



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

点茶技艺技术规范

Technical Specification for Diancha Craftsmanship

（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

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 评估指标 2

 4.1 技艺环境 2

 4.2 操作流程规范性 2

 4.3 技术要点达成度 3

5 评估方式 3

6 评估结果应用 3

附录 A（资料性） 各代点茶器具 4

参考文献 7

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

点茶技艺技术规范

1 范围

本标准规定了辽、宋、金时期点茶技艺的技术环境要求、操作流程、技术要点、器具使用、质量评估指标与方法。

本标准适用于各类从事辽、宋、金时期点茶技艺传承、教学、展示、技能评价的培训机构、文化机构及相关从业人员，旨在规范不同历史时期点茶技艺的传承与操作，确保其历史准确性、技艺规范性与质量可控性。

本标准特别涵盖：

- 宋代点茶技艺（以《茶录》、《大观茶论》为参照的三汤点茶法、七汤点茶法）；
- 辽代点茶技艺（结合游牧饮食文化特色的点茶方式）；
- 金代点茶技艺（融合宋辽特点的北方点茶技法）。

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 5749-2022 生活饮用水卫生标准；
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语；
- GB/T 15608 中国颜色体系。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宋代点茶 Song Dynasty Diancha

以蔡襄《茶录》和赵佶《大观茶论》为规范，注重茶沫“咬盏”效果和艺术表现的点茶方式。

3.2

辽代点茶 Liao Dynasty Diancha

融合契丹游牧文化特色，注重实用性和适应性的点茶方式。

3.3

金代点茶 Jin Dynasty Diancha

融合宋辽点茶特点，形成于金统治区域的点茶方式。

3.4

咬盏 Yaozhan

沫饽丰厚绵密，紧贴盏壁久久不散的状态。

3.5

茶粉 Tea powder

磨碎后颗粒大小在 $38\mu\text{m}$ （400目）及以下的直接用于食品的茶叶。

3.6

炙茶 Toasting tea

在茶饼或散茶叶磨粉前，在无明火的炭火上进行炙烤。

3.7

碾茶 Ground tea

经过石磨或金属碾碾碎的过程。

3.8

筛茶 Sift the tea

将碾过的茶粉过筛，时期更加细腻，避免结块。

3.9

候汤 Awaiting the perfect boil

等候水沸腾到适合泡茶的阶段温度的过程。

3.10

熳盏 Warm the tea bowl

用热水或在炭火上烤，将茶盏温热的过程。

4 评估指标

4.1 技艺环境

4.1.1 环境布置

茶席布置应符合相应朝代的历史情境与美学要求，不同朝代的环境布置如下：

- 宋代的环境、茶席布置以文化、自然衔接为主要情景；
- 辽代的环境、茶席布置以礼制、雅乐空间为主要情景；
- 金代的环境、茶席布置以生活化、饮食化为主要情景。

4.1.2 器具选用

茶盏、汤瓶、茶筴等器具的形制、材质应符合各朝代规范，不同朝代的器具选用如下：

- 宋代点茶器具：木制捣茶臼、青石石磨、竹制筛、青瓷汤瓶、兔毫黑釉建盏、漆器盏托、竹制茶筴；（具体形制尺寸见附录 A）
- 辽代点茶器具：仿宋器与草原器共生，汤瓶金属或白瓷为主，盏以白瓷为主；（具体形制尺寸见附录 A）
- 金代点茶器具：在宋制基础上衍生增加调料罐、盏以磁州黑釉盏。（具体形制尺寸见附录 A）

4.1.3 茶粉原料选用

茶粉选用为相应朝代使用的茶类，经复原、加工或史料记录的仿制品，研膏茶粉、科技超微茶粉、石磨超微茶粉、手工石磨茶粉均可。

4.1.4 水的选用

水质应符合GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准要求。

水温的控制根据具体环境情况，进行调节。注水温度区间标准涵盖茶类分温、季节调温和茶具导热补偿三个维度：

- 茶类分温标准：嫩芽茶研膏茶粉注水需保持 70-80℃，其他茶粉 85℃上下 5℃；
- 季节调温标准：冬季（温度 10℃以下）点茶注水温度需提高 5-8℃；
- 茶具导热补偿：茶具材质对水温有影响。瓷类茶盏热传导率为 120-490W/m·K，金属茶盏、汤瓶的热导率为 300-430W/m·K，需对应提升注水温度 3-5℃以补偿热量散失。

4.2 操作流程规范性

4.2.1 辽金宋点茶操作流程

饼茶操作流程：炙茶、捣碎茶饼、石磨成粉（茶碾碾碎）、筛茶、候汤、熳盏、置粉、调膏、点茶（三汤或七汤）、奉茶；

散茶操作流程：炙茶、石磨成粉（茶碾碾碎）、筛茶、候汤、熳盏、置粉、调膏、点茶（三汤或七汤）、奉茶；

现有茶粉操作流程：候汤、熳盏、置粉、调膏、点茶（三汤或七汤）、奉茶。

4.2.2 辽金宋点茶动作规范

炙茶：双手取茶夹，夹饼，在无火热炭上炙烤，颜色呈暗红褐色，放入木捣臼中即可；
捣碎：右手拿臼槌，左手扶臼口圈，用力捣碎茶叶；
碾茶：使用石碾或金属碾，将捣碎的茶叶放入碾中，往返进行碾碎，在点茶中往往用于辽金两地的茶粉工艺中；
磨茶：将捣碎的茶叶放入石磨中，将茶叶经过反复（3-5次）研磨成极为细腻的粉状；
筛茶：取出石磨中磨好的茶粉，放入筛中，双手左右摇晃，使茶粉筛出；
候汤：将炭火煮水，水开后注入执壶中；
熳盏：放茶筅入盏，执壶注水沿盏壁入盏，注水高度盏的三分之一，旋茶筅温润后，双手捧盏逆时针温热茶盏；
置粉：用竹茶匙取茶粉1~3克（根据盏大小，300ml盏取1克粉）；
调膏：用与茶粉同等量的水进行调膏；
点茶：宋代点茶分三汤与七汤，辽代点茶三汤为主，金代点茶根据仪式需求一般三到七汤；
奉茶：分两种，一种用茶盏托直接冲点后奉茶，双手举盏进行奉茶；另一种分茶入小品茗杯后，奉茶。

4.3 技术要点达成度

调膏质量：膏体浓稠度适中，无颗粒结块。
击拂技艺：手法正确，握筅大指在内，四指在外。其一站姿点茶，手与茶筅呈一条竖线，用手腕的力量带动茶筅击拂；其二坐姿点茶，手与茶筅呈45°夹角，用手腕的力量带动茶筅击拂。达到手轻筅重，击拂有力，轻重缓急适度。
最终效果：见表1。

表 1 点茶呈现达成度

最终效果评分	外形	沫饬厚度	颜色	香气	滋味
甲等（91-100）	沫饬非常细腻、无泡	1.6-2cm	青白	茶香带乳香	甘醇有茶味
乙等（81-90）	沫饬较细腻、稍有小泡	1.1-1.5cm	青白带黄白	茶香或乳香	清鲜有茶味
丙等（71-80）	沫饬尚细腻、有小泡、稍有大泡	0.6-1cm	尚黄白或灰白	略有茶香	尚有茶味
丁等（61-70）	沫饬欠细腻、大泡多	0.5cm以下	黄、绿不白	欠茶香	浓或淡薄

5 评估方式

- 5.1 现场实操评估：由评审组对点茶全过程进行现场观察与评分。
- 5.2 理论考核：对各朝代点茶历史、文化、器具知识等进行考核。
- 5.3 综合评定：结合实操与理论考核结果进行等级评定。

6 评估结果应用

- 6.1 技能等级认定：根据评定结果颁发相应点茶技能专项等级证书；进行相关行业技能竞赛作为评定依据。
- 6.2 教学质量改进：为培训机构提供教学改进依据。
- 6.3 行业人才评价：作为行业人才选拔与评聘的参考依据。

附录 A
(资料性)
各代点茶器具

图片呈现均为宋代点茶器具，其他朝代点茶器具信息见各图脚注。

图 A.1 木质捣茶臼



图 A.2 青石石磨



^a 该石磨上盘直径 15cm，下盘直径 30cm。

图 A.3 竹制筛



^a 该竹制筛 400 目，直径 13cm。

图 A. 4 青瓷汤瓶



- ^a 该宋代青瓷汤瓶内容量 280-500ml，流嘴长细；
- ^b 辽代金属汤瓶形制同上，材质为金银；
- ^c 辽代白瓷汤瓶形制同上，材质为白瓷，内容量 400-800ml；

图 A. 5 兔毫黑釉建盏



- ^a 该盏高 8cm-10cm，碗口直径 12-13cm，形制为传统束口盏。
- ^b 金代的磁州黑釉盏形制同上，尺寸高 10cm-12cm，碗口直径 13-15cm，形制为传统束口盏。

图 A. 6 漆器盏托



^a 该漆器盏托，木胎、大漆，可以素面，也可以剔漆工艺，盛放兔毫盏。

^b 辽代的定瓷茶盏形制同上，材质为白定、黑定，尺寸相同。

图 A. 7 竹制茶筴



^a 北宋后期使用此形态茶筴，80-120 根穗。

另外，金代的点茶器具在宋代点茶器具基础上增加了调料罐，调料根据季节需求调整，内容分别有：胡椒、盐、牛乳、乳酪等。

参 考 文 献

- [1] 《茶录》蔡襄 北宋
 - [2] 《大观茶论》赵佶 北宋
 - [3] 《辽史·礼志》
 - [4] 《金史·食货志》
 - [5] 《宋代点茶技艺复原研究》中国农业出版社 2020
 - [6] 《十二茶具图赞》审安老人 南宋
-