

雲嘉南地區農特產系列

# 左鎮鄉的破布子及山藥

～適地適種 開發地方性特產～

台南區農業改良場 / 方新政

破布子俗稱「樹子仔」，適合生長在貧瘠的土壤，左鎮鄉的土壤，部份屬於白堊土，土質貧瘠，一般植物很難生長，但卻適合於破布子的栽培。另外有些屬於砂質壤土，卻又很適宜山藥的栽培；因此左鎮鄉農會在適地適種的原則下，鼓勵農民種植破布子及山藥，輔導產量的提升，並辦理收購、加工，成為該鄉的農特產品。

破布子於夏天成熟，成熟的果實為黃色，必需經過加工才能食用，其加工製作均以手工為主，加工品美味可口，是最下飯的佐菜，具有健胃整腸及解毒等之功效。至於山藥的生產，可分為長形山藥及短形山藥，左鎮鄉以種植長形山藥為主。山藥主要之利用部位是生長在土裡的塊莖，因此土壤處理很重要，整地宜深耕，多施有機肥，碎土後作高畦，排水系統需完善。長形山藥需利用塑膠管協助栽培，以利塊莖的生長及採收時方便。左鎮鄉種植山藥，以塑膠布覆蓋畦面以防雜草，不使用殺草劑；又搭設隧道式支架，以供其攀爬生長，日照充足又通風，可減少病虫害發生，無需噴藥。莊總幹事為求地方產業的永續發展，極力籌劃該鄉之農特產與旅遊景點相結合，以旅遊業帶動地方產業，以達雙贏目標。



黃橙色之破布子果實



這是山藥塊莖

→ 左鎮鄉是台南縣山區的一個小鄉，  
左現在有高速公路及東西快速道路  
銜接玉南公路，很快就可達到左鎮，交  
通非常便利。左鎮之人文地理環境與其  
他鄉鎮略有不同，歷史文物還可真多。  
據考，左鎮是西拉雅平埔族的大本營，  
鄉民約一半以上含有平埔族血統，昔稱  
為「拔馬」，因而有所謂的「拔馬文  
化」。鄉民的宗教信仰多元化，鄉內有  
多處祭祀阿立祖的公廟，還有不少道教  
寺廟，基督教古老教堂，以及佛教的慈  
蓮寺，密宗的噶居寺等；其他尚有化石  
館，自然史教育館，羅來受紀念館，都  
是值得參觀懷舊的地方。左鎮鄉較有名  
的自然景觀是草山的月世界，地形、地  
貌特殊，其地質是砂岩和頁岩所構成的  
青灰岩，乾燥時硬如石塊；遇雨時鬆軟  
成泥，是典型的白堊土。此種土壤非常  
貧瘠，除非有強韌生命力的草木，難以  
生存，但也因有這種惡劣的地質，才蘊  
育著鄉農產品的特殊風味。農會總幹事  
莊轉心先生有鑒於此，乃積極規劃草山



砍斷枝幹 採收破布子果實

月世界為休閒旅遊景點，並結合農特產  
辦理「一日遊」活動，每年產業文化節  
訂名為「白堊節」，以農特產—破布  
子、山藥為主題，配合拔馬平埔族文  
化，舉辦鄉土風味饗宴，藉以帶動產業  
的發展。該鄉之主要農產品有芒  
果、山藥、竹筍、香蕉、火龍  
果，山蘇等，都以“白二姐”為  
其品牌，其品牌名稱是因與“白  
堊節”同音而來，頗富創意。莊  
總幹事冀望以左鎮之特有文化來  
帶動地方產業及休閒觀光的发展，  
特別在新建的農特產品集散  
中心建置該鄉地標，以彰顯左鎮  
之文化特色，進而活絡地方產  
業。



歡迎來左鎮採破布子



加工製造破布子丸

### 破布子適應貧瘠土地 成為左鎮鄉農特產

破布子一般人均以“樹子仔”稱之，較為熟悉，原產於中國南方沿海等地，在台灣都分布於低海拔之原野或山坡地，生長勢強，適宜於pH7以上之石灰岩貧瘠土地栽培，在肥沃及水分充足之土壤，開花結果反而不好。

破布子栽培非常粗放，早期都種植在山坡地、田埂或院子四周，很少人刻意去管理它。左鎮鄉的土地大都是貧瘠的山坡地，缺乏水源，無法推廣種植其他較經濟作物，因而農會乃秉著適地適種的原則，鼓勵農友種植破布子，並收購加工而成為農特產，目前該鄉種植破布子的面積約有100多公頃。破布子是多年生落葉小喬木或小灌木，落葉後才開花結果。破布子的採收與其他作物不一樣，採收時需將樹枝全部砍下，只留

下枝幹，然後發芽再長出新的枝葉。入冬後，葉片開始逐漸掉落，到了春天開花、結果，隨即長出新葉，蘊育著果實的成長。種植破布子的土壤，不可太肥沃，也不宜施肥太多，否則會導致枝葉繁茂，葉不脫落，而影響開花結果，如有此現象發生時，必須使用人工落葉，通常以200倍尿素液或益收稀釋1000倍液噴射，以促使破布子生理落葉，抑制營養生長，才能正常開花結果。破布子雖適應在貧瘠的土地上生長，但為要維持其一定的產量，偶爾也須要肥料的補給，依台南場推薦，於春季落葉後行第一次施肥，以複合肥料5號為主；採收後再施用複合肥料1號，施用量視當地之地力而定，切記，不宜過量。

### 加工後的破布子 好下飯可解芒毒

破布子最大的用途是果實加工製成佐餐小菜，是下飯最佳佐料。每年6~7月間是破布子成熟採收期，果實由青綠色轉變為黃橙色即可採收。採收時是由樹幹分枝處整枝砍下，再用剪刀剪下果穗，裝在塑籃中出售。左鎮鄉農會在供銷部設有加工廠，隨時收購即時處理加



破布子加工品—破布子丸、破布子漬



好長的山藥

工。

破布子當天採收，應於當天處理（殺青），才能保有天然風味，如當天不能處理，則不可去除果蒂，以防氧化褐變造成果皮變硬、粘液凝結而失去商品價值。破布子加工過程全以手工為主，收購後之破布子倒入水中清洗，為防脫粒時易被粘液粘住，須泡在水裡用手一粒一粒摘下、去除果蒂，脫粒到一定量後再清洗一遍，即可倒進鍋裡煮熟（殺青），煮的時候加水以淹過破布子略高即可，煮的時間大約1.5~2小時，待熟透後撈起趁熱加入食鹽，攪拌成糊狀，可隨個人口味加入花生、蒜頭、薑等，然後盛於小碗中加壓成扁圓狀，即成為「樹子凡」。另外，也可以加工製成破布子漬，即將煮熟的破布子撈起涼乾，放

入容器內，再加入以米酒、醬油及少量的糖、食鹽等調製之調味料，並以乾淨的木棒攪拌，使每粒破布子均能浸潤到調味料，然後以塑膠紙封口，置於陰涼處，1星期後即可開封分裝。農會對於這些特殊產品都有其特殊的包裝，破布子漬有小罐裝及真空包裝；破布子丸以真空包裝，貯放冷藏。加工後之破布子即可直接食用，或蒸肉、煮魚都非常美味。一般最普通的吃法是將冷藏之樹子丸退冰後撕成碎塊與五花肉混合，放上一些九層塔，入鍋蒸煮約30分鐘即可食用，或打碎煎蛋。破布子漬與魚一起



種植山藥 埋入塑膠管 覆蓋塑膠布



搭設隧道式支架 日照充足 通風良好

煮，風味更佳。據民間傳說，破布子可解芒毒，有些人吃芒果會過敏或長瘡，吃破布子即可解毒。又據有經驗的人說，煮破布子的燃料，不可用芒果樹枝，否則破布子不能結成糰。真是所謂「一物剋一物」，破布子採收期正也是芒果成熟時。破布子雖是“小不點”一個，果肉不多，但其功效可真不少，根據國立中國醫藥研究所出版的藥用植物學記載：破布子的樹皮可治子宮炎、子宮脫出、久年傷、肺出血、下消；根可止汗、治高血壓；果實具鎮咳、緩下、解毒、整腸等。另據邱年永先生等所著台灣藥用植物圖鑑，亦是有同樣的記載。

### 山藥當蔬菜食用 營養價值高

左鎮鄉的山坡地，雖有部份屬於貧



地標上的造形代表諸多意涵



山藥加工品—山藥粉、山藥拉麵及品牌「白二姐」

瘠的白堊土，但有些小丘陵地及平地的土壤是屬砂質壤土，很適宜山藥的生長。左鎮的山區裡曾有野生山藥蹤跡，鄉民偶爾也會搜巡挖掘，供為食用，亦有鄉民將它隨地種植於坡地上，任其自然生長。農會莊總幹事為求產業的發展，乃本著適地適種的原則，認為左鎮有些地方可以開發種植山藥，遂於國86年開始推廣。由於農會的輔導，栽培面積逐年增加，至今全鄉種植面積已超過10公頃，並成立產銷班，輔導改善栽培技術，以提升產量和品質，並拓展市場及研發加工產品，使產品多樣化，目前之加工產品有「山藥粉」、「山藥拉麵」。每年於山藥採收期舉辦白堊節活動，所謂「白堊大餐」是以山藥及破布子料理為主菜，吸引大批人潮前往品嚐。今特別提出幾道菜，刺激一下胃口，諸如羊肉山藥湯、山藥燉牛肉、山藥溜牛肉、涼拌山藥、淮山飯、淮山粥、淮山甜湯等，其中之羊肉山藥湯，是以飼養在白堊土的山羊肉煮成的，更



莊總幹事邀請大廚師研製山藥食譜

是鮮嫩美味。一般在家裡最簡單的吃法是切塊煮排骨湯，就夠鮮美了。據說生鮮的山藥打汁與鮮乳混合生飲，有“威而鋼”之功效。農會研製的山藥粉，用熱水沖泡即可食用，最近推出的山藥拉麵，營養滋補，多多享用，有益健康。

### 山藥也是藥 營養成份特殊

山藥，中藥稱之為「淮山」屬薯蕷科，為多年生蔓性植物，其地下塊莖所含的營養成份與其他作物大有不同，根據中藥大辭典等文獻指出，其塊莖含有多種必需胺基酸，蛋白質和澱粉，另具有粘液質、尿囊素、膽鹼、纖維素及多種維生素和礦物質，有些品種還含有 diosgenin 及類似類固醇皂元結構，為合成醫療用類固醇的原料。古代山藥即供為藥用，據「神農本草經」記載，其性平味甘，健脾胃、補肺腎，主治泄瀉久痢、消渴、虛勞、咳嗽、遺精、帶下，



總幹事推薦淮山粉（山藥粉）沖泡即可食用



共同品嚐山藥美食

小便頻仍等，又據「本草綱目」記載，塊莖味甘、溫平、無毒，主治傷中、補虛羸、除寒熱、補中益氣、……強筋骨，主泄精健忘，益腎氣、健脾胃、止洩痢、化痰涎、潤皮毛。

零餘子味甘、溫、無毒，主治補虛，強腰腳、益腎，食之不飢，是為滋養強壯之補品。山藥之生長勢強，很野性，栽培時管理得當很少有病蟲為害，無需施用農藥，是最清潔之健康蔬菜。🐾