**《仿宋点茶技艺规程》团体标准编制说明**

**（一）工作简况，包括任务来源、预期的社会经济效益、协作单位、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等。**

1、任务来源

点茶是中国历史上三大饮茶方式之一，宋代盛行于闽北一带，并上升为朝廷和文人斗茶的主要内容，同时点茶也茶百戏的基础，是古人生活艺术化具体表现。但点茶文化到清代后几近失传，为恢复点茶、茶百戏技艺，武夷山市中华茶百戏研究院茶百戏传承人章志峰等人历经二十多年古籍探寻、日本茶道学习、研膏茶加工实验和点茶实践，2005年恢复点茶原料研膏茶技术，2009年首次恢复点茶精粹--茶百戏，2010年完成仿宋点茶演示全过程，2013年研膏茶技术和茶百戏技艺获得国家发明专利。从2010年开始培训了国内外几百名点茶和茶百戏学员。随着点茶和茶百戏文化宣传的扩大，社会上兴起点茶的热潮。但由于大部分人对点茶文化了解较少，存在对点茶文化的误解的现象。如从泡茶法、煮茶法角度认知点茶，采用现代泡茶原料（散茶）进行点茶，错误解读古代点茶的重要术语，如水痕、云脚等等，更有甚者模仿日本茶道或西方咖啡拉花冒充点茶，如此等等，对中国点茶文化的正确传承传播造成伤害，亟需一部正确指导、规范的点茶标准，引导社会和学校正确进行点茶教学、宣传和开展活动。针对这一情况在福建省茶艺师协会倡导下由武夷山市中华茶百戏研究院院长章志峰协同各位同仁共同起草了这部仿宋点茶技术规程。因此，2020年12月福建省茶艺师协会发布《关于《仿宋点茶技艺规程》团体标准立项的通知》（闽茶艺协【2020】007号），批准《仿宋点茶技艺规程》团体标准立项制定。

2、预期的社会经济效益

3、协作单位

主要参与起草单位有武夷山市中华茶百戏研究院、武夷山市章志峰茶百戏文化传播有限公司。

1. 主要工作过程

（1）2019年1月-2020年9月 成立标准起草工作组，开展行业调研，收集相关材料，确定标准提纲，起草标准草案。

（2）2020年12月9日，福建省茶艺师协会标准委组织专家对标准草案进行了立项评审，通过评审并立项制订。

（3）2019年12月标准草案向行业内各相关单位征求意见，形成标准征求意见稿。

5、主要起草人及任务分工

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 职务/职称 | 工作单位 | 任务分工 |
| 章志峰 | 男 | 院长茶百戏传承人 | 武夷山市中华茶百戏研究院 | 主持 |
| 章业成 | 男 | 副总 | 武夷山市章志峰茶百戏文化传播有限公司 | 编写 |
| 吴兰妹 | 男 | 副院长 | 武夷山市中华茶百戏研究院 | 编写 |

1. **制定标准的原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的依据，对地方标准的修订，还应列出与原标准的主要差异对比情况。**

适用于仿宋点茶的演示和鉴赏。本标准适用于政府、学校、社会团体或个人在开展点茶文化的教学、宣传或活动时进行规范、参照和指导。

标准主要内容如下：

仿宋点茶的术语和定义、环境要求以及点茶器具、点茶流程、技术要点和品鉴的要求。

1. **主要试验验证的分析、综述。**

点茶作为中国的非遗文化，根据《中华人民共和国非物质文化遗产法》第四条明确规定“保护非物质文化遗产，应当注重其真实性、整体性和传承性”，同时第五条规定“禁止以歪曲、贬损等方式使用非物质文化遗产。”对点茶的原料、核心工具和方法是不允许随意改变。点茶原料为研膏茶，点茶核心工具有茶筅、茶瓶、茶盏等，点茶核心方法是采用击拂茶汤将茶粉、水和空气形成泡沫。同时《中华人民共和国非物质文化遗产法》第四十四条第一款规定：知识产权法适用于非物质文化遗产的保护，仿宋点茶演示的版权、研膏茶相关发明专利以及著作对于科学有序地推广和指导点茶文化提供法律依据。

由于点茶法和茶百戏技艺于清代后几近失传。茶百戏研究院创始人从1984年起对点茶的历史、原料、工具和方法开始历史资料收集和考证，并两度赴日研学日本茶道探寻点茶的变迁。2005年开始恢复点茶原料研膏茶制作技术，2009年首次恢复茶百戏技艺，2013年研膏茶技术和茶百戏方法获得国家发明专利。目前已发表的有关点茶、茶百戏的论文、著作和专利、版权如下

论文

以下论文中均有详细描述点茶相关的文化和技术

1. 中国茶叶2010年第4期《浅析分茶》章志峰
2. 茶叶科学技术2010年第2期《浅析分茶和闽北的渊源关系》章志峰
3. 茶叶科学技术2010年第3期《历代文人与分茶》章志峰
4. 饮食科学杂志 2014年第2期《茶百戏：一盏茶汤幻变的历史》章志峰
5. 饮食科学杂志 2014年第4期《细说茶百戏：素绠金瓶》章志峰
6. 饮食科学杂志 2014年第5期《细说茶百戏：雪涛公子》章志峰
7. 饮食科学杂志 2014年第6期《细说茶百戏：隔竹居人》章志峰
8. 饮食科学杂志 2014年第7期《细说茶百戏：酵蘖起面》章志峰

著作

1. 西南交通大学出版社2018年8月出版《中华茶百戏---茶汤幻变的千年绝技》章志峰、章业成

注： 著作中有详细论述点茶原料、工具、方法和技术过程

版权

1、国家版权局国作登字2020-I-00994716电影和类似摄制电影方法创作的作品《仿宋点茶》2020年4月9日

专利

1. 国家知识产权局发明专利《一种在茶汤上形成图案的方法》2013年1月9日

注：该专利文献中指出点茶原料研膏茶的加工过程。

国家知识产权局外观设计专利《汤瓶》2020年2月18日。注：汤瓶为点茶重要工具

1. **采用国际标准或国外先进标准的，应说明采标程度，以及与国内外同类标准水平的对比情况；**

1、尚未有国际或国外相关标准。

2、国内同类标准水平的对比情况

国内有江苏点茶标准，但该标准对点茶原料工艺不明确，点茶工具和演示过程不全，点茶术语描述存在不规范（如修面）。

本标准是在对点茶的历史、科学、艺术进行长期研究和实践的基础上提出。经过11年来点茶教学和实践对点茶相关技术进行不断的提炼整理，对点茶的概念、原料、工具、方法、特征、品鉴和演示过程等方面进行更加全面和专业的规范。

1. **重大意见分歧的处理依据和结果**

无

1. **废止现行有关标准的建议**

无

1. **设置强制性条款的理由**

无

1. **贯彻强制性标准的要求、措施、建议及设立实施过渡期的理由；根据国家经济、技术政策需要和该标准涉及的产品的技术改造难度等因素提出标准实施日期的建议；**

为了使该标准的制订能尽快服务于茶叶生产，推动点茶文化的健康发展，建议标准发布后，在各茶文化场馆演示示范区，由福建省茶艺师协会以及相关职能部门组织企业进行培训学习，以促进本标准的贯彻实施。

1. **其它应予以说明的事项。**

无

《仿宋点茶技术规程》团体标准标准起草工作组

二〇二〇年十二月九日