

黃山洋女婿鄉下營造特色小食堂

中西美味「皖」「美」融匯 臭鰻魚披薩香溢四方

行走中國

美國青年卓文 (Adrien Brill) 初到黃山就很受青睞，陽光的外表和一口流利的普通話，只要有他在的場合，媒體記者都追着他採訪。「你為什麼選擇到黃山來生活？」這樣的問題，他至今已回答了成百上千遍，相熟的記者私下都親切地稱他「老卓」。

「老卓」還幹了件極為轟動的事，就是「發明」了臭鰻魚披薩。這種聽起來很像「黑暗料理」的中西融合菜品，已經成為他新開的鄉村披薩店的招牌，並讓他的披薩店成為了打卡地。

◆文/圖：香港文匯報記者 趙臣 安徽黃山報道



1990年出生的卓文來自美國亞利桑那州，目前是安徽省黃山市黃山學院的一名外教。因與黃山姑娘邱桐相識，2016年，卓文在中國結婚並定居黃山。他不僅熱愛中國文化，亦非常喜愛徽州美食。2021年，卓文開始在抖音發布烹飪視頻，成為了一名美食博主。2024年初，卓文與黃山市屯溪區屯光鎮南溪南村達成合作，在南溪南村打造特色餐廳「卓文的小食堂」。他說，最開始的想法並非是到這來創業，「就是開一個披薩小店，拍一些美食視頻，有時間再邀請一些朋友來坐一坐」。但「小食堂」開業後的火爆程度超出他的預料，「慕名而來的外國人越來越多，本地人的反響也特別強烈」。在線上抖音平台，「卓文的小食堂」也收穫13萬粉絲。



卓文製作的毛豆腐披薩。

問他是否有意參與。卓文原本也有想法，在黃山地區找幾間古民居，把它們改造成民宿，不僅可以讓老房子煥發新生，還能經常邀請親朋好友過來，感受徽州文化、享受寧靜的生活。雙方一拍即合。「我完全沒有想到會開成這樣（網紅店）」，卓文在接受採訪時特別強調說。

在南溪南村「卓文的小食堂」，除了早已出名的臭鰻魚披薩，因南溪南村生產豆腐，卓文還相繼開發出毛豆腐披薩和豆腐乳披薩。在這三種披薩中，臭鰻魚披薩和毛豆腐披薩最受歡迎。卓文稱，在徽菜館裏，一般外國遊客不會單獨點臭鰻魚，他們會認為這樣的食物有些奇怪或者吃不慣，而他們更熟悉披薩的形式，更願意去嘗試臭鰻魚披薩或者毛豆腐披薩。同時，這種中西融合的形式，亦得到了很多喜歡臭鰻魚和毛豆腐的國內遊客的青睞。臭鰻魚披薩目前是他店內價格最高的披薩，在節假日，每天都會賣出十多份。

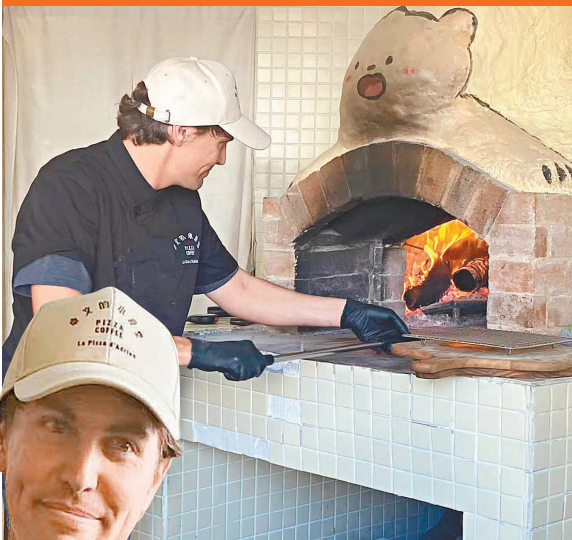
多人慕名學藝 師成回鄉創業

「去年兩個年輕徒弟因為看到我的故事來到這裏，他們來跟我學習並將手藝帶回了他們的家鄉浙江，也即將開設一家鄉村披薩店。我非常支持他們！」卓文在接受採訪時說，臭鰻魚披薩只是一個開始，他將扎根黃山鄉村，繼續把來自黃山甚至全國的特色美食，按照自己的美食理念進行中西融合創新，通過美食傳播中西文化。

卓文展示他做的臭鰻魚披薩。



卓文位於黃山市屯溪區的鄉村披薩店。



「卓文的小食堂」內景。

卓文在柴火烤爐工作間製作披薩。

16歲結下中國緣 生活愛情雙豐收

據卓文介紹，他第一次來中國，是在2006年，當時16歲的他跟母親在中國生活了一個月。卓文的母親是一名教師，2006年暑假獲得了一次來中國江蘇參加英文集訓的機會。隨行的卓文每天陪母親去學校與中國大學生一起上課。他的中文名字「卓文」亦是當時輔導他中文的一位中國大學生幫起的。正是這次經歷，讓卓文對中國文化產生了濃厚興趣。

2009年，卓文再次來到中國，他在四川成都的郊區幼兒園做了一年的志願者後，又到四川大學留學學習中文。卓文告訴香港文匯報記者，四川大學學習期間，在一個音樂節上，認識了同在成都上學的黃山姑娘邱桐，兩人相互吸引，很快發展成情侶關係。2016年，卓文跟隨邱桐到黃山定居並結婚。在黃山定居已經7年多，卓文早已褪去身在異國他鄉的生澀。他說，黃山是個不大的城市，環境非常好，是一個理想中遠離喧囂城市的世外桃源。在黃山定居後，很多人都認識他，見到了就會打招呼，像個大家庭，感覺很親切。工作之餘，卓文還經常和當地朋友一起參加戶外運動。

喜愛徽州美食 創新臭鰻魚

卓文說，了解當地特色文化，門檻最低的是美食。黃山是徽文化及徽菜的發源地。他自己也是一位「吃貨」，在成為黃山女婿後，不僅喜歡上了徽菜，還學會了自己烹飪當地的很多道家菜，比如紅燒肉、冬筍燉火腿等。在卓文看來，吃徽菜、做徽菜亦是融入異國家庭和社會的重要方式，「不然別人不會從心裏認可你」。

他介紹首創臭鰻魚披薩的起因，那是在2021年，受邀參加黃山市舉辦的美食嘉年華系列活動中的臭鰻魚烹飪大賽。「單純做臭鰻魚，我肯定比不過那麼多徽菜大廚，也體現不了我作為一名外國人的特點。那我怎麼『玩』（創新）臭鰻魚呢？」卓文說，他想到了披薩，因為披薩不僅好吃，而且包容性很強，「萬物皆可披薩」。當卓文把最知名的一道徽菜和西方人普遍喜愛的披薩融合到一起呈現出來之後，立馬引起了轟動。

因為熟悉徽菜的人都知道，徽州臭鰻魚是新鮮鰻魚經過發酵後製作，有着「聞起來臭、吃起來香」的特點，喜歡的人很喜歡，但也有人接受不了這種風味。在卓文分享的臭鰻魚披薩製作視頻下，有很多網友為卓文的創意點讚，並表示很好奇臭鰻魚披薩的味道，很想嘗試。

中西融合出圈 冀研更多新品

卓文告訴香港文匯報記者，今年年初到南溪南村來開鄉村披薩店純粹是巧合。2023年，南溪南村計劃打造鄉村振興項目，當地有關部門聯繫上卓文，詢

小分享 臭鰻魚+披薩 這樣做

- 1、提前24小時發麵；
- 2、燒臭鰻魚，加五花肉、冬筍、辣椒等，中火15分鐘後收汁；
- 3、撈出燒好的臭鰻魚去刺切成小塊，湯汁另碗放；
- 4、做披薩餅，把燒好的臭鰻魚去刺切成小塊；
- 5、披薩餅刷臭鰻魚湯汁，灑上臭鰻魚小塊，加奶酪，點綴雙色辣椒；
- 6、進入披薩烤箱四五分鐘出爐

今年90歲的作家王蒙近日出現在山東大學文淵講堂，為在場師生作了一場主題為「傳統文化的特色與生命力」的講座。雖到耄耋之年，王蒙依然精神矍鑠，思維敏捷。他在回答學生提問時回憶起上世紀60年代下放新疆的經歷，幽默地稱自己「是王博士，也是王大隊」。他還提到，學習是能救人救己的，是世界上最幸福的事情，「活到老學到老，臨死前一分鐘能學也還要學習，我有這個決心，我敢吹這個牛。」

◆文、攝：香港文匯報記者 殷江宏 濟南報道

鐘就可以決定。」王蒙幽默談諧的話語引起場上陣陣掌聲和笑聲。

「去新疆我太幸福了，太快樂了！我去新疆的時候怎麼去的？我帶着妻子帶着兩個孩子，帶着一個大的玻璃瓶子，玻璃瓶子裏有三條小金魚，可惜新疆的水太硬，我給他一換水全死了，我們在這種開關新生活的希望和期待下來到了新疆。」王蒙說，「我在新疆確實得到了機會，和少數民族的農民生活在一起，同吃同住同勞動，而且榮任過新疆維吾爾自治區伊犁哈薩克自治州伊寧縣巴彥鎮紅旗人民公社第二大隊副大隊長。」

王蒙笑着說，現在新疆駐京辦事處的人給他發微信時還在寫着「王大隊好」。他正式的文化教育程度是高中一年級，但後來，王蒙因文學創作上的成就獲得了俄羅斯科學院遠東研究所、澳門大學、日本櫻林大學三所國外大學的榮譽博士或博士，因此他笑稱自己是「王博士，也是王大隊」。

越有機械越應獨立

當有同學問王蒙，如何面對當今社會高度的機械化時，他說，要保持樂觀的態度，任何新的發明都

王蒙山東大學幽默開講：既是王博士 也是王大隊



王蒙講座現場 圖源山大視點

會引起不安。火車的發明曾在英國引起全民抗議，中國最早出現火車時，當地農民甚至抗議到了要用老牛拉火車的度。

「因為你有了機械你就成了機械了嗎？我不信有這麼一個邏輯，你越有了機械，我就越有我的獨立，越有我的頭腦，越有我的靈魂。所以我沒有那麼深刻的憂慮，我還是期待着社會會進步，生活會快樂，幸福會增加。」



「傳統文化的特色與生命力」講座現場。

講座伊始，王蒙先生概括了優秀傳統文化的載體，之後結合自身的生活、學習和工作經歷，分享了關於中華傳統文化的思考。一個多小時的分享，以傳統文化為起點，勾連古今中外，風趣機敏，金句頻出，收穫了陣陣掌聲。講座結束後，意猶未盡的王蒙，與現場的青年學子互動，積極回應大家提出的問題。

用10分鐘選擇新疆

王蒙回憶，1963年他被分配到北京一所大學教現代文學，但其不想當老師，還是執著於創作，只想寫小說。他坦言，受毛主席「知識分子應該經風雨見世面」影響，想要離開北京真正到人民當中，要到農村去。「我在北京將近30年沒怎麼離開過，到外地最遠的地方是天津和太原。當時有三個省對表示了歡迎，甘肅、江西和新疆，我用10分鐘以內的時間選擇了新疆，因為我覺得越遠越好。」

「我順便給大家介紹一個人生名言，就是凡大事我10分鐘就可以決定，越小事我可以兩年不決定，比如你要買一個手錶，這手錶到底買哪個牌子？你可以思考兩年，但是去新疆還是留在北京，我10分