

采竹遍野的龍崎鄉，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，這是該鄉得天獨厚之處。

龍崎鄉農會



■ 田媽媽是「辦桌」高手。

龍吟筍香，采竹香美食

也許龍崎鄉給人印象並不深刻，但是被譽為南台灣八大勝景的月世界景觀，其中最為崎嶇險峻者就是位於該鄉牛埔村。龍崎鄉月世界這片青灰岩山谷壯麗獨特的風貌，佇遊民眾不單渾然忘我，更令人畢生難忘。隸屬台南縣的龍崎鄉，隨著縣道一八二線公路可一路玩遍該鄉的各個景點。由於該鄉位於泥岩惡地的特殊土質中，所以遍地種植竹子，竹林的風采所蘊育出的風情萬千景緻，因此被譽為采竹之鄉。

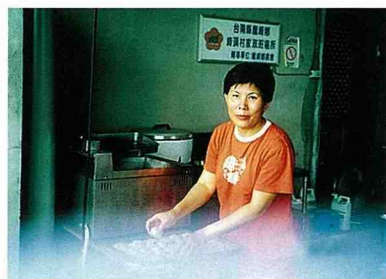
今天筆者隨著「龍崎夏果文化遊」的民眾，一起踏訪這采竹之鄉，認識龍崎一天的行程緊湊，除了知悉龍崎特殊的文化背景，鬼斧神工的竹編工藝，以及親自採筍的樂趣，DIY製作鳳梨豆醬之外，最為人所吸引的是：田媽媽的午宴。「田媽媽」這名稱總是容易被認為是店老闆的姓氏，其實它是



■ 采竹香食堂堂主—林欽城先生。

農委會輔導處用心良苦的傑作，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，作商業性的手法經營，成立一定規模有販賣能力及交易行為者，統一稱之田媽媽，「田」表示來自農村的各相關產品之意。

龍崎鄉田媽媽的靈魂人物是林欽城先生，當他穿上田媽媽的圍裙，廚房內忙進



■ 林太太負責採買。

忙出展現大廚風範時，造訪龍崎夏果文化遊的民眾，紛紛提出疑問，明明是林爸爸，怎麼叫田媽媽呢？是的！全省的田媽媽幾乎都由女性擔任，只有龍崎鄉是唯一的田爸爸。林欽城先生對美食有一份講究，進而對料理下功夫精研，而由林先生主導的采竹香食堂，在龍崎鄉可大有名氣哦！小至團體便當訂製，大至參觀團體的「辦桌」，全由「田媽媽」一手包辦，更是在這偏僻的山裡一嚐道地龍崎風味美食的好地方。

林太太是田爸爸的最佳幫手，林太太一邊炸著竹筍



■ 鳳梨豆醬DIY。



■ 竹筍肉羹。



■ 鹹豬肉。

■ 蔞筍虱目魚。

肉圓一邊與我聊著，「我老公主廚，但所有的材料由我張羅」，這些材料的準備不容易，因為田爸爸對材料的要求嚴格，品質及新鮮是第一必備，不新鮮的東西田爸爸不用，挑別的很。林太太說，料理好吃的重點在於三分實力，七分材料，這原則把握住了，不可口也難，所以我們的料理沒什麼特殊的「撇步」就是新鮮啦！

當然新鮮材料的取得是林太太的功課，選擇當地的特產為掌握新鮮的首要，龍崎的特產為竹筍、山蘇、鳳梨，「田媽媽」的料理就以這三種主題農產品來搭配，構成有龍崎特色的風味美食。竹筍是當天現採的，馬上預冷處理，清甜細膩的口感引以自豪；山蘇，更是選採當地無污染溪水所培育出來者，不但無農藥殘餘，鮮嫩可口為大家豎起大拇指讚的。

筆者跟著參加文化遊的民眾一起享用田媽媽的料理，也許不能用杯盤狼籍來形容，但每盤都見底，吃飯的速度節奏比平常快許多，大家來不及多交談，但幾乎每個人

的臉龐都寫著「滿足」兩個字。田媽媽今天的菜單是鹹豬肉筍干、虱目魚蔞筍、竹筍肉羹、炒山蘇、竹筍肉圓、冷筍涼拌、鳳梨苦瓜

雞、酸筍炒大腸及甜點等，這些菜色平常都吃得到，但為確保其新鮮度，量不多，所以想一嚐龍崎鄉田媽媽的料理者可先電話預約。 圖

■ 全國「田媽媽」鄉土美食一覽表

農會別／縣市	計畫主體內容	品名或店名
土城市農會／台北	簡易農產品加工	阿嬤的醬菜
鹿谷鄉農會／南投	田園料理	鄉土茶宴
草屯鎮農會／南投	農特產品直賣	雙冬農特產品直賣中心
潭子鄉農會／台中	簡易農產品加工	欣燦珍珠竹筍包
潭子鄉農會／台中	簡易農產品加工	欣燦筍乾、醬筍
外埔鄉農會／台中	傳統米食餐點	劉員外農村古味
東石鄉農會／嘉義	田園料理	東石風采味
竹崎鄉農會／嘉義	農特產品直賣	古道榭糧美食屋
	田園料理	
梅山鄉農會／嘉義	農特產品直賣	友茶居
	田園料理	
大埔鄉農會／嘉義	農特產品直賣	萬里香
	田園料理	
柳營鄉農會／台南	簡易農產品加工	ㄋㄟㄋㄟ寶
	傳統米食餐點	
下營鄉農會／台南	傳統米食餐點	磨粒粽子
龍崎鄉農會／台南	簡易農產品加工	龍吟筍香
龍崎鄉農會／台南	傳統米食餐點	采竹香美食
潮州鎮農會／屏東	傳統米食	巧婦店
	麵食直賣店	
永安鄉農會／高雄	田園料理	永安媽媽
旗山鄉農會／高雄	簡易農產品加工	木瓜蕉響曲
	傳統米食餐點	
台東地區農會／台東	簡易農產品加工	黃金果
鹿野地區農會／台東	簡易農產品加工	鹿Q茶品
三星地區農會／宜蘭	田園料理	玉蘭茶餐美食中心