

香港書展

2025

從金融從業者到飲食作家，來自浙江的徐成在香港這座城一邊工作、一邊寫下了多篇關於美食的美文，他的文字簡

約、雅致，令不少美食和文化愛好者們均感受。繼《香港談食錄》、《日本尋味記》兩部作品之後，徐成今攜新書《小城回味志》亮相香港書展，並接受了香港文匯報記者訪問。由香港三聯書店出版的《小城回味志》，是徐成對家鄉嵊州飲食文化的誠懇記敘，書中不僅記錄了嵊州特有的「榨麵」、「麥蝦」等傳統食物，還通過飲食串聯起了家族記憶以及地方歷史。

●文、攝：香港文匯報記者 陳藝

走走吃吃 記錄歲月中不將就的好味道



●徐成坦言，自己一直是以比較自然的狀態在寫作。

同。他認為「沙漠」的用詞過重，實際上每個地方都承載着不同的飲食生態，飲食這件事作為中國人的頭等大事，在不同的地方有不同的特色，以個人口味為評判標準，未免太過於片面。

以老北京滷煮、豆汁等聲名遠播的傳統小吃為例，或許有人會以此評斷北京飲食粗糙，但徐成指出，北京也有精緻的宮廷魯菜，更何況像北京烤鴨、北京涮羊肉也能受到不同地域甚至外國遊客的喜愛，他認為，飲食某種程度上也是社會財富結構的一面鏡子。長久以來中國人「以食為天」，長期物資匱乏帶來的不安全感，更加深了中華文化中對「吃飯」這件事的重視。

寫作堅持「冰山原則」

成為飲食作家本是「無心插柳」，徐成坦言，自己一直是以比較自然的狀態在寫作。中學時期就在不斷地寫隨筆和短篇的他，感到文學一直是在自己不同人生階段獨屬於自己的「自留地」。在大學時期，他亦經常給報刊雜誌投稿。2013年，徐成初到香港金融界工作，也免不了經常加班，「工作之餘除了健身似乎只有吃飯這件事。」他回憶道。既有「人生地不熟」的顧慮，也正趕上開公眾號的風潮，徐成想，那麼寫寫美食公眾號也是自己做筆記的一種方法，懷着這樣自然的想法，徐成也開始了「走走吃吃」公眾號文章的定時更新。

「最早就是隨便寫寫，兩三百字配幾張手機照片。」徐成說。轉折點出現在2014年，他認真撰寫了一篇關於米芝蓮三星餐廳「天空龍吟」的食評，意外獲得大量讀者關注。「那篇文章我花了兩周時間準備資料，雖然當時還沒去過日本，但希望通過文字傳遞最真實的感受。」

這種嚴謹的寫作態度成為徐成的標誌。與其他美食博主不同，他堅持「冰山原則」——呈現給讀者的只是研究成果的一小部分。「我寫一篇關於地方飲食的文章，可能要讀十幾本地方志和相關史料，讀完再下筆。」徐成說。這種學術般的嚴謹態度，也讓他的作品在眾多飲食文章中有了獨特的風格。

飲食寫作的文學追求

在徐成看來，飲食寫作應該超越簡單的「好吃與否」的評價，而成為一種文化表達。「我把自己定位為文學創作者，只是恰好以飲食為載體。」他說。這種理念體現在他對不同飲食寫作流派的區分上：一類是純粹的技術性寫作，如菜譜和烹飪手冊；另一類則是將飲食作為文化符號的文學創作。徐成顯然屬於後者，他的作品常常通過對一道菜的描述，展開對一個時代、一個地方的文化思考。

「好的飲食寫作應該有扎實的知識基礎，但要以文學的形式表達出來。」徐成說。他欣賞陳夢因、梁實秋等前輩作家的飲食散文，認為他們成功地將飲食提升到了文化記憶的高度。

對於在香港生活了12年的徐成來說，寫作也是一種對抗異化的方式。「香港是個高度商業化的社會，如果沒有精神上的自留地，很容易精神空心化。」疫情期間，居家辦公給了他更靈活的創作時間，一周完成一篇專欄文章成為可能。

「我的公眾號只有兩萬多粉絲，但閱讀率保持在15%以上。」他說，「這些讀者是真正對飲食文化感興趣的，他們不會輕易取關。」這種「小而美」的創作理念，也讓徐成避開了自媒體行業的流量焦慮，得以更純粹地打磨創作。

徐成透露，「接下來可能會寫日本飲食文化的第二本，也可能會探索中國其他地區的飲食傳統。」他說，「重要的是保持對食物的敬畏和對文字的真誠。」對他而言，飲食寫作不僅是對味道的記錄，更是一種文化傳承的方式，一種在快節奏生活中保持自我的途徑。「每一道傳統食物的背後，都藏着一個小人物的故事，一個家族的記憶，一個地方的靈魂。記錄它們，就是記錄我們這個時代最真實的面貌。」他願繼續在時間中穿行，走走吃吃，記錄下點滴歲月中「不將就」的滋味與人生。

在徐成的記憶中，上世紀八九十年代的嵊州飲食有着獨特的風味，其中「城磚年糕」和「榨麵」更有鮮明的地域辨識度。徐成介紹道，家鄉的這種年糕由純大米製作而成，口感十分彈潤且久煮不化，配之以青蒜葉、筍絲、蘿蔔絲、蘿蔔絲、肉絲等再加黃酒調味炒後十分好吃。另一樣「榨麵」則是少年徐成最「怕」吃的食物之一，榨麵烹製簡便又易熟，時常出現在嵊州人家的餐桌。童年時期常被母親問「吃不吃榨麵」的他坦言，榨麵並非不好吃，只是單調吃未免單調，若將其作為配料同年糕碎、雞湯等食材共同燉煮製成味道豐滿的雞汁羹就是他的最愛。但頗有些遺憾的是，「現在正宗的嵊州雞汁羹也很難吃到了。」他指出現代快餐文化的浸染亦已影響到許多家鄉傳統小吃。

飲食映照地方特色

「最讓我痛心的是看到傳統飲食文化的變異。」徐成談到最近回鄉調研時的發現，「『麥饅』本是一種攤得有一點厚實的麵餅，傳統吃法是在其中夾上小蔥炒豆芽菜、筍乾菜蒸豬肉等，現在卻被改造成類似北方煎餅的樣式，甚至還加了北方煎餅常用的薄脆。」徐成哭笑不得，「年輕人甚至不知道原來的做法了。」再比如嵊州的春餅，講究的是現做、新鮮再加之現炸的油墩子、臭豆腐、甜麵醬一同食用，讓人一試難忘，「但現在的很多店家都不會堅持現做了。」

這種變化也促使徐成加快寫作進度。「再不記錄，這些傳統真的會消失。」他說。在書中，徐成不僅詳細描述了食物的製作工藝，還記錄了與之相關的方言詞彙和生活習俗，為嵊州飲食文化建立了一份珍貴的檔案。

回憶在嵊州的童年生活，徐成自覺十分幸福，「我的家庭在吃的方面都是比較重視的。」他回憶，小時候大家庭一同吃飯，總要做一桌七八個菜，「幾乎樣樣都好吃」，稍微大一些的時候他還跟隨家人外出，遍嘗廣東、上海等地的佳餚，堪稱「吃多識廣」。

「我是一個口味比較寬的人。」18歲初離開家鄉嵊州到北京求學的徐成，面對北京的飲食文化亦不覺得不適應。徐成回憶兒時，母親會經常在家中做麵食，「包子、餃子、菜盒子都會做。」對於當下網絡流行給某些城市冠以「美食沙漠」的稱號，徐成並不認

●徐成為香港讀者特別推薦「豆腐饅頭」。這是一種特別的嵊州地方小食，以豆腐做餡，味道十分好吃。



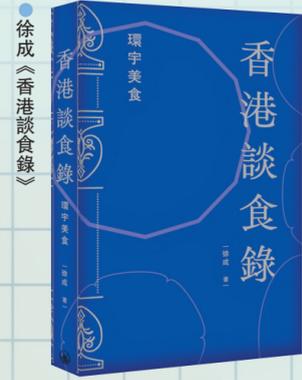
▲《小城回味志》是徐成對家鄉嵊州飲食文化的誠懇記敘。香港三聯書店供圖

飲食寫作尋根之旅：鄉土飲食與飲食審美的塑造

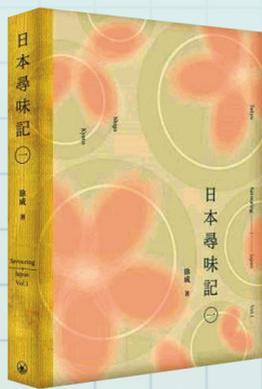
16/7/2025



●徐成於昨日(16日)在香港書展以「飲食寫作尋根之旅」為題舉行講座。記者張岳悅攝



●徐成《香港談食錄》



●徐成《日本尋味記》(一)

第五屆「香港出版雙年獎」昨頒獎 Pen So《達利書店》奪「出版大獎」

香港文匯報訊(記者 張岳悅)第五屆「香港出版雙年獎」(下稱「雙年獎」)昨日(16日)假香港書展舉行頒獎典禮，頒發獎項予90項得獎作品，包括9個類別的「出版獎」和「最佳出版獎」，以及「出版大獎」「優秀編輯獎」「市場策劃獎」「書籍設計獎」「新晉編輯獎」及「出版社大獎」6個特別獎項。

今屆「雙年獎」總共收到102間合資格本地出版社提交的421本中文參選作品，較第四屆的345本增長超過20%，其中38間出版社是首次提交作品參選。一眾參選作品經由來自華語出版地區的17位出版、文化及教育領域專家和學者組成的評審團，以公平、公正及專業的評選程序，甄選出業界認可的優秀出版物和出版團隊，得獎名單已於6月13日公布。

「雙年獎」頒獎典禮由特區政府文化體育及旅遊局局長羅淑佩擔任主禮嘉賓，並與「雙年獎」項目籌委會主席李家駒、署理文創產業專員曹黎淑霞等嘉賓一同頒發獎項，表彰各獎項得主，肯定及讚揚本地優秀的中文出版作品及團隊。

「雙年獎」項目籌委會主席李家駒致歡迎辭表示：「香港書展是文化盛事，也是很多城市書展的學習模板。書展的背後是圖書和閱讀，圖書和閱讀的背後是出版，『雙年獎』頒獎典禮選擇在書展舉辦，旨在顯示出版對閱讀和社



●羅淑佩為Pen So頒發「出版大獎」。記者張岳悅攝

會的價值。」他總結道，今屆參選作品具有三個特點：創意澎湃、香港題材遍及各類別，以及有愈來愈多年輕作者嶄露頭角，「我們欣喜地見到，這些書籍從內容題材到創作手法都有不少新意，無論『小題大做』還是『大題小做』都很出色。在選出來的作品中，關於香港的題材既多元化又有深度，在本土題材中也能體現到國際意義，是講好香港故事的一個很好的案例。同時，我們也見到了一些新的作者和出版社，為行業注入活力。在人工智能時代，出書愈來愈容易，但出書能夠吸引讀者閱讀、留在讀者心裏的書愈來愈難。」由此，他寄語年



●「香港出版雙年獎」頒獎禮昨日(16日)舉行。記者張岳悅攝

輕的作者、編輯和設計師「不負青春，多做好書」。

今屆「雙年獎」的「出版大獎」由PEN SO ARTLAB出版的《達利書店》奪得，該書為本地新晉漫畫家Pen So在第三屆「『港漫動力』——香港漫畫支援計劃」下資助創作及出版的漫畫類作品。香港特別行政區文化體育及旅遊局局長羅淑佩致辭稱，《達利書店》是「雙年獎」自創立以來首本獲「出版大獎」的圖文書，也是文體旅局轄下文創產業發展處資助的漫畫支援計劃中首本獲大獎的書籍，意義非凡。「無論什麼類型的書籍，只要內容出

色、創意出眾，都會獲得評委的青睞和大眾的認同。多本獲獎書籍都將會在世界各國大型書展的香港館中展出，為作者和出版社開拓更多版權貿易的機會，讓香港的優秀作品走向世界。」

據悉，「雙年獎」由香港出版學會主辦，文創產業發展處為主要贊助機構。「雙年獎」自創辦以來，走過十年的歷程，致力為香港出版業樹立優秀的標準和典範。如今「雙年獎」已成為華語出版界具公信力的專業獎項，也是香港出版業每兩年一度的重要盛事，見證行業的進步，亦促進華語出版界的互動和交流。