臺中

五月六日

醫師下廚獻佳餚 歡喜慶祝母親節

臺中慈濟醫院為慶祝母親節，五月六日舉辦「醫師廚藝大賽」，選用健康食材烹調佳餚來體驗母親下廚的辛勞，同時獻上溫馨的祝福。

穿上圍裙變身大廚 醫師揮鏟做料理

臺中慈院人文室辦理溫馨廚藝大賽，讓醫師換個身分、離開門診和手術刀，用行動來感念母親照顧一家大小溫飽、天天洗手做羹湯，忍受廚房油煙和高溫下廚的辛苦。比賽共有三十人報名，由莊淑婷、蔡顯揚、許權振、王人澍四位副院長等人擔任評審，共襄盛舉。

營養組事先備妥廚具，以及杏鮑菇、番茄、芹菜等養生食材，中午時間一到，參賽醫師齊聚會場，先行抽籤決定號次。人文室準備的號次名牌很特別，是巧克力金幣貼上號碼，不但可留作紀念，還能帶回家享用，貼心的巧思贏得稱讚，醫師們個個開心地掛在胸前。

參賽醫師身穿圍裙、頭戴廚師帽，看起來有模有樣，架勢十足。挑選食材後，他們馬上切絲、打蛋，進行前置作業，接著統一口令「開火」，隨即下鍋

臺中慈院醫師們穿戴圍裙與廚師帽，揮動鍋鏟製作料理，體會母親下廚的辛勞。

溫馨廚藝大賽的參賽者與評審團們，用誠意烹飪佳餚，獻上母親節的溫馨祝福。

廚藝大賽評審王人澍副院長（右二）等人，用心品嘗每一道料理，再依據色香味三個項目進行評分。

烹調。不到半小時，一陣陣香味就撲鼻而來。

神經內科醫師張滋圃煮的是「金沙彩椒」，他完全沒有下廚經驗，略顯緊張。太太復健科醫師宋碧愉特地到場教導切菜和烹飪技巧，終於圓滿完成，他高興地說「並沒有想像中那麼困難」。太太宋醫師吃了讚美很香甜、很滿足，開心地說這是先生「人生的第一道菜」，非常厲害！邱國樑醫務祕書煮菜前還有點猶豫，不知道該選什麼食材，最後決定用黃、紅甜椒，再加杏鮑菇煮一道「炒三色」。他覺得做菜很新鮮，並不容易，體會到如何拿捏火候煮出色、香、味俱全的菜，是一門很大的學問。

有的醫師覺得隔行如隔山、想要投降，「還是回去開刀好了」。但為了謝謝媽媽的恩情，最後仍一起合作完成料理，親身感受媽媽的辛勞，用健康料理祝福母親節快樂！

醫師們完成的佳餚一上桌，立刻成為吸睛焦點，大夥忍不住食指大動，品嘗後豎起大拇指稱讚「真是好吃！」評審團九位評審依據「色、香、味」三個項目評分，結果出爐，第一名是眼科醫師周兆峰；第二名是神經醫學中心主任林英超；第三名有三人並列，分別為神經外科主任黃伯仁、急診副主任鄭垂軒和感染科醫師廖偉志。榮獲冠軍的周兆峰醫師表示，他本來是抱著「玩一玩」的心情參加，這次的菇類料理得到第一名讓他很意外，也很高興！

醫師們的用心料理，成果雖不能與專業廚師相比，依舊贏得評審團一致肯定。莊淑婷副院長認為，大醫王煮出色、香、味俱全的菜，就是送給所有臺中慈院女性最好的母親節禮物；王人澍副院長表示，感恩母親扶養子女長大，營養皆來自母親的辛勞，這些料理吃起來都「有媽媽的味道」。志工陳鴻章師兄是著名素食餐館老闆，他說，大家用歡喜心來做菜，料理作品都很完美。（文、攝影／湯智斌）