

在粵港澳地區，「得閒飲茶」是刻在市井百姓DNA裏的生活方式，承載着人與人之間的情感交流和情誼傳遞。一盅兩件，不僅濃縮了老廣們的味蕾記憶，更是廣府文化的活態傳承。2022年，「廣府飲茶習俗」成功入選廣東省非遺代表性項目名錄，進一步彰顯了早茶文化的深厚底蘊與傳承價值。然而，在時代浪潮的衝擊下，隨着技術革新與社會發展，早茶文化也面臨着諸多新挑戰，其傳承與發展亟待新的保護舉措。

為此，廣州市人大常委會將制定《廣州早茶傳承保護規定》列入今年立法工作計劃的預備項目，並於近日展開相關話題問卷調查，徵集市民意見，其中「茶位費」「預製菜」等熱點問題成為輿論關注焦點。業界認為這兩大問題的立法核心在於確保消費者的知情權

與選擇權，大部分市民也支持明碼標價並對預製菜以及現點現做進行明確標記，呼籲通過立法規範保護，確保早茶文化的特色得以延續，讓這一獨具魅力的廣府文化元素在新時代煥發新的生機與活力。

●香港文匯報記者 黃寶儀 廣州報道

俗話說，「三茶兩飯一夜宵」。「三茶」之中，早茶位居榜首，可以說是廣東人生活儀式感的巔峰。早在清末民初，飲茶已成為廣府地區聞名遐邇的習俗。經過上百年的發展和沉澱，廣府飲茶習俗形成了諸多獨具特色的飲茶禮俗和規矩。融匯中西的廣式點心，更是廣府飲茶習俗不可或缺的一顆「明珠」。

為保護好早茶這一廣州飲食文化中的重要名片，廣州市人大今年擬為早茶立法，並於5月初公布了《廣州早茶傳承保護調查問卷》，旨在聽取社會各界和市民群眾的意見建議，所得數據用於立法分析。

市民：茶位費「天經地義」

香港文匯報記者瀏覽問卷發現，本次問卷調查直面公眾關注熱點，特別設計了「您認可傳統的現做現賣早茶還是預製菜早茶」「您認同早茶店『收取茶位費』這個傳統做法嗎」等問題。

「喝早茶不就是一天的開始嗎？幾十年都習慣了。」在廣州上下九步行街一家老字號酒樓，已經退休5年的鍾姨對要立法保護早茶感到意外。在她看來，喝早茶是根深蒂固的習慣，哪怕退休之前她也是和工友喝完早茶再一起去上班的。對於茶位費的收取，鍾姨覺得「天經地義」。

外省人：感覺有點不值

已經在廣州生活超過10年的湖南人林燕，第一次去喝茶知道「茶位費」的時候很是驚訝，但後來慢慢也習以為常了，「早茶包括茶和點心，提供茶葉以及沖茶等服務，那收茶位費也算合理。」經常和同事一起喝早茶的白領芳芳則對「茶位費」有所保留，「我們飲早茶基本在一小時內解決，但四五個

同事的茶位費加起來就要50元人民幣左右，感覺有點不值當。」

業界倡消費選擇權

參與了專家論證會的廣東省餐飲服務行業協會秘書長程綱接受媒體採訪時表示，「茶位費」問題的核心是如何保障消費者的知情權和選擇權，例如可以選擇消費與不消費，也可以選擇消費什麼。程綱強調，類似茶位費的名目並不是廣州早茶特有，「早茶立法」的重點不在於能否收茶位費，而是要讓消費者在這樣的文化形態當中獲取到不一樣的消費體驗。

預製菜不如「現點現做」

相較於大部分消費者對茶位費持開放態度，「老廣」對預製菜早茶的接受程度則明顯要低得多。「現點現做的煙火氣和童年味道，是預製菜無法比擬的。」鍾姨對早茶使用預製菜完全不能接受。在香港文匯報記者採訪過程中，只有外來遊客及少數在廣州生活時間較短的市民不介意在早茶餐桌上吃到預製菜，不過他們認為預製菜要明確標出來，同時在價格上要有區分。

預製菜「備料」需明確界定

「預製菜和預加工，即點心師傅說的『備料』，應該有一個明確的界定。」白天鵝賓館點心廚房大廚譚廣燐告訴香港文匯報記者，預製菜可以作為方便日常生活的一個選擇，但從保護早茶文化的角度看，預製菜不應該成為早茶的一部分。在譚廣燐看來，要在全世界範圍內推廣粵菜粵點，預製菜是很好的一種方式，但在本地消費，現點現做才能讓消費者更好領略「食在廣州」的魅力。

「茶位費」存分歧 「預製菜」須預知

廣州擬立法規範保護早茶文化 引業界及消費者熱議



●融匯中西的廣式點心，更是廣府飲茶習俗不可或缺的一顆「明珠」。



●在粵港澳地區，早茶不僅僅是一種飲食文化，更是刻在DNA裏的一種生活方式。香港文匯報記者黃寶儀 攝

「拉住老竇衫尾去飲茶」 廚房口搶食人間煙火

「小時候最開心就是爸爸休息，哪怕自己要上學，也要先一起去喝個茶。」在白天鵝賓館點心廚房大廚譚廣燐的記憶中，「拉住老竇衫尾去飲茶」走的那段路，是童年最美好的時光。

出生在佛山張槎的譚廣燐是點心「廚二代」，因為相信父親所說的「當廚師不會挨餓」，譚廣燐也跟隨父親的腳步走進了廚房。白天鵝賓館剛開業的時候，早茶5點開市，譚廣燐凌晨一點半就要到位。「改革開放初期，當時還是以飲茶為主，搭配一些點心解茶，因此一直有茶位費。」

譚廣燐記得，早期都是服務員掛着大蒸籠在桌邊穿梭，後來才有了手推點心車。不過，譚廣燐印象最深刻的還是食客直接跑進廚房搶出籠的熱銷點心。「那時早餐店並沒有腸粉出售，因此腸粉一出鍋就會被等候在旁的食客直接拿走。」其時，早茶文化剛開始重新流行起來，對於食品安全和環境衛生也沒有太多規定，食客走進廚

房和廚師閒話家常，順便搶拿點心是經常發生的事情。人與人之間的聯繫和情感交流，就在這煙火氣的交接中完成。

廣州人「嘆世界」的方式

廣東迎賓館中廚點心廚師長李新強每天8點都會到餐廳轉一圈，看到熟悉的位置上坐着熟悉的身影，他總會莫名的心安。那是一位年近80高齡的老茶客，20多年來風雨不改，幾乎天天準時報到。她對食物的口味口感要求甚高，每次聽到她的讚揚，李新強都很有成就感。在李新強看來，早茶是廣州人「嘆世界」的方式，同時承載着情感交流的功能。這種人情味，正是李新強在點心製作領域堅持不懈和開拓創新的動力。

廣州食評家一鳴告訴香港文匯報記者，早茶文化在粵港澳地區有上百年歷史，在發展過程中已經脫離了單純的填飽肚子的功能，並衍生出一整套的禮儀和習慣。「到酒樓食肆進行早茶消費，首先應該尊重早茶文化。」一鳴認為，立法應保護消費者的知情權和選擇權，同時更應保護早茶的地方特色和文化傳承。



●白天鵝賓館點心廚房大廚譚廣燐。



●廣東迎賓館中廚點心廚師長李新強。

廣州早茶禮儀

「啲碗」：在喝早茶之前，用熱水燙洗碗碟和茶具，保證衛生之餘，還能保持茶具的溫度，使泡出的茶更加香濃。

叩茶禮：長輩為晚輩斟茶時，晚輩需要用手指輕叩桌面三下以示感謝。這一禮儀源自乾隆微服私訪的典故，象徵着廣府人以茶傳情的獨特文化。

揭蓋加水：茶客需要續水時會揭開茶蓋示意，服務員看到後會及時添水。這一習慣源於舊時的茶館規矩，避免因誤解而產生不必要的麻煩。

茶靚水滾：「茶靚」要求茶葉品質上乘，同時滿足不同茶客的口味需求；「水滾」則指泡茶之水必須滾開，以剛冒氣泡的「蝦眼水」為最佳。

「啲碗」惹爭議 入鄉隨俗否？

在廣東乃至整個粵港澳地區，「啲碗」（即用熱水燙碗）是一個約定俗成的習慣和儀式感。近日，一名教授「炮轟」廣東人「啲碗」噁心的視頻，引發的輿論風暴仍在持續升級，而這也是不尊重當地習俗與文化的體現。

「我非常反感廣東人把經過消毒的碗筷再用開水重新泡一次，還要把那個塑料紙和泡碗的水專門拿個器皿來倒在裏面，那個場景非常的糟糕，讓人很噁心。」近日，《細節決定成敗》作者、茅台研究院特聘專家、客座教授汪中求在視頻中說。大部分網友都表示被該言論「噁心到了」，幾乎一面倒地反駁該觀點。究其原因，每個人都自覺這種地域層面的偏見發生在自己身上，每個人都希望自家鄉的文化和習慣得到尊重和包容。

當下，信息網絡四通八達，人們在踏上旅途前，只需動動手指就能在網上搜出密密麻麻的旅遊攻略，但對於目的地的本土文化往往又停留在一知半解的層面，缺乏真正的尊重和理解。

比如「茶位費」就是另一個存在已久的話題。無論顧客是否喝茶，一律按人頭收費，從幾元到幾十元



●食客在餐前「啲碗」。

人民幣不等。對於一些外地遊客來說，不太清楚收取「茶位費」的來由，可能會提出一些質疑，大部分在得到商家解釋之後會欣然接受，也有極少數顧客會以不取消即投訴為由，強行要商家讓步。遇到這樣的顧客，香港文匯報記者採訪的多家酒樓負責人都表示，「為了避免投訴和引發網絡輿情，只能息事寧人。」

「為什麼陳皮牛肉球吃起來一點都不彈牙，就不能學學潮汕牛肉丸嗎？」「薩其馬吃起來有蛋腥味，應該熱食。」面對時下一些年輕網紅體驗廣州早茶後提出的質疑，很多點心大廚感覺有點無奈，「他們對廣州早茶文化沒有任何了解，卻要用網絡聲音來綁架企業。」

事實上，尊重並遵循當地的習俗與文化，從來不是一句空泛的口號，而是滲透在旅行細節裏的文明自覺，這當中就包括尊重當地的語言表達，尊重當地的食俗慣例，確保穿着符合當地禮儀和習慣等。這不僅是對當地民眾和地方文化的一種尊重，也是展現遊客自身文明素養的重要方式。入鄉隨俗，遊客才能更好地融入旅遊點民眾的生活氛圍，了解不同的文化背景，從而豐富自身經歷和體驗。

廣州早茶文化

話你知

清咸豐同治年間，店家們以平房為鋪，用木凳搭架於路邊供應茶點，因茶價僅需二厘，故得名「二厘館」。這一簡單的茶水供應點，為肩挑負販者提供了休憩之地，更成為他們社交與放鬆的場所。

後來，環境更為優雅、茶葉品質更高的茶居出現，成為上流階層休閒社交的新去處。人們可以在茶居品嚐到精緻的馬蹄糕、燒賣、糯米雞、叉燒包等美食。

茶居規模逐漸擴大，演變成今天大眾所熟知的茶樓，環境更為宜人，所提供的點心也愈發精緻。更值得一提的是，茶樓的沏茶藝術非常講究，強調「茶靚水滾」。



●二厘館。

律師：傳承人認定等亟需法律保障

「從律師專業視角審視，制定《廣州早茶傳承保護規定》具有顯著的必要性和緊迫性。」廣東卓信律師事務所高級顧問譚國微接受香港文匯報記者採訪時表示，隨着「廣府飲茶」被列入廣東省非物質文化遺產代表性項目名錄，其保護已不能僅依賴政策引導，而亟需法律強制力的保障。

核心工藝面臨失傳風險

譚國微指出，依據《中華人民共和國非物質文化遺產法》，省級非遺項目需要通過專門立法落實「搶救性保護」原則。當前，點心師傅老齡化嚴重、年輕學徒銳減，使得如蝦餃「十三褶」等核心工藝面臨失傳風險，立法能構建起傳承人認定、培養補貼、技藝標準等制度體系，如強制要求茶樓按比例配備認證點心師並提供稅收優惠等。

其次，立法是規範早茶行業亂象、保障市場秩序

的迫切需求。針對目前行業中存在茶位費標準差異懸殊且透明度低、預製菜標識模糊侵害消費者知情權、經營規則（如限時用餐、吸煙區設置）缺乏統一標準易引發糾紛等問題，立法可細化《中華人民共和國消費者權益保護法》中的明碼標價義務和商品服務真實信息告知義務，設定明確的違規處罰標準，為市場提供清晰的行為指引。

最後，立法旨在為早茶文化的可持續傳承提供系統性保障。早茶不僅是餐飲消費，更是蘊含「揭蓋加水」「叩茶禮」等禮儀文化和「推車叫賣」「手寫點心卡」等場景文化的活態遺產。現代餐飲標準化導致這些文化符號加速消退。立法可建立「早茶文化生態保護區」，對保留傳統場景元素的茶樓給予租金補貼或品牌認證，強制要求將特定禮儀納入服務標準，從而在商業化浪潮中守護文化根脈。