



●早茶文化是粵港澳地區最具代表性的飲食文化符號之一。圖為廣州市民在「嘆早茶」。香港文匯報記者黃寶儀攝



●廣州不少茶樓都設置了明檔，讓消費者清晰看到點心製作過程。資料圖片

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、預製點心冒充現點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1日正式施行。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。

●香港文匯報記者 黃寶儀 廣州報道

近年來，廣式早茶已發展形成龐大市場體量，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」是堅持底線

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。

須提供至少五種茶葉選擇

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」從來不只是吃早點這麼簡單，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。



●葡式蛋撻。香港文匯報記者黃寶儀攝

「新規定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儀儀接受香港文匯報採訪時表示，《規定》出臺對廣州早茶行業、老字號發展和消費者體驗都有積極意義，而且新規定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。

把人才和技藝擺在重要位置

自創立品牌伊始就致力於把「點都德」推向全國、打造成廣府文化傳播載體的沈志輝直言新規定「是對地域文化的守護與傳承」，既能留住廣式點心手工作技藝，「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，新規定讓手工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。沈志輝告訴香港文匯報記者，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」，粵港澳地區生活中代代相傳的記憶，將隨着新規定實施，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。

廣州早茶新規定5月起施行 整治茶位費與預製菜亂象

「一盅兩件」重回手作 明碼標價撫慰人心

新規關於茶位費與製作方式規定

- 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

專家解讀

「『廣府飲茶習俗』已列入省級非遺，其保護亟須從政策引導上升為法律強制力，以應對點心技藝失傳、師傅老齡化等核心危機。」廣州市政協委員、廣東南方軟實力研究院副院長譚國徽接受香港文匯報採訪時表示，立法是守護非遺與規範市場的必然選擇，新規回應了茶位費、點心製作方式等市場關切問題，更超越了傳統商業立法的範疇，清晰界定了廣州早茶為一種「符合非物質文化遺產特徵」的獨特飲食消費形態，將立法視野從行業規範提升至文化與技藝的規則創新，譚國徽直言「令人驚喜！」

設定24小時現製紅線

關於預製點心問題，新規未「一刀切」禁止，而是通過強制明示製作方式、設定24小時現製紅線、允許差異定價等組合拳，精準回應消費者知情權訴求——核心不是排斥預製，而是拒絕為「冒充現製」行為買單。關於茶位費條款，新規未採納「禁收」主張，而是要求顯著明碼標價且收費須提供相應茶飲服務，將隱性消費扭轉為透明化收費，兼顧傳統與權益。

譚國徽認為，新規實施落地需構建「多方協同、分層推進」體系，例如立法上對消費者權益保護法、價格法、反不正當競爭法等上位法；執法上依託市場監管、文旅、人社、教育等部門分工協同明確權責；行業層面委託餐飲協會推進經典店評定與職業技能體系，並提供稅收優惠、租金補貼等配套激勵；經營者層面應主動公示製作方式與收費明細，可引入溯源標籤實現可驗證機制以減少履約成本。

新規實施落地需「多方協同 分層推進」

「得閒飲茶」灣區人的社交密碼

特稿 要體驗廣州生活的儀式感，最好的方式，莫過於「嘆早茶」。

作為粵港一帶流行的生活方式，飲茶文化始於清代「二厘館」，一個為商人、船工、勞工等流動人口提供既能果腹又能歇腳的場所。樸實的源頭，隨着廣州的經濟開始繁榮以及商業活動日益頻繁，街角小舖變成了茶館茶樓，慢慢成了廣州城裏最熱鬧的公共客廳。飲茶之風也在廣州地區日漸盛行，逐漸擴展到珠江三角洲各城鎮，乃至整個省港澳地區。

大文豪魯迅，在中山大學任教時，常攜詩香棠、許廣平等上茶樓品茗。在日記中，他記錄下25家上過的茶樓，足跡遍布北園、陶陶居、妙奇香、儲香樓等，並視其為觀察嶺南社會的一扇窗口。

巴金在《廣州二月記》中記錄了光顧一家園林酒樓的見聞：「那酒樓是一所很華麗的舊建築，大約從前是一所富家公館。裏面有樓有閣，有廊有廳，有天井，有樹木。我們登了樓，進了一間很精緻的樓房。大家坐下來，閒開電風扇。露台上擺了好幾盆鮮花，簾下垂着竹簾，把陽光阻攔了。聽不見一點鬧聲，這地方倒還清靜。」

新中國成立後，廣州茶樓生意繼續紅火發展。1956年，廣州第一屆名菜美點展覽會，展出和介紹的菜品多達5,457種，點心就有825種。1983年，粵點泰斗陳勳在第一屆全國美食大賽中，將蝦餃、乾蒸燒賣、叉燒包和蛋撻稱為「粵點四大天王」，點心製作技藝也被推向了極致，逐漸形成了一套標準。

2022年，廣州市廣府飲茶習俗正式入選廣東省人民政府第八批省級非物質文化遺產代表性項目名錄。2026年5月1日，《廣州早茶傳承保護規定》正式施行。從此，熱茶和點心交織起的煙火氣，廣州人舌尖上的鄉愁，將由全國首部早茶保護法規守護。一盅清茶，一籠點心。茶飲和品嘗之間，一件件生意與合作達成。「得閒飲茶」，一句口頭禪，飽含着灣區人的「社交密碼」與處世哲學，也讓灣區人的務實與享樂有了最佳詮釋。



●廣式茶點品種繁多，據統計可達一千多種。香港文匯報廣州傳真



香港文匯報AI製圖

老手藝有傳人 新青年有奔頭

早上7點，白雲賓館白雲軒的大門打開，食客閒庭信步走到各自熟悉的位置，叫上一壺清茶，下單幾籠點心。大概10分鐘後，蝦餃、燒賣、鳳爪等熱氣騰騰的食物一一被端上餐桌，老廣美好的一天正式開啟。這個時候，點心師傅們已經在後廚忙碌了2個多小時。這樣的日子，白雲賓館點心大廚黃玉貴過了34年。

1976年建成的「全國第一高樓」白雲賓館，自1983年全面對市民開放後，每天營業前就排着長龍，6點一開門，即刻滿座，從早茶、午市、下午茶、晚餐到夜茶，食客絡繹不絕。當時的白雲賓館有1,300多個餐位，為了滿足這些食客的需求，上世紀九十年代入職的黃玉貴每天凌晨2點多出門，一個人騎着單車摸黑趕

路，3點前趕到後廚開始各種準備工作。「當時的早茶太火爆了，客人進門第一件事就是搶桌子、搶茶壺。」黃玉貴回憶說，當時的廣州早茶都是服務員推着點心車銷售，食客想第一時間吃到心儀美食也要眼明手快，一些熱銷產品基本上剛出廚房就被搶空。

點心大廚要求高 蒸煮煎炸樣樣精

在黃玉貴看來，現在只要在凌晨5點前到位，已經比原來舒服很多了。不過，黃玉貴上班8小時期間依然是忙個不停，「全部是手工製作，即點即蒸，就注定了點心師傅手不能停。」因為上班時間太早，也因為整個工作過程辛苦，很多年輕人並不願意長期從事這個職業。「點心師傅的工作非常辛苦。」黃玉

貴告訴香港文匯報記者，廣州早茶的點心分為葷蒸、甜點、小籠蒸、大籠蒸、粥類、煎炸等多個類別，因此對比其他廚師，點心大廚要求更高，蒸煮煎炸樣樣要精通，當中還有很多學問，需要足夠的耐性和巧思。然而，現在的年輕人都不願意下廚，點心師傅的傳承有斷層的壓力。

此次新規定出臺，填補了「早茶師傅」星級認定的空白，從評價體系、院校培養、非遺傳承等多個維度構建全鏈條支持體系。在黃玉貴看來，這不僅能規範企業經營，對於技藝傳承更有積極意義。凌晨四五點就開始揉麵的師傅們，終於等來職業認可和社會認可的春天，讓老手藝有傳人、新青年有奔頭，將有利於吸引年輕人入行。