

鹹魚翻身的破布子

文圖／李清雄



狀似珍珠的破布子綠果

在本省老一輩人那段粗茶淡飯的日子裡，破布子（又名樹籽）曾是人們三餐不離的佐膳菜餚，然而隨著物質環境改善後，破布子已漸為人們所淡忘。近年來國人在吃膩了大魚大肉，引來諸多文明病之後，來自大自然的破布子又逐漸受到人們的喜愛，目前已做好的樹籽餅在大都市裡，每台斤零售價可賣到150元左右，真是鹹魚翻了身。

由於價格看俏利潤極高，近年來嘉義縣朴子、義竹、大埔等鄉鎮大力推廣結果，栽培面積已達百餘公頃，年產破布子10多萬公斤，所產製之破布子加工品，除遍銷全省各地，廣受消費者歡迎外，更外銷美、日等國，為國家賺取不少外匯，因此破布子目前已成為嘉義縣最具發展潛力的新興農作。



成熟後的破布子

管理粗放，成長迅速

破布子是一種野性極強成長迅速（2~3年即可收成）的落葉喬木，適種於平地及低海拔丘陵地帶，每年初春開花結成一粒粒狀似珍珠的綠果子，在端午節期間枝樞開始落葉，果粒逐漸變黃即可採收。採收時須整株砍下摘捻洗濯，再經炊煮後即可成為半成品的破布子，由於採收及加工過程均採人工作業，因此每年端午節前後，縣內較大規模的破布子專業區，到處都可看到農村婦女在摘捻破布子、趕製樹籽餅的畫面，而成為農村婦女一項季節性的副業。

據嘉義縣朴子市牛挑灣地區一位大宗加工破布子的陳忠德先生表示，嘉義縣氣候溫和雨水充足，所產破布子顆粒肥碩乳汁較多，因此做出來的樹子餅澄黃可口，品質居全省之冠。陳忠德說：破布子人人會做，但要做出好吃不「刈嘴」的破布子並不簡單，炊



「樹籽餅」的製作過程(以炊煮成糊狀之破布子為原料)



「樹籽餅」之冷却情形

農村婦女摘捻破布子景象



破布子炊煮情形



煮時的火候控制最為重要；煮破布子的火勢不能太猛，必須溫火慢煮，時間要長；待炊煮成糊粒狀即須停火起鍋，經攪拌後盛於碗內及時放入水中冷却30分，即可成為芳香可口的「樹籽餅」。

不噴農藥，健康食品

由於破布子是一種極為粗放作物，無須噴灑農藥。因此在時下一片追求健康自然食品的消費導向下，破布子乃成為市場寵兒身價百倍。其實破布子之受人喜愛，確實有它的獨特條件。

1. 粗放作物無農藥殘毒，是可讓消費者放心的自然食品。
2. 富含高密度纖維素，常吃具有整腸防止便秘的功效。
3. 烹煮多樣化，葷素兩宜；口味甘醇開脾健胃，百吃不厭。
4. 具有破除芒果毒素之功能。

