



食在廣州



中國食物博大精深，《舌尖上的中國》可以說是行雲流水的將中國美食給帶過一遍，因此去交換不犒賞一下自己的味蕾，真的是對不起自己的舌頭。而仔細去品味，其實每個城市都有自己的美食文化，簡言之可以說是一城一味；尤其，“食在廣州”又是眾所皆知的名言，交換來廣州就該好好品味一下粵菜。真要在美食上面細細著墨，絕對寫不完。在這邊藉由一家廣式餐館來介紹一下粵菜館文化的獨特。

一盅二茶，道盡廣州人的習慣，一群人在茶樓內，點一盅茶，二種點心，就可以消磨一整個早上；這個別稱即是早茶。這一直是廣東的傳統文化，在許多茶樓都會看到老人坐著喝茶、看報、閒聊，度過悠閒的早上。而現代年輕人由於廣州的都市化節奏變快，悠閒度過早上已經是不可期望的舒適生活，彷彿這樣的民間飲食風俗出現斷層，也間接導致很多茶樓關閉。而點都德，以一個復古味新搭配的方式，將早茶文化巧妙銜接了廣州兩代人的文化斷層。

點都德

點都德這名字取自廣州當地粵語的諧音，意味著什麼都好，而且名符其實，真的點什麼都好吃。它是一間本土人所開設的本土企業，將傳統點心翻新創作，將老廣州人與新廣州人都重新擄獲芳心。我經常與兩岸三地的人、外國交換生一同去品嚐。儘管餐館人多吵雜，但這項小瑕疵實在無法掩蓋他們的優點，服務體貼周到、裝修古色古香、食物仔細實在，對台灣交換學生來說，價格又相當平價；最重要的是，它萃取並還原了老廣州的道地美食。



100302005 徐金聖

