

□ 文/孙跃廷

鼎，是古人的烹饪器物，风行于商周时代。在周文王时，天子用九鼎（隐喻九州），诸侯用七鼎，士大夫用三鼎，武将用一鼎，今天，当我们站在这楚大鼎的面前时，一种凝重的文化气息便会扑面而来。鼎是美食、享乐、尊严、礼仪、等级、秩序、权柄的标志，鼎作为美食政治的符号，充斥着至高无上的神秘色彩。



鼎街来了，合肥人笑了

——“合肥鼎街”和你聊聊鼎与美食的故事之三



合肥鼎街位于“天鹅湖畔”的一块风水宝地天珑广场，距安徽省博物馆新馆仅800步之遥，鼎街之鼎是安徽省博物馆的镇馆之宝“楚大鼎”的复制品，在1000亩天鹅湖水面及合肥政务文化区的衬映下，鼎街显得踏实厚重而又变化万千。说这里好，是因为“有水就有财”，说这里好是因为“鼎，可以使龙气回旋，聚拢人气”。楚大鼎又叫铸客大鼎，通高113公分，口径93公分，重约800斤。是在楚国中期铸造的，距今已有2500多年历史，代表了当时我国最先进的青铜器铸造工艺。楚大鼎的体积是中国现有大鼎中最大的一个。1958年，毛泽东主席在参观这座楚大鼎时感叹道：“好大一口鼎，能煮一头牛呵！”

楚大鼎之所以庄严，是因为“五行”的关系，而“五行”又衍生出万事万物。鼎由青铜制成，而青铜是一种金属，这就有了“金”；鼎被放置于泥土夯筑的祭坛上，就有了“土”；鼎里边的汤羹，是以水和肉熬制而成，离不开“水”；而熬制食物时要用“木柴”和“火种”，于是“鼎”有了“五行”（金、木、水、火、土）。

在商汤时，厨圣伊尹能烹饪出绝顶美食，是因为他懂得“五行配五”。就是“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充。”

“五谷为养”指的是稻、麦、豆、黍、菽，能养五脏之真气，故“得谷者昌”。看看，周围每顿饭能吃三大碗米的朋友，他们的身体都是“杠杠的”。“五果为助”是指各种鲜果、干果和坚果，能佐助五谷，使营养平衡，即李时珍所指出的“辅助粒食，以养民生”。“五畜为益”是指牛、马、羊、猪、狗，能增进健康，“生鲜制美，脍炙人口”，可弥补素食之不足。“五菜为充”是指各种蔬菜，能

充实人体所需的维生素、矿物质和粗纤维，“辅佐谷气，疏通壅滞”，古人认为“菜根不厌，百事可为”。更值得注意的是，大多数中国菜都不是一种原料制成的，而是两种、三种、四种乃至更多种，如“全家福”、“罗汉斋”、“龙虎斗”、“佛跳墙”、“李鸿章杂碎”之类，如此营养平衡的思想就直接落实到每一盘菜中，这对养营摄入极为有利。

中医理论将食物分为五味：甜、酸、苦、辣、咸，五味与五脏的关系是，“甜入脾、酸入肝、苦入心、辣入肺、咸入肾，易经中的五行与五味是这样相配的：金对应的是辣味，木对应的是酸味，水对应的是咸味，火对应的是苦味，土对应的是甜味。”比如：菠菜、芹菜、小南瓜、黄瓜、银杏等五行属木，利于肝脏。生牛肉片、辣椒酱、红萝卜五行属火，利于心脏。凉粉、蛋黄、核桃、松子等黄色食品五行属土，利于脾脏。萝卜、黄豆芽、栗子、蛋白是白色食品，五行属金，利于肺脏。最后，桔梗、海带、香菇等五行属水，这些黑色食品利于肾脏。所以中国烹饪选料历来注重药食兼用的吃潜动植，将它们的根、茎、叶、花、果与皮、肉、骨、月旨、脏巧妙搭配，以达到既可满足食欲、滋补身体，又能疗疾强体、达到养生延年的目的，燕窝粥、人参鸡、虫草金龟、枸杞鸭子受青睐，道理就在这里。

“五味调和”是中国菜的追求，是被当做生活审美中的一种格调、一种境界、一种美感、一种享受来追求的。根据“口之于味，有同嗜焉”的饮食审美普遍法则，历代名厨主张鲜咸为主，少用调料，物尽天然，返朴归真，尽量显现原料的天生丽质，崇尚清淡；根据“物无定味，适口者珍”的饮食审美特殊要求，各地巧师又灵活运用味、料、刀、勺、水、火、器、炉等要素，对菜品质感施加积极影响，使之入乡随俗，因人、因事、因时、因地而变，力求达到“一菜一格、百菜百味”的极致。

此外，“鼎”还是“民以食为天，食以味为先”的象征，这就使鼎街有“全心全意服务于市民的使命感”。鼎街烹饪表达着一种吃的艺术，吃的美学，如菜品的色、香、味、形、器、名、时、疗，也有人的体力、智力在菜品中的形象反映这一美的本质。厨师按照自己的审美意识（即评判美且的标准），

进行着审美活动（制作菜品），客人获取美感（欣赏、评价、享用菜品），这是得双方都可得到了心理上的满足感。厨师在临灶操作时，眼、耳、鼻、舌、全身神贯注，是相当辛劳的。当他制作的珍馐佳肴一道道呈现在客人面前，并且被尽情享用和赞誉时，就意味着厨师的劳动和价值得到了认可。这对一个厨师来讲，是最大的奖赏，也是精神上最愉悦的时刻。另一方面，当客人品尝一道道美味佳肴时，不仅可以果腹充饥，大饱口福，还可以通过对菜品的审名、辨色、观型、看器、闻香、品味、大饱眼福，拍下照片到微信圈子向朋友们炫耀一番。

中国美食之所以能够让消费者畅神悦情，这与中菜制作的指导思想有关。自古以来，中国人就把饮食美作为生活审美中的主要对象，不仅要求吃得好，还要求吃得开心，历来都是把食用与观赏结合在一起的，重视美食、美名、美情、美景、美趣、美韵的协调。

合肥有了鼎街，合肥有了鼎文化的美食，再加上快乐消费者的口口相传，很快就会引来四面八方的食客，人声鼎沸和热气腾腾美味的餐饮产业新格局就会形成。

而鼎街的未来又与另外一个成语“一言九鼎”休戚相关，意思是，说话有分量，能起很大作用，形容说话的人信誉极高、一诺千金、一言半语就起决定作用。相传，战国时，秦国的军队团团包围了赵国都城邯郸，

形势危急，赵国国君孝成王派平原君到楚国去求援。毛遂自告奋勇，平原君半信半疑，勉强带着他一起前往楚国。到楚国后，与楚王谈及援赵之事，可谈了半天也没有结果。这时，毛遂对楚王说：我们今天来请你派援兵，你一言不发，可你别忘了，楚国虽然兵多地大，却连连吃败仗，连国都也丢掉了，依我看，楚国比赵国更需要联合起来抗秦呀！毛遂的一席话说得楚王口服心服，立即答应出兵援赵。平原君回到赵国后感慨地说：毛先生一言，而使楚重于九鼎大吕。“一言九鼎”和“毛遂自荐”出自同一个典故。平原君夸奖毛遂“一言九鼎”的本意是烘托出他的口才好，演变到今天就成了信守诺言了！

一言九鼎故事告诉鼎街的经营：鼎街餐馆和商家要团结起来，服务好“上帝”，要说到做到！因为诚信是最高的商法，是为商之人最大的资本！

合肥鼎街规划设计灵感源于美国拉斯维加斯中国城，天珑广场将中华大鼎、中华楼牌坊等饱具中华精神的标志性建筑的微缩复刻到鼎街，还有中国红灯笼满街挂，中华美食品牌的相继入驻让鼎街兼具设计特色和味觉价值，助鼎街火遍全球。合肥鼎街，让你不出国也能吃遍中华美食！

“鼎街”来了，看，那气势，那厚重的美食历史感，合肥人笑了。

