



春天的燕子

让·拉斐德著

朱角、郝运译



春天的燕子

—— 散文 ——

—— 散文 ——

春天的燕子

〔法〕让·拉斐德著

朱角 郝运译

上海文艺出版社

1962

Jean Laffitte
Les Hirondelles du Printemps

本书根据 Les Editeurs Français Réunis,
Paris 1956 年版本译出

春天的燕子

原著者 [法] 让·拉斐德

翻译者 朱 角 郝 运

*

上海文艺出版社

上海永嘉路25弄8号

上海市书刊出版业营业许可证出094号

上海新华印刷厂印刷 新华书店上海发行所发行

*

开本：787×1092 毫米 1/32 印张：12 1/2 字数：236,000

1962 年 4 月第 1 版

1962 年 4 月第 1 次印刷 印数：1—3,000 册

统一书号：10073·1954

定价：(九) 1.05 元

內 容 提 要

1953 年和 1951 年，法国人民为了反对武装西德和美帝国主义所策划的《欧洲防务集团条約》，团结一致，向法国反动統治者展开了规模壯闊的斗争，显示了人民力量的无比强大。这部小說就是以这场斗争为背景，描写了一个普通的法国青年工人雅各，通过斗争，怎样逐渐认清是非，提高認識；他意志坚决，不怕失去工作的威胁，并且在区和平委员会的活动中表現积极，最后成为爭取和平和民族独立的斗争队伍中的坚定的一員。

小說圍繞着这场斗争，还写到了当时法国各阶层的动向。作者一方面描写那些热心为和平运动奔走的法国普通人民如何痛恨帝国主义者制造的战争，在不同的崗位上坚持斗争；另一方面也揭露了法国反动統治集团里的政客們阴險虛伪丑惡的嘴臉，以及他們如何压迫人民出卖本国利益的罪行。

1

大領班朝离开了工作崗位的衣帽女郎狠狠地瞪了一眼，然后象个王室管家似的走过去迎接一对情侣。

“晚安，太太！晚安，議員先生！仍旧坐在老地方，是不是？”

亨利·維勒諾瓦脫掉大衣，等他的女伴儿，一位年輕漂亮的金发女人坐好了，自己才坐下。桌子上摆着一束黃郁金香。大領班遞給他們每人一份菜单，然后掏出小本子……

他們来得早，是堂座里的头一批客人。

“太太，請允許我向您介紹今天的那波利焗面和橘子燴鴨……”

“我还不很餓。”

她挺有兴致的隔着玻璃窗，望着傍晚熙来攘往的街景：林蔭大道上交通阻塞；一个騎自行車的人带着捆報紙，在車輛間穿来穿去；一群乘客奔向一辆挤得水泄不通的公共汽

車，行人在人行道上匆匆地走着……

“您給我來一客聖日耳曼濃湯吧，”維勒諾瓦說。

“給我也來一客，”他的女伴兒說。

“還要什麼？”

“你挑好了嗎，親愛的？”

她漫不經心地朝菜單望了一遍。

“我拿不定主意叫熱月龍蝦，還是叫皇式比目魚……”

“好，讓我們再想想吧。”

“听便，先生，太太。”

大領班從小本子上撕下一張，遞給一個領班，領班又把這張定菜單交給一個侍者送到廚房里去……

* * *

“喂，大師傅！來兩客聖日耳曼！”

巨大无比的厨房里，沒有一個人應他。

沿着走廊擺着一張鋅皮櫃台；對着這張櫃台垂直地排列着三口大灶，灶上放着大鍋，使人不由得想到停在半明不暗的車庫里的那些加足蒸汽、等候出發哨聲的火車頭。三個吊在天花板上的玻璃架子，對稱地懸在每個灶的上空。它們用來擺許多漂亮的用具，熊熊的火光正好照在上面。廚房的用具，好象是為了讓人檢閱似的；擦得亮堂堂的，分門別類，按照大小次序全部放在上面。占首要地位的，都是紫銅的，有燉鍋和油炸鍋，掛在木框的掛鉤上；最大的得用兩隻手才提得起來。要是里面盛滿了，還非得兩個人提不可。其次，還有發出同樣光采的萬用鍋和大小不一的蓋鍋，

平放在吊在每一个玻璃架子下面的长铁架上，伸手就可以拿到。所有这些崭新的、颜色一律的武器，只不过是装备中的一部分，最贵重的一部分。另外的一部分看不到。包括同样多的平底锅，生铁、熟铁和陶土做的用具，分别藏在和灶头平行的那几张笨重的桌子底下。管调味汁的厨子，管鱼的厨子，管甜食的厨子和管烧烤的厨子都有他们专用的桌子。不过管烧烤的厨子用的桌子，足足有一半是被放油炸食物的盆子和烧烤用的铁丝格、铁签子占去了。每一张桌子好象是一部车床，菜肴在上面加工；每一个灶好象是一架机器，马上就要有一个工人来到它跟前操作，不论他是主任还是副主任，是大师傅还是下手。

锌皮柜台足足有十五公尺长，面上是一块块闪闪发光的平板，下面装着金属的暖气柜。柜台前面站着一个穿礼服、戴着整洁的白硬胸的人，态度简直象个司仪。他就是那个堂座里的侍者。

“我再报一遍：来两客圣日耳曼！两客！”

头一个出现的大师傅，慢吞吞地朝挂在暖气柜台正中央的那块两公尺见方的牌子走去。他的打扮很别致：一条蓝方格长裤，一件白上装，一顶象主教帽似的浆硬的小帽，脖子上还挺神气地围着一餐巾。他是汤部的大师傅。

“你乱嚷嚷些什么？时间还没有到。”

“只差三分钟了，老兄，你看看钟！”

“我七点钟替你预备好就是了。”

“这是議員維勃諾瓦和他的姘头点的。”

“讓他們等着好了！”

紧靠厨房最里面的地方，有三个象琵琶桶一样大小的消毒鍋，絲絲地直冒热气。

厨房总主任克罗索先生——这儿的人管他叫“头儿”，——正在那間装着大玻璃窗、点着日光灯的办公室里，吃罗西尼牛排，面前放着一瓶商貝丹酒。从他的坐位上，他只要抬起眼睛，就可以扫遍他管轄下的整个地盘；这片寬闊的地盘在地下室里占据了一千平方公尺的面积。再过一会儿，他就要象站在駕駛台上的舰长一样，发号施令了。厨房，虽然现在还死气沉沉，但是已經作好了战斗准备；点心部已經准备好大理石案子和多层的烘炉；水果部已經准备好冷藏柜；咖啡部已經准备好鋼精的滤器；銀器部已經准备好閃閃发光的盘子和刀叉；冰鎮部已經准备好冰桶和盐水槽；食具部已經准备好一落落的瓷器和两架洗碗机；洗濯部已經准备好两个大銅盆；最后，还有儲藏部也做好了准备。

儲藏部多少有点象厨房里的實驗室，是調配肉、魚、菜蔬和冷盆的地方。那儿有机器、肉案子、冰箱、蔬菜盆和腌肉桶。每天中午十一点到十二点，下午六点到七点，厨师們圍着当中的那張大桌子吃飯。这时候，年輕的已經在开始收拾凳子，年老的不慌不忙地抽一根烟。他們是軍隊的主要部分，共四十个人。其余的分散在各个部門的人員，就在他們的工作地点吃。点心部里十个人，冰鎮部里四个人，咖啡部里九个人，水果部里八个人，銀器部里七个人，食具部里七个人，洗濯部里七个人。

克罗索先生指揮着这支队伍，象团长似的受人敬重。受他指揮的有他的助手儲藏部主任布瓦尔先生和其余各部門的主任：調味汁部主任，燒烤部主任，甜食部主任，魚部（包括熱魚和冷魚）主任，湯部主任，小食部主任，點心部主任，冰鎮部主任，銀器部主任，食具部主任，洗濯部主任，水果部女主任，以及各部門的男的或女的副主任，各部門的大師傅；廚房間和點心部還分上手、下手和學徒。

“上聖日耳曼！”

時間到了。象戲院里拉幕的時候一樣，燈光驟然間亮了起來。從堂座來的那個侍者端走了兩盆湯，每一個廚師都來到了他們的崗位上……有的往燒得發白的灶膛里加煤，有的準備他們的用具，主任們審查掛在牌子上的定菜單……器皿相碰的聲音，火鉤捅鐵灶的聲音，切菜刀和切肉刀在砧板上剝出的擂鼓般的均勻的響聲，漸漸高起來。而報菜名和回答的聲音也越來越響，越來越多，把這片叮叮當當的聲音蓋了下去。

“再來一客聖日耳曼！”

“是！”

“預備一只兩人吃的海蝦！”

“是！”

“做三客蝦仁濃湯！三客！”

“是！”

副主任布瓦尔到牌子前面把湯部的大師傅替下來。兩個大領班從通到中二樓的大樓梯跑下來，气喘吁吁地和他

面对面立在暖气柜台的前面。

“圓柱厅的酒席提前半个钟头。”

“人象柱厅需要再预备五十份刀叉!”

布瓦尔先生可着嗓子照着报了一遍:

“圓柱厅七点半入席! 人象柱厅加到三百客!”

点心部有人喊:

“銀器部! 来三十个供十人吃的圓盘子!”

厨房里有人喊:

“銀器部! 来几个供两人、三人和四人吃的調味汁盆!”

“噢!”銀器部的人应声回答。

布瓦尔先生提高喉嚨, 报一个侍者剛交給他的定菜单。

“堂座里四份刀叉。两客莫拉比目魚, 两客拉·瓦利埃
尔比目魚, 一只烤子鸡, 馬上做起来!”

“是!”魚部主任和燒烤部主任同时回答, 他們立刻又接
着叫:

“儲藏部! 送十六块比目魚排来!”

“儲藏部! 送一只子鸡来!”

“噢!”远远的有人从儲藏部里回答。

牌子上有两百个編了号碼的釘子, 布瓦尔先生把单子
挂在其中的一个釘子上, 繼續按点菜的先后报菜名。現在
定菜单每分钟都要来好几張。

从这时候起, 随着穿梭般的人来人往, 叫喊声不停地在
各个部門間交織。叫声越来越高, 动作越来越快, 来往越来
越頻繁, 鬧声也越来越有規律, 越来越有节奏……就在这时

候，克罗索先生，这位大师象走上指挥台的乐队队长似的，来到了牌子前的位置上……

在不断有男女侍者来来往往的走廊的另外一头，有一个红光满面的人，得意地腆着个大肚子，守在酒窖的窗洞口。他衣服上罩着一件蓝工作衣，斜挂着一个用银链子吊着的镀金杯子。这是酒窖主任布里薩克先生，在饭店里的地位和克罗索先生一般重要。他是地下第二层的主人，统治着厨房间下面的一个真正的城市。那儿的每一条走廊都有一个响亮的名称：布尔果涅大街，波尔多大街，洛瓦尔大街，香檳大街，阿尔薩斯大街①……从每条大街分出的街道多得和法国各地出产的名酒一样多：保納街或者梅多克街，特拉米耐街，烏伏雷街或者克利郭寡妇街……这是一座惊人的迷宫，边上有数不尽的箱子，箱子里装的酒超过一百万瓶。十四个酒窖管理人員負責保管和供应。

布里薩克先生再过一会儿就要在上面几层楼露面，去查看查看各个大厅照应酒的侍者，或者亲自侍候侍候堂座里的几个有地位的顾客。其余的时间，酒窖主任都是留在他的办公室里。他的办公室和克罗索先生的領土只隔着一层板，不是他的下属或者和他同等地位的人，都不能越过这道界线。白天他常常接待一些供应商和有地位的客人，他们如果跨进正在工作的厨房的門檻而沒有脱帽子的話，就

① 以上这些街名里用的地名，如布尔果涅，波尔多等，皆是法国因产酒著名的地区。

会听见一个学徒叫他們守規則，向他們喊道：

“脫帽！”

在上面一层的堂座里，維勒諾瓦先生和他那金发女伴儿已經喝完了圣日耳曼濃湯，最后决定点那波利焗面……

在下面，克罗索先生繼續报不断送来的定菜单……

“十客公司菜，芦笋尖煎蛋。先把材料配好。”

“是！”

“四号台子两客莫尼埃尔比目魚。两客！”

“是！”

“噢！您不上那波利，还等什么？”

接着，他又突然用庄严无比的声音說：“先生們，准备吧！圓柱厅的客人入席了……”

外面，在飘着一面有巴黎市徽的旗帜的这座九层大楼的頂上，一个招牌剛剛亮了起来：“呂台吉亚飯店”，这几个藍色大字輪流地在天空閃耀着。

*

*

*

这天晚上，雅各·奥德貝和于勒老头儿一同在点心部里当班。

他們旁边的厨房間里，活儿正干得火热。于勒老头儿在他的桌子上和面，准备第二天做点心。雅各立在炉子前面，等候着定菜单。对他來說，緊張的时刻还没有到。他还有片刻的閑暇，可以去想想自己的事情，而不用想到替堂座准备一客酒味蛋白酥，或者替酒吧間做一客水果冻。不过他在这个长长的厨房里，而且完全处在克罗索先生的視野

之內，所以最要緊的是別露出不在做事的樣子，否則頭兒會象慣常那樣來干涉：

“怎麼，先生們，在休息啦！”

因此，雅各·奧德貝一邊裝着熱心地擦暖氣櫃台，一邊不停望着走廊里來來往往的人，希望馬上看見雅各琳的苗條的身影出現。雅各琳是一個月以前才被呂台吉亞飯店雇進來的女侍者。

這個小雅各琳，穿着朴素的黑連衫裙，圍着鑲花邊的白圍裙，要麼多麼漂亮就有多麼漂亮；那雙透露出機靈的光芒的藍色大眼睛，和那看上去使她非常象西班牙人的黑頭髮，給她添了一股淘氣相。正如所有新來的漂亮姑娘一樣，足足有一半的廚師和侍者愛上了她。雅各也是其中之一。

但是，這位姑娘可不是好對付的。三天前她曾經毫不客氣地打了燒烤部主任一個耳光，因為他在黑暗的走廊里，大膽地突然攔腰抱住她，吻她的脖子。不過，她這一下猛烈的還擊，並沒有吓退周圍的人（絕大部分都是二十歲到二十五歲的年輕人）的進攻。

也許正是為了這一點，當然也有許多雅各還沒有時間仔細考慮的其他原因，他一個星期以前決定約她出去一趟。啊，這當然不是酒吧間侍者約瑟夫死皮賴臉向每個女侍者提出的那種無禮要求，僅僅不過是一個普通要求，請她答应他在下班以後等她，讓他請她吃點什麼。自然他心裡也希望事情會繼續發展下去。

然而，儘管雅各琳送酒吧間的定菜單到點心部來的次

数，比她該来的次数要多，而且并不感到絲毫的厌烦，但是一个星期过去了，雅各还是不敢走那一步棋。因此，今天晚上再不下决心，就只得等到下个星期再当班的时候，他才会有这么有利的机会了。

“点心部！”

“噢！”

“堂座两客火燒冰淇淋。立刻配好，等候吩咐！”

“是，先生。”

有一桩活儿干干，雅各心里很高兴，他又尽力嚷道：

“銀器部！一只供两人用的长盘子！一只供两人用的罩子！”

他兴致冲冲地准备冰淇淋。先把一方块杏仁蛋糕放在涂过新鮮黄油、洒过白糖的銀盘子上，再鋪上一层香草冰淇淋和一层复盆子冰淇淋。还得把打成雪一样的蛋白，掺上奶油盖滿它，做成椭圆形，再裝飾出別致的花紋。

正好在年輕人走到冰箱那儿去加料子的时候，雅各琳来取水果冻。他打蛋白的时候，她又来过一次。不要紧，这还是刚开始……

也不知是晚上的客人对火燒冰淇淋特別感到兴趣，还是他們約好了存心气一气这个二十岁的年輕人，反正克罗索先生仿佛故意似的，用他那低沉的嗓音接連地报着：

“点心部！再添几客火燒冰淇淋！”

而且，每一次雅各琳来到暖气柜台前面，于勒老头儿就連忙跑过去应付她；他认为这样做是在帮他年輕同事的忙。

他一边跑，一边說：

“做你的冰淇淋吧，孩子，让我来对付定菜单。”

雅各在黃銅盆里打蛋白，打呀打的，不由的想到了他父亲怎样教訓他，他的父亲在貝日腊克^①开点心鋪，成天的教訓他，使得他当学徒的那段日子变得毫无乐趣可言。

“还要快，还要快，还要快！你应该每一下把所有的蛋白都挑起来……”

肌肉緊張到不听使喚的程度，胳膊发痠，手指头也无法抓紧了……

“用勁，用勁，用勁！”

在这方面，老奥德貝是一点也不肯通融的；因为照他看来，不会打蛋白，就算不上点心師傅。

雅各服滿兵役以后，来到呂台吉亞飯店当工人，現在不再需要他父亲指点他怎样打蛋白了。他已經变成了一个老手。他的主任見到他这套本領，常常捧他，叫他打蛋机。这种恭維，他可不感兴趣，因为在他的手艺当中，他最恨的就是这宗苦活儿……

最后一客火燒冰淇淋从炉子里出来，被三百度的高温烘得发脆，由一个大領班罩在銀罩子里端走。这时候已經快九点了，雅各滿身大汗，他不指望雅各琳会再来了。

十分钟前，克罗索先生已經回到他的办公室去。厨房里的鬧声在达到頂峰以后，开始下降。呼喚声越来越少。紧

① 貝日腊克：法国西南部多尔多涅省的一个城市。

張的气氛漸漸松弛……調味汁部和魚部已經在洗桌子。大師傅們望着鐘。只有咖啡部還忙得正起勁……原來不斷出現在廚房的那塊牌子前面的侍者和領班，現在都等候在酒窖的窗洞口……

可是雅各琳又來了。她顯得疲乏，但是挂着笑容，手上拿着定菜單，在暖氣櫃台前面等着。雅各光顧着收拾用具，沒有注意到她來。她輕輕地叫他：

“雅各，來幫個忙。”

他一聽出是她的聲音，就連忙過來了。

“你要什麼，美麗的姑娘？”

她把一張由酒吧間的一個侍者簽了字的、粉紅色的單子遞給他，單子上用鉛筆寫着：十塊小蛋糕。

他問：

“你自己也要一塊嗎？”

她點點頭，又低聲說：

“伙食里吃的盡是人家吃剩的，我實在吃不下去。今天晚上比平常還要壞。”

“你要我給你什麼？”

“一塊千層酥。”

雅各想：真見鬼，就是千層酥光了。他決定滿足她的要求，無論如何也得到點心部去替她做一塊。只要兩分鐘就行了。他一邊做千層酥一邊想：唉呀，我怎么對她說呢……你今天晚上有空嗎？我能夠在下班以後等你嗎？你幾點鐘干完活？