团 体 标 准

T/QGCML 1012-2023

# 宋代喫茶斗茶比赛技术规范

Technical specification of tea-fighting competition in Song dynasty

2023 - 07 - 10 发布

2023 - 07 - 25 实施

## 目 次

前	言	IJ
	范围	
2	规范性引用文件	. 1
3	术语和定义	. 1
	宋代喫茶斗茶比赛分类	
	基本要求	
	赛事要求	
	比赛流程图	
	比赛规则	
	评分标准	
	录 A (资料性) 比赛专用器	. 9
附	录 R (	11

## 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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位:湖北中和堂文化创意有限公司、武汉觉性之光文化传媒有限公司、湖北壹芳茶事文化有限公司。

本文件主要起草人: 刘红林、戴颖、代芸、章小芳、张贝、王念、朱晓婷、李明霞、陈长忠、李民。

## 宋代喫茶斗茶比赛技术规范

#### 1 范围

本文件规定了宋代喫茶斗茶比赛技术规范的术语和定义、宋代喫茶斗茶比赛分类、基本要求、赛事要求、比赛流程图、比赛规则、评分标准。

本文件适用于宋代喫茶斗茶比赛的具体操作流程及规范。

### 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 34778 抹茶

国家质量监督检脸检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

#### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

### 宋代喫茶斗茶 eating tea and fighting tea in Song Dynasty

宋代喫茶主要以"点茶"法为之,不论团(饼)茶或草(散)茶一般皆须研碾成茶末后,入盏注汤点啜,一改唐晚期直接将茶末置于茶釜或茶铛中的煎煮方式。宋代饼茶如北苑所制官焙团饼茶或外焙团饼茶,主要均以茶碾研碾成末。福建、两浙散茶,如双井、日铸等散茶,则多以茶磨研碾成末后点茶饮用。另外,宋代享有盛名的斗茶起源于五代的"茗战",其冲点方式与点茶相同,主要由斗茶人为之,只是更讲究点茶技巧及点茶过程中所衍生茶汤沫浡汤花的变化决定斗试胜负。

3. 2

#### 速度点茶比赛 speed tea order contest

参赛者按比赛规定动作较量点茶速度,在比赛规定时间内达成速度最快且动作合规者成绩最佳。

3. 3

## 斗茶 tea fight

斗茶是宋代具备广泛群众基础的一项体育文化娱乐竞技活动。参赛者以宋徽宗创立的七汤点茶法进 行竞技比试,其烹试追求人、水、器、茶之和谐,比试重点在于点茶技巧和茶汤品质。

3. 4

#### 茶汤画 tea soup painting

茶汤画古称"分茶",诗云"晴窗细乳戏分茶",被誉为茶汤上的工笔画。选手以勾线笔、茶匙等作为画笔,以清水、茶粉、茶汤、茶粉调膏等物为水墨颜料,在茶汤沫饽上进行绘画创作,是为茶汤画。

## 4 宋代喫茶斗茶比赛分类

宋代喫茶斗茶比赛分为流行点茶法和宋代七汤点茶法。

## 4.1 流行点茶法

流行点茶法按所使用的茶品分为茶粉点茶和茶汤点茶两种方式:

- ——茶粉点茶:参赛选手按比赛标准布置茶席,取茶匙从茶入(茶粉罐)中挑出数克茶粉,置于预热过的茶盏内,左手执壶将热水添注入茶盏,右手用茶筅调匀茶粉如膏状,再分数次添注热水入茶盏,期间,左手扶稳茶盏,勿使之晃动。右手持茶筅在茶盏中作"W"或"M"字形来回往复快速运动,持续击拂茶汤,直至茶盏中出现丰富沫饽,既是时下流行的茶粉点茶法;
- ——茶汤点茶:参赛选手按比赛标准布置茶席,左手执壶将比赛专用茶汤添注入茶盏,茶汤在茶盏中的占比不超过6成。执壶归位,扶稳茶盏,右手持茶筅在茶盏中作"W"或"M"字形来回往复快速运动,持续击拂茶汤,直至茶盏中出现丰富沫饽,既是时下流行的茶汤点茶法。

## 4.2 宋代七汤点茶法

七汤点茶法为宋徽宗赵佶所创,盛行于宋代,详见《大观茶论之点茶篇》。其操作流程要求自调膏始,将执壶中的热水分七个步骤渐次添注入茶盏; 运筅手法为指绕腕旋, 上下透彻, 持续旋转击拂茶汤, 这也是其与流行点茶法的显著不同之处。参赛选手根据沫饽出现的情况在各道茶汤及时调整运筅手法, 或轻或重, 或缓或急、分轻清重浊, 相稀稠得中, 以击拂出绵密细腻如云朵状沫饽(乳雾汹涌,溢盏而起, 周回凝而不动,谓之咬盏),即以"咬盏"为成功,此法既是七汤点茶法。

## 5 基本要求

比赛专用茶粉、茶汤、热水等均由赛事组委会统一提供,选手在现场预先取用装入相关茶具。

#### 5.1 比赛专用茶品

- ——茶粉:参赛标准自制茶粉应以符合国家食品卫生安全标准的原叶茶为原料,经过焙烤、研碾、 罗筛等再制工艺加工制成粉末状,且茶粉的细度应≥100目;
- ——抹茶粉:参赛标准抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定;
- ——参赛标准茶品(含样品)的贮存应符合 GB/T 30375 的规定,并应记录样品接收的相关信息;
- ——参赛标准茶品的包装应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

## 5.2 比赛专用水品

水品:参赛所使用的矿泉水、自来水、桶装水等类型水品,其水质标准应符合GB 5749、GB 19298的规定,且PH=7为宜。

## 5.3 比赛专用器具

比赛专用器具见附录A。

#### 6 赛事要求

#### 6.1 分类

#### 6.1.1 赛事分类

- ——社团赛事:由政府部门或社会团体组织的各级赛事,其级别主要划分为市级、省级、联省级、 全国级,合计4个级别;市级以下还可细分为社区级、街道级、区县级;
- 一一高校联赛:高校内各院系联赛、全市高校校际联赛、全省高校校际联赛、联省高校校际联赛、 全国高校校际联赛,合计5个联赛级别。

## 6.1.2 组别分类

——组别:分为个人组、战队组(5人战队);

——年龄组别:根据参赛选手的年龄段,比赛划分为6个参赛组别,见表1。

## 表1 参赛选手年龄组别表

	少儿A组	少儿B组	青少年组	成年A组	成年B组
年龄段	6-9 周岁	10-12 周岁	13-17 周岁	18-65 周岁	66 周岁以上

## 6.2 赛事人员及用语

- 6.2.1 赛事人员:由裁判员、评委、主持人、计时人、统分人、敲鼓人、后勤等组成。
- 6.2.2 比赛用语:预备、开始(计时)、结束、暂停、继续、警告一次、扣分一次等用语。

#### 6.3 比赛服装

- 一一宋式汉服齐腰襦裙:
  - 裙腰与腰部平齐, 故名齐腰襦裙, 按上襦样式划分为交领和直领齐腰襦裙(对襟齐腰襦裙), 按穿着对象分, 可分为女式和男式齐腰襦裙;
  - 交领齐腰襦裙的上襦应系入裙子内,领右搭左,裙带绕一圈,打结。
- 一一鞋帽: 布鞋。

#### 6.4 比赛科目及分值

——比赛科目及相应分值见表2。

#### 表2 比赛科目及相应分值表

科目序号	科目名称	科目分值
科目1	茶席布置	计 5 分
科目 2	宋代喫茶斗茶礼仪	计 15 分
科目3	速度点茶比赛	计 30 分
科目 4	七汤点茶/沫饽斗茶比赛	计 10 分
科目 5	赛事规定茶汤画	计 20 分
科目 6	自由创意茶汤画	计 20 分
分值合计	6 项科目	100 分

#### 6.5 奖项设置

- 6.5.1 省、市、全国级别赛事,在个人及战队组别设置以下数量奖项:
  - ——冠军(1名);
  - ——亚军 (2 名);
  - ——季军(3名);
  - ——殿军(4名)。
- 6.5.2 省、市、全国级别赛事,在个人组别设置以下数量单项冠军奖项:
  - ——最快速度点茶奖(冠军1名);
  - ——最佳沫饽斗茶奖(冠军1名);
  - ——最佳七汤点茶三昧手奖(冠军1名);
    - 一最佳水丹青创意奖(冠军1名)。

## 6.6 晋级规则

- ——段位晋级依据选手在省、市、全国级别赛事中取得的成绩名次;
- ——选手段位评定及证书发放归口于省级宋代喫茶斗茶大赛组委会选手评级委员会;
- ——省级宋代喫茶斗茶大赛组委会选手评级委员会依据下表对选手段位晋级进行评定;
- ——宋代喫茶斗茶选手段位晋级规则见表 3。

## 表3 选手晋级规则表

评定段位	晋级标准	晋级赛事	评定单位
初段选手	完成初段培训,评委会考评合格	市级初赛	
二段选手	根据进入市级决赛选手的成绩排名及人数,晋级率按 20% 计。另外,获得单项冠军的选手自动获得该晋级资格	市级大赛决赛	
三段选手	省级大赛初赛中胜出的所有选手	省级大赛初赛	
四段选手	根据进入省级决赛选手的成绩排名及人数,晋级率按 20% 计。另外,获得单项冠军的选手自动获得该晋级资格	省级大赛决赛	大赛组委会
五段选手	全国大赛初赛中胜出的所有选手	全国大赛初赛	选手评级委
六段选手	根据进入全国级决赛选手的成绩排名及人数,不包含前十名选手,晋级率按20%计。	国内巡回赛	员会
七段选手	在全国大赛总决赛中成绩排名第 4-10 名的季军、殿军,另 外,获得单项冠军的选手自动获得该晋级资格	国内巡回赛	
八段选手	全国大赛决赛成绩排名第1-3名的冠军、亚军	国内巡回赛	
九段选手	全国大赛决赛成绩排名第1名,同时获得1项单项冠军的 双冠王	国内巡回赛	

## 7 比赛流程图

宋代喫茶斗茶比赛流程见图1。

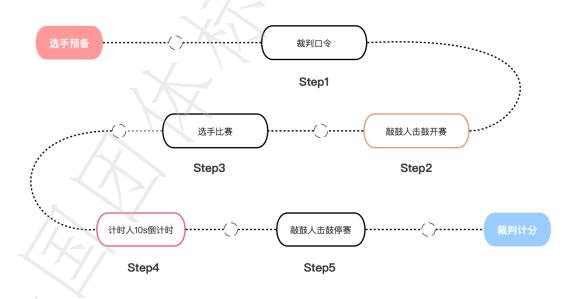


图1 比赛流程图

## 8 比赛规则

## 8.1 茶席布置

## 8.1.1 总体布置原则:

器具布置方案应结合各比赛阶段的具体操作流程,以省时省力、取用方便、操作无碍、安全高效为 基本原则,以"三才五行九宫布局法"陈列并实操,体现中华茶道美学。

8.1.2 三才五行九宫布局法:

应遵循总体布置原则。将茶席按上、中、下等比例横向划分为三个区块,上部区块为天格,人格居中,地格居下,器具陈列布置蕴含天、地、人三才格局。将茶席按左、中、右等比例纵向划分为三个区块,与天、地、人三才格相交,形成九宫格局,将各比赛阶段的操作器具根据其操作流程,依合理顺序分别放置于其中。在布局方案中结合茶品属性、季节(春夏长夏秋冬)、五行(木火土金水)、五方(东南中西北)、五色(绿赤黄白黑)、五味(酸苦甘辛咸)等自然属性,与五脏(肝心脾肺肾)等人体脏腑的内在关联,运用生克运化、五行思想等理论,因时、因地、因人灵活调整器具布局。

### 8.1.3 茶席布置示意图见图 2。

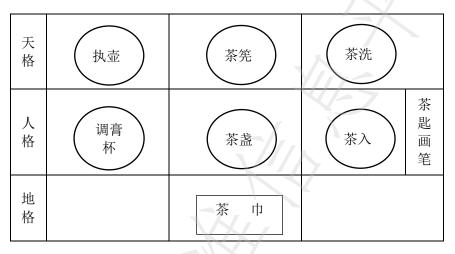


图2 茶席布置示意图

#### 8.1.4 茶席布置说明:

- ——天格区是茶席上距离选手最远的一块区域,在天左,天中,天右三格依次摆放执壶,茶筅(配套:茶筅立),茶洗。执壶注水,居左为西方,好水出西部;茶洗贮水,居右为东方,百川 竞归流;竹茶筅居中,伐竹木为舟辑,乘水西出东归,体现一江春水向东流的古代中国天文 地理观:
- ——人格区位于天格与地格之中,是选手斗茶比赛实操区。在人左,人中,人右三格依次摆放调 膏杯,茶盏(含盏托),茶入、茶匙和画笔。寓意"茶在天地间,人在草木间"的道法自然 思想:
- 一一地格区是距离茶人最近的茶席区域,茶巾布置在地中格区块,起到五行中央土的茶席定位和 装饰效果。

#### 8.1.5 茶席材质要求符合表 4 的规定。

#### 表4 茶席材质要求表

要求	所有比赛器具均应按上图标准放置在茶席规定区块内				
颜色	素净深色	外形尺寸	长*宽=50*40 cm		
材质	布、麻、绢、锦缎、丝绸、纸质、	、竹质、草编、化纤	类等纺织品		

## 8.2 宋代喫茶斗茶礼仪

- ——比赛以宋代叉手礼为行茶礼,以宋代拱手礼为奉茶礼,男女有别、行礼有序;
- ——入场后行茶礼: 选手入场后,应列队先向观众席行茶礼,再向裁判席行茶礼;
- ——落座前行茶礼:选手进入比赛区,落座前应面向前方行茶礼;
- 一一奉茶礼:速度点茶、七汤沫饽斗茶、标准茶汤画、自创茶汤画等各科目比赛完成后,选手应在各自的比赛位置起身站立,面向前方行奉茶礼;
- ——仪容仪表:选手须穿着宋制比赛服饰参加比赛,妆容精致应与服饰协调;双手干净整洁,无不雅装饰;面部表情自然大方;举止端庄,动作协调。

## 8.3 速度点茶比赛

- ——执壶注汤:选手左手执壶,壶嘴距茶盏边沿高度小于 10 cm,向盏内添注茶汤,茶汤在茶盏中的占比不得超过 6 成;
- ——握持茶筅: 选手右手四指向上并拢,大拇指向前与四指呈 90 度角,右手呈约 90 度立掌,伸右臂向前方平推至天中格的茶筅处(茶筅柄上安装了速度点茶比赛专用计数器),右手向下弯曲约 90 度,大拇指与并拢的四指握持住茶筅柄;
- ——预备姿势: 选手握持茶筅放置在茶盏上方,此时,选手沉肩坠肘,右臂弯曲呈 M 形,手持茶 筅,垂腕悬空,静待开寨指令:
- ——标准击拂动作:接到开赛指令,选手立即手持茶筅在茶盏中作"Z"、"W"或"M"字形来回往复快速运动;
- ——赛事规定的标准计时为 1min, 选手应听从裁判员指令, 并在比赛规定时间内完成比赛科目。

#### 8.4 七汤点茶/沫饽斗茶比赛

- ——温盏润筅:热盏古称熁盏,盏热则茶发立耐久。左手取执壶将热水注入茶盏,右手取茶筅在 盏内缓慢旋转,使热水均匀覆盖茶盏上下,茶筅在热水浸润下得以舒展筋骨。完毕后,右手 持茶盏将废水倒弃入茶;
- ——第一汤调膏:右手取茶入,开盖后换置至左手,右手取茶匙挑取数克茶粉入茶盏。根据茶粉 用量,取执壶将适量热水沿着茶盏边缘环形注水一周,水柱不要直冲茶粉中心,右手取茶筅 在茶盏中轻轻推动,将茶粉与热水调至水乳交融的溶胶状。手腕带动手指,持筅动作须轻柔, 先缓缓搅动茶膏,逐渐加速击打茶汤,手的力道要轻快,发力点在茶筅端,上下都要击打到, 如同发酵起面,大大小小的泡沫像疏星皎月般开始出现,这样操作就能使茶汤的沫饽逐步发 起来:
- ——第二汤:左手执壶自茶汤面上注水,回旋一周,注完即止。二汤茶筅击拂要有力道,肉眼可见茶汤面上色泽渐渐展开,大大小小的泡沫逐渐增加堆叠起来;
- ——第三汤:和第二汤一样,左手执壶自茶汤面上注水,回旋一周,注完即止。三汤茶筅击拂的 力道要有变化,逐渐变得轻匀,手腕旋转,徐徐搅碎大泡沫,如小米、蟹眼般大小的汤花开 始涌现,并且越来越细腻绵密,这样击打,茶汤已经取得了六七成的效果;
- ——第四汤:少量注水,轻缓拂转茶筅,汤花渐渐变白,沫饽如云雾般渐渐堆起;
- 一一第五汤:可以不用注水,茶筅击拂要轻盈透达,如果沫饽发得不够多,就继续击拂茶汤激发 汤花。如果沫饽已经发得足够多,就轻轻拂动茶筅,收敛聚集沫饽,茶面凝结出像浓浓的雾、 厚厚的雪一般的沫饽。此时,茶色尽显;
- ——第六汤: 只是在沫饽过度凝结的区域,旋腕运筅轻缓地拂平沫饽,使其均匀分布开来;
- ——第七汤: 手腕运筅调整轻重缓急,上下深浅,沫饽达到足够绵密的程度就可以停止动作,只需要轻缓调匀沫饽至细腻绵密的云朵状,此时,厚厚的沫饽已经充溢盏面,凝聚在一起,久久不变,这就达到"咬盏"的标准了;
- ——赛事规定的标准计时为 15min, 选手应听从裁判员指令, 并在规定时间内完成比赛。

## 8.5 赛事规定茶汤画

- ——出示范画:裁判员向进入科目 5 比赛的全体参赛选手出示比赛规定茶汤画(简称:范画), 并确认选手均已了解范画细节:
  - 调制颜料:选手右手取茶入,开盖后换置至左手,右手取茶匙挑取数克茶粉入调膏杯。取执壶根据茶粉用量充点入适量热水,右手取茶筅将茶粉与热水调至浓稠粥状,以此作为茶汤画的颜料;
- ——临摹范画: 选手取用茶汤, 击拂至沫饽丰富细腻绵密的云朵状, 在此沫饽上临摹范画;
- ——赛事规定标准计时为 15min, 选手应听从裁判员指令, 并在比赛规定时间内完成比赛科目。

#### 8.6 自由创意茶汤画

——比赛题目:裁判员向进入科目 6 比赛的全体参赛选手出示比赛题目,并确认选手均已了解题目:

- ——调制颜料:选手取茶筅将茶粉与热水调至浓稠粥状,以此作为茶汤画的颜料;
- ——创作绘画: 选手取用茶汤, 击拂至沫饽丰富细腻绵密的云朵状, 在此沫饽上创作绘画;
- ——赛事规定计时为 15min,选手应听从裁判员指令,并在比赛规定时间内完成比赛科目。

## 9 评分标准

宋代喫茶斗茶比赛评分表见附录B,评分规则根据六个比赛科目进行设置,总计100分,具体比赛科目及分值见第6.4条表2。

#### 9.1 比赛扣分总则

选手在比赛过程中出现下列违规情况,应按表5扣减相应分值。

表5 选手比赛违规情况扣减分值表

序号	违规事项	扣减分值
1	在比赛各阶段未按标准要求行茶礼及奉茶礼	1分/次
2	行礼不规范	1分/次
3	违反比赛现场裁判相关指令	1分/次
4	科目比赛结束后未将参赛器具及时归位	1分
5	执壶注茶汤时或点茶击拂茶汤时,有汤汁溅落到茶席上	1分
6	不能正确握持茶筅	1分
7	未执行"第8.3速度点茶比赛预备姿势"	1分
8	未按"第8.4七汤点茶法"的比赛顺序点茶	1分
9	茶汤注水量在茶盏中的占比明显超过7成	1分
10	未按"第8.1.3茶席布置示意图"陈列布置参赛器具	5分
11	未穿着宋制比赛服参赛	5分
12	妆容、发式、服饰不协调	1分
13	双手不干净有污渍、指甲有美甲	1分/项
14	手足无措、抖腿、耸肩、歪头、 斜视、歪坐等姿态不雅行为	1分

## 9.2 茶席布置

按照"第8.1.3图2茶席布置示意图"陈列布置参赛器具,所有比赛器具均正确放置在茶席规定区块相应位置处。

## 9.3 宋代喫茶斗茶礼仪

## 9.3.1 评分项目及标准

评分项目: 行茶礼、奉茶礼、仪容仪表三项, 共计15分:

- 一一行茶礼5分;
- ——奉茶礼5分;
- 一一仪容仪表5分。

## 9.4 速度点茶比赛

速度点茶比赛各参赛组别达标次数见表6。

表6 参赛组别达标次数表

	少儿A组	少儿B组	青少年组	成年 A 组	成年 B 组
年龄段	6-9 周岁	10-12 周岁	13-17 周岁	18-65 周岁	66 周岁以上
及格(次/min)	240	280	320	280	240

注1: 各组别选手在1min内完成的速度点茶次数达到相应组别的达标线(允许有5%浮动)即为达标,反之,则为未达标;点茶次数越高则得分成绩越好。

## 9.4.1 评分办法

- ——数据记录统计:裁判组将各参赛选手的速度点茶比赛专用计数器所录得的点茶次数分别记录 下来,并按照数据高低排列出来;
- ——计算分值系数 S: 速度点茶比赛的满分值为 30 分,以本场比赛录得的最高数据值 Mmax 为满分值,取 Mmax 为分母,以 30 为分子,计算出本场比赛分值系数: S=30/Mmax;
- ——计算基础分值 D: 分别将 S 与各参赛选手的点茶次数 M 相乘,即可获得各参赛选手的速度点茶比赛基础分值: D=S\*M;
- ——将各参赛选手的速度点茶比赛基础分值 D 列表,再分别对照"第 9.1 条比赛扣分总则"进行分数考评:
- ——计算综合得分成绩,列出并公布参赛选手的速度点茶比赛最终得分及排名。

### 9.5 七汤点茶/沫饽斗茶比赛

#### 9.5.1 评分项目及标准

评分项目: 斗色、斗浮、斗香斗味, 计三项, 合计满分10分:

- ——斗色:汤花以纯白为上真,沫饽纯白者得4分,青白者得3分,灰白者得2分,黄白者得1分,余者不得分;
- ——斗浮: 肉眼观察沫饽, 厚白绵密细腻如云朵状, 得1分; 沫饽咬盏持续长达 5min 无变化者, 得1分; 未达标者不得分;
- ——斗香斗味: 茶以味为上, 香、甘、重、滑, 味俱全者计 4 分, 一项指标符合标准就计得 1 分。

## 9.6 赛事规定茶汤画

## 9.6.1 评分项目及标准

评分项目: 构图、线条、造型、综合艺术性, 计四项, 合计20分:

- ——构图 5 分: 考评与范画的相似度;
- ——线条 5 分: 考评与范画的相似度;
- ——造型 5 分: 考评与范画的相似度:
- ——综合艺术性 5 分: 考评与范画的相似度。

#### 9.7 自由创意茶汤画

#### 9.7.1 评分项目及标准

评分项目: 构图、线条、造型、综合艺术性、创意、构思讲解, 计六项, 合计20分:

- ——构图 3 分: 考评构图布局合理度;
- --线条3分: 考评线条精细度;
- ——造型 3 分: 考评整体造型协调度;
- ——综合艺术性 3 分: 考评空间留白艺术调性;
- ——创意 3 分: 考评结合命题的关联度:
- ——构思讲解 5 分: 考评选手对创意构思的讲解能力。

## 附 录 A (资料性) 比赛专用器

	T		5- W.	
器具名称 1	执壶	通用名	汤瓶	
定义	采用宋代汤瓶传统器型,有细			
材质	瓷器、玻璃、金属类制品 青白色、甜白色、天青色、	外形尺寸	高 17 cm, 直径 10 cm	
颜色	青白色、甜白色、天青色、	透明色、金属色等素色	容量: 约 350 ml	
器具名称 2	茶盏(通用名:建盏)		盏托	
定义		用茶碗,采用宋代建盏传约	充器型	
材质	建窑酱褐釉陶制品	颜色	青黑色、酱褐色	
外形尺寸	盏口沿直径 12.	5 cm, 盏底部圈足外径 4 c	•	
器具名称3	盏托	通用名	茶托	
定义	高圈足圆环料	犬茶托, 置于建盏下方, 用	于放置建盏	
材质	陶瓷、	玻璃、金属、木质、漆器多	类材质	
外形尺寸	高度不大于 6	cm, 外径不大于12 cm, 内	径不小于 4 cm	
器具名称 4	茶筅	配套器具	茶筅立	
定义	点茶专用器具,上部有手柄,下	部呈扫帚状的竹制品,用于击	拂茶汤,使茶汤出现丰富绵密的	
		应放置在瓷瓶状茶筅立上,以		
器具名称 4-1	扁形茶筅	配套器具	茶筅立	
筅柄直径	不小于 3 c m	筅长度	不小于 15 c m	
筅穗目数	外层不小	、于 30 目, 内层不少于	35 目	
器具名称 4-2	圆细长形茶筅	配套器具	茶筅立	
筅柄直径	不小于 1.2 c m	筅长度	不小于 15 c m	
筅穗目数	外层不力	N于 40 目, 内层不少于		
器具名称 4-3	圆形茶筅	配套器具	茶筅立	
筅柄直径	不小于 1.5 c m	筅长度	不小于 10 c m	
筅穗目数	外层不小	N于 60 目, 内层不少于	40 目	
器具名称 5	画笔	通用名	毛笔、工具笔	
定义	蘸取颜料后, 在茶汤沫饽	上写字作画的工具笔	长度: 不小于 18 c m	
材质	竹、木、塑料、动物毛须	等; 推荐采用: 花枝俏鼠须、	大号国画勾线笔、茶匙等	
器具名称 6	茶巾	通用名	洁方	
定义	用于清洁茶席茶器,同时	寸起到茶席定位及装饰效果	的方形或长方形纺织品	
材质	丝绸、布帛、锦缎、	化纤等纺织品		
外形尺寸	边长不小于 18 cm	颜色:素雅;推荐	浅灰色、浅蓝色、白色	
器具名称 7	茶匙	通用名	茶勺	
定义	带弯曲弧度的上扁下尖的细长形式	茶勺,上部扁形弯弧可用于挑	取茶粉,下部尖端可作为画笔用	
<b>*</b>		于茶汤绘画		
外形尺寸	长度不小于 18 c m (包含弯曲部	)、上端最宽处 1 c m、上部	扁形弯弧部位的弯曲度约呈 45 度	
材质	竹、木、漆器、金属等			
器具名称 8	茶入	通用名	茶粉罐	
定义	体积较小,便于携带的	有密封盖的瓶、罐、盒类容器	,用于贮存茶粉或茶叶	
材质	陶瓷、玻璃、金属、纸、木质、	外形尺寸	直径不大于 8 cm,	
1 77	漆器类材质	, , , ,	高度不大于 8 cm	
器具名称 9	调膏杯	材质	陶、瓷、石、金属等	
定义	小盏状,贮存少量茶汤、清水,	可将茶粉兑水调成膏状,用于		
	于文房四宝里的砚台			
外形尺寸	直径	不大于 7 cm, 高度不大于	5 cm	
器具名称 10	茶洗	通用名	建水、水盂	
	1		1	

定义	用于收纳茶席上的洗茶水、洗涤茶器后的废弃水的瓶、罐、碗形容器				
材质	陶瓷、玻璃、金属、木质、塑料、漆器类材质				
外形尺寸	直径不大于 12 cm, 高度不大于 10 cm				
器具名称 11	茶席 通用名 茶席垫、席布				
定义	用于放置茶器,同	时起到茶席定位及装饰效果	具的长方形纺织品		
材质	布、麻、绢、锦缎、	丝绸、纸质、竹质、草编	· 化纤类等纺织品		
外形尺寸	长*宽=50*40 cm	颜色	素净深色		
器具名称 12	比赛用桌	通用名	茶桌		
定义	参赛选手宋代喫茶斗茶比	赛专用桌,要求稳定,上铺	素色桌布,其上陈设茶席		
材质		属、木质、塑料、亚克力等			
外形尺寸	长度不小于 80	cm; 宽度不小于 40 cm; 高度	更不小于 65 cm		
器具名称 13	比赛用椅	通用名	茶凳		
定义	I .	代喫茶斗茶比赛专用椅子,			
材质	金属、	木质、塑料、亚克力等类	材质		
外形尺寸	长度不小于 40	cm; 宽度不小于 28 cm; 高度	更不小于 40 cm		
器具名称 14	比赛口哨	通用名	吹哨		
定义	比赛过程中裁判员」	以口哨向选手传递比赛开始、	停止等不同信息。		
材质		金属			
外形尺寸		符合国标要求			
器具名称 15	比赛用鼓	通用名	击鼓		
定义	比赛过程中裁判员	以击鼓向选手传递比赛开始、	停止等不同信息。		
材质		金属、木质、皮革等材质			
外形尺寸		符合国标要求			
器具名称 16	比赛计时器	通用名	秒表		
定义	比赛过程中裁判	员用以明确比赛从开始到停止	上的计时工具。		
材质	金属				
外形尺寸	符合国标要求				
器具名称 17	速度点茶比赛专用计数器		速筅宝或计数器		
定义	与比赛专用茶筅配套使用,记录参赛选手在规定时间内,以标准动作在茶盏中所完成的点茶次				
	数的赛事专用测量计数设备				
材质	液晶显示类电子产品	计数范围	0-1000 次/min		
外形尺寸	长*宽*厚=4.5*2.5*1 cm				

## 附 录 B (资料性) 宋代喫茶斗茶比赛评分表

		スト (でたみ) 「 みんじり( ) [ カー	• •		
科目	比赛科目	评分细项	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名
序号	<b>与</b>				
	茶席布置	所有参赛器具均正确放置在茶席规定区块相应 位置处,得 5 分,陈列错误扣 5 分。	. /		
	(5分)	所有器具使用后未归位,错1次扣1分,科目二 至科目六累计扣分值。		Tild Control of the C	
		科目一小计			
		行茶礼5分			
		奉茶礼 5 分			
		仪容仪表 5 分	<b>4</b>		
		各科目阶段未按标准要求行茶礼,少行一礼则扣 1分;科目二至科目六累计扣分值。			
<u></u>	点茶礼仪	各科目比赛完成后未按标准要求行奉茶礼,少行 一礼则扣1分;科目二至科目六累计扣分值。			
_	(15分)	行礼不规范,按次数扣分,1次扣1分;科目二 至科目六累计扣分值。			
		未穿着宋制比赛服参赛,扣 5 分;			
		妆容、发式、服饰不协调, 扣 1 分;			
		双手不干净有污渍、指甲有美甲,1 项扣 1 分			
		手足无措、抖腿、耸肩、歪头、 斜视、歪坐等 姿态不雅行为,扣 1 分。			
		科目二小计			
		各参赛选手在 1min 内完成的速度点茶次数 M			
	<b>/</b>	速度点茶比赛的满分值为 30 分,以本场比赛录得的最高数据值 Mmax 为满分值,取 Mmax 为分母,以满分值 30 为分子,计算出本场比赛分值系数: S=30/Mmax			
	速度点茶	计算基础分值 D: 分别将 S 与各参赛选手的点茶次数 M 相乘,即可获得各参赛选手的速度点茶比赛基础分值: D=S*M			
三	比赛 (30 分)	执壶注茶汤时或点茶击拂茶汤时,有汤汁溅落到 茶席上,扣1分;			
\/>		未能正确握持茶筅,扣1分;			
	7	未执行"第8.3速度点茶比赛预备姿势",扣1分;			
		违反赛场裁判相关指令,扣1分;			
		茶汤注水量在茶盏中的占比明显超过7成,扣1分;			
		科目三小计			

科目序号	比赛科目	评分细项	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名
		比赛标准用时 15 min		\ / /	
		沫饽斗茶10分,(斗色4分、斗浮2分、斗味4分);		Y	
		斗色 4 分: 汤花以纯白为上真, 沫饽纯白者得 4 分, 青白者得 3 分, 灰白者得 2 分, 黄白者得 1 分, 余者不得分;		$\bigvee$	
	七汤点茶	斗浮 2 分: 肉眼观察沫饽, 厚白绵密细腻如云朵状, 得 1 分; 沫饽咬盏持续长达 5min 无变化者, 得 1 分; 未达标者不得分;	, /		
四	茶比赛	斗香斗味 4 分: 茶以味为上,香、甘、重、滑,四项指标,每项符合标准计得 1 分	VIZS	y	
		执壶注水时或点茶击拂茶汤时,有汤汁溅落到茶席上,扣1分; 未能正确握持茶筅,扣1分;			
	(10分)	不能正确连持余先,扣 1 分; 预备姿势不正确,扣 1 分;			
		顶备妥努个正确,扣 1 万; 违反赛场裁判相关指令,扣 1 分;	7		
		茶汤注水量在茶盏中的占比明显超过7成,扣1分;			
		未按"第8.4七汤点茶法"比赛顺序点茶,扣1分;			
		科目四小计			
		比赛标准用时 15 min			
		构图 5 分: 考评与范画的相似度;			
	赛事规定	线条 5 分: 考评与范画的相似度;			
五	(20分)	造型 5 分: 考评与范画的相似度;			
		综合艺术性 5 分: 考评与范画的相似度。			
		违反赛场裁判相关指令,扣1分;			
		科目五小计			
		比赛标准用时 15min			
		构图 3 分: 考评构图布局合理度;			
	1/1	线条 3 分: 考评线条精细度;			
	自由创意	造型3分:考评整体造型协调度;			
六	茶汤画 (20 分)	综合艺术性 3 分: 考评空间留白艺术调性;			
	(20 ))	创意 3 分: 考评结合命题的关联度;			
	*/	构思讲解 5 分: 考评选手对创意构思的讲解能力			
1		违反赛场裁判相关指令,扣1分;			
		科目六小计			
		选手比赛分数合计			