

地方文化：广东食俗 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43474.htm

饮凉茶 饮凉茶也是广州人常年的一个生活习惯。所谓凉茶，是指将药性寒凉和能消解内热的中草药煎水作饮料喝，以消除夏季人体内的暑气，或冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。广州的凉茶历史修久，凉茶品种甚多，有王老吉凉茶、三虎堂凉茶、黄振龙凉茶、大声公凉茶、石歧凉茶、廿四味凉茶、葫芦茶、健康凉茶、金银菊五花茶、古瓜干凉茶等；甚至连龟苓膏汤、生鱼葛菜汤、红萝卜竹蔗水等，也成为广州人喜爱的传统老牌凉茶。最著名的王老吉凉茶，历来为广州人所推崇。进入80年代以后，各种凉茶冲剂及软包装凉茶应运而生，如神农凉茶、夏桑菊茶等，已成为许多家庭夏季里的一种时尚饮料。

饮早茶 广州人喜爱饮茶，尤其爱饮早茶。早上见面，往往以“饮茶未”（意即“你喝茶了吗”）作为问候，可见对饮茶的喜好。饮茶是广州人的生活习俗。民间流传着“清晨一壶茶，不用找医家”的谚语。广州人所说的饮茶，实际上指的是上茶楼（习惯叫茶居）饮茶。不仅饮早茶，还要吃点心（作为早餐）；不仅饮早茶，还要饮下午茶、夜茶；不仅填饱肚皮，还顺便传播新闻、叙说友情、洽谈生意。可见，广州人的饮茶实际上是一种社会交际的方式。这也正是广州茶楼业为什么历百年而长盛不衰的一个重要和根本原因。在广州老字号饮食店中，有相当一部分就是当年的茶楼、茶居。广州的茶客大致可分为两类：一类是熟客，每天清早必到一间固定的茶楼，通常是“一盅”（排骨饭）“两件”（点心），这类

人以离退休老人居多；另一类是饮“礼拜茶”，即在休息日去饮茶，不限“一盅两件”，而是品尝多款点心，从容“叹茶”。广州的茶市每天有早、午、晚三市，其中以早茶市最为兴旺，从清晨至中午十一时许，往往座无虚席。饮夜茶也渐有兴盛之势尤其是盛夏，一边饮茶一边听戏曲演唱，还一边享受空调冷气。广州的早茶通常是清晨4时开市，晚茶要到次日凌晨1-2时才收市。饮“功夫茶”广州人在闲暇时以饮“功夫茶”为乐趣。饮“功夫茶”原来在潮汕地区盛行，现已在广州城大行其道。“功夫茶”对茶具、茶叶、水质、沏茶、斟茶、饮茶都十分讲究。功夫茶壶很小，只有拳头般大，薄胎瓷，隐约能见壶内茶叶。杯子则只有半个乒乓球大小。茶叶则选用乌龙茶。放茶叶要把壶里塞满。并用手指压得实实的。据说压得越实茶的香味越浓，越醇。水最好是经过沉淀的，或是矿泉水。沏茶时要将刚烧沸的水马上灌进壶里，开头一两次要倒掉。斟茶时要不停地来回斟，以免出现前浓后淡的情况。饮茶之时，一面品茗一面谈天说地，这叫做“功夫”。宵夜宵夜是广州人的生活习俗，一般是晚间十时以后，故名“宵夜”，或叫“夜宵”。宵夜的方式因人而异：有的晚上自己动手煮食；有的单独或邀三五知己好友到街边大排档或茶楼食肆的夜市中进食，因而市里渐渐地形成了多条“夜食街”，以及各个茶楼酒店中的“夜市”茶座。茶楼中的夜市往往开设有音乐茶座，以招徕食客。饮糖水广州人四季喜爱饮糖水。认为经煲制某些药材、豆类、生果、面制食品加上糖而成的糖水，有清润消暑、生津益身之功效。糖水品种名目繁多：豆类的有红豆沙、绿豆沙、眉豆沙；糊类的有芝麻糊、杏仁糊、花生糊、凤凰奶糊；药材类的有百

合糖水、莲子糖水、清补凉糖水；还有炖蛋、炖木瓜、番薯糖水、麻蓉汤丸、蛋奶、姜汁撞奶、糖西米、豆浆、豆腐花等。糖水煮沸后饮用的为热饮；冷冻后饮用的为冷饮，冷饮又常常与冰室（供应雪糕冰淇淋、汽水、啤酒等的冷饮专门店，广州最有名的是北京路的太平馆冰室）连在一起。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com