

胡和记

巴蜀早年一些汉子，婆娘将五丁六酱、炭炉碗筷、面条青菜收拢，置于肩上，敲着竹梆，用那祖辈沿袭下来的独特叫卖声，沿街走巷的吆喝，大人小孩听此声犹如麻辣鲜香烫透全身；定得来一碗，方才心满意足，这就是无法追溯到底有好几百年历史的巴渝名小吃“担担面”，胡和记面庄经营者胡先生其老祖宗早在上个世纪初，靠一碗“和记面”打天下，斐闻于巴蜀，民间流行儿歌颂“和记面、炒米糖开水、卤鸡蛋”，但其老祖宗由于受时代的局限，经营上传统单一，精湛技术无法延续，终因随战乱而消失。

如今的胡和记面庄通过胡先生近二十年对巴渝传统面食的研究整理，在技术上，将各类小面、肉面的调料进行合理的配置配兑，形成了独具特色的巴渝美食；在生产方面，为保障风味的一致和质量的稳定性，成功的实现调料的标准化，并建立了调料生产线。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hhj-189561.html>