



國際護師節前夕，張麗善縣長(中)赴臺大醫院雲林分院慰問婦幼醫療團隊協助 COVID-19 確診雙胞胎產婦平安順產。



雲林縣長張麗善(左三)在劉宏輝副院長、婦幼醫學中心徐明洸主任等陪同下透過視訊關心產婦及新生兒健康狀況。

臺大醫院 雲林分院 確診雙胞胎產婦 平安順產

【高雄美食攻略—在地美食系列之 132】



「江糊」招牌的麵線糊。

江糊店如其名 煮出人生百味

一般美食標榜的大多都是老店，高雄市有一家開業才六、七年卻已經換三個地點的小吃，店名叫「江糊」，沒打錯字，老闆會取這個名字，一方面點出主力商品麵線糊，一方面也彰顯中年男子不認輸的個性，賣的正是他的人生。選在每天傍晚才開始營業，原本是希望成為出外人的「深夜食堂」，但常常一不小心就把備料賣光，不得不提早打烊了。

店裡的每碗麵線糊都是現點現做，客人也現場品嚐，吸滿湯汁的麵線卻不軟爛，一碗再簡單不過的麵線糊，平淡中有著多層次的表現，柴魚飄出海洋的味道，九層塔帶來清香之氣，排骨釋放出恰到好處的油脂，潔淨無腥味的小腸滿足了咀嚼時的 Q 彈口感，花椒濃烈中伴隨優雅。

麵線糊中那一枝獨秀的排骨，是整碗的亮點，也是靈魂所在。

嫩到只消用牙齒一咬或叉匙輕刮即骨肉分離，沒有過度的調味，吃進嘴裡的盡是肉的鮮味。老饕的建議吃法是，先在碗裡淋上一小匙辣油，先嘗原味再拌勻，感受用老薑、洋蔥、蘿蔔、肉骨燉出的清爽不勾芡約淡雅湯頭。

「江糊」也賣關東煮，手工意麵、讚岐烏龍麵，一般外面的關東煮店通常把料放進湯裡一直加熱，等著客人來撈取，但是這裡會事先處理過，放在冷藏展示櫃裡，等客人點了才會下鍋煮，保持食材新鮮及口感。

菜單上的「星際大戰」就是包蔥花的魚丸，吃起來別有一番風味；「手工魚片天」上層是虱目魚皮，下層是魚漿，一口咬下有兩種口感卻又非常對味。就連醬料也非常講究，都是老闆親手調製，海苔粉加薑泥的甜醬，配上關東煮十分合拍；香而不辣的辣油，烘托食材原有滋味，而不是像一般麵店提供的辣醬喧賓奪主，不是鹹味過重就是辣度過高。

(記者/南方亮)

臺大醫院雲林分院九日凌晨完成雲林縣第一例新冠肺炎確診產婦的剖腹產，喜迎雙胞胎男嬰。生產過程醫院均以最高防疫規格保護第一線醫護人員，新誕生的寶寶也證實核酸檢測為陰性，沒有受到新冠肺炎的感染。恰逢五一二國際護師節，雲林縣長張麗善特別前往醫院，透過視訊慰問產婦與感謝婦幼醫療團隊的全力付出。她說，這是雲林的第九例，美好的結果是集結了所有人的努力而來，她代表雲林鄉親感謝台大雲林分院團隊與縣府團隊一起努力，無怨無悔的付出，共同守護鄉親，讓雲林縣民的生命獲得保障。

臺大醫院雲林分院婦幼醫學中心徐明洸主任表示，八日下午接獲鄰近婦產科診所緊急因前置胎盤急性出血轉診的產婦，卅一週的產婦由於大量出血，醫療團隊緊急為她接生，然而，抵達急診再次確認 PCR 核酸檢測結果才發現是陽性

確診，團隊臨危不亂，於九日凌晨一時廿五分平安剖腹生產，雙胞胎體重分別為一五九〇公克與一四八〇公克，目前兩位新生兒於加護病房觀察，媽媽則是轉往專責病房隔離休養。

雲林分院劉宏輝副院長表示，這次是臺大醫院雲林分院首次面對確診產婦生產，照護團隊身兼重任與龐大壓力，由婦幼醫學中心徐明洸主任、涂怡安醫師、林宜衡醫師協力開刀搶救；新生兒急重症照護團隊蔡政憲副主任、小兒科林杏佳醫師在旁待命，全力支援。兩位雙胞胎出生後隨即插管治療，目前生命徵象皆為穩定。

張縣長在副院長劉宏輝、婦幼醫學中心徐明洸主任等陪同下透過視訊關心產婦及新生兒健康狀況，對於臺大醫院雲林分院婦幼醫療團隊及每位醫護人員，在疫情最黑暗的時期，站在第一線一路堅守及努力；所有的護理天使不顧染疫風險仍挺身提供專業的服務，從第一線的臨床照護、確診個案居家照護、疫苗快打站、快篩站、校園及職場的防疫工作，持續守護著雲林縣民的健康，由衷敬佩更感謝所有護理人員的辛苦付出。

張縣長同時也感謝社會各界攜手挺醫護，雲林是農業大縣，「元進莊企業股份有限公司」吳裕田董事長及「昇樺食品有限公司」吳裕田董事長各捐贈雞精一千盒(共二千盒)，給位於最前線六大大責任醫院的醫療夥伴，補充元氣，保有最佳體力持續抗疫，讓雲林縣民的生命健康獲得保障。

五月十二日就是國際護師節，張縣長再次感謝醫療團隊為病患無私的奉獻，期待疫情早日散去，回歸正常疫後新生活，同時也提醒所有辛苦的醫療夥伴們，在照顧別人的同時也要好好照顧自己。