

lettres

DU BRASSUS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



JB
BLANCPAIN

SWISS MADE



亲爱的名表鉴赏家们：

欢迎进入宝珀期刊第十二期的精彩世界！

生活艺术是宝珀基因中的核心元素，品尝餐桌美食的愉悦与佩戴精致腕表的满足总是相随而至。为此，我们在每一期宝珀杂志中，都特别为读者奉上一家世界顶级餐厅的介绍。这一期我们则另辟蹊径，不再介绍新的去处，而是带领大家故地重游，回访从前曾探寻过的三处饮食天堂：瑞士克里希尔的帝威餐厅（Hotel de Ville）、法国沙尼的拉玫路瓦餐厅（Lameloise），以及瑞士蒙特勒的布伦特桥（Le Pont de Brent）餐厅。这三家餐厅久负盛名，近来也不约而同地迎来了大厨的功成归隐。宝珀特意适时带领读者重温旧梦，一探主厨更新换代后餐厅经历的变革。因此，本期美食大片不再是一枝独秀，而是各有精彩的“三幕大戏”。



随后，我们的主打腕表文章将聚焦高端钟表世界的首创大作——首枚集中华年历、格里高历和月相显示功能于一身的中华年历表。为打造该款卓越时计，宝珀历时五年时间倾心研发，本期杂志就将为钟表拥趸呈现此款具有划时代意义的复杂功能腕表。

上期我们曾预告过宝珀与国家地理协会的精诚合作，以及对原始海洋探险活动的大力支持。本期宝珀荣幸邀请大家跟随安立克·萨拉博士（Dr. Enric Sala）的生动笔触，共同体验本次由品牌鼎力赞助的皮特凯恩岛科研勘探的精彩故事。

敬请享受宝珀期刊第十二期的阅读之旅！

Marc A. Hayek
President and CEO Blancpain



04

VILLERET中华年历表

世上首枚融合中国传统历法与格里历的卓越腕表



24

传奇三问表揭秘

探索复杂制表工艺的至高奥妙



54

宝珀L-EVOLUTION R

全新双追针飞返计时码表

宝珀将双追针飞返计时复杂功能引入运动腕表



封面

VILLERET中华年历表



64

变革中的餐厅三杰
餐饮巨擘迎来主厨更新换代

82

大马士革镶金工艺
宝珀将古老镶金工艺应用于腕表表盘

92

皮特凯恩群岛探险
探秘邦蒂号叛变船员的流亡群岛

目录

焦点 04 VILLERET中华年历表
世上首枚融合中国传统历法与格里历的卓越腕表

聚焦大师 24 传奇三问表揭秘
探索复杂制表工艺的至高奥妙

生活的艺术 40 乔士迈葡萄酒庄园
法国阿尔萨斯的特级葡萄酒庄

焦点 54 宝珀L-EVOLUTION R全新双追针飞返计时码表
将双追针飞返计时复杂功能引入运动腕表

生活的艺术 64 变革中的餐厅三杰
餐饮巨擘迎来主厨更新换代

焦点 82 大马士革镶金工艺
宝珀将古老镶金工艺应用于腕表表盘

生活的艺术 92 皮特凯恩群岛探险
探秘邦蒂号叛变船员的流亡群岛

108 | 资讯

Villeret
中华年历表

宝珀隆重推出世上首枚融合传统中国历法、
格里历及月相显示的卓越腕表。

作者：杰佛里·金斯顿



这是一种复杂的传统历法，与依月份而定的四季变化同步，而非固步自封于规则日期的窠臼。一年的划分有时12个月，有时13个月（闰月），长短不一；每月的划分有时29天，有时30天，毫无规律；一天的划分也非通用的24小时制，而由12个长度为120分钟的时辰组成。除了可以追溯至远古时代的传统历法，惯常的公历日期和月相显示也需一一具备，可这么多的时间元素，到底是如何融汇到同一枚腕表上的呢？

确实，实际还不止如此。其他的钟表复杂功能，无论陀飞轮、三问报时还是万年历，都凝聚了长达两个世纪的制表经验，前人留下了清晰的路径，以指导机芯设计师该何去何从。然而，融合中华年历和格里历的设计却史无前例，这一复杂功能从未有人实现，没有过往的智慧可供借鉴。

因此，宝珀机芯设计师在历经五年的Villeret系列中华年历表研发项目伊始，就面临了难以逾越的强大挑战，并最终通过呕心沥血的不懈努力，实现了制表技术领域卓越不凡的巨大成就——中华年历表。它不仅是目前业界唯一一枚结合中华历法和格里历的非凡杰作，更是钟表制造史上首枚拥有这项独特复杂功能的珍贵時計。

其实仅凭几串数字，对机芯颇有研究的人也一定能够推想得知，这一复杂功能极难实现，甚至无需专业的判断。3638型机芯共含469个零件；单从一张白纸开始设计的日历夹板就包含了整整六个零件组，有超过20条的线性弹簧，每条都经过手工锉刀打磨和倒角修饰（更小的细节则使用电动工具辅助完成）。通过细节来具体比较，这种历法功能的复杂程度远超想象。的确，就机械复杂度而





中华历法的神秘玄妙跃然盘上，淋漓尽致。

言，Villeret系列中华年历表仅次于三问报时表。这不仅需要最富经验的制表师精心组装，更需对每个微小零件进行手工调教，以使時計臻至完美表现。因此，每一枚中华年历表均由宝珀位于Le Brassus的复杂功能制表工坊组装出品。

中华历法的神秘玄妙在这款腕表的表盘上展现得淋漓尽致。首先，让我们放眼位于表盘顶端12时的小表盘，此处显示的是中华年历的传统时辰。中国时辰的长度为120分钟，一天分12个时辰，简单想来，这似乎与标准的24小时并无二致。然而这种想法却忽略了格里历24小时和中国时辰的一个重要区别。长达120分钟的时辰并不是

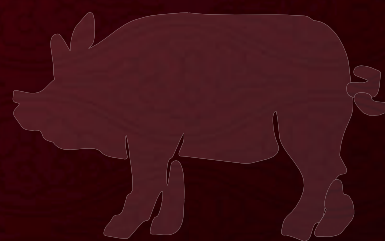
按照12点、2点、4点这般推移。每天中的第一个时辰并非从12点起始，而是从子时（鼠）的23:00开始，延续至00:59；接着是1:00到2:59的午时（牛），然后再是寅时（虎），以此类推。每个时辰都以一种动物命名。数字刻度和代表动物的时辰名称分布排列在小表盘上，数字在外，名称在内。

位于中国时辰小表盘上方的是中华生肖标识。中华生肖和西方星座不同，虽然二者都由十二个部分组成，但西方星座与月份关联，中华生肖则与年份相关。而且，中华生肖均由动物代表，而西方的星座虽有部分动物，但也有非动物的标识，例如星辰。



关于十二生肖的遴选及排顺序，中国古代有一则民间传说。相传古时玉皇大帝颁布旨意，令各界动物于凌晨五时赶至天宫大门，并将以到达的先后顺序为生肖年份排序。可要抵达天宫并非易事，必需穿越一条湍急的河流。头脑机敏的鼠和猫发现，要想按照规定时间到达天庭，最迅速的方式就是骑牛过河。待到行至河水中央，老鼠计上心来，将猫推入滚滚浪涛；快到岸时又从牛背上一跃而起，从而拿下比赛冠军。实力雄厚的牛随后到达，只得屈居生肖榜的第二位。老虎则凭一身大力奋勇杀过急流，夺得第三。聪明的兔子踩着河中的石块，一步步跳向第四位的奖台。不过，它的行程也算历尽艰险，途中差点被水卷走，幸亏命悬一线时抓住了一块浮木，才最终平安过河抵达

对岸。令人诧异的是飞龙的表现。按说龙理应统领群雄，占据宝座，但此次仅排名第五——它似乎对助人为乐过于热衷，比如帮兔子鼓风，将它搭的浮木吹至对岸。后面紧跟着的是马，不想身上还偷偷藏着蛇。快到终点时蛇从马的身上突然滑落，一溜烟蜿蜒向前，排名第六。受到惊吓的马无力回天，只能眼睁睁看着自己被蛇超越，落到了第七名。接下来的三名分别为羊、猴、鸡，它们精诚合作涉水渡河。其中，鸡驾竹筏，羊和猴则清理水草，为座驾开路，最终齐心协力，胜利到达彼岸。玉帝见状龙颜大悦，遂将第八、第九和第十的排名分别赐予了羊、猴、鸡。狗是第十一个到达终点的，远远没有发挥出它的真正实力，只怪它一路贪玩，没有集中精力比赛。猪则位居末尾，它



宝珀通过精心设计，在表盘上完美展现了以60年为一周期的生肖、五行及阴阳等复杂元素。

的赛程可谓自在悠闲，一路吃喝一路睡。至于被鼠陷害、从牛背上落入水中的猫，等它到达终点时，玉帝已宣布比赛结束，彻底出局了。这就是关于十二生肖的民间传说，也由此确定了中国十二生肖的象征及排序。

生肖显示和位于3时的阴阳五行显示息息相关。小表盘中央是阴阳的通用符号“阴阳鱼”。根据中国的道教学说，阴和阳是万物的基本元素，它们相互对立，又和谐统一。在这个符号中，白色为阴，代表天空；黑色为阳，代表大地，二者垂直排列。整体的圆形代表整个宇宙，阴阳二者交融相依，象征自然界的对立面之间相互联系、交错统一。阴阳又各自与五行相连。根据中国传统思想，五行——金、木、水、火、土是宇宙万物的基本构成，并各有阴阳。小表盘中，五行符号显示位于阴阳鱼外侧，再外缘则为每个元素的阴阳属性。每个五行元素跨度为两年，

第一年是阳（正极），第二年是阴（负极），因此，第一个木年象征干木，第二个木年则象征新木；同样地，第一个火年（阳）象征着熊熊烈火，第二个火年（阴）则代表余烬未了。五行各自具有阴阳两年，表盘的指针因此每十年转动一个周期。

每年变化的中华生肖显示则位于12时的生肖视窗，与阴阳五行显示相连。生肖/五行/阴阳运行的完整周期为60年（一个甲子年）。表一即为最近的周期列表，如图所示，2013是生肖蛇年，五行是水/阴；2014年是马年（还记得蛇是怎么超过马到达终点的吗），五行是木/阳；而2015则是羊年，五行为木/阴（每个五行元素持续两年）。以此类推。整个60年周期都可以在Villeret系列中华年历表的表盘上清晰显示，结合生肖视窗和五行阴阳表盘便可读取。



中华干支纪年表

年份		生肖	五行		阴/阳	
2012	2072	龙	水	水	阳	壬
2013	2073	蛇	火	火	阴	癸
2014	2074	马	木	木	阳	甲
2015	2075	羊	土	土	阴	乙
2016	2076	猴	金	金	阳	丙
2017	2077	鸡	水	水	阴	丁



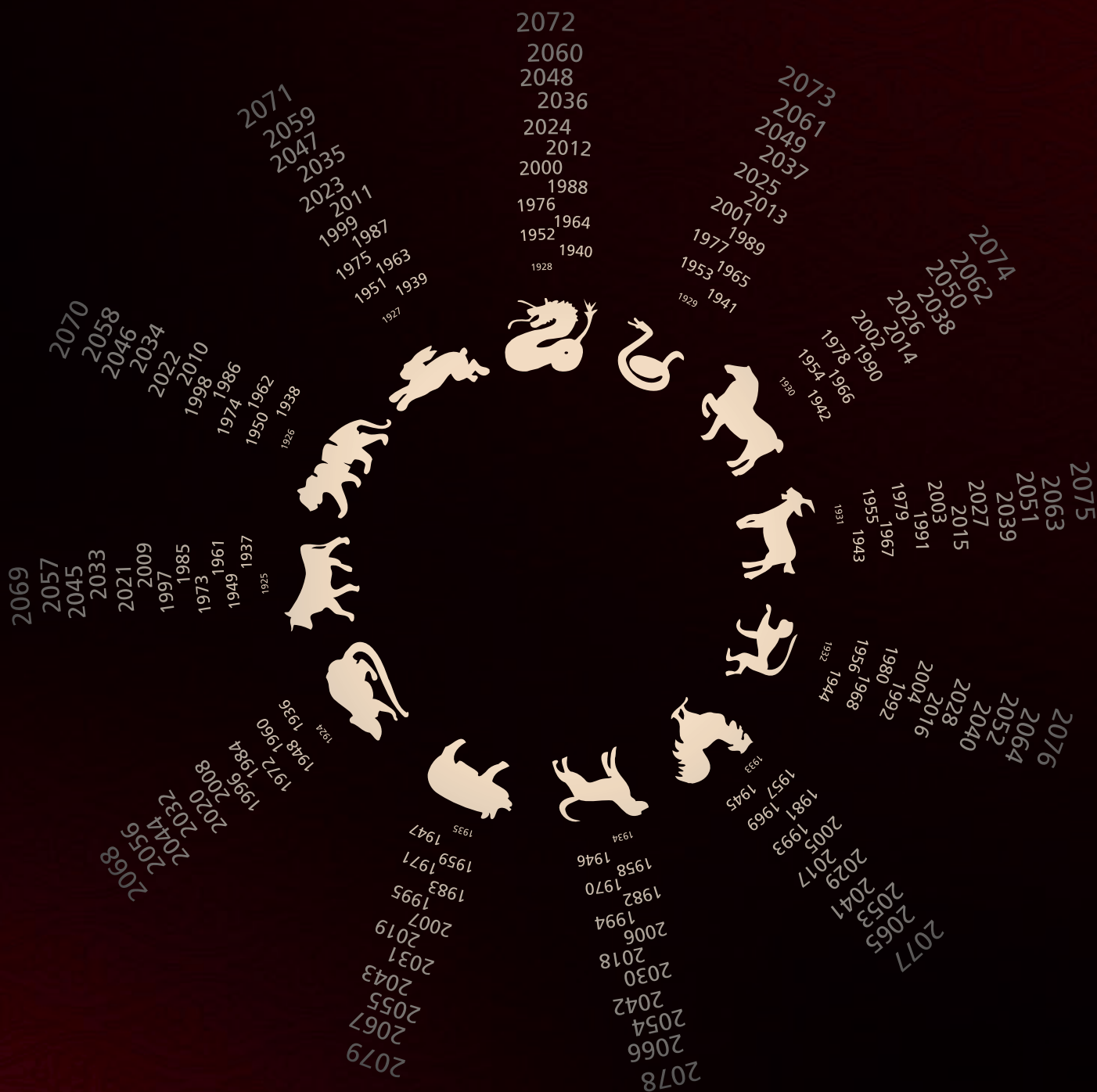
为了设计出能够记录包含三种元素的一个甲子年周期的时间机制，宝珀的机芯设计师创作了基于结合齿轮的独特方法。生肖周期包含了12个不同的生肖符号，其主要零件是一个12齿的齿轮。每当一年过去，生肖变换的同时，承载着阴/阳/五行的十齿齿轮也要随之转动一个刻度。生肖齿轮完整的转过一圈后，十齿齿轮需再转动两个齿才能完成阴/阳/五行的整个周期。随后，生肖齿轮还需要转动四圈，才能让十二齿齿轮和十齿齿轮一同回到原点，完成整60年周期的运行。与之相比，格里高里公历的变换周期只有4年，传统的公历方法中不需要运用组合齿轮来实现每4年的周期变换，通常只靠一个4年转动一次的齿轮就可达到这一功能。

同样令人惊叹的还有宝珀调校腕表周期的方法。要进行生肖/五行/阴/阳的调校，你可能需要手工调整59次之多，适

用于这种情况的传统调校器通常都粗笨不堪。因此，宝珀采用了通过表冠调校的创新方法。佩戴者可以通过旋转表冠对所有刻度进行方便快捷的调校，以达到所处周期的正确位置。

下面我们来探究一下位于中华年历表9时位置的小表盘，此处显示的是中华历法的日期。小表盘的內圈是中华月份刻度，外圈则是日期符号。从很多方面来说，这个表盘是中华年历的核心。学者们将中华历法体系称为阴阳历。简单来说，阴阳历就是以朔望月为基本单位、同时结合太阳运动周期的一种历法。阳生之时便是二十四节气中的“冬至”，从每年冬至日到下一个冬至日，相当于一个回归年。与此相反，格里历则以纯粹的太阳运动周期作为计算基准。两种计时历法的目标都是为了精确计算回归年。格里历中确立了昼夜平分时（一年发生两次，日夜长短相





中华历法是阴阳历，因此需要调校闰月和月份的天数。

同)；而中华年历则关注回归年中的一个太阳现象——冬至。可无论是格里历还是中华年历，经年日久都会产生误差，必须进行定期校正。每一个格里历年都比回归年短大概六个小时（当然是昼夜平时导致的结果），因此具体的昼日平时每年大概推延 $1/4$ 天。解决办法是每四年插入一天（6小时误差乘以4），这年就是我们都很熟悉的闰年。同样地，以朔望月为基准的中华历法如果不经校准，每年会比回归年短11天。正如格里公历每逢闰年插入一天，中华年历则是通过插入闰月的方法来使年历和冬至同步。中华年历相当复杂，因为不仅要隔段时间插入闰月（每年的任何时间均有可能），每月的长短也各有不

同。中华年历的月份反映了月亮的运行周期，因此被称为“朔望月”。然而，实际的朔望月却并非30天，而是29.53天。为了取整月亮运行周期，中华年历中的一个月份的时长既有29天又有30天，大致各占一半，就是说每年大致上大月和小月的数目相当。更复杂的地方在于，每月的长度也并非年年一致。某个月也许在这几年比较长，而另外几年则比较短，毫无固定规律可言。大小月也不是均匀分布的，因为每月的长度是由月亮运行周期决定，所以根据每年的具体情况，可能会出现连续四个大月或者连续三个月。这点和格里历相差很大，除了二月之外，格里历月份的长短均匀，和具体年份无关。



因此，若要显示月份，宝珀必须设置一种方法能随时在闰月发生时进行调校，即在29日过后跳至下一个月。为此，宝珀特别在中华年历表的表耳下方设置了一个调校旋钮，以用来校正中华历法的日期。品牌独家专利的表耳下方隐藏调校系统正是调校这种不规律历法的理想工具，因为它可以用指尖来实现调校。相较于这种轻松便捷的指尖校准法，传统的表侧调节器则需要使用特殊工具，也因此导致了很多操作上的困难。比如说，你得先找到一个合适的调校工具（通常都不易掌控），然后还需小心翼翼地操作使用，以避免因手滑在表壳上留下划痕。此外，宝珀的这一专利装置还具有另一个额外好处——优雅地隐匿于表壳侧缘，完全看不到旋钮的突起，因而成就了腕表简洁大方的

整体外观。表耳下方隐藏调校按钮，顾名思义，就是被表耳遮挡住的按钮，从外部几不可见。

位于9时的小表盘同时还显示了中华年历的月份，这里同样要考虑到每隔几年就会出现闰月。根据中国历法，闰月置入的方法是重复上一个月的日期排序。闰月多数发生在每年的三月、四月、五月、六月或七月，很少出现在十二月之后。根据现行的计算，下一次在十二月后置闰要等到3358年。不过这也只是一种预测，推测未来100年后的置闰时间均无法达到精准无误；甚至连现存的置闰也不那么准确，学者们发现在1651年时就曾发生过一次计算失误。为了配合闰月的置入，Villeret系列中华年历表特别搭





融合东西方计时功能的Villeret中华年历表，表盘亦同时呈现格里历和月相显示。

载了两项独特功能。首先是表耳下方的隐藏调校功能，可以重复上一月份，显示闰月。然而仅仅置入一个闰月是不够的。宝珀必须设计一种方式，以在表盘上显示该月即为闰月。因此，小表盘的12时位置又设置了一个小窗。当闰月发生时，闰月调校一旦启动，小窗将显示一个红点。闰月结束时，随着日历的推移，红点消失。当然，表耳下方还有另一个单独的隐藏调校装置，以供月份的初始设置，或者在腕表停走后进行重新设定。

这只是中华年历不规则表现的一个方面，经过适当的校正，可对这些不规则元素进行每年一次的自动调整。只要

每年中闰月和大小月的校准得当，在腕表正常运作的情况下，这一年最后一个月到下一年第一个月的过渡将在农历新年时自然发生。Villeret系列的日历装置将自动显示新一年的生肖/五行/阴/阳等属性。

融合东西方计时的Villeret中华年历表，表盘亦同时呈现两个西方计时的读数。其一是格里历。与宝珀Villeret系列其他月相表一样，日期显示由表盘中央指针指示，读数可达31天。两百年的制表传统则以蛇形格里历日期指针的形式被予以尊重。这种形状的设计最初是为了指示附加读数，如日期，以便与基本的时针和分针区分。为了使读取时间





为了便于调校两种历法，中华年历表搭载了五个获得专利的表耳下方隐藏式调校按钮。

更为方便，该指针的材质采用蓝色精钢。格里历的调节按钮同样位于表耳下方。

第二个经典日历显示是月相显示，同样由表耳下方的隐藏式旋钮调校。

只要稍有留意你就会发现，算上中华历法和格里历，通过表耳下方隐藏调校的时间指示已达到五项，可表耳却只有四个，因此第五个隐藏调校装置被精心安排于表背9点钟的位置。这些隐藏装置和调校机制有一个共同特点：无

论日夜都能随时操作，而不会损伤复杂的日历装置。根据钟表行业的惯例，所有的腕表说明书上无一例外地用醒目粗体注明了几行操作指示，告诫佩戴者在某些特定时刻不能调校日期。一旦在不恰当的时间进行手工调校，机芯内部带动指示变化的精密齿轮就可能有损坏的风险。可宝珀最终突破了传统的窠臼，率先发明了一种安全的机芯机制。Villeret中华年历表就免除了上述风险，每一只表耳下方的隐藏调校按钮一旦被推入，便首先会与腕表自动运作时、带动机芯指示变化的部件分离，因此手动调校不会与自动走时发生冲突。在这种设计下，精密的日历显示由此

Villeret系列中华年历表的主机芯搭载了宝珀最新的机芯工艺。

得到完全的安全保障。此外，宝珀还为设置时间提供了锦上添花的贴心一笔：Ipad/Iphone的应用软件每天都可显示正确的时间读数，无需仰赖其他途径。

Villeret系列中华年历表的机芯搭载了宝珀最新的机芯工艺，囊括三个并联主发条盒及采用黄金调节螺丝的钛金属无卡度游丝摆轮。凭借这些精密部件，腕表动力储存可达7天。

Villeret系列中华年历表现有玫瑰金和白金两种款式发行。两种表款均配以大明火珐琅表盘，以及多重刻度指示。白金款每年限量发行20枚，每枚珍品背后均雕刻出产年份的生肖图案。玫瑰金款则不作限量。





传奇三问表解密

对于钟表爱好者来说，有些地方宛若梦幻之境，传奇钟表诞生之地的制表工坊就是这样一个所在。在瑞士草木葱翠、白雪交替的风景线间，举世闻名的机械制表巨头宝珀的制表工坊安静地偏居一角。它非凡的制表技艺早已深入人心，只需推开三问表制作工坊的大门，在那里驻足细看，会神聆听便可知。因为，这里是人间钟表珍品的制造圣地，是谱写、回荡时间之乐的地方。

作者：米歇尔·吉诺特



对一家制表商而言，复杂功能制表工坊是汇集各种尖端工艺的尊荣之地，哪怕是最初级的制表师，也会将工作于此视为职业生涯的至高巅峰。而在复杂制表工艺领域，在陀飞轮、万年历表、时间等式之外，还有一个作坊遗世独立，一枝独秀，这就是三问表的制作地。轻轻踏入这里屏息驻足，你就可以听到时钟、刻钟、分钟发出的悠扬报时声。

当、当、当、当！叮当、叮当！叮、叮、叮、叮、叮！那是从非电气化时代传来的古老旋律，那时的暗夜无需点烛，床边桌上的怀表也会告诉你流逝的岁月。有幸拥有这种机械发声時計的人，只需滑动三问表表壳上的滑块，就能启动这悦耳的声响。如今，这种报时的形式依然未变，低音调报小时，高低音连响报刻钟，高音调报分钟。现在回过头来数一数，时钟敲了4次，刻钟2次（30分钟），分钟5次，时间是4点35分……嗯，起床还太早了。

一切皆有可能

宝珀勒布拉叙（Le Brassus）的复杂功能制表工坊共有18名成员，穆斯塔法（Mustapha Ahouani）是负责人。这个法裔摩洛哥人是一位造诣高深的制表师。如果世上真有称得上全能的制表师，他算一个，几乎所有制表工艺他都游刃有余，再复杂的表，到了他手里，一切问题都能迎刃而解。他带领的团队平均年龄在33到34岁之间，最年轻的只有25岁。“在复杂功能制表作坊，这样的年纪（25岁）确实很年轻，因为你需要积累丰富的经验才能应对这里的机械装置。不过年纪轻并非就无法胜任，这完全取决于个人的能力、技艺还有钻研的精神。无论如何，你必须对工作充满热情。你可以花五到六周甚至

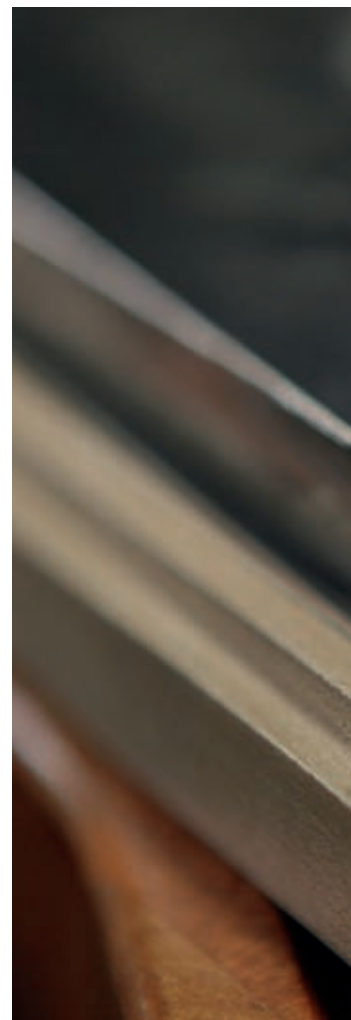


复杂功能制表工坊是汇集各种尖端工艺的尊荣之地。

更久的时间去制作一件产品，这需要极大的耐心，动作也得非常灵巧。此外，要想成为顶尖的制表师，你还需要在培训过程中碰到良师益友，得到他们的帮助和指导。”

从零开始

劳伦·所罗门（Laurent Salomon）是穆斯塔法的副手，他对穆斯塔法的说法非常赞同，并表示自己也是在正确的时间碰到了正确的人。这样的人是技巧和能量的传播者，他们对你信任有加，为你提供发展机遇，让你渴望不懈前进。这些前辈大师对于制表领域的贡献无法言喻，他们是制表知识与技艺的伟大传承者。提及这个话题，主管三问表制作工坊的劳伦总能侃侃而谈。一位制表师如何才能问鼎制表复杂功能的王冠？“这是个漫长的过程。从组装简单的机芯开始，然后对手表进行细心调校，接着处理简单的日期显示、年历、万年历功能等其它部分。接下来就轮到陀飞轮了，或许还要加上时间等式的装置。当你开始重复打造这些机械装置时，你也就触摸到了复杂功能制作工艺的至高点。只有这样你才能赢得行业地位，因为在制表业内，没有几家公司能真正从头到尾地担当起问表制作的整个流程。在宝珀我们很幸运，我们是从最最基础的基板部分开始做起的。”



每一位制表师都有自己的独特技艺、风格以及对问表报时声音的独特辨识力，因此从某种程度上说每一块三问表都是独一无二的。

宝珀勒布拉叙工坊共有六个制表师从事三问表制作，不过分工各不相同。其中罗曼（Romain）、费利西安（Félicien）、劳伦（Laurent）、米歇尔（Michaël）四人负责生产制造，诺伯特（Norbert）处理售后服务，格奥尔格（Georg）则专门负责超级复杂功能1735型腕表的售后。这款表仅生产了三十枚，但是维修保养起来却十分费时，占据了这位高级专业制表师的所有时间。“糟糕的是，一些顾客把这款表当成运动表使用，但这款表并不防水。”穆斯塔法说。“有时表送回这里维修时，里面都已经完全生锈了，修好得花六个月的时间。我们的简洁传统三问表也有类似问题，这类表也是不防水的，只有少数几个产品系列例外。要拥有更加完美的报时声音，防水功能自然就不能考虑那么多了。当然我们最新推出的一款问表就具备防水功能，不过可以想象，如果表壳完全封闭防水，问表功能的实现就更加复杂了。”

紧密合作

这个复杂功能制表团队虽小，成员间的合作却十分紧密。一想到每年有限的产量、工艺的特殊性，以及制表师对细节无微不至的钻研——不仅是为了沿袭制表行业的传统，也是高端腕表技术要求所致——你就好像回到了过去的黄金时代。而且，这里的每一块表都是从零开始打造，这在如今的制表商中已极为罕见，让你更像是穿越回遥



远的时空。“技术复古”的理念并非没有益处，其优势是显而易见的，可在一寸光阴一寸金的时间胶囊中，这种作业方式的劣势也非常明显。但一名制表师单独负责一块三问表的整个制作可以确保其质量，这仍是不争的事实，尽管这种生产方式无法满足现在对生产率的要求。

每一位制表师都有自己的独特技艺、风格以及对问表报时声音的独特辨识力，因此从某种程度上说每一块三问表都是独一无二的。这是否意味着当腕表返修时，制表师可以认出自己的作品呢？对此，复杂制表工坊的主管穆斯塔法笑着答道：“腕表的组装师一定可以辨别出这块手表是否出自自己之手。不过从整体上说，一块表跟另一块表不会有任何区别。我们强调一块表从微部件的组装到最后封盖的整个制作过程、制作方法，乃至对每一道工序的实施和解释都应该是统一一致的。基本工艺必须是一样的，然后你才会发现制表师的一些个人痕迹，比如说某处独具个人特色的修饰或不同宽度的倒角。”

工艺传承

通过对话和意见交流传授制表方法可以确保所有腕表保持经久不衰的品质，让产品水准始终居于金字塔顶端。在保证产品质量的同时，制表工艺也能代代相传，生生不息。今夕不比往日，制表工坊里的风气已然改变。过去每一位制表师对自己的秘密诀窍都讳莫如深，直至退休也不会留传后人。如今这里的秘密都已公开，跟所有人分享自己的知识、信息、心得以及看法已成为一种普遍做法。复杂制表工坊的负责人称“现在再也没有什么秘密了，在这个小团队中分享知识能够建立互信，凝聚人心，营造和谐氛围，这无疑有利于保证最终的产品质量。”

这是我们梦想的高端制表工作，每一个人都在努力。





诚挚服务

在宝珀勒布拉叙的制表工坊，复杂腕表的生产和售后服务密切相关。这里面有几层原因。首先，售后服务是对制表工艺水准的绝对测量尺度，也是一座信息宝藏，能让制表师获得有价值的信息，从而不断地提高产品质量，开发新机芯，推出新款式，并投入实际生产。若一块表被退回返修，并不一定是因为组装错误，也有可能是设计上出现了根本性技术问题；又或许是佩戴磨损所致，这就牵涉到材料的选择。

实际生活中长时间的佩戴是对腕表最无情的考验，专家们在复杂功能制表工坊中进行的一系列分析和诊断可以追根溯源，挖掘出制表过程中方方面面的问题，从而促使新款腕表的品质不断提升。

腕表生产和售后服务紧密相连还有另一层实际原因，所有工作都据此展开，复杂功能制表师也需灵活配合。宝珀在勒布拉叙的生产制造设备非常齐全，为制表师提供了腕表组装所需的全套工具。根据不同的表款需求，组装工作可能需要耗时一周甚至数周，三问表则要花费五至六周。期间制表师要全身心地投入工作，冷静、扎实地实施每一道工序，以高度集中的注意力处理这些高级机械构造。然而，如果有紧急需要，制表师还是

为什么三问功能的实现如此复杂？

会先放下制作任务，接受更为重要的挑战。“如果一块还在保修期内的新款腕表被送回来返修，我们必须快速做出反应，尽快修好并返给顾客。通常都是些小问题，可能是技术性的，也可能是被摔后造成的损害。”

不同修理任务所耗费的时间也有所不同。“一般情况下，比如说我们今天收到的Le Brassus 卡罗素三问表，维修起来估计要花好几周时间，包括对表进行技术验证、检测各项指标、检查动力储备等等。真正修理的时间其实很少，大概只要三到四天，可修好后检查起来却相当费时。”然而，只有经过如此严格的修后检测才能保证服务质量，因此质检程序必不可少。顾客有时会对这么长的修理时间有所抱怨，但真正的宝珀表迷会理解这样的售后服务到底意味着什么，也清楚维修师都进行了哪些工作。不管怎样，最主要的原则就是尽快将表返回顾客手中，不仅要表修好，表壳也要清洁抛光，让顾客再次感受购入新表时的那种欣喜若狂。

攀登艾格尔

为什么三问功能的实现如此复杂，不管是生产制作还是维修保养，只有久经历练，经验丰富的制表师才能胜任？还是拿卡罗素三问表为例，该表由450个功能部件完美组合、调校组装而成，这自然不是人人都能胜任的工作。每一名制表师对此都非常了解，因此他们对三问表复杂功能制作维修专家总是抱有很深的敬意。这就好比登山家和登山导游，对那些能成功从艾格尔峰北面勇攀而上的真正征服者怀有深刻的敬佩之情一样。

对制表师来说，每一块从工坊出去的手表都是一次冒险之旅的结晶。他们连续数周呕心沥血，经历种种惊喜和挫败，才最终胜利完成任务。整个过程要克服的困难不计其数，同样的工作可能要来回重复数百遍，把费尽心力组合好的机械部件一次次拆开，然后又重新组装、再度调校。这就是机械制表的必经过程，制表师往往要承受巨大的心理压力。劳伦回忆道：“以前晚上回家时我经常感到非常绝望，因为找不到问题的解决办法而备受煎熬。但随着经验越来越丰富，你发现到最后总能找到解决方案，然后你把问题归类总结，让身边的同事也能因此得益。我们也许并不表现出来，但心里的思索却一



主要难题不仅在于所用零部件的数量庞大，腕表的性能特色和尺寸也成为棘手的问题。

刻不停，我想工坊的所有人都是这样。这是我们梦想的高端制表工作，每一个人都在努力，甚至要付出一些代价，但我们无怨无悔。”

重大挑战

功能复杂的三问表完美结合了腕表的机械系统与报时系统，其主要难题不仅在于所用零部件的数量庞大，腕表的性能特色和尺寸也成为棘手的问题，比如最基本的挑战就是如何将如此复杂繁琐的机械系统，安装在腕间一个小小小时计优雅精致的表壳里。那么，表的报时功能又是如何实现的呢？简单来说，每一枚三问表的表壳侧面都有一个活动滑块，推动后等同于上链，一旦松开就能给报时装置提供动力，从而启动报时系统，声音便发出来了。需要指出的是，三问表的报时功能并不额外耗费机芯的动力储存，如此一来，就能为其他相关的功能设置保存能量。三问机芯有的需手动上链，有的则带有能实现自动上链的自动装置。

精准感应

只要拇指轻轻一推，就能给报时装置提供足够动力，使其即刻做出反应，带动音锤击打音簧。然而要想报时准确，并敲出正确的时间响数，该机械装置首先要确定精准的当时

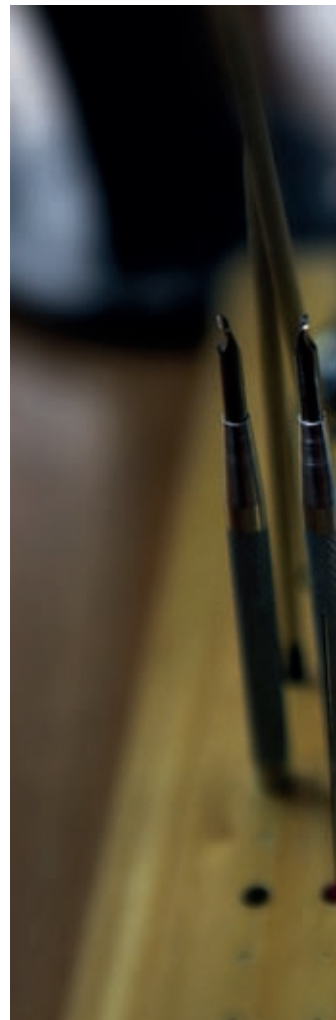


时间。这项任务则由感应器担当。这些细细的杠杆搭在随时间运转的星形轮和蜗形轮上，感应出相应的时、刻、分。宝珀的制表专家这样描述：“三问表无非就是机械系统的各种角运动。感应器必须根据要报出的时间做出各种大大小小的角运动。”整个操作描述起来有些费时，但实际运行却十分迅速，只要滑块一松开，报时装置就开始报出相应的时、刻、分了。

这种报时装置制作起来极其麻烦，需要达到绝对的精确度，而且各部件又十分细巧，不易把握。组装时，要把各个微小精细的部件相互连接起来。“我们对各种部件进行整体调校，以确保组装后零件间的最小间隙。”那为什么不在最初就把各个部件打造成适合的尺寸大小呢？“这样是行不通的。如果各部件是那样的尺寸，操作的公差就可能达到许多微米，那就不合格了。最后对每一个部位的调校必须通过手工进行，以去除精确数量的多余材料，每块表都是这样操作的。”

全套配件

组装三问表的制表师都拥有一整套锉刀，精细度不一；还有许多普通腕表制作都用不到的特定工具。腕表的各个部件都经过系统抛光处理，这样能增强金属材质的硬度，不至于过早地遭到磨损。“比如说，如果我们不给擒纵叉抛光，那可能用十来次就坏了。”劳伦举例说明，接着对勒桑捷工坊（Le Sentier）运来零件之后的各个组装阶段进行了描述。首先是要检查各个部件，虽然像板桥之类的东西外表已经修饰完毕，无需制表师再做任何加工改变，但同样也要仔细检查。经过三维调校之后，制表师还要对其他部位进行直砂或倒角处理。



操作时，首先要对弹簧表面进行评估检查，接着组装诸如锤击速度控制器之类的装置，并确保各部件之间罅隙达到极小。然后，制表师再继续组装其他复杂机械装置，一个接一个地按步骤完成。最后就是根据不同材质，选择特定的抛光打磨剂对每一部分进行抛光处理。

拆开重装

有时候，比如当一个子装配件不适合下一步继续组装时，就要拆开重组了。这个过程需要极度谨慎细致，一步一步循序渐进地进行。

每安装一个三问表部件都需要进行调校。“比如说擒纵叉上的孔总是比轴要小，制表师就要进行调整，让它们相互搭配合适。这时总是要磨去一些材料，使各部件的间隙微调到最佳状态，保证最好的品质。星形轮也是如此。我们用精确度非常高的铰刀对星形轮进行加工，以实现最小公差。”

要组装完所有的子装置大概需要一周时间，随后就轮到机芯了。这需要将前面已经组装好的部件与上链杆、齿轮、设定轮组合到一起，还要对所有“干燥”间隙进行调校，因为在这个阶段，所有部位还没有上润滑油。



接下来就是将摆轮安装到吊框游丝上。无论是手动上链表还是自动上链表，传动齿轮系统安装上油以后，就可以对基本的机芯进行调试了，然后再安装日历显示、陀飞轮等。一旦机芯运转速度符合六大传统计时定位标准范围，制表师就可以着手处理三问表最迷人的部分，即三问报时装置了。

时光天籁

三个星期过去了，组装仍在继续。所有部件都要经过反复调校，确保彼此互相契合。这就是被称作“摸黑操作”的组装工序，通过反复调试以让所有组件之间达到正确的间隙公差和活动空间度。

叮！当！三问表的每次报时，都必须确保响声间隙至少有两次音簧振动的长度，这是必须遵守的规则。音簧发出的声调由它的长度决定，因此你一定可以猜出，要想达到不同的音调，无非就是把音簧切割成合适的长度大小。“我们并没有刻意追求特定的报时音调。”劳伦说，“我们的目的是让响声的间隔恰当合适。只有达到合适的响声间隙后，我们才会对音簧进行调音。簧条必须能自由振动，发出清脆且无杂质的声音。嘈杂的声音是不符合标准的。另外我们还要调校出足够的音量。”为此，要将被弯曲成钢圈状的音簧焊接到块状基座上，焊接质量十分关键，应该毫无瑕疵。同样地，音簧固定基座也

不到最后一刻,一切都未尘埃落定,这里毫无捷径可走。

要与机芯完美结合,保持绝对的水平位置。哪怕是螺丝的质量都要无可挑剔,因为美妙的声音来自对每一个细节的坚持。

所谓的教堂音簧可以通过长度来辨识。普通音簧相对于三问机芯稍显短了些;而教堂音簧至少可以环绕机芯一圈半,发出的声响更为饱满。如果声音有些发浑,可将音簧钉扎按角度适当去除。

一切完成后,需将机芯完全拆开、清洁、重新组装并进行上油,然后装上指针,纳入表壳。封盖之前的最后一道工序是对腕表的声音进行检验,制表师需全神贯注倾听三问表的报时响声,此时的气氛异常紧张,仿佛连空气都凝结了。封盖之后,再次听音,这是极其重要的一步——因为和未封盖前的环境完全不同,这时听到的声音会发生意想不到的变化。指针出现问题或者音调错误的话,就必须开盖返工了。

不到最后一刻,一切都未尘埃落定,这里毫无捷径可走,宝珀勒布拉叙三问表制作工坊里的大师们用多年的经验证明了这点。然而他们完全接受整个制表工序中的不确定性,并将其升华为体现自身精湛制表艺术的契机。





乔士迈葡萄酒庄园

将生物动能引入阿尔萨斯

作者：杰弗里·金斯顿



法国阿尔萨斯的威特斯汉姆（Wettolsheim）和温森汉姆（Wintzenheim）之间的山坡上，亨斯特特级葡萄庄园（Grand Cru Hengst）拔地而起，这里的地形得天独厚，是无数葡萄园主梦寐以求的种植胜地。克里斯多夫·欧哈特（Christophe Ehrhart）——乔士迈的种植者、酿酒师，同时也是庄园的总经理——在园中大步踱着步子，心中若有所思。此时距离既定的采收日期仅剩三个礼拜，克里斯多夫·欧哈特的工作异常忙碌。他时而抓起几把富含石灰岩的鲜橙色肥沃土壤，检查雨后土壤水分的情况；时而查看丰富饱满的雷司令葡萄串和为葡萄遮蔽阳光的叶子，以鉴别雨季到来前葡萄的健康状况；时而又迅速地为某条葡萄藤上的病害做出诊断。任何细节都逃脱不了他敏锐专业、阅历丰富的双眼。自从新的特级葡萄庄园体系（Grand Cru system）在法国北部阿尔萨斯确立以来，问题一直层出不穷，而他也无时无刻不在探寻新的解决办法。然而，令人啼笑皆非的事情依然屡见不鲜。譬如，沿山坡向下的几百码处便是另一处司梅耶葡萄园所在地，那里的葡萄源自欧塞瓦，以瓶身的大写英文字母“H”著称。顺着克里斯多夫·欧哈特手指的方向可以看出，距离这块葡萄园不远处有一个标记，是罗马时期在这座山坡上酿制葡萄酒遗留的痕迹。其实，罗马人早在公元四世纪便已在这里酿酒，且从此之后源源不断地出产美味佳酿，但具有讽刺意味的却并非这点，而是法国人三十年前才在闲暇之余对这些葡萄酒胜地进行了等级划分，评选出了包括阿尔萨斯地区另外五十座庄园在内的特级葡萄酒庄园。



乔士迈庄园的璀璨明星布兰德和亨斯特酒庄。

由于那次评选过程中民主的过度发挥，导致了特级葡萄酒庄园最新格局的姗姗来迟。事实上，第一届特级葡萄酒庄园委员会早于1973年就在该地成立了。特级酒庄的身份价值不菲，一旦获此殊荣，将意味着高人一筹，因此对于究竟该将哪家酒庄定为特级，人们一直未能达成一致，而首届葡萄酒庄园委员会的努力也随之付诸东流。两年后的1975年，评定工作的成就接踵而至，可酒庄的分级认定和相关规则却一直要到1983年起才开始付诸实施。这也给了持不同意见的人以充足的准备时间，来逐渐适应并接受新的秩序。克里斯多夫·欧哈特是现任特级葡萄酒庄园委员会副总裁，他对目前的发展形势持乐观态度。目前共有五十五处葡萄酒园荣登特级葡萄酒庄园榜单；其中欧哈特经营的乔士迈葡萄酒园更是倍受上帝眷顾的宠儿：这处园子总面积足足二十六公顷，在公司最好的两处酒庄亨斯特（Hengst）和布兰德（Brand）中占很大比重。随着第五十一个特级葡萄酒庄园的认定，委员会确立了认证规则，可在瓶装标签上印制“Grand Cru”（特级葡萄酒）标识的合格葡萄品种包括雷司令（Riesling）、琼瑶浆（Gewürz-

traminer）、灰贝露（Pinot Gris）以及麝香葡萄阿尔萨斯（Muscat d'Alsace）四种。那按照现行的发展情况，评定体系能否更进一步？比如以勃艮第葡萄酒为例，能否实现不仅可以评出“特级葡萄酒庄园”，还可以评出稍低一级的“一级葡萄酒庄园”，同时依然确保葡萄酒的卓越品质？欧哈特对此提问耸了耸肩，表示无可奉告。再问及是否可以把相对较大的特级葡萄酒庄园分成小块，细分为不同的品牌名称——如勃艮第（la Burgundy）——以便形成更多具备地方风情的品牌名称，欧哈特依然耸耸肩，还是无可奉告。

暂且抛开阿尔萨斯现行的特级葡萄酒庄园评估体系不论，欧哈特的乔士迈庄园可谓如日中天、独占鳌头。按理说，所有跻身“特级葡萄酒庄园”之列的葡萄酒庄园地位与实力应一律平等。但实际上，其中有三四个酒庄的实力和声望远在其他酒庄之上，而这三四个中又有两个堪称酒庄之最——亨斯特（Hengst）和布兰德（Brand）——乔士迈酒品中两颗璀璨的明星，其他品牌只能算是葡萄酒行业里





乔士迈庄园的三位领头人：乔士迈姐妹伊莎贝尔和赛琳，以及克里斯多夫·欧哈特

的潜力股。如果将容身特级葡萄酒庄行列的庄园比作一队南飞的大雁，亨斯特和布兰德是绝对的领头雁，两者本身的实力和声望在雁群中相差不过三四公里。然而，尽管实力旗鼓相当，两座园子却截然不同。两座葡萄园都同样向南而坐，因此区别并不在表面，而是底下的土壤。布兰德葡萄园的土壤多由沙质风化花岗岩构成，这里出产的红酒晶莹剔透、色彩明艳。欧哈特更喜欢用法语词“*ciselle*”

（精雕细琢）来加以形容。土质更加肥沃的亨斯特葡萄园却性情迥异，土壤中富含的石灰岩赋予其葡萄酒醇厚刚烈的特性。虽然两个葡萄园各有千秋，却无一不从当地独特的微小气候中获益。经过仔细观察欧哈特发现，这里的山谷刚好如摇篮般将乔士迈酒窖所在的温森汉姆（Wintzenheim）纳入怀中。抬眼向山谷对面望去，布兰德就坐落在对面的山坡上。他读出了此地降水分布的奥妙：山谷一侧的山脉向西绵延至德国小镇明斯特，山形奇特，正好起到防雨的功能。当雨季来临时，明斯特大雨滂沱，北部的卡伊斯堡和东部德国境内三十公里也阴雨连绵，而布兰德与亨斯特依然干燥，不受雨季影响。这里干燥的微气候庇佑



园子躲过了附近地区三分之二的雨水，尤其在收获的季节无疑更成为确保葡萄品质的救星。

乔士迈葡萄园实际上是一个由家族运营的庄园，自从1854年建园以来，已历经四代人之手。如今葡萄园采用的领导模式是“三头协治”：其中两位是乔士迈家族姐妹——伊莎贝尔和赛琳，另一位便是欧哈特。欧哈特1995年与伊莎贝尔步入婚姻殿堂，由此正式入主葡萄园。尽管如今两人已经离婚，三个人分头执掌乔士迈这种和谐、完美的分工协作格局并未打破。克里斯多夫·欧哈特任董事总经理，掌管葡萄园事宜；伊莎贝尔负责酿酒；赛琳则出任乔士迈总裁一职，主要负责公司财政和管理。三位掌门人分工明确、相互协作；更在雨季的周末里，周到接待着络绎不绝的慕名游客。此情此景，令人更为深切地感受到三人对自己事业的钟爱，以及对葡萄酒业的那份激情。比如说，酒庄就曾接待过一对来自巴西的情侣，两人都不会说法语。他们来到品酒室，迫不及待地想要品尝这里的美酒。可以明显看出，这对情侣毫无购买倾向，甚至连一瓶酒也不会买。尽管如此，酒庄依旧对他们盛情款待，慷慨奉上一系列可供品尝的葡萄酒样品，并耐心解决语言差异造成的交流障碍，热情回答他们所有问题。

三位掌门人对葡萄酒庄园以及葡萄酒质量的忠诚近乎人们对宗教的虔诚，这一点从他们自1998年就开始采用的“生物动能”技术就可见一斑。现如今，葡萄酒庄园的种植和酿制技术千差万别，不仅是在法国，全世界皆是如此。崇尚现代主义的经营者们早已开始全面投入科技的“怀抱”。化学分析、杀虫剂、除草剂、抗真菌化学品、人造肥料已成为这些人经营葡萄园必不可少的手段。一旦发现某株葡萄藤呈现病态，人们便立即“给它吃药”。总之，园内植物的每一种疾病，都有相应的化学疗法加以对治。采用生物动能的园子则截然相反，那里的首要原则就是：杜绝在葡萄园内使用任何化学类产品。那特定时段会用吗？不会。任何时间都绝不使用！采用这种方法的葡萄园，其管理模式有些类似于有机农业，事实上，欧哈特本人就是一个混合肥料的生产商。他用六种不同种类的草本植物，加上酿酒省下的酒糟和葡萄茎来配置原料。他坚信这些都能够给葡萄生长提供理想的营养。于是，雏菊类植物、橡树皮、小荀麻凡此种种，被混合在一起贮存一年时间，然后洒在葡萄园中作为肥料。

生物动能方法的采用，使得乔士迈庄园的经营方式远比那些崇尚现代科技者们超前一步，其配方几近秘笈，一系列



的操作环节从字面描述来看可谓玄之又玄。操作步骤采用阿拉伯数字，依次标记为500到509。我们以生物动能技术的第500号步骤为例。这个步骤要求准备一只牛角，在里面填满粪肥，并于晚秋时节将牛角埋在葡萄园中。次年春天，塞满粪肥的牛角被掘出，将里面的粪肥稀释后，喷洒在葡萄园的地表作为肥料使用。讲到这种方法以及其他和生物动能技术的有关程序时，听者大多会皱起眉头。而事实上，这种方法的背后却隐藏着某种科学道理。牛角为益生菌等多种生物群落提供了生长发育的理想场所，根据分析可知，这些深埋后掘出的填塞混合物里的确富含大量益生菌。难道通过这些步骤培养出来的益生菌在数量和质量上，会比制药实验室培养皿里培养的更加乐观吗？这谁也说说不准，持同意态度的人也许会将之解释为土壤较器皿更为肥沃。不过，乔士迈及其追随者们却对此坚信不疑。比如普里尼梦拉谢（PulignyMontrachet）著名的布良地乐飞酒庄（DomaineLeflaive），这里出产的葡萄酒受到全世界人的狂热追捧，而酒庄的经营者则坚信，生物动能方法不仅有效，且是他们葡萄酒质量上乘的关键所在。

不管权威同行是否对此进行过科学调查，欧哈特所坚称的一个论据至少还是经得起推敲的。如果在葡萄园中过度使

生物动能配方几近秘笈，一系列的操作环节从字面描述来看可谓玄之又玄。



用化学药剂，种植工就会像患了忧郁症的人走进药房，随心所欲地将一切困难都诉诸于化学手段，那样岂不是很危险？化学药品的滥用会遮蔽人们的视线，从而无法看清疾病的根源。欧哈特指向亨斯特葡萄园中一株枯萎的葡萄藤，经过详细检查，他发现导致植物病症的原因是伞菌蔓生，病菌已侵入了葡萄藤茎并向根部深度蔓延。可如果他采用了不同的化学药剂来治疗这株葡萄的枯萎症状，那就再也没有机会找出致病根源了。化学品是要多用？还是少用？如果少用，究竟又该选择哪一种呢？

乔士迈庄园对自然技术的热衷从葡萄园蔓延到了酿酒作坊。所有果子都采用手工采摘，到达贮藏地贮存前需经过长达十二个小时的轻轻揉搓，揉搓时间视采摘和酿制的季节而定。发酵之后，全部乔士迈酒庄的葡萄酒品种包括：雷司令（Riesling）、琼瑶浆（Gewürztraminer）、灰贝露（Pinot Gris）、欧塞瓦（Auxerois）以及晚收的雷司令等，均需装入经年的大橡木桶中贮藏九个月之久。乔士迈酒庄根据月相历封闭藏酒桶，随后再根据月相历进行瓶装。但也有例外，比如将少量的灰贝露装入传统的橡木桶时就不会采用这种传统。乔士迈酒庄严格遵循完全不进

行人工干预的原则，只有一点有少许的例外，那就是在酒品中增添微量的硫磺剂，以便实现更好的储存。欧哈特认为，如果不给阿尔萨斯葡萄酒适量添加硫磺剂就运出产地，无异于一场有勇无谋的莽撞博弈。尽管会用到少量硫磺剂，但乔士迈的葡萄酒却绝不添加糖分。加糖是葡萄酒业内的通行做法，以用来提高葡萄酒的酒精含量。欧哈特早在1996年就已经摒弃这种方法。

乔士迈酒庄同阿尔萨斯众多顶级葡萄酒庄园一样，出产的酒品均按照葡萄品种、葡萄园区及酿制批号分门别类。亨斯特酒庄出产的葡萄酒包括特级葡萄酒雷司令、晚收特级葡萄酒雷司令、特级葡萄酒琼瑶浆、特级葡萄酒灰贝露以及欧塞瓦。欧塞瓦葡萄酒由于采用不属于“特级葡萄酒委员会”规定的葡萄品种酿制，瓶身标注大写英文字母“H”，以示区别。位列亨斯特酒品金字塔之巅的特级葡萄酒是雷司令“萨曼”（Samain），名称采用希腊字母拼写。萨曼葡萄酒系列的瓶装标注明显有别于这一地区的特级葡萄酒品牌，可谓独具一格。当然，热衷于勃艮第葡萄酒的饮酒拥趸无一不对瓶身上标明的某些特定酒庄的名称情有独钟，他们以此区分出产酒品的不同特色，比如



乔士迈庄园的葡萄园及酿酒作坊均热衷于采用自然技术。





在当今名酒价格持续上涨的业界，阿尔萨斯生产手工酿造的高端美酒，价格却远远低于其法国同行。

两款普里尼-梦拉谢出产的特级葡萄酒Chevalier和Batard。然而，由于评选体系在阿尔萨斯地区尚未进化到这一阶段，“萨曼”葡萄酒只是一个标志收货时间的规格标准；巧合的是，所有酿制萨曼葡萄酒的葡萄都产自自己认证的亨斯特葡萄园上坡地区。布兰德庄园也产出了一系列类似的酒品，只有琼瑶浆（Gewürztraminer）不包含在其中。就普通品牌而言，乔士迈提供的葡萄酒包括雷司令、琼瑶浆、灰贝露、马斯喀特、黑皮诺、白贝露，乃至一款不在特级葡萄酒之列的希瓦那白葡萄酒。

世界上没有任何一个主旋律能令所有的葡萄酒消费者都欢呼喝彩，既可以统领于乔士迈酒庄琳琅满目的酒品类别，又可以包揽阿尔萨斯地区出产的所有葡萄酒品牌。消费者已经习惯了凭价格来判断一种葡萄酒的品质，无论是波尔多葡萄酒、勃艮第葡萄酒还是罗纳河葡萄酒皆是如此。若真是这样，阿尔萨斯出产的葡萄酒似乎就成了来自远古时代的遗物。时光像是向后逆转了三十年，税费普遍低廉，呈上的却是手工精心制作的高贵酒品。智慧的品酒师们记述如是。



品酒笔记

2011乔士迈“春天”白贝露葡萄酒 (PINOT BLANC “MISE DU PRINTEMPS”)

融合白贝露 (Pinot Blanc) 与欧塞瓦 (Auxerois) 两种葡萄品种，瓶身使用白贝露标签。根据阿尔萨斯出产的葡萄酒要求，若某个葡萄酒品牌的瓶身标注了一种葡萄名称，则该酒必须是100%采用这种葡萄酿制，只有白贝露除外。在这款酒中，白贝露的含量仅为1%。该款酒品清新宜人、透彻清纯，略带一丝菠萝汁的果香。宜人，宜饮。

2010欧塞瓦“H” (“H”)

100%产自亨斯特酒庄。这款标有“H”的葡萄酒是欧塞瓦葡萄酒，因而禁止采用“特级葡萄酒庄园”的任何标识，目前尚未被纳入特级葡萄酒家族系列。该款酒品堪比精心酿制的一级葡萄酒夏布利；酿酒所用的葡萄皆为果中上品，且富含矿物质。口感醇厚，回味悠长。

2010雷司令白葡萄酒“卡特” (RIESLING “LE KOTTABE”)

酒品带有一点甜甜的花香，酸度中等偏强，彰显与众不同的特质。

2009雷司令特级白葡萄酒 (RIESLING GRAND CRU BRAND)

口感酸度中等偏强，纯度浓郁。入口即感异果芬芳与葡萄柚的痕迹。特级葡萄酒家族系列中的佼佼者。

2009亨斯特雷司令特级白葡萄酒 (RIESLING GRAND CRU HENGST)

酒力更强劲、阳刚、浑厚，远远超过布兰德。入口即感葡萄柚的醇香，无酸度感。余香饶舌，回味悠长。

2008雷司令特级葡萄酒“萨曼” (RIESLING GRAND CRU HENGST SAMAIN)

特级葡萄酒家族系列中的“巨型炸弹”。醇厚浓烈、口感强劲。熟果的鲜香，加以适中的酸度，略带凤梨和蜜桃香味。“萨曼”的芳容并非年年可睹。



乔治·德贝里昂博士 (DR. GEORGE DERBALIAN)

乔治·德贝里昂博士是Lettres du Brasseur的特约红酒专家，也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，与葡萄酒生产酒商、顶级酒庄庄主，以及红酒界的其他重要人物会面。每年的巡游中，他都会品尝成千上万种新出产的葡萄酒和陈年佳酿。本期季刊，德贝里昂博士将与品酒大师赛吉·杜博思 (Serge Dubs) 一同带领我们体验乔世迈葡萄酒庄园的特级佳酿。

2009灰贝露“FROMENTEAU”香槟酒 (PINOT GRIS “FROMENTEAU”)

一改传统灰贝露葡萄酒的甜腻风格，入杯青雾缭绕，入口则香醇四溢。虽是一款白葡萄酒，却处处彰显出红酒特性。

2005灰贝露特级白葡萄酒 (PINOT GRIS GRAND CRU BRAND)

口感强劲、酸度偏强、特色鲜明。开瓶后青雾弥漫，入口倍感醇香宜人，成熟果香丝丝入味。回味悠长，连绵不绝。

2001灰贝露特级白葡萄酒 (PINOT GRIS GRAND CRU BRAND)

果香更胜一筹，哈密瓜与成熟杏子的鲜香交相辉映。厚重与浓烈令人入口难忘。

2010乔士迈“喜悦”琼瑶浆 (GEWÜRZTRAMINER “FOLASTRIES”)

甜味十足，外加适中酸度和浓烈醇香相佐，入口香气四溢，令人顿生翩翩起舞的“喜悦”之情。

2007亨斯特特级葡萄酒琼瑶浆 (GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU HENGST)

奇异的香醇一波波从杯中袭来，成熟的果味令人入口难忘，中间又加以十足的浓烈和明快之感。肉桂的余味浓烈弥漫，久久不去。

2001亨斯特雷司令晚收季特级葡萄酒 (RIESLING LATE HARVEST GRAND CRU HENGST)

口感浓厚醇烈，内含成熟杏子、凤梨的奇异果香。口中浓烈的果味层次分明，与适当酸度相映成趣。这是一款晚收、晚酿的特级葡萄酒，并非每年都酿制。

宝珀L-EVOLUTION R 全新双追针飞返计时码表

宝珀将高端制表工艺中最难达成的复杂功能之一引入运动腕表。

作者：杰佛里·金斯顿







制表师都深知双追针这一复杂功能的精细困难程度，但普罗大众对此却知之甚少。

“尊重，要知道这两个字对我的意义。”若你与摇滚音乐沾点边，哪怕听得再少，也一定对灵魂乐天后艾瑞莎·富兰克林（Aretha Franklin）那首《尊重》（RESPECT）的歌词印象深刻，尤其是结尾那一声声“给我（尊重）吧”的呼喊，更是直击人心，让人难以忘怀。说实话，召开制表师大会时真该请她去放声高唱，让她代表全球各地双追针腕表制表师表达心声，也算是对他们的些微敬意。这些双追针计时缔造者是制表艺术世界里被遗忘的一群。虽然他们在这项制表工艺中要求最严苛、难度最大、又最耗费心血的复杂功能上全力专研，力求完美，然而不知为何他们的高超技艺和极致成就却似乎不受重视，总被湮没在众多复杂功能的光芒之下。显然，他们没有得到足够的尊重。

下面就让我们在寥寥数页中弄清真相，恢复他们应有的地位。在高级制表领域中，双追针计时腕表（法国制表业称其为 *chronographe à rattrapante*）代表了传统复杂功能制表工艺的技术巅峰，其技术复杂性和挑战性都远在众口交赞的万年历和陀飞轮等复杂功能腕表之上。

现在让我们进入宝珀最新大作双追针计时L-evolution R的世界去一探究竟，看看到底是什么过人之处让这款全新双追针腕表，乃至宝珀呈献的所有双追针计时登上了高级制表的顶峰。首项挑战便是高端计时码表的制造。即便不加入双追针功能，制造一枚高端计时码表也是风险重重，制表师对此早有共识，但普罗大众却知之甚少。这是因为计时码表装置的不断停顿或启动，会使运转中的机芯经受强烈的动态变化作用。计时开始时，计时机构和机芯中正在运行的敏感齿轮系统突然连结，计时完成时又戛然断开。乍眼看去，这种功能似乎并不复杂，实际上却不如想象的那样简单。开始计时后，计时装置即计时秒针和计数机构会与手表齿轮系相啮合，通常与常规秒轮齿轴连结；计时停止时，运作相反，各部件连结断开。在腕表执行启动/停止（当然还包括第三种必要情况，即计时归零重设）动作，即进行前面所述的连结和断开操作时，还必须严格保证达到下列要求：第一，不干扰腕表正常走时（即保持摆轮摆幅稳定，无重大变化）；第二，确保每一次启动和停止时，计时秒针运动都顺畅无碍，不能有任何跳动或颤抖；第三，赋予控制计时操作的按钮丝绸般的柔滑质感；



第四，计时码表可应佩戴者需求实现连续运作；第五，实现计时秒针和其它计时盘完美同步归零。凡此种种，实在是令人望而却步的巨大挑战。

一枚计时码表要达到登峰造极、完美无暇的状态，就必须满足上述的苛刻要求。而宝珀的1185型机芯所配备的导柱轮和垂直碟片离合计时装置在制表界均属顶尖，完全可以满足这些特设需求。腕表鉴赏行家们选取了各式计时码表（从昂贵不菲到价格亲民），在进行测试后发现，一些高端知名品牌的码表，秒针在启动或停止瞬间偶尔会跳针，从而导致码表计时不准，或者无法持续计时。而那些平价款式（偶尔也有采用廉价机芯的昂贵表款，这就有欺诈消费者之嫌了）则会在按下计时按钮后出现凝滞，因此影响走时。双追针计时作为最为尖端的复杂功能，理应有一个无条件满足如上标准的完美基础计时机芯与之搭配。

无论实现计时码表的完美运作有多复杂，双追针飞返计时功能的加入都会令难度更加一等，再繁复的描述也只能涵盖其冰山一角。一般计时码表只有一根秒针，而双追针飞

双追针功能理应搭配优雅成熟的表壳外观。

返计时码表则同时拥有两根秒针，两者完全重叠，合二为一，腕表走动时看似浑然一体。一旦按下按钮，双追针计时功能便被激活，此时追针秒针停走，计时秒针继续运行，直至发出停走指令，佩戴者可以借此完成分段计时。计时完成后，再次按下同一按钮，秒追针便会迅速追上前面的计时秒针并藏匿其下。这一计时功能在主时针运转或停止时皆可应用。

双追针飞返计时功能的实现有赖于两大核心系统。其一是重置两根指针的归零系统，其二则是制动系统，该系统控制指针之一（秒追针）停走，而另一指针（扫秒式计时秒针）则沿表盘继续运行。

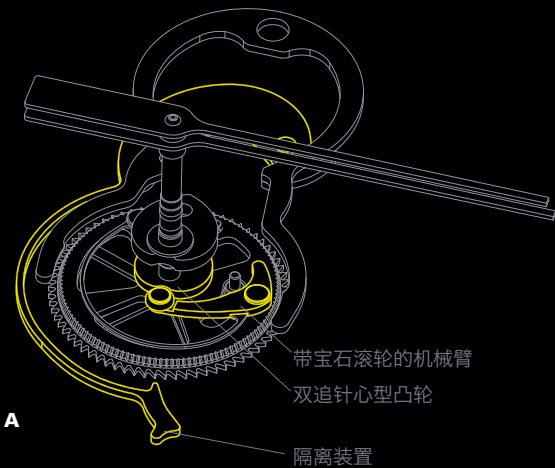
指针归零。事实上，用于两枚指针归零并使之精确相叠的部件历史悠久，两百年来几乎所有计时码表都采用这一重要设计，业内称之为心形凸轮（法语称为“Coeur”）。顾名思义，该凸轮的外形有如小孩子涂画的桃心，但具体细节参数都经过精密的对数计算，从而使相关属性臻至最优，因此十分为人称道。心形凸轮自由旋转时，如果用一支杠杆或机械臂对其施压，凸轮就会旋转至杠杆或机械臂处于

心形正上方的位置。经典计时表运用心形凸轮来实现计时秒针和其他任何计时指针的归零功能。收到归零指示后，一个锤型部件会对各指针的心形凸轮施压，从而实现精准的归零动作。以宝珀1185型机芯为例，该机芯内部的一个机械臂上配有两个锤形部件，分别为计时秒针和分钟计数器所准备，两者会同时与两个心形凸轮接触，以此实现精确的同步归零。

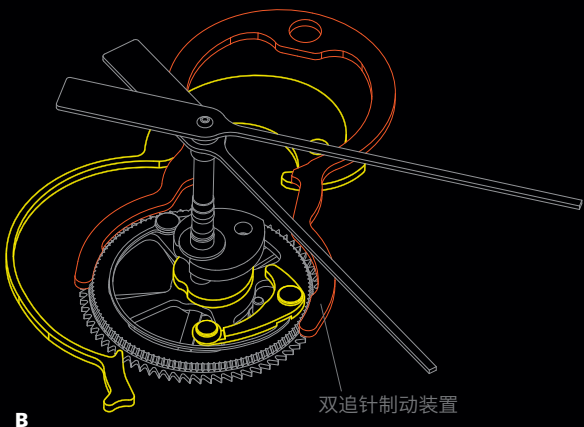
这个实现归零功能的组件同时也可确保计时秒针的完美相叠。秒追针的心形凸轮与其转轴相连，受压时（在宝珀的双追针腕表设计中，施加压力的是顶端带宝石滚轮的机械臂，称为gallet），秒追针便与扫秒式计时秒针精确叠合。带宝石滚轮的机械臂伴随着扫描式计时秒针转动，并始终保持同步。当秒追针停走、两根指针分离时，宝石滚轮的再次施压则会迫使秒追针瞬间转至另一指针下方，从而实现精确的叠合效果。

制动装置。制动装置的原理虽然简单，实现这一设计却极为复杂。秒追针的轴上附有一个齿轮，若要秒追针停止，与另一指针（该指针继续运转计时）从重叠状态分离，两





A 双追针叠合机制：带滚轮的机械臂对心形凸轮施压，实现秒追针与扫秒时针的精确叠合。



B 双追针分离机制：隔离装置牵动带滚轮的机械臂与心形凸轮分离，而制动装置则钳住秒追针。

支机械臂需要如同钳子般分别从两侧钳制齿轮，令其停在原位。如果你爱好机械装置设计，对此又颇有研究的话，说到让秒追针停走，而扫秒式计时秒针继续运行，你应该会心生疑问：“那压着心形凸轮的带有宝石滚轮的机械臂呢？当凸轮受力离开原位置开始转动，而宝石滚轮始终压迫在心形凸轮上，不会产生非正常的作用力吗？”提出这种问题的确眼光独到，非常内行。

多数双追针计时装置对这类额外的作用力置之不理，任由心形凸轮在转动时遭受额外阻力。然而，这对腕表的计时机制具有严重的负面影响——多余的阻力会减小摆轮摆幅。为了解决这个问题，宝珀在业内率先发明了一种隔离装置，安装到双追针计时系统中。收到秒针分开指令后，制动装置钳住秒追针，本来压在心形凸轮上的宝石滚轮将被拉离。如此一来，凸轮就不会受到滚轮压迫带来的额外阻力影响。宝珀的这项创新发明如今已被其他品牌复制运用，某历史悠久的日内瓦品牌就坦承从宝珀的这项发明中获取了“灵感”。

双秒针机制中另一个值得关注的部件是导柱轮。计时码表本身运用导柱轮来进行启动、停止、归零等操控。一款计

时码表如果没有精密的导柱轮来赋予其无可比拟的精确功能，及按动按钮时的滑顺手感，那就绝对不能称为一流的杰作。导柱轮对于双秒针计时功能同样必不可少，对控制秒针的分离和校准，以及保持整个双秒追针计时机制的畅顺无阻都起到了至关重要的作用。因此，宝珀双追针计时码表机芯中搭载了两个导柱轮。

宝珀L-evolution R的机芯设计中还涵盖了另一项精妙的复杂功能——飞返计时。这项功能的起源可以追溯至早年飞行员对时间与距离的测算。在现代全球定位系统剥夺了飞行员凭借聪明才智为自己导航的机会之前（请原谅这种老派飞行指导员的犀利评论），飞行员要计算出一个航点到下一个航点之间所需的时间。这意味着飞行员要在飞过一个航点时开始计时，并在到达下一个航点时停止计时，然后进行归零设置，从而为即将到达的再下一个航点开始新一轮计时。如此一来，每抵达一个中间航点都要对码表进行三次操作，以实现不同的功用：按一次开关按钮停止，按一次归零按钮重设，然后再按一次开关按钮重启。这种做法显然十分麻烦。飞返计时功能的设计则大大简化了一系列的复杂操作，只需轻按一次归零按钮，停止计时、归零复位、重启计时三项操作一键到位，三步减为一步，真



正实现化繁为简。飞返计时功能在钟表界首次亮相后便备受飞行员的赞赏，自然，宝珀此次也将这项航空功能纳入了新作L-evolution R腕表之中。

另外，L-evolution R双追针飞返计时腕表还搭载了另一项重要且实用的复杂功能，那就是宝珀内部称为Caliber 69的大日期视窗。这项设计傲于同侪的最大特色，便在于其午夜瞬跳的日期功能。同时，这款腕表还可以通过表冠对日期进行调校，而非通过常见的表壳外侧按钮调节，使用起来更为便捷。

凡此种种，我们不难发现，该款宝珀L-evolution R双追针飞返计时码表的机芯精密程度已然超凡脱俗，但品牌仍精益求精，决意倾力打造全新风格的板桥装饰。设计师刻意避免运用标准的日内瓦波纹（*côtes de Genève*）和珍珠纹（*perlage*），取而代之的是将内填（*champlevé*）和喷砂（*grenillage*）两种经典制表工艺巧妙结合，从而打造出卓绝不凡的全新腕表风格。首先对板桥中心部位进行镂刻，去除一部分材料，留下凸起的边缘，这是传统内填工艺的第一步。接下来，宝珀打破了采用其他材料（最经典材料为珐琅）填充的陈规，转而改用喷砂工艺，并在内部

**两个导轮柱精确控制L-evolution R腕表的
各项功能。**





L-evolution R腕表的表壳采用了碳纤维和黄金两种材质。

表面进行细致打磨，赋予其磨砂光洁质感。红金款的L-evolution R飞返计时码表采用镀金表面，而白金表款则为镀铑表面。两者的机芯色调都与各自表壳的金属材质色调完美呼应，相得益彰。

另外值得一提的是，碳纤维对宝珀L-evolution系列最新表款的劲酷外观也起到了重要作用。L-evolution系列表款的表壳设计混搭了不同材质，表耳和表背运用的元素有别于表壳其他部分，彰显出不同的个性风格及十足韵味。而两种材质的结合，更创造出传统表壳设计中难见的自由风范。在L-evolution R系列腕表上，宝珀极致发挥各种自由创

意，表耳、表侧以及表背均采用白金或红金打造，表圈则采用碳纤维材质。业内主流的碳纤维材质虽然轻盈，却有些粗糙脆弱。宝珀则运用专利加工工艺，成功避免了碳纤维的这些缺陷，打造出的精致低调，同时又坚固牢靠的腕表外观。这种经过宝珀独门加工的碳纤维也同样运用到该系列腕表的表盘和表带中。

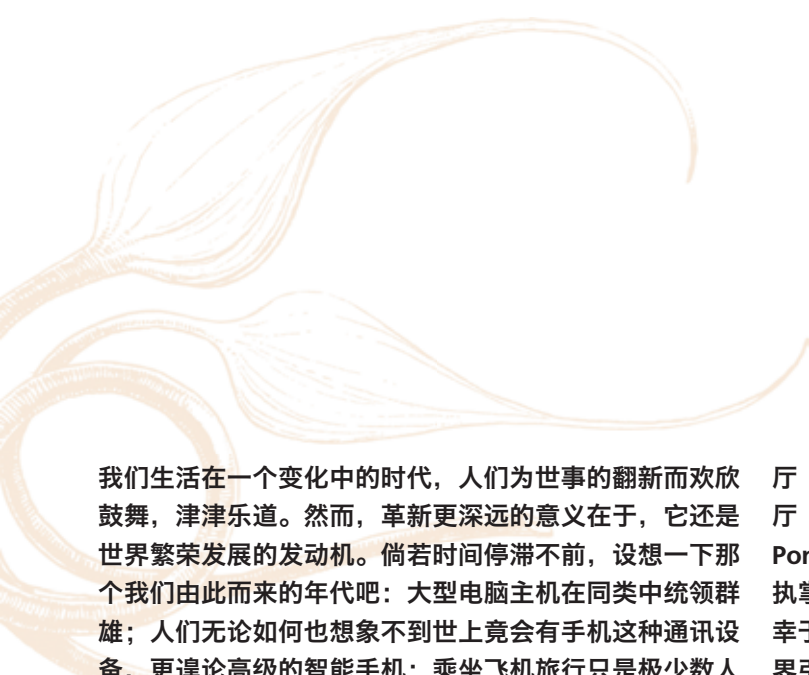
宝珀L-evolution R双追针飞返计时腕表完美演绎之前在宝珀-兰博基尼超级挑战赛上推出的赛车腕表的动感风格，将高端制表工艺的全新高度带入了运动時計。



变革中的餐厅三杰

世界最富盛名的三家餐厅迎来了主厨的更新换代，
其出品是否依然卓绝不凡？

作者：杰佛里·金斯顿



我们生活在一个变化中的时代，人们为世事的翻新而欢欣鼓舞，津津乐道。然而，革新更深远的意义在于，它还是世界繁荣发展的发动机。倘若时间停滞不前，设想一下那个我们由此而来的年代吧：大型电脑主机在同类中统领群雄；人们无论如何也想象不到世上竟会有手机这种通讯设备，更遑论高级的智能手机；乘坐飞机旅行只是极少数人才能享有的特权；照相机里装着的是老式胶卷；文字通讯依靠信封、信纸，还不能忘了贴邮票；想听音乐只能播放唱片……值得庆幸的是，我们已经在很多方面取得了重大突破，持续的发展将上述这些作古之物挤出了我们的视线，真该为此感到庆幸和欣喜。然而，发展进步也并非涵盖万事万物。比如世界上最富盛名，也最受钟爱的三家餐厅。数十年来这三家餐厅一直备受关注，本刊也曾分期进行过一系列的专题报道。第一期是瑞士克里希尔的帝威餐

厅（Hotel de Ville），第二期是法国沙尼的拉玫路瓦餐厅（Lameloise），第三期是蒙特勒的布伦特桥餐厅（Le Pont de Brent）。这三家举世瞩目的餐厅堪称业界巨擘，执掌餐厅的三位主厨无一不是厨艺超群的天才。我们曾有幸于宝珀期刊《Lettres du Brasseur》中领略过他们在美食界引燃的激情，连餐饮专刊《米其林指南》也为之倾倒，在该刊一年一度的餐厅评级中，年年给予其“三星餐厅”的至高荣耀。遗憾的是，这三位主厨如今都已退休。菲利普·罗恰特（Philippe Rochat）归隐瑞士瓦莱州的深山寓所，雅克·拉玫路瓦（Lameloise）将兴趣转移到古典汽车的收藏上，而杰拉德·拉贝（Gérard Rabaey）则从此钟情于自行车运动。这种变迁远远不同于前文所述的一系列举世欢庆的变革，反之，它给人们带来的是发自内心的颤栗。



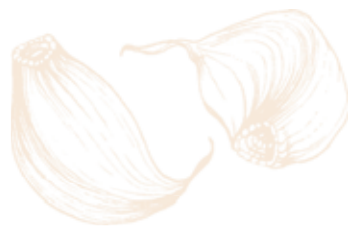


由左至右：贝诺瓦·维奥利尔，埃里克·普拉斯和史蒂法纳·德科特

“这三位光芒四射的主厨隐退后，我们又该去哪里寻找烹饪的火花呢？”“回头客们再次造访时，厨房的炉灶旁早已物是人非，昔日那温暖而贴心的感受又去哪里寻觅呢？”

法语中有一个词最能形象地表达这种变迁——“la transmission”，意为“传递”，把接力棒交到下一代人的手中。如今坐镇克里希尔执掌厨房的是贝诺瓦·维奥利尔（Benoît Violier），坐镇沙尼的是埃里克·普拉斯（Eric Pras），蒙特勒的则是史蒂法纳·德科特（Stéphane Décotterd）。对于一家餐厅而言，厨房易帅应该算是一次翻天覆地的变化了。因此，我们也理所当然地再次登门，以期更新我们对三家餐饮业巨头的报道。对于那些习惯通过速读几行文字就立即发现结论的读者（或者您有幸配备

助手专门协助收集每天的新闻概要），我们决定提前宣布结论，以减轻您的负担。这三家餐厅厨房易帅的举动都非常成功，新任主厨们热忱满怀、全力以赴。因此，我们全然保留之前对他们的积极评价和诚挚推荐。这一总结真实反映了三家餐馆变革过程中的精神所在。每一家都应对自如，既尊重优良的历史传统、保持原有风格和特色，同时又允许新主厨们充分施展各自的创意和才华。换句话说，餐馆一方面极力保持原有特色，以便迎合和稳固原有的老顾客群，一方面又极力推陈出新，用变革来吸引更多新的食客。我们即将为您讲述的就是三位主厨维奥利尔、普拉斯和德科特，如何在保持传统和立志革新之间寻求平衡的真实故事。







克里希尔帝威餐厅， 贝诺瓦·维奥利尔

帝威餐厅的厨房修整一新，沿着厨房入口的墙边，一排超现代化的电磁炉灶闪闪发亮。餐厅目前已有两套这样的炉具，它们是本次主厨更迭的见证（如果您在家里也下厨，并渴求一套专业设备的话，那就该将传统的煤气炉灶概念摒弃脑后了。相比煤气灶而言，最新一代的电磁炉设备能量更高、加热更快、精度更准）。厨房里，三个名字熠熠生辉，在蓝灰色的石板墙上一字排开，“杰拉德-罗恰特-维奥利尔”（Girardet-Rochat-Violier）。毫无疑问，杰拉德就是弗雷迪·杰拉德（Fredy Girardet），他于1971年创建了帝威餐厅。他一路走来，荣耀和光环接踵而至，最终成为享誉全球的顶级厨师。杰拉德无疑是瑞士现代烹饪技术的开创者。

克里希尔的传统似乎是由上而下，一脉相承的。然而，传统的更迭并非总是从前往后按线性排列顺序一路传承下来，到了贝诺瓦·维奥利尔这里就兜了个圈。他在烹饪风

格上更接近创始人杰拉德，而非他的前任罗恰特。但由于差别极其细微，也绝不能说维奥利尔彻底背离了罗恰特的风格路线。在罗恰特的辉煌任期内，他的烹饪层次丰富，精致繁复，并融合了亚洲风味，呈现出别具一格的异国情调；贝诺瓦则更倾向于向杰拉德开创的风格靠拢，烹饪风格更为清淡、也更加纯粹直接，摒弃了不时出现的东方格调。

与另外两位继任的主厨一样，贝诺瓦·维奥利尔资历深厚，将克里希尔餐厅交予他手的确是智慧之选。他曾在20世纪90年代初期尼古拉·萨科奇（Nicolas Sarkozy）任职法国财政部长时，出任过萨科奇的主厨；并在著名的巴黎雷诺特（Lenôtre）餐厅担任过糕点主厨；还曾于加敏（Jamin）餐厅师从乔·罗比雄（Joël Robuchon），也曾为米欧内（Mionnay）的阿兰·夏普尔（Alain Chapel）工作——这位大厨曾是“新式烹饪”（la nouvelle cuisine）



左上：鲍鱼（Ormeau），左下：小羊排（Côtes d'Agneau），右：海鲈鱼（Tronçon de Saint-Pierre）。

饮食运动中的中流砥柱，1990年英年早逝后，烹饪事业也因此遗憾地戛然而止。1996年，贝诺瓦·维奥利尔于弗雷迪·杰拉德最后一年任期内来到克里希尔，后于1999年荣升为菲利普·罗恰特的副手，并在2000年荣获“法国最佳职人”奖（*Meilleur Ouvrier de France*）。维奥利尔说，夏普尔、罗比雄以及杰拉德三者对他产生的影响最大。事实上，他现在的烹饪风格被称为是对“夏普尔的演进”。

贝诺瓦·维奥利尔烹饪哲学的核心理念是对食材的充分重视。他事必躬亲，任何细节都不会放任自流。除了亲自跟供应商交流，以确保供应货品质量都是上乘之选，他还进一步提出要求，希望能够不断改进和提高所供产品的质量。当然，餐厅自从1971年创始以来，就一直都遵循着对食材选料的坚持原则。可维奥利尔对烹饪材料品质的痴狂却非同一般，这和他采用清淡纯粹的烹饪手法紧密相连。杰拉德率先将面粉从酱料中剔除出去，维奥利尔则更进一步，他大胆革新，减少奶油和黄油的用量，转而添加味道浓郁的材料（包括蔬菜和植物根茎）。即使是甜品的配料，如巧克力奶糊，也得到大幅改进，黄油被从传统秘方中剔除，取而代之的是高浓度的牛奶。维奥利尔认为，亚

洲香料味掩盖和阻挡了核心材料的自然香味，于是决定一一从烹饪过程中摒弃。

自入主餐厅以来，维奥利尔激情高涨、精力充沛，给克里希尔的革新带来了驱动力。接管餐厅仅四个月内，其表现就可圈可点，成绩喜人。到目前为止，他已成功开发出三款全新菜单，无一不深深打上了自己烹饪哲学的烙印。然而，这些成就中还有一项备显卓著，单此一项便足以彰显其雄心壮志——他还亲自设计、并主持翻修了整个餐厅和花园。“翻修”一词似乎不足以表达这次改变的效果，在重新装饰的过程中维奥利尔不厌其烦，全身心投入其中，立志实现餐厅的彻底变革。如今的墙体采用原色实木装饰，呈现出的米黄色色调给人以鲜亮明快和温馨舒适的感觉；精细的拉丝金属和蓝灰色地毯与实木墙体和谐映衬，又为房间引入一丝现代感和光滑感。每台餐桌的桌花旁边，巴卡拉水晶熊、鸭子和企鹅等小动物饰品的玲珑身影不断跃入眼帘；而低调优雅的餐桌设计，更与墙体的装饰交相辉映，大放异彩。除了赏心悦目的视觉享受，这里还处处隐匿着眼睛看不到的亮点，比如餐厅装饰的消音效果就为用餐氛围增添了一份怡人的宁谧；此外灯光也全部



菜色纯净、口味清淡、鲜香宜人是维奥利尔菜肴的招牌特色。

实现电脑控制，每桌客人都可根据自己的需要调节灯光的亮度。餐厅外的装修当然也毫不逊色，维奥利尔在一座灵感来自日本的创意花园中，成功打造了环境优雅的露台餐区。

最近开发的三款菜单一经上市，便吸引了食客们的注意。其菜色纯净、口味清淡、鲜香宜人，完美彰显了维奥利尔的菜肴特色。如果一定要挑选一款来展示维奥利尔的烹饪哲学，那“意式圣米歇尔湾贻贝蔬菜浓汤（*Minestrone iodé de Moules de Bouchots de la baie du Mont Saint-Michel "rafraîchies"*）”将是众多食客的不二之选。色彩亮丽的鲜红番茄汤汁浓烈浑厚，简直无法想象维奥利尔究竟如何熬制出如此惊艳的佳作。单凭汤汁的口感，其鲜香浓烈丝毫不留任何烹饪痕迹，完全想象不出是通过浓缩熬制而成。带壳的贻贝浸润在新鲜汁液内，旁边搭配的蔬菜将其衬托得生动活泼，更是一记锦上添花的点睛之笔。除此之外，还有夏季的松露点缀其间，丝丝银白使得整道菜肴更显精

致诱人。这道菜的烹饪秘诀在于配料的清淡和新鲜之味浓厚强烈、势不可挡，浸透于整个菜肴中。当然，也会有食客推荐另一款菜品“嫩蛋香芹汁浇时蔬（*Ouf de poulette en chemise et Petits Légumes du moment cuisinés au jus de persil*）”。一颗水煮嫩蛋上洒满几乎未经烹饪的麝香豌豆花，并略饰以洋蓟丁子。鸡蛋静静地卧在新鲜豌豆铺成的“床上”，无论是鸡蛋还是豌豆全都沐浴在鲜亮馥郁的西芹沙司中。这款菜肴精致、清淡、鲜味十足。只需吃上一小口，这些赞誉之词便会忍不住脱口而出。

第二张菜单里有一款杰出的开胃菜“鲍鱼文蛤（*Ormeau, Coques et Palourdes de la baie de Morlaix*）”，非常与众不同。这道菜的秘诀是最大限度地减少加工处理，将鲍鱼和文蛤盛放于鲍鱼贝壳内，浸润在清淡无比的索维葡萄酒沙司中，这种搭配可以完美融合贝类与生俱来的甜味。同样的灵巧搭配还体现在另外一道菜品“皇家鲟鱼子酱沙司灯塔蟹肉冻（*Gelées ravigotées de Crabe batailleur du Phare*）”。



de Chassiron en Coque à l'Oscîetre Impérial) ” 上。产自夏朗德省海域的青蟹盘踞在鱼子酱堆上，下层铺就乳状贝类肉酱底料，同时用小块葡萄柚点缀其间。维奥利尔对细节的敏感与渴求体现在多个方面。沙司里面葡萄柚的使用，仅是为了增加一丝柑橘属植物的清香。少许茴香的使用，则是为了突出贝类、鱼子等海鲜材料鲜脆天然的味道，以及鱼子酱咸味和文蛤甘甜结合形成的别有风味的反差。

维奥利尔温水鱼类菜品的烹制则受到杰拉德烹饪哲学的影响，他将经典的杰拉德菜品成功融入现代烹饪理念。最能证明这一点的是他的“蒜末香芹海鲂鱼肉段，辅以柠檬和苦味沙拉（Tronçon de Saint-Pierre de Port-en-Bessin flashé, persillade au citron de Nice et petite salade amère）”，配料包括贝辛恩港海鲂鱼、尼斯柠檬、香芹大蒜末和苦味沙拉料等。鱼段一直煮至微熟，再淋上西洋香菜叶浓汁。烹饪后的半透明鱼段呈现出斑马状外形，与乳液般的鱼汤相互交融。维奥利尔烹制出的浓烈香味无人能及，入口倍感神魂颠倒是对这款菜的最佳描述。同样令食客们赞不绝口的还有一道“油煎狼鲈鱼（Bar de ligne de La Pointe du Raz poêlé sur peau, Verjus de Féchy perlé à huile d'olive extra vierge）”，这道菜采用产于赫兹海岬的带皮狼鲈鱼油煎

而成，加有极纯橄榄油的费希酸葡萄汁；鱼块带皮的一面烤成焦黄状，配以蘸上鸡蛋牛奶面糊炸熟的洋葱和西葫芦花。这款菜的沙司是熬制的酸葡萄汁和鱼汤，再以微量芬芳宜人的橄榄油加以调味，整体秘诀在于保持狼鲈鱼本身甜味和浓汤弱酸味之间的平衡。维奥利尔特别注重菜品的层次感，因此还在其中加入了一点点小茴香的碎屑。另一道菜“焖蒸布蓝龙虾（Homard Bleu de Bretagne étuvé, réduction coralline à la Folle Blanche）”，采用列塔尼龙虾制成，配有珊瑚藻，略带阿玛尼亚白兰地香味。这道菜一经推出即被奉为经典，堪称这次厨房革新的代表之作。虾须和螯钳全部烹饪成完美的半透明状态，传统贝类点缀其间，闻之略带一丝法国白兰地的幽香，令人入口难忘。

餐桌上堪比雕刻艺术的家禽分切是克里希尔最与众不同的一项经营传统，一直备受食客的关注和推崇。有了分切大师路易斯·维伦纽夫（Louis Villeneuve）的加盟就得更胜一筹，他可是克里希尔人眼中的“拼接大师”。维伦纽夫不断改进他在餐厅里敏捷娴熟的熟食分切和拼接工作，使得一切井井有条。烹饪鱼类是个技术活，将鱼烧到半透明状态，且又不至于崩裂，是对厨艺精确度的有力挑战。烹鱼如此，焙烧禽类也不例外，特别是烧珍珠鸡，对时间

的把握要求很高：火候欠一分钟，烧出来的鸡带有血迹，倒人胃口；火候过一分钟，又烧过了头，鸡肉会变老干涩。维奥利尔将火候把握得恰到好处，他将烧得赤若灿金的鸡肉盛在盘子里，等待路易斯·维伦纽夫展示其精湛的分切技艺。鸡的整个胸脯都浸泡在珍珠鸡汤料沙司汁内，内加少许小牛肉使之更为丰富。至于蔬菜，这道菜搭配的是菌菇和一点点百里香。衡量葡萄酒品质的标准是吞咽后酒香在口中持续的时间长短。沙司也不例外。就连维奥利尔自己都倍感惊奇，这道菜的沙司在下咽以后，其鲜香能在口中萦绕足足一分多钟。随后呈上的鸡腿也是克里希尔的一个古老烹饪传统，同时，马铃薯浓汤煮成的沙司味道浓烈浑厚，也和鸡腿一样，遵循着传统的做法。

维奥利尔烹制的羔羊肉“油煎小羊排（*Côtes d'Agneau des Alpes de Haute-Provence poêlées au thym sauvage*）”，确切地说，是用野生百里香油煎制来自普罗旺斯阿尔卑斯省的小羊排。单这一道菜，就值得前往帝威饕餮一番。这道菜加入百里香后热煨而成，奇特之处表现在两个方面：首先是羊骨头和嫩肉的直径都小得惊人。很显然，这是一只来到世间不过短短几天就和屠夫“邂逅”的小羊羔。其次是羊肉的质地。诚然，餐厅规则和餐桌礼仪均要求客人们

把刀子放置在盘子旁边，除此之外，摆放餐刀此时毫无必要。这道羔羊肉鲜嫩无比，切割时根本无需额外用力，仅仅刀子自身的重量，便足以完美地切下一小口百里香调制出的鲜嫩美食。

甜品会在餐后华丽登场，既可中和主餐的咸味，又能令食客们体验两种滋味的剧烈反差，以增强回味美感。最能说明这一点的是“美女樱红桃酥（*Bouchée de Pêche de vigne à la verveine*）”。熟透了的红桃堆成一座小塔，外面斑斑点点地裹满一层黄绿色美女樱慕斯。塔的基座是用红桃做成的果酱。这款甜点质地错落分明，维奥利尔还在慕斯里暗藏了杏仁碎块和油炸面包碎屑，令人一见垂涎。同样精彩的一款餐后甜点是“覆盆子加柚子脆蛋糕（*Croquants de Framboises, rafraîchis au citron Yuzu*）”。覆盆子的用量多得惊人，在蛋糕上堆积起来，远远看去就像是一颗巨大无比的草莓。维奥利尔把覆盆子覆盖在一块果馅饼上，上面涂满了覆盆子果冻，再次印证了我们这位主厨是多么喜爱使用碎屑、碎丁和杏仁等饰物。这款甜点搭配的是柚子冻糕，上面洒满了黄绿色的覆盆子果冻和冰冻覆盆子果露。



沙尼拉玫瑰瓦， 埃里克·普拉斯

埃里克·普拉斯与雅克·拉玫瑰瓦一起共事的时间仅有三年。相比之下，维奥利尔与其前任罗恰特一起共事长达十五年，德科特与拉贝一起共事也有十年之久。尽管如此，他在接任拉玫瑰瓦前的任职经历，丝毫不会逊色于另外两位。埃里克·普拉斯与维奥利尔一样，也获得了所有业内人士梦寐以求的“法国最佳职人”殊荣。除此之外，他在2008年接任拉玫瑰瓦前也曾在多家餐厅任职，比如鲁昂尼（Roanne）的特罗斯戈洛餐厅（Troisgros），在这家餐厅的那段时间，他与皮埃尔（Pierre）以及其子米歇尔（Michel）一起共事。随后，他同安东尼·韦斯特曼（Antoine Westerman）在法国北部城市斯特拉斯堡（Strasbourg）共事，还同里吉斯（Regis）、雅克·马可尼（Jacques Marcon）在米蒂（Midi）一起合作过。

最值得一提的是，雅克·拉玫瑰瓦最初就非常赞赏埃里克

的大胆创新。随后，那些经典的菜品被逐一改进，变得十分优雅精致。比如，一道用青苹果制成的“苹果塔伴雪酪”，自诞生以来就统治甜点菜单长达数十年之久，向来被看作评价苹果塔的标杆之作。埃里克·普拉斯对其进行了认真慎重的改进，使得这款甜点的魅力进一步升温。在埃里克之前，雪酪一律都盛在容器的边上，对苹果馅饼温度较高的顶层避而远之。而普拉斯给出的解决方案则是：先在果馅饼顶部中央摆放一圈苹果片，然后再放置雪酪。这样既能达到美观效果，又能隔绝下面的热度。这一招不禁令人称奇，可谓精妙之至，匠心独运。

现如今，拉玫瑰瓦餐厅的菜单既包含普拉斯的大胆创新之作，也包含餐厅风靡已久的经典菜品，创新菜肴占据绝大比例。普拉斯的创新并非离经叛道，而是建立在他对餐厅传统菜系的深刻理解和赏识的基础之上。这家餐厅有一项



传统一直源远流长，那就是客人们直接在沙龙里点开胃酒，稍后再在餐桌上结账。这对来拉玫瑰瓦餐厅用餐的客人们来说备显大方，使他们在用餐之余能感受到一丝愉悦之情，因此成为这家餐厅长久以来的独特旋律。普拉斯接掌餐厅后，彻底对开胃小食进行了改革，如今的一餐开胃菜可能有以下几种菜品：樱桃番茄塞西芹馅小蜗牛、卤汁沙丁鱼拌山羊乳干酪和夏季西葫芦、荞麦裹皮熏鲑鱼，以及一款以当地小腊肠、腌黄瓜和黄油制成的三明治。尽管开胃菜每个季节都会不同，有一款却因构思新颖而四季不断——蜗牛风味爆米花。

拉玫瑰瓦餐厅传统繁多，其中有一项也是成就其辉煌的主要原因——餐厅服务人员的绝对稳定性。在最近的二十五年内，到此用过餐的客人都会注意到，除了极个别服务员因退休离开外，拉玫瑰瓦餐厅的服务员几乎没有任何变化。这一传统在普拉斯执掌餐厅期间得到非常好的保持，常客们看到服务人员熟悉的面孔、热情好客的微笑和欣喜之情，无不倍感舒适和温馨。这一幕是伴随拉玫瑰瓦餐厅每一餐持久不变的主旋律。

沙龙里的美味开胃菜丝毫不能取代餐桌上的主菜。普拉斯施展才华，以其心灵手巧的格调打造出一款夏季头盘卡维

依甜瓜。这款菜他没有选择搭配火腿，而是找到了更具风味的调料。他将切得纤细的甜瓜片放在当地出产的山羊奶酪上，上面饰以几乎觉察不到的草本香料，最后再喷洒少许浸润龙蒿叶的甜瓜汁。

不管开胃菜如何令人满意，都不能完全反映出普拉斯领导下的拉玫瑰瓦餐厅的创新之处。他制作的“清蒸鹅肝酱卷心菜 (*Foie gras en robe de pomme de terre et choux en vapeur*)”就是一次大胆的全新创造，彻底颠覆了拉玫瑰瓦餐厅的传统。当然，拉玫瑰瓦餐厅之前也提供含有鹅肝酱的热菜，但是从未使用过蒸汽法。普拉斯的烹饪法赋予了鹅肝轻盈若肉丝的效果，似乎不用咀嚼就直接从餐盘飘入了口中，直击味蕾。这款菜品还辅以夏季的松露以及松露沙司，一经推出便受到热捧，是餐厅最为热销的菜品之一。拉玫瑰瓦餐厅向来宽厚待客，每次客人用完餐后，餐桌上总能余下一小盘松露沙司。

“螯虾热冷两吃 (*Langoustines chaud & froid au jus de pomme verte crème légère à la moutarde Fallot/caviar d'Aquitaine*)”采用热/冷螯虾配青苹果汁和低脂奶油，外加费洛大藏芥末以及阿基坦鱼子酱。这道菜已经深深植根餐厅，成为菜单上的常青树。螯虾采用松脆的焙炒米裹



左至右：包衣鸽子（*Pigeon en vessie*），鹅肝酱（*gras en robe de pommes de terre*，蟹虾冷热两吃（*Langoustines chaud & froid*）。

体，雍容华贵的鞑靼蟹虾横卧在光彩四溢的苹果汁上。苹果的酸味同蟹虾鞑靼形成完美搭配，若是配上鱼子酱和少许芥末酱则效果更佳。

大比目鱼的烹饪方式也已得到改进。普拉斯入主沙尼之后，随即将他的真空低温烹调法引入餐厅厨房。比如这道“清蒸野生大比目鱼（*Turbot sauvage de nos côtes et coteaux, cuits en vapeur douce/ rhubarb et radis et mayonnaise chaude moutarde verveine*）”，便采用了产于本地海岸和山区的野生比目鱼，配以大黄、萝卜、热蛋黄酱、芥末和马鞭草等制作而成。普拉斯凭借真空烹调极其细微的毫秒温控技术，将火候控制到了极致，由于未经高温，比目鱼肉质的纯天然质地感便得以保存。各种食材交相呼应，最终都通过微量热蛋黄酱和芥末加以调和，蛋黄酱也非常清淡。几种不同的食材在保持各自特色的同时，又合而为一共同突出了大比目鱼的鲜味。

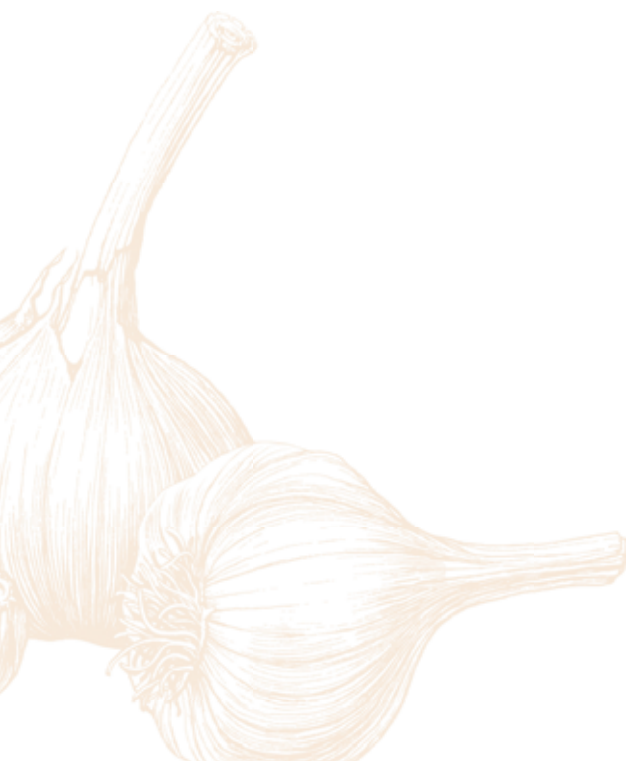
如果鹅肝酱、大比目鱼算是全新打造的菜品的话，这道“包衣鸽子（*Pigeon en vessie*）”可谓是拉玫瑰瓦餐厅经典菜品的翻版。之前的烹饪传统是将鸽子和浓厚的鹅肝酱沙司奶油一起装在猪囊内烹调；普拉斯则按照现代理念

加以改进，除去了沙司奶油，仅仅烹调鸽脯肉部分，然后将鹅肝酱融合到鸽子汤料内。鸽子这种食材和拉玫瑰瓦餐厅的关系可谓源远流长，更何况，餐厅使用的鸽子原料都是独一无二的上乘货色。为了确保烹调的万无一失，普拉斯借助了真空低温烹调方法。烹调好的鸽脯肉可谓完美无缺，上桌时再佐以意大利面，塔状面条里包裹着菠菜和切碎的菊芋心，上面覆盖着细碎的松露。普拉斯的全新烹调理念传导出食客们舌尖上的乐趣——鸽脯肉入口即化，沙司酱无与伦比，松露和菊芋心画龙点睛。就连分开上桌的鸽子腿也不孤单，里面搭配了一些蔬菜的根茎。

甜点的菜单既有恒定不变的精品，也有源源不断的创新之作。热衷勃艮第葡萄酒的老顾客们也蜂拥而至，来品尝即将从拉玫瑰瓦餐厅菜单上消失的“法式火焰薄饼”，这道甜品还配有柑曼怡干邑力娇酒和香草巧克力冰激凌。就像广告上宣传的那样，该法式薄饼每次上桌时，璀璨的烟花总会给人带来赏心悦目的感受。餐厅最新还推出了一道叫作“黄桃梅尔芭”的甜品，外形结构精巧细腻，是吃完一餐后的收官佳作。桃子丰满多汁，果冻熠熠生辉，全部堆放在一块填满香草味冰淇淋的法式吐司上。



普拉斯重现了经典菜肴，并融入现代风格，同时锐意革新，创出忠于餐厅传统的全新菜式。





蒙特勒布伦特桥餐厅， 史蒂法纳·德科特

从烹饪界大亨杰拉德·拉贝（Gérard Rabaey）手中接管餐厅的道路漫长修远。史蒂法纳·德科特的职业生涯在声名显赫的瑞士洛桑皇家酒店起步，随后他东徙数英里，转而就职于布伦特桥餐厅，开始同杰拉德·拉贝共事。史蒂法纳·德科特在拉贝麾下一干就是整整十年，尽管如此，他在蒙特勒的任期还是因为一次穿越北美的宏伟冒险之旅而告中断。旅途结束回归布伦特桥餐厅后，他于2008年赢得了人生的第一块奖牌——“瑞士最佳青年主厨”奖（Kadi d'Or in 2008）。随后，他又于2009年在法国里昂举办的博库斯厨艺大赛（French Bocuse d'Or competition）中再获佳绩，斩获大赛第五名的好成绩。德科特在接管布伦特桥餐厅之前的十年间，赢得的不仅仅是职业奖项和职业历练，还结识了时任餐厅饮料总监的妻子史提芬娜（Stéphanie）。

正如上述两位厨艺界新秀一样，德科特强烈地意识到他所面临的任務——一方面继承拉贝留下的光荣传统，另一方面努力放飞自己的创新才能。德科特对激进式革新的风险有着十分敏感的认识。他的妻子史提芬娜曾就职于斯特拉斯堡（Strasbourg），那可是名噪一时的“鳄鱼餐厅”（Crocodile）所在地。由于该餐厅对菜单的改革过于激进大胆，导致熟客数量锐减，从而走向没落。因此，德科特将革新的分寸把握得恰到好处，以免伤及餐厅的传统。这并非意味着他迫于压力而偏离了自己的烹饪哲学。因为，德科特向来坚信，他的烹饪理念同拉贝原本就存在共同基础。

布伦特桥餐厅的运作一如往昔。客人在餐桌前就坐后，首先呈上的便是开胃酒，香槟葡萄酒当然是首推之选。食客



们悠闲自在享受着一道道诱人的开胃菜，然后翻开厚厚的菜单点菜，查看琳琅满目的美酒。餐厅新近还推出了一系列新品：以浓浓的奶酪味而倍受青睐的奶酪拔丝（*beignet de fromage*），蔬菜派（*tarte aux légumes*），蟹肉千层饼（*tortéau aux feuilleté*），龙蒿兔肉冻（*gelée de lapin à l'estragon*）和韭葱小牛肉脆米饼（*croustillant de ris de veau au poireau*）等。

德科特打造的“希腊式蔬菜烧鲑鱼翅（*L'aile de raie aux légumes Grecque*）”充分展示出他驾驭平衡的能力，既显示了自己的创新能力又忠诚于拉贝的烹饪理念。鲜亮、清新是拉贝烹调菜肴的最佳标志。这道新菜为鲑鱼翅搭配了一种水芹菜沙司，一经推出便即刻成为长盛不衰的经典菜品。

还有一款菜品的出现暗示着餐厅发展过程中的冒险精神，即“酸醋调味汁龙虾配黄瓜辣根菜（*Vinaigrette d'Homard au concombre et raifort*）”。一般而言，冷热搭配的菜肴对我来说没有任何吸引力，但这道却别具一格，以至于我完全放弃了之前的饮食偏见。事实上，此菜

简直堪称完美，各方面都挑不出任何瑕疵。半边热盘装盛的是烹饪成半透明状的龙虾，放置在一片黄瓜片铺就的垫菜上，下面配以海鲜沙司为主材料的调味醋；冷的一侧则是两个意大利龙虾卷，黄瓜里面填塞龙虾鞑靼，再配以优雅考究的辣根酱块。整道菜品的诱人之处在于，其配菜黄瓜将一个龙虾的两种吃法搭配得高雅而完美。

德科特正在有计划地对餐桌进行精细化革新，这一理念在“茴香扇贝汤（*Soupe au Petoncles et Coquillage aux fenouille*）”上的体现尤其明显。这道菜有一半的烹调方法都源自拉贝的鱼类烹饪技术，他通常的做法是使用极其微量的蛤蜊调味。蛤蜊在这道菜中的出现，使得盘中的扇贝浑厚甘甜，入口时还带有一丝鱼子酱的味道。然而，真正令此菜品与众不同的还是已经融为汁液的茴香，将海鲜衬托得更加诱人。

另一道新推出的鱼可谓餐厅的精心杰作，名为“迭香胭脂鱼（*Le Filet de Rouget Barbet au Romarin "L'Aranchino de Maria" aux Suppions*）”。这道菜的中心原料毫无疑问是鲜红的胭脂鱼，外皮焙烤至焦黄，而中间仅仅加热到肉质



左上：醋酸调味汁龙虾（Vinaigrette d'Homard），左下：溶心黄桃（Pêche Jaune），
右：迷迭香胭脂鱼（Filet de Rouget Barbet）。

微熟，再佐以地中海番茄浓缩而成的汤汁，夹杂着迷迭香的自然芬芳，给人以和谐美好的味觉享受。除此之外，浸润了胭脂鱼肝的浓汤也使得整道菜完美无缺，堪称鱼类菜品之冠。

数十年来，布伦特桥餐厅的招牌菜通常以蛙腿、小牛腩肉、羊肚菌为主，同时搭配另外三种食材：小牛肉浓汤、香芹和奶沫。这一传统被完美保存在“芦笋鹅肝馅羊肚菌（*Morilles farci aux foie gras aux asperges verte*）”中。另一道即兴杰作是“蛙腿西葫芦花（*Les Fleurs de Courgettes farcies aux Cuisses de Grenouilles, Roquette et Parmesan*）”，同时搭配芝麻菜和帕尔马干酪做的馅料。填料西葫芦花是众多餐厅通行的做法，这道菜却并非如此。在德科特看来，我们已经过度使用了奶酪填料，这样很容易味道过浓。他转而增加了西葫芦碎屑的配量，另外加以香草和蛙腿肉的辅助。这样烹饪的效果十分明显，做出的菜肴口味层次分明、嚼感十足。由于西葫芦的花朵和果肉相辅相成、互为补充，加上优质的小牛肉、丰满精致

的蛙腿肉、劲爆辛辣的芝麻菜，再辅以咸味十足的透明状奶酪，可谓交相辉映、异彩纷呈。

布伦特桥餐厅还有另外一道德科特全盘保留的经典菜品：烤全鸭。这道菜烤制精良完美，烤熟后在餐桌上现切现吃。全世界仅有为数不多的几家餐厅能奉上完美的烤全鸭，烤出来的鸭肉鲜美多汁、娇嫩无比。红褐色的全鸭闪着油光，在食客们的殷切期待下端上餐桌，充满了戏剧化效果。只要这道菜一上桌，总能吸引邻桌客人们欣慕艳羡的目光。当然，鸭大腿和小腿还有另一种吃法，吃时搭配加入核桃油的清淡色拉。

德科特接管布伦特桥餐厅后不久，一项遵循已久的传统便得以复兴——奶酪推车。推车上的奶酪品种繁多，令人过目难忘。如今的奶酪均原产于瑞士境内，其中两种最为出众，一是历史悠久的格鲁耶尔（Gruyere caramel）干酪，另一种是本地出产的卢颐蒙多姆（Tomme de Rougement）奶酪。



布伦特桥餐厅的运作一如往昔。

即使是布伦特桥餐厅的小菜单，也提供至少两种甜点，还不包括法式花色小蛋糕和餐后巧克力。最近的一款甜点是芒果的三种吃法：浓味雪酪、椰子风味芒果蛋白酥和焦糖芒果塔。伴随这道甜点的还有用红色芹菜制成的大黄塔，外侧佐以香草冰淇淋和大黄雪葩塔。

晚餐奉上的是一道“白巧克力溶心黄桃”，搭配黄桃薄片和黄桃果汁雪酪，实属黄桃爱好者梦寐以求的佳品。这三种食材的精华融为浑然天成的一款甜点，真可谓极富创意。甜点的底层是多汁的黄桃薄片，上面是裹着坚果的黄桃乳酪圆柱，最顶端是白色的巧克力球，黄桃慕斯和新鲜的黄桃丁暗藏巧克力球内。所有元素叠加起来，将浓浓的夏意淋漓尽致地呈现在食客的舌尖上。白色巧克力的使

用极其高明，既能增加甜味和质感，又不至于抢了黄桃的风头。

令一众老饕心满意足的是，这三家餐厅都以十足的热情和活力将厨房易帅带来的挑战成功转化为革新动力。我们对三家餐厅的认可度依然热情高涨，丝毫不减。帝威餐厅、拉玫路瓦餐厅和布伦特桥餐厅在全球高档餐厅中脱颖而出，堪称餐饮行业的魅力三杰。

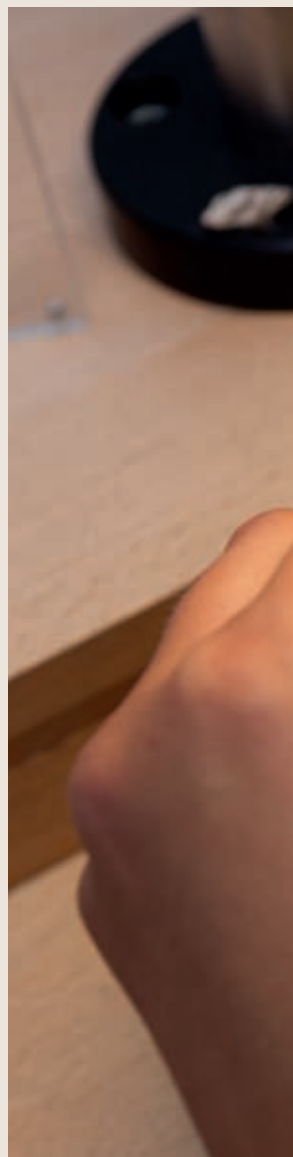




Damasquinage 大马士革镶金工艺

瑞士机械制表名家宝珀将这种源远流长的镶金工艺应用于腕表表盘，打造出卓越不凡的全新系列。

作者：杰佛里·金斯顿



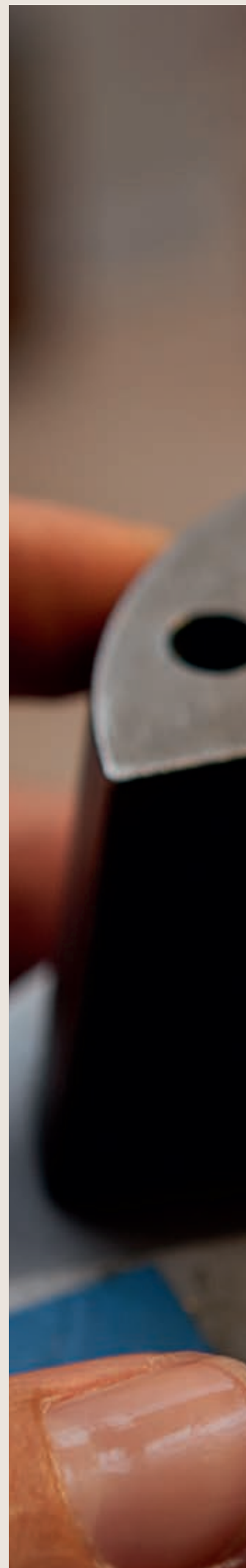
大马士革金属镶嵌工艺最初起源于中国，后传至古代大马士革，又经波斯、印度，传入西班牙的托莱多。这种具有异域格调的金属装饰艺术（英语中翻译为“damascening”或“damaskeening”）可谓祖先留下的一份特殊遗产，为刀剑、盔甲等古代兵器锦上添花，频添气派。而大马士革金属镶嵌工艺也因此声誉渐浓，愈显卓绝。

如今，瑞士机械制表名家宝珀将这种源远流长的工艺形式应用于腕表表盘，打造出卓越不凡的全新系列。

自公元前16世纪问世以来，大马士革金属镶嵌工艺就一直见诸于铜器铸造领域，几乎未有改变。制作时，首先要在经过修饰的金属表面雕出图案纹路的凹槽，然后将金银等贵金属注入槽内，最后再对表面进行抛光打磨，以使其光滑平整。在此过程中，最关键的原则是要使贵金属装饰完全吻合原来的金属表面，并通过恰如其分的锤击将其嵌入凹槽，不能使用任何胶水、粘合剂或类似替代物品。今天，对这一特殊金属镶嵌工艺的处理方式仍与古代相差无几，同样



自公元前16世纪问世以来，大马士革金属镶嵌工艺就一直见诸于铜器铸造领域，几乎未有改变。







宝珀推出的大马士革镶金系列腕表，
就将这种手工镶嵌工艺完美应用于腕表表盘。

也要经过精密细致的雕刻、技巧性的锤击嵌入，以及画龙点睛的抛光处理。

宝珀推出的大马士革镶金系列腕表，就将这种手工镶嵌工艺完美应用于腕表表盘。表盘本身采用二级钛合金材质，龙形主题图案完全按照传统样式设计。制作时首先在表盘上手工雕刻出龙形阴雕，然后将24K黄金嵌入龙形轮廓，最后将整个表盘抛光打磨平整。如此制造出的表盘精致而浑厚，金属光泽熠熠生辉，任何其他装饰工艺都无法与之媲美。





除了龙形金雕表外，宝珀此次推出的大马士革镶金系列还囊括了中国田园风景款，两者皆为孤本之作。其他表盘图案款式也将相继推出，每款仅产一枚。顾客甚至可以向宝珀定制腕表，并自行设计金属镶嵌图案。所有这些独一无二的腕表精品，大大丰富了大马士革金属镶嵌工艺的范本宝库。而保持贵金属严丝合缝嵌入表盘的工艺，仍是宝珀大马士革镶金腕表制作的金科玉律；当然亦可增添三维设计元素，以营造作品的立体美感。以中国田园风景表款为例，跃然盘上的小桥扁舟，凉亭草木皆以24K黄金手工镌刻而成，刻好之后再各部分基座嵌入钛金属表盘，周边的金属则通过轻轻锤击恢复原位，以固定整个金雕图案。于是，一件大马士革三维镶金艺术品就此诞生。

宝珀大马士革镶金系列所有腕表表壳直径均为45毫米，采用玫瑰金材质，并搭载15型手动上链机芯。唯有宝珀最出类拔萃的腕表系列，才能采用此款卓越机芯作为动力之源。



收藏家可自行设计独一无二的定制表款。



Mission partner of  NATIONAL
GEOGRAPHIC

Blancpain is a proud supporter of Pristine Seas Expeditions

皮特凯恩群岛探险

迷失在广阔南太平洋海域四个被时间遗忘的小岛之间，2012年3月一次前所未有的考察揭示了不为人所知的海洋奥秘。这片天堂般的原始海洋，也许蕴藏着海洋生命存活的关键。

作者及摄影：安立克·萨拉博士



奥埃诺岛上的天堂海滩；皮特凯恩岛上繁茂的露兜树林

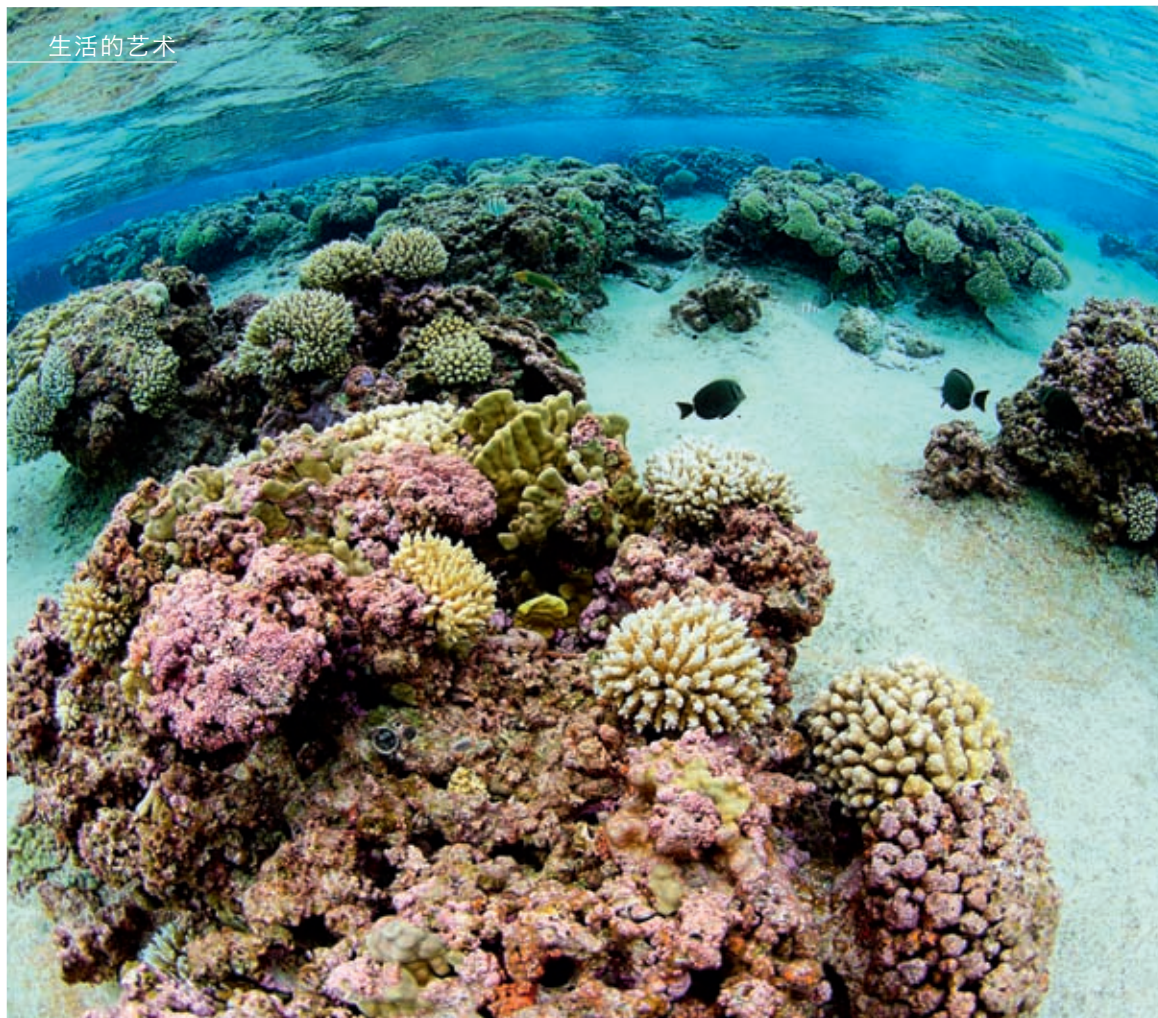
我被困在一座岛上，周边是绵延千里的茫茫海洋，让人看不到希望。我没有船，也没有船只从这里经过。整个岛像一座无形之狱，悬崖陡峭，环绕着暗黑的岩石，我就这样与世隔绝了，远离了曾经热爱渴求的一切。汹涌的波涛不断拍打着岛屿，一点点侵蚀着岸边的岩石，发出震耳欲聋的声响，让人一阵阵心惊。我无处可逃，失去了回家的所有希望，心跳如擂鼓，头脑完全被恐惧占据。接着……我醒了，浑身湿透地坐在床上，四周一片寂静。在这宁静的午夜时分，月亮给大海蒙上了一层银色的细纱，微风轻抚着窗边的棕榈树。我身处孤岛，这里不是幽闭的监狱，来到此地纯属自愿。

梦魇将我带回1790年，当时弗莱彻·克里斯顿（Fletcher Christian）率领部分英国叛变船员占领邦蒂号，到达位于南太平洋的皮特凯恩岛，以逃离英国国王的追捕。他们和

几名大溪地男女一起登岛，在这个荒无人烟的地方定居下来。登岸后逃亡者迅速烧毁了邦蒂号，军舰沉入浅礁，消失得无影无踪；他们也因此给自己判了永困此岛的无期徒刑，祈祷着不被过往的船只发现行踪。不过，那时暴露踪迹的可能性也很小——最初发现这个岛屿的欧洲人，错误地将岛的位置标在了地图上的200英里以外。据说后来克里斯顿在小岛悬崖边的山洞里长时间地眺望大海，不断回想他们的所作所为。在登陆这个岛屿的第一个夜晚，也许我就窥探到了他的某些记忆。

人类历史上最著名的叛变事件在皮特凯恩岛上留下了随处可见的痕迹。但我来到此地并非只为简单地复活过往的记忆，而是为了一个更为伟大恒久的使命——揭开世界这一角的另一层面纱。我将前往皮特凯恩岛和附近三个无人岛的海底世界，探索不为人知的神秘异域。





亨德森岛周围健康的浅礁；奥埃诺岛环礁湖内栖息着大量巨蚌；白口海鳗

2012年3月，我带领一支国家地理学会的探险队到达皮特凯恩岛，这是英国位于太平洋海域的唯一海外领地。我们与美国的皮尤环境环保组织展开了合作，一同对这些岛屿附近海域的生态系统进行评估。

皮特凯恩岛与附近的迪西岛、亨德森岛以及奥埃诺岛组成了地球上位置最偏远的群岛之一。皮特凯恩岛的居住人口只有50多人，大部分是邦蒂号叛变船员的后代；另外三个岛屿根本无人定居，即便你渴望前去一游也要承受重重阻力。那里没有机场，只有一艘船定期前往——一年才四次。身处皮特凯恩岛就像回到了从前的某个时代，在那里，一切动作都被放缓，你便有了更为从容的时间去深入体会，从而认识到什么才是真正重要的。

我们搭乘每周一班从塔希提岛出发的航班，到达甘比尔群岛的珊瑚岛芒阿雷瓦岛，这是法属波利尼西亚最东南部的岛屿。来自新西兰的“重剑2号”正在那儿等着我们。经过一天两夜的航行，我们才终于踏上皮特凯恩岛。途中船

一刻不停地在海浪中翻滚颠簸，巨大的波浪足有两层楼高。这些涌流来自南极洲，那里的狂风暴雨不断释放着海洋的威力。哪怕远在北边的夏威夷，也能感受到这滔天巨浪的余威，为当地冲浪的人们带去了无限欢娱，但也让我们吃尽了苦头。我们头昏脑胀，胃里翻江倒海，晕晕沉沉地蜷缩在船上。

第二天清晨，皮特凯恩岛的身影划破黎明浮现在我们眼前。铅灰色的天空下，整座岛屿黑漆漆地矗立在那里，仿佛一座无法攻克的堡垒。随着离岛屿越来越近，黑色的剪影渐渐浮现出红、绿、褐等明亮的色彩，顿时变得鲜活起来。岛的一大块淹没在水中，后来岛上的居民告诉我们，一个月前这里遭遇了几十年来最强烈的暴雨，一天中的降雨量就达到了前一年的总和。小岛无法承受如此重荷，大面积的陆地和富庶的泥土下沉到海中。皮特凯恩岛变成了泥水汪汪的世界，地面可见度不足一米，要在这种情况下开展科研、进行拍摄看来是不可能了。波浪不断冲刷着岛岸，在浅水区域进行潜水将会十分凶险。于是我不断问



“……这么千辛万苦地来到这里，结果却什么都干不了。”我顿时觉得自己彻底被大自然击溃了。

自己：“我们现在怎么办？这么千辛万苦地来到这里，结果却什么都干不了！”我顿时觉得自己彻底被大自然击溃了。

为了因事制宜，降低不利因素的影响，我们决定先开赴这个群岛中最偏远的岛屿迪西岛，然后前往亨德森岛，最后再返回皮特凯恩。希望两周后大雨停止，天气也能有所好转，那样就可以继续开展潜水活动了。但现在还有一天时间要打发，我们决定先到浑浊水域外探查一番。由于淡水的密度较小，不会和海水混合，所以雨水和冲刷下来的沉积物只会浮在海面表层，于是我们决定先前往离海岸更远的深海海域，那里的海水也许会更加清澈。就这样大家跳上了橡皮充气艇，行驶到离海岸大约1公里处的海面。从

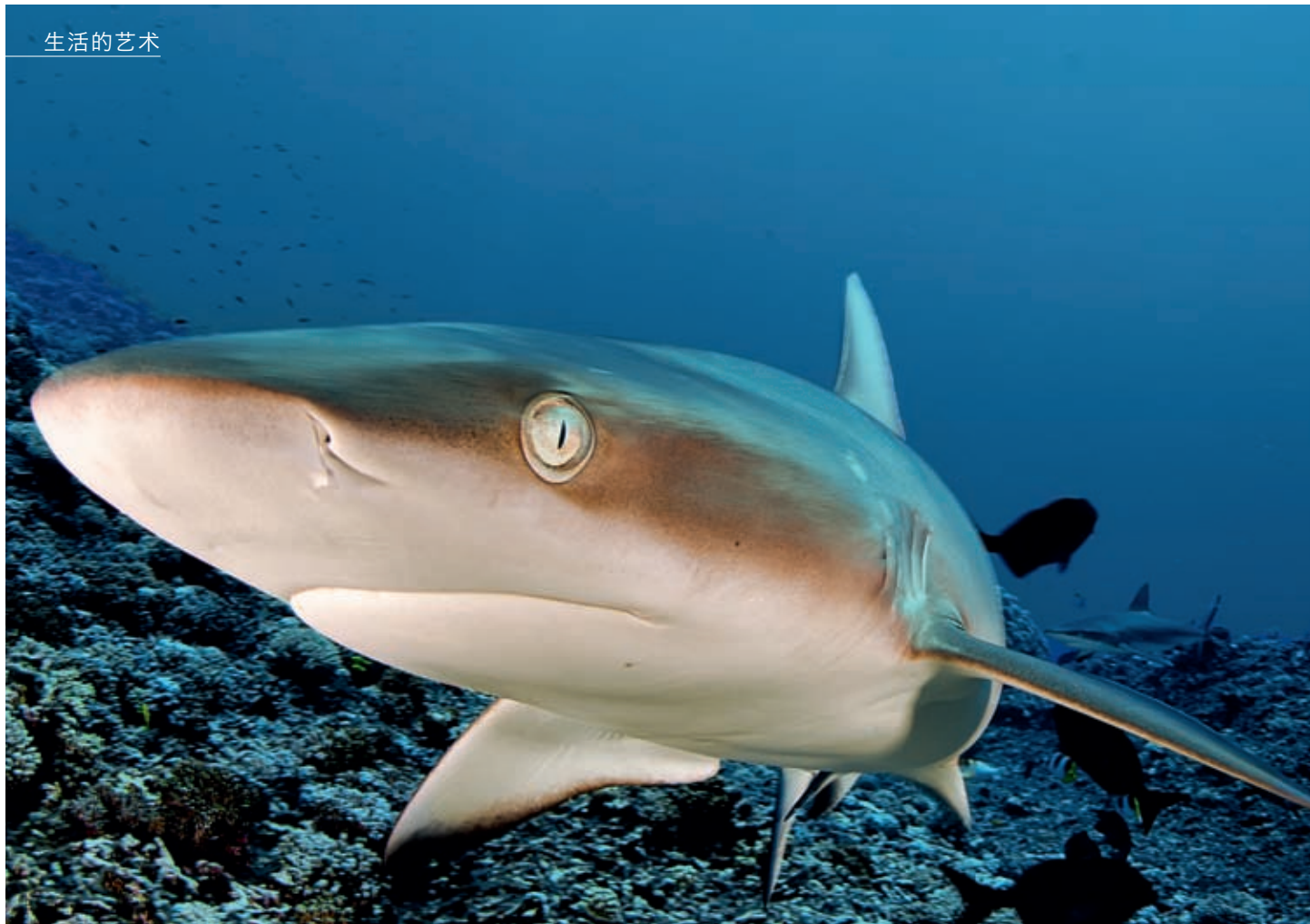
岛上流下来的棕色泥水与清澈的海水在此处清晰分割，棕蓝之间泾渭分明。这一处还是棕色，一厘米之外就是蓝色了。我们开进蓝色水域，一头沉入水中，第一重惊喜正等着我们。

只消浮在水面上就能清晰看到30米深处的海底，那里覆盖着色泽鲜艳的珊瑚礁。我们下沉到这片透明的蓝色水域就像从天而降，一路畅通无阻。离岸海域的水质是如此清澈透明，和小岛临近水域相比真是让人不敢相信。到了30米的深度后，我们发现这里四分之一的面积都长满了健康亮丽的珊瑚。继续潜入深处，珊瑚礁一直延伸至45米的深水区域。那里还聚集着品种繁多的大量鱼类：好奇心强的黑色鲹鱼围着我们快速游动；*Nanwe*——皮特凯恩岛居民对



灰礁鲨群巡游亨德森岛的原始珊瑚礁。





灰礁鲨和白鳍鲨等顶级掠食生物统治迪西岛和亨德森岛的水下生态系统。

也许掠食天性使然，每次我们潜入那些史前珊瑚礁，海洋中的鲨鱼总是率先从蔚蓝深处现身，对我们进行试探。

鲛鱼的称呼——也随处可见，它们不时饱餐一顿海藻，然后又成群结队向下一个目标游去。深海珊瑚礁生长得如此茂盛，很可能就是因为这里的海水格外清澈。

此番的深潜探奇中，海洋又给我们上了生动的一课——能看到困难背后机遇的人必将获得成功。我们越过流入大海的浑浊雨水，才得以发现这片新的珊瑚礁；倘若当时能在海岸更近的地方进行潜水，我们或许就与它永远地错过了。

经过一天半的航行之后我们抵达了迪西岛。此时天气转好，好几天都阳光明媚，蓝天映衬着深蓝色的海洋，显得格外漂亮。迪西是八百万年前一座海底古老火山的喷发口，那时正是人类与猩猩从相同的祖先开始分化的远古时代。然而，直到1606年，迪西岛才被现代人所发现。即使

在风平浪静的晴好天气开船来到附近，也不容易发现这个古老的小岛。从几英里之外看过去，迪西就比海平面高出那么薄薄一层，最高处的海拔也小于5米。难怪人们用了这么长的时间才发现它的存在。

迪西岛的水域给人带来的又是另一番惊喜。我从未见过如此纯粹、透明的蓝。水下相隔75米之远的两个人，也能清楚地看到对方。这是世上独一无二的潜水胜地。我有时会想，如果人类不用飞机就能自由翱翔，那我们的大脑会有什么样的反应？我们能克服那种晕眩吗？那时我们早已习惯了被地球重力牵引的身体，会不会试着寻找坚硬的地表作为依靠？在迪西，我抛弃了所有这些念头，因为我意识到自己真的正在飞翔。在这片清澈得仿佛不存在的水域里，只有嘴上的空气调节器能告诉你，此时你正身处水中而非空中。



我们就这样从橡皮艇上一跃而下，在水中飞了起来。从水里向上看，橡皮艇就像漂浮在空中的宇宙飞船，静静地停泊在水面。在迪西的潜水仿佛进入了天堂。放眼望去，起伏的海底山脉轮廓分明，形成一道光滑的曲线，史前珊瑚礁上淡蓝的珊瑚像绽放的巨型玫瑰，铺满整个海底。这是游离于人类想象之外的景象，是一则关于生物进化的传奇故事，是数百万年来地球生物不断演变、适应自然的结果。遗世独立使得这里的海水如此清明澄澈，一旦远离人类，自然就变得更为绚丽壮观。

我们戴着闭路水下呼吸器，这种装置能循环利用呼出的氧气，从而实现连续四小时的水底勘探而无需返回水面透气；最重要的是，佩戴这种呼吸器即使身处水底也不会产生气泡，这样我们就能与海洋生物更近距离地亲密接触。地处偏远的迪西岛一向人迹罕至，包括鲨鱼在内的许多鱼类都从未见过人类。也许掠食天性使然，每次我们潜入那些史前珊瑚礁，海洋中的鲨鱼总是率先从蔚蓝深处现身，对我们进行试探。

当我们从如梦如幻的淡蓝色珊瑚世界中醒来，发现自己已

被数以千计的鲑鱼层层围住。鲑鱼以深水海藻为食，通常在海底附近活动。可迪西的鲑鱼似乎不同，一会儿成群结队地游向海面，一会儿又浩浩荡荡地返回海底，就像在坐过山车。我们就是在这群鲑鱼的包围中第一次与鲨鱼邂逅。那是一群灰礁鲨，当它们朝我们游过来时，鲑鱼群也开始有条不紊地散开。面临天敌的鲑鱼并没有表现出惊慌失措，仿佛知道比起捕食它们，我们这些人类才是鲨鱼更感兴趣的对象。

根据记录，以前到过迪西岛的科学家曾遭遇了“极富攻击性的鲨鱼”，可我们却完全没有遇到。如果非要我编一些令人毛骨悚然的惊险故事也并非什么难事，而且我简直敢说无人可比。但事实是，迪西岛的鲨鱼是我所见过的最为温顺的了。它们好奇心强，几乎每次看到我们潜水都要游过来进行巡回检视，有时离我们太近，甚至撞到了摄像机的拱形外框上。但我们从未感受到它们的威胁。它们是终极捕食者，知道长寿的秘诀在于避免莽撞。年幼的鲨鱼天真活泼，爱表现，好玩耍，大些的则行事谨慎，靠近潜水员时也总是不紧不慢。它们围着你不停地游来游去，从外面掀起一个个水圈，似乎永远也荡不到尽头。鲨鱼很容易



奥埃诺岛的侧牙鲈；生物界刚发现的新品种章鱼

受到突然动作的惊吓，潜水员的动作一定要从容镇定，才能近距离尽睹它们的真容。

我们在迪西岛度过了难忘的五天，进行了潜水、测量、拍摄等一系列活动。经过研究我们发现，总体上这个地区一半以上的珊瑚礁都非常健康。有些地方的珊瑚甚至将整个海底完全覆盖，我们遇上的梦幻淡蓝珊瑚礁就是一例。在当今的海洋世界中，这种情况已十分罕见。比如在加勒比海，你在一块礁石上很难发现超过百分之五的珊瑚。迪西岛鱼类丰富，捕食鱼类统领此地。如果计算一下珊瑚礁上的鱼类，位于食物链顶端的生物竟占据三分之二，而且大多数是鲨鱼，这就是科学家所称的生物能量链。这好比在非洲的塞伦盖蒂平原，每头牛羚都有两头狮子争夺。在陆地上这是不可能发生的情况，但在古老的海底珊瑚礁上，这就是现实状态，这是一个生物能量的倒金字塔，是典型的史前生态系统类型。

随后我们开船离开迪西岛，在南浪北风的一路相随下前往亨德森岛。“重剑2号”的船长五天来一直殚精竭虑，努力寻找一个安全的抛锚点，这确实是个不小的挑战。我





从公共广场俯瞰村落；圣保罗水洼；小岛南部陡峭的悬崖；驾驶长艇去捕鱼；捕龙虾的网具

如今的亨德森岛远远望去像一张桌子，四面垂直而立的是高达33米的悬崖。

感觉自己像一个风向标，被一根细线拉着，拉向这座岛上唯一安全可靠的庇护所。我们开船搏击风浪，下水专注深潜，然后再回到驻扎地。一天的活动下来，大家都累得筋疲力尽，但心中却感到前所未有的畅快。亨德森的海底世界是另一个史前天地，是一片人类从未驻足的处女地。

亨德森是十分罕见的水上环状珊瑚岛，八十万年前还只是一个环礁，浅浅的岛湖被珊瑚环绕着，跟迪西岛一样。接着另一座海底火山爆发了，形成了今天海拔较高的皮特凯恩岛。那座火山同时将大陆地壳抬起，使亨德森岛升出了海平面33米。如今的亨德森岛远远望去像一张桌子，四面垂直而立的是高达33米的悬崖，中间是一个浅洼地，也就是古时的环礁湖，现在已经植被丛生，形成一道无法逾越的天然屏障。亨德森是世界上硕果仅存的水上环状珊瑚

岛，原始森林郁郁葱葱，栖居着四种地球上独一无二的鸟类。

比起迪西岛的同伴，亨德森的鲨鱼好奇心更强。它们似乎特别喜欢在我们的摄像机边撞来撞去，我的摄像机被刮得体无完肤，基本报废了。但我们仍以平常心对之，并带着强大的敬畏感和好奇心，去观察这个稳定完好的海洋生态系统。我的心富有节奏地缓慢跳动着，潜水服下的皮肤冒起了鸡皮疙瘩。除了爱以外，这种感觉最让我欣喜若狂，那是浑身充满生命力的一种触动，确切地说，是另一种形式的生命之爱。

在亨德森度过了五天激动人心的日子后，我们返回皮特凯恩岛。这时的海水变得清澈了一些——虽然还在下雨，近



海区域海水的可见度也仍然并不很高。但我们还是开展了潜水活动，对海底的暗礁进行了勘探拍摄。这里的礁石状态健康，鱼类也很丰富，不过鲨鱼比较少。随后我们就与当地居民挥手作别了，分别前，他们跟我们分享了皮特凯恩岛的秘密，也表示了对未来的担忧。当地居民老龄化严重，必须注入一些新鲜血液才能保持岛屿的生命力，此时，英国政府的援助便成为他们的依靠。岛民们通过栽种瓜果和一些农作物，将少量蜂蜜、木雕、邮票出售给过往邮轮来自给自足。但是邮轮稀少，通常也只在岛屿附近停留几个小时，根本无法支持岛上的经济运行。我们也一直在思考他们的未来前景，也许这个未来将取决于他们尚未发现的某些因素。

带着这些思绪，我们朝着最后一个目的地奥埃诺岛破浪而去。天气愈发坏了，根本找不到一个安全的抛锚点。奥埃诺岛直径只有一英里，在汪洋大海中，这样的小岛完全不能成为躲避风暴的安身之所。狂风挟着巨浪席卷了此地，方寸大的小小珊瑚岛瞬间成为了骇人漩涡的中心。这种形



奥埃诺岛

如果奥埃诺岛的海洋生态环境已遭到威胁, 接下来又会怎样? 是否亨德森岛和迪西岛的原始海洋也会遭此噩运?

成于海上的涡流具有极大的破坏力, 能将船只吞没摧毁。经过三个星期的潜水和航行, 我们已经浑身乏力, 但在这样惊险万分的航行中, 还是需要比往常更加全神贯注, 凡事都特别小心谨慎。

趁暴风雨暂歇的空当, 我们穿过一条狭浅的通道, 终于驶入环礁湖。在奥埃诺唯一的岛上登陆后, 大雨又开始倾盆而下。我们浑身都湿透了, 在冷风中瑟瑟发抖, 接着在环礁湖配备呼吸器开始潜游。在沙质的海底, 我们发现了覆盖着粉色海藻的一片群礁, 巨大的蚌蛤随处可见, 有些暗礁上, 一平方米范围内的数目甚至超过了10只。离开环礁湖的途中海浪拍打着通道口冲刷袭来, 我们的小艇撞上了礁石, 发出沉闷的一声巨响, 犹如枪声。我突然心头一紧, 紧张得全身发烫。水漫进了船舱, 船长掉头奋力再

试, 船底的金属又触礁了。这种时候我真感到束手无策, 不知是能逃出生天还是会继续被困。船长又做了一次努力, 最终动作娴熟地带领我们冲出了环礁湖, 回到开阔的海洋。虽然期间我们经历了第三次触礁, 但最终还是成功回到“重剑2号”。我们抬起汽艇检查船底的受损情况, 发现推进器已被严重毁坏, 但与我们的安全归来相比, 这根本不值一提。

奥埃诺岛潜水之行历尽坎坷, 不仅因为在此处水域潜水仿佛置身巨大的洗衣机内, 涌流翻滚, 困难重重; 更令人失望的是, 这里根本看不到鲨鱼的踪影。如此偏僻无人的珊瑚岛, 为何就不受鲨鱼的青睐呢? 我们曾到访世界各地的珊瑚礁进行探险, 寻遍了从深度退化的受损珊瑚礁到保存完好的原始珊瑚礁, 没有鲨鱼的唯一原因就是过度捕捞。



奥埃诺岛是离法属波西尼亚最近的岛屿，皮特凯恩的岛民告诉我们，波西尼亚人和其他渔船经常出没此地，专门捕杀这里的鲨鱼。如果奥埃诺岛的海洋生态环境已遭到威胁，接下来又会怎样？是否亨德森岛和迪西岛的原始海洋也会遭此噩运？

解决办法只有一个：采取必要行动，保护这些南太平洋上最后的天堂免遭人类破坏。目前，捕鱼船的踪迹已遍布全球95%的海洋，只有不到5%的水域还未受到侵扰。95%的海洋生态已在我们手中恶化，剩下的这些应该竭尽全力保护起来。这些原始海洋是健康海洋生态系统的唯一范本，是解密大海的仅有模板。通过这些原始的海域，人类可以了解曾经失去了什么，未来又会怎样发展。

结语：本文撰写之际，皮尤环境组织和美国国家地理学会正与皮特凯恩岛议会和英国政府商讨建立一个大型海洋保护区，以保护皮特凯恩群岛周边200英里的专属经济区。本次探险活动为瑞士机械制表名牌宝珀与国家地理学会的精诚合作，写下了完美而辉煌的开篇。

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

Michel Jeannot
Jeffrey S. Kingston
Enric Sala

译者

上海银库广告传媒有限公司
www.financemedia.cn

构想、平面设计、创意实现

TATIN Design Studio Basel GmbH
www.tatin.info

艺术总监

Marie-Anne Räber
Oliver Mayer

影印

Sturm AG, Muttenez, Switzerland

印前制版及印刷

IRL plus SA, Renens, Switzerland

摄影

Blancpain
Matthieu Cellard / Maison Lameloise
Pierre-Michel Delessert
Josmeyer
Alban Kakulya
Jeffrey S. Kingston
Claude Mahon
Arno Murith
Enric Sala / National Geographic
Joël Von Allmen

2012 年 11 月出版

IB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
宝珀



Collection 系列
Calendrier Chinois Traditionnel
世界第一
白色大明火珐琅表盘
公历
中华年历表
表耳下方隐藏式调校
机芯保护装置
型号 00888-3631-55B



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·慕尼黑·纽约·巴黎·首尔·上海·新加坡·台北·东京·苏黎世