

**编者按:**9月25日,“西湖边这碗面吸引了郭晶晶白岩松打卡”话题冲上微博热搜第二,微博话题阅读量达6925.6万,全网关注量超1亿!学习强国、钱江晚报、潮新闻等主流媒体纷纷转发报道,许多网友留言点赞,究竟是怎样一碗面让这么多人关注?本报将一探究竟。

# 微博热搜第二 常山这碗面缘何成为“网红”?

一段细长如丝的面条,加上葱、姜、蒜、辣椒等简单调味,半勺猪油,五分钟开水煮沸,两分钟下面捞起,一碗常山贡面便上了桌。杭州西湖边新侨饭店的这碗面,最近人气颇旺,吸引了郭晶晶、白岩松、施一公等人纷纷打卡。这碗面名叫“永君妈妈的那碗面”。

## 从洗碗工到做面厨师 这是一碗励志的面

这一次参与火炬传递的不少火炬手都下榻在新侨饭店。

一走进新侨饭店,亚运的元素扑面而来,门厅里摆放着多张火炬手和饭店工作人员的合影,其中“永君妈妈的那碗面”上镜率最高,吸引了白岩松、郭晶晶、施一公等人打卡合影。

“我就是在这里给郭晶晶和她的同伴做面吃。”回忆起当时的情形,徐永君的眼神亮了起来,她说给宾客们做面,边做边讲自己来杭闯荡的故事,“郭晶

晶听得很认真。我讲到带着三个孩子闯荡杭州,她似乎很有情感共鸣,还微笑着点了点头,讲话的声音很轻,很温柔。”

徐永君是杭州新侨饭店的员工,她做的常山贡面凭借着“小时候妈妈的味道”征服了很多游客老饕,成了新侨饭店的网红。

很少有人知道,徐永君起初并不是一位专业厨师,只是饭店一名洗碗工。

十多年前,徐永君带着三个孩子从衢州来到杭州打工,并在新侨饭店找到了一份洗碗的工作,尽管工作忙碌,但

徐永君从来不觉得辛苦。

2021年,新侨饭店推出“小面大作”系列,搜集各色美食,常山贡面也被纳入其中,然而厨师们多番尝试,始终达不到预期的味道。后来,饭店的餐厅经理建议“面是哪里来的,就让哪里来的人做吧”。

饭店就让衢州来的徐永君试试,没想到意外如潮,被赞“有妈妈的味道”。她的面也被命名为“永君妈妈的那碗面”。



## 面条好吃背后故事更暖 很多人被圈粉

不仅仅郭晶晶,还有很多人吃过徐永君的面后被圈粉:“白岩松老师吃完



面后笑眯眯地走过来和我说,‘我们合张影吧’”;还有央视名嘴刘建宏,他匆匆地吃了面,汤都没喝完就要去赶飞机,临走说这次没吃够,下次再来吃。”

参与火炬传递的百胜中国首席执行官屈翠容,在听了永君妈妈的故事后有点感动。她说,这是一碗有真、有情的面。

“屈总说,这碗面什么浇头都没有,味道却很好,这是一碗自信的面。屈总还和我分享了她小时候的工作经历,跟我说,做好一件事,努力总会有回报。”徐永君说。

“火炬手们都很爱吃,可

以说永君是我们饭店和火炬手合影最多的人了。”新侨饭店总经理竺丽萍笑着说。

“这碗面真的有这么好吃么?”记者好奇地也要求品尝一下这碗面,永君妈妈现场推来餐车,支起炉灶,烧了一碗。爽口的清汤配上细韧的面条,经过辣椒、姜、蒜等简单调味,一口下去,鲜味十足。

“我们这碗面的特点是3分面,7分汤,面不能太多,吃完可以再续,这样鲜味才能充分浸透。”徐永君说,一碗普普通通的常山贡面,能够走进西湖边的新侨饭店,走进那么多人的心里,带动了家乡贡面的销路,是她最开心的事。

在永君妈妈的心里,这碗面也因此

有着更多的情感和内涵。

2021年,新侨饭店曾邀请100多位环卫工人来酒店,在10楼露台上,徐永君给每人煮上一碗爱心贡面,“他们用双手扮靓城市,我也用双手感谢他们的辛勤付出。”

2022年,新侨饭店将贡面送进医院食堂,给守护在健康战线上的医护人员送去了一份温暖。

如今有了火炬手们的点赞,这碗面又和亚运结下了不解之缘。

“因为火炬手的到来,再次引起了大家对这碗面的关注,但这碗面终究是一碗温情的面,是做给所有普通人吃的一碗面,希望能够给大家的生活带来更多的温暖。”竺丽萍说。

## 一碗小小贡面凝聚人间烟火与温暖 它是如何得来 又是如何制作

贡面又称索面,原产常山球川一带。

相传宋朝太祖皇帝赵匡胤喜爱此面,令地方政府年年进贡,且在《常山县志》中有明确记载:明嘉靖年间,索面被御赐为“银丝贡面”,进贡朝廷每年达数百担之多,“贡面”因此得名。

贡面是承载历史的千年文化,早在2008年常山贡面制作技艺便入选衢州市非遗名录。贡面同时又是喜庆的象征,在常山,乡亲上梁、生日、结婚、正月初一早晨等大小喜事,大家都要煮贡面吃。正月里拜年,客人刚进门,头一件事就是请你吃一碗贡面,那碗热辣辣油

汪汪的贡面,是乡亲最热情的待客之道。

贡面的制作技艺复杂,且由纯手工制作,一般人很难掌握。贡面还有一个别致的称呼,叫“两头黑”,意指制作贡面要起早贪黑,十分艰辛。一大坨面团,经过揉粉、开条、打条、上筷、上架、拉面、晒面、盘面等十多道工序,最后用红纸条捆成“8”字形发辫一般,丝丝纤细。

贡面好不好吃关键还要看煮面。最常见的常山贡面的做法,碗中配以葱、姜、猪油、干辣椒,待锅水煮沸后,碗中浇上开水待其辅料化开,再将面下锅煮1分钟后捞出,即可得到一碗鲜辣爽口的常山贡面。



常山贡面



郭晶晶与徐永君合影



白岩松与徐永君合影