

lettres

DU BRASSUS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Pièce unique





欢迎进入宝珀期刊第十期的奇妙世界。

在2011年最后的这期季刊中，我们将庆祝许多重大的时刻。

首先，我们首次向读者宣布了宝珀荣耀冠名“国家地理学会·原始海洋探险计划”的喜讯。国家地理学会的这项光辉事业，致力于探索、研究和保护地球上正日益稀少、濒临消亡边缘的野生地带，能够参与其中宝珀深感自豪。而本期《萨拉伊戈麦斯》一文中的精彩故事和影像，则详尽解释了该学会这项伟大事业的来龙去脉及重大意义，是原始海洋探险计划的完美注脚。



同时，我们还荣耀宣布了宝珀的一项重要成就。本期杂志将聚焦玛丽-洛瑞·塔布里巧夺天空的雕刻技艺，在瑞士勒布拉叙的制表工坊里，这位来自宝珀的雕刻技师锤炼了她卓越超凡的天赋。今年玛丽-洛瑞·塔布里入围“法国最佳手工艺技师”竞赛，虽然法国的天才技师们均纷纷逐鹿这一奖项，但却极少有人能获此殊荣。而玛丽-洛瑞·塔布里不仅荣获“法国最佳手工艺技师”的称誉，更在比赛中荣耀加冕业界之王。当您读到这里时，她正准备动身前往巴黎，领取象征雕刻行业最高荣誉的奖章；并现身之后在爱丽舍举办传统的鸡尾酒会，接受法国总统萨科齐的现场祝贺。

本期杂志中还推出了另一个“首次”体验。前九期的葡萄酒专栏中，我们带领各位探索了勃艮第、波尔多、罗纳河谷、托斯卡纳和纳帕谷等产酒胜地。本期，我们回归本土，首次为爱酒一族隆重引荐来自瑞士弗莱什的甘藤贝恩夫妇，他们酿造的黑皮诺和霞多丽堪称是酒中的上乘佳酿。

敬请享受宝珀期刊第十期的阅读之旅！

Marc A. Hayek

宝珀表总裁及首席执行官





04

L-EVOLUTION陀飞轮大日期窗
口腕表
独特、合理的动力储存装置



16

卡罗·克里希
通往汝拉山谷之上的
怡人美食



32

玛丽-洛瑞·塔布里
问鼎桂冠的金属雕刻师



封面
Villeret 复杂纹饰腕表



50

萨拉伊戈麦斯——失落之岛
国家地理协会的原始大洋远征之行

70

响闹表
旅行手表的制胜法宝

80

甘藤贝恩
出自瑞士酿酒师之手的极品黑皮诺和霞多丽

目录

- | | | | | | | | |
|-------|----|----|--|--|-----|----|---|
| | 焦点 | 04 | L-EVOLUTION陀飞轮大日期窗口腕表
独特、合理的动力储存装置 | | 焦点 | 94 | VILLERET MONOPOUSSOIR QUANTIÈME
COMPLET计时码表
复杂时计，简洁设计 |
| 生活的艺术 | | 16 | 卡罗·克里希
通往汝拉山谷之上的怡人美食 | | 100 | 资讯 | |
| 聚焦大师 | | 32 | 玛丽-洛瑞·塔布里
问鼎桂冠的金属雕刻师 | | | | |
| 生活的艺术 | | 50 | 萨拉伊戈麦斯——失落之岛
国家地理协会的原始大洋远征之行 | | | | |
| | 焦点 | 70 | 响闹表
旅行手表的制胜法宝 | | | | |
| 生活的艺术 | | 80 | 甘藤贝恩
出自瑞士酿酒师之手的极品黑皮诺和霞多丽 | | | | |

L-EVOLUTION 陀飞轮大日期窗口腕表

表盘真的是呈现所有功能性指示的理想之地吗？宝珀为您呈现一枚独特時計，为动力储存显示提供另一种完美选择。

作者：杰弗里·金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON





将动力储存显示移至上链摆陀,令整个表盘布局臻至完美。

遵从传统抑或跟随逻辑?在高端制表业经历了近三个世纪的发展后,许多作业细节已逐步走向完善并固定成型,比如说特定的设计标准,还有商户活动的开展模式(如果你是商户开发顾问的话)。而在腕表中,最具代表性的设计准则,无疑就是将所有指针陈列在同一个表盘上了。只要投去不经意的一瞥你就能看见它们,无论用来显示手表各项复杂功能的指针和小表盘有多少,它们悉皆摆在你肉眼可见的镜面之下。是的,这是一种典型的传统做法。可问题是,传统的就总是符合逻辑的吗?当然,对于很多指针来说,在表盘上的清晰呈现不仅符合逻辑,简直可以说是天经

地义。难道你真想要一块没法立刻看出时针和分针的手表吗?可实际上也的确发生过一些例外。比如,就曾有那么一两个制表商生产过隐藏时间指示的手表,从而迫使佩戴者不得不“自己动手”来提取小时和分钟时间;更有甚者还提议取消手表的小时和分钟指示功能。让我们先把这些畸形的手表丢进垃圾桶——它们也只配呆在那种地方——然后告诉自己,在手表指针显示这个问题上,传统经验似乎“几乎总是”符合逻辑。

可“几乎总是”并不等于“百分之百”。



BLANCPAIN

SWISS

MADE



将动力储存显示盘置于手表上链系统的零件上，这种做法是否绝对符合逻辑呢？

就让我们以动力储存指示器为例吧。毋庸置疑，这是高端制表业最复杂的功能之一，它显示了手表的上弦程度，或更确切的说，显示了手表在需要上弦或停走之前，主发条盒里还剩下多少链条，以支撑時計继续运转。尤其是对那些并不是每天都佩戴的手表而言，这个功能可谓意义重大，它将告知佩戴者手表的上弦情况，提示主人接下来是否会遭遇因上弦不足而导致的停走隐患。可问题是，一旦你将手表，尤其是自动手表戴上了手腕，还有必要在表盘上显示它的上弦状态吗？逻辑上来讲，佩戴者在使用前都需要知道腕表是否急需上弦，而自动上弦机制可以解决这个问题。同样道理，摘下手表后，能知道下次使用之前手表的上弦状态，也就是手表是否能在下次佩戴前继续走时，这个信息也非常实用，并且合乎逻辑。

在你了解到佩戴者是怎样将动力储存指示变成一种实用的功能之后，你是否还会觉得在表盘上显示这种功能指示是有意义的，或者换种说法，是符合逻辑的？动力储存的指示功能，只有在手表佩戴前或摘下后才最为重要。因此，当传统经验将这一指示功能绑定在表盘上时，逻辑却指向了另一个解决方案——这一复杂功能即使是显示在表背上，也完全可以实现它的主要的用途。而且，一旦将指示器从表盘上拿掉，就可以大大增加表盘的可读性，为其他必须要展示在表盘上的指示功能提供更大的空间。



这也正是宝珀设计L-evolution陀飞轮大日期窗口表款的初衷。但是，宝珀的分析研究并没有止步于此。动力储存在计时背面显示的可行性，让设计师们同时看到了一个新的契机，他们由此研发出一项前无古人的全新解决方案。设计师们思索着，何不将动力储存指示器直接放在与显示功能紧密相关的机芯零件上、比如上链摆陀上呢？这种方法当然符合逻辑，毕竟，动力储存显示的是上链状态，而上链摆陀正是执行上链功能的主要零件。

不过，将动力储存小表盘放在上链摆陀上绝非一件简单的工程。很明显，上链摆陀并非固定不动，工作时它会以超过360度的振幅旋转运作。若将小表盘固定在摆陀上，读表就会变得既困难又困扰。试设想，要能从一个逆向指示的逆转摆陀上提取动力信息，这将是一件多么完美的作品！因此，宝珀很早之前就投入对动力储存小表盘独自运转的研发，通过这种方法使表盘和指针保持在一个恒定的垂直位置上，从而补偿地心引力的作用，消除位置误差，以此确保指示器的可读性。

这是世界上第一个将动力储存指针和表盘安装在上链摆陀上的方案，一套比传统显示方法更为复杂的系统也由此诞生。宝珀打造的这套创新系统共有四大决定性元素——差速器、动力储存指针驱动轮、表盘驱动轮，以及满弦时驱动手表运转的离合器。



差速器

手表的发条盒主要由三个零件构成：发条鼓、发条鼓盖，以及一个由主发条环绕的中心轴（通常称为“轮轴”）。这个上链盒主要有两种运转模式：在手表上链的过程中存储动力，并将动力释放于手表的传动轮系中。手工上链时，固定在发条盒轮轴上的一个棘轮会连接表冠，而在自动上链手表中则会和自动齿轮轮系啮合。在将能量传送至手表走时轮系时，发条鼓通过一个固定在它上面的齿轮和手表的传动轮系相连，并将动力从中间齿轮传至摆轮/擒纵系统。动力储存系统必须要和两个主要部件啮合——棘轮（用于给发条盒上链）和发条盒（用于驱动手表）。道理很明显，如果动力储存指针是用来显示发条盒上链状态的话，那它必须考虑到以下这两种情况：第一，当发条盒将动力传送给手表的传动系统时，上紧的发条就会慢慢释放；第二，不论是上链摆陀还是表冠，在重复上链时发条盒都会同步上弦。这个系统将来自两个齿轮轮系的不同传动输入结合了起来，对机械运作有所了解的人就会知道，这种系统必须使用差速器。宝珀正是这样做的——利用差速器将主发条盒上链及松链的两种力量结合起来。





置于上链摆陀下方的板桥及齿轮系



驱动动力储存指针的传动装置

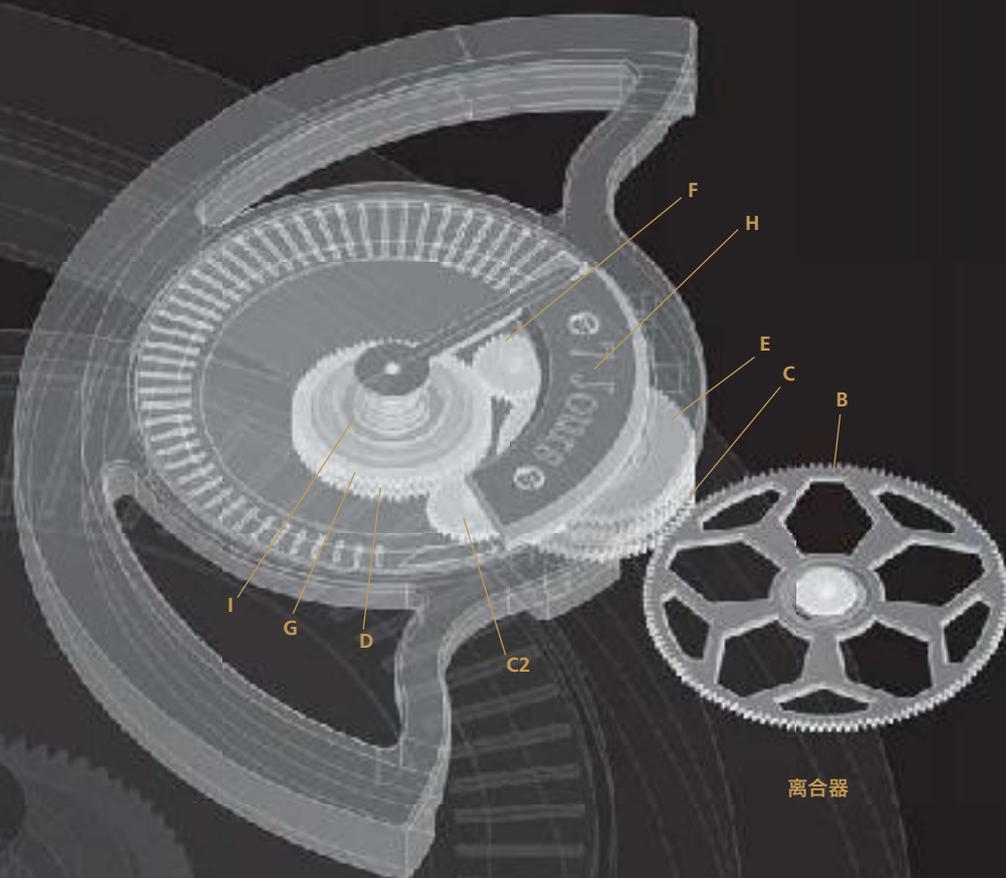
用于动力储存显示的传动装置

指针驱动轮

差速器轴线上有一个小齿瓣。当发条盒上链或松链时，这个小齿瓣A也会随之正向或逆向转动。基本上，指针驱动轮系的主要作用是在上链摆陀上旋转小齿瓣A，将其调校至某个特定位置——这也就是动力储存的显示位置。这个过程通过一个四轮的轮系得以完成。图例一为我们展示了这个驱动轮系装置。小齿瓣A与齿轮B连接，齿轮B的直径较长，横跨手表的上链夹板，藉此来驱动机芯的转动。同时，齿轮B又和一个加厚齿轮C啮合，C位于上链摆陀的旋转中心。现在，我们还需要一个齿轮来逆转旋转的方向，这就是小齿瓣C2，它驱动中心齿轮C下半部分的运转。同时，齿瓣C2还啮合了齿轮D，动力储存指针就安装在齿轮D的轴线上。

动力储存表盘的驱动轮

表盘驱动轮系的目的是，在上弦摆陀旋转时，使动力储存表盘保持在一个恒定的位置上。这个目的通过一个齿轮轮系得以达成。从固定齿轮E开始，当上链摆陀开始转动时，和它啮合的小齿瓣F便会随之转动。小齿瓣F是一个逆向齿瓣，当它倒转时，就会啮合齿轮G，动力储存表盘就安装在G上。因此，当上链摆陀转动时，动力储存表盘会以同样速度向反方向逆转，这样就保持了旋转的恒定方向。



将动力储存表盘维持在一个恒定的方向还有另一个微妙的装置协助。当上链摆陀转动时，它还会带动动力储存指针所在的齿轮D。当齿轮D向齿轮C移动时，上链码的转动也因此引发指针自己的逆向转动，而不是跟随上链摆陀同方向转动。然而，虽然动力储存指针和上链摆陀机芯转动方向相反，而动力储存表盘与指针则以相同方向运作，但表盘上的指针显示却一直保持不变。

离合器

将动力储存显示置于上链摆陀上还须要一项复杂的机制。宝珀的机芯设计师必须解决一个问题，那就是在满弦时，即在发条盒已经完全上紧的情况下，系统仍会继续运作。在上紧发条之后，指针应在表盘上的功能性应用标记H的外圈处受阻停走。但是，由于指针通过齿轮轮系和差分齿轮相连，而齿轮轮系又会持续围绕上链摆陀旋转，使得这个问题悬而未决。宝珀则成功解决了这个难题，通过发明一个离合器系统I，以避免指针在满弦状态下和齿轮轮系的啮合。如此一来，指针的齿轮轮系就不会在满弦状态下继续运转，从而保护了手表的精致机芯免受损害。而这个功能性应用标记H的外圈，不仅在满弦状态下为指针提供了阻力，还覆盖了上链摆陀上繁琐的安装组件，营造出摆陀在空中漂浮旋转的视觉效果。

L-evolution陀飞轮大日期窗口表款有玫瑰金和白金两种表款可供选择。



卡罗·克里希

热情洋溢的瑞士主厨卡罗·克里希演绎他独特的新潮烹饪理念：
饱满、愉悦、别出心裁。

作者：杰弗里·金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



是否还有人记得新烹饪主义的内涵所在呢？二十世纪70年代后期，米歇尔·格拉尔和特鲁瓦格罗兄弟引领了一股新风潮。他们挣脱了埃斯科菲耶刻板规则的束缚，打破了这些曾经主导法式餐饮的金科玉律，带领烹饪走向革新的阳光大道。对此，人们依然记忆犹新。然而，被我们所忽略的却是，这一风潮正是完完全全建立在传统烹饪方法之上的。没错，它是摩登，也确实创新，但归根结底它仍是高级烹饪。最重要的是，在准备食材时，仍然严格地保留了食材的传统特质。

遗憾的是，如今在一些食客的追捧下，某些前卫的餐厅已经开始舍新派烹饪而不顾，转而玩起了食品化学术。例证之一：风头正劲的内森·麦沃尔德在圈子里的无限风光。知道他的来头吗？微软前首席技术官。微软？技术？“食品工程师”们（注意，这里笔者故意对“厨师”一词避而不用）最擅长的就是重组食物分子，这样的个人背景实在是再恰当不过了。他们的重点不是在于突出食物的风味，而是将其改头换面，变得面目全非。例证之二：越来越多的人钟情于新潮乍现的充气枕式烧烤，头顶着烟气缭绕的气垫饕餮大餐（天哪，吃顿饭还要招来消防员，气垫上有禁烟装置吗？）更有甚者，在享用餐后甜点液氮冻柚糕时，食客们竟然还得左右开弓，从锥形金属模具或者用果泥干雕出的老式容器里，自己动手把美味的甜品培根一点点刮下来。各位读者请注意，我这里说的全是真的，没有丝毫的捏造成分。这些都是芝加哥和哥本哈根的那些那些品工程师们的杰作。

卡罗·克里希开在科索内的餐厅Le Cerf就令人耳目一新了，它让我们知道新派创意菜和不可理喻的食品化学术之间有着



天壤之别。一提到精美小村科索内，热衷于钟表收藏的拥趸们便会兴奋不已。从洛桑往纳沙泰尔方向一直北行，等待在前方的就是制表业的传奇之地——侏罗山谷，而谷口的指示牌上就赫然写着“科索内”几个大字，宝珀亦有三间制表工坊座落于此。就在这通往瑞士钟表圣地的道口，卡罗·克里希演绎着他独特的新潮烹饪理念：饱满、愉悦、别出心裁，同时又不失精致。最为关键的是，传统经典的烹饪技巧也实实在在地保证了菜品的极致效果。没错，低温烹饪、电蒸炉、甚至氮气包这类最新烹饪手法在卡罗这里也屡见不鲜，可这不仅没有影响到食材的成分，反而将其天然本性发挥得淋漓尽致。

卡罗·克里希出生于意大利，尽管父亲经营着一家意大利乡村餐馆，年轻时的他对烹饪却并不怎么感冒。相反，他对时装和设计倒是情有独钟。意想不到的，竟然就是在设计学院的岁月，使他走上了通往烹饪生涯的道路。当时一位教授建议他不妨积累一些基本的烹饪知识以备谋生之需，一旦设计生涯止步不前也是条出路。卡罗15岁时就在沃韦的度拉客酒店谋到一份职位，早早地开始了他的“备用”生涯。

卡罗并不十分留恋这段早期经历。那是1972年，用他的话来说，沃州（自洛桑经沃韦至蒙特勒，向北延伸至侏罗山谷）简直就是“美食荒漠”。在卡罗看来，瑞士西部餐饮经历了“BG”和“AG”两个时代，即“前吉拉迪特时代”和“后吉拉迪特时代”。吉拉迪特，没错，就是弗雷迪·吉拉迪特，他在洛桑北部小镇Crissier的餐厅，当之无愧地被奉为全球最佳美食天堂。吉拉迪特无可争议地成为AG时代的典范，当今瑞士美食界中翘楚，如Philippe Rochat Gérard Rabaey 和 Philippe Chevrier等人皆师出于他门下。而在BG时代，即卡罗步入这一领域的时期，今天在我们看来是司空见惯的事——比如每日空运上好的新鲜鱼类——在那时的沃州美食界还是闻所未闻的。

于是卡罗前往法国。1976年，他在欧仁妮遇到了迈克尔·格拉尔。克里希认为格拉尔的先锋地位在新烹饪主义运动中无人可及，那段经历让他见识到一种处理食材和烹饪的全新方法。格拉尔不仅让他了解到更加轻松和新鲜的烹饪法，还让他体会到每天用从市场买来的新鲜食材创制菜肴的那种喜悦。这为他崭露头角的事业引入了一种新的维度，即情感



克里希在米其林和GAULT&MILLAU的评分榜上扶摇直上，荣登米其林两星及GAULT & MILLAU 的18分宝座。

因素。卡罗举了个手表的例子来说明格拉尔带给他的启发。一块50块钱的手表，和一块尊贵如宝珀的漂亮手表，同样可以用来看时间，它们之间的差别又何在呢？这就是情感因素。同样，用市场上的常见食材即兴做出美味菜肴，以更加轻松新鲜的方式将传统烹饪技巧自由发挥，都是卡罗在美食中注入的情感因素。

在法国拓展了全新的视野之后，接下来的十年里卡罗穿梭于瑞士、德国、英国的各大停靠港之间，还在伦敦的多切斯特酒店工作了一段时间，为他接手科索内的Le Cerf做好充分准备。正是在Le Cerf，他在米其林和Gault&Millau的评分榜上扶摇直上，荣登米其林两星和Gault & Millau 的18分宝座。

如果说米歇尔·格拉尔的理念使卡罗不再默守陈规，将他从刻板的既有菜谱中解脱出来，那么在餐饮的其他方面，则全凭他自己另辟蹊径了。可以说，米歇尔·格拉尔很大程度上借鉴了吉·萨瓦餐厅（详见Lettres du Brassus 第6期）审视高级餐饮业中各类细节的某些理念。就像吉·萨瓦一样，他也完



Couteau de l'Atlantique au lard d'Arnad et son sable.

美地决了如何给用餐顾客续水的问题。相信即使是在最奢华的餐厅里，你也一定经常遭遇这样的折磨——服务生在添水时，总是一遍遍反复询问同样的问题：“矿泉水还是汽水？”在吉·萨瓦就根本没有这样的麻烦，因为矿泉水和汽水是分别盛在两种不同的水杯里的。而在Le Cerf，水杯更被别出心裁地设计为双面，就像沙漏一样。一半是用来装矿泉水的透明玻璃，一半是装汽水的磨砂玻璃。无论是在吉·萨瓦还是在Le Cerf，顾客都不再遭受这样的困扰，用餐者的愉悦指数也得到大大提高。

然而，对于餐桌细节的审视远不止这些。同样，餐盘也是卡罗的观察重点。他认为，在很多时候，三角形的餐具要比传统的圆形餐具适用很多。因为如果将三角形餐盘最长的那个底边对着用餐者，那他/她就能更加自如地取放杯具了。至于用餐中调味汁的摆放，也是设计关注的重点。大概当初设计瓷器的人并非厨师出身吧，餐盘几乎毫无例外地被设计成对称的形状，尽管颇具美感，但着实不适宜盛放调味汁。卡罗希望餐具能与食物相得益彰，别出心裁地在盘子上设计出盛放调味汁的凹槽，食物可以紧邻



调味汁摆放。其实只要稍微动点脑筋，你就会发现这是个多么聪明的想法，低凹的处理也完全正确，可竟没有其他人想到这个点子，真是让人不可思议。让人心动的还不止这些。在今天的餐厅里处处可见巨大的宽沿餐盘，中间堆砌着一撮被厨师们小心摆放在里面的食物。卡罗并不赞成，甚至大加嘲笑这种矫揉造作的装盘手法，他曾笑称，你得戴着钟表匠的放大镜，才能看明白你吃的到底是什么。Le Cerf则全都使用窄沿餐盘，如此一来也大大节省了台面的空间，餐桌也就不再显得那么拥挤不堪了。

卡罗对于餐具的关注，其实是和盛放在里面的食物密切相关的。乍一看，双面水杯、三角形餐盘，以及不对称的调味汁凹槽，似乎都有些异想天开。但细想之下，你又不得不承认其中的道理所在。任何一个具备同样创意，并对餐饮细节关注的人，也会想出同样的做法。在烹制食物的过程中，卡罗也同样兼具创意性和实用性。没错，在与他交谈时，你可以充分体会到他的烹饪风格。他说话时，精力充沛，极富感染力，手舞足蹈，快言快语，时不时伴着爽朗的笑声。毫无疑问，这样的活力已然融入他烹制的每道菜肴中。是的，他在烹饪中找到乐趣——显然，这一点他做得很成功——但他从未想要脱离逻辑步骤或摒弃经典烹饪技巧。可以这样说，他的厨房里充满了欢乐，甚至连服务生都一直面带笑容，但那全部都是发自肺腑，毫不造作，浑然天成。

在Le Cerf用餐时，华丽开场的总是草本茶，卡罗称其为“jus de la prairie”（田园琼浆）。餐者对这种茶的反馈十分有趣，





Frivolité de homard aux senteurs de sous-bois et asperges.



Chevreuril d'été en matelote de cerises parfumé au lierre terrestre.



有人认为这简直是琼汁玉液，也有人觉得实在是平淡无奇。不过，把25公斤香草反复酿制，将645种元素浓缩合一，真不明白怎么还会有人觉得它平淡无奇！随着季节的更替，草本茶的成分和酿制方法也会改变，有时口感浓郁得让人觉得倒不像是香草，更像是熏肉中带有日式味噌汤的味道。当然，卡罗的茶里既没有熏肉也没有味噌，只是浓到深处，香草本身散发出的感觉罢了。而其他时候，卡罗会先对野生草本进行冷榨，然后再加热至室温用来制茶。

餐前汤实际上在开胃酒之前就上了，和汤同时上桌的还有 *flûte à l'encre de seiche*。这种烟黑色螺旋千层酥，放在黑色石制面包碟上，还真不容易让人发现。一旦反应过来，才意识到它看上去和餐台如此相配，简直就像一道餐桌摆设。当然，它的口感也酥脆可口，和餐前汤以及后面的开胃酒简直就是绝配。

之后出场的就是品种繁多的垫席菜了，尤其出众的是 *fraîcheur d'huître*。把单只牡蛎淋上透亮的绿色奇异果冰冻果子露，叠在另一只“牡蛎”上面——其实这才是真正 *feuilles huîtres*，一种采摘自布列塔尼的婆罗门参（又称食用牡蛎花）的叶子。在吃这种手抓小点心时，食客将牡蛎裹在叶片里一起放入口中，瞬间，味蕾就会被各种味道激活： *fleur de sel* 突出了牡蛎的鲜味，清新酸爽的冰露与之相得益彰，每一种味道又被叶片色拉稍加缓和。整个搭配足可以让这道小点心独立成菜了。

另外两种常规菜品分别是coteau de l'Atlantique au lard Arnad et son sable 和 boudin noir glacé et son émulsion de pommes de terre。Couteau就是薄薄的一层猪油包裹着小片的贝类，口感更加爽滑馥郁。而Sable，当然指的不是沙子，而是烤米，它的酥脆口感和烘烤后味和Coteau相映成趣。Boudin也不是严格意义上的血肠，因为它没有肠衣，只是用了血肠中的肠肉，有点像厚厚的慕斯，凉凉地放在热土豆泥上。Boudin慕斯原本口感厚腻，然而，克里希加入了小粒焦糖梨和上等土豆泥，让原本的家常小菜脱胎换骨，打造出一道阴阳合一的奢华大餐。

在料理海鲜方面，克里希也是才华横溢，无论是他的精湛技艺，还是奇思妙想，都无不令人称奇。他巧夺天工的手法，在料理绯鲤时就得到了充分的展现。绯鲤这种鱼烹制起来非常麻烦，捕捞出水后超过半天的时间，它的鱼腥味就会令人难以忍受。料理时，如果没煮透的话，鱼肉依然烂糊一片，可要是煮得过头的话，鱼肉又容易变得干涩腥气，难以入口。克里希的这道lamé de rouget au citron de Naples, velours d'amandes aux senteurs de berce就成功地解决了这些难题，不仅展示了他在处理棘手的绯鲤时的高超技巧，而且还体现出他在餐具设计中的巧思妙想。烤绯鲤时要精确掌握时间和火候，以保证表面焦脆的同时，鱼肉依然透明鲜嫩。再将烤好的鱼置于提前堆放在盘中的西葫芦茸上，旁边的内嵌调味槽里搭配辣姜汁浸海胆汤，调味汁旁边围一圈蔬菜粒。调味槽的凹陷设计保证了汤汁不会溢出，这样就不会使酥脆的绯





Foie gras de canard à la broche, en duo de café et mélasse de grenade.



鲤鱼皮浸软。环绕菜品的是杏仁油浸白芷，这是一种带有浓烈气味的柑橘类野生植物。整道菜创意无限，每一口都带来全新的体验。

Cache-cache de langoustine et pétoncles en velours de haricots di Spello 则让我们见识了卡罗俏皮可爱的一面。Cache-cache 是一种孩子们玩的捉迷藏游戏。如果说这道菜就是为了极尽所能逗大家开心，那它的确成功做到了这一点。乍看上去，餐盘里的就是一只小龙虾，露出尾壳和外部的粉色虾肉。可事实上，它是用小鲜贝肉填入龙虾壳里做成的。至于原来的小龙虾尾肉，则紧紧盘成一只大鲜贝的样子烤炙出。此外，盘中还搭配了意大利小青豆和青豆茸。尽管看上去是在拿食材搞怪，可cache-cache这道菜却始终保留了食材的本性和滋味。

在两种馅饼皮的烹制中，可以看出卡罗对海鲜的情有独钟。他在用寻常、传统的蟹肉和鳄梨制作意粉卷Croustillant de tourteau et avocat à l'oxalis时，调配了两种调味料，并在意粉卷两端填上烤种子，让这道家常小菜登上了大雅之堂。第一种调味汁是用蟹肉冻和橄榄油调制的乳



液，而第二种反差强烈的绿色调味汁则是用酢浆草制成，为馥郁的鳄梨蟹肉带来沁人心脾的酸爽口味。另一道锦上添花的菜就是croustillant de crevettes rôties en curry de maïs et poivron pimenté，虾被做成圆柱形，两端略微煎成脆皮，但中间部分依然透明鲜嫩，微辣的咖喱和玉米汁相得益彰，在甘椒的辛香映衬下更为出彩。

在tagliatelle de pétoncles en nage de coquelicot et Jabugo这道菜中，我们得以一览厨师的意大利风情。此款意面充满惊喜和对比张力——西班牙咸火腿粒，配上辛辣的罂粟籽乳剂，面中交融着小扇贝隐约的鲜甜味。将浓烈的美味和清爽感觉合二为一，这种几乎不可能的搭配在这道菜中得偿所愿。

每年春季里，厨师还会用龙虾搭配白芦笋做出frivolité de homard aux senteurs de sous-bois et asperges，这一组合无论以何种方法重组都堪称经典——龙虾搭配野蘑菇，芦笋搭配野蘑菇，以及龙虾搭配芦笋。而这道菜与众不同的经典之处，就在于它的多层次配搭，风味自然让人赞不绝口。

Foie gras de canard à la broche, en duo de café et mélasse de grenade，克里希烹制此道鹅肝菜品既是意料之中，又充满新奇创意。热鹅肝配菊苣油封鸭，加上酸酸甜甜的浓缩柠檬石榴汁，是一种地道的传统做法。可没想到的是，他还在调味汁里加入了咖啡，咖啡独有的泥土芬芳使得整道菜品更加醇厚，回味无穷。

Le Cerf的 chevreuil d'été en matelote de cerises parfumé au lierre terrestre，则充分展示了经典料理和求新创意的完美结合。酥皮状饼皮包着烹制得恰到好处的鹿肉，入口即化，唇齿留香。卡罗坚持用他拿手的搭配方式，樱桃汁配甜菜，淋上土豆茸，一侧配上白萝卜汁。令人意想不到的是，他还用了当地开着小蓝花的lierre这种野草，这不仅与其他食材相辅相成，而且还让菜品多了几分质朴的气息。在Canard de Challans parfumé à l'impératrice cuit sous atmosphère d'azote这道菜中，作为经典食材的鸭肉也经过了别出心裁的创新。菜品说明可能会让人望而却步，不过它确实只是传统的水果（这道菜中是樱桃）香料配上鸭肉。卡罗把鸭肉放入氮气中，以防在烹饪过程中肉质氧化。如此一来，食物的原汁

每一道菜中都蕴含了盎然的勃勃生机，给每位莅临Le Cerf
的宾客留下了难忘的回忆。



原味就不会受到影响。事实上，用这种方法保存鸭肉，更能保持它的天然品质。

如此精致的一餐，怎能少了最后一道丰盛的甜品作为压轴大戏呢？Le Cerf当然不会让你失望。除了精致小饼以外，餐厅最少准备了三道甜品，之后更有堆满了巧克力和巧克力点心的餐车送到客人面前。克里希还发明了另一种创意瓷器，一个长方形的盒子被分成五个独立空间，分别盛放着五种不同的冰沙，这样冰沙就不会彼此溶化到一起。在Fraise décomposée, fenouil mariné et olives confites中，卡罗还大胆尝试了新鲜理念。简单来说，制作甜品通常不会使用茴香和橄榄，但若仔细想想，为什么不呢？如果料理得当，茴香是有甜味的。而且，甜品中带有一丝咸味，常常使甜品显得更有档次（比如咸焦糖）。总的来说，巧妙搭配往往会出神入化。如果草莓太过离经叛道，那bordure d'abricot confit en duo de crème brûlée et framboise parfumée à l'impératrice无疑坚持了传统，杏仁最好的搭配就是焦糖和树莓了，这道甜品可谓一箭双雕。

巧克力餐车让人有些难以招架，客人们总是会担心饮食过度。然而，一旦试过卡罗的巧克力挞，那这种担心就大可抛到九霄云外了。整个甜点中充盈着浓郁的可可味，同时又将热量控制到最低点。想要享受不添加过量糖分的巧克力的真实原味，那此款甜品绝对是为你量身制作。

卡罗·克里希既坚持传统，又勇于创新，成功演绎了高端烹饪的精华。他在每一道菜中都蕴含了盎然的勃勃生机，给每位莅临Le Cerf 的宾客留下了难忘的回忆。

-



Bordure d'abricot confit en duo de crème brûlée et framboise parfumée à l'impératrice.



玛丽-洛瑞·塔布里 雕刻技师加冕业界之王

现如今，她已经成为法国最佳手工艺技师这个稀有人才库中的一员，同时也成为雕刻业界的精英技师。

作者：米歇尔 吉诺特 MICHEL JEANNOT





喜讯早在2011年春季就已传来，加冕之礼将于同年秋季举行。宝珀雕刻技师玛丽-洛瑞·塔布里受邀奔赴法国巴黎，领取象征雕刻行业最高荣誉的奖章；更为重要的是，她深厚卓越的技艺也由此获得了业内同行的正式认可。与她共享这一殊荣的还有她的整个雕刻团队，雕刻工坊以及东家宝珀。正式颁奖仪式将于今年秋天在巴黎索邦大学进行，之后将在爱丽舍举办传统的鸡尾酒会，法国总统萨科齐也将亲临现场祝贺。至此，这位来自巴黎南方郊区的39岁女雕刻师，将见证“法国最佳手工艺技师”这一桂冠为其作品赢得的至高荣誉。她是凭借什么而取得如此辉煌的成就呢？玛丽-洛瑞·塔布里身后的故事值得我们颂扬。通过她的非凡经历，我们可以看到这位雕刻行业大师的独特手法和精湛技艺；她对传统技艺的掌握也已达达到登峰造极的专业水准。

玛丽-洛瑞·塔布里始终保持着谦虚的本色，从来都以低调形象示人。或许她也有激情如火的一面，然而，她将一切都深藏不露。唯有在你循循善诱、反复催促下，她才愿意谈起自己，谈起人生的种种经历，以及所取得的各项成就。玛丽-洛瑞·塔布里将自己的故事娓娓道来，通过偶尔提起的点滴琐事展示人生的细节。她不紧不慢地诉说着，节奏同她在工作时一样，一切都显得那么悠然自得。这些原本支离破碎的谜团，如今逐渐清晰完整起来，自然而然地拼成了一副井然有序的图画。

玛丽-洛瑞·塔布里酷爱阅读，但自小最能激发她兴趣的却是绘画。她说：“年纪很小时我就开始画画了，七岁那年开始上绘画课。”这种带有个性印记的早期感召，的确会在未来的发展道路上生根发芽。带着先天的艺术禀赋和从父亲及祖父那里继承而来的艺术基因，玛丽-洛瑞·塔布里在高中二年级就立志考入巴黎布尔艺术设计学院。报考这所大学有学位限制——必须持有高中毕业证书。为了满足申请条件，她清楚地知道，第一个目标就是要拿到高中毕业文凭。

布尔学院——技能大考验

两年后，玛丽-洛瑞·塔布里拿到了金融管理专业的学位证书，这个专业跟她的兴趣没有多大关系。为了能进入梦寐以求的学府深造，她报名参加了竞争激烈的选拔考试。她的申请最终获批，顺利成为了其中一名考生，这



一年她19岁。虽然玛丽-洛瑞自己并没有承认考试的难度，但要知道每年几千个申请者中，仅有200人被选中参加考试。能够在残酷的层层筛选中脱颖而出，最终被录取的更是凤毛麟角，仅仅只有24人。实现梦想的这段路途虽然布满荆棘，但她都一一成功克服了。这个过程也帮助她树立了自信，锻炼了胆识，为战胜未来的重重困难奠定了基础。

玛丽-洛瑞·塔布里选择从模具雕刻技术起步。“我的父亲也曾就读于布尔学院，”她坦言，“我是家里的第三代雕刻技师。”布尔学院是培养高级人才的摇篮，在巴黎享有盛誉，主要教授古老、正宗的雕刻技艺，以及雕刻行业的传统、技能和知识。玛丽-洛瑞·塔布里在布尔学院学会了浮雕和凹雕技术、雕刻设计和雕刻的创意过程。后来，她继续在学院的雕花与镂刻系工作。“雕刻、设计和创意是三项相辅相成的技艺。专业实践期间，我们在临近的工作室兼修为期3-4周的课程，进一步学习和提高自己的专业技能。”

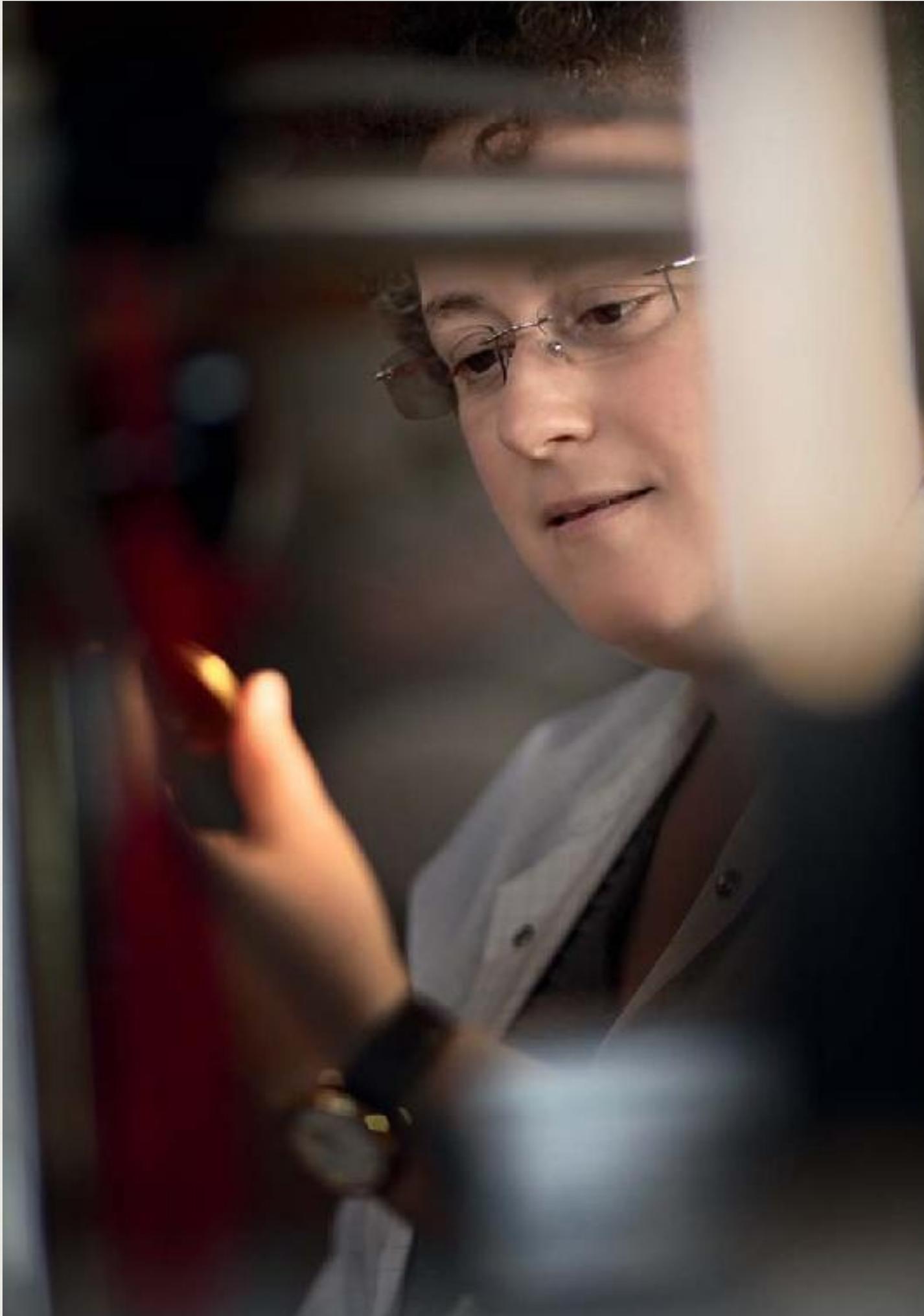
玛丽-洛瑞·塔布里充分利用了在布尔学院的四年学习时间，建立了一个同行人才储备库。“布尔就像是一个大家庭。我离开学院已经有15年了，但至今还跟工作室的教授以及早期的学员们保持联系。布尔每年都有一个返校日，为大家交流近况提供了宝贵的机会。我每次都不会错过。我们共同追忆往事，这些快乐的回忆将我们

紧紧联系在一起。最重要的是，我们在布尔学院师出同门，那些老师对我们的事业发展产生了深远影响。”很显然，布尔学院毕业的校友是同一个模式中培养出来的精英。他们不仅工作方式一致，还持有共同的价值观和对待传统技艺的统一态度，与此同时又遵循着整齐划一的行业标准。

从首都巴黎到贝桑松

1995年，玛丽-洛瑞·塔布里从布尔学院毕业，结束了勤奋精进的大学生活，正式开启了她的职业生涯。她满怀期待，准备将全部所学付诸实践，开创属于自己的一番事业。令她不曾想到的是，曾经的雄心壮志不得不暂时搁置下来，那些不切实际的幻想也只能抛到脑后。“我花了六个月时间在巴黎找工作，结果却一无所获。那时的巴黎，风靡一时的徽章热潮正走向穷途末路。那些已经转行专营徽章雕刻并建立起固定客户群的技师们，他们的结局无疑也十分悲惨。鉴于此，我把求职范围扩大到整个法国，最终在博纳找到了一份工作。”

她供职的公司主要生产镀金熨斗、黄铜压花模具和热成型香水盒模具。入职四年后，玛丽-洛瑞·塔布里随公司迁往贝桑松。当时她并不知道，自己距离制表业中心只有一步之遥了。那时她的主要工作有两项，一是借助放大镜进行手工雕刻，一是从事化学蚀刻以及机械辅





助雕刻。“使用程序化和数字化控制的铣刀进行雕刻，在当时已经达到很高的工业化程度。而最终的抛光和润色工作，都是我通过手工来完成的。”迄今为止，如果从艺术性和工艺性的角度加以审视，这份工作并非玛丽-洛瑞当初在布尔读书时的梦想。当然，梦想迟早都会实现。随着她手工雕刻技师职业生涯的不断推进，她的雕刻技术也日臻精湛。然而，随之而来的却是这项工作变成日复一日的重复劳动。这是一个信号，意味着她一方面需要继续积累经验，另一方面也需要寻求新的突破来锤炼技能。于是，她报名参加了贝桑松艺术学院的夜校培训班。同时，她还加入了当地的滚轴曲棍球队，担任守门员。毕竟，生活也要张弛有道，劳逸结合。

巴黎造币厂的较量

2005年底，她已经供职十年之久的公司关门大吉。她没有为此感到气馁，人们常说，不管是公司还是个人，身处绝境时也意味着可以抓住机遇，重新再来。玛丽-洛瑞·塔布里的处境便是一个经典的例证。她迅速振作起来，确切地说不是一次，而是两次。

在布尔学院接受的传统技法训练，给玛丽-洛瑞·塔布里留下了难以磨灭的印象。2003年，法国巴黎造币厂出现一个职位空缺，她便申请了。巴黎造币厂创建于公元9世纪（864年），是一家专门为法国生产欧元的公司。当





然，造币厂的业务不仅限于此。“那里还铸造各式各样的军用勋章、奖章和纪念币。”她顺利通过测试，但由于来自二流社会阶层，并未立刻受到雇佣。“然而，不到两年，我就已经成为我人生中第二份工作的最佳人选了。”一切似乎都是命中注定。稍微晚些时候，她从造币厂得知了被录用的消息。前途已经明朗起来；工作机会就在巴黎向她招手。不过，一切已经来得太迟，确切地说，一切都在2005到2006年间的那个冬天发生骤变。那时，她正式加盟了宝珀。

宝珀顶级雕刻技师

事实上，玛丽-洛瑞·塔布里尚未在求职之路上发现自我时，这个位于瑞士勒布拉叙的制表公司就已经在招募雕刻技师了。通过与世界知名雕刻技师们的多年合作，宝珀在艺术领域已很有建树。在此基础上，公司决定在勒布拉叙设立自己的雕刻工坊，以深入发展雕刻技艺，因为也只有手工雕刻才配得上一块精致的手表。最终，宝珀挖掘出雕刻业界的一块瑰宝，那就是玛丽-洛瑞·塔布里。

制表行业人才济济，个个都是完美主义者。很显然，玛丽-洛瑞·塔布里也是其中一个。她的职业理念是：工作必须精益求精、细致入微。手工雕刻要求具备精湛的技艺，因为一旦出错，几乎没有弥补的机会。“雕刻技师必

须心平气和，并且始终保持这种状态。我们工作中不需要蛮力，需要的是在做细致工作时掌控工具的力道。我们可承担不起失手的代价。”这种工作既要求技师具备特殊才能，也要他们具备良好的绘画能力和塑造浅浮雕的技艺。

玛丽-洛瑞·塔布里加盟宝珀前与制表业有过合作吗？

“来这里时，我仅仅接触过机械手表，”玛丽-洛瑞·塔布里说，脸上挂着灿烂的笑容。“但是，我很快就投入了这个行业。制表技师涉及的是复杂的机械构造，他们对待工作的热情和我做的工作完全一样。起初，我同这些人合作感觉有些不适应，但这份工作让我体会到了幸福感。在我们的生产线上，那些不热衷自己工作的人做出来的产品往往也差强人意。从事这一行的秘诀在于，你必须全身心投入工作，当然结果也是不言而喻的。如果你在疲惫或身体不适的情况下工作，做出的产品也不会令人满意。”

玛丽-洛瑞·塔布里的梦想终于实现了。在宝珀的工作机会，为她提供了一个充分发挥布尔学院技艺理念的舞台。宝珀公司设立了专门的雕刻工坊，以满足客户要求定制个性化手表和个性化部件的需求。这类需求如雨后春笋般大幅增长，特别是对摆陀个性化雕刻的定制需求尤为强烈。“如今，来自客户的要求变少了，因为我们正越来越多地推出自己创意设计的各种限量款手表。



我们向顾客提供已雕刻完工的手表成品，他们只需按照各自喜好从中挑选即可，没必要像以往那样经历定制过程的漫长等待。”

雕刻的工序始终遵循着亘古不变的步骤。雕刻技师首先勾画出设计草图，然后再根据需要进行修改和完善。一旦完成图案的设计步骤就开始着手雕刻，将设计图案转换成一块价值不菲的金属艺术品。雕刻理念最重要的便是创新。“雕刻技师一切从零开始，通过在物料上雕琢，创造出完美的浮雕效果。”除此之外，他们还要将产品打磨得光彩熠熠。这份差事的艰辛程度可想而知……“雕刻技师必须得具有献身精神才行。”

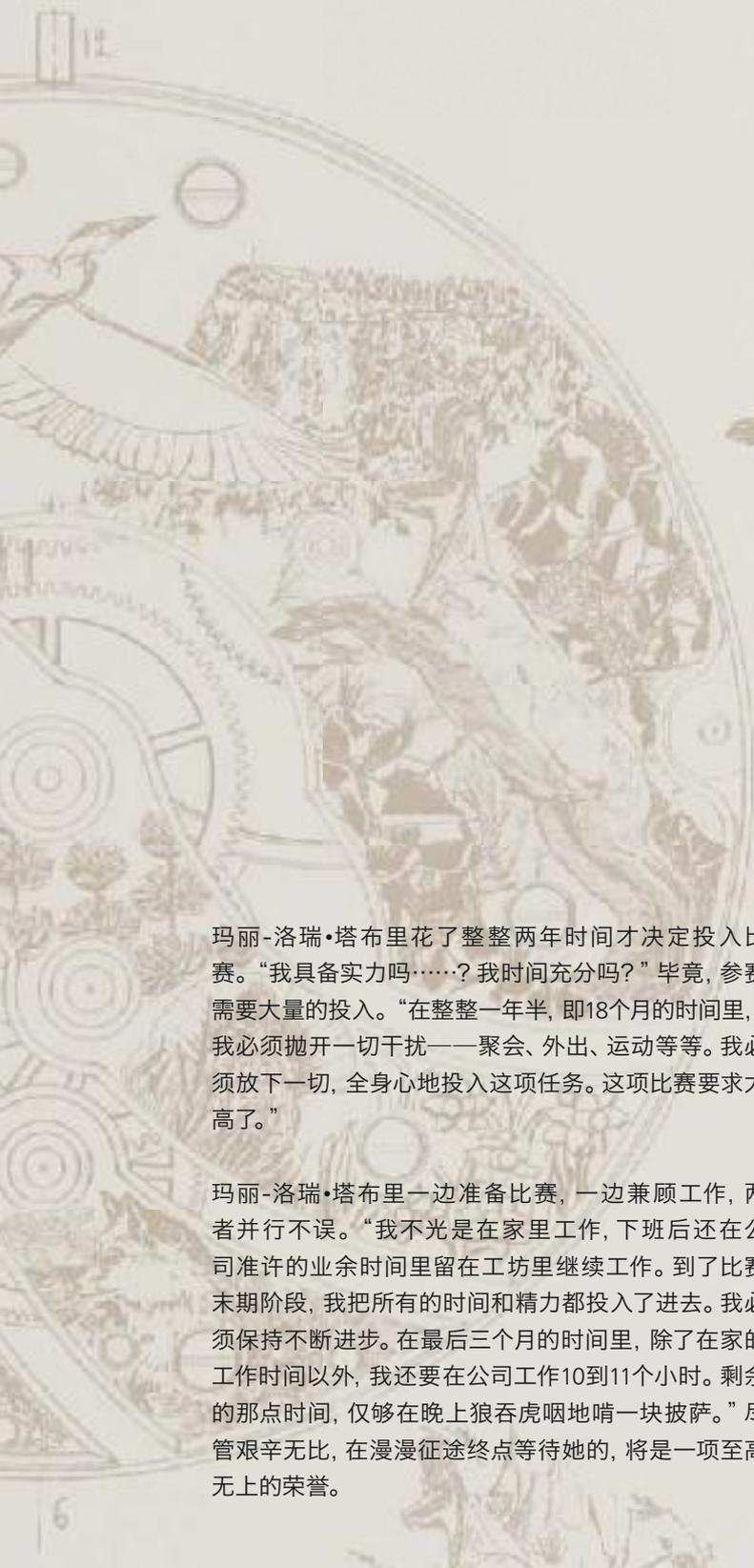
自从2011年秋季以来，共有5位雕刻技师加盟了宝珀创办的雕刻工坊。玛丽-洛瑞·塔布里的同事们是来自瑞士拉绍德封艺术学院和法国米卢斯艺术学院的毕业生，他们有着制表和印刷行业的不同专业背景。整个团队在创作理念和专业技能方面相互交融、相互促进。“我们全都尝试着独立完成每道工序，以防有人缺席时工作中断。我们还相互展示各自的工作方式，目的是将不同的专业背景和不同性别的雕刻技师们团结在一起，拓宽大家的技能范围。”如果有人问玛丽-洛瑞·塔布里只是个布尔学院的毕业生，肯定会有人立即站出来，说：

“我希望团队能够吸收更多像她这样来自布尔学院的毕业生。”

2011年夏末，玛丽-洛瑞·塔布里正忙于雕饰手表机芯。“我要做的是在232、233和235机芯上对所有板桥和摆陀进行雕刻，这其中包括了手动和自动的三问报时表款，以及一些带有自动装置的手表。”怀表的雕刻工作主要集中在15ligne机芯上，上面装饰有风玫瑰、纸莎草或棕榈叶等图案。“总有几款上链摆陀需要雕刻一些类似超级挑战赛之类的赛事，这也是我们一直冠名的一场汽车赛。”此外，某些表款还推出了一种叫做“国别景物”的全新装饰风格，但数量仅是凤毛麟角。“我们根据城市纪念碑来设计这种装饰风格。雕刻技师必须充分注重图案视角，当然，也不能忽视整体布局。在手表上雕刻一副国别图通常要花费10到18个工作日，一旦完成这个步骤，雕刻技师就无需再那么凝神屏气、高度集中了，那后面的工作就变得更加简单，更加迅捷。”

深思熟虑，勇往直前！

2009年，玛丽-洛瑞·塔布里决定参加第24届手工艺大赛，并逐鹿“法国最佳手工艺技师”桂冠。宝珀制表公司鼎力相助，为她提供了一块怀表和财力支援，当然还有充沛的时间。



玛丽-洛瑞·塔布里花了整整两年时间才决定投入比赛。“我具备实力吗……？我时间充分吗？”毕竟，参赛需要大量的投入。“在整整一年半，即18个月的时间里，我必须抛开一切干扰——聚会、外出、运动等等。我必须放下一切，全身心地投入这项任务。这项比赛要求太高了。”

玛丽-洛瑞·塔布里一边准备比赛，一边兼顾工作，两者并行不误。“我不光是在家里工作，下班后还在公司准许的业余时间里留在工坊里继续工作。到了比赛末期阶段，我把所有的时间和精力都投入了进去。我必须保持不断进步。在最后一个月的时间里，除了在家的时间以外，我还要在公司工作10到11个小时。剩余的那点时间，仅够在晚上狼吞虎咽地啃一块披萨。”尽管艰辛无比，在漫漫征途终点等待她的，将是一项至高无上的荣誉。

牛刀小试，一举成名

这是一场雕刻行业的顶级赛事。比赛不仅要求选手具备扎实的专业基础，包括专业技能和行业准则；同时还要求他们具备精湛的业务水平。这项涵盖不同行业的资格赛，自1924年起每隔三年才举行一次，而且仅限于在法国境内举办。比赛涉及的主题十分广泛，从餐厅、建筑、工业到手工艺术无所不包。凡是年满23岁的专业

人士均可参加，参赛者的平均年龄为35岁。每位选手仅限选一种考试类别。考试由数种实践能力测试组成，既有规定科目，也有自由发挥科目，旨在挑战选手的专业技能。整个赛事分为三个阶段：2009年底，报名工作开启；2010年3月，资格选拔考试举行；2011年5月，决赛来临。共有2,000名选手报名参加了138个类别的比赛，其中有838人获得参赛资格，620人提交作品，最终有235人获奖。

资格赛就在巴塞尔世界钟表珠宝博览会开幕前不久举行。“这意味着，我要花一天时间呆在巴黎圣艾蒂安学院。上午我们必须在钢板上完成一个四厘米高的字母的雕刻，下午则要完成一篇命题作品。大约几周以前，我们收到了作品的主题：罗马艺术。我们全都带着文献资料出场，同时还要设计几款勋章的草图。然后，评委团主席给我们举行了简短的面试，他将决定选手是否具备进入比赛的专业资格，同时也决定我们是否能够走到比赛的终点。我们共有6位雕刻技师参赛，分成两个专业类别：凹雕技师和浮雕技师。”

顺利通过第一关后，玛丽-洛瑞·塔布里受邀进入了决赛环节。这一环节需要雕刻两件作品。第一件是命题作品：“他们提供了一幅图画，要求考生临摹雕刻。那是达芬奇画的一副身着华丽铠甲的武士半身像。”关于另一件作品，“我们三个主题可以选择：动植物、舞







蹈或《克罗托那的米罗》。”她选择了动植物。“我必须自己设计出基本图案，也很自然地选择了在手表上完成作品。起先，我打算做在一块带有万年历功能和上链摆陀的腕表上，里面搭载了1150机芯。画出草图时，我才意识到这并不合适。板桥太狭小，空间根本不够用，于是，我把目光转向了怀表。”接下来，玛丽-洛瑞·塔布里花了一年时间完成这两件作品，整个过程耗时530个小时——300小时用于雕刻半身像，另外230小时用于雕刻怀表。

直到最后一刻，两件作品方才悉数完工。“我必须将两件作品，以及记述每个创作阶段细节的文献资料在克莱蒙费朗市邮寄出去。这也算是一项额外的任务了。邮寄的截止时间是4月底。直到我出发去邮寄的前一晚，怀表才组装完毕。”如今，玛丽-洛瑞·塔布里回忆起最后那几天提心吊胆的日子，禁不住开怀大笑。“我复活节前一天才雕刻完成，第二天就要把作品寄送出去。在此之前，还要完成镀铬和组装工作。我在宝珀的同事们实在太了不起了，他们把我的这次比赛放在第一位，用很快的速度完成了工作。趁他们组装怀表的空隙，我完成了文献资料的排版设计工作。毫无疑问，到最后那一刻，我已经筋疲力尽，累得都站不起来了。尽管如此，我还是一刻不停地赶到克莱蒙费朗，把作品寄了出去。”



“雕刻技师必须心平气和，并且始终保持这种状态。我们工作中不需要蛮力，需要的是在做细致工作时掌控工具的力道。”



十几个月的紧张工作突然释怀了，她对这一刻的感触至今记忆犹新。“长期承受着的巨大压力，突然间烟消云散了。我上交了作品，看人拍照，签署相关文件，寒暄致谢，然后起身告辞。当我走到停车场时突然不知自己该做些什么了。一切都结束了。唯一要做的就是打道回府，等待结果。”

比赛结束一周之后的5月7日，玛丽-洛瑞·塔布里收到一封电子邮件，她夺冠啦！“我收封来自手工艺品展览组织委员会（COET）秘书长的祝贺邮件，他们就是本次‘法国最佳手工艺技师’大赛的主办方。一切都如梦境一般。我起初根本不敢相信这是真的。更好笑的是，直到获奖第四天，我还是不敢相信这个结果。直到有一天，其中一位评委团成员，他也是一位曾荣获过‘法国最佳手工艺技师’桂冠的雕刻技师，打电话过来向我确认比赛结果，那一刻我才真的信了。那时，我才有胆量宣布这一喜讯。”

颁发上一届的雕刻勋章已经是2000年的事情了。这一次，共有三人获此殊荣。“这项比赛可能同时有多人获奖，也有可能出现奖项空缺，没有一人获奖。”根据比赛规则，“获奖技师将有权佩戴青铜镶釉勋章，勋章挂在一条象征法国国旗的蓝白红三色的丝带上。”与此同时，获奖选手还将在工作服的上衣上，佩戴蓝白红的三色领圈。

经历了十几个月的重重压力后，此刻的玛丽-洛瑞·塔布里心中有诉说不尽的感激之情。现如今，她已经成为法国最佳手工艺技师这个稀有人才库中的一员了，同时也成为雕刻业界的精英技师。她精湛的雕刻技艺赢得了全世界的认可。玛丽-洛瑞·塔布里虽然比以前更加意气风发，工作的重担依旧让她疲惫不堪。“我每到周末就感觉焦虑万分。我读过一些关于餐厅厨师长的访谈，他们坦言需要六个月时间才能克服焦虑情绪。我想对我来说情况也是一样吧。”

在玛丽-洛瑞·塔布里的所有作品中，这块获奖怀表可谓重中之重。因为它的工艺最为复杂，要求具备顶级的艺术造诣和极高的情感投入。“雕刻那个怀表对我来说是最艰难的一项工作。我工作时使用了放大46倍的双眼凸透镜，但还是希望能够再放大一些。”这块表现在就保存在宝珀公司，玛丽-洛瑞·塔布里希望某天它能派上用场。

无限风光在前方

如今，玛丽-洛瑞·塔布里的职业活动还在继续。最近，她为支持在摩纳哥举行的第四届Only Watch Charity Auction慈善拍卖活动，精心雕制了宝珀Villeret Grande Décoration系列腕表。这件作品可谓独一无二，是专为这场旨在协助摩纳哥肌肉萎缩症协会医学研究的拍卖





会所制。她在机芯板桥上雕饰了摩纳哥之岩与其国家腹地，精致高雅，美观绝伦。

玛丽-洛瑞·塔布里当下的愿望是“百尺竿头更进一步，将技艺传授给更多人。”她始终坚持一个信念：“雕刻技师必须不断提高自我，超越自我，熟练掌握雕刻技艺。”她手头有一系列项目，其中包括一项将荷兰错觉图形大师和雕刻大师埃舍尔的作品再现到手表上的计划。“我喜欢埃舍尔的作品。我希望尝试着把这种不太可能实现的错觉视角转换到凹雕作品中去。如果可能的话，还可以结合他独特的绘画手法。”另一个计划是想尝试整表雕刻，这还是一个全新的概念。“我们要雕刻镶嵌宝石的整只手表。这次不仅仅是雕刻上链摆陀，而是整个机芯、表盘、表壳——事实上，是在整枚手表上进行雕刻。”

当被问起成为法国最佳雕刻技师是否改变了她的生活时，玛丽-洛瑞·塔布里爽朗地笑了，她说：“唯一的改变就是，我不得不多买些香槟来庆祝了。”

❁ 宝珀至诚携手《国家地理》 ❁

近日，著名钟表品牌宝珀满怀欣喜与自豪，对外宣布已加盟“国家地理·原始海洋探险计划”。在为期三年的协议框架下，宝珀将出资赞助三处海域的原生态海洋探险活动，这项活动所涉及的领域分别为：皮特克恩群岛（英属大西洋海域领土）、巴伦支海北部法兰士约瑟夫群岛（俄罗斯）以及温特德群岛（智利）。由国家地理学会发起的这项开拓性的探险活动，旨在借助科学研究和媒体推广，保护全球最后仅存的几片野生地区。





萨拉伊戈麦斯 失落之岛

作者：安立克·萨拉博士 Dr. Enric Sala
国家地理杂志驻会探险家





每当想起孩提时在西班牙度过的那段岁月，我的脑海中便浮现出当年爱不释手地翻阅世界地图册的情景。那是我最钟爱的一本书，长期的翻读使得书角早已卷曲残破。那时我一直梦想着能有一天可以探索地球上最偏远的地带，地图册中从俄罗斯北极区偏远的海岬，到太平洋中部的小岛，每一个地名我无不悉数熟记心头。其中有一个位于南太平洋中心地带的小岛，名叫萨拉伊戈麦斯，居然与我同名！在那个还不知个人电脑和互联网为何物的年代，我对这座神秘岛屿的所有了解，全都来自于公共图书馆里的一部百科全书。确切的说，是来自百科全书里的一个词条，甚至连一个段落也算不上。

时隔三十年后，我再次来到西班牙，利用休假间隙暂离学术界，策划下一个大型科研项目。多亏国家地理学会的鼎力相助，我探险大洋深处的梦想终于得以实现。我早已暗下决心，立志探索和调查地球上最后一块原始地带，帮助海洋深处的未知世界摆脱人类过度开采的魔掌。

萨拉伊戈麦斯岛一直萦绕在我的心头不曾离去。我们几经调查发现，对于环绕在这座岛屿周围的海域，人们的认识并没有取得长足进展，一切还停留在我幼年时查看的简明百科书上。期待之情让我的心绪久久不能平静。必须要去！我决心已定。我们与智利海洋保护组织、智利海军以及韦特基金会展开了合作。公元2011年 月，我职业生涯中最激动人心的一次探险开始了。

远程探险总会遵循一个熟悉的模式。借助老照片或卫星图片可以了解目的地的大致样子，并在头脑中形成初步印象。然而，这个印象会随着目标一步步的逼近而不断受到调整和修正。起初只是雷达显示器上一个小圆点，短短几小时后便开始呈现出清晰的外部轮廓；接下来就可以在船只舰楼上借助双筒望远镜一览它的庐山真面目。那时，一种无比满足的幸福便会油然而生。

我们乘坐一艘智利现代化近海巡逻舰——托罗将军号从复活节岛起航，前往心中向往已久的萨拉伊戈麦斯岛。复活节岛在西班牙语中叫做Isla de Pascua，是我们自年幼时起就一直充满幻想的神秘岛屿之一。我曾设想岛上没有一棵树，整座岛屿覆盖着绿油油的青草，气势雄伟的巨石点缀着海岸，在神秘和静默中岿然耸立。眼前看到的一切与想象中的世界毫无二致。有学者称，由于岛上的拉帕努伊人过度砍伐森林，最终导致其文明衰落。如今居住在复活节岛上的拉帕努伊人，是拉帕努伊文明衰败时最后200位幸存者的后裔。我们已经清楚了解岛上发生的一切，那水下天地又发生了什么呢？是否也因为海洋资源的过度开采，从而变成一个贫瘠的世界了呢？

我从复活节岛上纵身一跃跳入海洋，感觉像是跳下悬崖绝壁一般。通常跳水时那种奇妙的失重感不见了，取而代之的是一阵眩晕。海水是那样清澈透明，给人造成下面根本没有海水的错觉，我感觉自己正掉入一个虚无的世界。逐渐适应新环境后，我缓缓向海底游去，谁知又再次体验了一场惊喜：一半的海底都被健康亮丽的珊瑚礁所覆盖，散发着淡蓝色、粉红色和赭石般的色调。这里堪称是加勒比海最美丽的地方。

我慢慢向珊瑚礁潜近，发现珊瑚树的枝杈上布满一个个凸起的小点。再游近细看时，这些凸起的小点开始活动起来，原来是寄生在珊瑚树上的趾甲般大小的蜗牛。一群小雀鲷在珊瑚间穿梭，身上闪烁着粼粼蓝光。当我试图靠近它们时，一只通身长满千万个黄色斑点的棕色海鳗，突然离弦箭般飞射出来，让我着实吃了一惊。这片珊瑚礁花园庇护着种类繁多、色彩斑斓的鱼类族群：雀鲷、隆头鱼、鳞鲀鱼，蝴蝶鱼尽在其中，其中大约有一半是复活节岛独有的物种。这是我在复活节岛的第一次潜水，每个新物种都是一次新的个人发现。这次的潜水我自始至终都紧贴海底，尽情观赏着这些迷人的小家伙们。





然而，诸如鲨鱼、狗鱼、金枪鱼之类的大型鱼类却踪迹难觅。 这是为什么呢？

瓶中的氧气即将耗尽，是时候返回水面了。我上升了几米，游到珊瑚礁的近旁，像是在森林中浓密树冠组成的华盖上自由飞翔。离开海底几米高后，小鱼儿们在我身后变成了一个个模糊的小点。向上再游几米，就连小点也消失不见了，我所能看到的就只有珊瑚树。就在这一刻，我突然意识到我潜入的是一片空旷的海底。这里的能见度高的惊人，大约有50米之远，目光所及之处，一座魅力非凡的珊瑚花园尽收眼底。可奇怪的是，这里鲜有大型鱼类的踪迹。这种情况就像是在非洲大草原低空飞翔时，连一只大型动物都没有看到。难道这是复活节岛的物种特点吗？为了弄清这一点，我和随行团队接下来几天都在岛屿附近四处潜水。所到之处，发现的情景都如出一辙。珊瑚不仅繁茂健壮，还在个别地方生成错综复杂的珊瑚树树冠和珊瑚洞的壮丽景观。然而，诸如鲨鱼、狗鱼、金枪鱼之类的大型鱼类却踪迹难觅。这是为什么呢？

我们询问过该岛的潜水员和渔民，他们都一致答复这里曾经生活着大量金枪鱼、狗鱼、鲨鱼和龙虾，但近三十年来，这些鱼类已十分罕见了。追问其原因，每个人都给出了不同的解释，其中包括当地人的过度捕捞、外国近海工业捕鱼船的大量出现、气候变化，以及自然循环等等。在鱼类缩减的问题上，全世界的渔民都保持了典型的一致立场，集体否认捕鱼业是导致问题的首要因素，并把责任推给他人。尽管如此，充分的科学研究已经证实，导致大型海洋捕食者消失的罪魁祸首就是过度捕捞。有一种方法可以证明这个论点，那就是，到200英里外无人居住的萨拉伊戈麦斯岛，对那里是否存在丰富的大型鱼类一探究竟。萨拉伊戈麦斯岛和复活节岛气候条件一致。除了面积大小的差别外，两座岛屿最大的区别就是，萨拉伊戈麦斯岛附近没有渔猎活动。既然其他条件都完全一样，那如果我们在萨拉伊戈麦斯岛发现大型鱼类和龙虾，就可以确信复活节岛的渔猎活动的确过于泛滥了。

萨拉伊戈麦斯岛不过是一块黑色礁石，宛如铅笔尖一般，从太平洋深处探出头来。

我们此次萨拉伊戈麦斯岛之行的主要目的，是对其水下生态系统进行首次科学调查，同时也为建立一座新型海洋公园提供基本科学依据。公元2010年10月，经过智利海洋保护组织、国家地理学会和韦特基金组织的通力合作，该岛附近水域，即“莫图莫第罗西瓦海洋公园”（这是当地人对岛屿的称呼）被宣布为禁渔区。智利政府抓住这个千载难逢的机会，试图保护岛屿附近的原始生态环境，决定将周围150,000平方公里的海域辟为禁止捕捞区域。这块海域也因此成为全球面积最大的海洋禁渔区之一。

公元2011年2月21日，我们再次登上托罗将军号，起航前往萨拉伊戈麦斯岛。小岛距离复活节岛200英里，我们预计将在第二天下午抵达目的地。那天晚上我几乎彻夜难眠，期待与兴奋之情在内心不停翻腾。

第二天早上7:30分，我们被船上的海军扬声器从睡梦中唤醒。前一天晚上，军舰航行得有些颠簸，我们还担心遭遇到恶劣天气。萨拉伊戈麦斯岛实在太精致小巧了，长度仅有700米。只有在海水平静的条件下才适合潜水，任何波涛和海浪都有可能在小岛附近引起轩然大波。毕竟，小岛是几百英里范围内，茫茫大海中唯一一处同海水搏斗的陆地。

经历了数月的精心准备后，我们终于接近目的地。我不禁思绪万千，兴奋、满足和幸福感有如漩涡般在胸中激荡着。我们远在十英里以外时，就已经看到了萨拉伊戈麦斯岛。它就像一抹黛色，将地平线与海面切分开来。公元2011年2月22日下午1:30分，我们终于抵达目的地！萨拉伊戈麦斯岛不过是一块黑色礁石，宛如铅笔尖一般，从太平洋深处探出头来。岛屿周围波涛汹涌，岛上似乎看不到栖身之处。然而，这丝毫没有阻挡我们潜水的兴致。军舰抛锚停泊后，我们卸下几艘气垫船，直奔海洋而去。

第一次潜入一片未知海域，那感觉就像是男女的第一次约会。你希望能遇到一个与众不同的人，以不至于失望而归。这次探索果真没有令我们失望。入水前我就知道我们将见证一些鲜有人见的事物，也希望能将这些新鲜出炉的记忆带回去，分享给每个需要并喜欢的人。









风高浪大，如果潜得不深，感觉就像是掉进了洗衣机。

第一次的下水点选在小岛东南角大约50米开外的一块礁石上。之所以能发现这个理想的选址还要归功于汹涌的海浪——呼啸而至的浪头狠命拍打着这块岩礁，生成的白色泡沫像火山爆发般喷射四溅，因此引起了我们的注意。我的心跳不断加速，纵身跃入尽可能远离礁石的水域，以免被排山倒海的浪头卷走。礁石下面隐藏着三座海下山脊，宛如支撑大教堂的立柱，将礁石托出海面。水下的能见度很高，以至于让我产生海水比实际深度要浅得多的错觉，这种视觉误差至少有10米。我沿着一座山脊向下潜，迎面而来的是一个高4米、宽10米的洞穴。我游进洞穴，打开了手电筒。随着光束的照射，看到一只琵琶虾和十几只多刺龙虾蛰伏在洞顶和四壁。那里的龙虾数量繁多，弯弯曲曲的触须足有半米长，乍一看，像是来自外星球的怪兽。我望向洞穴外，十二只加拉帕戈斯鲨的黑色剪影在蓝色海洋中自由翱翔。它们悠然自得地游动着，丝毫不在意我们的到来。看到这些复活节岛缺失的物种后，我终于松了一口气。

接下来的一周我们每天都潜水三次。有时条件十分恶劣，风高浪大，如果潜得不深，感觉就像是掉进了洗衣机。这种惊险遭遇和在探奇过程中的一个个崭新发现，都让我的心狂跳不止。

在水中，更多鲨鱼和其他大型鱼类出现在我们的视野中。向上望去，海浪在岩石上拍打出朵朵白色浪花，像是晴朗的天空中冒出一朵朵积雨云。伴随着海浪的一进一退，云朵变得时大时小；生活在萨拉伊戈麦斯岛的大量琥珀鱼、黑鲹和追船鱼在海水中游动着，仿佛是在云朵下自由飞翔。鲨鱼游起来则像是一颗鱼雷，时而消失在水泡中，时而又钻了出来，鱼鳍一动都不动，似乎毫不费力。这不禁让我感叹，人类只不过是这个水下世界的过客，匆匆一瞥后就要返回水面，无论是游泳的姿态还是速度，都无法同这些线条圆润流畅的物种相媲美。





后来的潜水过程中，我们还发现一些缠在珊瑚礁上的渔网和鱼线，再次解释了为什么这里鲜有大型鲨鱼的身影。

我们在萨拉伊戈麦斯岛进行了科学调查，拍了几千张照片，录制了几百小时的水下影像资料。这些数据证实了我们的亲眼所见，那就是萨拉伊戈麦斯岛几乎是一片尚未经过开辟的原始处女地；而复活节岛之所以没有大型鱼类，也的确是由于过度渔猎所造成的。然而，我们心中的疑团依然没有解开。尽管萨拉伊戈麦斯岛鱼类数量比复活节岛多出三倍，但这里的大部分鲨鱼都体型较小，身长不过1.5米。在这样一处杳无人烟的原始岛屿，理应有大型鲨鱼频繁出没，难道是我们推断错误吗？抑或萨拉伊戈麦斯岛曾发生过什么特殊事件？直到一天早上，我们不经意间找到了问题的答案。

匆匆扒了几口早饭，我们睡眠惺忪地爬上甲板，连续几天的潜水已经让大家筋疲力尽了。登上甲板后我们就开始整理装备，这种机械的劳作已经重复了不知几千次。突然，有人问道：“那边是艘船吗？”难道我们不是萨拉伊戈麦斯岛唯一的访客吗？我们向远处望去，发现距离托罗将军号几百米远处有一条小渔船。我赶紧跑去拿来了双筒望远镜。渔船已经抛锚停泊，并在附近水域布下浮漂和捕鱼装置。托罗将军号上的船长立刻带领巡视队在甲板上集合，巡逻兵全副武装，纵身跳入一条小船向渔船驶去，不久便登上了渔船的甲板。通过无线广播我们得知这些捕鱼者昨晚就到了这里，已经捕获了几只金枪鱼，希望能再多捞几条。当被问起是否知道这里是禁渔区域时，他们回答说，他们捕鱼的场所并不在海洋公园的范围之内。这简直就是信口雌黄，他们明明就停泊在海洋公园里面！船长根据智利法律对他们处以了重罚，并责令其立即返回复活节岛，智利海军将在那里等待他们。

智利海军这次开创先河的执法行为，无疑给那些蓄意在此地偷猎的渔民发出一个强烈的警告信号。与此同时我们也意识到，萨拉伊戈麦斯岛近来也已遭到渔猎活动的侵扰了。后来的潜水过程中，我们还发现一些缠在珊瑚礁上的渔网和鱼线，再次解释了为什么这里鲜有大型鲨鱼的身影。令人欣慰的是，智利政府对小岛采取了及时的保护措施。现在这里不仅大型鱼类数量繁多，幼小的鲨鱼也开始大量出现，在有利的保护下这些鱼类的数量正在稳步增长。这也正是智利政府设立海洋公园的初衷，即保护和恢复萨拉伊戈麦斯岛独特的形态环境，这也是全人类共有的自然遗产。

探险是一项强度高、任务集中的野外活动，要求我们同大自然的步调保持一致。我们七点钟起床，那时太阳还没有升起，岛上的剪嘴鸥在第一缕晨光中四散离巢，飞













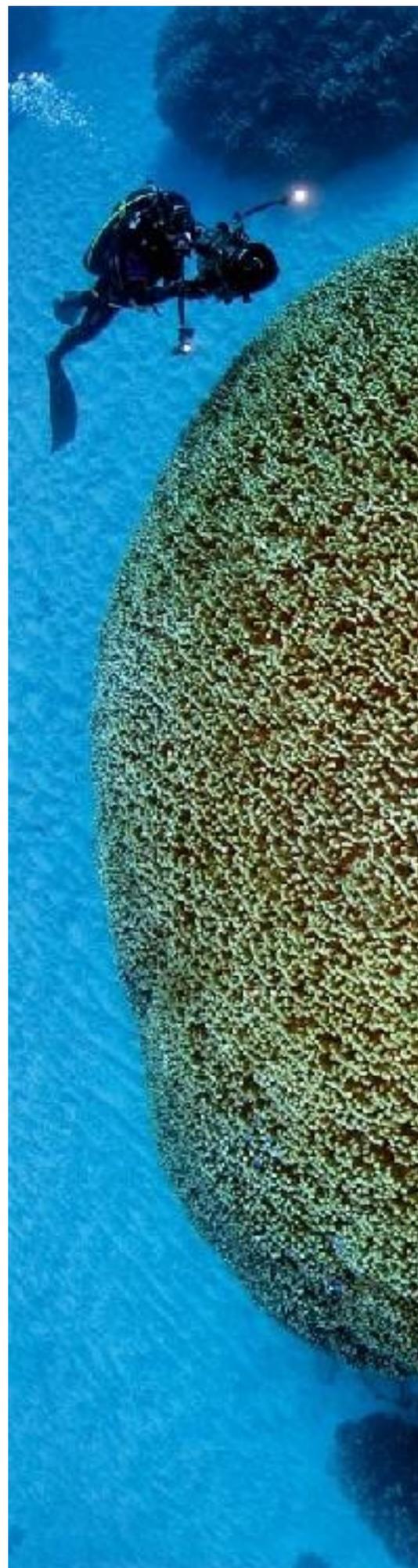
鲨鱼、追船鱼和鳕鱼等大型鱼类再次活跃起来，我们入水的那一刻，它们悉数聚集船下，似乎是在欢迎我们的到来。

往几英里外的海域捕食。九点钟开始潜水，鲨鱼十分活跃地在船下来回穿梭，不时围绕着我们游来游去，直到丧失兴趣索然离去。初到这里时的惊涛骇浪，在此时的我们看来，已是大海的舒缓呼吸。借助着海流涌动的力量我们靠近一群追船鱼，它们正凝视着海浪包围中的一块浅岩。

薄暮时分，我们便开始一天中最后一次、同时也是最为神奇的一次潜水。一束束阳光斜照着海面，柔和的光线下海水更显湛蓝，色彩也更加鲜活。鲨鱼、追船鱼和鳕鱼等大型鱼类再次活跃起来，我们入水的那一刻，它们悉数聚集船下，似乎是在欢迎我们的到来。一个小时后，令人欣喜的野外观测和研究便告一段落，我们按时返回大船。晚上九点，大家在甲板上享受着落日的夕照，斜阳下剪嘴鸥从四面八方返回小岛，勾勒出一副人间天堂的美景。

若想给此次探险划上一个圆满的句号，那就必须登陆萨拉伊戈麦斯，大家都迫不及待地想要近距离观察栖息在小岛上的成千上万只海鸟。然而，登岛行动却是这次探险最为艰辛的一段历程。汹涌的海浪疯狂拍打着小岛四周的每个角落，仅有一两处地方可供小船靠近岛屿，我们不得不在惊涛骇浪间穿行，伺机跳到岸上。此时的我们俨然是冲浪运动员，等待着最佳的时机，不同的是我们不是踏浪而行，而是避而远之。终于登上萨拉伊戈麦斯岛后，停留了几个小时拍照、摄影。在岛上我们还发现了一湾原生态池塘，这是海潮留下的痕迹。池水清澈透明，似乎根本看不到水的存在。五分钟后，一个海浪扑来，平静的池塘瞬间变成一个堆满泡沫的浴缸。

离岛时，我们一个接一个地跳回只能在礁石边做短暂停留的小船，这个过程既刺激又惊险。没有大浪打来的时候，每隔一秒钟海平面就以4米高的落差高高低低地浮动，而当海平面上升时，小船距离礁石的距离最近，那就是我们跳上去的最佳时机。尽管跳姿不够优美，但大家都成功地过关了。最后一个起跳的是摄像师尼尔·格里纳斯。他在岛上将整个登船过程拍摄下来后，将相机装入背包，在礁石上选好起跳位置，等待小船靠近。这时，一个大浪突然从身后袭来，将他卷下礁石。尼尔迅速被海浪吞没，我们根本看不清他的去向，待到白色泡沫退去后，才看到他惊慌失措地用一只手攀住礁石，满脸的痛苦表情。好不容易爬上礁石，又一个浪头打在他的身上。此时海水上涨，我们拼命划船向他靠近。还没等到小船靠近，尼尔就纵身一跃，不顾一切跳了过来，似乎在进行殊死一搏。船上的三个人一把抓住了他，终于将他拖到了甲板上。尼尔不仅肩膀脱臼，相机也摔坏了。若是他刚



第一次潜水时，我们还在想象水下世界的模样；如今即将离去，我们已成为小岛不可分割的一部分。

才掉下礁石，很可能被迎面扑来的巨浪拍死。最终，尼尔脱臼的肩膀也在我们的帮助下顺利复位。

在萨拉伊戈麦斯岛的最后一个晚上，太阳带着一抹炫目的绿光落入海底。顷刻间，浩瀚的苍穹布满亿万颗闪耀的星晨。彻底摆脱了光源污染的银河，尽情舒展着壮丽夺目的光彩。如此良辰美景，让我禁不住潸然泪下。我们在萨拉伊戈麦斯岛仅仅驻足了一个礼拜，却感觉到这里已然是自己的故乡了。第一次潜水时，我们还在想象水下世界的模样；如今即将离去，我们已成为小岛不可分割的一部分。

后记：这项由国家地理学会和智利海洋保护组织开展的科学研究，向世人展示了一处浅海区原始生态体系及其独特的深海山脊，已发现的物种中有一半属于当地独有。探险团队建议智利政府拓展“莫图莫第罗西瓦海洋公园”的覆盖范围，将几座海下山脊也纳入其中，并更加有效地加强对这片独特海域的保护。

《复活节岛失落的鲨鱼》是一部有关探险的电视纪录片，目前正在国家地理频道面向全球播出。观众若想进一步了解节目播出后的故事以及“国家地理·原始海洋探险计划”的后续报道，敬请联系Eric Sala，联系方式：esala@ngs.org。







The Blancpain Réveil

宝珀响闹表

一枚旅行腕表到底要有哪些“制胜法宝”呢？如果你思索一下这个问题，再对宝珀的响闹表做一番测试，你就会发现它可以满足你的所有需求。

作者：杰弗里金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON

我打好行囊准备上路
在你门口，停留驻足
不愿叫醒你和你道别
可天将破晓曙光已现
出租车在鸣笛中不停催唤
我已经开始孤独
悲痛欲绝，愁眉泪眼

临别时，把我拥抱在怀
微笑着吻别，告诉我你会等待
难舍难分啊，不愿我离开
我将乘飞机远去他方
不知道何时才能归乡
哦，宝贝，我真得不愿离开！



每当想起旅行腕表，约翰·丹佛这首经典的曲子便会萦绕在心头。

既然说起了旅行手表，我们就不妨聊聊那些最常见的旅行者们——飞来飞去的乘客、累计超百万里行程的公职人员、终年奔波在外的旅途中人，还有手持各大航空公司金卡、白金卡，甚至钻石卡的贵宾们，当然其中也不乏位列参议员要职之人。读者对他们的形象应该都不陌生吧。这些成天飞来飞去的乘客可谓旅行专业户，对于他们来说，机场比自己的家还要熟悉。他们不仅知道每种机型上哪排座位上的哪个位子最舒适，还知道FEBO¹所代表的确切含义是什么。这些频繁出入机舱的“空中飞人”们已经将旅行发展成了具备“高智商”性质的科学活动。而要想成为这类科学家，乘客们必须具备一整套旅行必备品，其中必不可少的一项，便是一款适合自己使用的旅行专用表。

旅行专家们所期待的究竟是怎样一块旅行表呢？这件旅行必备品又该具备哪些制胜法宝呢？制胜法宝之1——两种时区显示（旅行者既要知道出发地时间，也要知道目的地时间）；制胜法宝之2——目的地时间必须比出发地时间显示得更加突出（毕竟对于旅行者来说，一切随之而来的活动都是以目的地时间为依据来安排的，因此目的地时间的显示尤为重要）；制胜法宝之3——必须保证能精准无差地调整目的地时间，时针的定位也必须一步到位，以免调整时间引发

这样一款功能强大、构造复杂的腕表绝非一蹴而就；它的发展历程长达12年之久。

的焦灼情绪打扰头等舱里的其他乘客）；制胜法宝之4——出发地时间显示必须为24小时制（以防不小心把凌晨三点当成下午三点打电话给老婆——“额哦……对不起亲爱的，打搅你美梦了吧？”）；制胜法宝之5——日期显示能够在目的地时间经过午夜十二点时自由切换（除此之外还有别的办法吗？）。单子有点越列越长了，是吧？

那好，现在我们开始锦上添花。我们当下谈论的是职业旅行者们，飞行世界的大联盟选手，所以必须要以苛刻的标准来要求他们的旅行腕表。以下是另外三个制胜法宝：制胜法宝之6——闹铃（法语：réveil）功能（这是乘客经受时差煎熬时唯一可以信赖的工具。难道你真的指望宾馆前台那个18岁的毛头小伙子能按时帮你叫早吗？）；制胜法宝之7——表上的数字和指针在黑夜里必须清晰可见（一边倒着时差，一边

迷迷糊糊在昏暗的房间里睁开一只眼睛看手表时，能清晰读表绝对是种赐福）；最后，制胜法宝之8——闹铃的动力储存显示（即使上了闹铃也不一定太平无虞，由于动力不足而导致的闹铃罢工，无疑也将酿成大祸）。

一表在握，8宝独享。所有这些配置的高规格严标准，都足以使那些明白自身需求、并志在必得的旅行专家们赞口不绝。不管您是汉莎顶级贵宾会员、英航金卡会员、钻石勋章会员、1K升舱会员、白金高管会员，还是至尊2000会员俱乐部成员，宝珀已经为您量身打造了一款新表——The Blancpain Réveil 宝珀响闹表。

上述8种制胜法宝，悉数收藏于Réveil响闹表腹中！

这样一款功能强大、构造复杂的腕表绝非一蹴而就。仅仅它的“1241”机芯（有些表款采用的机芯为“1241H”），其构思就已酝酿了长达12年之久！同时，这款表的诞生也并非通过对已有款式的创新再造，而是宝珀从零开始，精心设计所制。唯有对这款腕表所有功能进行细致解剖——包括闹铃功能、格林威治标准时间、腕表的轮系（发条）及动力储存等——方能深刻了解其漫长而不凡的发展历程。

设计闹铃 现代表的诸多构件至少都可以在设计基础阶段通过电脑辅助完成。只要机芯设计师手中拥有功能强大的程序软件，就可以设计出平衡摆轮、擒纵器、轮系等等部件。然而，自鸣表的设计就没有这么简单轻松了。可以这样说，除了在表背精美的风景雕刻图上敲出几声刺耳的声响之外，这款响闹表的发声机制可以称得上是巧夺天工了。而这项精湛技艺是在经历了一次又一次煎熬的尝试和失败后，才最终磨练出来的。

1 对于非白金卡客户来说，FEBO是“Front Even; Back Odd”（偶数前排，奇数后排）这四个单词的首字母缩写。然而，“偶数前排，奇数后排”的寓意究竟是什么呢？恐怕大家还是一头雾水吧？这句话的意义是：如果航班号是偶数，则该航班乘客点餐的顺序是从前面第一排开始；如果航班号是奇数，则该航班乘客点餐的顺序是从机尾最后一排开始。飞机常客们深谙此道，他们首先得知航班号，然后再根据这一规则选择座位，就能够有效保证优先点餐，以不至于轮到自己点餐时，菜单上喜欢的食物已经被别人点完。

首先要确定的，自然是这款腕表究竟应该采取何种声音类型。起初，宝珀团队的想法是将腕表发声类型定位为三问报时式，即“叮……叮……叮……”三响式，听起来乐感极强。怀揣着这一计划，宝珀的设计师们已经做了大量的前期工作。然而，随着设计工作的深入开展，他们发现用这样的发声方式设计一款功能定位是“叫醒闹表”的手表，是一个错误的选择。原因是，尽管三问报时听起来优美动人，但发出

“自鸣表”理念邂逅莫测的重重难题。

的声音很弱，恐怕戴表的人只有在清醒的状态下，把手表紧紧贴在耳边才能欣赏到这优美的曲子。传统手表的报时声音都很弱，根本起不到响闹表的功能。加之，每次“叮”声中间的间隔时间过长，这将消耗大量能量储备，从而大大减少闹铃持续作响的时间。于是，在对这款手表投入了两年时间的研发之后，一个新的理念——“自鸣表”便应运而生了。

宝珀的设计师们经过了深入钻研后，发现闹铃的发声机制拥有不可避免的两个极端：要么是悦耳动听的经典连打报时声，要么是在表背上发出的刺耳难听的敲击声。毫无疑问，前者悦耳动听、优雅精致，但叫醒功能不强；而后者虽然能百分百把佩戴者叫醒，但却缺乏前者的优雅精致。意识到这一点后，宝珀设计团队采取了一套折中方案。要取代原来轻柔、缓慢、间隔时长的“叮……叮……叮……”声，手表必须要持续发声，而且响声必须很大，以起到名副其实的“叫醒”效果。鉴于此，宝珀设计团队开始着手寻求新的设计方案，以实现既“悦耳”又“动人”的强大功能。

没花多少时间，设计师们便灵机一动，决定采用锤击法，即通过一个内置音锤，敲击环绕在表芯周围的金属铃来发声。采用这一方案存在多种原因。首先，经典款式的三问报时和自鸣表设计已经证实了该方案的可行。而其他方式如直接以音锤敲击表背发声，或以音锤敲击安置在表背上的小铃铛发声，在设计上都存在着缺陷。敲击表背将发出刺耳的声音，毫无音乐感可言。造价低廉的手表采用这种方案尚可，可对于宝珀设计出产的高档产品就显得不合时宜了。安置在表背上的金属铃也存在缺陷，它不仅影响表背的视觉效果（清晰的能见度对于想欣赏表芯内景的佩戴者而言十分必要），就构造工艺而言，这种设计方案还要求在上链摆陀中部安装一根横轴。

到此为止，设计团队已被困在一连串选择的迷宫中。铃铛应该使用什么金属制作？敲击锤又该使用什么金属制作？铃铛究竟应该安装在哪儿合适？是装在机芯主板上还是底座圈内？铃铛应该做成什么形状？又该以何种方式固定安装？考虑到铃铛的安装位置，敲击锤落锤点又应该设在哪儿？读到这里，您现在还会认为机芯设计是件轻而易举的事吗？？

所有这些考虑设计师们悉皆一一尝试，几个主要部件的设计终于尘埃落定。首先是头号机密档案：用于制作铃铛和敲击锤的合金金属。这些合金的种类可归纳入顶级机密级别，机密到“如若获知，格杀勿论”的程度。其次，次级机密档案：铃铛的形状。当然，铃铛也同精致的三问报时装置一样，安装在机芯的外围部分，可它的横截面又会是什么形状呢？如果是圆形，那发音虽然悦耳，可却起不到闹铃作用。于是，为了能够产生具有合适强度的警示声，铃铛的横截面都被做成矩形。接下来的问题就是怎样装置它了。在很多报时器装置中，铃铛都是直接焊接在基座上的。这种设计可以产生悦耳的声音效果，但缺点是部分声音将会被抵消，这成为了实现闹铃功能的又一块绊脚石。鉴于此，设计师们决定将铃铛用



响闹表的核心因素：一把可视的敲击锤，以及可以发声的金属环。



位于“非时间设定”位置的表冠：啮合离合器

螺丝固定在基座支架上。最后一个问题，锤子应该敲击哪个部位呢？根据物理学原理我们得知有两个地方是肯定行不通的：一是和基座的结合点，二是铃铛顶端。我们不妨设想一下，铃铛自身具备规则的自振频率，这种振频就像是一道正弦波。为了达到最佳的声音效果，就必须保证敲击锤能够打击在铃铛震动波的峰值点，而绝非零值点。经过一系列试验之后，最佳敲击点终于被找到了，整个机芯的格局设计也大功告成。

行文至此，您不会以为闹铃的设计已经完成了吧？还记得奥斯卡金像奖得主玛丽莎·托梅在《我的堂兄文尼》中饰演的维多小姐那句台词吧，“等等，精彩的还在后面呢！”设计师们还必须打造一款能够激活敲击锤的机械装置，换句话说，他们要想出办法来促使音锤敲击铃铛，并准确无误地发出闹铃一样的警醒音。这项功能最终通过齿轮打击附着于敲击锤上方的摆动凸轮得以实现。由于敲击锤打击时的正常速率取决于锤子和铃铛的制作材质，而铃铛发声的自然频率又进一步取决于金属材质、横截面形状、固定方式以及敲击部位，不难想象，这些日子里设计师们为此经历了多少尝试和修正。

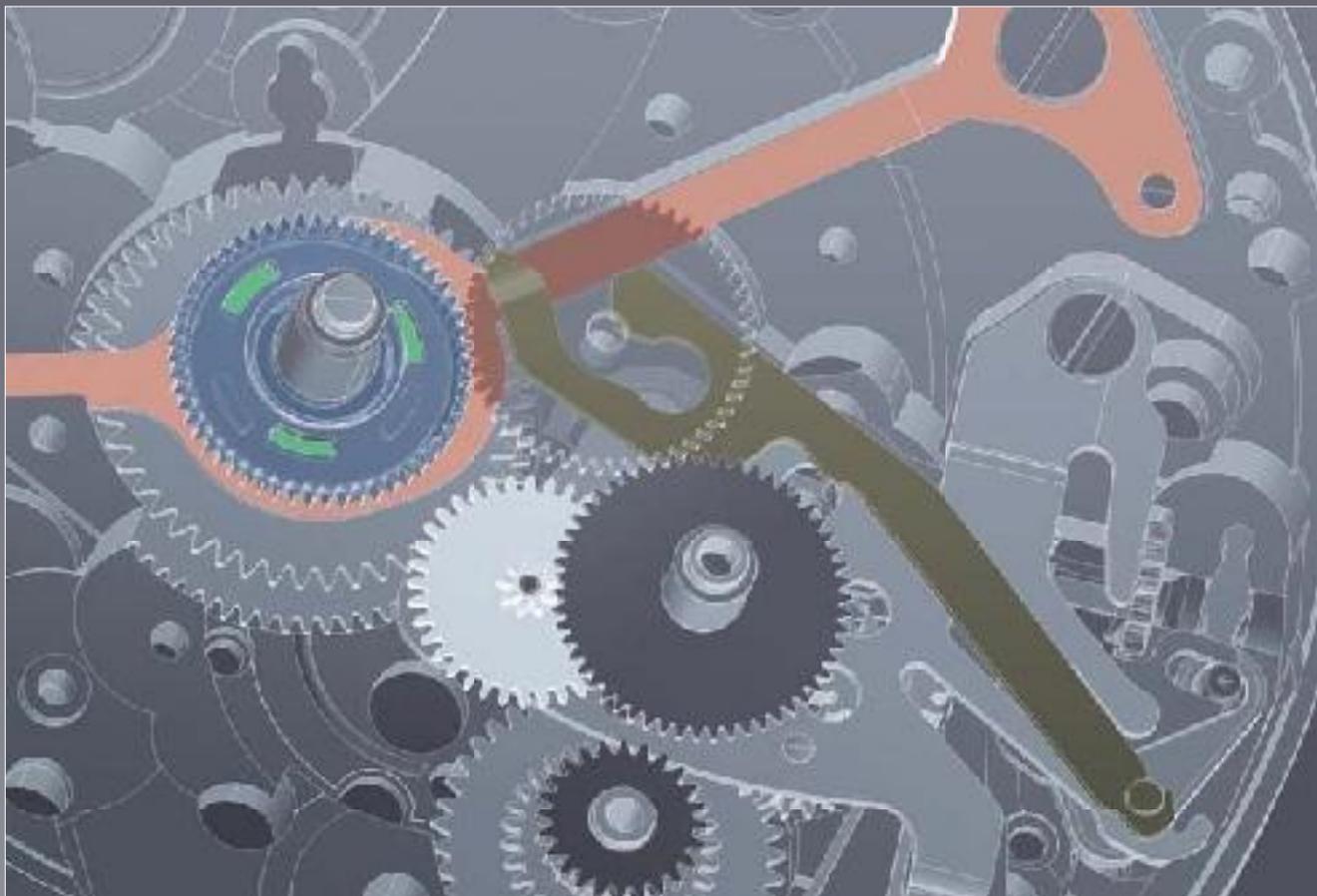
设定闹铃 研发出优化的敲击机械设计诚然是一件美事，但能让佩戴者在想用闹铃的时候随时启动才是最重要的关键。宝珀以具备多样创新技术的机芯达成了这一目标，其中

包括了一个导柱轮机械装置和一个离合器，而后者在响闹表设计历史上尚属首例。

Réveil响闹表机芯中心部位有两个盘面，能够有效同步闹铃时间和目的地时间。要实现这一功能，需将配好对的三个插槽置入其中一个盘面，再将三根拱肋置入另外一个盘面。而这两个盘面则分别同目的地时间和已设定闹铃时间相关联。一旦目的地时间盘面转到相应的位置，拱肋就会落入插槽，从而触发闹铃响起（其他时间里，拱肋始终处于目的地时间盘面的底侧位置）。

当两个盘面时间同设定的闹铃时间重合时，轻微的重量变化将会解开一根细小的针栓（该装置在法语中称为“goupille”即“销子”之意），从而给闹钟盒松绑，使其能够自由转动齿轮，启动敲击锤。当然，没人希望每隔12个小时，闹铃就会在拱肋和插槽重合时响起一次。因此，必须寻求一种解决方案，保证佩戴者能够根据实际需要，随心所欲地开启或者关闭闹铃。针对这个难题，宝珀将解决方案转向位于这款高端精密時計核心部位的部件——导柱轮。

闹铃上的导柱轮控制着一只摇杆，摇杆通过压迫针栓（销子）来锁定和开启敲击锤轮系，并控制一根能在表盘上显示闹铃“开/关”状态的指针。您可能会问，何必自找麻烦使用导柱轮呢？这是因为响闹表和高级计时腕表的原理相同，导



位于时间设定位置的表冠：脱离离合器

柱轮系统的底部带有一个控制按钮，可实现微感开关。只要微风拂羽式的轻轻一触，即可轻松开/关按钮，这也是本款Réveil响闹表区别于其他同类型表款的最大亮点。

接下来是最棘手的部分了。前文提及的双盘面系统是实现响闹表功能的标准做法。然而，该系统存在着一个致命的缺陷，这一点已经在其他款式的响闹表上显现出来了。当我们将时间往回拨时，一旦两个盘面转动到拱肋和插槽复合的位置，继续回拨时间将会导致闹铃时间同步回拨。其结果是：闹铃时间受到干扰，不得不对其进行重新设定。

设计团队原本可以放弃这个难题，宣布大功告成。毕竟，一款响闹表出现这种瑕疵再也平常不过了（毋庸置疑，无能为力的设计师们大可将这个难题贴上“本表特色”的润色标签，从而将问题淡出人们的视野）。可鉴于这款表兼具格林威治标准时间和响闹表功能，佩戴者如果往西飞，必定会遭遇到回拨时间的问题。很显然，这可不是简单的一句“本表特色”就能解决的。Réveil响闹表设计大体完工之际，设计团队突然灵机一动，想出一个解决的办法，那就是离合器。当我们拔出表冠进行时间设定时——无论表冠处于调整格林威治标准时间时针的位置，还是处于调整分针和时针的位置——离合器摇臂均能压迫闹铃盘面，使其脱离时针盘面区域。如此一来，拱肋和插槽将不可能复合，小时指针就不会带闹铃指针了。因此，那些飞行里程已达几百万英里

的旅行者们便可以一边向西飞行，一边坐在头等舱里悠闲地回拨时间，而已经设定的闹铃时间自然“岿然不动”。

闹铃上弦 宝珀成功改进Réveil响闹表的上弦机械设置，突破了响闹表的制作传统。可以想象，那些善于粉饰的设计师们肯定会说：对于一款响闹表、甚至是自动上弦响闹表来说，闹铃机制采用手动上弦也是一种“常见的特色”。因为手表可能是全自动的，可手表的闹钟就不是全自动的了。然而，宝珀Réveil响闹表却并非如此。这款腕表的上链摆陀在给手表发条匣上弦的同时，也会给闹铃的发条匣同步上弦。如图所示，上链摆陀转动中心齿轮时，手表主发条匣向一个方向转动，而闹铃发条匣则同步向另一方向转动。充足的动力储备是确保闹铃按照设定时间响起的先决条件，因此，清楚地知道闹铃的上链状态，对佩戴者来说至关重要。为保证这一点，闹铃轮系上加设了一个现实能量储备的机械装置。这是宝珀Réveil响闹表的又一处创新。其他款式的响闹表依靠的是手动上发条，因此不具备动力显示功能。佩戴者上发条时，一般会上到表冠再也拧不动为止。

格林威治标准时间 宝珀团队重新启用了一套久经考验的优质系统。该系统的核心构件是一个12齿的齿轮和一条定位弹簧。齿轮的固定端是校准的出发地时间，由响闹表的动力轮系驱动。目的地时间的时针也同样由动力轮系驱动，时针的位置可以向前、前后移动，在齿轮的12个凹槽间任意切

换。齿轮上的每个凹槽都指向一个整点时间，通过它们可以前后调整出发地的时间。

宝珀Réveil响闹表有多种款式可供选择。Réveil的L-evolution系列里就有玫瑰金和不锈钢两种款式，皆搭配直径42.5毫米表壳。在40毫米Léman系列里，则有玫瑰金、白

对于那些热衷于机械创新的钟表爱好者而言，宝珀响闹表无疑将是不二之选。

金和不锈钢三种款式可供选择。最值得一提的是，那些已经飞行了几百万英里行程的旅行者们，无需烦心知道这款革命性响闹表背后的任何技术细节。他们可能对该表拥有导柱轮的事实不置可否，只要能感受到这款设定机制的轻盈便捷即可；他们可能并不了解隐藏在机芯里的离合器功能，只要回拨指针时不会为闹铃时间的同步改变而苦恼就行。对于那些热衷机械创新和高雅设计的人们而言，宝珀Réveil响闹表无疑将是不二之选。与此同时，对于那些考虑旅行需求并追求实用性的人们而言，宝珀Réveil也将在他们的腕间绽放淋漓尽致的炫目光彩。





甘藤贝恩

无论从地形还是地貌来看，弗莱什都并不符合传统葡萄酒乡的要求，可瑞士的甘藤贝恩夫妇却在这片土地上成功酿制出世界一流的**黑皮诺**和**霞多丽**。

作者：杰弗里·金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON



甘藤贝恩夫妇：丹尼尔和玛莎



看看那些在商界叱咤风云的富商蓄贾们，用汤姆·沃尔夫的话来说，俨然皆可“主宰宇宙”了。他们坚信自己会在下一个领域内大展拳脚，那就是——制酒业。每个人都醉心于这样的臆想中：辉煌的酒庄，气派的品酒室；更有甚者，想象着自己已得天地之菁华，酿出的琼浆玉液让品酒师们好评如潮，藏酒者们蜂拥而至、一瓶难求。问题是，这终究只是白日做梦，最多算是一厢情愿罢了。自己酿酒的难度，丝毫不亚于给自己做脑部手术。没错，人人都能把葡萄发酵成酒精型液体，贴上“葡萄酒”的标签，不过这里要提醒一下，要知道，这样酿成的酒在口感上，和福岛上的咸水根本就没两样。如果你不顾一切，执意要打破世界顶级酿酒师的神话，那就不妨先了解一下黑皮诺酒的酿制过程吧。



只要有钱，人人都可以从容优雅地享受乡间生活，甚至学会酿酒也说不准。当然，这里说的是要求没那么高的赤霞珠、长相思或是美乐，但绝不会是黑皮诺。这种葡萄脾性难测，挑战你的耐心底线。即使在发源地勃艮第，数世纪来，人们反复摸索地理、种植、培育、收获和酿造各环节中相关的细枝末节，还是不免经常会大规模地失败收场。当然对于某些痴迷于此者——正如我本人这样，已经不可救药地爱上了它——当失望（通常是代价高昂）成了家常便饭，那扑朔迷离的成功一旦降临，自然足以令人喜出望外。可以这么说，对于酿酒师和顾客来说，在勃艮第酿制黑皮诺就像是高空走钢丝一般风险难测。要酿造或寻获真正的法国勃艮第顶级红酒，就已绝非易事，而要想在别处种植黑皮诺，那更是难上加难。想象一下，其难度堪比狂风暴雨中，下着鸽子蛋大的冰雹，高空踩着钢丝跨越大峡谷那般令人胆战心惊。

所以，通常当我拿到法国科多尔以外地区出产的黑皮诺时，那种心情就像是脸贴墙面站立的囚犯，背对着一群

准备开枪扫射的士兵，真是沮丧极了。行行好，还不如给我来一瓶贝日园或木西尼，这样我还好受些！随后，我第一次尝试了产自瑞士格劳宾登州、丹尼尔和玛莎甘藤贝恩夫妇俩酿制的黑皮诺。一名来自瑞士顶级餐厅 Le Pont de Brent（由主厨热拉尔·拉贝打造了米其林三星、Gault&Millau 19分的神话；如今在斯蒂芬·戴克的掌勺下更是赢得显赫声名）的出色侍酒师向我推荐了它。因为我对他充满信心，才敢于迈出尝试高空钢索穿越大峡谷的第一步，点了这瓶酒。何况，他还向我保证，如果不像他说的那么好，随时可以退货，我还可以到餐厅的法国勃艮第区随心所欲挑选好酒。这样的多重保证，还有什么好顾虑的呢？一切准备就绪。刚一入口，那杯中的琼浆便令正在进行着的晚餐戛然而止，仿若速降滑雪选手猛然发现自己的滑雪板并没有齐头并进时突然停下一样。这真的是瑞士酒吗？当然瑞士也产了不少好酒，纳沙泰尔的霞多丽、瓦莱斯的希哈或蔻娜兰、缇奇诺的美乐。可这是黑皮诺啊！闻上去和喝起来，丝毫没有“外国”味。这支非法国原产的葡萄酒融典雅气质、浓郁口



感、丰满韵味和深度层次为一身，具备了顶级勃艮第红酒所特有的完美品质。凭借着完全盲品(即在产地、年份等线索的情况下品尝)，我都能脱口而出荷西园、柏内玛尔，或是香柏坛这些名字。之前我只遇到过两次几乎没有瑕疵的“外国”黑皮诺，一次是来自遥远的加州北部沿海地区，另一次也是来自俄勒冈地区(当然这些还是比不上法国勃艮第区，不过我想也已经算是非常出众了)。而这支酒，业已超出刚才那两瓶一大截。

那么下一项日程，自然是要去拜访座落在瑞士东部格劳宾登州的小村弗莱什，去探究这款神奇黑皮诺背后的秘密。甘藤贝恩夫妇从1982年开始就在这里酿制美酒了。从A13公路分出的小路蜿蜒而上，似乎看不出如何能在眼前这片土地上酿出瑞士美酒，与法国科多尔美酒分庭抗衡。科多尔的缓缓山坡大都围绕着一片广袤平原，而弗莱什则座落于崇山峻岭间，看起来更像是圣莫里茨之类的度假胜地，或是滑雪天堂，不太让人联想到是葡萄酒乡。唯一的有利条件就是此地的微气候，当然这在瑞士也并不罕见，有些



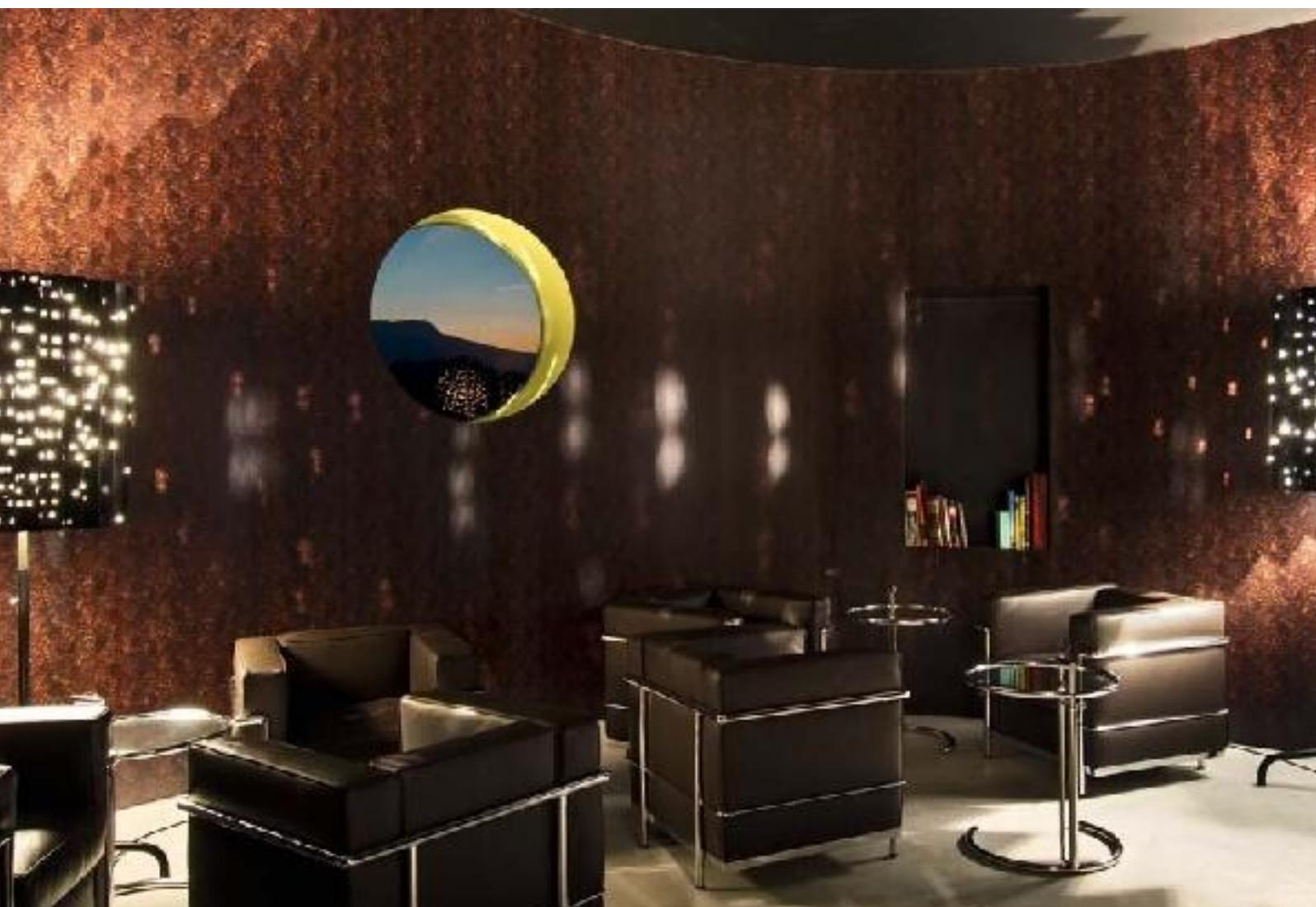
座落于群山环抱中的小山谷通常都气候温暖。不过瑞士地形多样，不易分辨，无法凭肉眼断定哪些山谷会拥有这般得天独厚的气候，有些地方恰好有，而有些就没有。弗莱什刚好就是这么一个幸运儿。

单靠微气候是无法解释甘藤贝恩家的酒为何这般出众的。要知道，这是黑皮诺，它的品性如此刁钻，绝不会那么容易就被征服。丹尼尔和玛莎成功了，这不是单靠某种因素就能实现的。归根结底，在于他们付出的辛勤劳动，事无巨细，全情投入，只有这样才能最终酿制出世界顶级美酒，毫无疑问，黑皮诺首当其冲。很快你就会发现，夫妻两人对品质有一种近乎偏执的执着。没错，甚至在尚未与他们寒暄交谈之前你就能体会到这点。初见酒厂和周围的葡萄园时，所有一切都在向你展示着这对夫妻对细节的关注和对品质的执着追求。

弥漫在勃艮第空气中的是一种质朴风格，科多尔的酒厂和酒窖无一不沉浸在这种古朴的氛围中。哪怕

后院停着豪华奔驰，厅院里也多是泥土铺地，各种设备漫不经心地随意堆置，客人们直接围在酒桶边品酒，品完后直接吐在碎石地上也无伤大雅。至于建筑，那里的房子老得都像有200多岁了。

对丹尼尔和玛莎来说，可不是这么回事。他们的现代化酒厂纤尘不染，井然有序，简直能和钟表工坊相媲美。每一处细节，甚至是灯饰都煞费心思。丹尼尔亲自围绕“孔洞”这一主题进行灯饰设计，在金属盘和柱体上钻出小洞，斑斑驳驳地照射着房间和地面。他的父亲负责这些钻孔工作。当然，并不是说这么做就能保证酒的品质，但我们从中可以一窥甘藤贝恩在制酒中所追求的周到和极致。丹尼尔大方地承认他曾多次拜访勃艮第（毕竟驱车只需数小时），也大胆地借鉴了当地的理念，并从那里汲取了很多灵感。在谈及友人时，他还提到了很多勃艮第的知名酿酒师，也难怪他现在在百分之九十的葡萄都是法国品种。不过，在将法国葡萄移植到瑞士栽种时，他并非只是简单地东施效颦而后靠



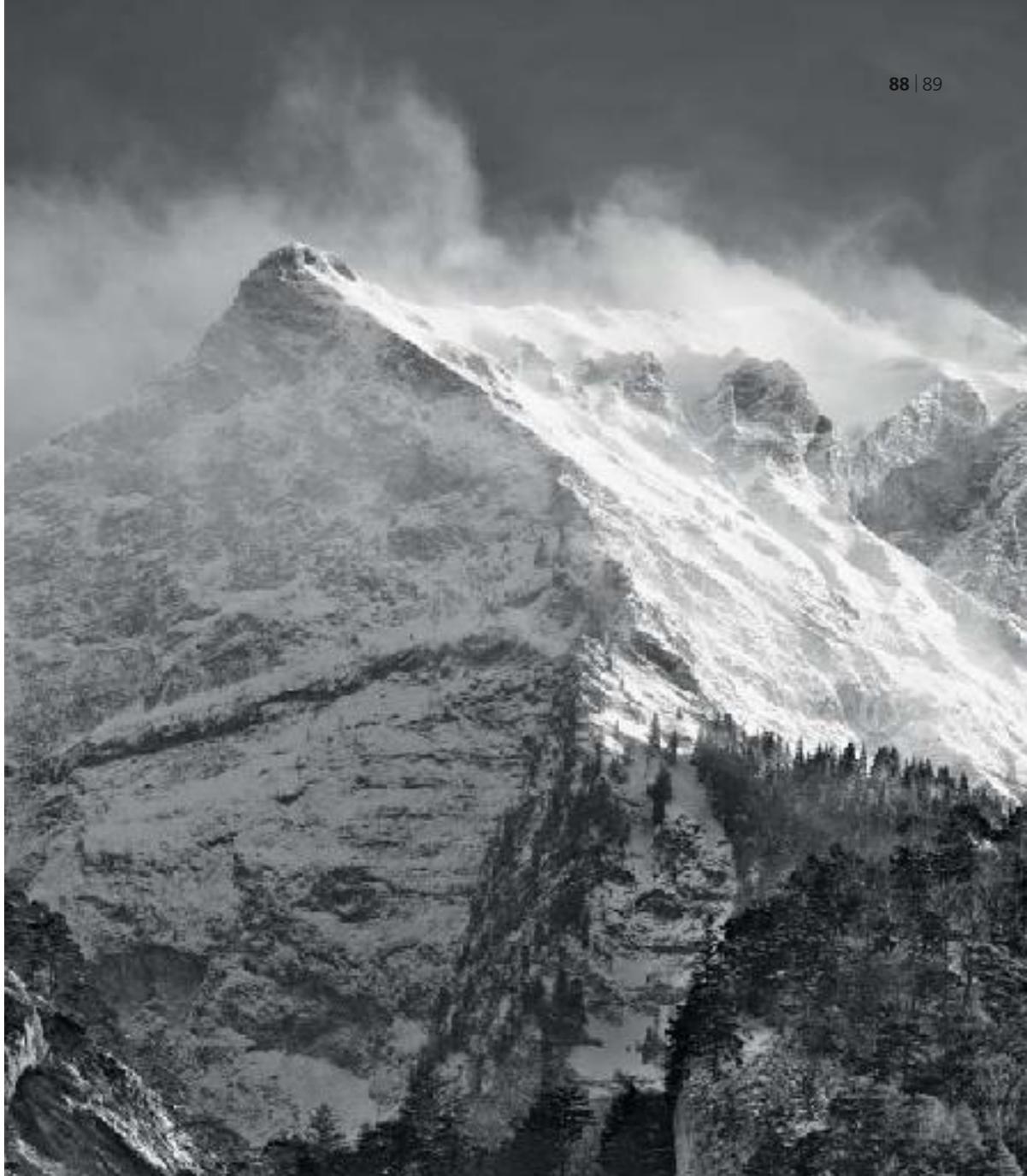




每一处细节甘藤贝恩都煞费心思，甚至连灯饰都设计成倒置的酒杯形状。

天赐福。他很快意识到，尽管弗莱什和哲维瑞-香柏坛几乎地处同一纬度，但考虑到气候差异，必须要对葡萄园进行调整。一方面，格劳宾登州降雨量几乎是勃艮第的两倍，针对这一情况，夫妻俩将葡萄藤培育得远高于法国原产品种。在勃艮第，地面上接近10厘米处就开始生长葡萄藤蔓，而他们种植的藤蔓要在高出地面约90厘米处才开始生长，这样就能保护葡萄藤不受泥土中向上蒸腾的湿气影响而腐烂。此外，弗莱什海拔也比科多尔高出250米，平均来说，收获葡萄的时间也会较勃艮第推迟两周左右。

有种说法，好酒是在园子里酿出来的。除了改变法国葡萄，以适应瑞士东部的特殊气候以外，甘藤贝恩夫妻对品质的追求远不止这些。每公顷的葡萄产量和葡萄的品质之间是密切相关的，产量增加，品质就会相应下降。因此，甘藤贝恩夫妇先后采取了两项重要措施来限制葡萄产量。首先是修枝，每株葡萄藤上修剪到只剩五棵枝蔓；等到葡萄开始结果，他们就按部就班地巡视整个



葡萄园，修去部分葡萄串（这步叫作vendange verte，即“绿色采摘法”）。这样，整株葡萄的全部养分会更加集中地输送到数量不多的几串果实中，从而大大提升葡萄的风味。

先记下这些，再回头看看难以捉摸的皮诺葡萄吧。用葡萄酿酒是没有固定“方子”可循的，就算其他一些各式酒品多少可以遵循一系列按部就班的制作步骤，皮诺葡萄却与众不同。若要也循着个方子去调制它，那可就大错特错了，唯有等着吃苦头吧。比如勃艮第的葡萄，采摘之后放入发酵池内就会马上引发争议。关于何时开始发酵这一问题，人们彼此之间都会意见相左。有人坚持即刻发酵，而其他人则建议冷却葡萄，暂缓发酵，等上一段时间让葡萄软化。甘藤贝恩夫妻选择后者的做法，在葡萄冷浸8至14天之后，才开始进行发酵。这么做的原因在于，延长浸渍时间，可以从果皮中萃取更多色素和芳香物质。然而，除了强化色泽外，酿造中还有更多需要关注的细节。许多皮诺酿酒师在将葡萄放入发酵池之前，都

会完全去除茎部。其实，酒中加入少量葡萄枝会带出一种异常迷人的辛香风味，去除茎干的话，就与这样的风情失之交臂了。不过，勃艮第的顶尖酿酒师一般都会这么做。在大多数年份，丹尼尔都会在发酵时加入比例高达20%的整串葡萄（这样就带上了葡萄枝）。这样做的弊端是，加入葡萄枝有可能淡化最后成品酒的色泽。不过，他用冷浸的方法轻易避免了这个问题。在发酵过程中，为了强化萃取效果，丹尼尔每天压五到六次的发酵槽盖

细节决定成败。无论是在勃艮第还是在其他地方，几乎所有的酿酒师都会购买商业化生产的橡木桶。丹尼尔和玛莎却坚持自己制作，因为这样才能确保木桶能完全满足设定的规格。选用树龄三年的橡木，经过长时间的轻度烘烤，制造出来的容器才会像那些商业化生产的木桶一样，颜色不会发黑，呈现出一种均匀的浅褐色。丹尼尔相信这样会为葡萄酒增添一份精妙的橡木余味，从而更好地激发果味，也不必担心过重的橡木气味影响到酒的



味道。甚至发酵桶的材质也成为了关注的焦点。即便是那些在制酒行业中久负盛名的酒商，通常选用的材质也都是不锈钢，可甘藤贝恩夫妇却坚持严谨按照自己设定的规格，用橡木制作所有的发酵酒桶。

甘藤贝恩夫妇不只是酿造黑皮诺，同时还制作霞多丽和非常少量的雷司令。他们对品质的极致追求不仅使他们的黑皮诺脱颖而出，也让这两款白葡萄酒不同凡响。

不过，甘藤贝恩的酒有一点是注定会让人失望的。那就

是，需要极大的热忱方可觅其踪迹！每瓶年份酒在装瓶之前就早已预订一空，觊觎极品黑皮诺、霞多丽或雷司令的藏家们早早就排起了长队，期望着能在甘藤贝恩的顾客名单上占据一席之地。而其他人，则只能费尽心思地周旋于各大酒商或餐厅间了。（提示：在四家个人推荐的餐厅里可以觅得甘藤贝恩的佳酿：蒙特勒的Le Pont de Brent、苏黎世的Sein餐厅和 Lindenhofkeller餐厅，以及纽约Eleven Madison Park。





乔治·德贝里昂



乔治·德贝里昂博士是Lettres du Brassus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，德贝里昂博士将带我们体验丹尼尔和玛莎甘藤贝恩带来的前所未有的美酒体验。

品酒笔记:

2009黑皮诺: 高雅、细致、精美。2009年出产的所有葡萄酒均为非整枝压榨 (即不经过破碎除梗程序, 而将整穗连带枝梗一起进行压榨)。初饮带有清新的树莓香气, 而后为红樱桃并点缀香草味的回甘, 属中质量型。较预期早熟、爽口、柔顺, 口感细腻。

2008黑皮诺: 色泽较2009年明显浓厚, 蕴含着香料和黑果类气味的复杂香气从杯中喷薄而出。入口后, 前调混合着烤香草、黑樱桃和黑莓的独特风味, 回味悠长甘甜。纯度精粹, 馥郁饱满, 乃上乘佳酿。

2007黑皮诺: 辛香的黑莓味达到完美的成熟度, 香气浓郁清晰。包裹在带有香草味的橡木香气中, 莓果味尚显紧密, 在舌尖跳跃。带有异域风情的辛香余味, 完美的平衡感, 精巧而灵妙, 属巨星级臻品。

2006黑皮诺: 此款酒打破了常见的黑醋栗和黑樱桃香气组合, 取而代之的是蕴含咖啡、怡人的香草橡木和浓郁的莓果味, 回甘香甜, 余韵悠长, 清晰精准地呈现其风格特征。巨星级臻品。

1999黑皮诺: 与之前提及的几款酒截然不同, 此款酒酿制于甘藤贝恩夫妇大量培育瑞士葡萄品种的时代。草莓、覆盆子的香气中夹杂着一丝野菌香气, 细致而典雅。酒品属中质量型, 弥漫着熟透了的香甜红果味, 余味适中。此款酒已完全成熟, 质量上乘。

2009霞多丽: 柑橘和花香混合菠萝果香, 已经成熟。酸爽果香特有的清新活力, 与挟裹着香草味的橡木香完美融合, 在舌尖共舞, 余味中洋溢酒体的青春与鲜活。力度到位。若继续窖藏一两年, 必能成就更加圆润的上品。一星。

2008霞多丽: 柑橘皮香, 柠檬花香与菠萝果香在杯中瞬间迸发, 之后是融合了甜奶油、榛果和清新明朗的果香为一体的曼妙香气, 馥郁圆润。伴随着奶油和菠萝味的烤面包香气, 余韵独特悠长。经典纯正的霞多丽。巨星级臻品。

1999霞多丽: 色泽深黄, 挂杯效果出众。馥郁圆润, 带着黄油气味的果香在舌尖与各类元素共舞, 果味、烤面包味与橡木香气完美交织, 平分秋色。榛果香的后调令人心旷神怡, 悠扬的余韵可持续一分多钟之久。几乎可与巴达-蒙哈榭特级佳酿媲美。巨星级臻品。

2008雷司令晚摘干白: 香草、菠萝和苹果的香气尽情交织, 活泼奔放, 香甜苹果的余韵缭绕, 取代了原本充满异域风格的果香味。与鹅肝共用, 堪称绝配。上等佳酿。



VILLERET
MONOPOUSSOIR
QUANTIÈME
CÔMPLÈT 计时码表

将复杂机制完美融入纯粹形式，尽呈完全日历月相及单按钮
计时码表的全部功能。

作者：杰弗里·金斯顿 JEFFREY S. KINGSTON





由简入奢易，化繁为简难。简至极致，即为创意。

——查尔斯·明格斯

从很多方面来看，这句话已经捕捉了Villeret Monopoussoir Quantième Complet计时码表的精髓所在。这的确是一款复杂精密的腕表，小小的表壳内凝聚了单按钮计时机制，日期、星期、月份的全日历指示和月相盈亏显示功能，将制表技艺中最为实用经典的复杂功能浑然融为一体。

如若遵循腕表的美学要求，单是实现其中一项功能都已是顶尖工艺，更别提数者兼顾了。想想指针的数量就足已让人咋舌，区区一个表盘上分布着时针/分针/秒针共三根；计时秒/分/时三个小表盘上的指针再三根；日期、星期、月份指示又是三根（若都以指针表示的话）；再加上月相显示器。如此算来，表盘上共计九根指针和一个月相显示器。传统的双按钮计时码表上，表壳侧面还会再安装两只码表按钮和一个表冠。此外，有些表款在表壳侧面还安装了传统调教按钮，那就又多出了四处凹槽。指针、按钮、凹槽星罗棋布，难以想象多达17件零件在一只表的表盘和表壳上争奇斗艳。唯有以分布于表面上的零件数量来判断时计价值的人，才会心仪于这串惊人的数字吧。

然而，宝珀Villeret系列却出奇制胜。30多年来，Villeret系列始终秉承精致含蓄的传统，致力于“化繁为简”，搭载多重复杂功能，同时又演绎简洁细致之美。宝珀反复推敲复杂功能，使其变得更为精简，巧妙地将导柱轮机芯设计为兼具单按钮和融入表冠的同轴计时按钮为一体的独特机制，用以取代表壳侧面配置三个累赘零件（停/走按钮、表冠和归零按钮）的传统双按钮计时机制。而全新的表冠也集表冠功能和计时码表功能为一体，外形比传统表冠略大一些，计时按钮也只是在表冠帽上稍许突出。如此一来，表壳侧面的三个零件合而为一，线条简洁流畅，整体外观毫无赘物，唯有表冠一目了然。当然，融入表冠的计时装置依然可透过连续性按压，来执行开始、停止与归零等完整的计时控制功能。值得一提的是，除了坚持宝珀一贯的经典美感，Monopoussoir和宝珀其他计时码表一样，也在机芯上采用了经典优质的导柱轮结构，表冠按钮手感顺畅柔滑。





以导柱轮调控并操作所有功能，是导柱轮计时码表的重要标志。



将动力储存显示盘置于手表上链系统的零件上，这种做法是否绝对符合逻辑呢？

此外，为体现一贯的简洁纯净风格，宝珀还另辟蹊径设计出独特的日历和月相调校按钮。当在允许的时间段内进行停表调校时，日历和月相指示就必须要有完美的设定和调校机制。业界常见的做法是在表壳侧面添置调校按钮，这无疑又增添了一个累赘之物。然而，为精密的日历设置调校器，并不意味着一定要在表壳侧面装上繁复的配件，而牺牲流畅优雅的线条。宝珀独有的表耳下方隐藏式调校按钮的专利设计，就巧妙地将调校按钮从表壳侧面移至表耳之下；隐匿于此，四只调校按钮便皆不为人所见，丝毫不会破坏表侧简洁流畅的线条感。锦上添花的是，如此设计，不仅保持了宝珀惯有的简约和优雅风格，藉着表耳下方的调校按钮，还可以直接用手指轻松操作，而不似传统凹陷于表壳侧面的按钮那样，需要有专门的调校针才行。如此一来，又有四项功能复杂的零件，可以从表壳上轻松“拿掉”。

日历显示和计时码表的结合也同样天衣无缝。以两个小视窗来分别显示星期与月份的设计省掉了两根指针，如此一来，整个表盘上除了简洁陈设着计时码表的两个小表盘（分钟计时表盘和小时计时表盘），再无其他多余点缀。即使这样两只小窗口，宝珀也要尽力使其不显突兀，采用了与表盘同色的设计手法（“ton sur ton”）。这样，当佩带者需要读取星期和月份时便可以一目了然，无需读取时，小窗口则与表盘融为一体。日历和月相显示也精简到只有一根中央指针指示日历，其余部分也与表盘浑然一体。



除了日历设计的返璞归真，宝珀还在手表的外形和内在上不断追求卓越，精益求精。先看外形上的日期指针。与Villeret系列其他的全日历月相表款一样，此款Monopoussoir Quantième Complet秉承了源自两百年前的制表传统：为区分主要的表盘指针，一些显示次要信息的指针，比如日历指针等，均采用了特别的蓝漆蛇形蜿蜒指针，兼具美感与实用性。

而宝珀的内在卓越，则体现在机芯本身。本款Monopoussoir依然搭载了宝珀独有的防损安全日历调校功能。通常情况下，全日历月相腕表在每天的特定时间段（多数是午夜前的几小时或者凌晨较早的几小时）内不得进行时间调校，因为此时日历显示器正在更新。在自动更新过程中，如果手动调校时计，极有可能会损坏精细腕表内的传动擒纵装置。宝珀卓越创新的机芯设计则消除了这种风险。不论时计是否在自动更新，都可在全天任何时候对日历与月相进行调校，而不会损坏到机芯装置。这个防损安全装置的设计相比传统全日历时计要多用40%的零件，其复杂程度几乎可与万年历机芯相媲美。然而，如此细腻精准的细节并不一定为佩带者所了解，它只是静静地藏匿于腕表简洁优雅的表盘之下，确保佩带者的操作简便。

Villeret Monopoussoir Quantième Complet有搭配蛋白白色表盘的18K玫瑰金表款和白色表盘的不锈钢表款可供选择，两款表壳直径皆为40毫米。

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
Enric Sala

译者

上海银库广告传媒有限公司

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
Anne-Lise Vullioud
Enric Sala / NGS
Ralph Feiner, Malans
Joël Von Allmen
Julien Goumaz
Zuliani SA

2011 年 11 月出版



IB
1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

宝珀



Villeret 系列
Grande Décoration

金雕纹饰腕表 高级定制款
大明火珐琅烧制盘面
机芯整体手工金雕 孤本制作
型号 6615-3631-55B



www.blancpain.com

宝珀专卖店 阿布扎比·北京·嘎纳·迪拜·叶卡捷琳堡·日内瓦·香港·澳门·马德里·麦纳麦
莫斯科·孟买·慕尼黑·纽约·巴黎·首尔·上海·新加坡·台北·东京·苏黎世