



秋 *autumn* 之味

不知道从什么时候开始，你曾经隔着一个春秋惦记的味觉记忆，现在每天在超市、菜市场都能轻易找到。那一份沉甸甸、美滋滋的念想，随着现代蔬菜大棚技术的推广、生物技术的发展、物流的发达，倒变成了随处可见、千篇一律的工业化的味道，甚至常年驰骋于一方小厨房的主妇也难知道到底哪些才是当季的时令菜肴。

时令开始变成了餐厅的一种营销手段，

秋风微凉，几道时令菜，唤醒你记忆中关于美食的怀旧情结。在民间，入秋后有“吃秋”之俗，民间亦有“立秋炖大肉”的俗语。过去百姓人家讲究“吃秋鲜儿”，他们认为吃新粮吃新的蔬果最富有营养。“去暑找黍，白露割谷”，入秋后主妇们常去菜市场购买最新上市的食材，回家后精心烹制，一家人围坐，这才是秋天最新鲜的味道。

而文人对于秋天的味道自有自己理解。

秋风起，蟹脚痒，嗜蟹的清代文人李渔把秋天称作“蟹秋”。近现代诗人徐志摩每到秋天都要去西湖观赏桂花，踱到小店吃一碗桂花煮栗子，方觉秋味浓。

春耕夏耘，秋收冬藏。时间的力量让农耕时代的收获变得弥足珍贵。在快速消费的时代，让我们怀着足够的耐心，等待只属于这个季节的味道，这个过程本身就是值得珍视的。

朱玉婷/文