

中國時報:

甘霖基金會忘年廚藝學堂 美味料理道盡溫情與回憶

中時 [陳淑芬](#)



「忘年廚藝學堂」成果發表會中 3 名主廚富邦人壽中捷通訊處經理鐘啟二（左）、沈員（中）及許流（右），與青年志工分享美食的故事。（陳淑芬攝）

甘霖基金會人瑞家園 20 日舉辦「忘年廚藝學堂」成果發表會，住在南投竹山的 90 歲沈員等 3 名喜歡廚藝的長輩，現場大展手藝。沈奶奶煮的是「筍干滷肉」，她說，這道菜代表早年生活辛苦及人情味。現場

青年志工們大快朵頤品嚐美食，並分享古早料理的濃厚感情與生活故事。

甘霖基金會與台中富邦人壽中捷通訊處在今年 8 月至 10 月間開辦推出多堂「忘年廚藝學堂」課程，20 日舉辦成果發表會，邀請喜愛廚藝的沈員、許流兩名奶奶及富邦人壽中捷通訊處經理鐘啟二等人到場大展身手，現場近 40 人一起品嚐美食、慶賀重陽佳節。



「忘年廚藝學堂」成果發表會，長輩與青年志工分享美食的故事。

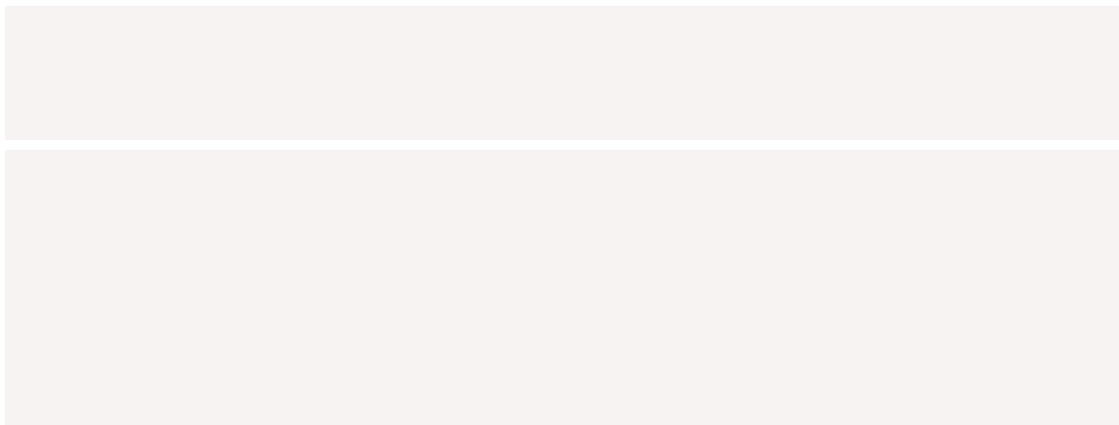
(陳淑芬攝)

「這代表早期生活辛苦及人情味！」沈員的家鄉是盛產竹筍南投竹山，她現場烹煮的是「筍干滷肉」。90 歲的沈奶奶說，她年輕時常幫辦桌的鄰居設計菜單和烹煮，尤其是窮苦人家的婚宴或喪家宴請，她都義不容辭的幫忙。

長年茹素的 84 歲許流則烹煮「茹香素卷」。許奶奶說，丈夫在 5 年前離世，她在傷痛之際就想製作素卷，因而開啟對素食料理的興趣、療癒喪偶的傷痛，她直到到甘霖人瑞家園，才重新找回生活的重心與快樂。

鐘啟二則帶來以「陳年紹興」研發的「山東白鹵」、「醉雞」、「醉蝦」及「醉豬腳」等佳餚。他說，父親是熱情好客的公務員，雖收入有限，但喜邀親友來作客，因而家裡囤積很多紹興酒，歷久純化成香醇的「陳年紹興」。父親去逝後，又歷經居處搬遷，他從母親手中拿到這批紹興酒，他為感念父親，有時就用酒入菜讓母親品嚐，安慰她的心靈。

甘霖基金會執行長林錦雪表示，長輩和志工們透過料理表達彼此對世界的溫情、對家人的親情和對另一半的愛情，道道美食蘊藏著真實動人的情感，人生這道料理加了最多的是感動人心的「洋蔥」。



大成報:

忘年廚藝學堂成果發表慶重陽 讓長輩回憶生命中美好滋味

大成報 / 2020.10.21 13:35



【大成報記者蕭宇廷/臺中報導】重陽節即將到來，甘霖基金會人瑞家園 10/20 舉辦「忘年廚藝學堂」成果發表會，為長輩賀節。而 8-10 月間甘霖與臺中富邦人壽中捷通訊處合辦 3 堂課、3 個主題的「忘年廚藝學堂」，涵蓋了友情、親情與愛情的生命故事分享，讓喜歡廚藝的長輩和青年志工能自在輕鬆的把自己喜歡的廚藝分享給大家，也藉由廚藝的傳承與學習，讓長輩找回自信與成就感！長輩和青年志工也在分享廚藝和故事的過程中認識彼此、搭起不同世代間的「忘年之交」，感受人際交流的溫度與美好。

10/20 成果發表會的主廚，對身旁的人都有著很多愛與關懷，是大家心中的大哥哥和大姊姊，透過料理，他們把對世界、對周遭人們的溫情傳達出來。90 歲的沈員奶奶家在南投竹山，是個盛產竹筍的地方，因此在課堂中，奶奶第一個想

要做的菜便是「筍干滷肉」。有一手好廚藝的奶奶，年輕時常受辦桌鄰居的邀請，幫忙設計菜單和烹煮，她知道是窮苦人家的婚宴或是宴請參加喪禮的家人，總是義不容辭的答應幫忙。這道筍干滷肉，代表的是那個年代生活的辛苦及人與人之間濃濃的人情味，也蘊含著奶奶對於貧困人們的疼惜之心。

第 2 位主廚茹素的許流奶奶，5 年前丈夫離世，她難掩傷心，跟家人提起想做素卷、那是開啟她對素食料理興趣的一道好滋味。於是她拼命地做、子女就不斷的往外送給親朋好友，用此療癒她喪偶的傷痛；直到來到甘霖人瑞家園才重新找回生活的重心與快樂。這一天，她很開心和大家分享「茹香素卷」，正足以表達奶奶人生的心境，茹素表心腸、香氣溢四方；素墨紅白配，卷縛情意長！

第 3 位主廚為富邦人壽中捷通訊處處經理鐘啟二，帶來了用陳年紹興所研發的山東白鹵、醉雞、醉蝦、醉豬腳…等等菜餚。他說，之所以想要做這道料理，是因為父親是位熱情且好客的公務員，雖然收入有限，但很喜歡邀請朋友到家裡做客；因此買了很多的紹興酒囤積家中，以備不時之需。20 年前存放在他們櫥櫃中的「紹興酒」，也隨著時間純化成了「陳年紹興」，味道愈來愈濃郁香醇，它們就靜靜地放在那「恆溫、暗房」的環境下。隨著父親的去逝、家裏的搬遷，才如獲至寶的從母親手中拿到這一批紹興酒，就像父親遺留下來的財產一樣。為了感謝父親辛苦一生和懷念他過去酒香四溢宴客的情景，鐘啟二有時就用這些酒做料理給媽媽吃，就像父親還在她身旁一樣、安慰著母親的心靈。

在過去 3 堂課裡，凌雲奶奶用紅燒魚來懷念相當疼愛她的母親，因為這是母親教她的第一道菜；美鈴奶奶也分享包餃子的樂趣，那是她和先生甜蜜的回憶，象徵著奶奶對先生堅貞的感情和家庭的幸福美滿；富邦的志工岱洋，餐飲科出身的他為長輩帶來費工時的鹽烤秋刀魚，細心的為長輩一一去刺，就像以前父親幫奶奶去刺一樣；志工冠廷則分享了涼拌小黃瓜和海帶根，這是去年他和女友告白時準備的一道小菜，對他們來說具有深刻的意義。

甘霖基金會執行長林錦雪說，長輩和志工們透過料理表達了彼此對世界的溫情、對家人的親情和對另一半的愛情。平凡的故事總蘊藏著真實動人的情感，原來人生的這道料理，加了最多的是「洋蔥」。而課程結束了，故事還在繼續，參與的長輩主廚們臉上多了許久不見的自信光彩。

她也感謝富邦志工願意在百忙之中抽出 3 堂課的時間，陪伴長輩、與長輩共創生命中的美好回憶！

大台中新聞:

<https://www.youtube.com/watch?v=UmwONqU9cJI>

西區忘年廚藝學堂



網路新聞

ENN 台灣電報:<https://enn.tw/?p=56306>

17news 民生好報:<http://17news.net/?p=83022>

TNN 台灣新聞 : <http://news.tnn.tw/news.html?c=5&id=146601>

台中地方新聞 : <http://tc.news.tnn.tw/news.html?c=5&id=146601>

忘年廚藝學堂成果發表慶重陽 讓長

輩回憶生命中美好滋味



TNN 台灣地方新聞／記者 玉女／更新日期: 2020-10-20

15:50:40



【記者 玉女 台中報導】

重陽節即將到來，10/20 甘霖基金會人瑞家園舉辦「忘年廚藝學堂」成果發表

會為長輩慶祝重陽，8-10 月間甘霖基金會與台中富邦人壽中捷通訊處合辦三堂課、三個主題的「忘年廚藝學堂」，涵蓋了友情、親情與愛情的生命故事分享，讓喜歡廚藝的長輩和青年志工能自在輕鬆的將自己喜歡的廚藝分享給大家，也藉由廚藝的傳承與學習，讓長輩找回自信與成就感！長輩和青年志工也在分享廚藝和故事的過程中認識彼此，搭起不同世代之間的「忘年之交」，感受人際交流的溫度與美好。

今天成果發表會的主廚，對身旁的人都有著很多愛與關懷，是大家心中的大哥哥和大姊姊，透過料理，他們把對世界、對周遭人們的溫情傳達出來。90 歲的沈員奶奶家在南投竹山，是個盛產竹筍的地方，因此在忘年廚藝學堂的課堂中，奶奶第一個想要做的菜便是「筍干滷肉」。有一手好廚藝的奶奶，年輕時常受辦桌鄰居的邀請，幫忙設計菜單和烹煮，熱心的奶奶知道是窮苦人家的婚宴或是宴請參加喪禮的家人，總是義不容辭的答應幫忙。這道筍干滷肉，代表的是那個年代生活的辛苦及人與人之間濃濃的人情味，也蘊含著奶奶對於貧困人們的疼惜之心。

第二位主廚茹素的許流奶奶五年前丈夫離世，她難掩傷心，跟家人提起想作素卷，那是開啟他對素食料理興趣的一道料

理。於是她拼命地做，子女就不斷的往外送給親朋好友，用此療癒她喪偶的傷痛，直到來到甘霖人瑞家園才重新找回生活的重心與快樂。今天她很開心和大家分享「茹香素卷」，正足以表達奶奶人生的心境；茹素表心腸，香氣溢四方。素墨紅白配，卷縛情意長！

第三位主廚為富邦人壽中捷通訊處鐘啟二處經理，帶來了用陳年紹興所研發的山東白鹵、醉雞、醉蝦、醉豬腳…等等菜餚。他說今天之所以想要做這道料理，是因為父親是一位熱情且好客的公務員，雖然收入有限，但很喜歡邀請朋友來家裡作客，因此買了很多的紹興酒囤積家中，以備不時之需。二十年前存放在他們櫥櫃中的「紹興酒」，也隨著時間純化成了「陳年紹興」，味道愈來愈濃郁香醇，它們就靜靜地放在那「恆溫、暗房」的環境下。隨著父親的去逝、家裏的搬遷，才如獲至寶的從母親手中拿到這一批紹興酒，就像父親遺留下來的財產一樣。為了感謝父親辛苦一生和懷念他過去酒香四溢的宴客，啟二經理有時就用這些酒做料理給媽媽吃，就像父親還在她身旁一樣，安慰著母親的心靈。

在過去三堂課裡，凌雲奶奶用紅燒魚來懷念相當疼愛她的母親，因為這是母親教她的第一道菜；美鈴奶奶則分享包餃子的樂趣，那是她和先生甜蜜的回憶，象徵著奶奶對先生堅貞的感情和家庭的幸福美滿；富邦的志工岱洋，餐飲科出生的他為長輩帶來費工時的鹽烤秋刀魚，細心的為長輩一一去刺，就像以前父親幫奶奶去刺一樣；冠廷志工則分享了涼拌小黃瓜和海帶根，這是去年他和女友告白時準備的一道小菜，對他們來說具有深刻的意義。

甘霖基金會林錦雪執行長說：長輩和志工們透過料理表達了彼

此對世界的溫情、對家人的親情和對另一半的愛情。平凡的故事總蘊藏著真實動人的情感，原來人生的這道料理，加了最多的是洋蔥。課程結束了，故事還在繼續，參與的長輩主廚們臉上多了許久不見的自信光彩！感謝富邦志工願意在百忙之中抽出三堂課的時間陪伴長輩，與長輩一起共創生命中的美好回憶！