

本店招牌菜



[本店招牌菜_下载链接1](#)

著者:[美] 斯坦利·艾林

出版者:新星出版社

出版时间:2019-4

装帧:平装

isbn:9787513335232

《本店招牌菜》收录了美国悬疑大师斯坦利·艾林的十六篇短篇小说，为读者中展现了一个艾林式的诡异世界：

好奇的食客对一家神秘餐馆不时供应的招牌菜趋之若鹜，不断央求餐馆老板让他参观厨房，探寻美味佳肴的烹饪奥秘。终于有一天，餐馆老板为他打开了神秘的厨房之门……

招牌菜为何让人欲罢不能？井然有序的艾伯比先生将如何摆平他的第六任妻子？死刑执行人内心最隐蔽的秘密是什么？到底哪种谋杀才能称得上是完美犯罪……

人性的黑暗与生活的荒诞一幕幕展开，仿佛一场永不终结的黑色电影。

作者介绍:

斯坦利·艾林 | Stanley Ellin

(1916年10月6日－1986年7月31日)

美国侦探小说作家。艾林出生于纽约的布鲁克林区，在成为作家前，曾任职教师、钢铁工人、乳牛牧场农夫等，二战时从军上了战场。

1946年，艾林在妻子的支持之下，创作了短篇处女作《本店招牌菜》（The Specialty of the House），这篇作品受到埃勒里·奎因的赏识，获得了第三届埃勒里·奎因推理杂志征文比赛的短篇推理特别奖——最佳新人作品。此后，艾林在其作家生涯中获奖无数，1955年获得美国侦探作家协会所颁发的爱伦·坡奖。1975年获得法国侦探文学大奖。1981年，美国侦探作家协会授予他终身成就奖。

- 目录: 目录
本店招牌菜
艾伯比先生井然有序的生活
愚者自将
死亡圣诞夜
最美好的一切
背叛者
抉择时刻
家庭派对
经纪人专列
布莱星顿法
生死之际
贝登鲍尔的跳蚤
不该问的问题
埃策希尔·科恩的罪行
第十二尊雕像
全世界最后一瓶酒
.....[\(收起\)](#)

[本店招牌菜_下载链接1](#)

标签

推理

悬疑

斯坦利·艾林

小说

短篇推理

美国

黑色文学

午夜文库

评论

惊奇类推理小说创始人，深刻影响阿刀田高、乙一等日本一线作家的创作方式，被奎因给予极高赞誉。希区柯克推崇的作家，屡次被搬上银幕的犯罪小说。入选谋杀专门店，全新增订版强势回归！

反转类作品收录集，优点在于其超前的创意想法与精妙的铺垫笔触，建议是当做枕边书分天阅读，这样可以有效避免相同模式所带来的视角疲劳。还有比较有意思的一点是，阅读量越丰富，该作能给予的惊喜就越少。所以说，很多书还是要早看的好啊。（笑）

布莱星顿法，不该问的问题，全世界最后一瓶酒，个人认为这三篇超五星绝妙。当然，总体水准就很高，每一篇都可以做成一小时左右的豆瓣九分起迷你剧。这种档次的情节设置和节奏驱动，配合着此类小说中少见的精致文笔，真让人欲罢不能。

生死之际

超喜欢！

老派的迷人之作，翻译的也很有味道 像序言里说的，唯一体现人性的竟然是跳蚤

暗黑版欧·亨利。

这本短篇小说集的精华在最前面的两篇小说。一个是同名的《本店招牌菜》，它虚构了一个神秘的饭店，以及一个不可踏入的后厨，却以不可思议的美食吸引一批固定的食客。它的有趣之处是作者根本没有明说，全靠暗示读者自己去猜测这个饭店的秘密——我怀疑他们吃的是人肉。
另一篇是《艾伯比先生井然有序的生活》，它简直是反转版的《凡尔杜先生》。前面讲一个杀妻魔王娶了新老婆想要下毒手却被对方发觉，后面却以一个出人意料的结局收尾。这就是这本小说的特点，重点全在最后一段，让人读完能浮想联翩，很像《世界奇妙物语》；希区柯克也非常爱这种调调，翻拍了不少他的作品。
但是其余14篇小说就没有太大的意思了。这个是新修订的版本，加入了三篇未收录的小说，其中《贝登鲍尔的跳蚤》很有想象力，用跳蚤马戏团预言了娱乐行业极盛而衰的发展趋势。

故事写得挺早的，但反转依然属于有趣的范畴。绫辻行人的《眼球绮谭》不知是不是《本店招牌菜》得到的灵感？

2020.3.4-2020.3.10/3.8,50*7,332页。疫情期间的读书，斯坦利·艾林是一个很有意思的作家，思路清晰，悬念设置精巧，而且每次都是最后神反转，是读过的最有意思的悬疑类短篇小说了，重人性而不重推理，也许是他没有写长篇的原因吧。

有几篇真哥特

首先感谢这本修订版，新添的《不该问的问题》这一篇可以给五星，其余故事现在看来并非传统意义的推理小说，而是悬疑小说加个欧亨利式结尾了。

综合3.5

休憩7th，优质短篇小说有种奢侈的魅力，更有美妙的余味，因此短篇小说像红酒像好茶，长篇小说像白酒像管饱的自助餐。这本非常不错的短篇小说集包含希区柯克风格而又不局限于希区柯克风格，或开放结局或暗扣道理，相通点是都给读者留足空间驰骋想象，这也正是余味的目的所在吧，这样的阅读过程，作者与读者同样在创作，只是角色不同而已，非本格非社会派的悬疑故事多好多读，我喜欢

和英剧《9号秘事》一样短小精悍，故事非常精彩。虽然不是每个故事的结局，都让人倍感惊喜，哪怕早已猜到了结局，悬疑推理的过程也非常享受。

挺难得 每篇都不错的啊

蛮好看的，虽然是短篇

4.5分。十三道菜都很喜欢吃了，结尾的反转其实比较好预测，但还是会想看下去，就想验证一下自己的思路是不是跟作者的一样……

黑色欧亨利，老派含蓄的腔调，但是磕多了很腻。

最喜欢死亡圣诞夜那篇 有点像之前看过的在切斯特的一天 看完后再看一遍很有趣

[本店招牌菜 下载链接1](#)

书评

用豆瓣这种准社交工具记录读书过程有各种方便各种好处，但每次总是纠结于别人的评价，似乎自己不选个主流分数就是水平低于大众。今后还是遵从自己的第一感觉。

拿到《本店招牌菜》到开封翻阅的一周内，我都把它当做一本“晚餐后”式的轻松小品看待，可见小清新风格的封面足以...

推理小说在早期时，几乎都是短篇，长篇几无可见。无论是创始者爱伦·坡，还是大名鼎鼎的福尔摩斯之父阿瑟·柯南·道尔，他们的故事呈现在读者面前的都是短小精悍的形式，而非我们已经熟悉的一本长篇的形式。当然随着谜题的复杂，读者阅读经验的增加，短篇逐渐无法满足读者那日...

悬疑短篇难驾驭在读者要迅速进入情境。在字里行间感受到的恐惧不仅依靠对环境细致入微的描写，更要为文字注入一股诡异神秘的力量。斯坦利·艾林《本店招牌菜》的故事都发生在现代社会，阴谋好像水蛭般粘附在日常生活背后，随时等待着侵蚀一切。斯坦利·艾林创造了一个特...

1本店招牌菜 The Specialty of the House 2艾伯比先生井然有序的生活 The Orderly World of Mr Appleby 3愚者自将 Fool's Mate 4死亡圣诞夜 Death on Christmas Eve 5最美好的一切 The Best of Everything 6背叛者 The Betrayers 7抉择时刻 The Moment of D...

于书店里邂逅这本书，它的封面无疑是吸引人的，甚至给了我“简洁清新又独具特色的菜谱”的错觉。拿起来翻到简介，才发现原来这是一部推理小说。再次见到它，是在学校的图书馆。这种再次遇见缘分让我决定读它一读。第一篇我觉得是我想象中的推理小说，当然我得诚实地说，我没...

史丹利·艾林 [一九一六——一九八六]
美國推理懸疑小說名家。一九一六年生於紐約市布魯克林區，一九三六年取得布魯克林大學文學士，當過老師、鋼鐵工人、酪農，並於二次大戰期間從軍。退伍之後，自一九四六起，在太太的支持下辭去工作，開始專心從事寫作。他的初試啼聲之作...

斯坦利·艾林的十三篇短篇小说，记得他是在奎因神秘杂志被奎因发现的。
1.本店招牌菜
从第一篇开始，同名作，就能判断，斯坦利准确的作品，准确的说是悬疑小说。没有什么推理与诡计，是把情节导向一个意外的结局。话说，因为看过米泽穗信的《羔羊的盛宴》，看到那个东...

《本店招牌菜》 斯坦利·艾林 第一篇 本店招牌菜
充满神秘感的小餐馆，却处处透露着阴森，从拉夫勒垂涎三尺地描述起本店招牌菜开始，我就猜到了所谓的招牌菜为何物，后文的描写无不暗示着这一可能性。及至最后，拉夫勒终于等到了梦寐以求的机会——参观厨房，浑不知走进了自...

开篇一道菜，结尾一瓶酒。相信编辑这样安排篇目是用了心的。
《招牌菜》和《最后一瓶酒》 在我看来是整本书中最高水准的两个小说。
细腻的铺陈，不经意间显露的线索，结局的逆转和再逆转，构成了大多数篇目精彩的故事。绵长的回味使阅读充满精妙的乐趣，你必须认真细心地读...

这本书的故事有点老。故事的风格有点黑暗，大多以道貌岸然的“正人君子”进行残忍凶杀为主线。因为是短篇，以结局反转取巧的作品占比也很高。故事可以归为悬疑惊悚。
按照编辑宣传语的说法，本书作者开创了流派，很多作家深受启迪。正是因为创作时间实在很早，影响的人又有点多...

作者用简练的笔法在寥寥数语间为读者概述出一个个短小精悍的故事，其笔力可见一斑，单从这点来说就不枉其收割大奖无数。然而就好像太多获奖无数的欧美通俗文学作品，在刨除故事的戏剧性后，背后的核心实在难称意料之外，难免少了一丝趣味性。诚然，这很大程度上和成书的70年前...

推荐理由：最不烧脑的推理小说，13个独立的小故事，献给只有零碎时间的你。

经典片段： P7

吃货只关注吃，不断刺激食欲，吃得越多越满足；然而美食家的本质却是崇尚简单。比如披着朴素的希顿古装品尝一颗热橄榄的古希腊人；或是在简陋的房中欣赏一枝花茎的弯曲弧度的日本人—...

不知道哪天看到了推荐，之后心心念念想找翻看。开卷前瞄了瞄短评又看了看简介，才发现这些文字已然比我的生辰要早了那么些年份。一直对悬疑推理题材的故事有些偏爱，可能是在阅读的时候充分调用脑细胞的过程形成了一种独特的愉悦感让人无法自拔。斯坦利·艾林的十三个故事，有...

[本店招牌菜_下载链接1](#)