

# 沪上“乒乓收藏第一人”藏品超5000

“国球铁叔”5月将办首个私人乒乓藏品展供市民参观鉴赏

晨报记者 谢克伟

一位年逾六旬的国球爱好者，出于对国球战将的崇敬，同时为了寻找国球留给国人的印记，不怕耗时、不吝钱财，在20多年中收藏了各种乒乓邮票、火花、钱币、书籍、报刊、老照片、宣传画、奖杯、奖牌、球和球拍超5000件，被收藏界誉为沪上乒乓收藏第一人！据悉，今年63岁的“国球铁叔”张伟平打算今年5月举办沪上首个乒乓私人藏品展。



“国球铁叔”张伟平向记者展示收藏的奖牌、球拍、书籍等藏品。本版图片 /晨报记者 谢克伟



## 等了一周 获48届世乒赛 全部冠军签名

第48届世界乒乓球锦标赛，2005年4月30日至5月6日如期在上海举行。这是我国继1961年在北京举办第26届世乒赛和1995年在天津举办第43届世乒赛之后，世乒赛第三次走进国门。对此，张伟平不愿意失去难得的收藏机会。经过反复考虑，他决定留下世乒赛最有意义的藏品——全部冠军签名。

要知道冠军是世乒赛上所有记者追逐的目标，要想获得冠军签名，必须寻找机会，利用颁奖后冠军下场后的二三秒间隙见缝插针。于是从48届世乒赛开始的那天起，张伟平每天拿着准备好的信封在赛场颁奖后台等候。每次比赛进入尾声时，他就守候在球员必经的通道里，等候冠军球员下场，寻找签名机会。

“在一周的比赛里我每天都这样，耐心等待，为了签名，我每天要等到晚上十一二点才能到

家。最让我记忆犹新的是国球名将王楠，当时她因为受到挫折，一度发挥失常，包括教练、队员和她的粉丝都为她捏了一把汗。”

张伟平回忆：“我也是她的铁杆粉丝，整个比赛期间我全神贯注，一边看她与张怡宁搭档争夺女双冠军比赛，一边关注整个赛场变化动向。”整整忙了一周，终于，张伟平的一张首日封上签上了该届世乒赛所有冠军的名字。

## 最珍贵的 阿根廷邮政信卡 全球不超3张

在张伟平的藏品中，最珍贵的是一枚1900年印有乒乓运动图案的阿根廷邮政信卡，估计该邮政信卡目前全球流传数量不会超过3张。

藏品中年代最早的是1900年英国乒乓球拍，其球拍拍面是用羔皮纸做成的。他解释，乒乓球十九世纪末起源于英格兰，当时英国上层贵族在室外打网球时，遇到炎热天气和阴雨天，有人将其搬至室内桌子进行，并将烟盒

盖子做球拍，将酒瓶上软木塞当成球，慢慢的“桌上网球”变成了乒乓球运动。

日前，新闻晨报·周到记者专门来到张伟平的藏品地，位于浦东新区的私宅，其中一间专门用于放置他的国球藏品。记者走进张伟平私人收藏室，但见藏品名目繁多，有承载国团夺得首金的《人民画报》《体育报》；有反映“乒乓外交”的美国《时代》周刊；有记录多届“世乒赛”消息的报刊等，以及中外邮票、明信片、钱币、奖杯、奖牌、徽章、烟标、年历片、糖纸、宣传画、学生练习簿、老照片、瓷画、入场券、乒乓球、球拍等应有尽有，总数超过5000件。

用张伟平的话说，只要与国球有关的物品，包括宣传国球的各种资料，他都乐于收藏，有通过网络拍卖获得，有业内藏家和好友介绍并提供的，也有自己去邮币卡市场淘来的。

张伟平透露，他将在今年5月展出最具价值的藏品，供市民参观、鉴赏。让市民能更多地了解国球，让乒乓球运动在中国进一步发扬光大。

## 元宵节前生汤圆爆火 领汤圆队伍多达百人

美新点心店将堂食空间开辟给师傅们现场制作

晨报记者 徐妍斐

### 新老食客交流“汤圆经”

“哎哟，这队伍这么长啊！得有100人了！”“这得排几个小时？”在陕西北路上的美新点心店门口，两条队伍一左一右延伸向人行道的两旁。记者数了一下，左侧等待收银的队伍大约20人，右侧等待领取生汤圆的队伍足足有近100人。

店内，原本的堂食已经取消，堂食空间开辟给师傅们现场制作，玻璃墙外都能看得见。

美新点心店的生汤圆，到底有多火？

### 有人凌晨5点来排队

中午11时45分，一个穿白色厨师服的师傅走到收银队伍的尽头：“生汤圆今天没有了，买生汤圆的别排了！”

已经等在右侧生汤圆队伍末尾的顾客赶上末班车，显得有点幸运。然而，他们的等待时间将是5小时左右。

记者来到队伍前方，一位已经买到汤圆的阿伯告诉记者，自己在两条队伍中分别排了半小时和两个多小时，加起来大约3小时，“我7点就到这里啦，一直到现在才买到”。

为了让更多的顾客能买到手工包制的汤团，美新点心店门口的正上方悬着一块红色的提示牌：限购10盒。

“最早的早上5点就来了。”那位白衣师傅透露，虽然美新点心店的汤圆卖全年，但元宵节前后是队伍最长的，都赶着这个点来买。“越早来，排队时间越短，然后4个小时，5个小时，甚至6个小时，再然后全天的量就卖完了，买生汤圆的就不给排队了。”

生汤圆宣告售罄，但右侧等待领取生汤圆的队伍还有近百人。一些顾客比较有经验，结伴而来，一人在队伍中排队时，另一人可以到前头去张望排队的进度，还可以顺道在附近转转。

记者在美新点心店看到，除了生汤圆，这里还有不少招牌美食可买：黑洋酥包、蒸鸡蛋糕、八宝饭、水饺、馄饨、糯米粉……

这家美新点心店开在市中心，但不乏远道而来的顾客。

从普陀区换了两次地铁前来的李阿婆买了8盒黑洋酥汤圆、2盒鲜肉汤圆，两个品种都是每盒33元。“以前一直来堂吃的，后来搬走了，每年元宵节还是会过来排队。黑洋酥么太甜了，鲜肉汤圆更好吃。”

排在李阿姨后方的郑阿伯则不同意这种看法：“这里的黑洋酥不甜，猪油拌得正好，吃起来香，也没外面卖的甜。”昨天，他预备买10盒黑洋酥汤圆，亲朋好友之间分一分，“这里的汤圆，大家都说好吃”。

也有第一次来排队的。人群中一位中年阿姨告诉记者，自己是首次前来，排了快四个小时还没买到，也不清楚这里的汤圆有多好吃，“长辈叫我来买，只好买来！”

一名戴眼镜的女士则透露，自己是在朋友圈看到有人推荐这里的汤圆好吃，因此想买来试试看。排队的过程中，她与前后的顾客聊开了，听老食客讲他们的“汤圆经”。

过长的队伍也吓退了一些顾客。有的顾客已经站到了队伍末尾，一听要排五六个小时，站了一会儿又走了。

但也有足够“头铁”的。一名在收银阶段被劝阻当日生汤圆已售罄的男顾客表示：“我就想今天买到，不怕排队，6小时、8小时也能排！”

在排队的人群中，有一位银发阿姨引起了记者的注意。她手上已然拎着两个美新点心店的购物袋，却依然站在领取生汤圆的队伍的里侧，仅仅贴着玻璃窗往里看。

原来，玻璃墙对面是美新点心店的“制作工坊”，外侧一群师傅在制作八宝饭，隔间里的四五位师傅则在包制生汤圆。

这位阿姨告诉记者：“我买了糯米粉和黑洋酥馅，打算自己回去包。在这里想看看他们包的手法，怎么把汤圆包好看。如今有了现成的糯米粉和馅料，回家包制比过去简单了很多。”

中午时分，在收银队伍的末尾，白衣师傅也劝大家可以买糯米粉和黑洋酥包回家自己包，“很容易的！”



昨日，陕西北路上的美新点心店门口排起长队。 /晨报记者 任国强