

T/EJCCSE

中国商业股份制企业经济联合会团体标准

T/EJCCSE XXX—20XX

谷子标注沏茶法

Gu Zi' Tea making method Standard

(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。

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 谷子标注沏茶法技艺	2
4.1 沏茶前准备	2
4.2 谷子标注沏茶法技艺“三九逆低”开茶基本技艺	2
4.3 谷子标注沏茶法技艺“三九逆低”的其他要求	2
4.4 谷子标注沏茶法三种技艺变法与分类	3
4.5 谷子标注沏茶法基础标准技艺	3
4.6 谷子标注沏茶法通用标准技艺	3
4.7 谷子标注沏茶法个性标准技艺	4
附录 A（规范性） 谷子标注沏茶法图示	5
参考文献	6

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。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：中国商业股份制企业经济联合会、中国商业股份制企业经济联合会供应链金融专业委员会、广州易墨文化有限公司，广州市茶释生活文化发展有限公司、潮州市茶释文化发展有限公司、北京大成律师事务所。

本文件主要起草人：郑正伟、陈玉莲、赖伟丽、严新宝、周政训、王志豪、黄焕、林智雄、郑臣锐、吴晓涌、陈东梅、赵雪、高美丽、张雪莉。

本文件为首次发布。

引 言

茶文化是中华文化的重要分支，茶文化所蕴含的文化、社会、经济价值日益得到了重视。传统泡茶技艺作为其重要组成部分，《谷子标注沏茶法》在研究和传承传统泡茶技艺的基础上，形成一套系统的客观标准。此泡法只是为了建立标准而规定的标准泡茶技法，并非最佳的泡法。此泡法也可以应用于其它茶类，做为其它茶类标准泡法的参考。

《谷子标注沏茶法》通过水科学、茶容器、泡茶程序、茶道和茶哲理的融会贯通和科学的论证，融合科学原理和茶道精髓，将传统泡茶技艺发扬光大，发展出了具有理论高度和可进入千家万户的简易泡茶技艺，完善了传统泡茶技艺的内容。

《谷子标注沏茶法》泡茶技艺的标准化，具有重要意义：一是建立统一的感知标准。二是可以从科学理论和茶道哲学高度完善传统泡茶技艺的理论基础。三是可以将现代茶道引入千家万户，构建人与自然融合的社会。四是可以带动茶叶产业的发展，扩大茶叶商品的世界化发展，促进中国茶文化的融合和传播，促进茶叶的贸易和茶叶市场的繁荣发展。

谷子标注沏茶法

1 范围

本文件规定了谷子标注沏茶法的基本原理、基本内容、基本流程和标准等。
本文件适用于沏茶技艺的参照体系和评价标准。

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 8305-2013 茶水浸出物测定
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30766-2014 茶叶分类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沏茶

也指泡茶，是指通过特定泡茶容器，用水浸出茶叶物质，形成茶汤和品饮的过程。

3.2

沏茶步骤

是指沏茶中的一套基本操作流程、程序和方法。

3.3

三九逆低

是谷子标注沏茶法基本技艺的内容，也是该泡茶技法的基本口诀。具体是以沏茶师正前方主泡茶器的表面视为钟表的表面，“三”即是指该表面以钟表三点的位置为入水点，“九”即是注水环绕一圈后，在该表面钟表的九点位置出汤，“逆”即是注水时以入水点始往逆时针的方向走水，“低”即是注水的高度应当控制在主泡容器的高度加上半个碗盖高度位置为适宜。

3.4

注水

是指沏茶时为泡茶主容器加入热水的过程。

3.5

润茶

是指沏茶时注水将茶叶的物质浸出的过程。

3.6

出汤

是指沏茶时通过掌握时间将茶汤倒出的过程。

3.7

维度

是指沏茶过程中点、线、面的空间维度，润茶的时间维度，注水出汤的角度，高度，速度等维度，由此构成的沏茶技艺的物理维度。

3.8

沏茶技艺

是指中国沏茶所融合的茶道文化、沏茶的原理、流程、步骤、方法，对茶汤的感官品鉴等技术和方法。

4 谷子标注沏茶法技艺

4.1 沏茶前准备

- 4.1.1 开茶前应当做好茶台的净台准备，将茶席与茶具摆放整齐，保持茶台的摆设及台面的清洁，体现与茶空间环境的协调，体现人与茶道的和谐。
- 4.1.2 开茶前应当做好净手的准备，洗手并整理衣着得体。
- 4.1.3 开茶前应当做到静心，依次做好调心调息，宁神聚气。
- 4.1.4 开茶时应当先温杯，将开水注茶杯中，依次高温预热、消毒茶杯。
- 4.1.5 开茶时应当烫盏，用滚烫开水淋湿组泡茶容器进行预热，动作宜静而慢。
注：为统一表述和确定标准，本标准所指的主泡茶容器以标准盖碗为准，其他泡茶容器可以此泡茶容器参照操作。
- 4.1.6 沏茶前应当做好纳茶，控制好投茶量，按主泡茶容器的大小设定投茶量。
- 4.1.7 投茶的标准一般是：紧压茶一般是容器的三分之一；散茶可投入容器的一半至五分之三的程度，也可按茶水比 1:15 投茶。
- 4.1.8 投茶时应当将碾碎的茶叶先放，再放成条状的茶叶。
- 4.1.9 开茶后可以摇香，右手抓住主泡茶容器，横向来回晃动，由此闻茶辨茶性。可以初步了解辨识茶叶的茶性，同时通过嗅觉初步了解茶叶的存放条件和基本状况。

4.2 谷子标注沏茶法技艺“三九逆低”开茶基本技艺

- 4.2.1 是指将沏茶师正前方的主泡茶容器表面视为钟表的表面，注水壶冲水为高冲（两个主泡器碗盖的高度），冲水切入面的角度为 45 度，入水点定在靠近 12 点区域，采用大力度的冲水方式，使茶叶有翻滚逆时针旋转的状态。一直注水至水面漫出主泡器表面少许，然后根据茶叶松紧度状态，观察水渗透到茶叶深层的程度，可以从水泡冒出的速度去判断润茶的合适时间，候等冒泡完毕。然后右手拿主泡器盖，用主泡器盖横向旋转刮去露出主泡器碗表面的茶汤杂质及泡沫。采用快出汤的速度，将茶汤沥尽，不残留茶汤。
- 4.2.2 “三九逆低”开茶技艺是指掌握泡茶过程中的时间和空间维度，遵循冲水角度、冲水力度、润茶时间和出汤速度这四个维度的基本要求进行开茶沏茶的技艺。
- 4.2.3 一个维度是冲水角度，需要采用高冲，冲水切入面的角度为 45 度，冲水点定在靠近 12 点区域为入水点。
- 4.2.4 一个维度是冲水力度，需要采用较大力度的注水方式，使茶叶有翻滚逆时针旋转的状态。一直注水至水面漫出主泡茶容器表面少许，去除茶叶表面的杂质。右手拿着主泡茶容器的盖，在水面旋转除去残留在水面上的泡沫。
- 4.2.5 一个维度是润茶时间，根据茶叶松紧度状态，观察水渗透到茶叶深层的程度，可以从水泡冒出的速度去判断润茶的合适时间。
- 4.2.6 一个维度是出汤速度，采用快出汤的速度，将茶汤沥尽，在主泡茶容器不残留茶汤。

4.3 谷子标注沏茶法技艺“三九逆低”的其他要求

- 4.3.1 谷子标注沏茶法“三九逆低”的水温，泡天茶需要摄氏 100 度，泡地茶、泡人茶需要根据不同茶叶特性控制温度。
- 4.3.2 谷子标注沏茶法“三九逆低”的注水应当尽力控制细柔与均匀。
- 4.3.3 谷子标注沏茶法“三九逆低”的注水环绕线是从外环环绕。
- 4.3.4 谷子标注沏茶法“三九逆低”的注水要求应当采取吊水的方式。
- 4.3.5 谷子标注沏茶法“三九逆低”的浸出时间平均控制在 5 秒左右，并根据沏茶次数逐步增加时间。
- 4.3.6 谷子标注沏茶法“三九逆低”的出汤角度是主泡容器与公道杯成夹角 45 度。
- 4.3.7 谷子标注沏茶法“三九逆低”的出汤速度是将主泡容器紧贴公道杯的内壁进行缓慢注汤，不能直接对着公道杯进行注水。
- 4.3.8 谷子标注沏茶法“三九逆低”出汤在点茶时，一般是向上轻提主泡容器，向下用腕劲点茶数次，

最后再抖动几下，将容器内茶汤沥尽。

4.3.9 谷子标注沏茶法“三九逆低”在分茶时，一般是从公道杯出汤口紧贴这茶杯内壁缓慢出汤。

4.4 谷子标注沏茶法三种技艺变法与分类

谷子标注沏茶法标准在“三九逆低”基础标准技艺上，根据不同环境和个体需求，可以衍生为三种标准分类：“三九逆低”为基础标准技艺，即是“泡天茶”；在“三九逆低”基础标准技艺上演变出的其他两种沏茶技艺：一种是谷子标注沏茶法通用标准技艺，即是“泡地茶”；一种是谷子标注沏茶法个性标准技艺，即是“泡人茶”。

4.5 谷子标注沏茶法基础标准技艺

用“三九逆低”标注沏茶法的基础技艺，可以沏出茶的本味。以此本味为参照物立标杆做为泡茶的基础标准。通过调整技艺中的不同维度，可以实现提升沏茶产生的香气、甘甜、绵柔、醇厚、顺滑等适合人体舒服的滋味，降低苦涩感等对人体不舒服的滋味。

4.6 谷子标注沏茶法通用标准技艺

4.6.1 “泡地茶”是在“三九逆低”基本技艺的基础标准流程和方法上，针对不同茶叶、茶汤的滋味特点和个人对茶叶感官的偏好，通过调整沏茶的技法，将茶汤沏出个性化和最佳的口感。

4.6.2 谷子标注沏茶法通用标准技艺需要掌握茶的特性与技法的关系。“泡地茶”的通用技艺需要根据茶叶自身的种类和茶汤的特性，例如甘、甜、苦、涩滋味和顺、滑、绵、柔、醇、厚的口感，实现茶叶与沏茶技法高度契合关系。

4.6.3 谷子标注沏茶法通用标准技艺的四种维度，也包括了点、线、面、体的关系。

4.6.4 谷子标注沏茶法通用标准技艺的技法一般包含了：冲、吊、粗、细、力度、均匀度、速度、顺、逆时针，太极、中开、弯线、走水、拉水等手法。

4.6.5 根据水温、注水的高低、注水方向的顺序、注水的粗细、润茶的时间、出汤的角度的不同，可以产生不同的感官差异。

4.6.6 采取高低不同的水温注水，一般可以产生如下不同的茶汤感官变化：

- a) 采取高水温的，适合于需要提香、品尝茶气体感的滋味，一般用于春茶、秋茶、古树茶，以及香型口感的茶种，如绿茶、铁观音、单丛等；
- b) 采取低水温的，适合于需要汤感、避免苦涩感的滋味，如夏茶、台地茶，以及全发酵的红茶、熟普等。

4.6.7 采取3、6、9、12点不同的入水点，一般可以产生如下不同的茶汤感官变化：

- a) 采取3点入水点可以泡出绵稠茶汤特点的滋味口感；
- b) 采取6点入水点可以泡出醇厚茶汤特点的滋味口感；
- c) 采取9点入水点可以泡出清甜茶汤特点的滋味口感；
- d) 采取12点入水点可以泡出香甜茶汤特点的滋味口感。

4.6.8 注水采取高冲和低冲时，一般可以产生如下不同的茶汤感官变化：

- a) 采取高冲方式注水的，可以将茶叶泡出香甜滋味的口感；
- b) 采取低冲方式注水的，可以将茶叶泡出绵稠滋味的口感。

4.6.9 通过改变注水的方向，逆时针与顺时针环绕注水，一般可以产生如下不同的茶汤感官变化：

- a) 采取逆时针环绕注水，可以泡出甘甜绵稠的茶汤特点，可令人产生神定气爽的感觉；
- b) 采取顺时针环绕注水，可以泡出苦涩气散的茶汤特点，可令人产生搜肠刮肚的感觉。

4.6.10 根据注水线的粗细与均匀度的手法掌握，一般可以产生如下的茶汤滋味口感的变化：

- a) 通过控制注水流量，采取粗线条注水时，可使茶汤产生厚、稠、柔的汤感；
- b) 通过控制注水流量，采取细线条注水时，可使茶汤更感觉通、化、甜的感觉。

4.6.11 通过控制注水线的注水入水点切面和方向，一般可以产生如下的茶汤滋味口感的变化。

- a) 入水点一般不可直接对主容器的中心点注水，即是不采取冲破茶胆的方式。冲破茶胆将会影响耐泡度，而且会造成茶汤苦涩感增强，产生茶叶碎片，造成茶汤浑浊。
- b) 注水线通过环绕方式注水，通常可以增加茶汤的饱满度与层次感。
- c) 注水线通过容器面的外环泡出的汤感通常可以产生清甜的口感，通过容器面的中环泡出的汤感通常更加绵稠，如果通过容器面的内环泡出的茶汤更加醇厚。

- 4.6.12 通过控制润茶的浸出时间，一般可以产生如下的茶汤滋味口感的变化：
- 浸出时间的长短与茶汤的浓度成正比，浸出时间越长浓度越浓；
 - 浸出时间的长短与茶汤的厚度成正比，浸出时间越长茶汤口感的厚度越厚。
- 4.6.13 通过控制出汤的高低、速度、方向和方式，一般可以产生如下的茶汤滋味口感的变化。
- 采取冲水出汤的，可以泡出茶叶的香甜汤感。
 - 采取吊水出汤的，可以泡出茶叶的绵稠汤感。
 - 通过调整主泡茶杯盖高低角度控制出汤的量，若需要泡出较浓的茶汤，可以将杯盖调高位置，通过调小出汤口促使出汤的水量变慢；若需要泡出较淡的淡汤，可以将杯盖调低位置，通过调大出汤口大促使出汤的水量加快。一般情况下，出汤角度的调整根据控制茶汤的浓度需求而定。
 - 通过加快出汤速度，通常可使得茶汤的汤感偏淡。通过减慢出汤速度，通常可以使得茶汤的汤感偏浓。
 - 通过调整出汤后的点茶，可控制茶汤的浓淡滋味，多点可以产生较浓的茶汤，少点或不点可以产生较淡的茶汤。
 - 通过靠杯沿内壁慢慢注汤，可以产生绵稠柔顺的茶汤口感。通过提高注汤的高度，出汤时不要产生水声的，可以产生通、化、活茶汤口感。通过再提高注汤的高度，出汤时产生水声的，可以产生甘甜香气的茶汤口感。

4.7 谷子标注沏茶法个性标准技艺

- 4.7.1 “泡人茶”是在“三九逆低”基础沏茶技艺和通用技艺的基础上，通过个性化的沏茶技艺的调整，可以产生针对不同个体偏好的茶汤感官。
- 4.7.2 沏茶首先要了解品茶对象的偏好和喝茶的个性需求。可以通过观察、询问等与品茶对象进行有效的沟通，掌握品茶对象的需求，为下一步制定泡茶方案提供依据。
- 4.7.3 根据品茶对象的偏好和喝茶的个性需求制定合理的泡茶方案和技艺。新茶客可以用甘甜、香气足的泡茶方案；一般茶客可以用顺滑、绵稠的泡茶方案；对于老茶客可以用回甘、生津、茶气足的泡茶方案。泡茶前要做到心中有数，在注水之前心中就有泡茶方案。
- 需要泡出柔、绵的茶汤口感的，可以采取3点入水九点出汤，粗水线，吊水，逆时针环绕一圈，低冲的技艺。
 - 需要泡出通、化的茶汤口感的，可以采取平冲，细水线，从九点入水，逆时针走水一圈回到九点停，出汤要来回走动的技艺。
 - 需要泡出松、软的茶汤口感的，可以采取低冲、粗水线，吊水，三点入水逆时针走水一圈，九点出汤的技艺。
 - 需要泡出茶气足的茶汤感觉的，可以采用取细水线，低冲，三点入水逆时针环绕走水一圈，九点出汤的技艺。
- 4.7.4 根据茶叶的不同类型和特性选择不同的泡茶方案和技艺。泡茶前首先必须先了解茶的情况，确定茶叶的种类和茶叶的特性。根据白茶、绿茶、红茶、青茶、黑茶、黄茶的种类，区分茶叶不同产地和年份，在充分了解茶叶的特性的基础上，采取有针对性的泡茶方案和技艺。
- 4.7.5 泡出茶汤的和谐感官和茶道内涵。也即是泡出具有茶道精神的技艺，泡出茶道精神是泡茶人追求的最高境界，能根据每款茶的茶性泡出每款茶叶的本来面目，泡出每款茶的最佳感官状态。在此基础上，能够根据品茶对象的需求及喜好，泡出不同品茶对象喜欢的口感，满足不同的需求。

附录 A
(规范性)
谷子标注沏茶法图示



图 A.1 谷子标注沏茶法平面图示

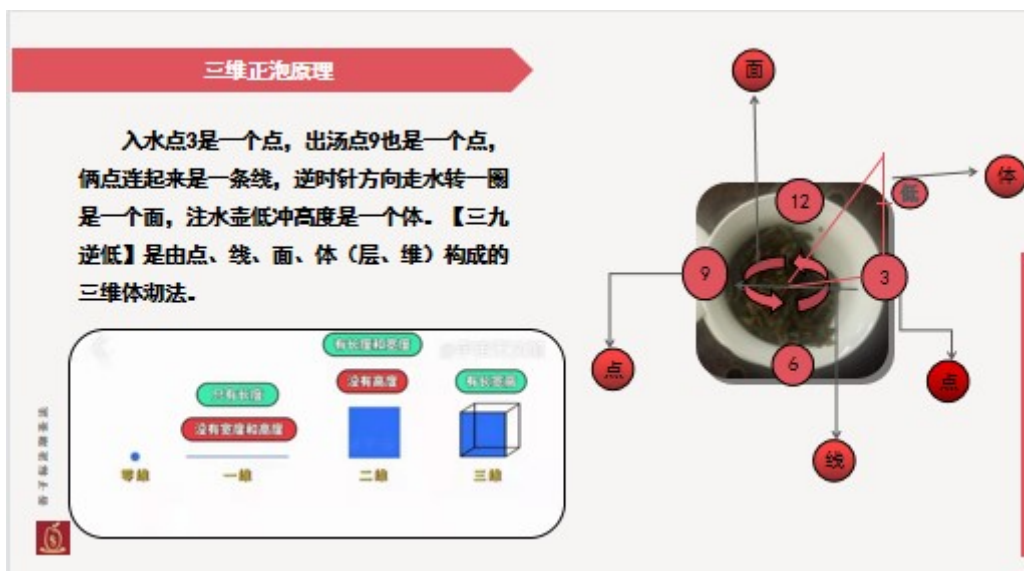


图 A.2 谷子标注沏茶法三维图示

参 考 文 献

- [1] DB53/T 236-2007 普洱茶冲泡方法
 - [2] DB52/T 1495-2020 贵州茶叶冲泡品饮指南
-