

醫原性疾病的表現，與其嚴重性有關，如心肺的症狀最多，通常也最嚴重。感染症也不少。另外是消化道症狀和神經症狀。過敏反應和出血，或因代謝上的大變化則比較少見。

醫原性疾病，有些並不能避免。有些多加注意小心就可以減少。有些則是可以完全避免的。在複雜的醫療中，醫原性疾病的分量也更形嚴重。病人年齡越大，使用藥物越多，住院日數越長，醫原性疾病也會越多。

諱疾忌醫，實非明智

也許只吃了3~5種藥時，沒有問題，吃了10種以上，合併症就多了，吃了15種以上，可能就會有嚴重的合併症發生。住院8~9天以內也許還無多大問題。住兩星期後，醫原性疾病會增加。住3個星期，便可能變得更嚴重。

醫原性疾病一般並不認為是醫院的錯誤或醫師的責任。

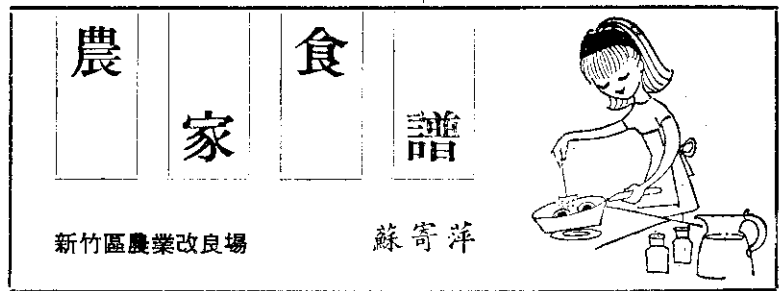
病人應時常把病情告訴醫師，醫師也確實小心謹慎用藥，仔細觀察，選擇必要的檢查，施行必要的治療手段，注意適應症和禁忌，這樣必可減少醫原性疾病的發生。

雖然因病住院有意想不到的危險性，或得到別種疾病的機會，但是住院的好處仍遠超過它的害處。所以有病而需要住院的話，應該遵照醫師的指示去做，如果諱疾忌醫實非明智之舉。

※ ※ ※



中華民國70年11月1日



麵托魚片

材料：草魚1條2斤重、麵粉1飯碗、雞蛋1個、發粉1小匙、鹽2小匙、味精2小匙、洋生菜4葉(要大)、椒鹽1大匙、花生油6碗、蔥2支、薑1小塊、米酒1大匙、冷開水半碗。

處理：①草魚去頭尾、內臟，由背部剖開去大骨、腹骨及魚肉內之細骨。

②淨魚肉每片大約長1寸半，寬1寸，厚約0.2~0.3公分。

③醃魚片佐料：蔥、薑(先拍碎)、酒、鹽、味精。

④麵粉糊佐料：麵粉1碗、雞蛋(蛋液)1個、冷開水半碗左右、鹽1小匙、味精1小匙、花生油1大匙，以上放在鋁鉢內充分拌勻，炸前要注意再放少許發粉。

做法：①將處理法之第②項魚片浸入第③項的醃魚佐料內經20分鐘後取出，與麵粉糊攪拌。

②6飯碗花生油燒至6分熱時，將每片魚肉(沾好麵粉糊之魚片)一片一片下鍋，千萬要注意鍋內熱度不能太熱，炸熟的魚片排在彩盤內，椒鹽用碟子另裝一起上桌。

糖醋魚球

材料：魚段1段約2斤重、青椒2個、洋葱1/2個、紅椒2條、薑1大塊、蕃茄醬半碗、糖1/3碗、白醋3小匙、鹽1/2小匙、味精1小匙、醬油1小匙、太白水大2匙

、太白粉半碗、蔥3支、八角3個等。

處理：①魚段洗淨去鱗，由背部剖開去大骨、腹骨、再切交叉斜刀剝成球塊。

②醃魚佐料：蔥、薑(稍拍)、八角、酒、鹽、味精、清水。

③將改好的魚球塊浸入醃魚佐料內，大約20分鐘。

④再將醃過的魚球塊取出，沾乾太白粉，然後泡油待涼。

⑤青椒去頭尾、籽取去。

⑥薑、紅椒和洋葱均切末。

做法：①6碗炸油下鍋，再將炸過的魚球泡過，撈起。

②鍋內留少許熱油，先炒佐料：薑、紅椒、洋葱、青椒，再下蕃茄醬、糖、鹽、味精、醬油、白醋、酒、清水，待全部佐料熱滾起泡沫時，用太白水勾芡另倒入2大匙熱油及蒜油。

③最後將第①項泡過油的魚球倒入第②項已勾芡的調味汁內快速翻炒數下即成。

頭份鎮農會，為培養家政班員早起習慣及鍛鍊體魄，每日特練習木劍防身活動，一方面可增進身體健康，另一方面可防禦本身安全，參加此項活動班員有六十餘人，自實施以來，各界反映熱烈，紛紛仿效，頗獲好評。

(蔡有仁)