

神秘土下茶



把茶葉裝入甕中(曾麗華／攝)

「土下茶」是什麼茶？其實它是普通的茶葉，經裝甕後密封，置於地面下掩埋，其間少則2~3年，長則4~5年，然後「出土」而成的茶。

「土下茶」在台南縣鄉村也有人稱「甕茶」，那是因為這種茶，是先裝入「甕」中掩埋而得名。不過，對信奉「達彌儒道」的信徒而言，他們喜稱這種茶湯略帶紅色的茶為「達彌茶」。

本文所報導的是家住台南縣佳里鎮，一位「達彌儒道」道親



茶甕搬到地坑內埋(曾麗華／攝)

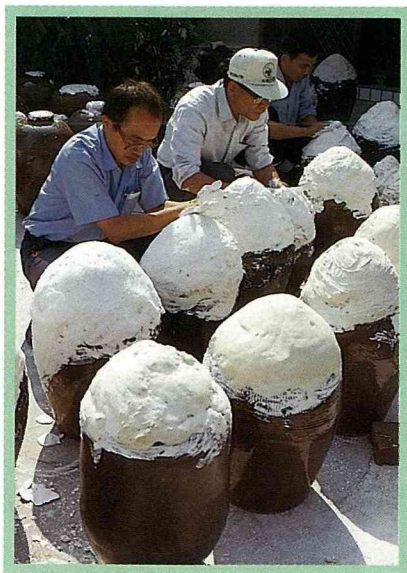
尊稱「前人」的陳顥全先生研製的「土下茶」。

據陳顥全說，他是經多年試驗研究，並從多次失敗中才拿捏到調製「土下茶」的要領。調製「土下茶」的地點不是隨地找個場所，挖洞埋下即可。此場所必須富有「地靈氣」，否則埋下去的茶葉挖出來後，可能會腐敗而告失敗，而他認為他住家附近，富有「地靈氣」，很適合調製「土下茶」。

調製「土下茶」的方法，先

將茶葉（此茶葉為已可沖泡飲用的茶）裝於甕中，甕口塞滿棉布，再以碗將口蓋上，再以石膏密封，此石膏材料以做齒模者才可以使用。將甕口密封後，再依序吊置於深1~2公尺的深坑中，坑底須先鋪一層細沙以利排水，然後才將封好的甕置於深坑內，再覆土、灌水，如此，經2~5年後才挖出。

至於「土下茶」喝了之後滋味如何？據台灣省畜產試驗所飼作系系主任許福星博士說：「喝了之後，令人口舌溫潤，可以減輕疲勞。」由於市面上沒有賣這種茶，物以稀為貴，據說曾有人出價1台斤3萬元，要向陳顥全購買而不可得，不過陳顥全說，他很歡迎藉此茶，讓想修道的人身體更健康。



用石膏封住甕口，活像大冰淇淋。
(溫秀嬌／攝)



覆土之後灌水(曾麗華／攝)