

团体标准

T/MCYX 005-2024

茉莉花茶茶艺技术规程 (盖碗泡饮法)

Technical specification for Jasmine tea ceremony

(Applied to Covered Bowl)

2024 - 10 - 18 发布

2024 - 10 - 18 实施

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 器具.....	2
5 冲泡参数.....	3
6 礼仪.....	3
7 演示步骤.....	4

全国团体标准信息平台

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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专利的责任。

本文件由福建农业职业技术学院提出。

本文件由福建省茶艺师协会归口。

本文件起草单位：福建农业职业技术学院、福建省茶艺师协会茶艺专委会、福建农林大学、福建省张雪儿技能大师工作室、福建幼儿师范高等专科学校、福建省吴成建技能大师工作室、南平市吴秀秀技能大师工作室、晋安区刘菲技能大师工作室、福州海峡茶业交流协会、闽榕茶业有限公司、福州市发来茶业有限公司、福建大川茶业有限公司、福州市臻岩茶业有限公司、兰叙人文茶空间、福州市周宗锷技能大师工作室、晋安区刘文豪技能大师工作室。

本文件主要起草人：杨振坦、何东进、陈丹、张雪儿、郑少燕、王会全、吴成建、陶湘辉、邓婷婷、赖凌凌、王秀英、林滢、苏燕、陈慧、吴秀秀、刘菲、叶丽萍、严锦华、陈发来、张陈勇、林秀清、万柳英、周宗锷、刘文豪、苏雅。

茉莉花茶茶艺技术规程

（盖碗泡饮法）

1 范围

本文件规定了茉莉花茶茶艺的术语和定义、器具、冲泡参数、礼仪和演示步骤等内容。本文件适用于茉莉花茶盖碗冲泡技艺。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 4706.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 22292 茉莉花茶
- DB 35/T 1634 茉莉花茶冲泡与品鉴方法
- T/CTSS 32 包装饮用天然泡茶水
- T/MCYX 004 茶艺操作术语（泡饮型）

3 术语和定义

T/MCYX 004界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茉莉花茶茶艺

以符合 GB/T 22292 规定的茉莉花茶为冲泡对象，按照 DB35/T 1634 的冲泡要求，融合艺术性、观赏性、体验感为一体的盖碗直接品饮技艺。

3.2 盖碗

又被称为“三才杯”，由碗盖、盏托、碗身三部分组成，寓意“盖为天、托为地、碗为人”，暗含天地人和之意。

3.3 盖碗泡饮法

将盖碗作为泡茶器和品茶器、直接品饮茶汤的方法，通常一人一碗。

3.4 环绕注水

注水位点环绕杯壁与茶接触部分的注水方式。

3.5 高低往复注水

注水位点由低至高往复三次后收水的注水方式，又被称为“凤凰三点头”。

4 器具

4.1 基本要求

以美观、简洁、便于操作为宜。

4.2 主要器具

4.2.1 煮水器

材质可选用玻璃、陶瓷、金属等，容量不少于800mL为宜，并符合GB 4706.4、GB 4806.9、GB 17762的规定。

4.2.2 泡茶器

盖碗（三才杯）3个，以白瓷敞口型为佳，容量 150mL~180mL为宜。

4.2.3 品茶器

品茶器即为泡茶所用盖碗。

4.3 辅助器具

4.3.1 茶盘

放置盖碗的器具，宜选用敞口浅腹盘。材质宜选用漆器、木质、竹质等。形状方形或圆形皆可，方形茶盘以长40cm~45cm、宽30cm~35cm为宜，圆形茶盘直径以30cm~35cm为宜。

4.3.2 奉茶盘

放置品茶器、端奉给品茗者的器具，通常为长方形、圆形等。材质宜选用漆器、木质、竹质等。

4.3.3 茶洗

盛放弃水或茶渣的器具，又称水盂。材质宜选用陶瓷或玻璃等，容量约500mL~600mL。

4.3.4 茶罐

存放茶叶的容器，要求密封性强，无异味。

4.3.5 茶巾

用于擦拭茶桌或者盖碗碗底水渍。以吸水性强的布料为宜，色泽与铺垫（4.4）的颜色一致或接近。

4.3.6 取茶器

4.3.6.1 茶荷

盛放、鉴赏茶叶的器具。材质宜选用陶瓷、木质、竹质、漆器、玻璃等。

4.3.6.2 茶匙

拨取干茶的器具。材质宜选用陶瓷、木质、竹质、漆器、玻璃等。

4.3.6.3 茶匙架

放置茶匙的器具。材质宜选用陶瓷、木质、竹质、漆器、玻璃等。

4.4 铺垫

4.4.1 茶桌

用于摆放器具的台面。形状、材质、规格可以多样，以便于演示为宜。

4.4.2 桌布

尺寸与茶桌匹配，颜色以协调为宜。

4.4.3 桌旗

用于装饰茶桌的桌布。材质以棉、麻、竹等为宜，颜色宜与桌布、器具、服饰等搭配。

5 冲泡参数

5.1 茶水比

符合DB35/T 1634的要求，以1:50~1:70为佳，每杯3g左右为宜。

5.2 冲泡水温

符合DB35/T 1634的要求，以90°C~100°C为宜。高档特种茉莉花茶水温宜稍低，级型茉莉花茶水温宜高。

5.3 浸泡时间

以3min~5min为宜。

6 礼仪

6.1 基本礼仪

6.1.1 服装宜整洁、大方，呼应茉莉花茶清新淡雅的特色，并与茶席整体设计相协调；佩戴饰品以不影响茶艺演示操作为宜。

6.1.2 妆容宜自然、大方、整洁，以淡妆为宜。

6.1.3 姿态包括站姿、走姿、坐姿等。女茶艺师应自然、从容、优雅；男茶艺师应自然、从容、阳刚。

6.2 茶艺礼仪

6.2.1 鞠躬礼

a) 行站式鞠躬礼时，以站姿为预备，上半身平直，头、背成一条直线，弯腰时吐气，直身时吸气，弯腰到位后略作停顿，再慢慢直起上身。

- b) 根据鞠躬弯腰程度（头、背与腿之间的角度），鞠躬礼分为草礼（150°左右）、行礼（120°左右）和真礼（90°左右）。“草礼”用于奉茶前后，“行礼”、“真礼”用于主、客之间。

6.2.2 奉茶礼

6.2.2.1 女茶艺师奉茶礼

上身中正挺直，下身膝关节弯曲，重心下移，左脚在前，小腿垂直于地面，右脚在后；两腿交叉重叠，脚尖朝前，右膝盖顶住左小腿，下蹲，保持上身直立。茶艺师行伸掌礼，伸出右手或左手，四指并拢，大拇指向内微收，手掌略向内凹，掌心向上，与品茗杯呈45°角，示意“请用茶。”

6.2.2.2 男茶艺师奉茶礼

两腿站直，脚尖分开；以腰为中心，身体前倾，弯腰奉茶。茶艺师行伸掌礼，伸出右手或左手，四指并拢，大拇指向内微收，手掌略向内凹，掌心向上，与品茗杯呈45°角，示意“请用茶。”

6.2.2.3 奉茶礼其他要求

- a) 奉茶前，应与客人正面相对后行“草礼”；
b) 奉茶结束时，应先退后两步后行“草礼”，再侧身转弯，以示对客人的尊重，切忌调头就走。

7 演示步骤

7.1 基本流程

备水→入场→备器→温具→赏茶→投茶→润茶→冲泡→奉茶→品茶→谢宾。

7.2 顺序要求

在温具、投茶、润茶、冲泡的演示步骤中，三个盖碗的操作顺序遵循“由远及近、左右碗不跨越”的原则，或“前”碗→“左”碗→“右”碗，或“前”碗→“右”碗→“左”碗（见图1）。

7.3 手势要求

7.3.1 持盖碗手势

右手虎口分开，拇指、中指搭握住碗沿，食指轻抵盖钮，其他手指自然弯曲。

7.3.2 持碗盖手势

左手食指抵住盖钮，中指与大拇指置于盖钮两侧，其他手指自然弯曲或微握拳，轻轻将盖子提起。

7.3.3 合碗盖手势

左手食指抵住盖钮，中指与大拇指置于盖钮两侧，其他手指自然弯曲或微握拳，轻轻将盖子提起至碗口上方后，从碗口左沿斜插着合上碗盖。

7.3.4 端盖碗手势

- a) 双手相对置于盖碗两侧，大拇指置于盪托边沿处，食指与中指轻托盪托下部，其他手指自然微曲，缓缓向上，平稳地端起盖碗。男、女茶艺师均可采用此手势。
b) 双手相对置于盖碗两侧，食指置于盪托边沿处，大拇指与中指轻托盪托下部，其他手指自然微曲，缓缓向上，平稳地端起盖碗。女茶艺师宜采用此手势。

- c) 单手置于盖碗一侧，大拇指置于盖托边沿处，食指与中指轻托盖托下部，其他手指自然微曲，缓缓向上，平稳地端起盖碗。男、女茶艺师均可采用此手势。

7.4 备水

冲泡用水应符合 GB 5749、GB 8537、GB 19298 和 T/CTSS 32 的要求，并将水烧至沸腾备用。

7.5 入场

茶艺师进场，面带微笑向品茗者行鞠躬礼后入席，开始备器。

7.6 备器

7.6.1 器具定位

茶盘放置在茶桌中间，内置 3 个盖碗。茶桌两侧分干区和湿区。干区放置奉茶盘、茶罐、茶荷、茶匙、茶匙架等；湿区放置煮水器、茶洗等。器具定位示意图见图 1。

7.6.2 摆放要求

- 3 个盖碗呈“品”字形放置在茶盘中间；
- 烧水壶壶嘴应呈水平方向或向内呈 45° 。



图 1 器具定位示意图

7.7 温具

7.7.1 温具流程

翻盖→注水→涤杯。

7.7.2 温具方法

7.7.2.1 翻盖

一手持碗盖，直接斜插于碗身与盖托之间或斜搭于盖托上。三个盖碗的翻盖顺序应符合7.2的规定。

7.7.2.2 注水

持壶环绕盖碗内壁注水，注水至盖碗容量 $1/3\sim 1/2$ 时断水。三个盖碗的注水顺序应符合7.2的规定。

7.7.2.3 涤杯

- a) 女茶艺师左手持碗盖至身前，保持盖子垂直于水平线；右手虎口分开，拇指、中指、食指握住杯身约 $1/2$ 处，其他手指自然弯曲，将杯身拿至身前。涤杯时，右手手腕以逆时针方向缓慢转动杯身两圈，均匀涤烫碗身内壁。倾倒时，双手持器具移至茶洗上方，倾斜杯身，淋洗碗盖内壁。将水沥干后，复位器具至翻盖状态。三个盖碗的涤烫顺序应符合7.2的规定。
- b) 男茶艺师左手先盖合“前”碗，后左右两手同时盖合“左”碗和“右”碗；单手持盖碗，移至胸前。涤杯时，以逆时针方向缓慢转动杯身两圈，均匀涤烫碗身内壁。倾倒时，将盖碗移至茶洗上方，倾斜杯身，将水沥干。涤杯结束后，盖碗复位至翻盖状态。三个盖碗的涤烫顺序应符合7.2的规定。

7.8 赏茶

7.8.1 观外形

从茶罐中用茶匙拨取茶叶至茶荷上，轻轻转动茶荷，从不同角度欣赏茶叶的外形。

7.8.2 嗅干香

将茶荷靠近鼻子，并吸气嗅香。

7.8.3 展示茶叶

- a) 女茶艺师手法为将茶荷由胸前向左前方移动，继而由左向右以半弧形的轨迹向品茗者展示茶叶外形。
- b) 男茶艺师手法为将茶荷由胸前向正前方移动，停顿2秒~3秒左右，以向品茗者展示茶叶外形。

7.9 投茶

左手持茶荷，右手持茶匙，至盖碗上方约2cm处，拨茶入碗。三个盖碗的投茶顺序应符合7.2的规定。

7.10 润茶

7.10.1 润茶流程

注水→合盖→摇香→翻盖。

7.10.2 润茶方法

7.10.2.1 注水

持壶以环绕注水法（3.4）注水。注水量以少量、刚好浸没茶叶为准，应保持水柱均匀和流畅。三个盖碗的注水顺序应符合7.2的规定。

7.10.2.2 合盖

按7.3.3的要求。三个盖碗的合盖顺序应符合7.2的规定。

7.10.2.3 摇香

- a) 女士双手相向握住碗身 $2/3$ 处，移至胸前之后，调整至持盖碗手势，左手轻托碗底，逆时针快速转动两圈后，将盖碗复位。三个盖碗的摇香顺序应符合7.2的规定。

b) 男士右手持盖碗，移至胸前之后，逆时针快速旋转两圈后，将盖碗复位。三个盖碗的摇香顺序应符合 7.2 的规定。

7.10.2.4 翻盖

与7.7.2.1相同。

7.11 冲泡

采用高低往复注水法（3.5）依次将三个盖碗注至七分满后，合碗盖。三个盖碗的注水、合盖顺序应符合7.2的规定。

7.12 奉茶

将盖碗端至奉茶盘中，起身行至正面朝向品茗者后，行鞠躬礼、端盖碗、行奉茶礼。

7.13 品茶

7.13.1 观汤色

端起盖碗后，左手持盏托，右手持碗盖向前轻撇茶汤，欣赏汤色和茶叶在杯中的姿态。

7.13.2 嗅香气

观汤色后，持碗盖移至鼻下方，吸气嗅香 2 秒~3 秒，动作自然舒缓。

7.13.3 品滋味

嗅香气后，持碗盖向前微撇茶汤留出缝隙后，细细品尝茶汤滋味。品尝时，女士宜向右微侧身，男士宜端坐。

7.14 谢宾

品茶完毕，将盖碗放回原位，端坐片刻后，起身站定于座位一侧，行鞠躬礼，示意“演示结束”。
