

老口味走過新時代

破布子不再死鹹烹調多樣化

吳再欽

國人生活水準提高，飲食多元且精緻化，貧農年代配飯的破布子，被捲入健康養生的風潮而受喜愛，不再死鹹，口味及烹調也多樣化，能否解芒果毒，反而不受重視了。

台灣南部的農民習慣在田埂種香蕉、絲瓜、破布子等蔬果，自用或採收

販售。破布子樹對土壤及水分要求不高，不必特別施肥噴藥，形同野生。每年6至7月是採收期，農民先鋸掉結果實的樹枝，再剪掉串串成熟呈淡黃色的破布子果實，拿到傳統市場賣，今年每斤可賣40至50元。農民說，破布子樹枝要全部砍光只剩樹幹及粗枝，來年春天



每年6至7月是破布子採收期



芒果與破布子同時採收

再發芽開花結果。

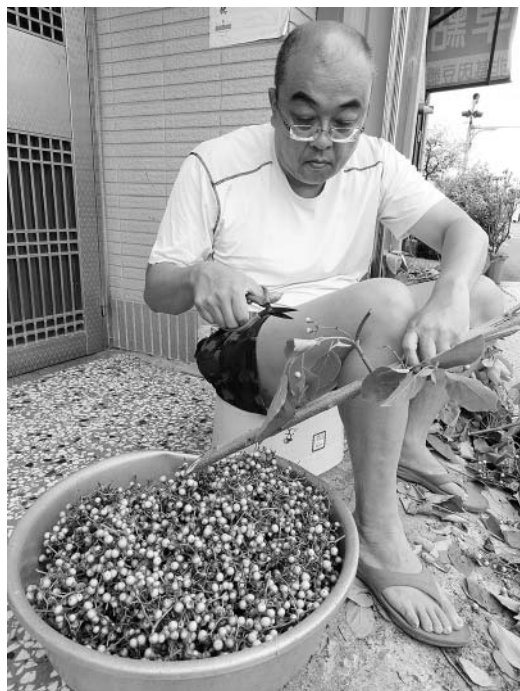
除了我國，破布子也生長於中國東南沿海、東南亞國家，吃破布子好像只有台灣，國人在廣東、福建地區及越南、泰國等國家經商旅遊，沒有看到有人吃破布子，而到台灣工作的東南亞移工，也沒有人食用的破布子。台灣人何時開始食用破布子，沒人能說清楚，有人說從平埔族時代就有了。

從傳統市場買回破布子串後，還要將果實蒂頭拔下，由於非常花費時間，較鄉下的社區會聚集許多婦女幫忙。將果實清洗後開始下鍋煮，滾開後就要攪讓受熱均勻，約煮3小時後呈糊狀，加入調味料和鹽水，再以杓子盛濃湯裝在碗中，等待冷卻凝結。

農婦說，早年為了能讓破布子濃湯順利凝結成塊，必須加高濃度的食鹽水。鹽放多可長時間貯存，也防止小孩不要當零食吃。農婦說，由於鹽分太高，早年破布子塊食用之前必須泡清水



破布子約煮3小時後呈糊狀，加入調味料和食鹽



將破布子果實從蒂頭拔下非常費時

稀釋擠出鹽分，但還是很鹹。

現在的破布子口味多樣化，也不再強調要凝結成塊，食鹽放少，破布子塊質地較軟，甚至不結塊呈濃湯狀，裝在塑膠碗置於冰箱冷凍保存，調味料也多樣化，還是離不開薑、蔥、蒜、辣椒、胡椒等。目前破布最常見的料理方式是蒸魚。

早年煮破子有許多現代人感到不可思議的禁忌，例如「吃破子可以解芒果毒」、「煮破布子不能用芒果樹枝當柴火」、「手沾到芒果不能馬上煮破布子」等等禁忌。

農婦說，早年煮破布子能否凝結成塊是成敗關鍵，有人加了鹽還是「散糊糊」，懷疑是否有「外力介入」？因此忌諱很多，烹調期間不能隨便講話，尤其禁止小孩子問：「好了嗎」？與春節

前炊糶一樣。用芒果樹枝當柴火會讓破布子無法凝結，煮破布之前如果吃芒果或沾到果皮，破布子會整鍋黑掉。現代人聽起來有點莫名其妙，老農說，破布子能解芒果毒，兩者相剋，吃太多芒果皮膚癢或不好消化，必須吃破布子化解。

水利小組長陳志男的妻子說，從她開始煮破布子都用瓦斯爐，沒有試過用芒果樹枝當柴火燒是否真的無法凝結。

芒果與破布子同時採收，先民積千年生活經驗告訴下一代「破布子可以解芒果毒」，現代醫學的見解是，芒果肉並無毒，主要是芒果皮鏟沾到樹枝液導致皮膚過敏，讓民眾誤以芒果有毒，但吃太多芒果，可能引發脹氣、消化不良等，而破布子有整腸功效，並非解芒果毒。老農說，早年食物匱乏，只有果粒小的土芒果，一次都要吃很多才會過癮，且食用之前很少用水洗乾淨，直接剝皮或刀削就吃，因為吃了很多果皮上的過敏物質，才會皮膚癢。現代人吃芒果不再過量，也注重衛生，極少有過敏現象，也不在意吃破布子能否解芒果毒。

(作者現任本刊編輯委員) ■



現在的破布子塊鹽分少質地較軟，裝在塑膠碗置於冰箱冷凍保存