

嚐得到的祝福

生活副刊

讚好 0

分享

發佈時間: 2024/02/23



要數中國人一年中最重要的節日，非農曆新年莫屬。「民以食為天」，慶賀新年少不了與摯親好友相聚團圓，共享節慶美食。然而賀年食物一般較油膩，當中糕類如蘿蔔糕、年糕等質感黏稠，為免吞嚥時噎到或被食物卡喉釀成意外，有吞嚥困難的病人及長者往往只能「有得睇，無得食」。

有見及此，我們特意準備了象徵年年有餘的「軟餐錦鯉蘿蔔糕」，與病友及長者們一起歡渡這富有濃厚色彩的傳統節日，讓他們大飽口福。外型精緻的軟餐蘿蔔糕由傳統蘿蔔糕混合酵素粉及水加工，再倒入錦鯉形狀的模具製成。軟餐蘿蔔糕的口感幼滑細膩如布丁，病友們用舌頭或牙肉就能輕易壓碎，容易進食。加上紅蘿蔔蓉點綴的橙色「魚鱗」，讓「錦鯉」栩栩如生，更能增加病友及長者用餐時的投入感，提升食慾。

「嘩，條錦鯉好靚！」伯伯接過蘿蔔糕後十分雀躍，「沒想到留院期間都可以過節，更有適合我吃的蘿蔔糕，蘿蔔味好香，非常感謝你們！」伯伯一邊吃，一邊豎著拇指稱讚我們，最後更一口氣吃完整份蘿蔔糕！

看到病友及長者們一口接一口，一臉滿足，整個病房頓時變得喜氣洋洋，讓我十分感動。原來我們看似微小的舉動，能為他們帶來味蕾和心靈上的滿足，送上一份「嚐得到」的祝福。



(本欄逢星期五刊登)

撰文: 許兆文醫生 港島東醫院聯網營養護理委員會主席

欄名: 醫護深情