

早茶文化是粵港澳地區最具代表性的飲食文化符號之一。近年來，借助社交媒體傳播熱度，廣式早茶持續走紅，越來越多外地遊客慕名來到廣州，專程打卡地道粵式早茶。但與此同時，茶位費未提前明示、預製點心冒充即點即蒸手工出品等行業亂象頻發，不少「老廣」和遊客都感嘆，傳統早茶漸漸「變了味」。為守護「一盅兩件」的市井煙火氣，全國首部專門規範早茶文化傳承保護的地方性法規——《廣州早茶傳承保護規定》（以下簡稱《規定》）於5月正式施行。這也是首次以立法形式，為廣州早茶劃定製作標準、收費規範與傳承準則，直擊行業長期存在的諸多痛點，助力百年廣式早茶真正回歸手作本味。



■早茶文化是粵港澳地區最具代表性的文化符號之一。

近年來，廣式早茶已發展形成龐大市場，產業規模不容小覷。廣州市商務局數據顯示，2024年上半年全國早茶搜索量超2億人次，「廣式早茶」佔據熱搜半壁江山。艾媒諮詢報告指出，2024年中國廣式茶點市場規模達476.9億元（人民幣，下同），2026年將突破521億元，年均增速超6%。

即點即蒸為堅持底線

都說老廣的舌頭彷彿「開過光」，能吃出食材的新鮮程度，也能嘗出菜品的火候。對於老廣而言，最不能忍受的事情，用冰冷的預製點心冒充「即點即蒸」必有一席之地。

「飲茶是一種生活方式，小時候跟父母去茶樓，最期待的事情就是在熱氣騰騰的蒸籠車上挑選自己愛吃的茶點。」已經退休的廣州市民林愛萍說，如今流行掃碼點餐，已經少了一些煙火氣，「即點即蒸」是傳統早茶必須堅持的底線。

在全網南北生活差異短視頻話題中，廣東按人頭收取茶位費，一直是引發熱議的焦點。「茶位費」是約定俗成的說法，最早源於廣東早茶必

飲茶的飲食消費習慣，然而這一被本地人視作「飲茶規矩」的傳統，卻讓大部分外地遊客難以接受，甚至被視作變相強制消費。

早茶茶位費及預製點心的爭議由來已久，已成為消費者投訴的重災區。廣州市消委會2025年數據顯示，早茶類消費投訴中，近四成集中在茶位費問題，超三成指向「點心品質與宣傳不符」、「預製冒充

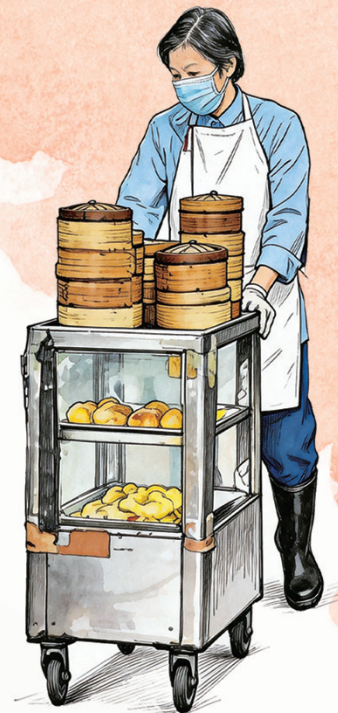
充現做」。廣州市人大常委會法工委負責人在接受當地媒體採訪時表示，在廣州市民心中，「飲早茶」從來不止是吃早點這麼簡單，百多年早茶習俗的歷史積澱，已讓廣州市民普遍接受飲茶搭配點心作為廣州早茶的基本形式和文化習俗。因此，《規定》從保護消費者的知情權、選擇權出發，對包括茶位費在內的服務收費作出具體規範，要求在顯著地方明碼實價，且必須提供至少五種茶葉選擇。同樣，對於早茶食品的製作方式，《規定》亦明確了「食品製成到提供食用不超過二十四小時」的標準。

「新規從法律層面守住早茶新鮮底線，杜絕點心以次充好。」廣州酒家集團品牌管理部副部長孔鳳儀接受採訪時表示，《規定》出台對廣州早茶行業、老字號發展和消費者體驗都有積極意義，而且新規保護傳承非遺技藝與民俗，讓早茶從「餐飲消費」升級為「文化體驗」，還將有助於提升廣州文旅形象。

加速行業洗牌回歸人情味

自創立品牌伊始就致力於把「點都德」推向全國、打造成為廣府文化傳播載體的沈志輝直言新規「是對地域文化的守護與傳承」，既能留住廣式點心的手作技藝、「一盅兩件」的獨特氛圍，又能提升公眾認同感，也極大增強了從業者的文化自信。更重要的是，新規讓手作技藝傳承有了制度保障。目前，「點都德」有3,000名點心師傅，支撐起全國近100家門店每日新鮮、手工現作。沈志輝表示，以前手藝傳承更多靠老師傅的情懷和年輕人的興趣，《規定》特別強調守護手作溫度、培育早茶師傅，「這對我們既是肯定，也是督促——讓我們更加堅定地把人才培養和技藝守護，擺在與經營發展同等重要的位置。」

「一盅兩件」、「得閒飲茶」，粵港澳地區生活史中代代相傳的記憶，將隨着新規實施，加速行業洗牌，推動廣州早茶回歸煙火氣與人情味，成為一種可被感知、可被傳承的城市符號，成為「食在廣州」最靚麗的名片之一。



■一壺清茶，幾籠點心，老廣美好的一天由此拉開。

廣式早茶
立新規
防一盅兩件變味

- 茶位費與製作方式新規定**
- 1: 提供紅茶、綠茶、烏龍茶、普洱茶、菊花茶等供消費者從中選擇。
 - 2: 以顯著、清晰方式對所有收費項目進行明碼標價，明示計價方法。
 - 3: 明示早茶食品以傳統方式現場製作或者非傳統方式製作。
 - 4: 以傳統方式現場製作的早茶食品，從食品製成到提供食用時間不超過24小時。
 - 5: 通過設立透明式、開放式、視頻監控式廚房或者參觀通道等形式，展示食品加工製作過程。

廣州不少茶樓都設置了開放式廚房，讓消費者清晰看到點心製作過程。