

# 頂洲破布子

一提起破布子，大部份的印象都會想到左鎮、玉井山區一帶，然而靠近海邊的頂洲，經過一番的試驗與培育後，竟也生產出品質優良的破布子，不僅去除大家對破布子的觀感，也為頂洲帶來很大的農耕改變，增加不少的利潤。



◆塊狀破布子的製作過程

頂洲因為地勢與土質的關係，含沙質與鹽份，農民在平地的種植，照顧方便，田間比較平坦，不像山區，崎嶇不平，且運送也較省人力，因此栽培出來的破布子，果實大，肉多，質佳，引起不少人的驚奇。

頂洲部落的破布子種植，以紅茄里與新芳里較多，因為這是一種新的嘗試，有些農民還在觀望，但是每年的收成，均比其他的農產效益還高，有些農民將收成的破布子，直接運送到玉井、左鎮，均能賣得好價錢。



◆頂洲部落破布子在平地種植，  
管理方便

破布子俗稱樹子屬於紫草科、破布子屬，別稱：破布木、樹子仔、破果子、落葉小喬木，原產我國南方之廣東、福建、海南島及台灣，其分佈遍及印度、馬來西亞、澳洲、菲律賓、錫蘭等地

破布子兼具食用藥用價值破布子早為民間以古法加工製造的健康食品，具有開脾、健胃功效，是下飯最佳佐菜。據傳聞破布子有解毒功效，在芒果盛產期一般消費者吃太多芒果，會產生過敏或長瘡，就吃鄉土口味的破布子來解毒，因此一到芒果產期也就是破布子成熟期，根據國立中國醫藥研究所出版的藥用植物學記載，破布子藥效分三部份：樹皮→主治子宮炎、子宮脫、久年傷、肺出血、下消、癌症。根→可止汗、高血壓。果實→具鎮咳、緩下劑、解毒、整腸之功效

◆頂洲國小將破布子納入學校本位課程，教導學生認識生長與用途



破布子(又稱樹籽仔)的產期與芒果產期略同，約在農曆五~六月之間，果實由青綠變金黃色即為成熟。破布子雖然具台灣的鄉土味道，很受大家的喜愛，但也有它的限制與影響，破布子經水煮熟後所留下的膠狀物是黏性很高的物質，不易被消化排出，會把其他食物黏在一起而形成一團，引起腸子阻塞，所以在食用時，要特別小心

目前破布子的成品有二種，一為「塊狀製品」、二為「粒狀製品」，各有特色，各有口味，早期大都是用塊狀，較不必加太多的配料，所以比較原味，現在因為注重包裝，講究美觀，而且可以加入很多不一樣的配料，也具有特殊的口感。不管如何處理，破布子都是受人歡迎的現代古早味。



◆學生對能親身製作破布子每個人都感到非常興奮



◆頂洲國小全體師生製作顆粒破布子，人手一瓶，大家很有成就感。