

欧洲屋脊上的冰河餐厅

文、图/小曲

海拔 3454 米的少女峰是瑞士最高峰，又称“欧洲屋脊”，一百年前，一个铁路技术史上革命性的奇迹改变了此地命运，雪山莽原被缆车和铁轨逐一驯服。如今我乘坐少女峰火车，去往一路看尽高山美景，遍尝阿尔卑斯美味。

瑞航空姐艾瑞卡环球飞行了大半辈子后，决定回到故乡少女峰地区，我问为什么，她闭上眼睛深吸了一口山间清冽空气：“天堂。”

坐在 Top o'Met 景观餐厅，俯瞰整个因特拉肯，中央公园犹如牧场，绵延至山脚；抬眼间，终年积雪的少女峰赫然在目，粉妆玉砌，于暮色四合中。这时，侍者端来一瓶采自冰山湖泊的甘甜纯水，作为晚宴的开场白。

维多利亚时代成时髦

艾瑞卡幼时，因特拉肯便已繁荣，家人在城里开了餐馆，春夏总是很忙，除了本地居民光顾，更多的是外国游客。现在这座山城成了世界极限运动爱好者最向往的地方，他们花样百出：跳伞、滑翔、蹦极、溯溪……

因特拉肯的兴盛，缘起 19 世纪 60 年代托马斯·库克向瑞士的战略大转移，这个近代团队旅游业的鼻祖，因为无法从苏格兰铁路那里得到团体优惠票，一怒之下说“组团去瑞士！”老头当时只想募集 25 个人，结果出发时已有 130 多人；旅行至半途，又有 63 人加入，浩浩荡荡人马此行的目的地：少女峰地区。

恰巧旅行大军中有几位个性独立、偏好舞文弄字的小姐，把沿途风光和吃喝玩乐经历写成了书，要知道那可是维多利亚时代，别说女人，就是男人也很少涉足如此景致，尝到如此山味；这些文字简直致命诱惑，很快在贵族中掀起了“瑞士热”，他们春秋来徒步，夏天来避暑，冬天来滑雪，把少女峰一带变作假日盛宴地。

山上处处有美味

及至 20 世纪初，山地火车陆续开通了好几条线，交通便捷，马克·吐温等大文豪先后造访，推波助澜，餐饮业也随之越发发兴旺。

“我是小姑娘时，因特拉肯餐馆里进进出出的都是英国人；后来他们忽然消失，换作了美国人。取代美国人的是日本人，后来他们也消失，变成了印度和中国人。”艾瑞卡说。

风和日丽的日子，人们在因特拉肯游湖、泡泉、极限运动、享受 SPA、买奢侈珠宝和手表、品葡萄酒。嗯，我尤爱镇子上的理查德

酒庄(Richard Wines)，在那里和店主边喝边聊一个傍晚，话题都是关于本地的葡萄以及葡萄酒。

然后就步行去 WineArt 餐厅，夜里灯光温暖，来自阿尔卑斯山区的新鲜食物在光影映照中看起来尤其美：烤鹌鹑、烤牛肉香肠、油煎土豆丝、焦糖布丁……对了，还有著名的瑞士白葡萄酒。

从当地人那里，我了解到少女峰地区最值得一路坐着火车吃过去的餐馆：哈德昆山上的那座，供应新鲜沙拉、肉糜卷和土豆泥；徐尼格山酒店里有热腾腾的浓汤、自制洋葱苹果酱、意大利面以及美味甜品；Rostizza 车站餐厅里有美味烩牛肉；菲斯特客栈享用巴克普湖的甘甜冰川水；直至 3454 米之上的冰河餐厅……

对饮阿尔卑斯

雪季来临 艾瑞卡就去穆伦(Mürren)住，那里离少女峰更近，木屋客栈，出门就是滑雪缆车。艾瑞卡一家在穆伦也有一家餐馆，冬天搬回去，更热闹有更多生意。

在因特拉肯西南方，河谷的尽头，便是穆伦，少女峰地区地势最高的镇子，遁世绝美，全部人口加起来也不到 500 人。

“回到穆伦让人心神俱宁。”艾瑞卡指给我看她们住过的山间老屋，沿坡势而建，屋边小菜圃，种植各种高寒地区的蔬菜瓜果；远山起伏，静谧一片，只听得到脚步和内心声响。

去往雪朗峰(Schilthorn)的缆车站就在村口。

有意思的是，来瑞士看少女峰的游客，往往到的是勃朗峰，从它的角度才能看清少女峰全貌。上世纪 60 年代拍摄 007 电影《女王密令》(On Her Majesty's Secret Service) 留下的影棚，化身海拔 2970 米雪峰之上的皮兹格洛利亚(Piz Gloria)餐厅，也是阿尔卑斯山区最古老的旋转餐厅，360 度全景，360 度被腌肉、烤奶酪、金黄土豆饼环绕，坐看艾格峰(Eiger)、门希峰(Moench)和少女峰(Jungfrau)这三大著名山巅以及远近 200 多座山峰，包括铁力士山(Titlis)、勃朗峰(Mont Blanc)以及黑森林！对饮阿尔卑斯，干杯！



来自法国的皇室美酒

2012 年 2 月 11 日晚，也买酒为来自法国的美斯路易葡萄酒举行了盛大的上市活动。一百五十余名贵宾和知名媒体人士一同鉴赏了来自法国波尔多的四款美斯路易葡萄酒，及其他几种来自欧陆旧世界知名产区的不同酒款。现场在也买酒首席葡萄酒顾问 Terry Xu 的主持下，将四款美斯路易葡萄酒中的三款同其他三款来自法国的知名酒款(拉莫圣日尔曼干红葡萄酒，宝塔城堡红葡萄酒和木桐嘉棣红葡萄酒)进行盲品 PK，最后美斯路易葡萄酒得到了大家的普遍偏爱而在投票中胜出，再次证明了其不凡的实力。

路易十五期间，波尔多已经声名远扬，被公认为最佳葡萄酒产地。路易十五收集了不计其数的葡萄酒，帝普伊家族(Dupouy Family)就是富有洞察力的皇家酿酒师之一。

1750 年，一款质优的酒被呈送到凡尔



赛，路易十五和皇后蕾娜斯卡对这款酒印象深刻。因酒的口感使皇后爱吃的菜肴更加美味而受到路易十五称赞，被荣誉地称为“美斯路易”。“美斯路易”是皇家品位的质量，是宫廷生活的品质。帝普伊家族精心珍藏酿酒传统，严格遵循酿酒工艺，从而达到酒的平衡、柔顺和圆润的特征。为保证品质，直到现在，“美斯路易”依旧限量发售。

美斯路易的四款经典波尔多系列在中国仅由也买酒独家出售，每一款前标都有限量生产编号。



杂粮小工坊

晋山、晋水、晋文化，菜鲜、酒纯、面来香；清朝年间执中国金融牛耳，山西晋商的票号遍布中原各地，也使山西的面食文化源远流长。

山西面食素有一种面百样吃的说法；拉着吃、炒着吃、煎着吃、拌着吃、蘸料吃……更让人眼花缭乱的的是面的种类，有广为人知的刀削面、手擀面，还有古灵精怪的猫耳朵、擦蝌蚪等近百种。山西的饮食独树一帜，更是世界面点文化的中心。

鲜而纯面馆特聘山西面食大师，用 80%来自山西土产的原料，以民间传统做法烹制。在这里，您足不出户就能体验山西面食的本色、本味。

其中酸菜肉丝炒莜面可谓晋民千百年智慧结晶；莜面即燕麦面；产量极低，对糖尿病、心脑血管等疾病有特殊疗效。淳朴的

晋民说：“种一坡，收一车，打一莆箩，煮一锅，吃一顿，剩不多。”莜面配上山西酸菜，加入纯正山西调料烹制，酸香扑鼻，不尝怎么行！再来道点心，手擀面皮，包上手工剁制的秘制肉馅，撒上葱花、炸至金黄；咬上一口皮脆肉酥，满满的馅汤让你怎么不对这道葱煎三丁包赞不绝口？再蘸上腊八蒜泡醋，那个满足感……别认为山西风味只有面点！晋商四小碗、牛肉窝窝头、青花椒大碗鱼等汇集了咸、香、酸、辣各种口味的小菜也可让您大饱口福。

天山店 天山路泓鑫时尚广场 762 号 1 楼 12 号

南站店 石龙路银泰购物广场南馆 750-3 号 B2 层 2-A14 铺

大悦城店 西藏北路大悦城 166 号 9 楼 03 铺