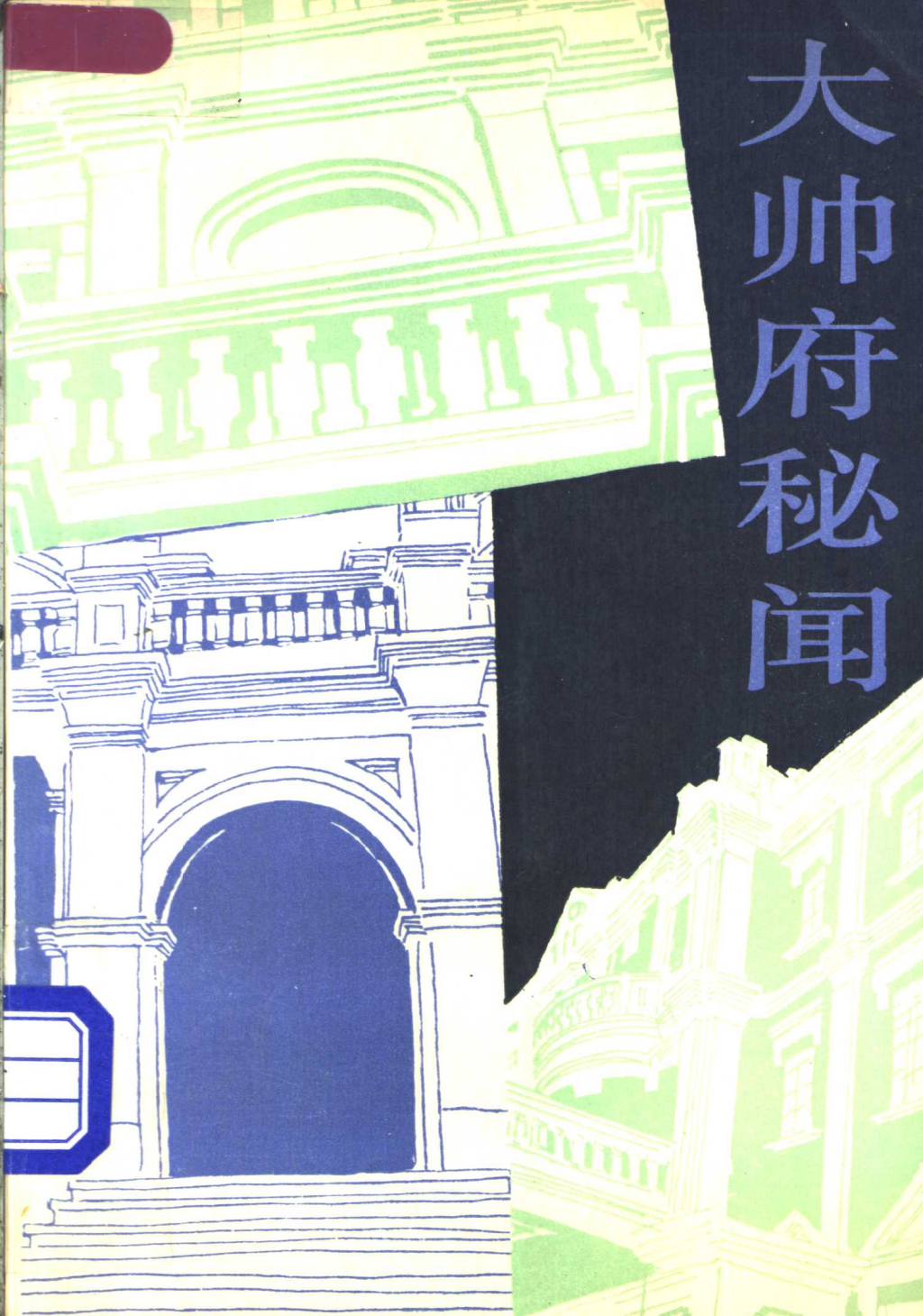


大帅府秘闻



大帅府秘闻

朴丰田 口述 刘淑琴 白金岩 整理

辽宁人民出版社

1992年·沈阳

大帅府秘闻

Dashuaifu Miwen

朴丰田 口述

刘淑琴 白金岩 整理

辽宁人民出版社出版 辽宁省新华书店发行

(沈阳市和平区北一马路 108 号) 沈阳新华印刷厂印刷

字数:130,000 开本:787×1092 1/32 印张:6 $\frac{3}{8}$ 插页:4

印数:16,501—24,500

1991 年 7 月第 1 版 1992 年 4 月第 2 次印刷

责任编辑:王 杰 责任校对:孙明慧

特邀编辑:赵锡滨 版式设计:赵耀今

封面设计:贾维毅

ISBN 7-205-01818-8/I·130

登记号:(辽) 第 1 号 定价:3.90 元

再 版 说 明

张作霖是奉系军阀的首领，他统治东北十几年，一生充满了传奇色彩；大帅府是张作霖当年在沈阳的官邸和私宅，它坐落在沈阳古老的南关。60多年前，在国运衰落、军阀混战的年代里，这里曾上演过无数幕的悲喜剧。半个多世纪过去了，时代发生了翻天覆地的巨大变化，物是人非，然而，大帅府在人们的心目中仍然充满着许多神秘：大帅府当年是个什么样子？大帅府里当年究竟都发生了哪些事情？尽管人们已经听到很多很多，但仍有着许许多多的好奇。当年在大帅府里生活过的人现在已经不多了，少帅虽在，却海天相隔。为了帮助广大读者，特别是青少年进一步地了解大帅府和大帅府存在的那个时代，我们出版了这本《大帅府秘闻》。

本书是刘淑琴、白金岩二同志根据当年帅府厨师、现年87岁的朴丰田老人的回忆整理而写成的。

朴丰田老人从1924年进大帅府到1930年少帅张学良奉命撤出东北，整整6年时间，他都一直作为大帅府的厨师，生活、工作在张作霖、张学良身边，耳闻目睹了发生在大帅府里的许许多多事件，对帅府内的生活更是感受颇深，且留下了许多深刻的记忆。

本书从一个侧面反映了当年大帅府里发生的许多轶闻秘

事，其内容涉及政治、军事、外交及帅府生活的诸多方面，对帮助了解和认识当年的大帅府具有一定的史料价值。

由于这是一本由个人回忆而写成的书，所以，从尊重回忆者的角度出发仍采用了第一人称。当然，作为他个人，当时只是一名厨师，他所能了解到的情况肯定是有局限的，加之事隔久远和事情本身所固有的复杂性，所以，他所回忆的情节和个人的一些看法只能作为考察史实时的参考。

本书于1991年7月出版后，深受广大读者欢迎，几个月内各地新华书店相继脱销并纷纷要求再版。为了满足广大读者的需要，现予再版。

再版本除个别处重新进行些订正外，基本上保持了初版本的面貌，在此一并加以说明。

目 录

进大帅府作厨师	1	六小姐的出生	62
大帅府的厨房	3	张作霖过五十大寿	64
独具特色的大帅府菜肴 ...	6	大帅张作霖与“叫花子”	
等级严格的饭菜规定	10	李老虎	69
吃烧麦六太太亮相	14	大帅的太太之间	71
张大帅的六房太太	18	帅府的少爷和小姐	74
聪明识相的五太太	23	大小姐的包办婚姻	78
丫鬟小玉的妒嫉	25	鲍大小姐买瓜	81
二少爷学铭的婚事	27	二小姐的不幸婚姻	84
张家父子救灾记	30	孙传芳帅府品包子	87
少帅家的火锅宴	33	酱茄子开了大帅的胃	90
素宴吴夫人	35	帅府闹新春	93
演习迫击炮	39	端午节的晚宴	98
张学良办东北航空处	41	中秋节帅府的团圆饭 ...	101
随张大帅进关	43	牛肚的风波	103
“我找你们杨总参议算		去卢府片烤鸭	105
帐”	57	奴才争份	107
二次进关前的阅兵	58	信佛吃素的卢夫人	110
帅府的庆功宴	60	张学良和于凤至	112

三少爷为母亲办寿	115	鬼节大帅祭亡灵	159
张学良夫妇的孝心	118	笼络民心的耆老会	
张作霖为大儿媳破例 ...	120	议	161
于凤至的生日	122	国务会议张大帅发火 ...	163
少帅夫妇合创贫儿院 ...	124	离京前的烦恼	168
抓蚰蚰的风波	128	张大帅遇难	171
大帅丈母娘的寿辰	131	彭相亭主建元帅林	174
避灾命五少爷认干老 ...	134	大帅府的伤心年	177
张大帅乱点鸳鸯谱	136	委婉的批评	180
帐房先生升高官	138	张学良与红烧肉	181
张大帅的瞎子顾问	140	少帅的涵养	183
李承启的蝓蝓	142	于凤至的夫人外交	185
医生吴晓楼	144	剪不断的家乡情	188
贪财的郑奎武	147	离开大帅府	190
吴夫人的外交术	151	有出息的四少爷	192
落魄的冯麟阁	156	游帅府，思将军	195

进大帅府作厨师

1924年初，我进大帅府为张作霖、张学良作厨师，一直干到1930年张学良离开奉天（今沈阳）去北京，先后有6年的时间。我今年85岁。这6年，我耳闻目睹了大帅府里发生的许多事情，其中一些给我的印象很深，有些片段甚至鲜为人知，现在回忆出来，作为大帅府的秘闻轶事献给大家。

我是辽宁省开原县六寨子村人，1905年出生在一个贫寒之家。父亲靠着几亩薄田养活七、八口人，日子过得很艰难。因为我爱读书，父亲想尽办法，让我念完了小学，以后再也交不起学费，就被迫辍学了。16岁那年，在朋友的帮助下，父亲送我到开原县华兴楼饭店学徒。经过几年的煎熬，基本上学会了各种烹饪技术。

1923年8月21日，劳累一生的父亲去世了，我回家奔丧。我大嫂的娘家有一位哥哥叫赵发也来我家吊唁。当时他正在奉天大帅府卫队三连当连长，和大帅府厨房的厨师长赵连璧私交挺好。闲谈中，我和赵发大哥说自己不想在华兴楼饭店干了，想换个地方。他说：“进帅府倒是有个机会，能不能行，可说不一定，我回去问问，你等我的信儿。”他说的机会，就是当时帅府有一位叫刘海的厨师随鲍大小姐（张学良的姐姐张冠英）出嫁去了营口，厨房空出一个名额，一直没

补上。赵发大哥回帅府后，向厨师长赵连璧说了我的想法，并介绍了我的情况。赵连璧觉得我是饭店出身，燕翅席会做、刀工和灶上的活都拿得起来，就同意了。但厨房用人还得庶务处副官长郝鹤龄批准才行。赵连璧和郝副官长一说，郝不同意。他认为，饭店出来的都是一些屁小子，流里流气的，帅府里丫鬟小姐多，容易闹出事儿来。他一心想找个大买卖家出来的守规矩的年轻人。赵连璧一听就笑起来，他对郝副官说：“咱们是用厨师，得有手艺，饭店出来的懂规矩有礼节的年轻人也有的是吗！”郝副官一听有道理，也就让了步：“你看着行，就叫他来吧！”

事儿定下以后，赵发大哥给我写了信。我接到信后，急急忙忙做了一些准备，便于1924年正月十六来到奉天，坐马车到了西辕门大帅府。门卫问我找谁，我说找赵发。原来门卫都是卫队三连的人，不大会儿赵发大哥就出来了。他让卫兵把我的行李送到宿舍去，领我到厨房见了厨师长赵连璧和其他几位头头。

午饭后，我来到厨房操作室想帮他们干点活儿。有位厨师叫霍万里，已经五十多岁了，也是个心直口快的人。他指着我的帽子对我说：“朴丰田，你先把你帽子上的白疙瘩用墨水染黑吧，衙门口可不许带孝。”第二天上班，我正式接替了刘海的工作。从此，我走入了一个新天地。

大帅府，坐落在奉天大南门里，是一座典型的王府式建筑，全是雕梁画栋青砖青瓦，又气派又豪华。帅府分东西两院，西院是三层四合院套，坐北朝南，共有大小房屋70多间。大门外正面是王府式门屋，中间一间为大门，两边各三间。大

门两侧有石雕抱鼓石，上卧一对石狮，门前两侧各有一上下马石，朝南大门对一座六七米高大影壁墙，上面题有“福”字。院套第一层是卫队住的，还有厨房、宿舍、操作室和储藏室（干菜），第二层是办事机构，第三层是内宅。东院，是一个小花园。园中有假山和苍松翠柏，南面是一荷花池，中间是小青楼，为五太太住处。最北面是大青楼（罗马式建筑），大青楼和小青楼之间有一座各种石头堆砌而成的石山，并以诸石绕成了石洞门，门上有石碑，上面刻有“天理人心”“慎行”，为张作霖亲手所题。

上班不久，我就见到了大帅张作霖，少帅张学良。一开始，分配我在厨房干杂活。我下决心要好好干，像在华兴楼饭店那样，做到手脚勤快。帅府厨房里二十多岁的小伙子多，有时小姐、少爷、丫鬟、老妈子他们常到厨房要这要那，开饭时，有人要专门往各房里送。赵连璧师傅嘱咐我：“丰田，去里院要注意，走道要目不斜视，别多言多语，问啥说啥，送到就回来，穿的衣服要干净”，还告诉我对丫鬟、老妈子要和气，在厨房干活要精心操作，处处要有眼力见。他瞅瞅我的头发又说：“从明天起你把平头剃掉，你看我们这儿都是光头。”

由于我年轻又勤快，到帅府不久，便得到了赵连璧师傅的信任，还受到郝副官的夸奖：“这孩子还真不错，挺有规矩礼节呢！”从此，我便安下心来高高兴兴地在帅府干了下去。

大帅府的厨房

大帅府厨房设在四合院套的第一层院子里，在东厢房的

南端，帅府的一切佳肴美饌都在这儿做，西厢房是我们厨师的宿舍。

大帅府厨房共有 13 人。负责西餐的厨师有姜化南，还有杨师傅和郭师傅。我刚进帅府不久，姜化南就被提拔当上差去了。负责中餐的厨师，除赵连璧外，还有三位老厨师，他们是高阁臣、霍万里和李老虎（外号，忘记了名字）。高阁臣主要负责送饭摆台；霍万里是从农村来的，专做庄稼院的饭菜，大帅挺爱吃他灌的香肠和鸳鸯肠，只是这个人鸦片烟抽得挺厉害，面孔黄瘦，自己总不敢朝大帅的面；李老虎专做高粱米粥、小米粥之类，人老实、干活不偷懒。除了以上四位年纪大的厨师外，其余全是小青年。我们这些青年厨师也比较老实，干活认真，也听话。

赵连璧老师傅是厨师长，天津人，有 40 多岁，个子高大，身体相当胖，眼睛有点毛病。他的家在奉天，有两个女儿，老伴也挺胖，说一口天津话。赵连璧原是奉天“得意楼”饭店的厨师，以前张作霖常去那儿吃饭，因为喜欢他做的饭菜，就把他请到帅府做厨师。赵师傅进帅府后，工作认真负责，为人稳重，遇事从不慌张，在帅府的饮食中，他十分重视大帅这桌饭。他常对我们说：“谁爱怎么说就怎么说，咱们主要是注意大帅这桌饭。”张作霖及其一家对赵连璧的工作十分满意，不久就叫他做厨师长。

大帅府的厨房，使用的是砖砌炉灶，烧的是土煤，不用时可以把火封上，用时一捅火就可以上来，那时帅府已经安上自来水，有一个人专门管理水和电的使用。另外在第一层院子的帐房门口左侧，还备有一口洋井，可以压水。为了冷

藏食物，厨房有一个木制的土冰箱，土冰箱里面带隔板，象个大水槽子，有两米多长，一米来宽，一米高，上面有一个木制盖。冰箱用的是天然冰。每年冬天，厨房都去浑河采冰，放在冰窖里保存，以备土冰箱使用。厨房里使用的餐具都很讲究，专用江西景德镇产的带有蓝花的细瓷盘碗，酒杯、果碟是银的，筷子是象牙的。饭做好以后，有专人往各房里送，送饭用的是木制方盘，菜碗都有盖。各房都有煤气灶，菜凉了可以热，从来没有因为菜凉而拿回厨房热的。厨房做菜使用的调味品都是由日本进口的味精，这种味精全是瓶装。此外，做菜还用三清汤调味，而素菜调味都使用特制的汤汁。

大帅府的厨师没有休息日，每天开完饭以后，留下两人值班，随时为大帅和夫人们准备所要吃的东西。为各房夫人和小姐养的小猫小狗做点吃的，也由这两个值班的负责。在开饭前的时间里，不值班人员可以休息、上街、办私事。如果有人请假，他的活由大伙给他带出来。如果谁家里来人，辕门岗来找，要到门口迎接，可以留在厨房吃饭，不过要住在旅店，帅府不留宿。

大帅府里张作霖、卢夫人、许夫人、寿夫人、岳姑娘、于凤至、张学铭媳妇等平时不在一起就餐，每人各一桌，共七桌，厨师称其为上饭；另外，上差的人一桌、帐房的人一桌，这两桌称其为下饭。

对每天厨房准备的上饭和下饭，厨师长赵连璧心中都有数。有的时候，一样菜吃了几顿了就做几样新鲜菜上去，大帅和夫人们都吃的很高兴；也有的时候，一顿饭吃完，撤下来的剩菜较多，哪个菜大帅不爱吃，就会有人反映到厨房，下

一顿就不再做这个菜了。如果到了季节，下来新鲜东西，厨房就给菜行打个电话送来，比如有新鲜活鲫鱼，大帅很爱吃，晚饭就做一个蒸卷子熬鱼，端上桌去，颇得大帅的欢心。如果遇到五太太、六太太和大帅并桌，那就临时随机应变增加几个菜。

大帅府来客人时，厨房要准备宴席，我们更要用心。宴席一般多摆在楼下客厅里，上菜要经过窗口，上差接过去放在桌上，厨房人都不进餐厅里，就是厨房长赵连璧和庶务处长郝鹤龄也不进去，只站在窗口，回答客人的问话或者接受客人的称赞。

独具特色的大帅府菜肴

大帅府的菜肴与众不同，具有自己的特色。

大帅府厨房常做的菜肴有 400 多种（不包括素食菜肴），其中有高级的燕菜、鱼翅、熊掌、海参、鸡鸭鱼肉以及各种海鲜品等，也包括各种粗菜（白菜、豆腐等）。现在我回忆整理出的菜谱有 300 多个。在二、三十年代，张氏父子及其家属在奉天生活的岁月里，几乎每天都要做这些菜，那么帅府的菜肴是怎么形成自己特色的呢？这还得从张作霖当了 27 师师长说起。

1912 年，张作霖当上 27 师师长，进住奉天。随着社会地位的提高，吃、穿、用都讲究起来。张作霖出身贫苦，因此比较喜欢吃农村饭菜，尤其是农村办红白喜事时做的菜。他对炸丸子、灌肠、鸳鸯肠等更为喜欢。为此，帅府在厨房里

安排了一名厨师（霍万里）专门做各种农村菜。霍师傅做各种农村菜很拿手，就是以后帅府的菜肴讲究了，有时过年过节也请他做各种面肠、鸳鸯肠等，张作霖作了大官，口味仍然不改。

随着地位的提高，张作霖在官场中需要更多的应酬，有时被别人请去，有时也要宴请别人。一请客，就是几桌、十几桌，甚至大办宴席。于是，席上的菜品自然也就越来越讲究。这样，帅府厨房便急需请进一些技术高超的厨师。恰在这时候，张作霖在奉天的“得意楼”饭店发现了赵连璧。通过几次吃饭的接触，他觉得这个天津人不仅会说话，待人热情、周到，而且一些高级菜肴如燕菜、鱼翅都会做。有一手熟练的烹调佳肴的技术，又是真正的饭店出身，对此，张作霖喜出望外。攀谈中，张作霖邀请他到帅府，赵连璧也就欣然同意了。

进帅府不久，张作霖就任命他为厨师长，负责全厨房的工作。赵连璧开始抓厨房工作后，对帅府用过的菜肴进行了全面的整理。一方面保留了原有张作霖及夫人们喜欢吃的农村菜；另一方面又增加了不少新菜品种。帅府办宴时，厨房人手不够，常常请“明湖春”的王庆棠来主勺。王师傅技艺精湛，是当时奉天远近闻名的厨师。在共同办宴中，赵连璧从中学到不少技艺。此外，帅府厨师们在一起研究，从传统菜中又挖掘出不少新品种，如“东坡鲫鱼”等。这些厨师共同研究创制出来的新菜品种，一点点积累起来就形成了大帅府多品种、多风格的各种菜肴，有荤菜 400 多个，素菜 300 多个。

大帅府菜肴的特点突出在原料上。大致是：

一、原料高贵，基本上是贡品。如燕窝，全是雪白的大官燕。呈半透明状，相当肥厚，银耳都是纯耳；鱼翅是4斤左右一块的皮刀鱼翅，翅针发好后如同长绿豆芽一样。海参多为上等西凡参。每斤约20个左右黑翅参；鱼肚是广肚，片大纹直体厚，色泽明亮；干贝都是嫩珠金黄色，粒圆大有亮光，颗粒匀称完整。鱼唇、鱼肠、鱼骨等也为优良上品。鲍鱼、龙须等，也皆选用新鲜货。山珍原料也十分讲究，如熊掌全是鲜前掌，而且都是成双成对的。厨师在操作时，又挑出右掌留给张作霖，左掌给夫人吃或者请客用。野鹿是冬季进贡的主要礼品，鹿肉、鹿尾、鹿茸、下水、心、肝等送来时都是鲜血未凝。山猪、山鸡、水鸭子全部收拾干干净净并有卫生包装盒。獐、狍、熊、虎、兔、山羊也应有尽有，尤其人参、鹿茸、木耳等更是不可少的。人参多为药用，但也是烹调中的珍贵原料，可以做人参鸡等菜肴，鹿茸是药材也可用来配菜，而口蘑、元蘑、松蘑则是帅府烹调中的常用原料。蛤什蚂是长白山出的珍贵原料，蛤什蚂腹中的油，干制后颜色淡黄，有光泽，是滋补上品，宴上珍馐，可烹制各种腴美的菜肴。鸡、鸭、鹅、鲤鱼等都是活的，现宰现做现吃。

二、蔬菜多为时鲜。帅府厨房用的青菜都是菜行临时送来；并且一定要新鲜品种。送到帅府以后，有专人负责检查一遍，不合格的还要退回去。帅府庶务处长郝鹤龄严格把关，特别强调卫生管理。

三、油类和汤类品种繁多。帅府厨房经常使用的油有：白油、植物油、材料油。汤分一煮二嫩三清四拨。根据菜肴不

同，用的汤也不同，如燕菜粥（张作霖每早吃一碗）用四拨汤，而烹调其他菜时则用三清汤。

四、帅府菜肴是根据需要做，因此用料大，不计算成本。这也是帅府菜的一大特点。

帅府厨师在烹调中还必须做到：

一是，对帅府日常生活的饭菜要随着季节的变化而变换。无论是上饭还是下饭都有规定，因此厨师烹调时，必须在四盘四碗中下功夫，让各桌都满意。

二是，对张作霖的饭菜要有农村红白喜事席上的风味。帅府厨师中专门做这种菜的霍万里师傅，他做的各种面肠、小肚最受帅府上下欢迎。而他做的炖菜是用农村大酱调味，又很适合张作霖的口味。

三是，高级宴会的菜肴必须适合张作霖和主要客人的口味。宴会菜谱有一、二百种，原料多为燕窝、鱼翅、参、唇、鱼肚、口蘑、猴头蘑、冬菇、冬笋、龙须、鲍鱼等。举办宴会时，主要看对象，如有南方客人，就要下功夫做一、二个南菜，以博得客人欢心、主人高兴。

四是，大型宴会，都是几百桌（如张作霖的五十大寿）。因此，在厨房操作中全部请外来厨师，我和赵连璧打下手。在办宴过程中专门有监督员，监督卫生，防止坏人投毒或盗窃，注意食品清洁，检查厨师用料是否腐烂变质等。

另外，对厨师烹调佳肴时要求注意刀工，火候。厨房人员分工明确，发挥各自专长，不准出现事故。如李老虎会煮粥，就专门煮粥，他做的粥香甜、不软不硬、人人爱吃。

素食菜肴：由于官场应酬频繁，宴席也越办越大，越办

越讲究，尤其荤菜品种越来越多，有时也需要荤素相搭配，这是其一；其二，大帅府的素食菜肴同夫人们吃素有关。大帅府除四太太许夫人不吃素外，其余夫人都有这种喜好，尤其卢夫人和五太太寿夫人更是经常吃素。偶而一顿品种不多尚可以，但日常总吃就要变换花样，菜的品种少，根本满足不了吃素的需要。这也激励了厨师们对素食菜肴技术的探讨和钻研，使大家主动想方设法增加品种。

素菜特点：

一是，原料多为时鲜、清淡不腻。如三菇、六耳、莲子、面筋、冬笋、萝卜、豆制品等，原料一年四季全有，做成菜肴，清淡可口，独具风味。

二是，品种繁多，制做讲究。厨房常常要用极普通的原料做成各种各样的清素佳肴，尤其是素菜宴席，仿照鸡、鱼、肘、鱼翅、燕菜等形状，成型后和荤菜相比，可以以假充真。

三是，营养丰富，有益健康。荤菜固然是味美佳肴，但缺少素菜与之搭配，也会产生胆固醇高，维生素缺乏的不足。荤食与素食配用就会避免这种不足。

等级严格的饭菜规定

大帅府上上下下几辈人，再加上仆人，人口是够多的。他（她）们在生活待遇上都有不同定例，什么人享受什么待遇，那是不能乱改的。比如饭菜吧，从质量到数量就有明确规定，如果要超过规定，就要自己添钱另做，任何人不能例外。就连总参议杨宇霆、郑秘书长等有事需要临时在帅府就餐，也