

七零之辣妈当家桃花露我妈的秘制桃花露

在那个七零年代的日子里，家里的厨房总是弥漫着香气，那时候我妈就是个当家的辣妈，她的手艺无人能及。特别是在夏天，每到桃花盛开的时候，妈就开始准备她的秘制桃花露。

这不是一般的果汁，而是一种传统的饮品，以新鲜摘下的桃子和一份特殊的调料做成。它不仅清凉解暑，更有助于消化，让人感觉身心俱爽。那时，我还小，不懂得这些，但每次尝过之后，都觉得非常好喝，就像是我最喜欢的一种饮品。

为了制作这个饮品，妈会精心挑选那些色泽红润、肉质细软的桃子。她会先将它们洗净后放入大碗中，然后用砂锅烧开水，将桃子浸泡在热水中，让它们迅速变软。这一步骤很关键，因为只有这样，才能让桃子的味道更加丰富。

等到所有的桃子都变得柔软无力后，妈就会取出这些“熟透”的桃子，用手撕碎，每一个小块都散发着甜美而略带酸涩的香气。在另一个大碗中，她会加入适量的小苏打，这是她自己摸索出来的一个技巧，它能够帮助去除不必要的大量果皮和渣滓，使得最终产品更加纯净。

然后，将撕碎好的桃肉倒入苏打水中，用筷子轻轻搅拌几下，使其充分与苏打水混合。一边搅拌，一边可以闻到那股独特而强烈的香味扑鼻而来，它似乎比平常任何东西都要浓郁许多。最后，在橄榄油和柠檬汁之上再加上一点点糖粉，这样就完成了我记忆中的那款秘制桃花露了。

qoWcGHFSkrZuesolDLmZw26-WCnTZ8WTcdiNL.jpg"></p><p>这个过程虽然简单，但是却需要耐心和仔细。我现在回想起来，那时候看似繁琐却又充满乐趣的事情，如今已经成为我宝贵的人生回忆。而且，每当我回到家乡，无论多忙，我都会找时间帮忙一起制作这款珍贵的饮品，与亲友们分享那个七零年代留下的温暖与快乐。</p><p>下载本文pdf文件</p>