

天下第一味 比不上食神老爸煮的愛心味

「就是因為能吃的東西不多，我更煮出天下第一味給孩子品嚐！」

（雅萍/女/楓糖尿症/6歲）

罹患楓糖尿症的雅萍，從小許多食物都碰不得，像是喝牛奶會拉肚子，對於肉類、炸雞以及蛋糕等，更是敬而遠之。因為經過幾次經驗後，雅萍深深知道，如果自己像其他小朋友一樣吃這些東西的話，就算不會喪命，也會讓身體難過上好幾天。而爸媽每天殷切的叮嚀，更讓小小年紀的雅萍不敢輕忽。

比起其他代謝型的罕病小朋友來說，雅萍算是非常幸運，因為有位精通中西料理以及各式廚藝的「食神老爸」。目前擔任於中央廚房廚師的他，每天可是要處理好幾百人份的美味佳餚。雖然如此，怎樣讓雅萍吃的營養又健康，對「食神老爸」來說，是一生中最艱鉅又最甜蜜的任務，畢竟可以使用的食材太少，變化出不同的料理的困難程度就大大增加。

為此爸爸可說四處拜師學藝，像是不時與醫院的營養師研究菜單，以變化出更多美味又健康的料理。或者時常來電基金會，詢問是否有新研發出的或是其他合適的材料，可以為雅萍生活中帶來一絲新鮮感。而雅萍因為一般米飯蛋白質太高，使得基本飽足感都無法滿足，為此老爸特地請託朋友自美國寄送低蛋白米，不過費用非常昂貴。每當看見電視上，政府官員大力推薦介紹各地美食的時候，爸爸就非常希望政府也能補助或協助引進更多低蛋白食品，以減輕沈重的經濟負擔，也為孩子帶來多一點選擇。雖然這些不是維持生命必須的藥品或營養品，但卻能豐富他們的生活。

而食神老爸亦開心和大家分享多年來烹飪的心得，如：像煮低蛋白米切記必須少水，或加點一般的米粒進去，除了比較Q外，口感也比較好，如果加點橄欖油，將讓米飯更香；若想煮成粥，可加些香菇、高麗菜調味，不要單獨只煮米，這樣小孩子很快就會吃膩，會影響食慾。而低蛋白麵粉除做成蛋糕等西點之外，也可做成麵疙瘩、麵條等，加上蔬菜等去調味，就是營養又豐富的人間美味。「食神老爸的愛，煮出連天下第一味都甘拜下風的無敵好滋味。」

雅萍媽媽因為罹患心臟病，照顧全家的重任就落在老爸的身上，加上長期自費購買低蛋白食品和副食品，對於全家經濟是一大負擔。面對孩子三餐隨時可能斷炊的困境，政府是否該伸出援手，協助這些家有罕病兒的平凡家庭？