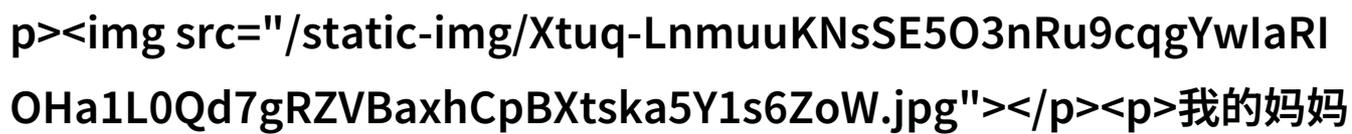


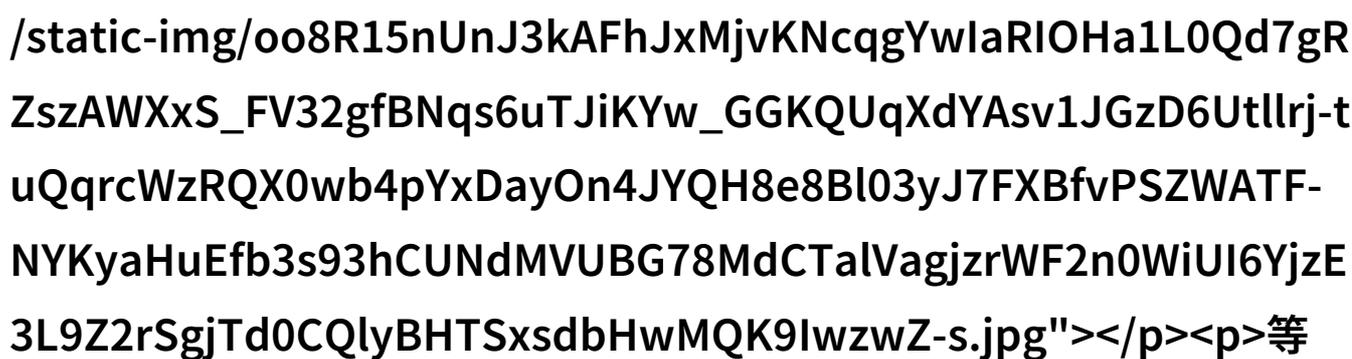
七零之辣妈当家桃花露我那辣妈妈的秘方

在一个七零年代末的夏天，我还记得我妈妈那辣妈当家的秘制桃花露。每到炎炎夏日，家里的冰箱总是摆满了新鲜摘来的桃子。我爸爸说，那时候的桃子甜而不腻，是因为我们住在一个偏远的小村庄，空气清新，土壤肥沃，让那些小树枝上挂着的红彤彤的桃子特别有味。

我的妈妈

，她就是那个辣妈当家的主角。她不仅会下厨，还懂一些传统医药知识。每年这个时候，她都会用那些新鲜摘下的桃子制作一批秘制桃花露。这款露既可以饮用，也可以作为保健品来使用，被她称之为“七零风味”的健康饮品。

她的做法简单却精准，每个步骤都经过细心考量。她会先将选好的桃子洗净后，用刀切成小块，然后放入大瓦罐中，加上适量的糖和水，将罐口封严密置于太阳下晒一段时间，使其发酵成熟。在这过程中，她会时常翻动罐中的材料，确保所有物质均匀地受热影响，这样才能使果汁更浓郁，更容易消化吸收。

等

到晒透了之后，她会再次加入适量的冷水混合，再过滤一下就完成了。这款秘制桃花露色泽金黄、香气扑鼻，它不仅是我们夏季必备的一种饮料，更是我家人之间交流情感的一个媒介。当大家一起围坐在客厅里，

一边品尝着这杯淡雅又醇厚的液体，一边分享着彼此的话语，那份温馨与和谐至今仍然让我怀念不已。

现在，当我回想起童年的点滴，我发现很多事情都是那么平凡，却又如此珍贵。那辣妈当家的秘制桃花露，不仅是一种美味佳肴，更是一种生活方式，它让我们学会了如何在平凡中寻找非凡，同时也教给了我如何把握生活中的美好瞬间。

<p></p><p>下载本文pdf文件</p>