

龍崎鄉農會田媽媽 龍吟筍香、采竹香美食

/ 李慧津

隨著縣道一八二線公路，到達台南縣的龍崎鄉，該鄉給人的印象並不深刻，但是提起被譽為台灣八大勝景的月世界景觀，您一定不陌生。月世界令佇遊民眾渾然忘我、畢生難忘的最崎嶇險峻部份，就是位於該鄉的牛埔村。因為月世界這片岩山谷，龍崎鄉全鄉位於泥岩惡地，最適合該地的特殊土質的作物就是竹子，滿鄉的竹林蘊育出風情萬千的景緻，因此龍崎也被譽為采竹之鄉。采竹之鄉隨著社會的變遷以及時代潮流的衝擊，雖然少了點人車喧騰，卻享有最純淨的大自然洗禮，是該鄉得天獨厚之處。

龍崎鄉田媽媽的主要靈魂人物是林欽城先生，當他穿上田媽媽的圍裙，廚房內進進出出展現大廚手藝之際，參加



田媽媽料理滿足、可口



竹筍肉羹



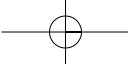
鹹豬肉



酸菜



蔭筍虱目魚



采竹香食當田媽媽林欽城先生



林太太說：新鮮材料的採買是我的責任

分材料，這原則把握住了，不可口也難，所以我們的料理沒啥特殊「撇步」，就是新鮮啦！當然新鮮材料的取得，是我用心計較的，選擇當地的特產為新鮮首要。龍崎的特產為竹筍、山蘇及鳳梨，我們料理的主軸就是這三種主要農產品，竹筍是當天現採，馬上預冷處理，清脆細膩的口感人人稱讚，山蘇則是選採當地無污染溪水所培育出來的，不但無農藥殘餘，更是鮮脆可口。

田媽媽今天為參加「龍崎夏果文化遊」的民眾準備了豐盛的午宴，菜單內容為鹹豬肉筍干、虱目魚蔭筍、竹筍肉庚、炒山蘇、竹筍肉圓、冷筍涼拌、鳳梨苦瓜雞、酸筍炒大腸等等，這些菜色令每位食客讚不絕口，每個人的臉上都充滿滿足。田爸爸的菜色，平時都可吃得到，但為確保其新鮮度，其量不多，所以想一嘗龍崎鄉田媽媽鄉野料理者，可先去電話預約(06)5941811、0929-



945133采
竹香食
堂。


龍崎夏果文化遊，DIY鳳梨豆醬