

茶壽

龔萬灶

「茶壽」是一種為熱茶保溫的「巢」，主體是碗狀「巢」加「蓋」而成。製作「茶壽」的主材料為乾稻稈。取新鮮乾透的稻稈先收集成束狀，再紮以麻繩（或塑膠繩）呈環狀繞疊，做成底盤後再一層一層往上疊紮至碗口收束，即完成碗形的下層；再用相同技法做出上層的碗蓋。其次，要在巢內及蓋底縫上保溫層的布料，做成裡襯；並在布料內裡填充棉絮或碎布，如此才算完成。製作「茶壽」的工序繁複，無法以機器量產，必須全手工編織完成。使用「茶壽」時，把泡好的茶汁連壺一起放入茶壽「巢」裡面，並蓋上蓋子，這樣就可達到保溫的效果。

「茶壽」的出現大約在 60 年代。起因是在 50 年代，臺灣地區掀起養鳥風，很多農村家庭也受感染而以之為副業。養鳥，需要「鳥巢」孵蛋，鳥巢用稻草編紮而成。因需求量大，就有專門做鳥巢販售的人家。後來鳥市沒落，幾乎完全停擺，「鳥巢」遂無人問津。當時在苗栗縣汶水地區有一位宋陳大妹的婦人，聽鄰居的建議，運用自己編織鳥巢的手藝，編織一種較大型的鳥巢，內裡鋪上布料與棉絮，成為有保溫作用的「巢」，為他的丈夫保溫熱茶，是「茶壽」的始創者。

後來有一位從醫藥界退休的劉玉英女士，發現這種「保溫巢」的實用性可以擴展出地方產業的商機，乃全力投入研發、製作、推廣而漸漸形成汶水地區特有的農村生活產業。劉玉英女士並成立工作坊，有計畫、有系統地開展這種從無到有的產業。首先要「定名」，經與丈夫討論，認為產品的功能是茶汁的保溫，而喝茶有益健康，可以延年益壽，於是以「茶壽」為商品名。劉女士一方面改進最初產品的製作流程、品質、外觀等提昇經濟價值的元素；又進一步製作不同型式、不同大小的產品，如飯盒、奶瓶、茶壺等造型，也兼具保溫功能，使「茶壽」除了保溫的實用性，還帶有文化性與藝術性。劉女士也曾想到這種產業的延續、發揚與傳承而招收年輕人來學習，甚至到學校開

班授課，可惜效果不彰。時至今日，「茶壽」的產業，由於種種主客觀的因素如製作、傳承、銷路等等限制，已經漸漸式微。