



普鲁斯特在巨著《追忆似水年华》中有个章节：马修回到家中，觉得冷，母亲就冲茶给他喝，然后拿出了一碟梅达兰小饼，平素不喝茶的马修很莫名地喝了一口茶，还蘸着茶水吃了一块饼，突然间，一种舒坦的快感流遍全身，一时间，人世

间的得失荣辱皆如水东逝。

喝茶和吃点心，就像普鲁斯特自己所说的那样：幸福感并非来自外界，它是本我，和茶点的滋味有关，却又远远超越了味道，作为人不断追求的真境，一切都在我们的内心。



广式茶点 偷得浮生“晌午”闲

1 鲜虾肠粉

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品。鲜虾肠粉，即以鲜虾肉调味制成馅料，用粘米粉加澄面、粟粉和生粉调成面浆蒸熟成肠粉皮，再放入虾陷，卷成

肠粉，再蒸片刻即可。其特点：皮白如雪花，薄如蝉翼，晶莹剔透，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有一点韧劲让人一吃难忘，越吃越爱吃。

2 豉汁蒸排骨

排骨选用肥瘦相间的，吃起来口感滑嫩，制作时先冲净排骨内的血水，控

净水后，腌制再蒸制。其特点：滑嫩脱骨，咬上去脆而不烂。

3 香茜牛肉丸

牛肉丸制作工艺特别讲究，打馅要求高，必须有弹性，看上去色汁光亮，吃起来弹牙爽口，是广东茶点中最具

代表性的一道茶点，牛肉丸富含大量的蛋白质、氨基酸，低脂肪，可提高人体机能。

4 豉汁凤爪

豉汁凤爪是一道有名的广式茶点，将凤爪漂洗加工，油炸至金黄皱皮，加

入秘制调料烹制，入口皮酥，软糯脱骨，回味无穷，外观色汁红亮。

5 珍珠糯米鸡

先将糯米泡三小时，蒸成米饭，将鸡肉腌制入味，用泡好的荷叶，将米饭、鸡肉、板栗原料包在荷叶中，蒸十

分钟即可。其特点：荷香味浓、糯米吃起来香而不腻，鸡肉鲜嫩，板栗回香，营养丰富。



6 萝卜酥

萝卜酥是广东名点，以萝卜加肉料制成馅，用面粉加酥油制成酥皮包馅即成萝卜酥胚，再经烹制即为萝卜酥点。其特点：口味咸鲜，酥香可口，外脆里嫩，唇齿留香。

说起广式茶点的来历，要追溯到咸丰同治年间。当时广州有一间名为“一厘馆”的馆子，门口挂着写有“茶话”二字的木牌，供应茶水糕点，设施简陋，仅供路人歇脚谈话。后来出现了茶居，规模渐大，变成茶楼，此后广东人上茶楼喝茶蔚然成风，俗称“饮茶”。既名为“饮茶”，茶水便自然是广东点心中不可缺少的一部分。饮茶的茶水常见的有铁观音、乌龙茶、普洱、花茶，而茶点在广东早茶中的地位就更为重要了。特别值得一提的是，在广东饮早茶点心盛行一种习俗，当服务员为您斟完茶或提供服务后，客人一般都会在桌上叩手以表感谢。相传这种习俗源于乾隆皇帝到江南视察时，曾微服私访，有一次来到一家茶馆，兴之所至，竟给随行的仆从斟起茶来。按皇宫规矩，仆从是要跪受的，但为了不暴露乾隆的身份，仆从灵机一动，将食指和中指弯曲，做成屈膝的姿势，轻叩桌面，以代替下跪。后来，这个消息传开，便逐渐演化成了饮茶时的一种礼仪，并流传沿袭至今。

北京万商花园酒店特聘广东名厨，精心制作最具特色的广式茶点：白如雪薄如纸的鲜虾肠粉，香润可口晶莹剔透的水晶虾饺，白里透红的豉汁蒸排骨，弹性十足的香茜牛肉丸等。选个云淡风轻的中午，斟上清茶，或静静地坐着，或与三五朋友在此放松闲聊，度过一天中最为美好中午时光。

