

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



鹹豬肉



竹筍肉庚



蔞筍虱目魚



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。龍崎的特產為竹筴、山蘇及鳳梨，我們料理的主軸就是這三種主要農產品，竹筴是當天現採，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。

由台南區農業改良場協辦的「龍崎夏果文化遊」的民眾，紛紛對該日午宴的主廚者田媽媽提出疑問，明明是林爸爸料理，為何叫田媽媽呢？

其實，「田媽媽」這名稱是行政院農業委員會主司者用心良苦的傑作，田媽媽由各鄉鎮農會的家政班班員組成，集合各鄉鎮有特色的農特產品，以商業性手法經營「田」表示農的各相關產品之意。田媽媽的負責人通常由女性擔任，而龍崎鄉是田媽媽中唯一的田爸爸。林欽城先生對美食非常講究，進而下功夫精研料理，形成今日的田媽媽一采竹香食堂。這食堂可大有名氣，平時鄉內的團體便當訂製，進而婚嫁宴會的辦桌，田爸爸都可一手包辦，當然外地客品嚐道地龍崎風味美食，這裡是備受推薦之處。

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，菜單內容為鹹豬肉筴干、虱目魚蔭筴、竹筴肉庚、炒山蘇、竹筴肉圓、冷筴涼拌、鳳梨苦瓜雞、酸筴炒大腸等等，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。 🐕

林太太是田爸爸的最佳助手林太太說，我老公主廚、採買，材料準備全由我全權張羅。這些材料的準備不容易，因為田爸爸對材料的品質要求嚴格，非常挑剔，材料新鮮是第一必備要件，不新鮮的東西，田爸爸是不用的。林太太說，料理好吃的重點在於三分實力，七



龍崎夏果文化遊，DIY鳳梨豆醬