

TĒ 14 CHIUⁿ PĪⁿ Ê SĪ LIM CHIÁH HOAT

PĪⁿ-lâng lim chiáh ê tióng-kan, **chòe** gâu hián-chhut khàn-hō ũ chài-tiâu á-bô. Chiàu kui-kú i-seng tiòh kā khàn-hō kóng, sím-mih pĪⁿ tiòh chiáh sím-mih mih; m̄-kú khàn-hō iā tiòh chai sit-bút siau-hòa ê lí-khì, iā sím-mih chiáh-mih khah háp tī sím-mih pĪⁿ. In-ūi pĪⁿ-lâng ũ-ê tú-á kàu pĪⁿ-Īⁿ, i-seng bô êng thang ták hāng chim-chiok kau-tāi, só-í khàn-hō tek-khak tiòh òh pĪⁿ-lâng lim chiáh ê hoat.

Lâng nā hó, chiū thang sùi-piān chiáh, che khiok m̄-bián kóng. Chóng-sī ũ pĪⁿ ê lâng ê khòaⁿ-oáh, òe khah hó á bōe, ũ-sī ũ koan-hē tī lim chiáh ê sū. I ê sit-bút nā pĪⁿ-pān tú-hó, iā khoài siau-hòa, tui án-ni lâng òe chiām-chiām khah hó. Nā sit-bút bô háp, pĪⁿ-lâng ê chêng-chōng òe khah siong-tiōng. PĪⁿ nā siong-tiōng, á-sī thōan-jiám pĪⁿ, só tú-tiòh ê chêng-chōng chiàu kì tī ē-tóe: lâng chiū ài khùn khah bōe lóh-bîn, sim-lāi ak-chak, nā-âu òe chhùi-ta, phê-hu sio, thé-un khah kôaiⁿ, mēh-phok khah kín, chih pēh-pēh, siau-hòa put-liōng, ũi sit-lòh siau-hòa ê lát, ài áu-thò, bô ài chiáh, pak-tó thiáⁿ, kha chiú sng-nng. Nā-sī án-ni seng-khu-lāi ê chơ-chit òe phah-sng; chit-ê sī tui seng-khu ták ũi ê chơ-chit bô chiàu i ê chok-iōng lâi kiāⁿ-chòe.

Nā-sī án-ni, ũi-tng-nih ê **chòeⁿ-thé**, só hun-pi ê siau-hòa-ék, òe khah chió, iā khah bô lát; pĪⁿ-lâng chit-tiáp nā chiáh òh siau-hòa ê sit-bút, i ê kan-khó òe khah chōe. PĪⁿ-lâng òe khah sán, só-í tiòh pĪⁿ-pān khah khoài siau-hòa ê mih hō i chiáh.

Chiàu i-seng ũ pun, pĪⁿ-lâng ê lim chiáh ũ saⁿ khoán:

1. PĪⁿ-lâng tãi-khai òe sùi-piān lim-chiáh-tit.
2. Kan-ta chiáh koe-nng, ám-bê, gū-leng, á-sī gū-leng, koe-nng, thng, saⁿ hāng chòe ê sit-bút. M̄-thang chiáh bah-lui, á-sī òh siau-hòa ê mih.
3. Kan-ta chiáh gū-leng, á-sī **ám-thng**. Chiáh chú chit chân, m̄-bián siōng-sè kóng, in-ūi pĪⁿ-lâng lóng thang chiáh chú.

Phó-thong ê lí-khì:

1. Tī-liâu thōan-jiám pĪⁿ, á-sī kip-seng ê pĪⁿ, tiòh ēng liú-tōng-sit-bút (流動食物, *liquid food*), chiū òe khah khoài siau-hòa, iā khah kín khiap-siu tī seng-khu-lāi.
2. M̄-thang chòe chit-ē hō i siuⁿ chōe, tiòh chiong tām-pòh hō chiáh, iā khah chiáp hō i.
3. PĪⁿ-pān sit-bút ê khoán-sit, tiòh ũ chu-iōng-liâu khah chōe-ê, iā chiáh liáu tiòh òe khah khoài siau-hòa, bián siuⁿ ēng-tiòh siau-hòa lát-ê.
4. Sít-bút nā bô háp tī pĪⁿ-lâng ê khoán-sit, m̄-thang chhòng hō i.
5. Sít-bút tiòh hō lâng chiáh ná chōe ná hó, ài pó-hō seng-khu ê chơ-chit, hō i khah bōe phah-sng; chóng-sī m̄-thang hō i chiáh kè-thâu tì-kàu sún-hāi.
6. Tiòh ēng léng-kún-chú hō i chiáh kàu-giáh chōe, hō seng-khu ê chơ-chit ê chú òe **chhiong-sēng**, chí chhùi-ta; iā chit hō chú nā kè seng-khu, òe chiong bô lō-ēng ê mih pài-chhut tī jiō, kōaⁿ, kap pun.

Chhòng sít-bút hō pĪⁿ-lâng chiáh ê kui-kú:

1. I-seng nā bēng-lēng tiòh thàn sím-mih hoat-tō chhī pĪⁿ-lâng, tiòh ták hāng siú. Ū pĪⁿ chhin-chhiūⁿ sió-tng-jiát, pĪⁿ-lâng só chiáh ê mih, pí chiáh iòh khah iàu-kín. Nā bô án-ni siú, òe hāi-tiòh pĪⁿ-lâng.
2. Khàn-hō tiòh òe hiáu pĪⁿ-pān mih hō pĪⁿ-lâng chiáh, tiòh òe hiáu chú, á-sī sáh, á-sī sím-mih pát khoán ê hoat-tō; in-ūi ũ-sī i pún-sin tiòh pĪⁿ-pān, á-sī kà pát lâng.
3. Nā bô ài chiáh ê pĪⁿ-lâng, khàn-hō tiòh ēng ták-khoán ê hó hoat-tō, hō pĪⁿ-lâng hoaⁿ-hí, chiū òe khah

khui pí. Iā tiòh chiàu sī-kan **sūn-siòk**.

4. Pīⁿ-lâng só chiáh tiòh òe háh chhùi. Nā pài toh, á-sī pài pòⁿ, beh phâng mih hō i chiáh, tī pòⁿ-téng tiòh chhu chit tiâu chheng-khì ê toh-kun; iā só ēng ê ke-si, thng-sí, óaⁿ, au-á, tiòh chheng-khì, hó khòaⁿ.
5. Eng-kai tiòh chiáh sio-ê, m̄-thang chiáh léng-ê; nā eng-kai tiòh léng-ê, m̄-thang chiong lâ-lùn-sio hō i.
6. M̄-thang hō chiáh siuⁿ chōe. Chiáh chhun ê mih tiòh kóaⁿ-kín thèh khui; m̄-thang hō pīⁿ-lâng khòaⁿ-tiòh thó ià.
7. Nā bē chiong chiáh-mih tãi-seng pī-pān hó ê sí, m̄-thang tī hit hō bō siūⁿ beh chiáh ê pīⁿ-lâng bīn-chêng m̄ng i ài chiáh sím-mih. In-ūi chêng ê sí-chūn, i lóng bō siūⁿ beh chiáh, chit-tiáp kiám-chhái i siūⁿ beh chiáh; lí nā bō chiong sít-bút tãi-seng pī-pān hó, kiò pīⁿ-lâng thèng-hāu, tán kàu lí chhòng hó, i iā bō siūⁿ beh chiáh.
8. Nā kā pīⁿ-lâng pī-pān chiáh-mih, tiòh bóh-tit hō pīⁿ-lâng khòaⁿ-kìⁿ.
9. Nā bō sím-mih iàu-kín, m̄-thang kiò pīⁿ-lâng chhíⁿ lâi hō i chiáh. Chóng-sī tiòh m̄ng i-seng, khòaⁿ pīⁿ-lâng tiòh khùn lōa-kú, chiah thang hō chiáh; chiū tiòh chiàu i-seng ê hoat-tō kiò i chhíⁿ, hō i lim chiáh.
10. Pīⁿ-lâng nā tó-teh, bōe chē, tiòh ēng chit ki chiáh-mih-pān (食物瓶, *feeder*, tē 128 tô). Chhī chit khoán ê pīⁿ-lâng, khàn-hō tiòh ēng i ê tò-chhiú tī chím-thâu-ē, chiong thâu-khak hū khah kôaiⁿ tām-pòh; ēng chiáⁿ-chhiú thèh chiáh-mih-pān, **chiong** chhui hē jip tī pīⁿ-lâng chhui-tún-lāi (tē 129 tô). Chiáh-mih-pān tiòh chheng-khì. Chiáh liáu tiòh ēng chúi kap **chéng-á**, á-sī ēng pòⁿ tī tek-á, sóe pân-chhui; sóe liáu tiòh kè-sáh. Ū-sī nā ēng chhiū-leng-kóg, tàu tī pân-chhui, òe khah lī-piān, nā án-ni ēng, ták pài nā chiáh liáu iū-gōan tiòh sóe.
11. Nā beh chiong pīⁿ-lâng só chiáh sít-bút ê liōng-sò, hōe-hok i-seng, tiòh kóng sít-chāi tú-tú lōa-chōe, m̄-thang liōng-iok kóng chha-put-to. Phì-lūn i nā ū chiáh 200.0 c.c. gū-leng, tiòh án-ni kóng.
12. Pīⁿ-lâng nā chiáh liáu tiòh sóe chhui, chhit chhui-tún. Pīⁿ-lâng nā bōe ka-kī chòe, khàn-hō tiòh thè i chhit.

Nā-sī chhī gín-á, khàn-hō tiòh chiàu i só eng-kai chiáh lōa-chōe, chiū kā i pī-pān hiah-ê. Chit pái tiòh hō i chiáh kàu liáu; m̄-thang chím-á hō i chiáh chit pòⁿ, āu-lāi chiah hō i chit pòⁿ.

Pīⁿ nā siong-tiōng, bōe ēng-tit chiáh tēng koh chho ê mih, tiòh ēng liū-tōng-sít-bút chhin-chhiūⁿ gū-leng, bah-thng, ám, liók-siòk n̄ng tiám-cheng kok chit pái, hō i chiáh tām-pòh, án-ni thang **pôe-iúⁿ** sin-thé. Nā án-ni tiòh ēng thng-sí á-sī chiáh-mih-pān, ūn-ūn-á hō chiáh. I nā m̄-gōan thun-lòh-khì, khàn-hō tiòh siat-hoat khng i, kā i kóng, nā chiáh, pīⁿ chiū khah khòai hó.

Pīⁿ-lâng chiáh gū-leng nā-sī ài áu, tiòh ēng hoat-tō, chhin-chhiūⁿ hō chiáh léng gū-leng, á-sī chit-pòⁿ chiòh-he-chúí (*lime water*), chit-pòⁿ gū-leng; á-sī chit-pòⁿ gū-leng, chit-pòⁿ ì-jîn-thng. Ū-sī tiòh ēng í-keng siau-hòa ê hoat-tō (*pre-digested*). Chit-ê teh chòe ê hoat-tō tī tē 179 bīn ū siōng-sè kóng.

Ták jít jī-cháp-sì tiám-cheng-lāi, chit-ê bōe chiáh tēng mih ê pīⁿ-lâng tiòh chiáh 1800.0 c.c. gū-leng. Tiòh pun tī múi n̄ng tiám-cheng chiáh 150.0 c.c. gū-leng. Mí-sī iū-gōan tiòh n̄ng tiám-cheng chit pái; chóng-sī pīⁿ-lâng nā teh khùn, tiòh sī tiám-cheng chit pái hō i 300.0 c.c. Ū-sī pīⁿ-lâng bōe kham-tit chiáh 300.0 c.c., nā án-ni, tiòh hō i khah chió tām-pòh.

Siau-tók gū-leng ê hoat-tō:

1. Gū-leng tiòh thín tī chit tē chheng-khì óaⁿ-lāi.

2. Óaⁿ hē tī ũ chúí ê e-á-lāi; e-lāi ê chúí m̄-thang siuⁿ chōe, bōh-tit hō cháu-jip óaⁿ-lāi.

3. Ēng kòa kā khàm e-á-chhùi.

4. Chiong e-á hē hé-lô-téng, hō e-á-lāi ê chúí kún chit tiám-cheng-kú. Chit ê chúí òe ũn-ũn-á cheng-hoat, só-í tiòh put-sí ke chheng-khì chúí tī e-á-lāi.

5. Thîn gū-leng tī chheng-khì ê pân-lāi, ēng kòa kā khàm, hē tī chhiu-chhìn ê só-chāi.

6. Liâm-piⁿ sóe óaⁿ hō chheng-khì.

Nā gū-leng í-keng tī kan-lāi, m̄-bián koh thîn tī óaⁿ-nih; chóng-sī tiòh chiong gū-leng-kan hē tī ũ léng-chúí ê e-á-lāi, chiàu téng-bīn ê hoat-tō lāi siâu-tók.

Pī-pān chūi-ék-siau-hòa (胰液消化) ê gū-leng, chiū-sī láng chòe siâu-hòa-chiap, lāi hòa ê gū-leng.

1. Ēng *liquor pancreaticus* chiū-sī chūi-ék-sò 3.5 c.c., léng-kún-chúí 150.0 c.c., *sodii bicarbonas* 1.0 grm., lóng lā hō chiàu, thîn tī chheng-khì óaⁿ-lāi. Chiong chhiⁿ ê gū-leng 570.0 c.c., thîn tī hit tè óaⁿ-lāi, lā hō chiàu.

2. Chiong óaⁿ hē tī e-á-lāi. E-á-lāi tiòh ũ 130°F. (54°C.) sio-chúí. Tiòh án-ni hō i siâu-hòa chấp-hun-kú.

3. Í-keng siâu-hòa kàu-giáh, nā bô liâm-piⁿ chhòng hō pīⁿ-lâng chiáh, tiòh ēng sio, á-sī léng ê hoat-tō, hō i bōe koh siâu-hòa:

(a) Ēng gū-leng thîn tī pân-lāi hang hō i kún.

(b) Ēng óaⁿ kap gū-leng hē tī peng-siuⁿ-lāi hō i léng.

4. Nā-sī ài hō gū-leng chiàu-chng siâu-hòa, tiòh chiàu téng-bīn (2) ê hoat-tō, m̄-kú tiòh tī hit ê 130°F. sio ê tiòng-kan nng tiám-cheng-kú. Án-ni chòe, gū-leng òe khó-bī. Chòe chit hō hoat ê sí, tiòh ēng hân-lóan-kè hē tī hit ê gū-leng-nih, kā i kiám un-tō. Gū-leng ê un-tō tiòh 130°F. (54°C.), m̄-thang sió-khóa ũ kôaiⁿ-kē. Nā chiong e-á hē hé-lô-téng, iā sī hó, chóng-sī m̄-thang hē hia, sùi-sí khi; tiòh sí-siông khòaⁿ i ê un-tō.

Tī ē-bīn beh kóng-khí pī-pān mih hō pīⁿ-lâng chiáh ê hoat-tō.

Khòng-hi-bê: Ēng siōng hó ê bí sóe hō chheng-khì, àn chit hūn bí, káu hūn chúí, chú tiám-pòⁿ-cheng-kú, chú káu nōa-nōa chia hō pīⁿ-lâng chiáh. Chit-ê ũ-sí kiò-chòe kiú-liông-thng.

Bí-thng: Ēng siōng hó ê bí, sóe hō chheng-khì, àn chit-hūn bí, 12 hūn chúí, chú nng tiám-cheng-kú; chia hōng siáh-á liô hiah ê thng khí-lái hō léng, āu-lāi chia hō pīⁿ-lâng chiáh.

Mī-thng: Ēng chit thng-sí ê iú, nng niú bah, saⁿ thng-sí hē-bí, tām-pòh chhang, kiuⁿ, sī niú mī, nng tōa óaⁿ chúí. Nā bô kàu-giáh kiám, iám chia hō lōh hō i tú hó. Tāi-seng chiong iú hē hit tiáⁿ-lāi; iú jiat chia hōng bah, chhang, hē-bí, hē hit tiáⁿ-lāi, lā-lā-teh. Chia hō iúⁿ nng tōa óaⁿ chúí lōh-khì, kòa khàm hō hó, theng-hāu chúí kún, chia hō mī lōh-khì saⁿ-kap chú. Nā-sī tui gōa-bīn bóe lāi ê chhiat-mī, theng-hāu kún saⁿ sī pái, chia hō thng khat-khí-lái. Nā-sī mī-phiⁿ, kún nng saⁿ pái chiū thng khat-khí-lái. Mī bē chú ê tāi-seng tiòh seng sóe, jian-āu chia hō lōh-khì chú, kún chit hun-cheng-kú chiū hó.

Phàu-ngāu-hún: Iúⁿ nng thng-sí pīⁿ-pīⁿ ê hún, ēng tām-pòh léng-kún-chúí lōh-khì, lā hō chiàu; lā nā bô chiàu, chiū òe kiát pèh-bák kui liáp. Teh lā ê sí tiòh ēng kún-chúí chhiong-lōh-khì phàu. Chhut chāi láng ê ì-sù chham thng kap gū-leng.

Ì-jîn-thng: Ì-jîn-bí nng niú, ēng léng-chúí sóe hō chheng-khì. Ēng nng óaⁿ chúí chìm nng tiám-cheng-kú; chit ê chúí tiòh piáⁿ-hiat-kák, koh ēng chheng-khì chúí 600.0 c.c. chhiong-lōh-khì. Tiòh ēng bān-bān ê hé kā i kún nng saⁿ tiám-cheng-kú; chia hōng lāu-siáh hō ì-jîn-liáp khí-lái, chiong thng lāi ēng. Nā ài, thng chham pèh-thng lāi chia hō.

Koe-n̄ng-chheng: Chiong n̄ng liáp koe-n̄ng chhú hiah ê n̄ng-chheng, n̄ng-jîn m̄-thang ēng. Ēng tek-chhiám lâi phah kàu ũ phèh, phè 570.0 c.c. léng-kún-chúi lâ hō chiâu, lòh tām-pòh iâm, ēng tī **kā lā**; ēng se-pò lū hō chheng-khì. Nā-sī beh chhī eⁿ-á, koe-n̄ng ēng chit liáp chiū kàu-giáh (chúi iū-goân 570.0 c.c.).

Chú koe-n̄ng: Tāi-seng chhāi chúi, thèng-hāu kàu tōa kún, chiah chiong koe-n̄ng khà hō khui, **lok** hē chúi-nih; thèng-hāu chúi chit-ē kún chiū hó, thang iúⁿ-khí-lâi.

Sáh koe-n̄ng: Tāi-seng chiong chúi hō kún, koe-n̄ng chiah ēng thng-sí, ùn-ùn-á hē-lòh-khì. Nā-sī tōa liáp-ê sáh saⁿ hun-cheng-kú, sòe liáp-ê n̄ng hun-cheng-kú chiū òe ēng-tit. Chóng-sī sáh chit hun-kú, khah-khòai siau-hòa. Sáh ná kú ná tēng, chiū khah oh siau-hòa.

Phàu koe-n̄ng: Tāi-seng hē koe-n̄ng tī tê-kó-lāi, á-sī óáⁿ-nih, chiong 180°F. (82 °C.) sio ê chúi thîn-lòh-khì kàu tīⁿ, chiah khàm kòa. Thèng-hāu 7-10 hun-kú liáu-āu, chiah thèh-khí-lâi chiáh. Koe-n̄ng phàu án-ni òe khah khòai siau-hòa.

Koe-n̄ng kap gū-leng: Koh chit ê hoat-tō, sī chiong chit liáp chhiⁿ ê koe-n̄ng, khà, hē óáⁿ-lāi; chiong n̄ng niú gū-leng, chhiong-lòh-khì; ēng tek-chhiám lâi phah, chiah thîn n̄ng niú kún-chúi, á-sī sio ê gū-leng, lóng lâ hō chiâu. Nā-sī ài thng, tiòh chham pèh-thng iā hó.

Koe-n̄ng phah iū-iū: Chit liáp koe-n̄ng, khà tī tiáⁿ-nih kap tām-pòh gū-leng (chit thng-sí chiū kàu-giáh). Hē tī hé-lô-nih, kín-kín lâ, m̄-thang thng kàu khó, chha-put-to chit hun-cheng-kú chiū hó. Chiah phang-khí-lâi chiáh.

Khòng gū-bah-thng: Ēng chhiⁿ ê gū-bah chit pōng (450.0 grms.), léng-chúi 1000.0 c.c., iâm 1.0 grm. Chiong iú khioh hō chheng-khì, kan-ta ēng chiaⁿ-bah; chiah chām hō chhin-chhiūⁿ bah-sīⁿ-á. Chiong bah, iâm, chúi hē khaⁿ-á-lāi, chiah hē bān-bān hé ê téng-bīn, m̄-thang hō i tōa kún, ùn-ùn-á chú saⁿ tiám-cheng-kú. Sam-put-gō-sī tiòh ēng thng-sí ùn-á kā i lâ. Pīⁿ-lâng iáu-bē chiáh ê sī tiòh liò téng-bīn ê iú; iā hit-ê iáu tī khaⁿ-á-lāi tiòh lū; m̄-thang chiáh khaⁿ-tòe ê bah, chiáh thng chiū hó. Nā ài thng khah kàu, thang ēng ì-jîn, á-sī p̄ng, tī thng-nih saⁿ-kap chú.

Gū-bah-chiap: Ēng chhiⁿ ê gū-bah chit pōng (450.0 grms.), léng-chúi 600.0 c.c., iâm 1.0 grm. Ēng hit saⁿ hāng hē tī chit tè ũ kòa ê óáⁿ-lāi; ēng chit tè óáⁿ, hē tī tóe léng-chúi ê khaⁿ-á-lāi. Chiah chiong khaⁿ chhāi tī hé-lô-téng, tīm ũ saⁿ tiám-cheng-kú, chiū òe ēng-tit. Tiòh liò téng-bīn ê iú; iā iáu-bē hō pīⁿ-lâng chiáh tiòh lū.

Chhiⁿ gū-bah-chiap: Ēng siōng hó, sin, koh chhiⁿ ê gū chiaⁿ-bah 60.0 grms., (n̄ng niú), chām chòe kék iú ê bah-sīⁿ; chiah ēng 150.0 c.c. (gō niú) léng-kún-chúi lòh-khì tiau-hô, hē tī óáⁿ-lāi. Chiong chit tè óáⁿ hē tī sio ê só-chāi n̄ng tiám-cheng-kú. Chit ê chhiⁿ bah-chiap ê sek-tī âng, pīⁿ-lâng khòaⁿ-liáu, khah m̄-ài chiáh; só-í khàn-hō tiòh siat-hoat, khòaⁿ sī ēng ũ kòa ê óáⁿ, lâi tóe, á-sī ēng âng-sek ê po-lê-poe tóe, án-ni pīⁿ-lâng chiū khah bōe khòaⁿ-kìⁿ hit ê âng-sek. Iáu-bē chiáh tiòh lū. Ēng iúⁿ-bah, koe-bah, ah-bah chòe bah-chiap, lóng chiàu téng-bīn ê hoat-tō.

Hí-thng: Tiòh bóe hái-hí, seng phah lân, sóe hō chheng-khì, āu-lâi chiah lèh tō. Tiòh sòe-jī liáh táⁿ, m̄-thang phah phò. Tng-á m̄-bián ēng. Chiong hí chhiat chit tè chit tè. Iúⁿ kóa chúi hē tī tiáⁿ á-sī khaⁿ-á-lāi, lòh tām-pòh iâm. Hí chiah hē-lòh-khì, bān-bān hé sáh saⁿ tiám-cheng-kú. Hí-kut lóng tiòh keng-khí-lâi, chiah thîn chhiⁿ gū-leng lòh-khì, chhòng hō pīⁿ-lâng chiáh. Nā-sī pīⁿ-lâng siong-tiōng, tiòh tāi-seng kè-lū, chiah thîn gū-leng lòh-khì.