

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T 4—2023

潮州工夫茶艺技术规程

Technical code of practice of Chaozhou gongfu tea ceremony

地方标准信息服务平台

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

潮州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：潮州市茶艺协会、潮州市天羽工夫茶文化交流中心、潮州市茶产业促进会、潮州市潮安区茶叶协会、潮州工夫茶文化研究院、潮州市潮安区凤凰嘉茗茶业有限公司、广东南馥茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市家乡人茶业有限公司、潮州市吉云祥茶业有限公司、广东凤凰谷文化创意有限公司、潮州市百师园创意馆、潮州市湘桥区柏荫精舍手拉壶培训中心、潮州市雅南文化传播有限公司、潮州市一达职业培训学校。

本文件主要起草人：叶汉钟、王泽英、赖欣蔓、游碧娜、王翠莹、龙素芳、杨静炫、洪巧俊、叶青青、洪丽纯、林幼仪、吴欢、蓝美兰、黄寰、陈辉、谢育红、林阳、陈启俊、柯敏、黄小花。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

引 言

潮州工夫茶艺是明清时期开始流行于广东潮州府及周边地区所特有的传统饮茶习俗和冲泡方法。选择以凤凰单丛茶为代表的乌龙茶类，采用特定器具、洁净的水和独特的技法程式，蕴含了“和、敬、精、乐 ”的精神内涵。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

潮州工夫茶艺技术规程

1 范围

本文件规定了潮州工夫茶艺的茶器物、冲泡要求、茶壶执持手法、姿态礼仪、冲泡品饮步骤等。
本文件适用于潮州工夫茶的冲泡技艺。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 茶器物

4.1 泡茶器

以朱泥壶（孟臣壶）为主，兼用盖瓯（盖碗）。朱泥壶以潮州地理标志产品——手拉朱泥壶为尚，盖瓯以白瓷敞口型为佳。容量为90 mL ~ 150 mL，以110 mL为宜。

4.2 茶杯

主要使用潮州白瓷小杯,容量为25 mL ~ 35 mL。

4.3 砂铫

主要使用潮州本地砂泥烧制而成的砂铫，容量为300 mL ~ 500 mL。

4.4 泥炉

主要使用传统红、白泥小风炉，直径为12 cm ~ 20 cm，高为12 cm ~ 40 cm。

4.5 茶盘/茶船

用于放置茶杯。茶盘为敞口浅腹瓷盘，直径为15 cm ~ 22 cm，高为2 cm ~ 5 cm。茶船直径为15 cm ~ 22 cm，高为2 cm ~ 8 cm。

4.6 壶承和壶垫

壶承为圆形浅腹瓷盘，高为3 cm ~ 6 cm，根据茶壶或盖瓯大小选择口径适合的壶承。壶垫以无异味、软硬适中的丝瓜络为佳。

4.7 茶洗

由1个正洗2个副洗组成。正洗为圆形浅腹瓷盘，直径为12 cm ~ 18 cm，高为4 cm ~ 5 cm，放置备用的茶杯。副洗1与正洗器型相似，用以浸泡茶壶；副洗2为圆形瓷碗，直径为12 cm ~ 18 cm，高为4 cm ~ 10 cm，用以倾倒茶渣和茶余水。

4.8 储水器

4.8.1 水瓶

用于添水，容量约为1000 mL。

4.8.2 水钵

用于储水，容量约为5000 mL，以宽口、束脚、圆腹的瓷缸体为佳。

4.8.3 水缸

宜使用陶制的龙缸，容量适宜，带盖。

4.9 羽扇

主要使用传统鹅毛羽扇，用于生火时煽风。

4.10 生火工具

包括铜锤、铜钳、铜铲、铜火箸。铜锤用于敲炭，铜钳用于夹炭，铜铲用于清理炭灰和添炭用，铜火箸用于拨炭。

4.11 生火材料

包括竹薪、坚炭、乌榄炭。竹薪用于引火，坚炭以荔枝炭、龙眼炭为佳。

4.12 茶台

用于放置泡茶器、茶盘、茶杯、茶洗、茶巾等冲泡器具。

4.13 炉台

用于放置泥炉、砂铫、水瓶、生火工具等。

4.14 茶巾

使用吸水性强的毛巾，用于擦拭茶桌或者壶底水渍。

4.15 茶罐

用于储藏茶叶的密封性容器，以锡罐、不锈钢罐、陶瓷罐为主。

4.16 素纸

用于炙茶、倾茶，干净、无异味，尺寸以20 cm ×20 cm为宜。

4.17 铜盆

用于净手。

4.18 毛巾

用于净手后擦手。

5 冲泡要求

5.1 茶水比例

1 g / 12 mL ~ 1 g / 18 mL。

5.2 冲泡水温

95 °C ~ 100 °C。

5.3 出汤时间

5.3.1 浓饮(传统)

以二级茶叶为例，将约8 g茶叶投入容量为110 mL的泡茶器中，润茶后冲泡约30 s ~ 40 s出汤，第2道 ~ 5道约22 s ~ 35 s出汤，第6道及以上出汤时间应逐渐增加。

5.3.2 醇饮（普及）

以二级茶叶为例，将约7 g茶叶投入容量为110 mL的泡茶器中，润茶后冲泡约30 s~40 s出汤，第2~5道约15 s~30 s出汤，第6道及以上出汤时间应逐渐增加。

6 茶壶执持手法

6.1 朱泥壶（孟臣壶）捏把法

斟茶时用拇指和中指捏住壶把，无名指托住壶把外侧下方，食指轻按壶钮，倾倒茶汤至各个杯中。

点茶时女性把食指移至盖眉，以指甲轻扣；男性用拇指轻按壶钮，食指弯曲外压壶把上方，中指勾住壶把，无名指不变。

6.2 盖瓯掌握法

拇指与中指捏住瓯口外沿处，食指横侧按压盖钮，小拇指可托住盖瓯足部。斟茶与点茶时动作相同。

7 姿态礼仪

7.1 站姿

站立时面部朝正前方，双眼平视，下颌微内收，双肩放平，颈部、腰部挺直，全身自然挺拔，双臂自然下垂，呼吸自然。

女性站立时，手指自然弯曲，虎口向前(或以右手包左手的两手相握式放在丹田处)，双腿并拢，脚尖V状分开，呈45°~60°夹角。

男性站立时，双脚分开与肩同宽，双手放在身体两侧。

7.2 行姿

走路使用腰力，脚跟先着地，身体重心宜稍向前倾。跨步均匀，步幅约一只脚到一只半脚；迈步时，两腿间距离要小。女性需走成一条直线，男性宜走成两条平行的直线。出脚和落脚时，脚尖和脚跟应与前进方向近乎一条直线。两手前后自然协调摆动，手臂与身体的夹角在10°~15°，由大臂带动小臂摆动，肘关节微曲。

7.3 坐姿

轻缓坐下，头正肩平，宜坐椅子的1/2~2/3的位置。女性双膝并拢，男性双腿自然分开，与肩同宽。

双手无操作时，自然放置，双目平视。

8 冲泡品茗步骤

8.1 备器

茶巾折叠好，放置在壶承后方。

朱泥壶(孟臣壶) 水平放置在壶承内，壶嘴朝向不可正对着品茗者。

茶杯呈“品”字形放置在茶盘中间，“品”字头朝向泡茶者。茶巾、壶承和茶盘，三者按先后顺序，从泡茶者正前方延伸成一条直线。

正洗放置在茶盘左侧，盘内放置干净茶杯。副洗1置于茶盘右侧或茶台之下，盘内装水；副洗2置于壶承左侧或茶台之下。

将素纸沿中线对折再对折成小正方形，与茶罐一同放置在正洗左上方。炉台置于茶台的右侧，泥炉置于炉台中间，生火工具和生火材料置于泥炉右边，羽扇置于泥炉左边，铜盆和毛巾置于茶台左侧。

8.2 生火

竹薪点燃引火，用坚炭或乌榄炭生火。砂铤添水，置于泥炉上。

8.3 净手

面带微笑向品茗者弯腰行礼，从椅子左侧入座后净手并擦干。

8.4 候火

煽风催火，使炭充分燃烧至表面呈现灰白色。

8.5 倾茶

泡茶者左手持茶罐上方1/3处，将茶罐移至胸前交接至右手，右手持茶罐下方，左手旋转开盖，将盖子与罐身分置于左右两侧。

左手拿起素纸移至胸前，双手打开素纸后置于左手掌心，用右手食指按压纸张中心，形成自然弧度。右手将茶罐拿起，倾倒茶叶于素纸上。

盖好茶罐，双手行侧弧线，将茶罐放回原位，双手沿原弧线归位。

8.6 炙茶

将砂铤轻放在茶台右下角，双手拿捏素纸两端对角，将盛有茶叶的素纸移至泥炉上方10 cm ~ 15 cm处，以顺时针和逆时针方向交替转动，中间翻动茶叶1 ~ 2次并作上下移动，炙至茶叶散发出香味。

8.7 温壶

泡茶者左手揭开壶盖，右手将砂铤移至壶口上方约5 cm处，淋壶口一圈后拉高水注至离壶口距离约10 cm处将水注满，盖上壶盖，在壶盖上方约5 cm处绕淋盖眉后将砂铤放回原处。

8.8 温杯

泡茶者拿起茶壶，轻点茶巾，行弧线移至茶盘上，从最右边的杯子开始，逆时针将壶内热水均匀倒入茶杯中，将茶壶内热水沥干，行弧线将茶壶放回壶承上。

根据泡茶者习惯的左手或右手进行温杯。以右手为例，右手食指和拇指拈起最右边的茶杯，杯口向左，置于茶盘顺时针方向上的另一杯中，食指松开，中指托底沿，拇指快速拨动杯口边沿，滚动茶杯一圈，用拇指、食指轻拈杯沿，中指轻抵杯底轻点一次，将杯中余水点尽后归位。第二、三杯操作相同。

8.9 纳茶

泡茶者双手持壶把和壶嘴，将茶壶抬高3 cm ~ 4 cm并旋转90°，壶嘴向内放回壶承，左手揭开壶盖置于茶台上。

泡茶者左手托素纸，右手中指轻压素纸上方，左手食指和中指夹住素纸，右手食指和中指将部分条状茶叶纳于壶底和近壶嘴处，碎状茶叶放置中层，剩余茶叶置于上面。

纳茶完毕，将素纸折好归位。双手端起茶壶，左手托壶，右手轻拍壶身后将茶壶旋转90°水平放回壶承。

8.10 润茶

泡茶者左手开盖，右手取砂铤将沸水沿壶内低注一圈后，提高砂铤，选择茶壶内侧定点注入沸水，至水满而不溢出。

8.11 刮沫

泡茶者左手捏住壶盖，沿壶口水平轻刮一圈，将茶沫去掉，盖定，再用沸水淋于盖眉后将砂铤归位。

8.12 烫杯

泡茶者提壶在茶巾上轻点、擦拭壶底水渍，行弧线至茶盘上，从“品”字头的杯子开始，逆时针在杯子之间倾洒茶汤烫杯，茶汤倾尽后将茶壶归位。

8.13 高冲

泡茶者左手开壶盖，右手取砂铤将沸水沿壶内均注一圈，再定位壶口内侧，拉高并均匀注入沸水。水满盖定，再淋壶身。

8.14 滚杯

冲注结束后，将砂铤归位，再按8.8温杯步骤操作。

8.15 低筛

泡茶者提壶，在茶巾上轻点、擦拭壶底水渍后移至茶盘，将壶嘴前部的少许淡茶汤倾倒入茶盘中，从“品”字头的杯子开始，逆时针往各杯筛茶汤，先筛五分，再斟至七八分使茶汤均匀。如需浸泡茶壶，出汤前泡茶者提壶，行弧线移至副洗1中浸泡约3 s。

8.16 点茶

茶汤将尽时，巡回向各杯点滴茶汤，手法要稳、准、匀，确保壶中茶汤沥尽。

8.17 请茶

右手手指并拢掌心向上，拇指稍微内收，顺时针走弧线，敬请品茗者品尝茶汤。

8.18 闻香

用拇指和食指轻捏杯沿，顺势稍微倾出少许茶汤，中指托起杯底，端至鼻前嗅闻。

8.19 啜味

分三口吸气把茶汤啜入口腔，徐徐下咽，让茶汤与口腔各部位充分接触，全面感受茶汤滋味。

8.20 审韵

品饮茶汤后，轻扇茶杯，稍凉后吸嗅杯底，赏杯中韵香。

8.21 谢宾

品茗者品饮完毕，泡茶者将茶杯收齐，起身弯腰行礼、退场。

9 冲泡解说

泡茶者在冲泡演示过程中可按冲泡品饮步骤进行解说，演示解说词见附录A。

附录 A

(资料性)

潮州工夫茶艺冲泡品饮演示解说词

潮州工夫茶冲泡品饮演示解说词可按以下内容解说：

- a) 备器—子渊尽具；
- b) 生火—燧人圣火；
- c) 净手—弘一沐手；
- d) 候火—诸葛借风；
- e) 倾茶—时珍取茗；
- f) 炙茶—朝云指舞；
- g) 温壶—孟臣暖身；
- h) 温杯—清照宠柳；
- i) 纳茶—雪芹舞龙；
- j) 润茶—太白醒梦；
- k) 刮沫—卢仝拂面；
- l) 烫杯—蔡襄如书；
- m) 高冲—东坡吟泉；
- n) 滚杯—哪吒滚轮；
- o) 低筛—关公巡城；
- p) 点茶—韩信点兵；
- q) 请茶—赵德敬茗；
- r) 闻香—韩愈觅香；
- s) 啜味—神农沁味；
- t) 审韵—居易觉珍；
- u) 谢宾—蔡廓有礼。