

玉里

六月十五日

粽葉裏真情 醫心迎端午

迎接端午佳節，玉里慈濟醫院為了讓同仁在忙碌的醫療工作之餘，能感受傳統節日的人情味與溫暖，特別邀請社區志工走入院內，帶領大家一起包粽子，活動現場歡笑聲不斷。

包粽活動中，有一個非常投入的身影，就是陳岩碧院長。院長神情嚴肅地學習，左手舀內餡、右手捧著粽葉，一步一步地照著師姊教的步驟，逐步完成好幾顆可口的粽子。「我已經包到忘記自己包幾顆了！」陳岩碧院長笑說，原本以為包粽子並不困難，看著師姊示範時覺得步驟十分簡單，沒想到真正動手後才發現處處都是學問，院長表示，平常在醫院面對各種醫療專業挑戰，沒想到包粽子竟然也是一門技術活，反覆練習才能熟能生巧。另一頭，還在廚房裡忙著備料，將紫米及糯米拌在一起的總務股股長彭俊德，有感而發地說：「這個比修電燈還費力！大鍋飯要均勻攪拌是不簡單的事情。」

病房護理師吳辰君在休假日支援特護勤務，接近下午才返回玉里，便立刻趕來參加包粽活動。第一次體驗包粽子的她，從一開始手忙腳亂，到第二顆粽子時漸漸掌握訣竅。吳辰君笑說，自己



玉里慈濟醫院邀請社區志工帶領院內同仁包粽子，體驗端午傳統文化，感受節慶溫馨氛圍。

包第一顆粽子時完全沒有方向，米粒還差點漏出來，但在社區志工指導下，第二顆已經有模有樣。看著手中的成果，社區志工還開玩笑說，或許以後可以出師，開一家手工粽子店轉行，引來現場一陣笑聲。身為太魯閣族的她也分享，粽子與原住民傳統美食「阿拜」有幾分相似，都是以葉子包裹食材蒸煮而成。不過阿拜主要以小米為主，口感與粽子截然不同。她表示，雖然過去吃過無數次粽子，但自己動手包粽還是人生第一次，感覺十分新鮮，也體會到傳統美食的製作其實不容易。

負責指導包粽的社區志工陳阿桂師姊則介紹，今年準備健康養生的素香粽。粽子的主要材料以紫米及糯米調配而成，內餡則放入雪蓮子、米豆、菜

脯、香菇、猴頭菇、麵輪及素火腿等豐富食材，不僅色香味俱全，也兼顧健康與營養。陳阿桂師姊表示，包粽子看似簡單，其實每個步驟都有眉角。從粽葉的選擇、米飯的分量，到綁線的鬆緊度，都會影響成品的外型與口感。因此她一邊示範、一邊手把手教學，希望讓參與同仁都能順利完成屬於自己的端午粽。

端午節是傳統節慶，也是凝聚情感的重要時刻。透過包粽活動，不僅讓同仁

認識傳統文化，也促進彼此交流互動，增進團隊情誼。尤其在社區志工的陪伴下，同仁感受到慈濟大家庭的溫暖。隨著一顆顆飽滿的素粽陸續完成，現場瀰漫著陣陣粽香，也傳遞著祝福與關懷。

活動最後，陳岩碧院長偕護理科主任與管理室主任，將親手製作的粽子分享給同仁與候診鄉親，在端午節前夕，以最樸實的方式傳遞節慶溫暖，期盼這份溫馨的人文關懷，在偏鄉醫療的日常中持續流動。（文、攝影／張汶毓）



陳岩碧院長為院內同仁與候診鄉親送上美味素粽，祝福大家端午安康。