

第一卷

王火文集

战争和人③·枫叶荻花秋瑟瑟



四川文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

王火文集·第一卷，战争和人. 3. 枫叶荻花秋瑟瑟 / 王火著。
—成都：四川文艺出版社，2017.4
ISBN 978-7-5411-4623-7

I. ①王… II. ①王… III. ①中国文学—当代文学—作品综合集②长篇小说—中国—当代 IV. ①I217.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 067495 号

王火文集 | 第一卷

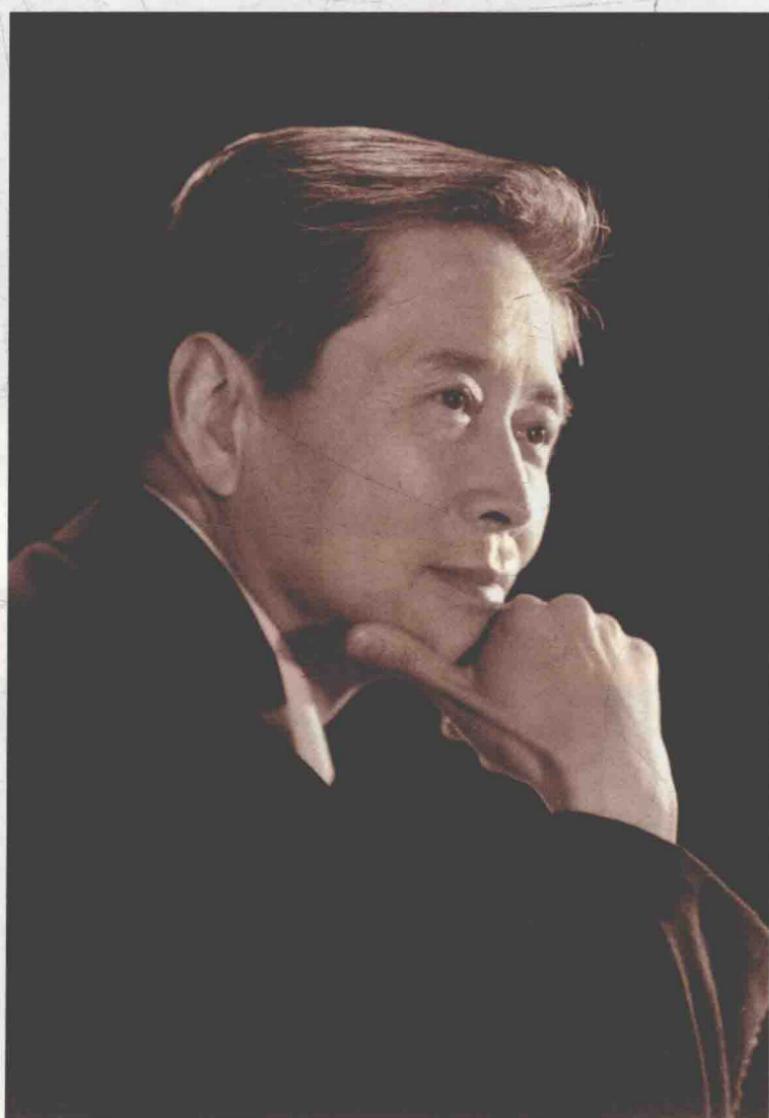
ZHANZHENG HEREN FENGYE DIHUA QIUSESE
战争和人 3. 枫叶荻花秋瑟瑟

王 火 著

责任编辑 彭 炜 张庆宁
编辑统筹 周 铁 彭 炜
封面设计 叶 茂
版式设计 史小燕
责任校对 汪 平
责任印制 唐 茵等

出版发行 四川文艺出版社 (成都市槐树街 2 号)
网 址 www.scwys.com
电 话 028-86259287 (发行部) 028-86259303 (编辑部)
传 真 028-86259306

邮购地址 成都市槐树街 2 号四川文艺出版社邮购部 610031
排 版 四川胜翔数码印务设计有限公司
印 刷 成都东江印务有限公司
成品尺寸 149mm×210mm 1/32
印 张 22.5 字 数 590 千
版 次 2017 年 6 月第一版 印 次 2017 年 6 月第一次印刷
书 号 ISBN 978-7-5411-4623-7
定 价 468.00 元 (全三册)



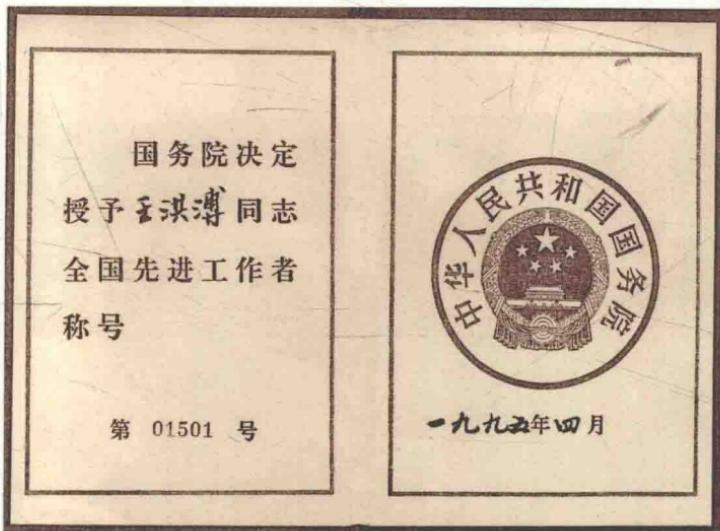
1983年春王火59岁时在山东（刘青白摄）



1995年“五一”节王火在北京出席全国劳模大会



2000年11月15日摄于重庆大足县，前排有高洪波、雷达、李天芳、徐康、余德庄、王火等，后排有克非、舒婷、张平、张昆华等。



中华人民共和国国务院授予王火（王洪溥）全国先进工作者
称号证书



“小说散文，百花齐放”
(谢明刚摄)



王火全家 2017 年摄于成都



2014 年，王火将 4000 多件手稿、信函、书画、作品等珍贵文献资料入藏中国现代文学馆建立的“王火文库”。王火右为叶蕾，左为慕津峰。

目 录

战争和人 3. 枫叶荻花秋瑟瑟

第一章 光怪陆离，小城抗战众生相 (1943年1月—1943年5月)	(003)
第二章 风波浩荡，夜雨闻铃肠断声 (1943年6月—1943年7月)	(086)
第三章 禅林觅知音，雾都多凶险 (1943年8月—1943年12月)	(181)
第四章 种种奇遇，处处荆棘 (1944年2月—1944年4月)	(282)
第五章 思悠悠，恨悠悠，前方溃败令人愁 (1944年5月—1945年2月)	(369)
第六章 胜利翩翩降临，和平岂能夭折? (1945年3月—1945年9月)	(469)
第七章 时局机陧，巴山夜雨特风雷 (1945年9月—1945年12月)	(557)
第八章 “春花秋月何时了，往事知多少” (1946年2月—1946年3月)	(633)
全力以赴中寻到的（后记）	(711)

战争和人 3. 枫叶荻花秋瑟瑟

—第一章—

光怪陆离，小城抗战众生相

(1943年1月—1943年5月)

从一八四〇年鸦片战争起，到一九四九年中华人民共和国成立的一〇九年间，是中华民族灾难深重、危机四伏的时代，帝国主义列强发动了一系列大规模的侵华战争。在这些战争中，除了抗日战争是中国取得了胜利之外，其他的战争中国都无一不败。

在这部以抗日战争作背景的小说中，我歌颂了抗战，但也不能不写出抗战时期大后方的芸芸众生相和黑暗同光明搏斗的状况，目的是有利于构成一幅比较真实的宽阔画卷。

——摘自创作手记

—

“哈哈，童秘书长，在我这里，鸡汤你尽管放心喝。我内人炖的鸡汤，是真正的鸡汤，哈哈，绝不是鸡的洗澡水！……”渝江师管区的李参谋长，壮健、快乐，说话急促、响亮，他在江津以爱吃闻名，谈起吃来，头头是道。他用大勺给童霜威舀了一碗鸡汤，又撕了一条鸡腿放在童霜威面前的蓝花碟子里，说：“我内人炖鸡汤，杀鸡时将母鸡颈部以上的皮连同鸡冠、鸡眼、鸡嘴全部刨去，鸡屁股连同尾巴尖统统不要，毛固然要拔净，煮汤之前，先要给鸡好好洗个澡。”

童霜威喝着鸡汤，听到这里，忍不住诧异，问：“洗澡？”灯光下，他瞅瞅蓝花碟子里的鸡腿，鸡腿油光光、亮灿灿。

“是呀！”李参谋长又哈哈笑了，说，“煮一锅沸水兑入葱姜黄酒，把鸡放入，用丝瓜筋擦洗。这一洗，鸡骚味固然消除，鸡身上的陈年老垢也就不再存在。这锅鸡的洗澡水要倒掉，再换上清水熬煮出来的鸡汤，就香气扑鼻、鲜美无比了。馆子店里的鸡汤或是別人家的鸡汤我从来不喝，因为那是道道地地的鸡的洗澡水，绝不是鸡汤。哈哈，只有我家里的鸡汤，才是不折不扣的鸡汤。‘宁可食无菜，不可食无汤’，怎么样？秘书长，您尝了觉得如何？”

童霜威捧着碗，喝着鸡汤。鸡汤里是加了茉莉花的，以花入菜，确实清香扑鼻、味道鲜美，点头哼哼：“嗯，是不错，不错！味道好极了！”心里却忽地又泛上一阵恶心，觉得自己过去确实喝过无数次“鸡

的洗澡水”，太糟糕了！常把“鸡的洗澡水”当鸡汤来喝，岂不可笑。饮食之道，真是一门学问。他看看李参谋长那张红光满面的脸膛和蛮牛一般健壮的身体，不禁暗想：这个军人真有福气。抗战军兴五年半了，现在前方仍在血雨腥风。听说他抗战初上过前线，负过伤，后来就没再在前方打过仗，如今缩在后方讲究烹调之术，吃吃喝喝，多么自在！老百姓说“前方吃紧，后方紧吃”，可真不错呀！

正想着，听见李参谋长又说话了：“童秘书长，今天请您便饭，是因为中美、中英签订了新约，英美废除了在华特权，这是中国人奋斗了百年的结果，不能不庆祝。但我知道您食量不大，让内人一共只做了四只菜。除了茉莉鸡汤外，都是我们山东的名菜。山东人总是想念我们山东的嘛！川菜吃够了，我想请您吃吃山东菜也要得。您看，先前这只大冷盘实际是只曲阜孔府的名菜：‘八仙过海闹罗汉’！拼成冷盘的八种小吃是海参、鸡肫、虾、火腿、鸭掌、鱼肚、兔腰、冬菇。拼盘中央这个‘罗汉’按例该用一只罗汉鸡来做，为了避免与鸡汤重复，改用了罗汉饼。”

童霜威刚才吃罗汉饼时，只觉得有点像江苏扬州驰名的“狮子头”，听了介绍，才明白。

李参谋长指着桌上那盘红烧猪大肠说：“这是‘九转大肠’。据说当初济南九华楼酒店做的这道菜，客人品尝后纷纷称赞。有人说：‘道家善炼丹，有九转仙丹之名，食此佳肴，可与仙丹媲美，就叫‘九转大肠’吧。’从此，成了一道名菜。”

童霜威认为这道菜庸俗、肥腻，但又觉得这大肠先煎、后炒、再烧、出勺入锅反复多次，佐料有豆蔻、肉桂、葱姜丝等，又撒上了碧绿的香菜末，确有特色，不禁点头，说：“这只菜确实色、香、味俱佳。古人说‘煎熬燎炙，齐味万方’，用不同的烹饪方法做出不同口味的菜肴，全靠手艺。可惜我战前本有两本烹饪古籍，一本是明代江南华亭人宋诩撰的《宋氏养生部》，一本是清朝袁枚撰的《随园食单》，都丢在

南京丧失于战火。不然，宝剑献英雄，拿来奉赠，岂不是好？”说完，勾起旧事，叹息一声，若有所思。

李参谋长听童霜威这么说，摇摇头，笑道：“秘书长，我话还没说完。四只菜您已见了三道，这第四道菜马上会端来。那可是我家乡鲁南的一道古代名菜。我想，您刚才讲的两部书上准不会有，您虽见多识广，未必尝过。哈哈……”

童霜威不禁问：“是道什么菜呢？”

忽见李太太脸上带笑，亲手捧着一只大砂锅进饭厅来了，砂锅热气腾腾，刚从火上端下来。后边跟着的一个勤务兵，将一个木板垫子搁在桌中央。李太太放下了锅，砂锅里仍在“咕嘟咕嘟”翻滚着冒泡，透出一股香味。朝锅里看时，只见碧绿的香菜撒满在面上，再细看时，似乎锅里有羊腿，也有鱼块。

童霜威说：“啊呀，李太太，今天太打扰了！”

李太太穿件黑绸隐花驼绒旗袍，是个肤色白里透红已经发了胖的中年妇人，个儿不高，笑起来像无锡泥人儿，一副富态的样子。她一边取下围裙，一边连声客气：“打扰什么呀，怠慢了！菜做得不好！”她让那个挺机灵的小勤务兵给童霜威斟满酒。尽管童霜威说不会喝酒，勤务兵仍给童霜威的酒盅里倒了一些表示尊重。李太太就在席上一侧坐下陪着，用勺往砂锅里舀鱼给童霜威，神情生动地说：“尝尝，尝尝。这是鲤鱼块，沾了鸡蛋清油里煎过的。四川鲤鱼少，好不容易才弄来的。羊腿也是费了大事去白沙镇买来的。”

童霜威这才明白，砂锅里是鲤鱼煮羊肉，想：这菜真怪，我走南闯北吃了无数酒席，鲁、川、扬、粤、湘、闽、徽、浙八大菜系加上北京菜、上海菜，风味都尝过，何曾吃过什么鱼烧羊肉，真是稀奇古怪了！

正在想，李参谋长咧嘴哈哈笑了，说：“牛皮可不是吹的，这只古菜是我太太的拿手好戏，轻易不做给人吃的。秘书长是贵客，才这么

招待。你吃吃看，鲜不鲜？”

童霜威喝了一口汤，笑着说：“鱼烧羊肉，平生真是第一次吃，味道很好，很好！”

李参谋长笑着摇头，说：“哈哈，这只菜可不能叫作‘鱼烧羊肉’，它的名字就叫‘鲜’！”

童霜威没听清，问：“叫什么？”

“鲜！”李参谋长说，“春秋时，齐国易牙擅长烹饪调味。他创制的‘鱼腹藏羊肉’一菜，闻名天下。但到我们鲁南，老辈都把鱼与羊肉合煮，叫作‘鲜’！”

“鲜？”童霜威恍然大悟，笑道，“哦，哦，今天我才真正明白这个‘鲜’字的道理了！古时，没有‘味之素’，鱼羊合煮最鲜，就产生了这个‘鲜’字，对不对？看来，《辞海》和字典上该把这道古菜的解释列入人才好呢。”说着，吃了起来。火功好，鱼和羊肉极嫩，调料也好，去了腥膻，保留了鲜味。他一面吃一面称赞：“真好！真好！”李太太听了高兴得那张脸更像弥勒佛了。

童霜威面前勤务兵斟得满满的一蛊酒，只喝了一点点。李太太又去厨下张罗，让勤务兵端来水饺。

童霜威说：“免了吧。很饱了，太丰盛了！”

李参谋长笑道：“其实我们只是偶尔这么吃一次。现在美国兵大批来华，人家的膳食标准可高啦！规定每天每人要吃一磅半肉，二两猪油，四个鸡蛋，两斤蔬菜，一磅水果，四两白糖，半两茶叶，还有牛油、咖啡都由飞机空运来华。听说昆明的黄牛、鸡蛋收购一空。比起美国大兵来，我们不算奢侈。”

童霜威勉力再吃水饺。肉馅掺了虾米和榨菜丁，脆生生的。李参谋长一口一只，风卷残云吃了满满一大盘。童霜威吃了七八只就饱了。勤务兵打来手巾把子，两人离席去客厅里坐。李太太命勤务兵端着新泡的一壶茶，拿了一盘广柑、一盘橘子来敬客。

一线绢丝般的金泉从茶壶嘴里注入童霜威的瓷杯，金色的茶汁在昏黄的灯光下有着湿润的色调，喷发出清香来。天早黑了。初冬时节，四川多雨，檐沟注水滴滴答答，叫下江逃难来四川的人听了，顿时会想起“君问归期未有期，巴山夜雨涨秋池”那首唐诗，触动归念，产生凄凉萧索之感。听着雨声，童霜威感到空气阴冷、潮湿，想起自己一个曾做过司法行政部秘书长、中央公务员惩戒委员会委员兼秘书长的人物，卸任后遭遇坎坷，如今只挂着个有等于无的国大代表空衔，沦落在一个小县城里，一事无成，岂不悲哀！他心潮澎湃，坐在沙发上不禁轻轻叹了口气。

李参谋长这间客厅里中央挂着的是新裱的于右任的草书屏条，写的是唐代诗人李白的一首五绝《劳劳亭》：“天下伤心处，劳劳送客亭。春风知别苦，不遣柳条青。”

劳劳亭是南京古时著名的惜别之所，又名望远亭，宋朝改为临沧观，为三国时吴国所筑，在南京中华门外的劳劳山上。古人送客至此，无不举手劳劳，折柳相赠。童霜威记得战前在南京，有一次曾与监察院长于右任同游此古迹。去年秋天时，童霜威刚到江津不久，认识了李参谋长。李参谋长托童霜威向于右任索取墨宝。童霜威写了信寄给过去的秘书冯村，让他持信去向于右任代李参谋长索字。冯村办成了这事，李参谋长十分高兴，马上裱了挂起。现在，童霜威坐在沙发上，听着雨声，看着老于的这幅字，心里萌发了一种怀念南京的心情。于胡子写这首诗是什么意思呢？看来，他羁旅四川也是在思念南京呢！

勤务兵将刚才放在饭厅里的炭盆端来，放到客厅里。炭火旺，空气里马上弥漫了一阵刺鼻的火炭味。寒冷的潮气被驱赶走了，客厅里暖和些了。

忽然，外边院子里人声喧哗，有个尖厉的女声号哭起来。那哭声，使人想到是从凄楚、哆嗦着的嘴唇里发出来的。不知发生了什么事，只见一个副官模样的人快步进来，轻轻向李参谋长说了些什么，李参

谋长夫妇都急匆匆到外面去了。对话声喃喃咕咕，女人的哭声由高变低，断断续续悲啼，终于忽又停止。过了一会儿，人被劝走了，声音远了。李参谋长敞着呢军服领口走进来，神色难看，似有心事，在童霜威右边的沙发上坐下来。

刚才那阵女子的哭声，使童霜威纳闷儿。他本来想起身告辞，但见外边雨声仍在哗啦响，便想等雨停歇了或小些了再走，就闷闷地喝起茶来。

李参谋长用牙签剔牙，打着饱嗝儿也喝起茶来，陪童霜威摆龙门阵，说：“秘书长，来江津已经三个多月了吧？”

去年十月初来，瞬忽确已三个多月了。童霜威点头：“是啊，赋闲在此，无所事事。江津地方不错，生活安定、便宜，有点像世外桃源。但蹉跎岁月，总不免感慨万端。”说着，剥了个红皮橘子吃了起来。

李参谋长喝了些酒，话多了，说：“童秘书长，您来江津后，交往的人不少。从重庆和外地来的人不说，在本地听说刘县长、法院院长郑琪、县党部书记长李思钧、报社刁社长等都去看望过您，报社编辑和国立中学有的教师也去拜望您。您已引起了稽查所长鲁冬寒的注意，您可知道？”

童霜威一愣。提起鲁冬寒，面前马上出现了一个穿军便服，面孔白净，有双阴险的小眼睛，胡髭剃净后露出铁青肤色的东北人的身影来了。鲁冬寒当然是军统特务，来看望过，毕恭毕敬，低声细语，用一种仰慕、求教的态度询问在写的那本《历代刑法论》是什么内容，打算在哪里出版。原来他是在窥伺我啊！忍不住气愤地说：“可笑！连我这样的人特务也要监视？”

李参谋长笑笑：“他们都是太上皇，都有尚方宝剑。拿我李永安来说吧，我是军校毕业黄埔系的，可是也不放过，对他们也得敷衍，不然就不知什么时候会有麻烦。我要奉告您一件事：三天前，鲁冬寒找我，就坐在您现在坐的这张沙发上，向我了解您的情况。我推说不清