

附件 2

《辽金宋点茶技艺规范（征求意见稿）》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

《辽金宋点茶技艺规范》由北京小煮茶園传统文化咨询有限公司牵头制定，北京市朝阳区职业培训发展促进会（简称“职促会”）提出并归口管理。为系统梳理与规范辽、宋、金时期具有代表性的点茶技艺，促进传统茶文化的保护、传承与教学标准化，职促会经过严格的立项论证程序，于 2025 年 9 月 29 日正式批准并下达了《辽金宋点茶技艺规范》团体标准的制定计划，计划编号为：2025-tb-045。

（二）制定背景

党的二十大报告指出，要“传承中华优秀传统文化，推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展”。点茶技艺是中国茶文化史上的璀璨篇章，尤以宋代的“七汤点茶法”臻于化境，辽、金两朝亦在吸收宋代点茶精髓的基础上，发展出各具民族与地域特色的点茶方式。系统性地挖掘、整理并规范辽、宋、金时期的点茶技艺，对于保护非物质文化遗产、传承中华优秀传统文化、推动传统技艺的标准化教学与传播具有重要意义。

当前，针对历史点茶技艺的传承与教学，尚缺乏统一、

规范的技术操作与质量评估标准，导致在传承、展示、培训与技能评价过程中存在操作不一、水平参差等问题。通过制定本标准，旨在明确辽、宋、金点茶技艺的核心技术环节、操作规范与质量要求，为相关培训机构、文化机构及从业人员提供清晰、权威的技术依据，保障传承与教学的质量与规范性。

（三）起草过程

第一阶段：项目启动与资料研究

2025年8月，标准计划下达后，为确保标准的科学性、专业性与实践可行性，北京小煮茶園传统文化咨询有限公司联合职促会、河北省茶叶流通协会、天津市北方茶文化艺术中心、北京且饮文化有限公司等多家在茶文化研究、技艺传承与培训领域具有深厚基础的起草单位，共同成立了起草工作组。工作组系统收集并研究了《茶录》、《大观茶论》等宋代茶学典籍，以及涉及辽、金时期饮茶习俗的历史文献与考古资料，为标准的制定奠定了坚实的理论与史料基础。

第二阶段：标准初稿起草与内部研讨

2025年9月，起草单位依据前期研究成果与实践经验，分工协作，编写标准草案。组织召开专家研讨会，邀请茶文化历史学者、非物质文化遗产保护专家、标准化领域专家以及资深点茶技艺传承人对草案的核心技术内容，特别是不同朝代的技艺差异、操作流程、器具选用及评估指标等进行深入讨论与修改。根据反馈意见，起草工作组进一步优化和完善标准文本，细化“操作流程规范性”和“技术要点达成度”等核心章节，确保标准内

容的科学性、实用性和可操作性，并形成标准草案工作组讨论稿。

第三阶段：征求意见与修改完善

2025 年 9 月，邀请茶文化领域专家学者、非物质文化遗产保护专家、标准化领域专家以及各起草单位召开第一次研讨会，针对工作组讨论稿讨论形成内部修改意见，并于 11 月最终形成征求意见稿及编制说明。

二、标准编制原则、主要内容及其依据

（一）编制原则

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，确保格式和内容的规范性。

（二）编制依据

《辽金宋点茶技艺规范（征求意见稿）》的编制充分考虑了国家关于非物质文化遗产传承的法律法规和国内外相关行业组织制定的技艺标准和规范。再者，历史文献记载于文物考古成果也是重要依据，确保所规范的工艺流程、器具形制、文化情境符合辽、宋、金时期的历史原貌；聚焦点茶技艺的核心操作环节，明确技术要点与动作规范，为教学、传承与技能评价提供清晰指引。此外，标准内容兼顾传统复原与现代应用场景，确保条款在培训、展示与技能考核中易于理解和执行；标准中既系统规定点茶的通用流程与环境要求，又清晰界定宋、辽、金三代点茶在技艺侧重、器具选用与文化情境上的差异。因此，在编制标准时充分尊重了历史前提，考虑了社会需求，并且紧跟信息化教学、产教融合、终身学习等技艺传承的发展趋势，为非物质文化遗产技

艺的传承和发展提供指引。

（三）主要内容

本标准主要包括以下 8 个方面的内容。

1. 范围

明确了本标准规定的内容（技术环境要求、操作流程、技术要点、器具使用、质量评估）及其适用范围（传承、教学、展示、技能评价等相关机构与人员），并特别指出涵盖宋代、辽代、金代三种具有代表性的点茶技艺体系。

2. 规范性引用文件

引用了与点茶技艺相关的国家标准，如生活饮用水卫生标准、茶叶感官审评术语、中国颜色体系，确保标准在安全、审评与色彩描述方面的基础支撑。

3. 术语和定义

对“宋代点茶”、“辽代点茶”、“金代点茶”及“咬盏”、“炙茶”、“碾茶”等关键术语进行了明确定义，统一技术语言，避免歧义。

4. 评估指标

本标准提供了“技艺环境、操作流程规范性、技术要点达成度”三项评估标准。

技艺环境：从环境布置、器具选用、茶粉原料、水质水温四个方面规定了再现历史点茶场景的要求，并分别细化了宋、辽、金三代的不同特点。

操作流程规范性：详细规定了基于不同原料（饼茶、散茶、现有茶粉）的完整操作流程，并逐一明确了“炙茶”至“奉茶”

各环节的动作规范。同时，提供了不同应用场景下的茶席摆放示例。

技术要点达成度：设定了调膏质量、击拂技艺和最终效果（通过表 1 量化评分）三个维度的技术评价标准，其中最终效果从外形、沫饬厚度、颜色、香气、滋味五个方面进行等级划分，使技能水平评估更具客观性与可比性。

5. 评估方式

规定了通过现场实操评估、理论考核与综合评定相结合的方式，对点茶技艺掌握程度进行全面评价。

6. 评估结果应用

明确了评估结果可用于技能等级认定、教学质量改进与行业人才评价，体现了标准对行业发展的支撑作用。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益；

本标准是在对国内外点茶技艺领域现有实施标准和工作规范的翻译、搜集、研究分析和总结基础上制定起草的。本标准在起草过程中充分开展调研，研究相关政策文件和标准，征求了具有代表性的企事业单位和专家的意见建议，征询对象一致认为点茶技艺评估的标准化对于非物质文化遗产点茶技艺的传承和发展发挥着重要作用，绝大部分企事业单位有意愿参与标准宣贯培训、交流研讨以及标准认证等工作。《点茶技艺技术规范》的建立，能够在点茶核心技艺流

程（含碾茶、罗茶、候汤、熳盏、击拂、茶汤品质评判等）、器具选用与养护标准、从业者职业素养（含文化解说能力、操作熟练度）、安全卫生规范、服务质量评价等方面形成具体量化指标，通过分级评价将技艺水平与服务等级挂钩，有利于推动点茶领域的行业自律，填补当前传统点茶技艺传承无统一技术标准的空白，为地方乃至全国点茶技艺传承、从业者培养、相关产业发展提供可参照、可落地的参考依据。可见，《点茶技艺技术规范标准》在精准传承点茶技艺、规范行业发展秩序、激发技艺创新活力、打造传统文化品牌、促进茶文化产业协同、推动中华茶文化国际传播等方面发挥着不可替代的作用，是推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展的重要支撑。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

本文件的制定过程中，查阅和参考了相关的公开历史文献、学术研究成果及行业实践经验。目前国内对《点茶技艺技术规范》没有明确的国家标准，现相关标准有《点茶术语规范》的团体标准、《非物质文化遗产保护 点茶操作规范》的地方标准、《点茶技艺规程》的团体标准、《仿宋点茶技艺规程》（编制说明）的团体标准。

《点茶术语规范》的团体标准规范了点茶相关的术语和定义，包括点茶原料、水、点茶器具、茶席、点茶精神、点

茶流程、点茶技艺、斗茶、茶百戏等。

《非物质文化遗产保护 点茶操作规范》的地方标准，规定了点茶操作的术语和定义、操作要求（如点茶前准备、清洗茶具、投粉、调膏、击拂、出沫、增沫、拂面、调沫、修面等）。

《点茶技艺规程》的团体标准规定了点茶的环境要求、点茶器具、点茶流程和技术要点。

《仿宋点茶技艺规程》（编制说明）的团体标准，仿宋点茶的演示和鉴赏，涉及术语和定义、环境要求、点茶器具、点茶流程、技术要点和品鉴要求。

以上标准仅是对宋时期宋代疆域的点茶术语、环境要求、操作的基本要求，涉及本标准部分内容，但不完全涵盖和专门针对。

五、与有关法律、行政法规及相关标准的关系（特别是强制性标准的协调性）；

本标准符合我国现行有效的所有点茶技艺领域相关的法律法规，未涉及或引用现行强制性标准。

六、重大分歧意见的处理经过和依据；

无重大分歧意见。

七、涉及专利的有关说明；

本标准不涉及专利。

八、实施标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议；

加大贯彻标准化工作的宣传力度，组织专业培训，提高对标准的认识程度并引起重视。

加强参与行业协会组织的各类贯标达标活动，共同推动标准实施和规范行业发展。

加强企业贯标试点工作，及时总结推广经验，增强贯彻落实标准的自觉性。

九、其他应当说明的事项。

无