



The Last Dance

小镇的甜品屋

(英)维多利亚·希斯洛普 著
李慧娟 译

《岛》作者
维多利亚·希斯洛普
最新作品



南海出版公司

小镇的甜品屋

〔英〕维多利亚·希斯洛普 著
李慧娟 译



The Last Dance

图书在版编目(CIP)数据

小镇的甜品屋 / [英] 希斯洛普著；李慧娟译。—海口：
南海出版公司，2014.10
ISBN 978-7-5442-7297-1

I . ①小… II . ①希… ②李… III . ①短篇小说—小说集—英国—现代
IV . ①I561.45

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第202245号

著作权登记图字：30-2013-211

ONE CRETAN EVENING AND OTHER STORIES by VICTORIA HISLOP

Copyright © 2011 by Victoria Hislop

'One Cretan Evening' © Victoria Hislop, first broadcast in 2008 on BBC Radio 4;

'The Pine Tree' © Victoria Hislop, first published in 2008 in Sunday Express;

'By the Fire' © Victoria Hislop, first published in 2009 in S magazine;

'The Warmest Christmas Ever' © Victoria Hislop, first published in 2007 in Woman & Home;

'Aflame in Athens' © Victoria Hislop, first published in 2009 in Ox-Tales: Fire.

This edition arranged with ROGERS, COLERIDGE & WHITE LTD(RCW)

through Big Apple Agency, Inc., Labuan, Malaysia.

Simplified Chinese edition copyright © 2014 by THINKINGDOM MEDIA GROUP LIMITED.

All rights reserved.

小镇的甜品屋

[英] 维多利亚·希斯洛普 著
李慧娟 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511
发 行 海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
新经典发行有限公司
电 话 (010)68423599 邮 箱 editor@readinglife.com

经 销 新华书店

责任编辑 葛建亭
特邀编辑 袁 静
装帧设计 韩 笑
内文制作 杨兴艳

印 刷 大厂聚鑫印刷有限责任公司
开 本 850毫米×1168毫米 1/32
印 张 6
字 数 90千
版 次 2014年10月第1版
印 次 2014年10月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-7297-1
定 价 29.50元

版权所有，未经书面许可，不得转载、复制、翻印，违者必究。

新经典文化股份有限公司
www.readinglife.com
出 品

谨以此书献给
瓦索·索蒂里奥

特别感谢

希腊克里特岛圣尼古拉斯小镇的伊莲娜旅馆

伊恩·希斯洛普

艾米丽·希斯洛普

威廉·希斯洛普

埃夫利比迪斯·康斯坦蒂尼蒂斯

大卫·米勒

科斯塔斯·帕帕多普洛斯

亚历山德拉·帕帕多普洛斯

弗洛拉·里斯

佐伊·斯古鲁

托马斯·弗吉亚提斯

目 录

小镇的甜品屋	1
神父与鹦鹉	17
蓝色咖啡馆和绿色咖啡馆	33
卡卡尼蒂斯女士的种子	55
克里特岛的一晚	75
挂满照片的圣诞树	89
最后一支舞	101
伊里妮与弗蒂斯	117
卡拉波利的屠夫	143
你欠我五欧元	163

小镇的甜品屋



澳大利亚墨尔本郊区的一栋房子里，一个年轻人刚刚旅行归来，正打开箱子取出行李。他从箱底掏出两样小东西，剥开好几层纸巾，小心翼翼地把它们放在桌上。除了姨妈送的帕台农神庙钥匙圈，他从希腊带回来的纪念品就只有这两件了。两颗动物造型的糖果：一颗是小熊形状，另一颗是鹰的形状。两颗糖果都做得小巧精致，栩栩如生。他打算好好珍藏。

在世界的另一头，索菲亚仿佛看见女儿身穿白色婚纱，明艳照人，脸上挂着天使般的纯真笑容，款款走入教堂。不光是今天，索菲亚天天都幻想着同样的场景。索菲亚和女儿安吉莉琪一起经营着自家的甜品屋。每当

她看见女儿在面包架之间穿梭，都会思忖着：“还要多久啊？”

还要多久她才能出嫁？

女儿的肌肤细腻光滑，如刚烤好的面包一般，散发着悦目的淡金色。即使在给浆果和杏仁裹巧克力酱时，安吉莉琪也丝毫不弄脏她洁白的外套。她简直无可挑剔。她母亲实在不明白，这样一个比馅饼还甜美、比最好的蜜汁果仁千层饼还完美的姑娘，却被剩在了食品架上，就像陈年的饼干。

安吉莉琪已经二十九岁了。她学生时代的朋友们都已早早成家。索菲亚所有朋友的女儿，甚至连她朋友的侄女们，也都步入了婚姻的殿堂。

索菲亚挽着袖子和面。她把掺了酵母的硕大面团摔在案板上，然后反复地翻折揉打着这块橡胶一样柔弹的东西。

“我们今天收到一封请柬。”她对女儿说。

“不错啊。”安吉莉琪回答，“谁寄来的？”

“基里娅和米哈利。他们儿子的洗礼。”

“基里娅和米哈利？”安吉莉琪喃喃地说着，手头仍旧忙着给每个浆果包上一层箔纸。

“你认识的！”母亲有些不耐烦了，“玛丽亚远房表兄的女儿女婿。这是他们的第三胎了。”

过了一小会儿，这位年轻姑娘才接过母亲的话茬。这串名字，她倒是经常听到，但没弄明白这个玛丽亚到底是谁。很多四十多岁的妇女都叫这名字。

“第三个表兄？”她更加迷惑地问道。

“第三个孩子，安吉莉琪！他们的第三个孩子！”

“那很好啊。”

“你说‘那很好啊’是什么意思？”

“他们寄请柬给你，那很好啊。”

其实，安吉莉琪和她母亲都知道，那家人发出的请柬应该不下五百封。人们已经养成了习惯，每逢结婚和洗礼就铺天盖地地发请柬，连远房亲戚和有过点头之交的人都会收到邀请。

索菲亚不满地咂了一下嘴巴。尽管对独生女儿疼爱有加，但有时，沮丧和无奈也会如气泡般浮上来。

“基里娅只有二十八岁，人家不到三十就生了三个！”

“听上去真不容易啊。”安吉莉琪评价道。但这可不是她母亲想听的。

“也许是不容易，亲爱的，但是年纪轻轻就生育了三个儿女，这可是上天的恩赐，也是不小的成就。”

素来温柔娴静的安吉莉琪，此刻一口咬住托盘里最后一颗樱桃，果汁顺着她的下巴往下滴。

“这算什么成就？在我看来，生孩子并不比在蛋糕上写字难。”她说，“对一些人来说，这只是自然而然的事罢了。”

“不过，这事儿并不是对所有人来说都是自然而然的，不是吗？”母亲反唇相讥。

母女俩经常发生这样的口角。各种小事儿都能引发争吵，但背后总是同一个问题。为什么安吉莉琪不能像其他女孩那样？为什么她还不嫁人？

在拉纳波利，安吉莉琪称得上是数一数二的漂亮姑娘。夏天，附近海滨度假胜地的游客总是要到这个小镇逛一逛。索菲亚知道，不少外国小伙子透过甜品屋的橱窗看上了安吉莉琪，便进来和她搭讪，想约她出去，可她总是拒绝。拒绝了

所有人。在母亲眼里，她始终和别人保持着一段距离。

拉纳波利是一座热闹的小镇，大部分居民都彼此熟识，其中很多还沾亲带故。安吉莉琪的女同学们大多和当年同班的男孩结了婚。这种“成双成对”的过程发生在几年之前。很少有生人搬来此地，因为这里没什么可吸引他们的。

安吉莉琪包装好浆果，便和母亲一起揉面。索菲亚用力拍打着案板上那块光洁的黄色面团，然后用一把大刀将它一切为二。

为了不让湿面粘在手上，母女俩先把手在一袋浅黄色的面粉里蘸了蘸，细密的面粉颗粒如云雾般升腾弥散。接着，索菲亚借助自己全身的重量开始揉面。她结实强壮，个子不算高，但身子却比安吉莉琪宽一倍。女儿身材苗条，更像她已故的父亲。索菲亚总是把种种怨气撒在面团上，也许这正是帕拉勒诺家做的面包最受小镇居民喜爱的原因。做出口感上乘的面包往往需要男人样的蛮力，把空气压入面团，使之松软可口。

安吉莉琪天生就没有母亲揉面团的那股劲儿。索菲亚知

道，等面包出炉时，差别就会显现出来。安吉莉琪做出的面包缺少一股执着劲儿。为此她母亲每天都很恼火。

“唉，你还是去那边准备人家订的货吧，”她没好气地说，“卡罗巴吉太太很快就要来取面包了，你就从她的单子开始吧。”

不过，说到安吉莉琪在蛋糕上写字的本事，那谁也挑不出毛病。她用糖浆写出来的字娟秀精致，纤细优雅，甚至能写下一本书的全部章节，并保证每个词都清晰可读。只要是细巧活儿，她都特别在行。

索菲亚·帕拉勒诺能从自家做的糕点中感受到四季的变迁：春天，她们要做大斋节饼干和复活节面包。夏天，办喜事的络绎不绝，许多人家都会定做婚礼蛋糕和在婚礼上分发的希腊传统甜点——蘸了蜜的油炸馅饼。八月，母女俩会做各种口味绝妙的冰淇淋。秋天，圣徒纪念日一个接一个，因为小镇居民特别喜欢取斯塔夫罗斯、艾尔皮达和托马斯这三个名字，母女俩光做庆典蛋糕便忙得团团转。然后就到了十二月初，要为圣尼古拉斯纪念日准备特色糕点，接着就是最高

峰圣诞假期，简直要把人忙疯了。最后是新年面包。于是，索菲亚会再一次意识到，又是一年过去，女儿的婚事依旧没有着落。

一张张订单让索菲亚的收银抽屉渐渐充实，却也让她的希望一点点落空。她的人生也许曾有过甜蜜回忆，但如今却满是辛酸和苦涩。

其实，安吉莉琪心里清楚，因为自己一直独身，母亲总是心绪不宁，甚至有些神经质。然而这位年轻姑娘和她的同学们可不一样，她选择宁缺毋滥。她对完美的追求不仅仅体现在工作中，更贯彻到人生的方方面面——要是母亲也能理解就好了。

去年发生了一件她母亲永远都不会理解的事。就在那一刻，一切都改变了。

那天，一个陌生人走进店里。如果当时索莉亚从后面的制作间出来看到他，准会把他当成一个邋里邋遢的“年轻人”，帮他取糕点后，甚至都不会再看他第二眼。但是在安吉莉琪

眼里，这个人在她招待过的所有客人中，却是那么与众不同。

拉纳波利的居民大多过着可悲的日子，至少安吉莉琪是这么看的。从小到大，她几乎一辈子都在看着这些人阴沉着脸，来了又去。许多人每天总是一声不吭地进店，默默地留下硬币，拿走糕点。

她知道母亲已不再指望这些顾客会对她的手艺大加赞赏——无论海绵面包有多松软，巧克力蛋糕有多醇厚。人们过来只是满足自己对甜食的欲望，从不去体会母女俩的用心——即使最简单的花式小蛋糕上，她们也费了不少心思呢。安吉莉琪默默叹息，她们花数小时工夫精心制作的艺术品，不到几秒钟就被吞下肚去了。

那天的情景依然历历在目。就在那个陌生人进来前几分钟，安吉莉琪刚从制作间端来新鲜出炉的面包，逐一往货架上摆。也就是说，门开的时候，她正背对门口。不过她可以在墙壁上的镜子里清楚地看到那个人。他不慌不忙地在店里兜来转去，认真欣赏着晶莹闪亮的玻璃柜台里的各式甜点。

他个头不高（事实上，大概和她一样，一米七左右），中