

30年前的上海物价那么高了吗？最光鲜的日子已成过去？

听黄河路老板讲《繁花》里没有的故事

敢闯黄河路的都不是一般人

《繁花》在观众中有不少争议，其中很重要的一条，是电视剧是否还原了当时的上海：30年前的人那时髦了吗？物价那么高了吗？黄河路上的霓虹灯有那么亮吗？

阿明今年70岁了，从1985年起他和老板娘阿珍开始经营本帮菜饭店，营业地点一路从重庆南路、乍浦路，再到黄河路。1995年，他们在乍浦路已干得风生水起，眼见黄河路美食街后来者居上，他们下决心转战黄河路。

为了改变以往“生意一好，房东就要涨租金”的境况，他们还决定要先买下黄河路房子的产权后再开店。

当时，同样在乍浦路开饭店的朋友阿牛见证了他们另起炉灶的全过程。

在当事人的眼中，电视剧《繁花》呈现的是非常真实的黄河路。阿牛回忆：“当年黄河路是美食标杆，很多家店的包间消费都在四五千一桌，高档宴请确实会过万元。”

粤味馆老板娘阿珍和黄河路上多数老板娘相熟，当时不少饭店都经历着一个晚上营业额超过10万元的盛况。正因此，很多老板都想尽办法要抢占黄河路。

“《繁花》中有很多熟悉的场景，大貂皮、高嗓门，还有各种明争暗斗。”现在粤味馆的实际管理者是阿明的儿子James，一名“85后”，跟着黄河路一起成长。

一方面，“剧中人说的话、用的词，都听到过”；另一方面，虽然翻出老照片，发现饭店招牌的灯光效果没有剧中那么好，但“车子开到黄河路，下车，总会有很多人看向你，相对周围的大环境，剧中的场景和记忆中黄河路的样子是相通的”。

阿明在1996年买了一辆奔驰车，他下车时引来众人瞩目称羡的场景不仅儿子至今记得，记者在采访中也多次听来店里吃饭的老客人提起。

“电视剧里个性鲜明的老板娘们，每一个我都能对应想起当年的某个人。”阿牛说，“黄河路上老板的出身各不相同，但敢闯黄河路的都不是一般人。”

阿牛今年72岁，比阿明年长两岁，他1984年从原单位辞职下海，先后在乍浦路和海宁路开饭店。1998年8月，开在海宁路的“武陵春饭店”因道路拓宽被拆迁，他也提前“退休”了。

虽然自己也是一名老餐饮人，他总说自己和黄河路上的老板们不能比，“他们凭着个人的努力和时代的机遇开创一番事业，可以说是时代的弄潮儿了”。

“不到黄河心不死 到了黄河跳下去”

电视剧中，整条黄河路的各路信息都逃不过“烟纸店老板”景秀



电视剧《繁花》热播，黄河路火了。粤味馆一楼一方30平方米的办公区域最近成为黄河路老友们频繁碰头的聚会点。

近日记者见到了粤味馆老板阿明和他的朋友们，包括《繁花》中有“黄河路百晓生”之称的“烟纸店老板”，听他们讲述《繁花》没有讲的故事。

▶ 粤味馆依然开在黄河路上，保留原来的经营格局。
上观新闻



的法眼，宝总、李李、卢美琳、魏总等都要从他手里买消息，而他则像一位看客，冷眼旁观一切。

现实中的“烟纸店老板”是一位女士，人们都叫她“大篷车”，当年她的烟纸店开在苔圣园斜对面，她的女儿还在苔圣园做过3年点菜员。

最近几年，“大篷车”出门少了很多，一来是因为觉得出门凡事都要用手机操作，非常不方便；二来是因为她几乎和黄河路上的每一家饭店都打过交道，出门就忍不住来到黄河路，容易睹物思人。

在她看来，黄河路确实让很多老板挣到了钱，但也有不为人知的另一面：不少曾经相熟的老板、老板娘，在过去30年间，死的死，分的分，善终的并不算多。“不到黄河心不死”的下半句，是‘到了黄河跳下去’。”

开始于1993年的黄河路美食街，到了1995年进入高速发展期。那时候，“大篷车”开的烟纸店会为各家饭店提供冷饮、小馄饨等物资。

除去每个月的进货成本、人工

支出等各项开销，这个店每个月能为她创造3万多元的纯利润，这在当时也是一笔非常可观的收入。

“大篷车”的先生搞建筑装潢，承接了黄河路上来天华、大富豪、粤味馆、大香港、大上海、大罗马等8家店的整体装修。

有那么几年，她曾懊恼自己胆子小，没有以烟纸店为基础，一一去做通楼上居民的动迁工作，也开一家饭店。

但因为熟悉黄河路情况，她多次成为多位饭店老板和黄河路居民沟通拆迁条件的纽带。以粤味馆为例，阿明1995年进军黄河路时，很多黄河路居民已经有了强烈的经济意识。他最初一批动迁协商涉及七八户居民。整整三个月，“大篷车”几乎天天陪着那些住户吃饭、唱KTV、游玩，但最后一位居民还是开出天价。

一间8平方米的房子，如果隔条马路，不到10万元就能搞定；但在黄河路上，他开出了115万元的天价。

最后阿明卖了别处的一整栋

楼，以95万元的价格拿下这8平方米，至此，他完成了所有居民的动迁，但在动迁一项上的总花费就高达420万元。

在“大篷车”的记忆里，大上海、笠笠、大富豪等众多饭店都曾先协商动迁居民住房，再新建多层高楼，安装空调、电梯等新设施。如此一来，这些老板都投入好几百万才把饭店开起来。

“阿明是从乍浦路来黄河路的，他前期有些积累，所以借款还能相对少一些，很多老板的前期借款就要三四百万，那时候没有银行贷款，多是向私人支付高利息借款，一般人很难承受这样的压力。”

“大篷车”右手一摆，意思是不开心的事不想说了，但嘴巴却停不下来。动迁充满了拉锯撕扯，有位老板娘因为和居民讨价还价，被后者一脚踹下楼梯也只能忍下。

更令“大篷车”唏嘘的是，不少饭店开业后日进斗金，却又让一些老板、老板娘沾染上了不好的习惯，造成一些家庭夫妻分道扬镳，还有的因为劳累透支身体而过早

离世，这些让黄河路的财富故事蒙上了阴影。

已“人满为患” 期待重回“高光时刻”

“黄河路最光鲜的日子已经成过去，但它是很多人努力拼搏抓机遇的地方，留下了那代人为了改变命运而奋斗的足迹。”已过古稀之年的阿牛这样感叹。

作为极少数已经接手饭店业务的“二代”，尚未到不惑之年的James对黄河路有一点不一样的心思。在《繁花》拍摄前，剧组和王家卫本人都曾到粤味馆的后厨调研，James当时整理了不少资料给剧组做参考。“那时候我心里就想，等《繁花》上映了，说不定就火了，会不会让更多人重新想起黄河路、重新发现黄河路呢？”

James自2016年从美国留学归国后接手了饭店，但在过去几年，团购引流、网红分享等常用的营销手段，他一个也没有尝试过，而是继续按照父母的方式，管控好食材，服务好老客户，坚持做口碑。

“为了保证口感，我们每一个菜都现炒，坚决不用一点预制菜，也从来不做外卖。这为我们积累了很多老客户，但我们也确实需要机会吸引到年轻人。”James直言，他也曾和父母探讨过，认为现在黄河路的餐饮消费已经从当年的商务宴请转为个人消费，粤味馆怕是很难回到90年代的高光时刻了。

然而，转机似乎在出现。《繁花》播出后，明显感觉到黄河路的热度上来了！

一向佛系的James对这波久违的“热闹”欣喜不已——饭店内18个包间一直是满的，就连位于二楼和六楼的两个大厅，也从早到晚不停翻桌。他特意留意了这几天的点餐数据：花雕鸡、黄豆猪爪每天都够卖，霸王别姬、响油鳝丝、油爆虾、炝腰花等上海菜成为必点项。

James和工作了30多年的老员工丁大厨商量，是不是根据《繁花》再上一些经典怀旧菜。“剧中的菜，本来没那么流行了，现在准备再重新做出来！”

据上观新闻

延伸阅读

现实中的黄河路：

没有“繁花的味道”，苔圣园人均消费百余元

《繁花》中大部分剧情都发生在这一条仅有755米的马路上。随着电视剧的热播，这条一度陷入沉寂的黄河路一夜之间迎来新生，成为上海2024年的第一个打卡点。这两天，路上甚至设置起了临时红绿灯来疏导客流。

黄河路始建于19世纪80年代，最初名为东台路，1904年改称派克路，1943年更名黄河路至今。1992年，上海市黄浦区政府收到一位出差者来信，建议在南京路旁增设一些饭店。这封信引起了政府的关注，于是推动了黄河路美食街的发展。1993年黄河路美食街正式开张，成为上海黄浦旅游节的新

景观。1995年黄河路美食街进入巅峰期，餐饮店家纷纷进行拆迁改造，新建高楼，装修豪华，生意蒸蒸日上。在王家卫的镜头下，黄河路霓虹灯闪烁，繁华至极。但历经30年风雨，如今的黄河路已经褪去繁华。除了剧中的至真园（原型为苔圣园）、粤味馆等少数几家大型饭馆，其他都是小型店铺。街上有店家在装修，也有门店已闭店许久，正寻求转租。

矗立在黄河路尽头的国际饭店，门口常年排着上百米长的队伍，如今更是不得了，中午开始，人流就要从黄河路一直排到南京路去。和平饭店已将

剧中胡歌入住的“72号英国套房”改为“英国繁花套房”，一晚的价格也从15930元涨到了16888元。

与国际饭店比邻而居的苔圣园更是彻底火爆。不少游客停留在饭店对面的路口，仰头举起手机拍照，回味着电视剧中至真园开业的华丽景象，久久不愿离去。

不过，在消费水平上，剧情与现实有着极大反差。剧里的至真园，上世纪90年代一顿饭便动辄数千元，但现实中的苔圣园，人均消费百余元。近期苔圣园推出的春节套餐，最低的4—6人套餐为1380元。

综合中新网、解放日报等