

## 早茶

來到廣州，當然要去吃。廣東有一種特別的文化叫嘆早茶，嘆在粵語是享受的意思。茶水以紅茶為主，常見的有普洱茶、鐵觀音等，也有菊花與普洱混合的菊普茶等。茶點分為幹濕兩種，幹點有餃子、包子、酥點等，濕點則有粥類、肉類、龜苓膏、豆腐花等。其中又以幹點做得最為精緻，賣相甚佳。如每家茶樓必制的蝦餃，以半透明的水晶餃皮包裹兩三隻鮮嫩蝦仁，爽口彈牙且不粘牙。蒸鳳爪、豉汁蒸排骨、燒賣、腸粉等都是招牌茶點。而各色粥點，如及第粥、皮蛋瘦肉粥、艇仔粥等，皆以綿軟順滑的粥底，配上不同肉魚蛋類，再以蔥花佐之，撒上一小勺胡椒粉，非常好吃。

無論是嘆茶還是吃飯，廣東人都有一個習慣，就是先用茶水洗杯碗筷勺再吃，非常有趣。當別人給你斟茶時，還會用食指和中指輕敲幾下桌面，為叩手禮，表達感謝之意。

