

採收後的破布子



果實處理

## 左鎮鄉的 破布子 破布

「破布子」別名「樹子仔」，野生在一般山坡地，或是田埂上，也有人把它種在院子裏，但很少人刻意的去栽培它。

「破布子」在任何貧瘠的土壤，都容易成活，無需刻意管理。左鎮鄉水源缺乏、土壤貧瘠，又是山坡陡地，由於無法推廣高經濟價值的作物，於是在前任嚴總幹事策畫之下，去年大量推廣鼓勵農友種植，目前種植面積大約有100公頃。

### 每年初夏結實累累

初夏是破布子結實累累的季節，滿樹一粒粒如花生仁般大小的破布子；由於成熟度的差異，果實有黃色、橙色、青色等，一般以黃色成熟度為佳，青色較生澀。

「破布子」的採收，需要把樹枝砍下來，然後把果實用剪子剪下，剪完果實的枝幹可用來扦插，第二年就可以再長出果實。而採收時留下的母株，隔年即可再發芽長出破布子。

### 加工製作，手工為主

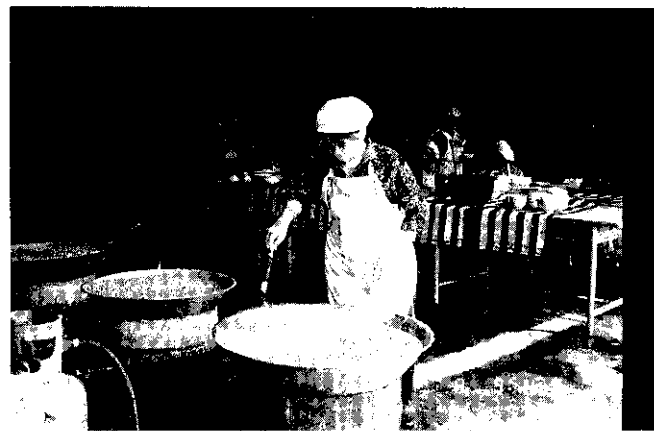
「破布子」的製作過程，全部以手工為主。首先是將採收後的破布子放入水中清洗乾淨

；泡著水把果實一粒一粒的用手拔下，等到一定的數量就可以下鍋煮，煮時加水淹過破布子即可。如果果實成熟度高的話，煮的時間大約2個小時，如果果實還帶青色，則煮的時間就要加長了。成熟的果實煮時香氣四溢，吃起來不澀，未成熟的果實煮出來的味道就差得很多，吃起來也不爽口。

煮熟的破布子撈起來，把水份濾掉，放入瓷盆中，以乾淨的木棒（把竹子剖成似打蛋器一樣），將容器內的破布子攪拌成糊狀，隨個人的口味可加入花生、蒜頭、薑等材料。一般素食者只加入薑，或者任何配料都不加；不管是素或者是葷都得放入鹽巴，鹽巴是做破布子丸中不可缺少的東西。然後用小碗做模子，任意壓緊就形成了樹子丸。

### 健胃整腸還能解毒

破布子在製作過程中，不能與芒果混合，比如煮破布子的燃料，就不能拿芒果樹枝來當材燒；一般有經驗的人都知道，用芒果樹枝當材燒來煮破布子的話，破布子不會結成糰，所以住在鄉下的人們都知道破布子可以解毒，尤其是吃了太多芒果的人，非得吃一些破布子不



水煮破布子



加工以碗為模型

# 破布子

# 麵線羹

顏月華

可，避免長瘡。

破布子不僅能解毒，亦可開脾健胃整腸，這是因為破布子含纖維量高；常吃大魚大肉的人，不妨試試吃起來香香、鹹鹹、澀澀、黏黏的破布子，那真是下飯的好佐料呢！

## 成爲有價值的農特產品

目前左鎮鄉農會加工完成的破布子有15,000台斤左右，每個破布子有半斤，以真空包裝後放入冷凍庫。

破布子經農會收購、加工，現已成爲有價值的農特產品，價格節節上升，農友的收益也因此增加。

## 破布子食譜

### 1.破布子蒸肉

材料：破布子丸1個，五花紋肉12兩、九層塔1束。

作法：1.把破布子撕成碎塊與五花肉混合後上面放九層塔。

2.把①之材料放入鍋中蒸30分鐘即可。

3.把蒸好之材料攪拌一下，便是一

道可口的菜了。

### 2.魚香串珠

材料：虱目魚1條約12兩，破布子1個，濕豆豉1小匙，醬油2大匙、蔥2支、薑3片、油5大匙及水半杯。

作法：1.虱目魚洗淨拭乾，破布子切成塊狀備用，虱目魚入油煎至金黃色。

2.將蔥薑爆香，加入破布子快炒一分鐘後加入煎好的虱目魚，再加入半杯水燜五分鐘即可。

### 3.素炒破布子

材料：豆包（豆皮）8兩、破布子1個、糖2大匙、油1杯、水1杯。味素、鹽及醬油各少許。

作法：1.豆包切絲，破布子撕成塊狀。

2.油燒熱放入破布子炒開後再加入豆包絲及糖、醬油再炒香。

3.將②之材料加鹽味素及一杯水後用慢火慢慢燜至水乾即可。

### 4.乾炒破布子

材料：破布子一塊、糖3大匙、醬油2大匙、油5大匙。

作法：將油燒熱加入破布子（破布子切成塊狀）炒三分鐘加入糖及醬油快炒即可。 ■