

〔美〕爱丽丝·史坦贝克 著 余佑兰 译
Alice Steinbach

在路上，

预约八堂课

Educating Alice:
adventures of a curious woman

一个女人，预约八堂课，实现八个梦想

巴黎的烹饪课

京都的舞艺课

佛罗伦萨教堂之谜

珍·奥斯汀的写作风景

哈瓦那的生活艺术

普罗旺斯的园艺大观

布拉格的文学营

苏格兰的牧羊人之歌

贵州出版集团 贵州人民出版社

在路上，
预约八堂课



〔美〕爱丽丝·史坦贝克 著
余佑兰 译

Educating Alice:
adventures of a curious woman

Alice Steinbach

贵州出版集团 贵州人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

在路上, 预约八堂课/ (美) 史坦贝克著; 余佑兰译. —贵阳: 贵州人民出版社, 2010. 8

ISBN 978 -7 -221 -08940 -3

I. ①在... II. ①史... ②余... III. ①长篇小说—美国—现代
IV. ①1712. 45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 057100 号

EDUCATING ALICE © 2004 by Alice Steinbach

Simplified Chinese language edition published in agreement with Alice Steinbach
c/o Gail Ross Literary Agency, through The Grayhawk Agency.

书 名: 在路上, 预约八堂课

著 者: 爱丽丝·史坦贝克

译 者: 余佑兰

责任编辑: 谢丹华

特约编辑: 马晓茹

装帧设计: 翁 涌

出 版: 贵州出版集团 贵州人民出版社

社址 贵阳市中华北路 289 号

邮政编码 550004

印 刷: 北京佳信达欣艺术印刷有限公司

版 次: 2010 年 8 月第 1 版

印 次: 2010 年 8 月第 1 次印刷

规 格: 32 开 (880mm × 1230mm)

12.25 印张 216 千字

定 价: 35.00 元

前 言

我一直试图回想，是什么样的“因”导致我今天写就这本书这样的“果”。或许是那个夏日炎炎的午后，我在波尔·伊凡丝小姐钢琴学校的前厅首度差强人意地弹奏《谁带走了风》这首曲子。当时我五岁，已经能够正确读出一颗颗长着扭曲尾巴的小黑点，为此我兴奋莫名。也许，它开始于卡林斯的溜冰场，当时我刚学会倒着溜。也或许，这本书缘起于祖母教我如何使用老式的胜家牌缝纫机，有踏板的那种。那天，我应该至少缝了六条式样简单的手绢，分别送给母亲、我的三年级老师以及我最好的女友当礼物。

我从小对于学习各种事物就兴致勃勃，举凡认识动物、跳踢踏舞、研究墓石、织端热锅用的防烫布垫、编发辫、研究恒星和行星、溜冰、认识岩石、学习烫衣服和绘画——在后院篱笆涂鸦的那种，而不是真正的艺术。根据一些曾经看着我长大的人透露，我经常打扰亲朋好友和毫无准备的陌生人，向他们提出各式各样奇怪的问题，像是：如何到火星？鸟怎么飞？踢

踏舞怎么跳？汽油为什么可以让车子上路？衣服怎么烫？红色的裙子为何不能搭配橘色上衣？

如今我将那段岁月称为“一个小女孩的记者梦”。然而，当时我心目中的理想职业并不在此。基于无法满足的好奇心以及对南希·德鲁（Nancy Drew）的高度崇拜，我未来的计划是进入侦探业。我想象着自己成为南希·德鲁或是上了年纪的女侦探家马波小姐（Miss Marple）。我那时认为，这将是我最完美的人生；这个职业将让我不断地发问，不停地寻求解答，并且在这过程中学到许多新知识。

虽然踏入侦探业的希望未能如愿，但我最终选择的职业也相去不远。如果你喜欢旅游和冒险，并希望像南希·德鲁般不断发问，寻求解答，那么你最终的选择将是报社记者。

在长达二十年的记者生涯中，我访问过不少人，包括成功的作家、舞蹈家、艺术家、演员、科学家和许许多多政治人物，我总会问这个问题：您是如何学习写作、舞蹈、绘画、演技、思考或是选举，才能达到如此卓越的境界？老实说，从我所写的每个故事中，往往能够学到一些新的东西，包括当今一位才智过人的物理学家所提出的弦论概念。

二十年的记者生涯让我如鱼得水。然而，某些经历像是婚姻，并不意味着长长久久。在向报社告假来写一本能够让我环游世界的书之后，我发现很难再回到过去的生活模式。因此，经过长考之后，我辞掉工作，开始寻找一个可以让我不论在个人或专业角度，能同时结合学习、旅行和写作这三大志趣的生活方式。

这本书是我以一名业余学生身份环游世界所得到的结晶。

我在世界各地上了一些课，例如在巴黎学做法国菜，在苏格兰训练牧羊犬，在京都学习传统日本艺术，以及在哈瓦那认识当地的建筑和艺术。书中描绘的各个旅行，背后动机其实非常单纯，那就是我想在我认为有趣的地方学习一些我感兴趣的事。这些学习有些属于有组织、有计划的课程，其余大多是毫无章法的学习经验。

那些抱着目的性学习想法的人——好比说，认为我去学烹饪或训练牧羊犬是为了当厨师或牧羊人——势必大失所望，因为完全不是这么一回事。读者看完这本书之后，也不会因此拥有相关的知识技能。相反，这些故事只是告诉读者我去学了什么，带回了什么。

是的，我可以告诉你哈瓦那艺术家的生活景况；但我还知道两名古巴女教师的生活，她们住在岌岌可危的破旧公寓里，靠着极微薄的收入，有尊严地生活着。此外，你在京都会遇到一位年轻的见习艺妓，了解到现代日本女性为何从事这门行业；但你也会遇到另一位日本女子，她尝试在自己国家协助其他妇女找到她们尚未发觉的职场潜力。

我希望，在我们这趟共同旅程的终了，你可以与我分享我的榜样——已故的理查德·费曼（Richard Feynman）所说的“发现的乐趣”。诺贝尔奖得主费曼不仅是一位传奇的物理学家，也是杰出的邦戈鼓鼓手，更是能撬开保险箱的高手。他用下面这句话来总结他学习不辍的一生：“我生来一无所知，只有在有限的时间里四处不断学习来改变这个事实。”

本书是我竭尽所能在世界各地为我的一无所知增加一些知识的结果，期待您的分享。

目 录

前言

第一章 巴黎的烹饪课 1

我想告诉大厨，我平时用刀并非这么笨拙；我还想跟他说，我知道法式切法是左手握住砧板上刀子的顶端，采用旋转方式。不过在我想起法文“刀子”是阳性或阴性之前，他已翩然离去。

第二章 京都的舞艺课 49

这是关于一个渴望拥有快乐家庭和美满婚姻的见习艺妓的故事。她深爱着她的情郎，却无法如愿相会。在苦苦等待中，忧伤滑过了她的脸庞。因此要跳好这支舞，舞者必须深刻体会她的忧伤。

第三章 佛罗伦萨教堂之谜 99

锡耶纳想要盖一座如同佛罗伦萨大教堂那样的教堂，但不知道应当怎么盖，必须向宿敌佛罗伦萨求教。你可以想象，当锡耶纳人必须求助佛罗伦萨人，询问他们的设计图能否成功，对锡耶纳人来说，这是多么悲惨和耻辱的一天哪！结果他们得到的回答是全盘皆错。

第四章 追寻珍·奥斯汀 145

珍就是在这张小桌子上写作，她通常早餐过后开始动笔。马车就从饭厅前面经过——你可以想象马车经过时的辘辘声——距离通常近到足以让车上的乘客看到珍在窗边伏案写作。

第五章 哈瓦那之梦 191

街道上生机盎然，有小孩、家庭和左邻右舍的人，他们打成一片，其乐融融。我第一次了解到，阳台对古巴人——玩音乐的男人，晒衣服的女人，并肩而坐的恋人，做家庭作业的孩童——的重要性。

第六章 普罗旺斯的秘密花园 235

在不知路的尽头为何处的情况下，我踏进了另一个世界，一个可能出自梵高笔下的世界——梵高喜欢画普罗旺斯的鸢尾花。我走着走着，地心引力逐渐消失了；有好几分钟，我仿佛漂浮在一条有天空颜色的花河里。

第七章 布拉格的文学营 285

在听了捷克作家伊凡·克里玛主讲的讲座之后，我沿着河滨散步，心里想着出身犹太家庭的他，小时候和父母一起被关进泰瑞辛集中营的景象。不同于莉莉，他幸运地存活了下来，而且成了一流的小说家、剧作家和评论家。

第八章 苏格兰牧羊人之歌 333

我没有给佩格尽可能少的指令，相反地，我要佩格出发，停下，坐下，趴下，站立，往右，往左，又往右，最后搞得它和我一样满头雾水。至于手势不要太多，我们这么说吧，我像在四所小学中间的十字路口指挥交通的警察一样。

第一章 巴黎的烹饪课

我离开旅馆，匆匆跑过狭窄的坎本街（rue Cambon），来到丽池酒店员工入口处时，正下着小雪。出乎意料的是，直到两天前，我才知道这扇门的存在；而不解的是，多年来穿梭在巴黎大街小巷的我怎会遗漏了它？毕竟，后门向来是我感兴趣的呀。同样，侧门、隐匿在绿色大门后的庭院以及任何属于巴黎私密的一面，都是我乐此不疲的。我曾经花费两年时间不断写信、打电话，才获准参观神秘的玻璃之家（Maison de Verre），这栋位于塞纳河左岸，由1920年代末法国建筑师皮埃尔·夏洛（Pierre Chareau）所设计的房子。相较于那次锲而不舍的努力，进入丽池酒店后门可说是易如反掌，我只是报名参加丽池酒店附设烹饪学校的烹饪班，成为其中一名学员而已。

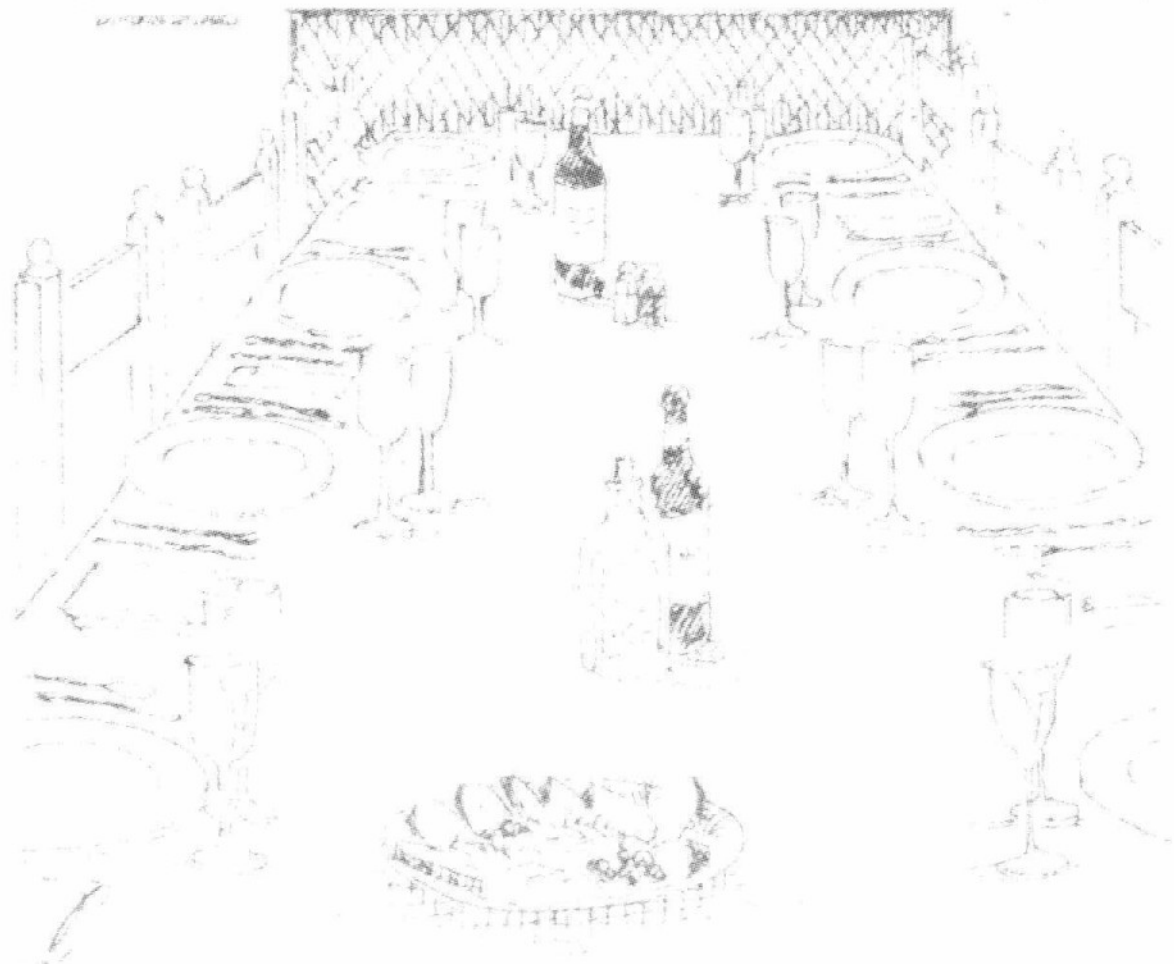
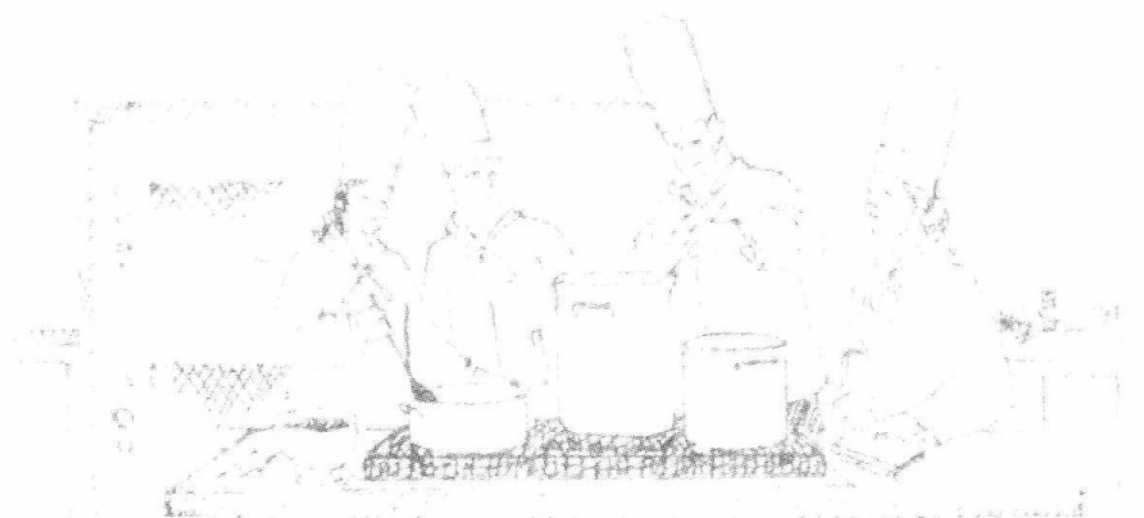
如今我就站在丽池酒店后门，在2月份一个下雪的早晨，即将以局内人而非局外人的身份进入，多么令人雀跃的一件事啊！我告诉自己，毕竟，任何愿意而且负担得起每晚七百美元住宿费的人，都可以进入丽池位于旺多姆（Vendôme）广场富丽堂皇的大门，但只有那些持丽池酒店员工识别证的人才能踏进坎本街的后门。虽然我非常渴望展开这场探险之旅，但事实

上，我是忐忑不安的，不知道门的另一边将发生什么事。我可能被一名法国警卫撵走？高傲的大厨可能会笑我有限的法文词汇？同学们可能对我蹩脚的刀法大肆讥评？甚至，烹饪学校的校长可能会不明就里，毫无预警地把我开除？

就在这种卡夫卡式的心理状态下，我推开这扇没有任何标记的门，走进一处小小的玄关。一名坐在柜台后方小房间内的警卫站了起来，仔细地打量我，严厉的神情让我不禁想起我的根管治疗师。

“早啊！”我故作镇定地说，并出示带照片的识别证，刻意用大拇指遮住照片中那丑陋的发型。他点点头，拿起我的识别证。我发现他注视识别证时，眉头皱了起来。难道是我那糟糕的发型让他看了不爽？“有问题吗？”我问。他不发一语，只是看看我的脸和照片，比较两者的差异。他重复了两次，先看脸，再看照片，脸，然后照片。就在我试图解释，我拍了这张照片后，换了发型，而且是比较好看的发型时，一阵嗡鸣声响起，通往地下室走道的门“咔嗒”一声打了开来，他挥挥手，示意我进去。

此刻，我成了备受尊崇的丽池酒店的一分子。顺台阶而下，眼前是一道深不见底的长廊，只看到一些员工在那儿不停地忙碌着。穿着洁白制服的男子抬起成箱的依云矿泉水，花匠推着盛满百合、郁金香和鸢尾花的推车。再往内走，我看到工作人员推走破损的波斯地毯，木匠推着一只标示着“待修”的手绘中式五斗柜，服务人员端着加了罩子的银色早餐盘进出专用电梯。有些员工打我身旁经过时像跟同事打招呼般地跟我点了点头，我也颌首回礼，试图隐藏亲眼目睹一家世界级酒店背后实际运作状况的兴奋心情。



我继续穿越长廊，经过有着雪白瓷砖和不锈钢厨房的烹饪教室，来到学员更换制服的更衣室，费了九牛二虎之力，总算用钥匙打开右手边标示着“女士”的门。推开门，一股热气迎面扑来，像是小时候在基督教女青年会（YWCA）游泳池更衣室闻到的那种暖湿味。

在L型的小房间内有三十五个浅蓝色的置物柜，几张板凳，毗邻的一区有一间厕所、一个淋浴间、两个洗手台和一面镜子。角落一张小桌子上，有人遗留了一把梳子和一大盒胃药——在烹饪学校更衣室发现这个东西，也许不是个好兆头。我找到分配给我的编号210的寄物柜，打开它，看到里头挂着前一天才试穿过的制服。更衣室空无一人，我赶紧脱衣，希望趁同学抵达前完成着装。你可以说我缺乏安全感，不过我可不要在初次遇见其他学员时，只穿着内衣。

制服的样式很棒。首先，我脱掉校方建议学员穿的硬皮包头鞋，褪去卡其裤，穿上一件厚棉棋盘格花纹长裤；接着脱掉毛衣，换上一件双排扣、左边绣着蓝色校名、烫得浆挺的白色厨师服；然后以一种极为特殊的方式系上餐巾状的领巾。接着，我在腰间系上一条同样烫得浆挺的白色围裙，结打在前方，然后在围裙左侧的系绳底下塞进一条白边厚毛巾。此刻，我已汗水淋漓。

最后，该是戴上学员白色扁帽的时候。我有点不安地拿起帽子。我对先前帮我试戴的法国洗衣妇满怀同情地说我需要一顶非常大的帽子仍无法释怀。“21号，”她感叹地说，“没有更大的了。”况且，我也不知该怎么戴。像戴无舌帽般地往后脑勺推，让头发露出来？或是往前额压低，正好接近眉毛？不管

哪个，看起来都不太理想。我决定采取一个更严谨的戴法：帽缘压得非常低，几乎触到眉毛，头发全部往帽里塞。不知怎地，看起来似乎专业了些。

看看表，总共花了二十分钟才完成着装。我绕到镜子前，停下来看看自己。镜中人原本应该像烹饪班学员，这会儿却像是二次大战期间苏联红军的护士。事实上，我还满喜欢自己这个样子，觉得挺像海明威《永别了，武器》中的女英雄，尽管那位女主角不是俄罗斯人，故事也与二次大战无关。

穿好制服后，我别上名牌。试装时他们就告诫我：“无论如何，每天务必戴好名牌。”



距离上课还有半小时，我前往员工餐厅，烹饪班学员可享受折扣。美轮美奂、灯光柔和的餐厅内几乎空无一人，我点了杯拿铁坐下，开始研读接下来四个半小时所要准备的菜色：比目鱼片加橙酱、红酒炖牛肉、马铃薯威化饼、马铃薯舒芙蕾¹、巧克力香橙慕斯，还必须准备高汤和酱汁。我翻阅着食谱，试图让自己熟悉欧洲公制和美国英制不同计量单位之间的换算，这是件令人却步的事。而且，课堂以法文为主，搭配英文同步翻译。要在不同的度量衡和不同的语言之间转换，我想，不出错也难。

事实上，我昨晚一直担心是否能够符合丽池烹饪学校的标准。毕竟，虽然我研究传统式烹调已经二十多年了，但这二十多年来，我的厨艺也差不多停留在同样的水准。所以，保险起见，我特别挑选招生简章中专为“初级到中级学员”所设计

的课程。尽管如此，单就课程名称“凯萨·丽池烹饪课”——这是根据酒店创办人之名所命名的——就足以让自小在苏格兰家庭长大的我不寒而栗。回忆儿时，每当有朋友来，祖母总会掏出简易的苏格兰食谱，招牌菜不外乎牛肉派和韭菜汤。

我对于即将和其他九位同学会面也有些忐忑，他们从第一周开始就一起上课，预计上满六周的课。而我，既没时间也无闲钱，因此选择半路插花，从第四周开始。



厨房是危险之地。就在我们的课开始不久，两名学员突然引发火灾。更确切地说，是他们挂在腰间的长毛巾着了火。原来，真正的厨子从不使用防烫布垫，他们端热器皿时，就用系在身上的厚毛巾。这正是布鲁斯和宝琳娜所做的——用厚毛巾将瓦斯炉上盛着鱼汤的大不锈钢锅移走，结果不慎引发火灾。火苗很快被扑灭，似乎没有人担心，除了我。

“这事经常发生吗？”我问宝琳娜。她是一名年轻的墨西哥女子，有明亮的淡褐色眼睛，笑容可掬。

“哦，是啊！”她愉快地说，“我想这里所有人至少都发生过一次。”

我很懊悔听到这个，就像懊悔乖乖把名牌别在制服上来上课一样。包括宝琳娜、布鲁斯和其他同学，没有一个人戴名牌来上课。事实上，他们毋需这样做。经过三个星期的朝夕相处，我的同学们不只知道彼此的姓名，就连绰号也了若指掌。我感觉像是被打上烙印——烹饪班的赫丝特·普林²——留给

人不好的第一印象。然而我并非惟一对此感到不快的人。

我们的老师，菲利普·莫何厨师在展开烹饪的准备工作之前，清楚表达了他的困扰。他的助手兼翻译，高大精明的法国女子罗红丝转达了他的不悦：“大厨说，为何除了阿—丽丝之外，没有人戴名牌？大厨说他怎能认得每一个人？他说，请大家开始戴上名牌。”

突然和大厨站在同一阵线，内心着实错综复杂。它带着一种轻蔑的意味——爱丽丝是“制造一切麻烦的好学生”，这个角色令我厌恶。这时，一个声音，口音很重的声音，打断了我的思绪。

“阿—丽丝，”大厨眉毛挑起，指着我的上衣左上方说，“请把扣子扣好。”我赶紧将不慎遗漏的一颗纽扣塞进紧实、浆挺的纽孔里。当同学们看着我时，我感到如释重负，不再背负“好学生”的罪名。“现在我们继续。”大厨说。此时他将注意力转移到炉子上正在逐渐沸腾的一大锅鱼汤。

莫何大厨在成为烹饪学校的主要讲师之前，已经在丽池酒店的大厨房工作了十年。他个人和专业上的行为举止结合了两项通常被视为相互矛盾的特质：纪律与魅力。四十多岁的他，英俊潇洒，有着一头浓密的黑发，两颊红润，脸部表情丰富，乍看之下，颇似美国三栖明星阿历克·鲍德温（Alec Baldwin）。或者更贴切地说，鲍德温如果再瘦一些，并穿上厨师袍，简直就是莫何的翻版。莫何厨师的装扮和我们并无二致，只有一项例外：他戴的并非浆挺的扁帽，而是十二英寸高的无边帽，看起来像是打着皱褶的超大型白色舒芙蕾。这个帽子一戴，他整个人仿佛有七英尺高。不过大厨对这顶高帽毫不以为

意，完全没有一流厨师圈里常见的“我的帽子比你大”的较量心态。

事实上，我已经见识过大厨的手艺。就在正式上课前一天，他主持了一项每个星期两次的校内示范教学，这项活动学员必须参加，并且对一般大众开放，每人收费五十美元，参加者大部分是美国、欧洲和日本的观光客。示范教学在一间专门用来训练学员、设备齐全的大厨房举行，吸引了不少打扮入时的女性和少数男性，他们记了许多笔记，提出不少问题。

看大厨献技就像欣赏法国默剧大师马歇尔·马叟（Marcel Marceau）的表演一样；对法文不灵光的人来说，尤其如此。不过并无大碍，因为他所说的每句话都被同步翻译成英文。然而大厨的手脚利落，动作迅速，就连口译能力不错的罗红丝有时也跟不上。在两个半小时的课程中，他准备了镶料鸡腿、熬牛骨汤、各式清汤、不列塔尼布丁蛋糕、甜点用的糖浆、水果糖浆以及综合蔬菜清汤。当他示范时，提供了不少实用的资讯，罗红丝翻译如下：

“大厨说，蛋白扮演滤网的角色，可以过滤掉杂质，使汤汁更清澈。”

“大厨说，用文火炒蘑菇，直到蘑菇完全释出水分，变得有点脆。含水量太高的蘑菇不好。”

“大厨说，先用干邑白兰地，再用不带甜味的白酒来去除油腻。”

“大厨说，煎肉时，希望听到吱吱吱的声音。”

“大厨说，煮蔬菜要用铜锅，铝锅只会使蔬菜失去鲜艳的色彩。”