

# 融合内地特色 茶不再是茶餐厅主角

日前，香港茶餐厅的代表翠华大股东卖盘事件引起了行业轰动。翠华作为“茶餐厅第一股”，谁曾想过昔日风光的翠华会落到今日卖身另嫁的境地。

但，在大陆，茶餐厅得到了迅速发展。数据统计，中国内地茶餐厅数量已经超过5000家。内地的茶餐厅经过融合，有了新定义。茶与餐饮的结合之路成为茶行业的新突破。

■文/湛杰

## 内地茶餐厅发展迅速

随着香港人口流动和文化传播，香港以外的地方也不难找到茶餐厅的踪影。茶餐厅以其美食多样化、上菜速度快、就餐环境宽松、茶饮舒适休闲以及适中价钱吸引了众多食客。

内地市场，港式餐饮走出了两个方向：高端粤菜馆和茶餐厅。近两年，因为公款消费受限，高端粤菜馆生意并不理想，而偏平民化的茶餐厅越发红火。

2011年就已经在长沙开办茶餐厅的楚茨港式茶餐厅负责人孙秀杰向记者透露，近年来，茶餐厅行业在内地飞速发展。“据估计，内地茶餐厅数量已超过5000家，并且还呈现快速上增趋势。就长沙来说，光在五一广场，茶餐厅就有50多家，其中有10家是今年才开始正式营业的。”

茶餐厅的红火现状，也引来餐饮老板观念和思路的改变，出现了一大批新元素。不少餐饮老板为了迎合消费者的需求转向茶餐厅市场，通过对店内装潢、氛围、菜品等元素进行创新改良，传递香港特有的文化韵味，吸引消费者。

## 港式茶餐厅文化受喜爱

茶餐厅为何能在餐饮业的激烈竞争中崛起？市民为何钟爱茶餐厅呢？记者对此进行了走访调查。

“我特别喜欢茶餐厅内部装修自带的港式味道，因为深受港剧影响，对港味文化特别感兴趣，工作之余，我喜欢和朋友来这里坐坐。”市民王先生说。

更多市民为茶餐厅的港味美食

点赞。

“我比较喜欢港式奶茶，气香、味浓给我的印象非常深刻。港菜粤菜口味多样，美味得不得了。港式小点心也让我眼前一亮，馅料细腻，层次感丰富，绝不是一味的甜！还有各种榴莲酥、蟹仔烧卖、双皮奶、流沙包、猪骨煲仔饭……太好吃了！”吴女士告诉记者。

不过，在表达对港味浓厚的茶餐厅的热爱时，市民也有担忧，他们害怕港式茶餐厅在融入内地中“变味”。

## 茶餐厅内传融合改良是必然

茶餐厅简单来说就是茶馆与餐厅的结合产物，所以最初的香港茶餐厅，一直保持着集茶馆休闲与餐饮消费于一体的特点。

“传入内地之后，人们对茶餐厅消费定位与香港人存在很大不同，内地人看重的是美食点心而非茶品，不讲究茶道，潜意识里已经把茶餐厅当成‘港式餐厅’，所以内地的某些茶餐厅在发生改变：茶餐厅不卖‘茶’。”湖南省茶叶协会副秘书长伍崇岳表示。

湖南湘菜促进会副秘书长邓执君认为，茶餐厅的菜品点心主要以平民化的味道为主，并没有那么高大上。茶餐厅必须适应内地消费者需求，所以会出现具有当地特色的菜品融入其中，这种融入与改良是必然。

邓执君表示，这种融合与改良是好的，能促进内地餐饮业的改革与创新。“只要符合市民的口味需求和方便快捷，定位于独特港味文化为主，茶餐厅依旧还是茶餐厅，市民大可不必担忧茶餐厅会‘变味’。”



## 推荐

## 茶餐厅美食

### 榴莲酥

作为港式茶餐厅里的名点心，榴莲酥外皮香酥松脆，内芯浓郁腴滑，口感绝妙，榴莲酥使用新鲜榴莲做的，吃起来沁人心脾，味道醇正。

### 港式奶茶

完美的港式“老街奶茶”，茶要够浓，奶也要够浓，入口幼滑如丝，不会一饮而泻，而是绵绵细密，有奶油的口感。奶茶的厚度主要由淡奶及茶汤的浓淡决定，淡奶所含的奶脂一定要够浓，奶茶在表面凝结一层奶啡色的奶衣。

### 港味叉烧鸭

颜色枣红油亮，鸭皮酥脆醇香，肉质柔软鲜嫩，味美常吃腻，入口会有一种难以形容的酥化感，仿佛在嘴巴里融化掉。

### 水晶虾皇饺

虾饺以鲜虾仁做馅，是名副其实的虾造饺子，透明的皮裹着鲜红的虾仁，小巧玲珑，色形味俱全，号称粤式点心之首。皮白如雪，薄如纸，味道新鲜Q弹。

## 延伸

## 内地茶餐厅有没有“茶”？

聊天休闲，到茶餐厅喝一杯醇正的浓茶；聚餐吃饭，到茶餐厅品尝各式各样的美食点心，这是香港茶餐厅经常可见的场面，也是结合茶馆与餐厅特色的体现。

然后传入内地之后，不少茶餐厅的点单上却往往只出现丝袜奶茶、双皮奶，很少见到真正的茶。那是不是内地茶餐厅只卖奶茶，不卖“茶”呢？

楚茨茶餐厅负责人孙秀杰说道，“茶餐厅当然是有茶喝的，主要以饮食为主，秉承着香港本土港式茶餐厅的特点，有美食有点心也有好茶。”他表示，“只要顾客有饮茶需求，我们都会提供大红袍、安化黑茶等各种茶品。因此，来茶餐厅除了可以品尝美食，还能品尝纯正好茶。”

