



# 江苏省茶叶学会标准

T/JSSCYXH 03—2025

## 扬州茶艺规范

Yangzhou Tea Ceremony Standards

2025 - 9 - 11 发布

2025 - 12 - 11 实施

江苏省茶叶学会 发布



## 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
3.1 扬州茶艺 .....	1
3.2 功夫泡 .....	1
3.3 茶艺演示 .....	1
4 基本要求 .....	1
4.1 演示人员 .....	1
4.2 环境 .....	1
4.3 茶席 .....	1
4.4 茶叶 .....	2
4.5 水 .....	2
4.6 茶艺器皿 .....	2
4.7 动作 .....	2
4.8 技艺 .....	2
5 茶艺体验 .....	2
5.1 功夫泡 .....	2
5.2 茶艺演示 .....	2
5.3 茶艺流程 .....	2
5.4 茶艺意境提升 .....	2

## 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专利的责任。

本文件由扬州泊心园茶文化有限公司提出。

本文件由江苏省茶叶学会归口。

本文件起草单位：扬州茶艺专委会、泊心园茶文化有限公司、静雅职业技能培训学校。

本文件主要起草人：王晓玲、赖声伟、鞠冬冬、华干林。

# 扬州茶艺规范

## 1 范围

本标准规定了扬州茶艺的术语和定义，基本要求，茶艺体验的内容。  
本文件适用于扬州茶艺展示展演。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 8302 茶 取样  
DB32/T 446-2007 绿杨春茶  
T/YZH003-2021 绿杨红

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 扬州茶艺

富有扬州人文的特色，注重茶的色香味韵，讲究茶氛围、茶美学和茶体验等。传播中国茶文化，体现扬州慢生活。

### 3.2 功夫泡

专注将茶泡得好喝又好看。注重茶的色香味韵，讲究流程动作、冲泡技艺、茶艺分享等。

### 3.3 茶艺演示

将琴、棋、书、画、诗、曲、花等传统文化融进茶，注重茶的艺术呈现和人文体验。

## 4 基本要求

### 4.1 演示人员

- 4.1.1 演示人员指甲清爽干净，不使用香水或带气味的护肤品。
- 4.1.2 演示人员服饰应得体大方，化淡妆，发型整洁。
- 4.1.3 演示人员服饰风格要清新淡雅，方便茶艺演示。
- 4.1.4 演示人员熟悉所泡茶品的品质特征，冲泡方法及茶历史人文。

### 4.2 环境

- 4.2.1 演示环境干净整洁、无异味、无噪音。
- 4.2.2 演示环境准备好应季插花、扬派盆景等。
- 4.2.3 演示环境准备好扬州文人香，与茶性契合的香品。
- 4.2.4 演示环境准备好符合茶氛围的音乐，例如古琴、古筝、琵琶、笛子、箫等民族乐曲。

### 4.3 茶席

所选用的茶器要能体现所泡茶品的品质，所搭配的物品及色彩与营造的茶氛围要能相互协调，并且表达扬州的人文气质。

#### 4.4 茶叶

应符合DB32/T1682—2010、T/YZH 003-2021等要求。

#### 4.5 水

水质应符合GB5749—2006的要求。

#### 4.6 茶艺器皿

盖碗或泡茶壶、匀杯、品茗杯、杯托、茶荷、茶巾、奉茶盘、茶叶罐、热水壶、扬州人文相关饰品等。

#### 4.7 动作

茶艺演示动作要连贯自然，避免重复，演示手法规范且具有艺术感。

#### 4.8 技艺

4.8.1 茶水比例：绿杨红茶以1:20为宜；绿杨春茶以1:30为宜。

4.8.2 冲泡水温：绿杨红90摄氏度为宜；绿杨春85摄氏度为宜。

4.8.3 时间与次数：绿杨红茶冲泡6次为宜，每次浸泡时间为5—10秒。绿杨春茶冲泡4次为宜，每次浸泡时间30秒左右。

### 5 茶艺体验

#### 5.1 功夫泡

专注将茶泡得好喝又好看。注重茶的色香味韵，讲究流程动作、冲泡技艺、茶艺分享等。

#### 5.2 茶艺演示

将扬州琴、棋、书、画、诗、曲、花等地方传统文化融进茶，注重茶的艺术呈现和人文体验。

#### 5.3 茶艺流程

5.3.1 备器：将茶叶、泡茶相关器皿，摆放到相应的合适位置。

5.3.2 行礼：茶艺演示人员面向茶友鞠躬行礼。

5.3.3 赏茶：将茶叶置于茶荷中，让茶友鉴赏干茶外形、色泽。

5.3.4 温器：用热水温热盖碗或茶壶、公道杯及品茗杯等茶器。

5.3.5 投茶：将茶荷中的茶叶拨入盖碗或茶壶中。

5.3.6 注水：注热水至盖碗或茶壶中。

5.3.7 出汤：将泡好的茶汤低斟至匀杯中。

5.3.8 匀茶：将公道杯中的茶汤均匀地分入品茗杯，七分满为宜。

5.3.9 奉茶：双手捧杯或用奉手盘，将茶汤奉给茶友。

5.3.10 品茶：观汤色、闻香气、品滋味。

#### 5.4 茶艺意境提升

在茶人眼里，茶乃天涵地孕的灵物。泡茶可修身养性，品茶如品味人生。泡出好茶，不仅要识茶性、用对水，还要把握好水温、茶水比例、冲泡时间等。

与茶相伴，在茶中找到乐趣；与茶交融，在茶中得到滋养；与茶相对，投入一分静，换来十分雅。扬州茶艺富有扬州人文的特色，注重茶的色香味韵；讲究茶氛围、茶美学和茶体验等。传播中国茶文化，体现扬州慢生活。