

# 左鎮的破布子

食品工業研究所／趙傳銘



煮熟的破布子加鹽攪拌壓成扁平狀

**左**鎮鄉位居台南縣東南方，面積7,490公頃，境內群山綿延，地形崎嶇，大部份為石灰岩形成的國有保安林地，耕地面積1,539公頃，全鄉人口6,600餘人，其中農民占90%，故地方經濟命脈主體與農會息息相關。

## 風味獨特

左鎮鄉的竹筍、甘蔗、檬果產量頗多，尤其新開發的破布子，更是口味絕佳，吸引無數老饕。

又因位處南縣山區各觀光勝地的出入口（如曾文水庫、南橫公路、走馬瀨、南化水庫、梅嶺）故農會特以發展風土特產，闢置觀光展售場，做為今後會務經營導向，至盼此舉能為地方帶來繁榮。

破布子植株



## 手工製造

破布子屬於紫草科、破布子屬。別稱“破布木”，“樹子仔”，“破果子”。落葉小喬木，全株幼嫩部份有褐色絨毛，葉子互生寬卵形狀或倒卵形，全緣或略呈波狀緣花序繖形二又狀，腋出或頂生，花冠黃白色，雄蕊5枚，核果球形，種子1顆。

鄉間利用破布子帶有甘味及黏性的果皮製做破布子丸，其製造過程，全部以手工為主。

將採收後的破布子放入清潔水中洗乾淨、泡著水把果實一粒粒拔下，然後加水煮熟。

如果成熟度高的話，大約煮2個小時，如果果實還帶有青色，則煮的時間

## 雲農花生湯

夏天到了，如果想來一罐冰涼的飲料，建議你不妨試試雲林縣農會出品的“花生湯”。採用新鮮花生、糖和水製造的雲農花生湯，絕不摻任何防腐劑，每罐350公克，定價20元。

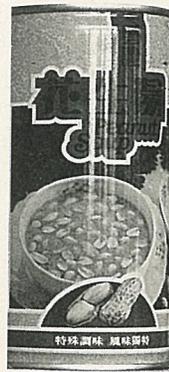
雲農花生湯是農委會、農林廳和雲林縣政府共同輔導，委託春喬食品工業股份有限公司加工，外貿協會產品設計處輔導包裝設計，有半打裝和一打裝2種，自用送禮兩相宜。

雲林縣農會位於雲林縣斗南鎮永安街57號，在農會大門入口處設有專櫃供

應，生意很不錯。

雲林縣農會在行銷方面很有一套。有機團體前往農會參觀時，農會都免費招待一頓午餐或晚餐，賓主盡歡之後，遊客們通常都會採購雲農系列的農產品，例如蒜精丸、花粉、蜂蜜、筍片、梅乾菜、冷凍花生、花生湯等等。這種“敞開大肚不怕人吃”的行銷策略，還真有效。

台南區農業改良場雜糧研究室主持人蔡辰良博士對花生很有偏愛，他說，花生的田間產值每年約值台幣50億，經加工處理之後，可達100億。可見花生的確是國人愛吃的零嘴食品。



就需加長，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很多。

煮熟的破布子用勺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）將容器內的破布子加入塩巴攪拌成糊狀，隨個人的口味可加入花生、蒜頭、薑等佐料。一般素食者只加入薑，或任何佐料都不加。

不管是素或是葷的，必須加入食塩，塩是做破布子丸中不可缺少的東西，然後用小碗做模型，添加破布子壓成扁平的圓形即可。

### 高纖維食品

據聞：破布子不能沾到芒果汁，或者拿芒果樹枝當燃料，都會使破布子不能結成糰狀。所以，住鄉下的人們都知道破布子可以解毒，尤其喜歡吃芒果的人，非得吃一些破布子不可，避免長瘡。

破布子不僅能解毒，亦可開脾、健胃、整腸。破布子含纖維量很高，是一種天然的高纖維食品。常吃大魚大肉的人，不妨換換口味。

破布子生長於全省各地低海拔的山坡地或者鄉間小路旁、田埂上，鄉間民宅寬廣，也常在角落裡種上幾株。

它除了果實可食用外，草本綱目裏記載，破布子樹皮還可治療子宮炎、久年傷、胃出血及癌症等。

## 牛吃的豆腐乾



這擺在田間，一塊塊像豆腐乾的東西是什麼？告訴你，這是牛最喜歡吃的豆腐乾。雲林縣出產花生的鄉村地區常見到這種景象。農民在花生採收之後，將脫粒曬乾之花生藤，以每分地300元價錢賣給前來收購的生意人，以特殊打包械器壓製成豆腐乾狀，再轉賣給畜牧業者，當作乳牛飼料。據說乳牛還挺喜歡這種晒得香香的花生藤呢！

## 爲什麼 我們推薦雲農花生湯？

雲農花生湯是行政院農業委員會輔導的農產品，在加工製造過程中，特別著重原料的品質，採用“電眼選別機”剔掉不合格的花生粒，成品絕對在國內衛生單位的標準以內，消費者可以完全排除黃麴毒素的陰影。市面上花生湯的產品很多種，既要香甜美味，又要安全無虞，請選用雲農花生湯。

爲方便台北市的消費者選購，本社門市部出售供應雲農花生湯，每罐350公克，售價18元。

**豐年社**

地址：台北市溫州街14號1樓

電話：(02)362-8148