

团 体 标 准

T/HZBX —2021

澜沧古茶冲泡方法

The methods of making Lancang ancient tea

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

惠州市标准化协会 发 布

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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州市惠阳区淡水广云食品商行、普洱澜沧古茶股份有限公司、惠州市标准化协会。

本文件主要起草人：温文娟、郑嘉韵、朱彬、邓频、杜琦杰、胡洁慧、陈聪。

澜沧古茶冲泡方法

1 范围

本文件规定了澜沧古茶冲泡的术语和定义、冲泡要素和要求、冲泡流程及操作特点。
本文件适用于茶店、茶室、茶楼及茶室活动中的澜沧古茶冲泡。

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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

3 术语和定义

GB/T 22111界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

澜沧古茶 Lancang ancient tea

是一种普洱茶，产自云南省普洱市澜沧县，以云南大叶种晒青茶为原料，采用特定的加工工艺制成，具有香味独特，汤红明亮的特点。

3.2

澜沧古茶冲泡方法 the methods of making Lancang ancient tea

指选用不同的泡茶器具，通过一定的冲泡操作流程得到澜沧古茶茶汤的方法。澜沧古茶冲泡方法分为基本冲泡法和表演性冲泡法。

3.2.1

基本冲泡法 basic methods of making tea

指采用组合茶具，由冲泡者通过基本的冲泡流程得到茶汤品饮的方法。基本冲泡法为茶室、茶店、茶楼广泛采用，茶事活动中也宜采用。

3.2.2

表演性冲泡法 show the method of making tea

指在特定饮茶环境或舞台上，由专业茶艺师通过艺术手法，以一招一式展现澜沧古茶冲泡的完整程序。表演性冲泡法适用于茶艺表演、茶艺比赛及相关文化活动。

3.3

润茶 wake up tea

也称为醒茶，指用少量沸水，在比较短的浸润时间内，使紧结茶叶舒展的过程。

4 冲泡要素及要求

4.1 要素

澜沧古茶冲泡四要素包括：茶品、水质、茶具、方法。

4.2 要求

4.2.1 茶品

所用的澜沧古茶应符合GB/T 22111的要求。

4.2.2 水质

冲泡用水应符合饮用水卫生标准，宜选用符合GB 5749、GB 8537、GB 19298及其他符合国家标准的饮用水。

4.2.3 茶具

4.2.3.1 澜沧古茶冲泡宜配置组合茶具，包括煮水器、泡茶器（盖碗、茶壶及玻璃杯、过滤网等）、茶道组（茶刀、茶匙、茶夹、茶针等）、公道杯、品茗杯、茶巾等。可根据不同冲泡方法及环境，配置所需茶具。

4.2.3.2 茶具应符合GB 4806.1的相关要求。

4.2.4 方法

基本冲泡法和表演性冲泡法。

5 冲泡的流程及操作要点

5.1 基本冲泡法

5.1.1 冲泡流程

配具—备茶—择水—温杯—投茶—闻干香—润茶—闻（杯）香—冲泡—出汤—分汤—奉茶—品饮。

5.1.2 操作要点

5.1.2.1 配具

根据选用的澜沧古茶茶品，配备并摆放好冲泡的组合茶具（按4.2.3要求选配），冲泡紧压茶需加配撬茶用具（茶刀或茶针）和样茶盘等。

5.1.2.2 备茶

准备好15g用于冲泡的澜沧古茶茶品。若选用紧压茶，应用茶刀将其分解为条索完整的小块状或散茶状，在称量15g置于样茶盘中备用。

5.1.2.3 择水

冲泡用水应选择符合4.2.2要求的饮用水。

5.1.2.4 温杯

用沸水清洁冲泡澜沧古茶的盖碗（或壶）、公道杯和品茗杯等。

5.1.2.5 投茶

温杯洁具后立即将称量选定冲泡的澜沧古茶投入盖碗（或壶）中。

5.1.2.6 闻干香

盖上碗盖（或壶盖），将盖碗（或茶壶）凑到鼻前，盖子揭开1/3闻干茶香，通过配合观察茶叶外形，对茶叶进行一个基本的判断。

5.1.2.7 润茶

将沸水沿盖碗（或壶）边缘或壶口轻缓均匀注入，用碗盖（或壶）盖拂去茶汤表面浮沫，盖上碗（壶）盖，静置10s左右，快速倒入公道杯中。

5.1.2.8 闻（杯）香

倒掉公道杯茶汤，闻嗅留存于公道杯中茶的香气，鉴赏澜沧古茶的热杯香和冷杯香。

5.1.2.9 冲泡

将沸水沿边缘均匀注入盖碗（或壶），茶水比（g/mL）宜保持在1:14~1:16，盖上碗盖（或壶盖）。1~5泡冲泡时间（从注水开始计算到出汤）：紧压茶宜保持在15s~20s，散茶宜保持在10s~15s；6~10泡冲泡时间：紧压茶宜保持在15s~20s，散茶宜保持在25s~30s；10泡以后，根据茶叶品质及饮用习惯选择冲泡次数。

5.1.2.10 出汤

将盖碗（或壶）中的茶汤倒入公道杯中。

5.1.2.11 分汤

将公道杯中的茶汤倒入品茗杯中，每杯茶汤以七分满为宜。

5.1.2.12 奉茶

双手将盛有茶汤的品茗杯敬奉给宾客。

5.1.2.13 品饮

品饮包括闻香（汤香、杯底香）、观色（观赏汤色）、品味（品尝滋味）等。

5.2 表演性冲泡法

5.2.1 基本要求

表演性冲泡法是采用艺术化的方式进行澜沧古茶冲泡，是基本冲泡法的艺术展现与升华。通过表演方式将茶的色、香、味、形充分展示出来，做到茶、器、水、意境、形态、动作等的结合。

5.2.2 冲泡流程

参照基本冲泡法5.1。

5.2.3 表演者要求

形象自然得体、具有亲和力，仪态端正、优雅大方。

5.2.4 表演主题要求

主题立意新颖、具原创性，意境高雅、深远。

5.2.5 表演艺术感染力

5.2.5.1 表演编排应科学合理，表演过程完整、协调，衔接自然流畅，具有较强的艺术感染力。

5.2.5.2 讲解应口齿清晰，自然流畅，宜引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受。

5.2.5.3 冲泡程序应契合茶理，冲泡要素把握恰当，冲泡手法娴熟自然，收具规范、有条理。

5.2.6 表演环境要求

5.2.6.1 表演环境照明、控温良好，能提供稳定的水、电。

5.2.6.2 茶具选配应合理，位置摆放正确，茶席布置、音乐、服饰与茶具协调。

5.2.6.3 营造品茗环境与氛围，宜从仪容仪表、茶席布置、冲泡品饮技法、茶汤质量等方面展示良好的品茗环境。

5.2.7 茶汤质量要求

茶汤适量、温度适宜，充分表达出茶叶本身的汤色、香气和滋味特点。
