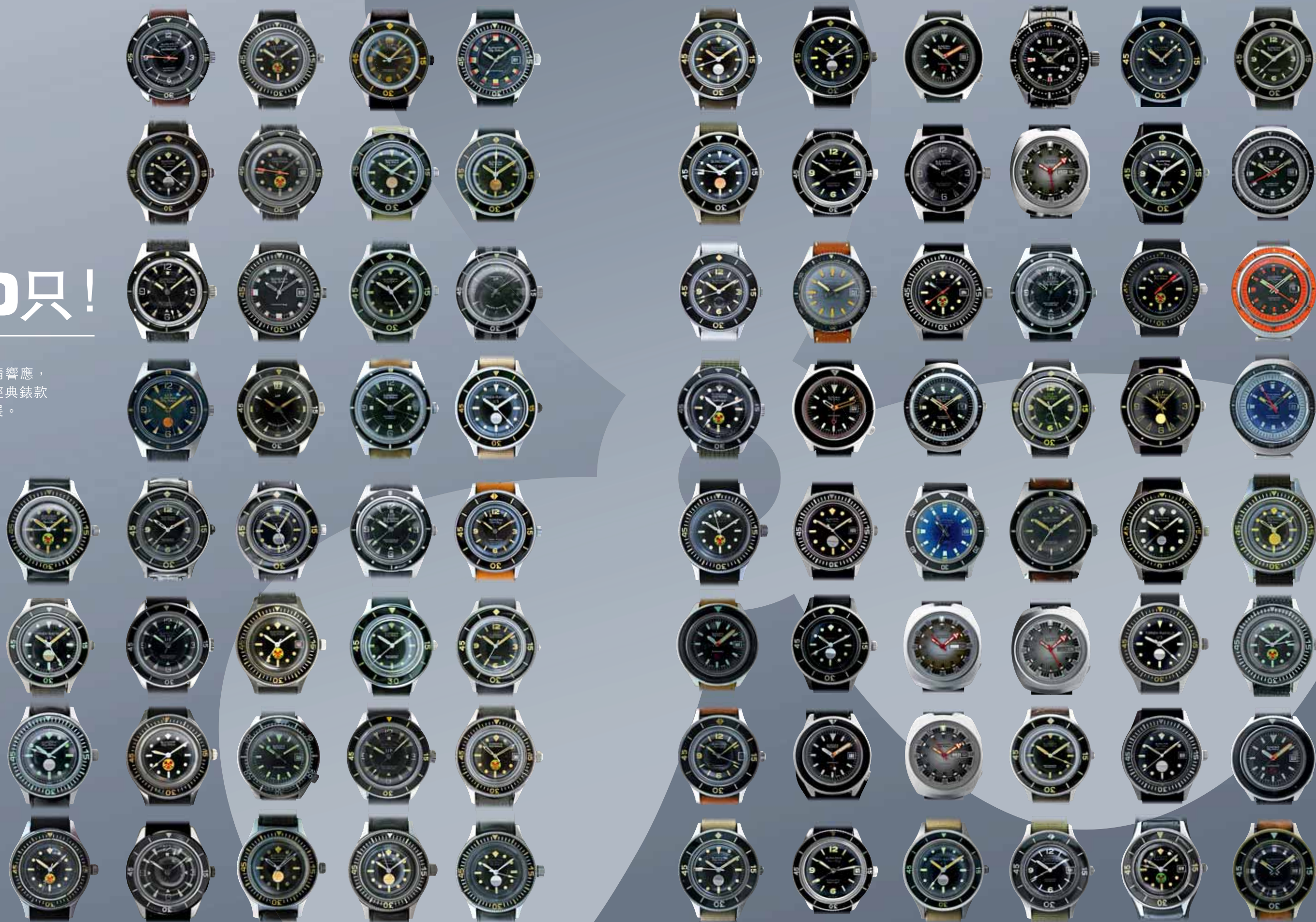
無須說服與勸說，寶鉑於2003 年推出五十噶 50 週年紀念錶，因當時寶鉑執行長 Marc A. Hayek正是忠實的潛水迷，他主張將此特殊改款的時計做出些微調整，錶圈部分首度加入奢華且堅固耐用的藍寶石鏡面設計。週年紀念錶款雖然並未作出功能性研發，但早已成為錶藏家趨之若鶩的稀有珍品。Ciejka為該錶款上市的幕後功臣之一，不僅讓 Marc Hayek 重新認識五十噶的歷史，更為他引見Robert Maloubier。Marc Hayek 和 Robert Maloubier 一起前往泰國潛水，並正式對外發表嶄新的五十噶腕錶。

Ciejka 30 年來傾注大量心血，抽絲剝繭出寶鉑五十噶腕錶的歷史文化，因此當寶鉑決定為五十噶展覽設計特殊錶款，作為275週年慶祝活動的一部分時，Ciejka 自然成為不二人選。半世紀以來，寶鉑並未將自家製造的所有錶款一一保存下來，所以顯然必須尋求私人錶藏家的協助，以完成此次的錶展。Ciejka 表示可透過他在收藏圈中的人脈，尋找願意將滿腔軍用錶熱情與外界分享的錶迷，例如五十噶腕錶在錶壇上的重要地位，然而，沒有人知道錶藏家對此事會做出何種回應。詢問錶藏家們是否願意將這些無可取代的古董五十噶潛水錶出借寶鉑時，他們的反應為何？他們是否願意將珍貴時計借出數月的時間，以供展覽之用？他們為什麼要這麼做？有多少人給予「正面」的回覆？寶鉑辦公室內正如火如荼的討論此計畫，團隊中的樂觀主義者希望最多能借到「30 」只腕錶供展覽之用。



超過 100只!

展出的部分錶款。
超過 100 位藏家熱情響應，
出借珍藏的五十噚經典錶款
促成此次寶鉑錶展。





巴黎及紐約五十噶錶展熱鬧現場。左上圖為 Robert Maloubier 與知名自由潛水好手 Gianluca Genoni；右下圖為 Robert Maloubier 與 Stephan Cieja。

超過 100 名錶藏家紛紛聚集於巴黎凡登廣場，共襄盛舉這場別開生面的晚宴。

獲得的熱烈反應是始料未及。超過 100 只！錶藏家以肯定的態度回覆寶鉑，願意將其珍藏出借展覽。這比樂觀者們先前所預估的多出「三倍」之多。錶迷樂意的將其古董珍品出借數月，先於巴黎凡登廣場展出，接著移師中國大陸、美國東西岸，最後再到寶鉑於巴賽爾錶展的展位，其收藏錶款能被公開展覽，所有錶藏家均感到無比驕傲。事過境遷，許多觀念已與 Cieja 30 年前展開調查時相去甚遠，世界終被喚醒。過去被當作廢棄物般隨便扔擲於鞋盒內且被遺忘的軍用時計，如今已成為眾多錶迷爭相競逐的典藏。錶藏家無私地認為應該將錶壇歷史上重要的一部分呈現在世人眼前。

當然五十噶錶展也是為了眾多錶藏家所舉辦的。超過 100 名錶藏家紛紛聚集於

巴黎凡登廣場，共襄盛舉這場別開生面的晚宴。場內香檳滿溢，然而，這是一場與眾不同的宴會，不像一般嘻笑怒罵、充滿應酬話的聚會，這些菁英到此除了鑑賞腕錶外，更為了驕傲地介紹玻璃櫃中自己的珍藏，並交換每只時計背後無數的故事，以及錶主蒐集腕錶的過程。不過，沒有任何故事能比 Robert Maloubier 的事蹟更引人入勝。廣大的五十噶錶迷終能親聞 Stephan Cieja 30 年來新聞調查的心歷過程。Maloubier 訴說在海軍戰鬥潛水部隊期間首次沈船的故事時，仿效漁夫誇大的口吻，津津樂道著捕捉大魚的過程，唯此次故事的主角是船，而不是魚。他同時分享包括那只會滲水的小型 LIP 腕錶測試、尋找願意與他合作的製錶公司，以及和寶鉑的 Jean-Jacques Fiechter 合作等精采故事。

最令人印象深刻是，這次聚會所營造出的冒險意識，讓這 200 名錶藏家齊聚一堂。

Cieja 便是最佳例證。透過蒐集五十噶腕錶的過程，錶迷獲得超越錶款本身更寬廣的視野。腕錶是歷史之窗，能窺見事件與其背後的人物。在近半世紀的演進中，五十噶潛水錶不只是首只現代潛水錶的化身，其原型更勾勒出所謂的經典，為整個產業的潛水錶作出完美詮釋。除此之外，它更代表了早期軍用潛水的技藝及法國海軍的創舉。

lettres

DU BRASSUS

出版商

Blancpain SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus, Switzerland
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

项目管理负责人

Christel Räber Beccia

总编辑

Christel Räber Beccia
Jeffrey S. Kingston

特约编辑

Jeffrey S. Kingston
Michel Jeannot

译者

Blancpain China

构想、平面设计、创意实现

a+, Basel, Switzerland
www.aplus-net.com

艺术总监

Gregorio Caruso

影印

Sturm AG, MuttENZ, Switzerland

印前制版及印刷

Swissprinters Lausanne SA, Switzerland

摄影

Alban Kakulya
Auberge de l'Il
Cyrille Donier
Eric Travers
L'Esturgeonnière
Fred Merz
Gregorio Caruso
Jeffrey S. Kingston
Joël Von Allmen
Willy Moret
Zuliani SA
宝珀由衷感谢各位五十噚古董腕表表主对腕表图片的友情提供。

2011年7月出版

IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
宝珀



Villeret 系列
隐藏式调校全历月相半猎表
表耳下方隐藏式专利调校
日历及月相显示保护装置
Ref. 6664-3642-55B



www.blancpain.com

BLANCPAIN BOUTIQUES ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · EKATERINBURG · GENEVA · HONG KONG · MACAU · MADRID · MANAMA
MOSCOW · MUMBAI · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SHANGHAI · SINGAPORE · TAIPEI · TOKYO · ZURICH