

“鼎街”来了话“鼎烹”

——“合肥鼎街”和你聊聊鼎与美食的故事之四

□文/孙跃廷

鼎，是古人的烹饪器物，起源于夏，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，卿大夫用五鼎，礼士用三鼎，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。



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亩天鹅湖水及合肥政务文化区的映衬下，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，能煮一头牛啊！”

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）。

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者：鼎街餐馆和商家要团结起来，服务好“上帝”，要做到！因为诚信是最高商法，是为商之人最大的资本！

“鼎街”来了，看，那气势，那厚重的美食历史感，真的叫人感觉至高无上的美妙。也许有人会说，今天的烹饪调味与鼎已经没有关系了，而美食街以“鼎”命名有何现实意义呢？事实上鼎从它诞生的那一天起，虽然它是烹饪的器具，但在古人眼里，是被作为变化之术来认识的，这就有了“鼎中之变”一说。说变化之术是从鼎的使用、变化、发展的过程中发挥的作用而说的。从夏王朝铸鼎到周文王演绎“八卦”，其间鼎的使用大约有1000余年，周文王在演绎“八卦”时，将鼎作为64卦中重要一卦，对鼎的作用做了科学的总结。众所周知，伏羲创太极，太极到周易产生经历了两千多年，周文王给鼎的定义是：“以木巽火，烹饪也。”“鼎”是干什么的？是将鼎、木柴、火三者结合起来，使食物发生变化的。这种变化叫什么？叫烹饪。周文王不但创造“烹饪”这个词，而且把鼎的作用说的明明白白。“烹”是制作。“饪”是成熟，这是一个“从生到熟”的过程，是鼎中之变的过程。“鼎”这个词随着时代变迁又逐步演绎出了“很”、“大”、“高”、“绝”等无与伦比的境界，如鼎沸、扛鼎、鼎鼎、鼎盛、鼎新、鼎力、鼎立、定鼎、问鼎等等，如此鼎就有了文化，有了不可染指的威严、权力和威望。我们今天铸造的大鼎，如“世纪宝鼎”、“香港宝鼎”都象征着中华民族的繁荣和国家庄严，这是欣欣向荣的鼎变。

鼎卦是八卦中的“火”卦与“风”卦结合起来产生的，火在上风在下。在鼎的下面架上木柴再借助风的力量使火势更旺，然后在鼎沸中投放原料，使食物发生变化。如此一来，不能吃的能吃了，硬的变软了，生的变熟了，不好吃的变好吃了。从周文王到秦朝又经历了800多年，秦朝的吕不韦编纂了一部大型杂书“吕氏春秋”，对鼎变又作了一番重要论述。“吕氏春秋·本味”中记载：“夫三群之虫，水居者腥，肉攫者臊，草食者膻，臭、恶、犹、美，皆有所以。凡味之本，水最为始，

五味三材，九沸九变，火为之纪。时疾时徐，天腥去臊除膻，必以其胜，无失其理。调和之事，必以甘酸、苦、辛、咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起。鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志弗能喻。”这段话指出了“鼎中之变”，很妙，妙到很精，精到了微纤的程度，说不出来，不能理喻，而且鼎中之变是九次沸腾九重变化。

秦以后，鼎中之变一直在延续，烹饪食物的加热方法在变，如热动、沸水、蒸汽、热辐射、太阳能、电能、微波、电磁能等。而食物成熟的方法也在变，如盐、糖、醋、酒、糟等的化合作用以及砂石、泥灰介质作用下的成熟方法更是不胜枚举。烹饪食物的生产方式在变，从炉灶手工到中央厨房、到全自动生产线和工厂化生产。烹饪的范围也在变。青铜器时代是“鼎烹”时代，也叫“烹饪”时代，但随着铁器的广泛使用和唐代“瓷器”出现，烹饪走到了“色、香、味、形、器”高度统一的美食境界，唐人把烹饪叫“料理”，而且“料理”一词还远涉重洋传到了日本并沿用至今。到了宋时餐饮业一片繁荣，由于调味品空前丰富，宋人又将“料理”一词弃之不用，取而代之的是“烹调”。可见，我们中国人没有把鼎当做孤零零的器物，是在变化之中把握的，所以烹饪是一种变化之术，是烹调艺术，是把鼎和烹饪当作变化之学、创新之学进行实践的，美食创新的基石是鼎变。

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景复刻到鼎街，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！

今天，我们的中餐仍然处在“烹调”时代的鼎盛发展阶段，鼎中之变一直在发展变化，但无论如何变化，笔者认为都是“鼎变”的延续和发展。中国有句成语叫“革故鼎新”，虽然指的是破除旧的，建立新的，但实际上是“鼎变”引申，“鼎街”是革故鼎新的产物，我们期盼“鼎变”推动合肥餐饮业创造出更多的美味，为市民带来更丰盛的生活。

正所谓：鼎街之变豪情在，精妙微纤风流开；
五滋六腑调百味，九沸九变味难猜。
定鼎鼎街街鼎盛，鼎沸人声问鼎来；
鼎新革故天珑情，万民翘首盼鼎街。

