

社区草根收藏家 收集 100 多位名人签名



记者 朱杰

近日，在江宁路街道社区图书馆，小型世博会明信片展览吸引了不少社区居民前去参观。8年前的世博会，对上海市民来说或许还有依稀记忆。现在，世博园区里只剩下了中国馆，各国家的主题馆都已被陆续拆除。大家通过看场馆明信片可以重温美好记忆。

为了敲章 反复排队在所不惜

这套世博明信片的主人是王宝根，别看老人年纪大了，但看上去身体还十分硬朗。王老对记者说，世博明信片只是他其中一类收藏品，他还有其他收藏品，从话剧资料到名人签名，从各国纸币到风景摄影。从资料名目上看，老人有 40 多册收集本，每册一个收集主题，分门别类。

王老记得，他在世博会期间曾 11 次进入世博会园区参观。打开世博收集本，首页就记有 11 次参观时间，几月几号记得清清楚楚。收集本里除了所有场馆的明信片外，还有一本世博护照和不少场馆的敲章。粗略计算，护照、收纳本上的敲章总数有 100 多个，全都是王老一个个排队敲的。

回忆起敲章时的场景，王老说那时候人山人海，不可能有时间让你敲到想要的位置。所以收集本上的敲章，其实是老人事后整理好后的复印版本。在非洲馆的敲章旁，老人还有心地夹了一张非洲地图。收集好一个非洲国家馆的章，就在地图上打钩。这样做，既方便自己梳理，也方便认知非洲国家，同时也让观看者一目了然。

王老说，光中国馆他就去了三次，就为了把所有民族馆的敲章收集齐全。有的章看上去不怎么清楚，就不得不回去重新排队。就这



王宝根老人和他的明信片

样反反复复，老人将所有省市、自治区、港澳台地区的敲章收集到位，最后将他们贴在一 张白纸上，复印了一张“全家福”。这次，他将世博明信片展出，也是为了唤起大家对世博会的美好回忆。

收集签名 只为留下珍贵记忆

除了世博收集本，王老的宝贝还真不少。话剧收集本里全是老人十几年的心血，话剧票根和明星签名，让人看了目不暇接。小时候，因受父亲的影响，王老喜欢上了话剧、京剧和昆剧。当时，虽然家里的经济条件还不错，但毕竟是学生，身上没有太多闲钱。看戏也讲究窍门，话剧一开场，黄牛手上的戏票就分分钟跌价，这时候瞅准时机，就能捡上大便宜。

王老看剧有个习惯，每看一部话剧就会在剧院里买剧本。看完戏后从剧本上回味剧目，看看台前幕后的故事，别有一番趣味。记者看到，有 1997 年上演的话剧《沧海遗珠》，由张瑞芳、秦怡、乔奇出演，2001 年上

演的话剧《霓虹灯下的哨兵》，其主创人员更是清一色的上海本地滑稽戏演员和主持人，严顺开、尚长荣、王汝刚、叶蓉……

除了收藏和话剧有关的资料外，王老的压箱底“宝贝”就是演员的签名。王老说，他向演员要签名也是自己摸索出来的经验，首先买票时争取买前排，其次，口袋里的笔和纸要提前准备好，最后就是抓紧时间，直接走前台，不要怕难为情。

这时候，王老翻到《冰糖葫芦》的话剧页面，分享了他经历的一个小故事。当时这部话剧来上海演出时也是一票难求。演出结束后，王老跑到于是之老人面前，请求签名。但那时候于是之已患有疾病，握笔的手有点拿不稳，老人最后一个字上的最后一撇也没写上。王老记得，于老给他签完后，就双手合掌示意其他人，身体欠佳实在不能签名。

王老说，收藏是他退休后的最大爱好，也是一种生活方式。收藏需要动脑、动手和动脚，也防止老年痴呆，一举多得。同时，收藏也让他结识了不少志同道合的朋友。最近，老人还从报纸上看到收藏有助于长寿健康，让老人更有信心将收藏事业进行下去。

本帮面馆新开张 让你找到小时候的味道



记者 朱杰

当前，上海已经入冬，再加上时不时有雨水相伴，强降温让不少小伙伴出门时都包裹得严严实实。之前听居民说，万航渡路上新开了一家面馆，生意蛮好的。可能已经有居民猜到了，没错，就是这家“吴茂兴”本帮面馆。说起上海的传统面馆，“吴茂兴”绝对算是其中之一，专做老上海味道。

这家万航渡路店虽说是前两天新开张的，但大众点评网上已经有不少市民的点评留言了。新店的外墙用的是砖墙拼接，招牌灯箱的位置上只铺上了一层广告纸，看来老板也是着急开店迎客。店里一男一女两位服务员也是本地人，说着一口上海话。

“个位阿姨，依要点撒？”如果你是第一次来，不知道吃什么好，收银员小姐姐会问是想吃素面还是荤面，面要硬一点还是软一点，是否需要加面，五角星是表示招牌特色。原来，他家的辣味面有三种，怀旧辣肉糜面、辣肉丁面和辣酱面。女服务员说，辣肉糜面就是将猪肉剁成小碎块，辣肉丁面就是将猪肉切成一块块，个头要大一些。

这家新店的布局还是熟悉的风格，中间放两张油漆四方桌，靠窗靠墙有两排单人吧台，全部座位加在一块也只有 16 个。虽然地方不大，但堂吃的翻桌时间还是挺快的，所以不用担心长时间等待。中午吃饭时间，店里的顾客都是白领和居民。旁边的爷叔和阿姨在吃面时说，这家店的生意交关好，味道真不错，下次可以再来了。

等了几分钟，男服务员就端上了热腾腾的面。这家店的另一个特色就是用老式青花瓷碗盛面，怀旧风扑面而来，秒回小时候的情景。记者用筷子挑了挑，面里的肉糜还真不少，有精有油，口感新鲜。相比其他面馆的辣肉面，这家店的辣肉面看上去没有那么油，吃起来也没有那么辣，用勺子喝上几口面汤，发现汤汁还有点偏甜，符合上海本地人口味。如果你是“重口味”，桌上还有辣椒酱可以加。

咸蛋黄狮子头可是这家面馆的招牌浇头。狮子头的个头很大，看上去就是用料很足的样子。味道还是一如既往的好口感，用嘴咬开一口就能看到里面的咸蛋黄。狮子头吃起来不涩不腻，酱油味也是咸度适中，伴着面条一起吃进肚中，让你体会什么是“风味人间”。在这个寒冷的冬日里，如果你也喜欢吃面，又正巧路过万航渡路，那可千万不要错过这家本帮面馆，点上一碗面在窗台边落座，暖胃又暖心。



吴茂兴本帮面
地址：万航渡路 605 号
营业时间：周一至周日 07:30-20:00
友情提示：顾客可堂吃或打包，面馆目前不接受外卖订单

周到

曹家渡

曹家渡周到

文化生活
格调+10

交通出行
方便+10

便民服务
实用+10

社区信息
及时+10

扫码关注
曹家渡周到