

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元一桌,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,先后在海宁路和海宁路开饭店。1998年8月,开在海宁路的“武陵春饭店”因道路拓宽被动迁,他也提前“退休”了。

虽然自己也是一名老餐饮人,他总说自己与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



封底故事

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元才把饭店开起来。

“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,会不会让更多的人重新想起黄河路、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,但我们也确实很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菜数据:花雕鸡、黄豆猪爪每天都不够卖,霸王别姬、响油鳝丝、油爆虾、火腿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。

黄河路始筑于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,餐饮店家纷纷进行动迁改造,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爆火。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