

编者按:常山地处钱塘江上游,这片神奇的土地孕育出一批批优秀人才。这当中有很多人士走出常山,是各自行业的精英翘楚,是各自领域的佼佼者,他们有一个共同的名字——常山人。县委宣传部、县委统战部、常山传媒集团联合开展“天南地北常山人”大型融媒活动,本报特推出专栏,带您了解无论坐标在何地,都深爱着常山这片土地的常山人。

天南地北常山人

3年煮了44865碗 她让常山贡面火出圈

——记“永君妈妈的那碗面”的制作者徐永君

记者 俞国文 吴贤林



4
我将继续做好这碗面,讲好常山故事,把常山鲜辣美食推荐给更多的人。
——徐永君

在杭城西湖之畔有这么一碗“妈妈的面”,它面细如丝、汤清爽口,用简单朴素的食材,做出了让人难以忘怀的美食,它凭借“妈妈的味道”征服了众多游客老饕,成了新侨饭店的网红。它就是来自常山的贡面,也被称为“永君妈妈的那碗面”。

“贡面在我们当地有好多种叫法,在上梁、婚宴等喜宴上,我们称它喜

同一年,新侨饭店举办“城市温情暖在橙心暨杭州市关爱环卫工人‘爱在一起’”公益行动,邀请100名环卫工人免费吃蛋糕和爱心贡面,用这碗“妈妈的面”关爱这些城市“美容师”;2022年,新侨饭店将贡面带进医院食堂,给医护人员送上一份温暖。“永君妈妈的那碗面”以公益形式走进了更多人的心中,越来越多的人被圈粉。

“印象最深刻的是去年12月16日这天,奥体中心举办羽毛球比赛,有很多观众,我去那边烧面,一天烧了700多碗面,当时排队购买的队伍可长了,所有的美食摊位中,我们的客人最多。到了下班手都抬不起来了,但是非常开心,有这么多人认可我这碗面。”徐永君说,去年亚运会的时候,她还给304名火

“永君还是比较朴实、肯干的,而且不会像现在很多人那么浮躁,比如说有些人可能会觉得,我都成网红了,不在你这里干了,甚至有很多人都会去做自媒体。但是永君始终比较踏实,做好自己的工作,还时刻不忘感恩。”曹宝月说,质朴是这位山区里走出来的农村大姐给她的最深印象。

“永君这个人比较和蔼,跟同事之间的关系也很融洽,她做事勤勤恳恳,我们酒店的领导对她很认同。”提到徐

面。过生日的时候也要吃这个面,我们叫它长寿面……”记者来到位于西湖边的新侨饭店时,徐永君正在给酒店包厢里用餐的客人烹饪常山贡面,一边烧面,一边向客人们介绍“永君妈妈的那碗面”的来历,并分享她和这碗面的故事。

等到客人用餐结束,徐永君翻开她的烧面记录本,记下了时间和烧面的次数、碗数:2024年2月26日中午,第852次烧面,一共烧了42238碗面。“每一次烧完面,我都会在笔记本上记上我的烧面次数和面条的碗数,我想看看从第一次烧面到我退休不做了,最后会做多少碗常山贡面。”徐永君告诉记者,从2021年1月开始烧面后,就养成了这个“记账”的习惯。

炬手烧了这碗面,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还主动来跟我合影,当时我是既紧张又兴奋。”

“这个面的味道确实比较好,感觉就像是我小时候外婆烧的面,有那种温暖的感觉。”杭州市民潘翔说,他已经成了“永君妈妈的那碗面”的铁粉。

现在,“永君妈妈的那碗面”成了新侨饭店的一张名片,徐永君也成了小有名气的网红,但是她并没有“钻进”网络流量,还是踏

踏实地烧面和完成酒店餐厅的其他工作。她说,每天除了早上8点到9点在早餐厅烧一个小时的面,中午和晚上也会给部分包厢用餐的客人烧面,其余

徐永君是芳村镇修书村人,1993年,刚满18岁,她就来到杭州务工,在当时的邮电建材四厂成了一名流水线上的操作工。“我在这里做了8年的电焊工作,后来结婚生小孩了,就辞职了,后面还开过三年的服装店。”徐永君说,2010年,等到小儿子幼儿园后,她来到了新侨饭店,成为酒店的一名洗菜阿姨。

2021年,新侨饭店推出“小面大作”系列,展示各地特色美食,常山贡面也被纳入其中,然而厨师们多番尝试,都达不到令人满意的味道。后来,饭店的餐厅经理孟姐建议让来自常山的徐永君试试,没想到好评如潮,被赞“有妈妈的味道”。

“我就是凭着小时候的记忆,按照妈妈烧给我吃的做法,用猪油、黄酒、酱油加上一点辣椒、姜、蒜等简单调味,把我们常山贡面的家常做法还原出

来。”徐永君说,当时并没有时间准备,餐厅经理叫到她的的时候就披甲上阵了。“当时我们的客人吃完就说,他吃到了小时候妈妈的味道,那么这碗面它就成功了。”新侨饭店市场销售总监曹宝月说,徐永君正好也是3个孩子的母亲,所以就打造了“永君妈妈的那碗面”这个品牌。

徐永君在酒店包厢煮面。



▲徐永君在酒店包厢煮面



▲徐永君就职的新侨饭店举办“城市温情暖在橙心暨杭州市关爱环卫工人‘爱在一起’”公益行动



▲“永君妈妈的那碗面”走进学校

的时间还要在后厨帮忙、管理员工餐厅。“我是新侨饭店最‘富’的人,我有四套工作服。”徐永君向记者打趣道。

子,如果想吃家乡贡面的话:“到西湖边的新侨,找徐永君。”



▲徐永君被授予“鲜辣美食推荐官”称号