

文学总顾问 / 梅子涵



摆渡船当代世界儿童文学金奖书系



馅饼的神秘配方

[美] 萨拉·威克斯 / 著 许若青 / 译



PIE

北京出版集团公司
北京少年儿童出版社



馅饼的神秘配方

[美] 萨拉·威克斯 / 著

许若青 / 译

北京出版集团公司
北京少年儿童出版社

版权合同登记号

图字：01-2014-7100

PIE by Sarah Weeks

Copyright © 2011 by Sarah Weeks

Originally published by Scholastic, Inc.

Used with the permission of Pippin Properties, Inc. through Rights People, London
through Bardon-Chinese Media Agency

Chinese (Simplified Characters) copyright © 2015

by Beijing Publishing Group Ltd.

ALL RIGHTS RESERVED

图书在版编目 (CIP) 数据

馅饼的神秘配方 / (美)威克斯著 ; 许若青译. —
北京 : 北京少年儿童出版社, 2015. 7

(摆渡船当代世界儿童文学金奖书系)

书名原文: Pie

ISBN 978-7-5301-4498-5

I. ①馅… II. ①威… ②许… III. ①儿童文学—长
篇小说—美国—现代 IV. ①I712.84

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第130217号

摆渡船当代世界儿童文学金奖书系

馅饼的神秘配方

XIANBING DE SHENMI PEIFANG

[美] 萨拉·威克斯 / 著

许若青 / 译

*

北京出版集团公司

北京少年儿童出版社 出版

(北京北三环中路6号)

邮政编码: 100120

网址: www.bph.com.cn

北京出版集团公司总发行

新华书店经销

北京同文印刷有限责任公司印刷

*

880 毫米×1230 毫米 32 开本 6.25 印张 120 千字

2015 年 7 月第 1 版 2015 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5301-4498-5

定价: 25.00 元

质量监督电话: 010-58572393

目录

苹果馅饼 1

第1章 馅饼女王 3

椰奶馅饼 14

第2章 葬礼 16

脱脂乳馅饼 27

第3章 神秘配方 29

青番茄馅饼 43

第4章 一切乱了套 44

酸樱桃馅饼 58

第5章 馅饼店奇案 59

越橘馅饼 74

第6章 发现线索 76

巧克力奶油馅饼 92

第7章 惊人的秘密 / 93

柠檬蛋奶馅饼 / 108

第8章 德克尔总警司 / 109

佛岛酸橙馅饼 / 120

第9章 消失的馅饼 / 121

康科德紫葡萄馅饼 / 135

第10章 等鱼儿上钩 / 136

山核桃馅饼 / 151

第11章 蓝莓奖伴娘 / 152

蜜桃馅饼 / 166

第12章 不速之客 / 167

大黄馅饼 / 175

第13章 真相大白 / 177

花生酱树莓奶油馅饼 / 185

尾声 / 186

作者的话 / 193



苹果馅饼

6个大苹果

1/4茶匙肉豆蔻

1/2个柠檬

1/4茶匙姜粉

1/4杯淡黄糖

1汤匙不含盐的甜黄油

1汤匙面粉或玉米淀粉

1个蛋白

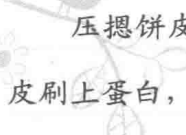

1茶匙肉桂粉

肉桂糖适量

1/4茶匙丁香粉

最好选择新鲜采摘的苹果，但如果只能用从市场买来的，那么要挑选脆的。削皮、去核，切成碎块——不要担心苹果块大小不一样，馅饼看起来胖乎乎的才最好。


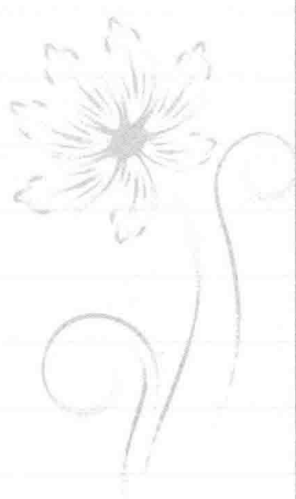
把柠檬汁挤浇到苹果块上，再撒上淡黄糖、面粉和其他调味料。用两个叉子拌匀苹果块，后将其倒入已经刺出透气孔的生饼皮里，表面放几块黄油，再盖上顶皮。



压摺饼皮边，饼中心处再刺出几个透气孔，外皮刷上蛋白，撒上充足的肉桂糖。175℃烤一小时，或者烤至饼微微泛棕色。

提示：法伊夫医生的最爱。（生日：九月二十七日）

他偏爱一种特别的装饰配料：1块甜黄油、 $\frac{1}{2}$ 杯红糖、1个柠檬榨出的汁、 $\frac{1}{2}$ 杯面粉、核桃碎适量。用手指混合以上配料直至均匀。烤馅饼之前，把混合物撒在苹果上。



第1章 馅饼女王



“非常感谢你！”

爱丽丝正站在珀莉姨妈的床前，特别喜爱豹纹花色的姨妈颤颤巍巍地从豹纹被子下伸出一只手，把爱丽丝搂近自己，在她的耳边小声说：

“非常感谢你！”

这将是伊普斯维奇镇的馅饼女王——珀莉·波特曼，此生所讲的最后几个字了。珀莉·波特曼天生就是做馅饼的高手，甚至当她还是小女孩的时候，用泥巴做的馅饼都比一起玩的其他孩子更胜一筹。珀莉的妈妈——海斯特·波特曼女士，看出了自己的女儿有做馅饼的天赋，就给女儿买了一把小擀面杖，把她抱到厨房里的红色高脚凳上坐着，教她擀出人生中的

第一张馅饼皮。

随着珀莉渐渐长大，她做馅饼的技术也越来越高超了。她懂得了很多，比如：牛奶加热之后再放鸡蛋，这样蛋奶糊才会如丝绸一般嫩滑；在生奶油即将变成黄油的时候，应该搅拌它。她能熟练地切出细窄条状的面条，并编织出格子状的馅饼外皮；不但如此，她还发现想要把蛋白酥皮卷的顶层烤成焦黄色——就像烤好的棉花软糖的那种焦黄色，就要把烤架再往上挪一个槽。

珀莉厌倦了妈妈烹饪书上的馅饼配方，她开始自创配方，同时也学会了相信自己的直觉和“聆听”各种食材原料。她捏捏蓝莓，嗅嗅桃子或者咬一口苹果，就知道要用多少糖，就知道是撒点肉豆蔻，还是浇点柠檬汁，或是加少许盐就可以增加水果的风味。珀莉拥有做馅饼的天赋，她全心全意地烘焙每一块馅饼。

所有尝过珀莉馅饼的人都会说同样的话——“珀莉，你应该开一间自己的店！”珀莉的父母离世以后，把一切都留给了珀莉和她的妹妹露丝。珀莉把自己的一半遗产存起来，用以度日；另外一半用来投资了一家破旧的店面，开了家馅饼店。店

面坐落在宾夕法尼亚州，伊普斯维奇镇中心，温德姆大街和缅因大街相交的路口。

珀莉用锤子和擀面杖一样熟练，她把店面的楼上改造成一个温馨的小公寓。在楼下，她建立了自己一直梦想拥有的馅饼店。店里装饰简单，只一间大房间，放置了一张长木柜台，两个锡制馅饼盒，还有珀莉在拍卖会上购置的一个二手烤箱，但是对于珀莉来说，这家小店已经很完美了。由于生性谦逊，她给店铺起的名字也很低调——馅饼。

一九四一年“馅饼”最初开业的时候，爱丽丝还没出生呢。伊普斯维奇镇的居民都爱讲这个故事，爱丽丝已经听过无数遍了。店铺开业的前一晚，珀莉因为太激动了睡不着觉。最后，她决定放弃睡觉，起床穿衣，下楼到店里去了。镇上所有人还在床上打鼾沉睡的时候，珀莉就系上她最喜爱的围裙（当然是豹纹花色的）开始烘焙。黎明将黄油色的光芒洒满清晨天空，一排漂漂亮亮的馅饼已经摆在柜台上冷却了，而门外熙熙攘攘的人群正等着买馅饼呢。

那一天，珀莉花了相当多的心思做馅饼，她想让每个人都能找到符合自己口味的馅饼。对于热爱浆果的人，珀莉制作

了熟黑莓、树莓和蓝莓混合的浆果馅饼。对于爱冒险尝鲜儿的人，她做了青番茄加康科德紫葡萄馅饼。当然，还有各色传统馅饼，如樱桃馅的、苹果馅的和大黄馅的，饼皮都是金黄色的，好似一张被单覆盖在甜蜜温暖的内馅之上。还有丰富多样的奶油馅饼——巧克力的、椰奶的和香蕉的。珀莉居然还为爱吃馅饼但怕发胖的人专门做了脱脂乳水果馅饼，上面还撒了新鲜的肉豆蔻。

多年以来，不管是参加教堂野餐会还是四健会市集，伊普斯维奇镇的居民都会模仿珀莉的配方制作馅饼，现在她终于开了自己的店铺，所以大家都非常开心。但是很快，他们的开心变成了担忧，因为他们发现珀莉并不打算出售店里的馅饼，而是要赠送它们。

“这些馅饼带给我快乐，我为什么要收大家的钱呢？”有一天福劳尔斯神父来店里拜访时，珀莉问他。

“我亲爱的，那你怎么维持生计呢？”神父皱起前额，一副担心的样子。

“你们大家都应该知道答案呀。”珀莉笑笑说，接着她递给神父一块酸樱桃馅饼，送他出门，她知道神父最喜欢这

个口味。

起初，大家束手无策。对于免费得到馅饼这件事，所有人的感觉都怪怪的，但这种感觉又无法战胜他们对珀莉馅饼的热爱。当大家无计可施时，珀莉的朋友和邻居们想到了一个回报她的好办法。每天早晨，珀莉下楼来到店里，都会发现门口台阶上有各种新鲜食材在等着她。今天，也许是一篮子柠檬和三打鸡蛋；明天，是一堆苹果、一罐鲜奶油和一大袋面粉。不管大家给她拿来什么，珀莉都能立即物尽其用。店里被馅饼铺满了：美味的苹果馅饼，香甜的汁液从裂缝里流淌出来；精致的丝绸馅饼上撒着牛奶巧克力螺旋卷；西洋棋馅饼是用焦糖麦片装饰的；蛋奶沙司馅饼上的奶油泡沫堆得那么高，看起来就像雪堆坐在上面一样。

《伊普斯新闻》一名记者撰写了一篇报道，关于珀莉·波特曼超凡馅饼店的议论便四处流传开来。美联社转载了这篇报道，很快，全美国各地的人蜂拥而至，来到温德姆大街和缅因大街相交的路口，亲身体验“馅饼”。这些人带来了俄勒冈的树莓、路易斯安那的甘蔗、得克萨斯的山核桃还有密歇根的樱桃。日复一日，大量人群接踵而至，而无论来访者带来什么，

珀莉都能把它做成馅饼。

爱丽丝是在一九四五年三月出生的。她可是珀莉的掌上明珠，她们俩在馅饼店里一起度过了很多时光。当爱丽丝还蹒跚学步的时候，珀莉就把她抱到红色高脚凳上坐着——就是珀莉小时候常坐的那个——给她一块馅饼面团玩，而珀莉自己则在一旁烘焙馅饼。之后，爱丽丝长大可以帮忙了，珀莉会让她做一些小杂活，比如把红糖碾碎以备制作糖粉奶油细末，或者摘掉樱桃的茎。

爱丽丝每个礼拜六都会待在馅饼店。珀莉教她怎么编织格子饼皮，怎么用拇指挤压出饼皮边缘的褶皱。爱丽丝很乐意帮忙，但其实她对学习烤馅饼并不感兴趣。她既没有继承姨妈的天赋，也没有沿袭她的热情。她来店里的原因就是和珀莉姨妈在一起，她最爱的事情就是坐在红色高脚凳上，观看奇迹出现。

珀莉总是先做馅饼皮。爱丽丝到店里之前，她就和好一大块面，之后趁着爱丽丝夹核桃或者收拾草莓的时候，仔细地擀出圆形的面皮，把它们一个一个地放在自己的小臂上折叠一下，再轻柔地转移到锡制馅饼盘里面。之后，她会用叉子在饼

皮底部刺五下，再放一把豆子铺满馅饼皮的一半——在烤奶油馅饼皮的时候，这样做可以防止面皮裂开——留出另一半放水果或者蛋奶糊，过一会儿就开始烤了。

爱丽丝和珀莉并肩在长长的木柜台边上干活，时间过得特别快，而且她们俩好像总有说不完的话。空气中弥漫的不只是烤馅饼的美味香气，还充满了甜蜜的笑声。馅饼一个接一个、一个接一个地被送进烤箱，但是不待珀莉把它们取出来，银色小门铃就响了，快乐地宣告又有一位饥肠辘辘的客人进来了。珀莉跟每一位都打招呼，对他们露出阳光般的笑容，热情欢迎大家。人们喜欢来“馅饼”。对于爱丽丝来说，这不仅仅是一间馅饼店。它是家以外的另一个家，一个安全的地方，在这里她可以无拘无束。

“我会想念你的，珀莉姨妈。”每当一天结束，爱丽丝要离开的时候，她都会这么说。

“我会更想你的。”珀莉总是这样告诉她。然后，她会递给爱丽丝一个馅饼，让她带回家给爸爸妈妈，再亲亲她的前额，送她出门。

宾夕法尼亚州的伊普斯维奇是一个小镇，它一直就是一个小镇，以后也会这样。一九五五年七月，它的人口是一百六十二人。访问伊普斯维奇镇的人都会评价说这是一个快乐的地方。当地人走在路上吹口哨，邻里间是绝对友好的，每个人看上去心情都特别好。好吧，几乎每个人。

“妈妈一直都最爱珀莉。”大概在姨妈离世前一周的一天晚上，爱丽丝听到妈妈向爸爸抱怨。爱丽丝的爸爸已经悄悄溜到门廊去了，希望能安静地读完报纸，可她妈妈跟到了门廊。那天晚上酷热难耐，窗户都开着，爱丽丝无意中听到了爸爸妈妈的谈话。

“露丝，”爱丽丝的爸爸说，“讨论那个问题没有太大意义的。”

“好吧，这都是真的，乔治。是珀莉的天赋引起了所有这些大惊小怪。我也曾有天赋，你是知道的。”

“当然，亲爱的，你曾经也拥有。”

“但是妈妈注意过吗？没有，她也忙着崇拜珀莉和她那些愚蠢的馅饼。”

爱丽丝的爸爸舔了舔嘴唇。就在当天，他还吃了一大块

珀莉烤的馅饼，巧克力奶油的，他的最爱。荷兰的可可粉、鸡蛋、糖和新鲜的全脂牛奶一起在小火上搅拌熬煮得越来越稠，最后变成香甜光滑的棕色布丁，绵柔的内馅就这样做成了。珀莉用勺子把布丁挖到烤好的饼皮里，在顶部涂上厚厚的泡沫奶油，再撒上牛奶巧克力螺旋圈。

“这些馅饼给了我们一个家。”爸爸指出。

“你说这是个家？”妈妈哼着鼻子问，“如果不是因为珀莉的自私，我们本可以住在豪宅里的。”

“小点声，亲爱的，”爸爸说，“你也不想让爱丽丝听到吧。”

“我才不在乎呢，她和所有人一样着了迷。我已经腻透了，每个人都把珀莉·波特曼当成圣人似的。要照我说，她就是一个自私的普通人，更别说她还那么疯狂。正常人谁会拒绝成为百万富翁呀？”

爱丽丝听见爸爸翻阅报纸的沙沙响声。以前也有过这样的对话，所以爸爸知道争论也没有用。

“十分钟，露丝——我只要十分钟，”他说，“米奇曼托队昨晚打了参议院队三个本垒打，最起码让我读完体育版。”

“你接着读你的报纸吧，乔治，”爱丽丝的妈妈说，“但是听我说，好好记住我的话——傲慢的老珀莉翘辫子的时候，她得给这个家安排好。”

听到这里，爱丽丝捂住了耳朵，不想再听下去。她知道“翘辫子”是什么意思，她不愿意去想这件事会发生。珀莉姨妈就是她的依靠，是她在这个世界上最爱的人，是她觉得唯一可以信任的人。爱丽丝和妈妈的关系一直不太好。不管爱丽丝怎么努力讨妈妈欢心，也总觉得她对自己很失望。而她爸爸唯一关心的事情，似乎就是一个人读他的报纸。爱丽丝无法想象没有珀莉姨妈的生活将会是什么样子的，而且她全然不知自己很快就要得到答案了。

珀莉·波特曼独自一人让伊普斯维奇镇出了名。她过早地离世，不仅对爱丽丝是个可怕的打击，也震惊了整个镇子。在街道上，大家毫不掩饰悲痛地哭泣，馅饼店门口台阶上堆积的花束有小山那么高，镇子里的体面人士准备着要安葬他们挚爱的馅饼女王。葬礼前夜，爱丽丝哭泣着睡着了。当她在被子里啜泣的时候，一辆绿色大型雪佛兰车顺着伊普斯维奇镇的街道