

在广州喝茶，从清晨到日暮



早茶源于清代同治、光绪年间，如今成为广东人一种常见的社交方式。

广东人喜欢饮茶，尤其喜欢去茶馆饮早茶。早上见面，其他地方的问候语大多是“吃了么？”广州人则往往是“饮咗茶未啊？”早在清代同治、光绪年间，就有“二厘馆”卖早茶。广东的茶馆有早茶、午茶和夜茶三市，以饮早茶的最多。茶楼的早市清晨四点左右开门。茶客坐定，服务员前来请茶客点茶和糕点，廉价的谓“一盅二件”，一盅指茶，二件指点心。配茶的点心除广东人爱吃的干蒸马蹄糕、糯米鸡等，近年还增加了西式糕点。

广东人饮早茶，有的是当作早餐的，一般都是全家老小围坐一桌，共享天伦之乐。有的喝完早茶即去上班，有的则以此消闲。

消闲族大多为街坊退休老人，他们一般来得最早，离去最迟，从早上茶馆开门可以一直坐到早茶“收档”。这类茶客不去豪华酒家、高档茶楼或宾馆，而就近到街边经济实惠的小茶馆。

广州人不仅饮早茶，还要饮下午茶、夜茶；茶桌上不只为填饱肚皮，还顺便传播新闻、叙说友情、洽谈生意。由此可见，饮茶在一定意义上已经超越了单纯“茶”的范畴，成为广州人喜爱的社会交际方式的一种。饮茶构成了岭南文化别于其他文化的一个明显特质。

现在的广州，喝早茶并没有时间限制，再无须为了喝早茶而起个大早。广州的茶市从早晨一直延续到深夜，广州人也可以一路从早茶喝到下午茶再到夜茶。虽是一个“茶”字当头，唱主角的却不是茶，喝茶的人对喝的是什么茶也并不讲究，要的其实是那种闲适、温情的气氛。

（舟 舟）

特色小吃推荐

食在广州，印象中最不可磨灭的，便是广州的小吃。闻名遐迩的广州小吃，别具特色，不但在日常生活中充当人们味觉的调剂品，更让游客有机会品尝到地地道道的广州民间风味。在我看来，吃饱未必非要山珍海味不可，倒是风味独特的小吃，想起来，常常回味无穷。

白切鸡

白切鸡是粤菜鸡肴中最普通的一种，属于浸鸡类。以其制作简易，刚熟不烂，不加配料且保持原味为特点。做法是：用1公斤以下的本地鸡，洗净后在微沸水中浸约15分钟，其间将鸡提出两次，然后在水中冷却，表皮干后拌以熟花生油。食时备以姜茸、葱丝、盐，淋上熟油盛碟中蘸着吃。白切鸡皮爽肉滑，清淡鲜美。此外，清平鸡也是白切鸡的一种。

八宝冬瓜盅

八宝冬瓜盅是夏令一种汤食。以冬瓜作为容器炖汤，故得此名。做法是用大半个冬瓜（24厘米高），去瓤，边切齿形，瓜皮刻上花鸟图案，清水滚煮后冷水浸冻，装进不同原料加汤炖熟。其原料有瘦肉、火鸡肉、火腿、蟹肉、田鸡片、鲜蚝等。食时用勺子将瓜肉慢慢地刮出，同其他汤料混食，忌放酱油。此菜式美观悦目，清淡味鲜，为夏令之消暑佳品。

烧鹅

烧鹅是广州传统的烧烤肉食。烧鹅源于烧鸭，鹅以中、小个的清远黑棕鹅为优，去翼、脚、内脏的整鹅，经吹气，涂五香料，缝肚，滚水烫皮，过冷水，糖水匀皮，晾风后腌制，最后挂在烤炉里或明火上转动烤成，斩件上碟，便可进食。烧鹅色泽金红，味美可口。广州市面上烧鹅店铺众多，最为有名的是长堤的裕记烧鹅饭店的烧鹅和黄埔区长洲岛上的深井烧鹅。

瓦锅花雕鸡

瓦锅花雕鸡过去是用花雕酒烹制，斩件用碟盛上台，现在师傅改用瓦锅盛载，将花雕酒倒入瓦锅煎，香气四溢，肉鲜嫩滑，具有特殊芳香，成为顾客非常喜爱的一道名菜。

艇仔粥

旧时广州西郊，河道两旁遍植荔枝树，叫做荔枝湾，古羊城八景之一的“荔湾晚唱”便指这里。每逢夏日黄昏，不乏文人雅士及各方游客来此游玩，游河小艇穿梭往来。其中有小艇专门供应艇仔粥。如果岸上或另一艇上游客需要，粥艇主人便一碗一碗地把粥品递过去卖，很受欢迎。渐渐地，连陆上的小食店也出售这种叫做荔湾艇仔粥的粥品了。艇仔粥以新鲜的河虾或鱼片作配料，后来还增加了海蜇、炒花生仁、葱花、姜等，吃前当即煮粥滚制，芳香扑鼻，热气腾腾，十分鲜甜。无论在街头食肆，或如白天鹅宾馆那样的五星级酒楼，都可品尝到这种广州特有的粥品。

鲜虾荷叶饭

早年荷叶饭以东莞太平镇制作的最为著名，因这一代盛产荷叶和优质的丝苗白米。每年夏末秋初、稻熟荷香的季节，挑选上好丝苗米，加上瘦肉、鲜虾、鲜菇和鲜笋等馅料，用荷叶包好煮熟，作为远行进餐或探亲访友的礼物之用。鲜虾荷叶饭清淡爽口，有荷叶的清香味，向来是广州各茶楼酒家著名的点心食谱之一。

蜜汁叉烧

此菜为传统菜肴。其制法是将去皮半肥瘦猪肉切成条，放入瓦盆内，加作料腌制45分钟后，用叉烧环串起，放入烤炉烤30分钟至熟，用糖浆淋匀，回烤2分钟后即成。此菜肉质内咸外甜，略有蜜味，瘦肉焦香，肥肉甘化。

沙河粉

沙河粉是广州一种大众化的米制品。因此粉最早出自沙河镇而得名，有100多年的历史。其做法是取白云山上九龙泉水浸泡大米，磨成粉浆蒸制，切条而成。其粉洁白薄韧，食法有干炒、湿炒、泡食、凉拌等。沙河饭店专门有沙河粉专席，除咸食、甜食外，还加以各式果蔬榨汁制成彩色沙河粉，色彩缤纷，味道各异。

煎萝卜糕

煎萝卜糕是广州人喜爱的一种点心，以黏米粉、萝卜丝为主料制成蒸糕。将黏米浸洗磨浆压平，萝卜刨丝煮熟，以上两种原料混成糊状，加入虾米、腊肉、猪肉、胡椒粉、酱油、味精、精盐等拌匀蒸熟。广州人多在春节制作，茶楼则长年供应。萝卜糕一般在平锅里用油煎几分钟，香甜可口；而碗仔萝卜糕可热食，无须煎制。



（小 欧 皮 鲁）