

传统早茶点心要24小时内现制

《广州早茶传承保护规定》



4月1日,《广州早茶传承保护规定》(下称《规定》)正式挂网公布。《规定》于2026年1月21日经广州市十六届人大常委会第四十七次会议表决通过,2026年3月26日经广东省十四届人大常委会第二十四次会议批准,将于2026年5月1日起施行。《规定》首次提出了广州早茶的定义、明确了传统早茶和非传统早茶的界限、要求经营者向消费者明示早茶食品以“传统方式现场制作”或者“非传统方式制作”、为传统点心设定24小时现制时效标准、明确收取茶位费必须提供相应的茶饮服务等一系列硬举措,为广府饮茶习俗以及相关制作技艺等非物质文化遗产的传承保护夯实法治基础。

■ 采写:新快报记者 黄闻禹 金瑜
■ 摄影:新快报记者 黄闻禹 金瑜 龚吉林

■ 茶楼设明厨亮灶,向消费者展示广式点心等食品加工制作过程。



市民如何得知早茶为现制? 茶位费如何收取? 官方回应来啦

广州早茶不仅是广府饮食文化的集大成者,更是承载着城市集体记忆与人文精神的“活态遗产”,是镌刻在广府人血脉中的文化基因,“饮咗茶未”的问候、“一盅两件”的闲适、“得闲饮茶”的哲学,承载着岭南生活史的烟火记忆与人文精神。在《规定》挂网当天,广州市人大常委会法工委负责人回应了关于“早茶立法”的系列热点话题与问题。

1 广州早茶如何定义?

核心形式是饮茶搭配广式点心

法工委负责人表示,广州早茶不仅是饮食和生活习俗,更是文化认同的城市符号。广州早茶立法强调的是对“符合非物质文化遗产特征”的传统技艺、社会习俗的传承保护,不是对市民日常早点习惯的规范。《规定》明确了广州早茶的定义,指产生、发展并流行于广州地区,符合非物质文化遗产特征,以饮茶搭配广式点心为核心形式,融合岭南饮食文化、社交习俗与传统技艺,形成的具有独特地域标识性的饮食消费形态。定义突出广州早茶的文化内涵与饮食地域特色表现为以茶水搭配点心的粤式传统饮食和与之相伴的社交习俗,是广州人共同的“记忆”和“乡愁”。

2 如何区分广州早茶制作方式的传统和非传统?

传统方式制作点心须24小时现制

法工委负责人表示,手工现做现售、不鲜不食是广州传统早茶“非物质文化遗产特征”的重要表现,也是区分传统现场制作和非传统制作的核心界限。

为保持食品新鲜,《规定》明确要求,以传统方式现场制作的早茶食品,从食品制成到提供食用时间不超过二十四小时。因传统技艺制作需要超过二十四小时的,由餐饮行业协会等予以明确。

同时,《规定》还要求市市场监督管理部门应当会同市商务、文化广电旅游等部门,指导市餐饮行业协会等制定广州早茶食品名单、食品用料指引、食品制作工艺指引等,并给予经费支持,从整体上支持广州早茶传统制作的行业自律。

■ 干蒸烧卖是广州街坊饮早茶的必选项。

3 如何辨别传统广州早茶店是李逵还是李鬼?

创设早茶传统店评价认证制度

当前,市场上部分早茶经营者存在“伪传统”“挂羊头卖狗肉”等情况,导致一些消费者特别是外地游客对于传统广州早茶真假难辨,李鬼对李逵的声誉造成了越来越大的负面影响。《规定》创设了广州早茶传统店的评价认证制度,让传统店成为真正坚守传统工艺的经营主体的金字招牌,为消费者品尝传统广州早茶提供可信赖的选择。

具体有以下规定:一是明确实施主体。由市市场监督管理部门牵头,会同市商务、文化广电旅游等部门,根据有关规定组织第三方机构开展评价认证。二是明晰认证原则。评价认证应当遵循自愿、公开、公平、公正原则,不向参评者收取任何费用,向社会公布并接受监督。三是明确核心义务与标识管理。强调广州早茶传统店应当保障供有以传统方式现场制作的早茶食品,被认证为广州早茶传统店的,由市市场监督管理部门组织颁发证书,授予牌匾,让消费者能直观识别。

4 《规定》怎样回应市民早茶消费中的“茶位费”问题?

要求所有收费项目明码标价

法工委负责人表示,在广州市民心中,“饮早茶”从来不只是吃早点这么简单,百多年早茶习俗的历史积淀,已让广州市民普遍接受饮茶搭配点心作为广州早茶的基本形式和文化习俗。

《规定》从保护消费者的知情权、选择权出发,对包括茶位费在内的服务收费作出具体规范。一是要求明码标价确保知情权。要求经营者应当以显著、清晰方式对所有收费项目进行明码标价,明示计价方法,确保店内菜单、价签、自主点餐应用程序等方式显示的标价内容一致。二是明确收取茶位费的必须提供相应的茶饮服务。《规定》明确广州早茶经营者收取茶位费的,应当提供红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、菊花茶等供消费者从中选择,并做好相关茶饮服务。三是加强对茶位费收取行为的日常监管,《规定》对未按照规定明码标价的违法行为设置了法律责任。

5 市民如何知道是否为传统方式现制早茶食品?

强制明示早茶食品是否为传统现制

法工委负责人表示,《规定》将广州早茶食品制作方式的明示作为广州早茶经营者应当保障消费者知情权、选择权的重要内容予以具体规范:一是强制明示,要求经营者在菜单上或者以其他显著方式,向消费者明示早茶食品以“传统方式现场制作”或者“非传统方式制作”;二是价格区别,明确同一种早茶食品,以传统方式现场制作和非传统方式制作,可以实行不同价格;三是明厨亮灶,要求广州早茶经营者通过设立透明式、开放式、视频监控式厨房或者参观通道等形式,向消费者展示广式点心等食品加工制作过程。

