

高雄縣大樹鄉「鳳梨豆醬」風味獨特

文圖 / 劉翔雲

除金鑽鳳梨和玉荷包荔枝外，大樹的「鳳梨豆醬」也是遠近馳名。鳳梨豆醬從醃製到成品，均遵循古早傳統、不含防腐劑製作，使人吃得健康、安心。

大樹鄉盛產鳳梨，在打響「金鑽鳳梨」的名號後，由鳳梨醃製而成的「鳳梨豆醬」也是一大特色。經營醬油店生意的老闆魏順賢如數家珍的說，早期生活困頓，飲食簡單，食品也不像現在那麼豐盛，因此，以前的鳳梨豆醬便成為大樹人的最愛，而早年醃製鳳梨豆醬都是用傳統的瓷器，並選用酸性較高、鮮吃較難入口的鳳梨，經過醃製後，便成為配飯佐餐的佳餚。

早期所醃製的鳳梨豆醬最下層往往會有一層常會「生白」的霉菌，有時伸手到甕裡去拿鳳梨醬，一拿起來就會發現有蟲，但在當時艱苦的日子裡，常將蟲撿掉還是照吃不誤，這在講究衛生的現在可是行不通的，於是經過多次的嘗試，終於克服醃製鳳梨產品與衛生上的問題，現在所使用的器皿已改為玻璃罐，並在封蓋內加上一層墊子，避免空氣跑進去，如此就不會有「生白、長蟲」的情形發生。

醃製鳳梨豆醬最佳的季節是在4~7月，4月的鳳梨是屬於「姑仔尾」，俗諺說「姑仔尾卡好呷甜粿」，這是形容4月的鳳梨甜度很高，5、6、7月的鳳梨則是屬於「秋梨」，肉聲而帶有酒味

的鳳梨也適合醃製鳳梨豆醬；之後的「扁頭仔」、「冬梨」醃製的口味就沒有這麼好吃了。醃製的原料分別有黃豆、鹽、糖及甘草片。鳳梨豆醬最適用於鳳梨、苦瓜雞、魚湯、炒青菜或沾板條，口感都很不錯。🍲



「鳳梨豆醬」為配飯佐餐的佳餚