

团 体 标 准

T/CTSS 5—2019

潮州工夫茶艺技术规程

Technical regulation of Chaozhou gongfu tea ceremony

2019 - 12 - 18 发布

2019- 12 -21 实施

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国茶叶学会提出并归口。

本标准主要起草单位：宋凰生态茶业有限公司、浙江大学茶叶研究所、湖南农业大学、潮州市天羽工夫茶文化交流中心。

本标准主要起草人：叶汉钟、王岳飞、林镇填、王翠莹、侯晓东、叶青青、洪丽纯。

潮州工夫茶艺技术规程

1 范围

本标准规定了潮州工夫茶艺的术语和定义、茶器物、茶水比例、茶壶执持手法、姿态礼仪、烹茶步骤的要求。

本标准适用于潮州工夫茶的冲泡技艺。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302-2013 茶 取样

GB/T 30357.6-2017 乌龙茶 第6部分：单丛

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 潮州工夫茶艺

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。

4 茶器物

4.1 构成

主要茶器为茶壶、茶杯、砂铫、泥炉，又称茶器四宝，并配以其它器皿、生火材料与辅助物品。

4.2 泡茶器

以朱泥壶（孟臣壶）与盖瓿（盖碗）两种为主。朱泥壶以宜兴、潮州两地产为尚，盖瓿以白瓷敞口型为佳。容量 90 mL~150 mL，以 120 mL 为宜。

4.3 品茗杯

以潮州白瓷小杯为主,容量 25 mL~35 mL，传统习俗中数量 3 个。

4.4 砂铫

容量 300 mL~500 mL，以潮州本地砂泥烧制而成的砂铫为佳，其它符合安全和卫生标准材料制成的煮水器也可代替使用。

4.5 泥炉

直径 12 cm~20 cm，高 25 cm~40 cm，以传统红、白泥小风炉为主。可用小型远红外线炉、电陶炉代替。

4.6 茶盘

敞口浅腹瓷盘，口径 15 cm~22 cm，高 2 cm~5 cm，用于放置茶杯。

4.7 壶承、壶垫

壶承为圆形浅腹瓷盘，高 4 cm~5 cm，根据茶壶或盖瓿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。

4.8 茶洗

由 1 个正洗 2 个副洗组成。正洗为圆形浅腹瓷盘，口径 12 cm~18cm，高 4 cm~5 cm，放置备用的茶杯。副洗 1 与正茶洗器型相似，用以浸泡茶壶；副洗 2 为圆形瓷碗，倾倒茶渣和废水。

4.9 储水器

4.9.1 水瓶

用于添水，容量约 1000 mL。

4.9.2 水钵

用于储水，容量约 5000 mL，以宽口、束脚、圆腹的瓷缸体为佳。

4.9.3 龙缸

用于储水的水缸，容量适宜，带盖。

4.10 羽扇

生火时搨风用，大小与泥炉相适应，传统鹅毛羽扇为佳。

4.11 生火工具

包括铜锤、大铜钳、小铜钳、铜铲、铜火箸。生火时，铜锤用于敲炭，大铜钳用于夹冷炭，小铜钳用于夹热炭，铜铲用于清理炭灰和添加橄榄炭。铜火箸用于拨炭。

4.12 生火材料

包括竹薪、坚炭、橄榄炭。竹薪用于引火，坚炭以荔枝炭、龙眼炭等为主，橄榄炭由乌榄核烧制而成。

4.13 茶台

放置泡茶器、茶壶、茶盘、茶杯、茶洗、茶巾等冲泡器具。形状、材质、规格不限，以方便冲泡为宜。

4.14 炉台

放置泥炉、砂铤、水瓶、生火工具等。

4.15 茶巾

以吸水性强的布料制作，用于擦拭茶桌或者壶底水渍。

4.16 茶罐

储藏茶叶的容器，要求密封性强。旧时多用潮阳产的锡罐，现代以不锈钢罐、陶瓷罐等为主。

4.17 素纸

用于炙茶、倾茶的绵纸。

5 冲泡参数

5.1 茶水比：1/12 (g/mL) ~ 1/16 (g/mL)。

5.2 冲泡水温：沸水。

5.3 出汤时间

5.3.1 浓饮（传统）

以等级二级茶叶为例，将 8g 茶叶投入容量 100 mL 的泡茶器中，润茶后冲泡 38s 出汤，第 2~5 道 22s~35s 出汤，6 道以上出汤时间要逐道增加。

5.3.2 醇饮（普及）

以等级二级茶叶为例，将 7g 茶叶投入容量 120 mL 的泡茶器中，润茶后冲泡 38s 出汤，第 2~5 道 15s~30s 出汤，6 道以上出汤时间要逐道增加。

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，进行点茶；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，进行点茶。

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，小拇指托住盖瓯足部。

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。

女性站姿：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，脚尖呈V状分开，二者之间呈 $45^{\circ} \sim 60^{\circ}$ 。

男性站姿：双脚分开与肩同宽，双手放在身体两侧。

7.2 行姿

走姿是站姿的延续动作，行走时，保持站姿中除手和脚以外的各种要领。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 $10^{\circ} \sim 15^{\circ}$ ，由大臂带动小臂摆动，肘关节只可微曲。

7.3 坐姿

女性轻缓坐下，双膝并拢；男性挺胸，头正肩平，双腿自然分开，与肩同宽。坐时，泡茶者宜坐椅子的 $1/2 \sim 2/3$ 的位置。泡茶时，上身挺直，收腹，双肩放松；双手无操作时，两手自然地放置，双目平视。

8 冲泡步骤

8.1 备器

8.1.1 茶巾折叠好，放置在壶承后方。

8.1.2 朱泥壶（孟臣壶）水平放置在壶承内，壶嘴朝向可根据习惯用手决定，但不可对着品茗者。

8.1.3 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。

8.1.4 正茶洗放置在茶盘左侧，盘内备有干净茶杯；副洗一置于茶盘右侧，盘内装冷水（或热水，视情况确定使用），用以浸泡茶壶；另一副洗置于壶承左侧或茶台之下，用以倾倒茶渣和废水。

8.1.5 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茶洗左上方，距离依泡茶者可操作范围而定。所用炉台置于茶台的右侧。泥炉置于炉台中间，生火材料及生火铜器套件置于泥炉右边，羽扇置于泥炉左边。

8.1.6 净手所需的器物提前准备。

8.1.7 盖瓯冲泡的步骤参照朱泥壶的程式。

8.2 泥炉生火

砂铤添水，竹薪点燃引火，用坚炭或橄榄炭生火，为煮水作准备。

8.3 净手

泡茶者进场，面带微笑向品茗者弯腰行礼（鞠躬 30°）。从椅子左边入座后净手并擦干。

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

泡茶者左手拿住茶叶罐上方 $1/3$ 处，将茶罐移至胸前交接至右手，右手拿住茶叶罐下方，左手旋转开盖，将盖子与罐身分置与左右两侧。

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，倾倒适量茶叶于素纸上。

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的位置，然后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移动。中间翻动茶叶一至二次并作上下移动，炙至茶散发出清纯香味即可。

8.7 温壶

泡茶者左手将壶盖揭开，右手将砂铤移至高于壶口约 5 cm 处，淋壶口一圈后拉高水注至 10 cm 处将水注满，盖上壶盖，在高于壶盖 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，沿逆时针方向将壶内热水均匀倒入茶杯中，再将茶壶内热水沥干，行弧线将茶壶放回壶承上。

温杯根据惯用手进行，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，使茶杯轻巧向前滚动一圈即可。后用拇指、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，将茶壶抬高至 3 cm~4 cm 处，将茶壶旋转约 90°，使壶嘴向内后放回壶承，左手揭开壶盖置于盖置上。

泡茶者左手托住素纸，右手中指轻压素纸上方的同时，左手食指和中指顺势夹住素纸。用右手食指和中指，将部分条状茶叶纳于壶底和近壶嘴处，细末部分放置中层，再将余下的条状茶叶置于上面。茶叶用量约占茶壶八成左右为宜。

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

8.10.1 高注

泡茶者取水，左手开盖，右手取砂铤将沸水沿壶内低注一圈后，提高砂铤，选择茶壶内侧某一点定点注入沸水，至水满溢出壶口。

8.10.2 刮沫

泡茶者用左手捏住茶壶盖钮，沿壶口行“之”字形走向，将茶沫轻轻旋刮，盖定，再用沸水淋于盖眉后将砂铤归位。

8.11 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，沿逆时针方向，在各个杯子之间倾洒茶汤烫杯，倾尽茶汤后将茶壶归位，然后将茶杯绕茶壶近主泡内侧行弧线把茶汤弃于副洗，再原弧线归位。

8.12 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，再定位壶口内沿某点，拉高并均匀注入沸水。注水时不可断续、不可急迫，忌直冲壶心。水满盖定，再淋壶身。

8.13 滚杯

冲注结束后，将砂铤移置茶盘注水淋杯，注满水后将砂铤归位，再按本章 8.8 温杯步骤操作。

8.14 低斟

泡茶者提壶，行弧线移至右边副洗的冷水（或热水，视情况确定使用）中浸泡 2s 左右，再提壶移回茶巾上擦拭壶底后移至到茶盘，先将壶嘴前部（盖瓯前端）的少许淡茶汤倾倒入茶盘中，然后沿逆时针方向往各杯斟茶汤，先注五分，再斟至七八分为佳。斟茶过程要求茶汤均匀。

8.15 点茶

茶壶内茶汤将尽时，巡回向各杯点滴茶汤，手法要稳、准、匀，确保壶中茶汤沥尽。

8.16 请茶

右手手指并拢掌心向上，拇指稍微内收，沿顺时针方向走弧线，敬请品茗者品尝茶汤。如有主客，以主客为第一位；如无主客，第一轮冲泡从泡茶者左边的第一位开始，由左到右，依次是第一、二、三位品茗者品饮，第二轮冲泡则为第二、三、四位品饮，第三轮冲泡是第三、四、五位品饮，依一退四补顺序茶杯。依此循环为规则，泡茶者一般不参与品饮第一轮冲泡的茶汤。

8.17 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。

8.18 啜味

分三口啜饮（吸气把茶汤吸入口腔），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。

8.19 审韵

品饮茶汤后，轻搦茶杯，稍凉则吸嗅杯底，赏杯中韵香。一泡茶可重复冲泡数次。

8.20 谢宾

待品茗者品饮完毕，将茶杯收齐后，起身行礼、退场。

国家级非物质文化遗产项目“潮州工夫茶艺”冲泡程序参见附录 A。

(资料性附录)

国家级非物质文化遗产项目“潮州工夫茶艺”冲泡程序

A.1 备器（精心备器具）

将器具摆放在相应位置上，俗话说：“茶三酒四”，茶杯呈“品”字形摆放。

A.2 生火（榄炭烹清泉）

泥炉生火，砂铤添水，添炭煽风。

A.3 净手（沐手事佳茗）

烹茶净具全在于手，洁手事茗，滚杯端茶。

A.4 候火（煽风催炭白）

炭火燃至表面呈现灰白，即表示炭火已燃烧充分，杂味散去，可供炙茶。

A.5 倾茶（佳茗倾素纸）

所使用的素纸为绵纸，柔韧且透气，适合炙茶提香。

A.6 炙茶（凤凰重浴火）

炙茶能使茶叶提香净味。炙茶时，茶叶在炉面上移动而不是停留，中间翻动茶叶一到二次至闻香时香清味纯即可。

A.7 温壶（孟臣淋身暖）

壶必净、洁而温。温壶，提升壶体温度，益于增发茶香。

A.8 温杯（热盖巧滚杯）

滚杯要快速轻巧，轻转一圈后，务必将杯中余水点尽，是潮州工夫茶艺独特的温杯方法。

A.9 纳茶（朱壶纳乌龙）

纳茶时，将部分条状茶叶填于壶底，细茶末放置于中层，再将余下的条状茶叶置于上层，用茶量约占茶壶容量八成左右为宜。

A. 10 润茶（甘泉润茶至）

将沸水沿壶口低注一圈后，提高砂铤，缘壶边注入沸水。至水满溢出。

A. 11 刮沫（移盖拂面沫）

提壶盖将茶沫轻轻旋刮，盖定，再用沸水淋于盖眉。

A. 12 烫杯（斟茶提杯温）

运壶至三个杯子之间，倾洒茶汤烫杯，然后将杯中茶汤弃于副洗。提高茶杯温度。

A. 13 高冲（高位注龙泉）

高注有利于起香，低泡有助于释韵，高低相配，茶韵更佳。

A. 14 滚杯（烫盏杯轮转）

用沸水依次烫洗茶杯。潮州工夫茶讲究茶汤温度，再次热盏必不可少。

A. 15 低斟（关公巡城池）

每1个茶杯如1个“城门”，斟茶过程中，每到1个“城门”，需稍稍停留，注意每杯茶汤的水量和色泽，3杯轮匀，称“关公巡城”。

A. 16 点茶（韩信点兵准）

点滴茶汤主要是调节每杯茶的浓淡程度，手法要稳、准、匀，必使余沥全尽，称“韩信点兵”。

A. 17 请茶（恭敬请香茗）

行伸掌礼，敬请品茗者品茗。

A. 18 闻香（先闻寻其香）

用拇指和食指轻捏杯缘，顺势倾倒表面少许茶汤，中指托杯底端起，杯缘接唇，杯面迎鼻，香味齐到。

A. 19 啜味（再啜觅其味）

分三口啜品。第一口为喝，第二口为饮，第三口为品。芳香溢齿颊，甘泽润喉吻。

A. 20 审韵（三嗅审其韵）

将杯中余水倒入茶洗，点尽，轻搨茶杯后吸嗅杯底，赏杯中余韵。

A. 21 谢宾（复恭谢嘉宾）

茶事毕，微笑并向品茗者弯腰行礼以表谢意。

全国团体标准信息平台