

茶壽的緣起和製作過程

G+ 讚 0 推文

2018-01-11 記者 姚璇 文

茶壽的緣起和製作過程

茶壽的前身其實是鳥籠，劉玉英的阿媽宋陳大妹因為心疼自己丈夫一早上山工作，等到中午要吃飯時，帶去的飯菜都涼了，於是突發奇想將鳥籠改良成壺狀的容器，可以將熱茶、飯菜放在裡面，達到保溫效果。之後劉玉英就以「喝茶能讓身體健康、長壽」，將這個保溫容器取名為「茶壽」。

對當地居民來說，茶壽是重要的生活用品，早期象徵著妻子疼惜丈夫之情，現在更多的是象徵客家人勤儉美德的物品、祖先的生活智慧。

茶壽的製作步驟主要分成外部跟內部。外部是將曬乾的稻草編好，再用麻繩網綁加強強度，而內部是用客家花布塞棉花縫製而成。茶壽製作從選材、收割、曬乾和撥葉到編織，過程十分費工，卻一步都不能馬虎。首先必須一大早去苗栗公館鄉，扛回機器採收下來的新鮮稻草，接著在室內曬乾，之後再以手工方式一片一片拔掉稻葉，才能開始編織。製作小的茶壽需耗時2到3天，大的茶壽則可能到超過5天以上。

延伸閱讀：

在茶壽路上默默耕耘 劉玉英從一而終的精神

[▲TOP](#)

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2018 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0