

# 刀叉间的谋杀

Mord zwischen Messer & Gabel

唯一一部用美味菜肴杀人的经典推理小说选  
看了这部小说，你还敢吃饭吗？

(德) 安德烈亚 C·布施◎选编 王殿才◎译

Andrea C. Busch

(德) 本特·法斯杭◎插图

Bent Fosshag



34个推理故事+99道菜谱=欲罢不能的推理盛宴

# 刀叉间的谋杀

Mord zwischen Messer & Gabel

(德) 安德烈亚 C·布施◎选编 王殿才◎译

Andrea C. Busch

(德) 本特·法斯杭◎绘

Bent Fosshag



## 图书在版编目 (C I P) 数据

刀叉间的谋杀 / (德) 布施选编; 王殿才译. --北京: 九州出版社, 2012.8  
ISBN 978-7-5108-1577-5

I. ①刀… II. ①布… ②王… III. ①侦探小说—小说集—德国—现代 IV. ①I516. 45

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第167898号

Mord Zwischen Messer & Gabel

Choose Editor: Andrea C. Busch

Copyright © 2001 Gerstenberg Verlag, Hildesheim

This edition arranged with Gerstenberg Verlag GmbH & Co. KG

Simplified Chinese edition copyright © 2012 JIU ZHOU PRESS

All rights reserved.

著作权合同登记号 : 图字 01-2012-0228

## 刀叉间的谋杀

---

作    者	安德烈亚 C·布施 选编 (德)本特·法斯杭 插图 王殿才 译
出版发行	九州出版社
出版人	徐尚定
地    址	北京市西城区阜外大街甲 35 号 (100037)
发行电话	(010) 68992190/2/3/5/6
网    址	<a href="http://www.jiuzhoupress.com">www.jiuzhoupress.com</a>
电子信箱	<a href="mailto:jiuzhou@jiuzhoupress.com">jiuzhou@jiuzhoupress.com</a>
印    刷	三河市东方印刷有限公司
开    本	960 毫米 × 1240 毫米 32 开
印    张	11.125
字    数	215 千字
版    次	2012 年 9 月第 1 版
印    次	2012 年 9 月第 1 次印刷
书    号	ISBN 978-7-5108-1577-5
定    价	32.00 元

---

★版权所有 侵权必究★

# 目 录

## 危险的冷盘

一把切面包的刀子	3
十点访谈节目	8
铃兰草汤引发的心脏病	20
一位神奇的金发女郎	25



## 致命的面食

僵化的罗马女厨师	35
结婚纪念日	45
一瞬间的得失	57



## 地狱般的主菜

泄露天机的调味剂	65
新奥尔良的红豆粥	76
最新的作案行迹	86
都是痔疮惹的祸	93
风华正茂的女人	100
仇恨的种子	109
差五分十二点整	113
冷和热兼有的爱	124
保 安	131



## 甜点的罪恶和置人死地的蛋糕



一个古老的家传食谱	145
基尔斯滕的新娘梦	151
大黄灌木丛的秘密	157
弗利达姨妈的安宁	165
充满魅力，会做饭的单身女子	170
加勒比的圣诞之夜	181
麦迪的婚礼蛋糕	187

## 要人命的菜单



要人命的蛋糕	201
在生活中……	209
致命的野餐	216
马格里布式的凶杀事件	225
花心丈夫的下场	237
厨师、我的姐姐和天命	250

## 未开化的自助餐



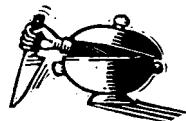
酸味奶油螺丝卷	265
有些人喜欢吃凉的	274
滚烫的空运货物	283
冰冷的火鸡	295
圣诞老人来了	309

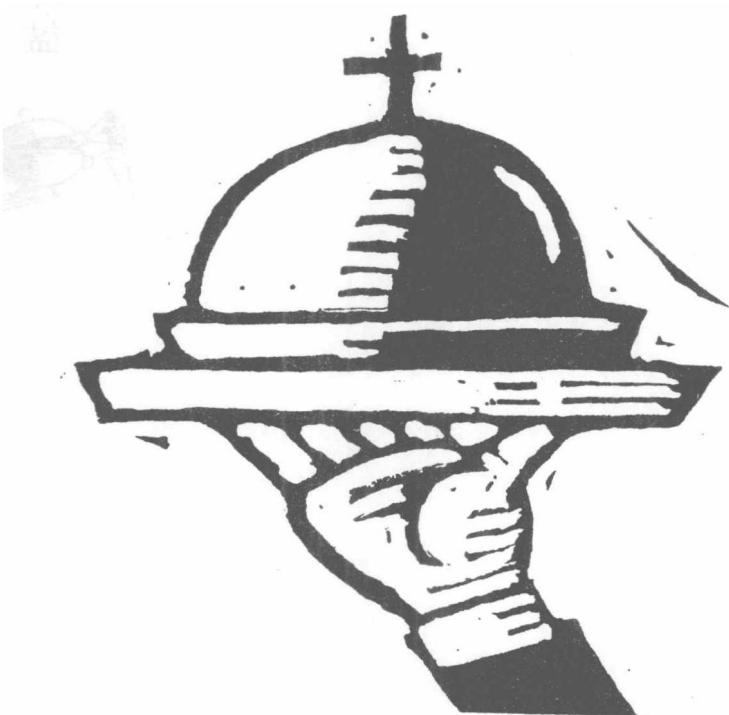
## 精制的饭后甜点



爱写侦探小说的姐妹组织	329
让作家们去写作吧	332
生动的作者介绍	337
一目了然的食谱索引	344

危险的冷盘





# 一把切面包的刀子

玛蒂娜·比克

我和埃瓦尔德结婚已有二十四年了，我早就知道他是一个到处拈花惹草的男人。我对他的了解超过世界上任何人。

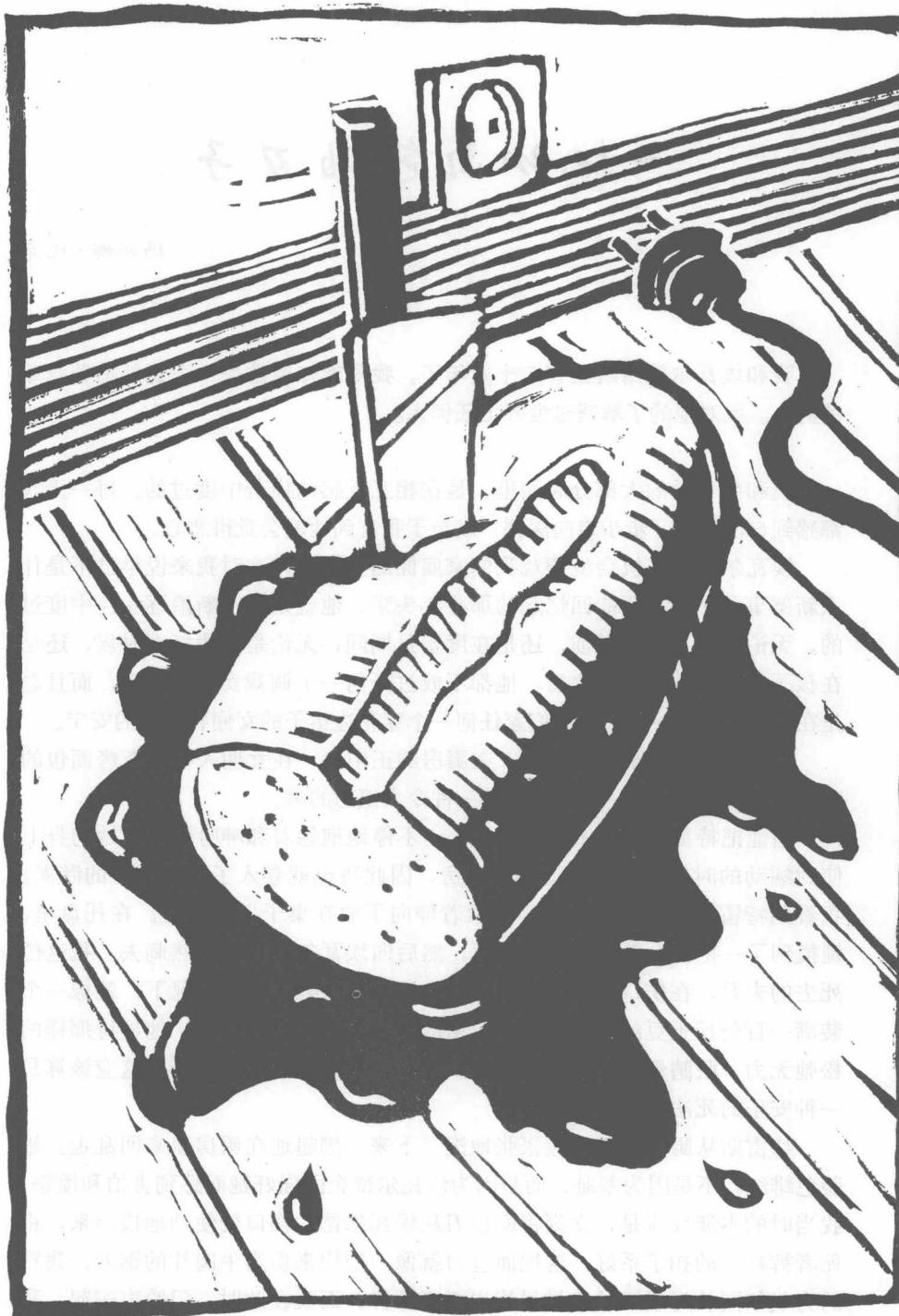
我和他生活的大部分时间里，是在相互反感的痛苦中度过的。每一天我都感到自己是在一步步走向深渊，以至于我看到他就会觉得恶心。

埃瓦尔德一有机会就调戏我们家雇佣的女佣人，这对我来说早已不是什么新鲜事了。就我所能回忆起的那些年头来，他就是在不断追逐女性中度过的。无论是在我们的婚前，还是在度蜜月期间；无论是在我妊娠时候，还是在孩子幼年及他们长大之后，他都不放过任何一个调戏女性的机会，而且总是在众目睽睽之下，不让我们家任何一个穿花边裙子的女佣有片刻的安宁。

这一次，他甚至在大白天，在厨房的正中央，在女佣人特雷斯烤面包的时候，试图对她进行强暴，这真是一件令人愤怒的事。

当他把特雷斯压在厨房的桌子上，不停地抱怨着和呻吟着并在她的身上使劲蠕动的时候，碰巧我走进了厨房，因此我也就卷入了此次事件的漩涡。我看到特雷斯在危机之下，手摸索着伸向了放在桌子上的托盘。在托盘里，她摸到了一把锋利而沉重的面包刀，然后向埃瓦尔德后背猛然刺去。我这位死去的夫君，在伤口几乎没流出一滴血，嘴里没喊一声的情况下，就像一个装满一百公斤土豆的袋子一样从厨房的桌上重重地摔了下来。他显得那样的松弛无力，眼睛里放射出惊异的光。他没吭一声就离开了我们，这应该算是一种安乐的死法吧。

特雷斯从厨房桌上慌慌张张地滚了下来，趔趄地在厨房里来回乱走。她脸色绯红，不是因为羞耻，而是因为埃瓦尔德企图强奸她而感到害怕和愤怒。我当时的本能反应是，立刻将面包刀从埃瓦尔德的伤口处使劲地拔出来，将死者裤裆上的扣子系好。这把面包刀就像一把用来切烤牛肉片的钢刀，我费的力气如同从烤硬了的牛排里拔出刀来那样。而就在此时，门铃声响起，我



听见了女佣人打开房门的声音。

特雷斯迅速地整理好她的衣服。我将面包刀插进了特雷斯刚揉成的一块长方形的面包坯里。这个还未进行烘烤的长面包坯，恰到好处地将刀子全部裹在了里面。我滚动了一下长面包坯，在它的上面做了一个记号，并在面包坯上撒了一些面粉，然后将它放进已经预热好的烤炉里，马上关上了炉门。然后，我又打开了通向花园的后门。就在这时，厨房的门被打开了。我的那个已长成大人的儿子的身躯填满了整个厨房门的门框，他活脱脱地像是那个刚死去的人的化身。他几乎把整个身体扑倒在他父亲的身上，但是当他看到一股细细的血流，像一条精致的线从雪白的衬衫里淌出来的时候，他惊讶地起身后退了。

“爸爸，”他喊道，“我爸爸到底发生了什么事？”特雷斯痛苦地蜷缩在一个不起眼的地方，没有吭声。我站在烤炉前，两手紧按太阳穴对他说：“一场突然的抢劫，刚才一个强盗袭击了我们。他刚从后花园那里逃跑了。也许你现在还能追到他！”他听完此话后，立刻就跑了出去，消失在暮色当中。

不到一个小时之后，我的房子被一大群警察封锁了起来。穿警服的官员们搜查了花园，穿便服的刑警询问了我的家庭成员、佣人、邻居和过路人。法医专家接管了厨房，不让任何人进出。我时刻关注着厨房，在那个被放进烤炉的面包还没烤焦之前，及时地将它取了出来。即使如此，那个面包也已经烤的有点发黑了，也许是因为它比正常的面包大了一些的缘故吧。我将它放在炉灶上方冷却。

接近午夜的时候，我送特雷斯和孩子们去卧室睡觉。特雷斯脸色苍白，她告诉我她头痛得很厉害。我不得不给这位可怜的姑娘斟上一杯葡萄酒，用来壮胆。然后，我给那些还留在房间里的刑警们准备了茶点。他们正堂而皇之地坐在起居室里抽烟，并将我丈夫留下的名贵的威士忌喝光，同时在那里喋喋不休地讨论着所发生的案情。当然，他们找不到强盗所留下的痕迹，更不用提找到那些作案的工具了。但是庆幸的是，园林工人们上个星期对花园里的树枝进行了修剪，他们也在花园里留下了相当多的脚印。就分析这些脚印来说也够这些警察折腾几个星期的了。还有一个邻居甚至说他看见了一个跳过花园后边灌木丛篱笆的逃跑者。

当我正在起居室换台布的时候，这些警察里唯一的一位女警官提出要帮我的忙。这位女警官也是位探长，她身材修长，看上去精明干练，头发用皮筋扎了起来。我让她到厨房里，把那个已经放在厨房桌上供切面包用的案板取来。当时，我也非常疲惫，整个事件的发生让我坠入云雾之中，使我无法冷静。看来这场耗时二十五年的近距离的阵地战，最后被第三者以最隐蔽的



武器结束了。这也使我终于迎来了盼望已久的和平生活。对手被战胜了，他躺在了一个由法医提供的毫无装饰的铅棺材里，被放在太平间里。而我也得到自由了。

女探长一只手拿着那个大的切面包案板，另一只手拿着我刚烤过的那个面包。“自己烤的面包”她热情洋溢地说，“我们吃的面包也总是由我母亲自己来烤，加些葵花籽、亚麻籽或者加点葡萄干什么的。没有比这更好吃的了。您做面包也用格拉哈姆粉吗？”

我无言地摇头，但并没有告诉她，我一般是在超市买最便宜的面粉。而这些年，我之所以这样做都是因为埃瓦尔德。因为他母亲自己烤面包，所以他也要求他的夫人自己做。埃瓦尔德将厚厚的油渣抹在刚出炉的面包上，这我也不敢苟同，他还在面包上撒上足有半斤的盐。

这时，我强迫自己保持冷静，并请客人来桌前就餐。这些刑警先生们马上行动起来，他们争先恐后地去拿那些放在桌上的已经切好了的白面包。

“我可以切一片刚刚烤好的面包吗？”女探长充满期待地看着我并问道。

“请随意，”我说，“我去厨房取切面包的刀子来。”

“我想，不用取面包刀也行吧。”这位漂亮的女探长开始用一把放在桌子上的钝刀子切那个特别硬的长面包，结果这把钝刀子丝毫不起作用，它从硬面包上滑落了下来，几乎伤了这位探长的手。

“我马上到厨房去取面包刀。”我抱歉地对她说。

我急忙跑进厨房，倚在了厨房的门上，向苍天做了一个祈祷，然后返回了起居室。“刀子找不到了，”我结结巴巴地说，“面包刀失踪了。”在起居室里坐着的所有人马上将脸转向了我。他们由原先的惊讶变成了无比的激动。

“它就是作案的凶器！”一个人说，“您记得您最后看见这把刀子是在什么时候吗？”另一个人问：“看上去是什么样的刀子？”有一个人又问：“您在哪里买的这把刀子？”“如果找到了，您还能认出它吗？”人们的提问蜂拥而至，让我一时间不知所措。

女探长此时也吃起了白面包。那个像石头一样硬的长面包已经无人问津了。它像一个内藏着珍贵物品的小宝箱，被放在了面包篮里。我静静地坐到了我的那些客人中间。他们激烈地辩论着，就作案工具的重要性、作案痕迹和证人的证词越谈越兴奋，并不时地抿一口我送给他们的葡萄酒。

我将把那个藏着面包刀的长面包放到食物储藏间里，和其他的面包放在一起，它也会像其他面包一样慢慢地变硬，比石头还硬。然后，在某个时候，它会和其他面包一起被随意地扔掉。在人口众多的大家庭里，将吃不完的面



包扔掉是时有发生的事情。

我决定，我将继续在这个家庭里生活下去，并将带着这个秘密直至终老……

## 食谱

### 发酵粉面包

#### 配料：

小麦粉 600 克；黑麦粉 600 克；盐 1 茶勺；水 1/2 升；酵母粉 1 茶勺；发过酵并和好的生面团 250 克；糖 1 茶勺

#### 制作方法：

将小麦粉和黑麦粉放入一个大盆里并向中间挤压，同时放入酵母粉，几种食材混合在一起后放入糖和水，搅拌并揉成面团，盖上盖子后，饧 15 分钟，使面团光滑、里外柔和。

把盐放入发过酵的生面团里，加点水再揉面，然后把面团放在温暖的地方过夜。第二天再放些面粉进去，重新进行揉合，使之成为成型的圆形面包。将生面包再一次进行 60 分钟的饧面，然后将其放入炉温 200 ~ 220 摄氏度的高温烤箱里，进行 40 ~ 50 分钟的烘烤。

记住，烘烤时间不得过短，然后芳香可口的面包就做成了。

### 油丁炼乳

#### 配料：

猪板油 1000 克，切碎；鸭胸板油 500 克，切碎；洋葱 200 克，切碎；苹果 2 个，将其切成丁状；茉乔柰那芥末 2 茶勺

#### 制作方法：

将猪板油和鸭板油切成小碎丁，放在油锅里炒，温度不要太高，炒到油渣呈现出金黄色为止。

在出锅前放入洋葱和苹果丁，再加入茉乔柰那芥末作为调料，这样油丁炼乳就做成了。



# 十点访谈节目

克莱尔·麦克纳普

“今天，在我们这个《十点访谈节目》里，除了请到资深的刑事侦探督察官卡罗尔·阿什顿作为我们的访谈嘉宾之外，还请到了现在社会上正在开展的‘给予更多的道德帮助’宣传活动的杰出发言人格拉斯梅热·科林斯以及热情的社会活动家坦佳·哈勒来我们访谈节目里做客。”

在介绍卡罗尔名字的时候，这位女督察官抬头看了一下安放在电视台化妆间里的节目制作监视器。在电视屏幕里，镜头开始从她的头像慢慢地转换到了今天的节目主持人雨果·诺思的头像上。这个人具有青年人的魅力，浓密的金黄色头发，脸上时常带有一种十分狡黠的表情。雨果·诺思向大家微笑了一下，用深沉洪亮的声音继续说道：“我们今天十点见！”

坐在卡罗尔旁边的是坦佳·哈勒，她从鼻孔里发出一种哼哼声说：“雨果倒真是挺适合上镜的，从电视里看化了妆的他可比他真人要好看多了。”她撇了撇嘴。当化妆师想在她苍白的脸上涂点粉的时候，她将这位化妆师推到了一边，侧过身来对卡罗尔说：“当然啦，你们对外表好看的人总是有兴趣的，那仅仅是你们自己的观点。”她发出嘘声道，“这只是一个表面现象，漂亮代表不了其他的东西。”她用纤细的手指掠了掠本来修饰得非常得体的灰色头发，接着说：“真正的个性是很难被掩饰的。当然啦，你们也不需要这些，因为你们可以在为招待你们所使用的银托盘里，得到你们所想要的一切。”

这位发表高论的女子接着笑道：“我可想和漂亮的阿什顿女士马上交换面孔了，当然我的个性还是要保留的。”

坦佳的大眼睛里闪着犀利的光，通过化妆室那镶满整个墙壁的大镜子观察着卡罗尔的动静，但是卡罗尔并没有对她的言论做出任何反应。坦佳·哈勒想让人们注意到的是，她所说的都是她所想的，不管有多少人反对她的说法。她很享受由于她的言论引起的激烈辩论。

这时，化妆室的房门突然打开了，进来了一个身材粗壮的男人。“女士



们！”格拉斯梅热·科林斯大声地打着招呼。他的目光首先投到了坦佳的身上，脸上立刻露出了微笑并做了一个鬼脸，“我看到了一只老山羊<sup>②</sup>。”

“下流的家伙！”坦佳也毫不示弱地冲着他破口大骂。格拉斯梅热摇晃着走了进来，顺手将一块还没有吃完的长条巧克力全部塞进了嘴里。他用力咀嚼着使得他脖颈上的褶皱都跟着颤动了起来。

“饭在哪儿呀？”他想知道，“雨果承诺今天晚上要给我们准备一些特别的东西吃。”他喘着粗气将庞大的身躯塞进旁边的座椅里。“督察官，在这里能和您又一次见面我感到很高兴。”他斜眼看了一下卡罗尔，然后将目光投向了坦佳，他想给坦佳做出解释，“我可不能说，是因为她的到来才准备一些特别的东西吃的。为了公众宣传活动，她可是愿意做一切事情。”

卡罗尔掩饰着她的微笑。三个星期前在墨尔本举行的“给予更多的道德帮助”活动的一次聚会上，格拉斯梅热做了一次发言。在发言中，他指责了危险的极端主义行为。按照他的说法，这些极端行为破坏了社会道德的脊梁。那一次，当他对妇女就业、避孕、堕胎和婚外性行为进行再一次的诅咒的时候，坦佳·哈勒蹑手蹑脚地从保安的身边经过走向了演播台，她的这个动作让人觉得匪夷所思。

电视摄影机可以捕捉到每一个微小的细节，然后所有的新闻节目就会将它们所拍摄的录像传遍世界任何一个角落。在录像中，坦佳装扮成一个道德家，并且还挥动着一块写着“永远清心寡欲”的牌子。突然，她用这块牌子朝格拉斯梅热打了过去，一直到有人将她拉开为止。在此时她还喊叫着：“伪君子！要两面派的小人！”

卡罗尔通过墙上的大镜子观察着这两个人。坦佳骨瘦如柴，言语尖刻，意志坚定；格拉斯梅热从哪个角度看都身材粗壮。他太胖了，而且胃口好。在他身上没有一处不打上社会弊病的烙印，当然这个烙印也包括了他五十年里所走过的每一个足迹。

坦佳是素食主义者，她不但坚定地反对肉食，也反对食糖、反对在食品里添加人造食用色素和其他附加调料。她认为，这些东西导致人身体过敏，引导人们走向了不合情理的非社会状态。她鄙视任何类别的宗教，鄙视保守派的价值观，以及当前社会所使用的审查制度。

格拉斯梅热认为坦佳的自由主义观点是可笑的。他声称社会之所以堕落，是因为它没有朝他的道德价值观所想象的方向发展。他坚信社会应该做更多的规定，所有的人都应该严格遵守这些规定。他主张对传统的家庭结构应给

注：又译为老处女。



予更多的支持。

格拉斯梅热皱起眉头左右张望，他喊道：“负责化妆的姑娘哪儿去了？我向雨果强调过，我想要一个漂亮的化妆师。”

“你应该管化妆师叫女士，而不是管她叫姑娘！”坦佳向他咆哮着，“对一个成年女子来说，管她叫姑娘就是贬低她。”她愤愤不平自言自语地说，“亏您还大言不惭地在那里说，要对家庭暴力进行声讨呢。这真是可笑！”

卡罗尔对目前不和谐的局面深感不安。她本来就不想参加今晚电视台所做的访谈节目的，但是她的上司坚持让她来。“您在媒体那里有威望。去吧！宣传一下我们所掌握的数据，这些足以让他们感到惊讶。您要向他们强调，警察反对的是什么样的家庭暴力。”

“晚上好，我的非常尊敬的客人们！”雨果·诺思微笑着走了进来。他一只手指着跟在他后面的三个戴着白手套托着黑檀木托盘的厨师说道：“给你们送提神的食物来了。今天，我为每个人都精心地准备了一份食物。我相信，无论对这位女士还是对那位男士，它都应该是最适合每个人胃口的。”

自从雨果那本关于烹饪的书《在雨果那里吃午餐》出版之后，他就开始了这样的一个传统——凡是参加他所主持节目的嘉宾都可以品尝到按照他的食谱，并且是在电视台里的那个非常现代化的厨房里做好的佳肴。为了给这个厨房配置现代化的厨具，雨果在电视台领导面前可没少说好话。

“卡罗尔，给您做的是新鲜的海鲜。您可以吃到烤熟的海蛎、大龙虾尾巴和煎墨斗鱼块。当然，还准备了一杯上等的白葡萄酒供您开胃。”

雨果对坦佳没有表现出过分的热情，他对她说：“给您准备了素食和矿泉水。对我来说这不是什么大的挑战，同时也表示了我的坦诚。当然，如果您对此不介意的话……”

坦佳以挑剔的眼光朝托盘看了一眼，她问：“这些都是原生态产品吗？化学的东西我可受不了。”

端着托盘的那个男人显得有点迷茫，他说：“这都是按照您提出的要求做的呀……”坦佳以不耐烦的手势打断了他的话，“您就把它放到那儿就行了。”

格拉斯梅热仔细地观察着给卡罗尔和坦佳端上的两个托盘，每个托盘上都放置了一个银色的花瓶，花瓶里各插着一枝玫瑰花。

“给我准备了什么好吃的东西呀？”他吧唧着嘴问道，“希望能吃饱，我现在可是饿了。”

“当然我也为您准备了特别的食物，格拉斯梅热。这是我刚刚出版的一本新书《在雨果那里吃早餐》里的一个食谱。在配这道菜时，我还特意地添加



了阿拉伯产的浓咖啡以及由袋鼠肉、白菜和鸵鸟肉炸成的丸子和小面包供选择。”

格拉斯梅热看到眼前有一个热气腾腾的盘子就问道：“这是什么呀？这道菜看上去倒是很好看。”

这时，雨果正在那里热情洋溢地分发着他的羊皮餐巾。“我的曾祖母是一个狂热的烹饪爱好者，这道菜叫做夹心鸡蛋馅饼。它的烹饪方法是经过我们家族一代又一代传下来的。”

坦佳将她的盘子扔在了一边。“真的吗？”她说，“我听格拉斯梅热散布的谣言说，您提供的所有餐点都是用铜锅来制作的，也包括您刚出版的新书里的那些烹饪方法。”她的双眼露出凶光又说，“他还向我们暗示，您想和您的夫人离婚，是真的吗？”

雨果听她说完这话之后面红耳赤，他用愤怒的目光斜眼看了一下坦佳，然后转身看着格拉斯梅热。正在用餐的格拉斯梅热嘟囔了一句别人听不懂的话，接着咽下了那口还没有吃完的饭，然后说：“就是有点咸了。”雨果使劲瞪了他一眼，然后走向了房门。“几分钟后，请大家在演播室里集合！”

“饭做得不错，”格拉斯梅热满嘴嚼着饭继续说，“就是盐放得多了点儿。”

当格拉斯梅热吃完饭又接着端起咖啡猛喝的时候，由于吃得太快，他的身体器官一时适应不了，他打起了喷嚏。坦佳看到这一切，感到恶心。格拉斯梅热从物品存放处的纸巾盒里拿出一大摞纸巾，使劲地擤他的鼻涕。“该死的过敏反应，越来越严重了。”扔掉纸巾之后 he 说道。

“您太胖了，贪婪的傻瓜！”坦佳嘟囔着说，“我跟您说过多少遍，过敏来源于罐头食品。比如您刚才吃的火腿肉，它就会引起过敏反应。如果您多吃些水果、蔬菜这些原生态的食品，就可以使您的过敏反应消失了。”

“您关心一下自己的事情去吧！”格拉斯梅热打了个嗝，接着又用叉子叉了一口饭，满满地放到嘴里。他鄙视地向坦佳的托盘上扫了一眼说：“您不会理解，什么是一顿好的饭菜。您仅仅知道吃兔食而已。”

卡罗尔没有兴趣听他们争论，站起来将她的椅子搬回到原来的位置。她对他们说：“等一会儿演播室见！”

当她打开一号演播室门的时候，呈现在她面前的是一片非常忙碌的景象。反射着刺眼灯光的水池；周围堆放着观众和嘉宾要坐的塑料椅子；悉尼歌剧院和海港大桥拉索钢绳的场景，作为演播室的背景已经竖立在舞台的后面。演播室周围放着好几架摄影机和其他设备，黑色电缆线在地上盘绕，笨重的