

對面烏

鍾榮富

臺灣南部美濃、高樹等地區的客家人管「破布子」為「對面烏」，蓋指貧者輒食而致面頰烏黑，全身瘦夾夾(瘦巴巴)也。林生祥「對面烏」的歌詞「瘦夾夾，對面烏」、「目淒淒，對面烏」即為佐證。

破布子坊間的名稱繁多，樹仔、樹子仔、破果子、爛布子、玉蝴蝶、白玉紙等等不一而足，我們很可以根據取名之雅俗而理解食者心中的語意指涉，愛之者珍視為如玉的蝴蝶，惡之者棄之如敝屣故以爛布名之。在種種名目中，以「對面烏」於客家飯桌最具特色。

破布子為落葉喬木，屬於紫草科，葉對開，子若龍眼而略小，耐乾旱，命堅韌，能長於山中亂石雜草之間，繁生於美濃延綿到台南縣境內的山區，尤以台南市左鎮為盛產區。每年夏季七八月間，破布子開始由綠轉黃，業者斷木採子，一車一車往市場送，故買回的破布子有些還掛著枝桠。為了顏色的光澤，為了口味的甘飴，最好選購破布子時，能挑部分色黃而熟度較高者，配之以熟度較淺而黃中帶綠者，前者汁液豐腴但不太黏稠。初熟者，汁液少而味澀，黏度高。兩者兼配，可讓顏色豐潤，口感芳醇。

製作對面烏前，必須先把破布子清洗乾淨，倒入鍋中以大火烹煮，沸滾後再用溫火慢熬。水以剛淹過破布子表層為佳，過多則不易有黏性，過少則子易變色。不用蓋，方能讓鍋內破布子冒泡，釀出黏液，藉以使破布子凝聚成塊。破布子煮熟後，可用碗撈出，加上鹽水，逐一慢慢捏成圓餅狀的對面烏。也可倒入盛著鹽水的方形或圓形器皿，做成塊狀的對面烏，存放前再切成方塊狀。餅狀或塊狀的成品，可置入罐中或凍入冰箱內存放。有人為了特殊口感，會把對面烏浸入蔭油、鹽、糖做成的醬汁中。

凝塊後的對面烏，上品色澤光亮圓潤，鹹與澀兼俱，味甘而芳香，宜於蒸魚、拌飯、或者炒水蓮、福菜，無不清芬可口，向來為庶民三餐之良伴。論者或以為其味失之過鹹，乏善可陳。此論蓋未嘗見上品者也。如今科技進步，不少食品公司大量生產，包裝精美，口味整齊畫一，已失昔日手製之風味矣。

根據臺大生化專家郭城孟教授的研究，破布子固然為外來移入臺灣的樹種，但在海外並無任何人士將破布子入餐食用，臺灣卻很早即有破布子佐餐的紀錄。連雅堂的《雅言》(1932)載有台南人用破布子

入飯的敘述，「入鍋，下鹽煮之，粘合如膠，可佐飯。又與豆腐同煮，濃淡得中。」