

# 古老的傳統風味

## 左鎮鄉 破布子

左鎮鄉農會顏月華

尚未包裝的破布子丸



破布子丸遵照古法製作，美味可口。

採收下來的破布子泡在水中，將果實一粒粒剝下

每當炎熱的夏季來臨，左鎮鄉境內山坡地或田埂上常常可以見到滿樹一粒一粒黃澄澄的“破布子”，迎風搖曳。破布子別名“樹子仔”，野生在一般山坡地或田埂上，也有人把它種在院子裡，很少人刻意的栽培它。近年來左鎮鄉農會為了發展一鄉一特產，在莊總幹事積極籌畫發展破布子加工品之下，目前推廣面積已有100公頃。

鄉農會於今年6月底首度開始收購

，並立即雇工加工製作。總共收購33,900餘台斤，加工後成品19,000台斤。凡是該農會會員或鄉民所種植的破布子，農會均以高於市價2元收購，其目的是提高農友的收入，確保價格。今年的破布子已因為農會的收購而成為搶手貨。

破布子丸的製作過程全部以手工為主，採收時連枝砍下，然後用剪刀連細枝條剪下，用水沖洗乾淨後泡在水中，



將果實一粒粒剝下，等到一定數量時即可加水入鍋煮熟，等到熟透後，用勺子撈起攪拌趁熱加入鹽巴，再盛於碗中加壓成扁圓形塊狀，待冷卻後扣出，即成破布子丸。這種古老傳統的作法，美味又衛生。

作破布子丸一定要選擇成熟的破布子，煮出來的香味濃厚，味道比較不澀，未成熟的果子煮出來的味道和品質就差很多了。

目前左鎮鄉農會加工完成的成品，貯藏於大型冷凍庫，全部以真空包裝處理，半斤一包小包裝。批發價每台斤120元，市價每台斤為150元，計畫直銷超級市場及各縣市農會購物中心，農會亦計畫於9月中旬辦理品嘗會。

破布子的特性，根據民間傳說有解毒作用，尤其是芒毒，如芒果吃太多，有人會過敏或長瘡，一般鄉下人就吃些破布子來解毒。是否確有此效不清楚，不過破布子加入鹽可以凝結成糰狀，沾到芒果粘液則會散開，或者用芒果枝當柴燒煮破布子，亦不能做成破布子丸。破布子除了能解毒之外，藥學上記載其根皮可治療子宮炎、久年傷、肺出血及癌症等。

左鎮鄉農會莊總幹事對破布子未來的發展充滿信心，他說，破布子為民間平價食品，現代人吃多了精緻食物及速食品，不妨回頭嘗嘗這富有古老傳統口



農會收購破布子

味的民俗特產。

左鎮鄉因沒有特殊作物推廣而造成地瘠人窮的現象，而破布子生長所需要的氣候土壤，該鄉都具備了，正值得發展。左鎮處於觀光路線的中途點，曾文水庫、走馬瀨農場、化石館、玉井、南化水庫、大地谷、楠西香蕉山等風景名勝都在附近，當你路經左鎮看到紅色招牌寫著“左鎮鄉特產——破布子”，不妨下車洽購這頗具有鄉土情懷，民俗風味的特產。只要你嘗過它，一定會對那種香香、澀澀、粘粘的味道留戀不已，那是一種讓人們拾回記憶的菜餚——左鎮鄉的破布子。

希望嘗試此項特產的消費者，也可直接和左鎮鄉農會洽購，連絡電話：  
(06)5731046、5731717。

代售新書

## 都市婦女冷凍食品消費行為之研究

• 黃韶顏編著 • (平)200元  
(精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

### 這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號  
電話：(02)3628148

每次郵購另加掛號郵資45元  
郵政劃撥0005930-0豐年社