

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—XXXX

宋代喫茶斗茶比赛技术规范

Technical specification of tea-fighting competition in Song dynasty

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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

4 宋代喫茶斗茶分类 1

5 基本要求 2

6 赛事要求 2

7 比赛流程 4

8 评分标准 7

附录 A（资料性） 10

附录 B（资料性） 宋代喫茶斗茶比赛评分表..... 12

参考文献 13

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：

本文件主要起草人：

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、宋代喫茶斗茶分类、基本要求、赛事要求、比赛流程、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/T 30375 茶叶贮存

GB/T 34778 抹茶

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饼茶或一般饼茶，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淔汤花的变化决定斗试胜负。

3.2

速度点茶比赛 speed tea order contest

在规定的一个标准比赛时间内，参赛选手以统一的标准动作进行速度点茶比赛，点茶速度最快且合规者为获胜方。

3.3

斗茶 tea fight

斗茶盛行于唐宋时期，是宋代具备广泛群众基础的一项体育文化娱乐竞技活动。参赛选手统一以宋代七汤点茶法进行比赛，斗茶斗的是选手的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。选手以国画勾线笔、茶匙等物作为画笔，以清水、茶粉、茶汤、茶粉调膏等物为水墨颜料，在茶汤沫淔上进行绘画创作，是为茶汤画。

4 宋代喫茶斗茶分类

宋代喫茶斗茶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：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，右手用茶筴调匀茶粉如膏状，再分数次添注热水入茶盏，期间，左手扶稳茶盏，勿使之晃动。右手持茶筴在茶盏中作“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，右手持茶筴在茶盏中作“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

七汤点茶法盛行于宋代，详见宋徽宗赵佶所著《大观茶论之点茶篇》。其与流行点茶法的不同之处在于握持茶筴击拂茶汤的技法为指绕腕旋，上下透彻的旋腕运筴技法。自茶粉注水调膏始，执壶中的热水分七个步骤渐次添注入茶盏，右手运筴持续旋转击拂茶汤，根据泡沫情况在各道茶汤及时调整运筴手法，轻重缓急、上下深浅调匀沫饽至绵密细腻云朵状（乳雾汹涌，溢盏而起，周回凝而不动，谓之咬盏），既是七汤点茶法。

5 基本要求

5.1 比赛专用茶品

- 茶粉：以符合国家食品卫生安全标准的原叶茶为原料，经研磨或萃取加工制成的适用于宋代喫茶斗茶比赛的粉末状茶品；如选用抹茶，则应符合 GB/T 34778 的规定；
- 茶汤：以符合国家食品卫生安全标准的原叶茶为原料，经高温水冲泡、焖煮或萃取的适用于宋代喫茶斗茶比赛的水溶液态茶品；
- 水：应符合 GB 5749 的规定，PH=7。

5.2 比赛专业器具

比赛专业器具见附录A。

5.3 样品保存

应保存好比赛样品，茶样的贮存应符合GB/T 30375的要求，记录接收的样品信息。

6 赛事要求

6.1 参赛资格

- 6.1.1 各参赛团体可组织个人或组成战队，报名参加相应组别比赛；
- 6.1.2 各段位选手、宋代喫茶斗茶活动爱好者，只要符合赛事资格审核要求，均可报名参赛；
- 6.1.3 报名方式：通过线下各参赛点现场填表报名，或者微信线上填表报名。

6.2 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、国家级，合计4个级别；市级以下还可细分为社区级、街道级、区县级；
- 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；
- 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 参赛组别

	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

——赛事阶段：各级别赛事均可分为海选赛、淘汰赛、决赛、总决赛 4 个阶段。

6.3 赛事人员及用语

- 6.3.1 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。
- 6.3.2 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。

6.4 比赛服装

- 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齐腰襦裙、直领齐腰襦裙（对襟齐腰襦裙）。按穿着对象分，可分为女式、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。
- 鞋帽：布鞋。

6.5 比赛科目及分值

比赛科目及分值见表2所示。

表2 比赛科目及分值

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

6.6 奖项设置

- 6.6.1 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）。
- 6.6.2 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）；
 - 最佳水丹青创意奖（冠军 1 名）。

6.7 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 晋级规则

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	大赛组委会 选手评级委员会
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	
五段选手	全国大赛初赛中胜出的所有选手	全国大赛初赛	
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	
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 (宋代喫茶 (点茶)圣手)	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

7.1 茶席布置

- 7.1.1 总体原则：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。
- 7.1.2 三才五行九宫布局法：本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。在布局方案中还可以结合不同季节节气、不同器具、不同方位、不同茶类的天然属性，运用春夏长夏秋冬、木火土金水、东南中西北等五行思想，与人体脏腑（心肝脾肺肾等）的关联作用，运用生克运化的理论，因时、因地、因人灵活调整器具布局。
- 7.1.3 具体布局法：
- 天格区是茶席上距离选手最远的一块区域，在天左格、天中格、天右格区块依次摆放执壶、茶筴（配套：茶筴立）、茶洗。执壶能注水，居左为西方，好水出西部；茶洗能贮水，居右为东方，百川竞归流；竹茶筴居中，伐竹木为舟楫，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，是选手宋代喫茶斗茶实操区。在人左格、人中格、人右格区块依次摆放调膏杯、茶盏（含盏托）、茶入，寓意“茶在天地间，人在草木间”的道法自然思想。茶席的右侧边界为东方木，放置竹木制成的茶匙和画笔；
 - 地格区是距离茶人最近的茶席区域，茶巾摆放在地中格区块，起到五行中央土的茶席定位和装饰效果。
- 7.1.4 茶席材质要求符合表 4 的规定。

表4 茶席材质要求

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		

7.2 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；
- 奉茶礼：速度点茶、七汤沫饽斗茶、标准茶汤画、自创茶汤画等各项科目比赛完成后，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。

7.3 速度点茶比赛

7.3.1 赛前准备

- 执壶注汤：比赛专用茶汤由赛事组委会统一提供，选手在现场预先装取茶汤入执壶；
- 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。选手将执壶放回原位；
- 握持茶筴：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筴处（茶筴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筴柄；
- 预备姿势：选手握持茶筴放置在茶盏上方，此时，选手沉肩坠肘，右臂弯曲呈 M 形，手持茶筴，垂腕悬空，静待开赛指令。

7.3.2 比赛流程

- 开赛：主持人发出开赛口令，敲鼓人击鼓开赛，选手立刻开始点茶比赛，在茶盏中作“W”或“M”字形来回往复快速运动；
- 结束：计时人员通报 1min 时间到，敲鼓人击鼓停止，选手停止点茶动作，起立面向前方，行奉茶礼；
- 公布结果：裁判员记录每位选手速度点茶比赛专用计数器的数据，根据评分标准综合评定参赛选手的速度点茶比赛得分及排名情况，现场公布比赛成绩。

7.3.3 注意事项

- 比赛专用茶粉、茶汤、热水均由赛事组委会统一提供，选手现场预先取用装入相关茶具；
- 比赛器具使用过后应及时归位；
- 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。

7.4 七汤点茶/沫饽斗茶比赛

7.4.1 比赛规则

- 温盏润筴：热盏古称熳盏，盏热则茶发立耐久。左手取执壶（天左格）将热水注入茶盏（人中格），右手取茶筴（天中格）在盏内缓慢旋转，使热水均匀覆盖茶盏上下，茶筴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洗（天右格）；
- 第一汤调膏：右手取茶入（人右格），开盖后换置至左手，右手取茶匙（右边界）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，右手取茶筴在茶盏中轻轻推动，将茶粉与热水调至水乳交融的溶胶状。手腕带动手指，持筴动作须轻柔，先缓缓搅动茶膏，逐渐加速击打茶汤，手的力道要轻快，发力点在茶筴端，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。二汤茶筴击拂要有力道，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。三汤茶筴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，轻缓拂转茶筴，汤花渐渐变白，沫饽如云雾般渐渐堆起；
- 第五汤：可以不用注水，茶筴击拂要轻盈透达，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，就轻轻拂动茶筴，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，旋腕运筴轻缓地拂平沫饽，使其均匀分布开来；
- 第七汤：手腕运筴调整轻重缓急，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”的程度了；
- 赛事规定的标准计时为 15min，选手应在规定时间内完成比赛。

7.4.2 比赛流程

- 开赛：主持人发出开赛口令，敲鼓人击鼓示意开始比赛，选手开始按照七汤点茶法进行比赛；
- 结束：计时人员通报 15min 时间到，敲鼓人倒数 10 秒击鼓示意停止比赛，选手结束点茶，起立面向前方，行奉茶礼；
- 公布结果：裁判员根据评分标准综合评定参赛选手的得分及排名情况，并在比赛现场公布成绩。

7.5 赛事规定茶汤画

7.5.1 比赛规则

- 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（人右格），开盖后换置至左手，右手取茶匙（右边界）挑取数克茶粉入调膏杯（人左格）。取执壶根据茶粉用量充点入适量热水，右手取茶筴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，选手应在规定时间内完成比赛。

7.5.2 比赛流程

- 开赛：主持人发出开赛口令，敲鼓人击鼓示意开始比赛，选手开始进行比赛；
- 结束：计时人员通报 15min 时间到，敲鼓人倒数 10 秒击鼓示意停止比赛，选手停止比赛，起立面向前方，行奉茶礼；
- 公布结果：裁判员根据评分标准综合评定参赛选手的得分及排名情况，并在比赛现场公布成绩。

7.5.3 注意事项

- 比赛专用茶粉、茶汤、热水均由赛事组委会统一提供，选手现场预先取用装进相关茶具；
- 比赛器具使用过后应及时归位；
- 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。

7.6 自由创意茶汤画

7.6.1 比赛规则

- 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：选手取茶筴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，选手应在规定时间内完成比赛。

7.6.2 比赛流程

- 开赛：主持人发出开赛口令，敲鼓人击鼓开始比赛，选手开始进行比赛；
- 结束：计时人员通报 15min 时间到，敲鼓人倒数 10 秒击鼓示意停止比赛，选手停止比赛，起立面向前方，行奉茶礼；
- 公布结果：裁判员根据评分标准综合评定参赛选手的得分及排名情况，并在比赛现场公布成绩。

7.6.3 注意事项

- 比赛专用茶粉、茶汤、热水均由赛事组委会统一提供，选手现场预先取用装进相关茶具；
- 比赛器具使用过后应及时归位；
- 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 评分标准

评分规则根据比赛的六个科目进行设置，宋代喫茶斗茶比赛评分表见附录B。

8.1 茶席布置【计 5 分】

- 按照图 1 所示，陈列布置宋代喫茶斗茶器具，所有比赛器具均正确放置在茶席规定区块相应位置处，得 5 分，陈列错误扣 5 分；
- 所有器具使用后均应归于原位，未归位则 1 次扣 1 分。

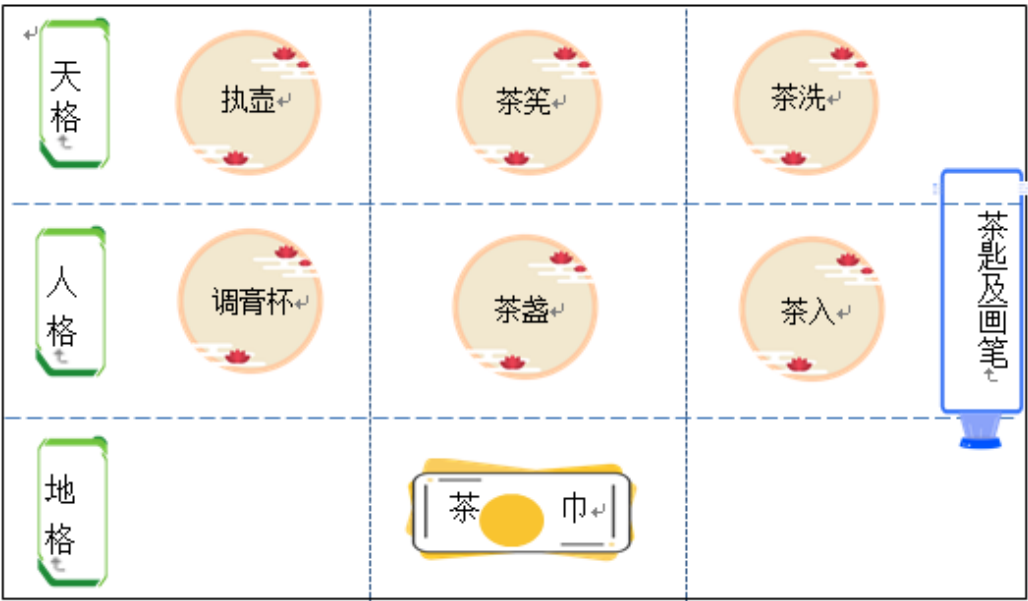


图1 茶席布置示意图

8.2 宋代喫茶斗茶礼仪【计 15 分】

8.2.1 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：
- 行茶礼 5 分；
 - 奉茶礼 5 分；
 - 仪容仪表 5 分。

8.2.2 扣分标准

- 选手在赛前及赛后各阶段未按标准要求行茶礼，少行一礼则扣 1 分；
- 选手在各项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；
- 行礼不规范，按次数扣分，1 分/次；
- 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；
- 有手足无措、抖腿、耸肩、歪头、斜视、歪坐等姿态不雅行为，扣 1 分。

8.3 速度点茶比赛【计 30 分】

速度点茶比赛各参赛组别及格线次数见表5。

表5 参赛组别及格线次数

	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及格线（允许有5%浮动）即为合格，反之，则为不合格者；					
注2：点茶次数越高则比赛成绩越好。					

8.3.1 扣分标准

- 选手执壶注茶汤时或点茶击拂茶汤时，有汤汁溅落到茶盏外的茶席上，扣 1 分；
- 选手握持茶筴的手势不正确，扣 1 分；
- 选手以坐姿点茶时的预备姿势不正确，扣 1 分；
- 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动，一次扣 1 分；
- 茶汤注水量在茶盏中的占比明显超过 6 成，扣 1 分；
- 比赛结束，选手未按标准要求行奉茶礼，扣 1 分；
- 比赛过程中，选手未按标准将使用过的器具归位，1 处扣 1 分。

8.3.2 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记录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： $S=30/M_{max}$ ；
- 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： $D=S*M$ 。

8.3.3 评分步骤

- 将各参赛选手的速度点茶比赛基础分值 D 列表，再分别对其按照“第 10.3.2 条扣分标准”进行分项考评；
- 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。

8.4 七汤点茶/沫饽斗茶比赛【计 10 分】

8.4.1 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。

8.4.2 扣分标准

- 选手执壶注水时或点茶击拂茶汤时，有汤汁溅落到茶盏外的茶席上，扣1分；
- 选手握持茶筴的手势不正确，扣1分；
- 选手以坐姿点茶时的预备姿势不正确，扣1分；
- 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动，一次扣1分；
- 选手未按第7.4.1七汤点茶法“比赛规则”顺序点茶，扣1分；
- 比赛结束，选手未按标准要求行奉茶礼，扣1分；
- 比赛过程中，选手未按标准将使用过的器具归位，1处扣1分。

8.5 赛事规定茶汤画【计 20 分】

8.5.1 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。

8.6 扣分标准

- 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动，一次扣1分；
- 比赛结束，选手未按标准要求行奉茶礼，扣1分；
- 比赛过程中，选手未按标准将使用过的器具归位，1处扣1分。

8.7 自由创意茶汤画【计 20 分】

8.7.1 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。

8.7.2 扣分标准

- 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动，一次扣1分；
- 比赛结束，选手未按标准要求行奉茶礼，扣1分；
- 比赛过程中，选手未按标准将使用过的器具归位，1处扣1分。

附 录 A
(资料性)

表A.1 比赛专业器具

器具名称 1	执壶	通用名	汤瓶
定义	仿宋代汤瓶传统器型，有细长嘴、带环状把柄的瓜棱状造型瓶类容器，用于贮存沸水		
材质	瓷器、玻璃、金属类制品	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）	配套器具	盏托
定义	专用于宋代喫茶斗茶比赛的茶碗，仿宋代建盏传统器型		
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 cm，盏高 7 cm		
器具名称 3	盏托	通用名	茶托
定义	高圈足圆环状茶托，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	茶筴	配套器具	茶筴立
定义	宋代喫茶斗茶专用器具，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沫饽。茶筴应放置在瓷瓶状茶筴立上，以保护筴穗。		
器具名称 4-1	扁形茶筴	配套器具	茶筴立
筴柄直径	不小于 3 c m	筴长度	不小于 15 c m
筴穗目数	外层不小于 30 目，内层不少于 35 目		
器具名称 4-2	圆细长形茶筴	配套器具	茶筴立
筴柄直径	不小于 1.2 c m	筴长度	不小于 15 c m
筴穗目数	外层不小于 40 目，内层不少于 30 目		
器具名称 4-3	圆形茶筴	配套器具	茶筴立
筴柄直径	不小于 1.5 c m	筴长度	不小于 10 c m
筴穗目数	外层不小于 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、漆器类材质	外形尺寸	直径不大于 8 cm，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，用于贮存茶汤画所需颜料，作用相当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

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	玻璃、金属、木质、塑料、亚克力等类材质		
外形尺寸	长度不小于 80 cm；宽度不小于 40 cm；高度不小于 65 cm		
器具名称 13	比赛用椅	通用名	茶凳
定义	参赛选手宋代喫茶斗茶比赛专用椅子，要求稳定		
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	通用名或简称	速筭宝或计数器
定义	与比赛专用茶筭配套使用，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

宋代喫茶斗茶比赛评分表（xx赛区）												
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	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名
一	茶席布置 (5分)	所有比赛器具均正确放置在茶席规定区域相应位 置处。得 5 分。陈列错误扣 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。										
科目一小计												
二	点茶礼仪 (15分)	行茶礼5分										
		奉茶礼5分										
		仪容仪表5分										
		选手在赛前及赛后各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。										
		选手在各项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。										
		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												
三	速度点茶 比赛 (30分)	各参赛选手在1min内完成的速度点茶次数M 速度点茶比赛的满分为30分，以本场比赛录得的 最高数据值Mmax为满分，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 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 选手执壶注茶汤时或点茶击拂茶汤时，有汤汁溅 落到茶盏外的茶席上。扣1分； 选手握持茶筴的手势不正确。扣1分； 选手以坐姿点茶时的预备姿势不正确。扣1分； 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动。 一次扣1分； 茶汤注水量在茶盏中的占比明显超过4成。扣1分；										
科目三小计												
	备注											

宋代喫茶斗茶比赛评分表（xx赛区）													
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	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	选手 编号、姓名	
四	七汤点茶 沫饽斗茶 比赛 (10分)	比赛标准用时 15 min 沫饽斗茶10分，其中：斗色4分、斗浮2分、斗味4 分 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； 斗浮2分：肉眼观察沫饽，厚白绵密细腻如云朵 状，得1分；沫饽咬痕持续长达5min无变化者，得 1分；未达标者不得分； 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 选手执壶注水时或点茶击拂茶汤时，有汤汁溅落 到茶盏外的茶席上。扣1分； 选手握持茶筴的手势不正确。扣1分； 选手以坐姿点茶时的预备姿势不正确。扣1分； 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动。 一次扣1分； 选手未按七汤点茶法“第12.4.1比赛规则”顺序点 茶。扣 1 分；											
		科目四小计											
		五	赛事规定 茶汤画 (20分)	比赛标准用时 15 min 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。 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动。 一次扣1分；									
				科目五小计									
		六	自由创意 茶汤画 (20分)	比赛标准用时 15min 构图5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 比赛时，选手有违反赛场比赛统一指令的举动。 一次扣1分；									
				科目六小计									
		选手比赛分数合计											

参 考 文 献

- [1] GB/T 191 包装储运图示标志
- [2] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [3] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- [4] GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- [5] GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- [6] GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- [7] GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- [8] GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- [9] GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- [10] GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- [11] GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
- [12] GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- [13] GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
- [14] GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- [15] GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- [16] GB 6388 运输包装收发货标志
- [17] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [18] GB/T 8302 茶 取样
- [19] GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- [20] GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- [21] GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- [22] GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- [23] GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- [24] GB/T 9833.6 紧压茶 第6部分：紧茶
- [25] GB 11767 菜树种苗
- [26] GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- [27] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [28] GB/T 30375 茶叶贮存
- [29] GB/T 34778 抹茶
- [30] GH/T 1070 茶叶包装通则
- [31] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- [32] NY/T 5018 茶叶生产技术规程
- [33] 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》