

# 抗癌食疗法

浙江摄影出版社



# 抗瘤食疗法

张炫炫 陈一江 韩程伟 编著

浙江摄影出版社

(浙)新登字8号

责任编辑: 高 扬

封面设计: 许建斌

## 抗癌食疗法

张炫炫 陈一江 韩程伟 编著

出版: 浙江摄影出版社

发行: 浙江摄影出版社发行部

经销: 全国新华书店

印刷: 浙江新华印刷厂

开本: 787×1092 1/32

印张: 3.5 彩插8页

字数: 75000

印数: 0001—3000

1994年6月第1版

1994年6月第1次印刷

书号: ISBN 7-80536-235-1 / Z·145

定价: 6.00元

# 编者的话

自古中医便有药食同源之说。尤其是对于重病、慢性病和疑难杂病，中医更强调食疗的作用。癌症是严重危害人类生命健康的一大类疾病，我国劳动人民和医学工作者在与癌症作斗争的过程中，创造性地运用一系列食疗方法和药膳方，并使之不断完善。为了使这些防治癌症的食疗方能让广大患者所掌握，我们编撰了这本书。本书为求实用，在选用药膳上，力求配料易购，烹饪简便，效用良好。其中大部分药膳，还经过编著者亲自烹制，以取得第一手的制作体会。本书所选药膳，一部分选自编著者的临床经验，另一部分选自《饮膳正要》、《采药拾胜》、《山房医扎》、《奉化方食》、《曲池食谱》等古今食疗著作。本书的目录为便于患者查找，以病名作索引。但因编者在诊治癌症中，对某些病临床经验多一些，对某些病接触少一些，反映在食疗方上便有数量多寡的不均衡。编者经验有限，书中不足之处，望读者指正。

# 目 录

序	1
预防癌症	2
参汁虾仁 胡萝卜大蒜炒猪肝 雪菜黄鱼 蒸鹌鹑 红烧海参 三鲜面 (参考: 炸苹果 清凉肉冻 马兰头炒猪肝 木耳女贞炒肉丁)	
防治癌症引起的出血、疼痛、发热	7
出血	8
丝瓜饮 白芨炖燕窝 阿胶地黄粥 地黄粥 芥菜肉丝豆腐羹 马兰头炒银鱼 柿饼乌梅 芙蓉雪藕 青龙白虎汤 白芨猪肺 荷叶炒蛋 海蜇马兰饮 (参考: 莴菜鲫鱼 鲫鱼冬瓜汤 冰糖花生 茜草花生 丝瓜蛙肉炒蛋)	
疼痛	14
当归黄花菜炒肉丝 槟榔豆腐 三仙芋艿 金针菜煮南瓜蒂 乳香蛋丁 (参考: 海马子鸡 鸡血豆腐 茼蒿鲫鱼 发菜煮泥鳅 川芎草鱼 汽锅鸡 天麻蒺藜鱼头)	
发热	16
竹叶鸡蛋 冰冻绿豆汤 拌五丝	
减少肿瘤放疗、化疗的副作用和手术后补虚	19

<b>减少放疗、化疗的副作用</b>	19
参麦甲鱼 碧海丹心 金碧交辉 金镶白玉 神仙富贵饼 木耳女贞炒肉丁	
<b>减少放疗的副作用</b>	23
香芹淡菜 白茅柠檬茶 番茄菜汁 桃芝蜜茶 莲饭猪心 鸡块海参	
<b>减少化疗的副作用</b>	27
冰糖甲鱼 西瓜酪	
<b>放疗、化疗后补虚</b>	28
什锦猪肚 赤豆米仁山药粥 阿胶炖肉 黄芪米仁山药饭 八宝粥 葱花鹌鹑蛋汤 (参考: 黑白双耳 红枣炖兔肉 苍耳猪肚 柿饼乌梅)	
<b>手术后补虚</b>	31
蒸黄鳝猪肉	
<b>防治呼吸道肿瘤</b>	33
<b>肺癌</b>	34
麦冬茯苓炖鸭 虫草炖鸭 银耳猪肺 黑白双耳 精肉炖胡萝卜 石上柏炖猪肉 白果蒸鸭 六药藕粉 胡萝卜煮牛肉 葶苈鲫鱼汤 黑豆梨 奶油花菜 胡萝卜炒肉片 (参考: 炒海参 芦笋肉丝炒蛋 竹叶鸽蛋 炒南瓜 胡萝卜炒鹌鹑蛋 清凉肉冻 海马甲鱼 海藻昆布煮黄豆 汽锅鸡 胡萝卜炒猪肝 红烧海参 白芨炖燕窝 阿胶地黄粥 槟榔豆腐 柿饼乌梅)	

青龙白虎汤 白芨猪肺 赤豆米仁山药粥  
冰糖甲鱼)

### 鼻咽癌

40

香椿肉 豆腐白果 萝卜煮肉 马兰鹑蛋  
豆蔻银鱼汤

(参考: 银耳猪肺 石上柏炖猪肉 荸荠肉汤  
白凤乌鸡 蒜苗包子 苍耳猪肚 海马甲鱼  
蚕蛹蛋 三鲜面 番茄菜汁)

### 防治消化道肿瘤

43

#### 胃癌

44

刀豆肉片 塘鳢鱼羹条 银耳红枣羹  
扁豆苹果羹 荸荠肉汤 肉丝莼菜汤  
西红柿花

(参考: 奶油菜花 莼菜鲫鱼汤 韭菜牛乳饮  
八珍水果羹 萝卜粥 包菜肉元  
葱油萝卜丝 蒜苗包子 胡萝卜炒猪肝  
汽锅鸡 藤根狗肉汤 芙蓉雪藕 乳香蛋丁  
赤豆米仁山药粥 黄芪米仁山药饭)

#### 食道癌

47

莼菜鲫鱼汤 韭菜牛乳饮 杏仁芝麻粥  
包菜肉元

(参考: 虫草炖鸭 刀豆肉片 塘鳢鱼羹条  
西红柿花 八珍水果羹 天龙蛋 萝卜粥  
葱油萝卜丝)

#### 大肠癌

50

白切药肠 红枣炖兔肉 炒海参  
芦笋肉丝炒蛋 海参黄鱼羹 萝卜粥

葱油萝卜丝 炸苹果  
(参考: 精肉烧胡萝卜 韭菜牛乳饮  
糖渍黄瓜 扁豆苹果羹 胡萝卜炒鹌鹑蛋  
清凉肉冻 海带萝卜丝汤 蒜苗包子  
海藻昆布煮黄豆 胡萝卜炒猪肝  
当归黄花菜炒肉丝 阿胶地黄粥 地黄粥  
柿饼乌梅 芙蓉雪藕 鸡块海参 西瓜酪  
赤豆米仁山药粥)

**肝癌** 55

慈姑菜心肉片 葱白黑鱼 荸白螺蛳  
薊菜鲫鱼 鲫鱼冬瓜汤  
(参考: 麦冬茯苓炖鸭 竹叶鸽蛋 蒜苗包子  
当归黄花菜炒肉丝 槟榔豆腐 乳香蛋丁)

**小肠肿瘤** 57

八珍水果羹 荷叶鹌鹑 天龙蛋 糖渍黄瓜  
海马子鸡  
(参考: 雪菜黄鱼 芙蓉雪藕)

**胆道肿瘤** 60

鱼翅虾仁 海参木耳猪肠 茼菜鲨鱼片

**防治泌尿道肿瘤** 62

**膀胱癌** 62

竹叶鸽蛋  
(参考: 当归黄花菜肉丝)

**肾癌** 63

跃马羹 冬瓜鸭肉西红柿汤  
(参考: 竹叶鸽蛋 当归黄花菜炒肉丝  
槟榔豆腐)

<b>前列腺癌</b>	64
鸡血豆腐羹	
(参考: 蒜苗包子)	
<b>阴茎癌</b>	65
青蛙柳叶	
<b>睾丸肿瘤</b>	66
茴香鲫鱼 冰糖雀肉	
<b>防治妇科肿瘤和乳腺小叶增生</b>	67
<b>乳房癌</b>	68
海马豆腐 淡菜蒸肉 芦笋胡萝卜炒鹌鹑蛋	
清凉肉冻 蛤士蟆银耳羹 海带萝卜丝汤	
黄芪皂刺煮鲤鱼 蒜苗包子	
(参考: 海马子鸡 炒南瓜 金针菜煮南瓜蒂 乳香蛋丁)	
<b>宫颈癌</b>	72
炒南瓜 白凤乌鸡 海马甲鱼	
(参考: 石上柏炖猪肉 八珍水果羹	
蒜苗包子 当归黄花菜炒肉丝 乳香蛋丁	
赤豆米仁山药粥 黄芪米仁山药饭)	
<b>外阴白斑</b>	74
苍耳猪肚 莴菜炒肉	
(参考: 鸡血豆腐)	
<b>乳腺小叶增生</b>	75
发菜煮泥鳅	
<b>防治内分泌腺肿瘤</b>	77
<b>甲状腺癌</b>	77

芡莲茯苓粥	海藻昆布煮黄豆	
<b>肾上腺瘤</b>		79
芝麻山楂羹		
<b>防治皮肤癌</b>		80
胡萝卜炒猪肝	冰糖花生 香油茄子	
(参考: 炒南瓜	海藻昆布煮黄豆	
红烧海参	白茅柠檬茶)	
<b>防治血液系统癌症</b>		82
<b>白血病</b>		83
苜蓿炒肉丝	茜草花生 蟾宫鲫鱼	
(参考: 石上柏炖猪肉	炒海参 竹叶鸽蛋	
海藻昆布煮黄豆	红烧海参 冰糖甲鱼)	
<b>淋巴瘤</b>		84
蟾衣蛙肉		
(参考: 芦笋肉丝炒蛋	胡萝卜炒鹌鹑蛋)	
<b>防治神经系统肿瘤</b>		85
<b>脑肿瘤</b>		86
蚕蛹蛋饼	凤凰凌霄花 川芎草鱼	
马兰头炒猪肝	鲤鱼药豆	
(参考: 苍耳猪肚	芥菜肉丝豆腐羹 蚕蛹蛋	
螺蛳肉炒马兰头	莲饭猪心)	
<b>脊髓肿瘤</b>		88
蚕蛹蛋	菊花肉片	
<b>防治其他肿瘤</b>		90
<b>眼肿瘤</b>		91

天麻蒺藜鱼头	螺蛳肉炒马兰头	藤根狗肉汤	
<b>耳肿瘤</b>			92
鳝血豆腐	蒺藜海鳗		
<b>鼻肿瘤</b>			93
杨梅百合			
(参考: 马兰头炒银鱼 海蜇马兰饮 桃芝蜜茶)			
<b>龈、腭、颊肿瘤</b>			94
丝瓜蛙肉炒蛋			
(参考: 海蜇马兰饮)			
<b>唇癌</b>			95
桃红柳绿菜花黄			
<b>舌癌</b>			95
五香牛肉			
<b>口、咽、喉肿瘤</b>			96
白芷煮青鱼	猪肤山豆汤		
(参考: 胡萝卜炒猪肝 海蜇马兰饮 石上柏炖猪肉)			
<b>软组织肿瘤</b>			97
汽锅鸡			
<b>胸部肿瘤</b>			98
鹌鹑金针羹	海蜇猪肺羹	柳枝茅根汤	
<b>小儿肿瘤</b>			99
神仙鸭			
(参考: 菊花肉片)			

# 序

食疗是当今世界的一大热门，眼下约有5亿人坚持食疗。其集方便、可口、有效于一身，故颇得人们的青睐。

癌症是危害人类健康的常见疾病。人类在与癌症作斗争的过程中，逐渐掌握了许多有效武器。中医在长期医疗实践中，也摸索到了不少独特的方法，食疗即为其中之一。

中医认为药食同源，药补不如食补。食疗可以辅助其他治疗方法，起到长久持续的作用。尤其对于不同体质的患者，具有不同的适应性；对于不同证候的疾病，具有不同的功效。选择适应的食疗会获得意想不到的效果。当然，食疗终究是一种辅助疗法，不可能取代一切其他治疗，而应把几种治疗配合起来，形成最佳组合。

中医食疗方的选择，不仅要依据辨病，而且要依据辨证，还要根据食物中有效成分的作用机理来确定。通过发掘古代秘方、民间验方，结合多年临床诊治癌症的经验，编者编写了这本小册子。书中的食疗方所选的原料与配加的中药，易于购买，便于烹饪，适合于家庭制作，四季皆可选择食用。且制作方法叙述详细，作用机理分析细致，使得加工有谱可循，食后心中有底。经常食用这些药膳，不仅可以减轻病情，降低毒副反应，提高人体抗癌防癌能力，而且还可以防治其他许多疾患。

高永良

# 预防癌症

预防癌症，关键在于提高机体免疫功能。中医把免疫力称为“正气”。早在2000多年前的中医经典著作《黄帝内经》中就指出：“真气从之，精神内守，病安从来？”这里所说的“真气”就是机体抵抗病邪的“正气”，只要体内正气旺盛，纵有许多致病因素(邪气)，正气也能抵御，机体就可免于生病。

中医认为肿瘤的形成，主要原因是正气不足。《医宗必读·积聚篇》中说：“积之成者，正气不足，而后邪气踞之。”《外证医汇编》中说：“正气虚则成岩。”它们都指出了癌症(即文中的“积”或“岩”)的形成是由于正气虚弱。中医非常强调正气在发病学上的主导作用。认为疾病的发生、发展和转归，取决于正邪斗争的消长。实践证明，这种从整体出发，强调正气与疾病作斗争的指导思想，对防治疾病具有重要的指导意义。

自古以来，中医对疾病的预防和早期治疗十分重视，尤其对肿瘤类疾病。中医把未病先防，及早治疗视为上策。在长期防病治病的实践中，食疗即为其中防病治病的方法之一。

## 参汁虾仁

**主治：**预防癌症发生。

**配料：**人参10克 鲜虾250克 油、盐及淀粉适量

**制作方法：**人参用清水在瓷碗中炖，取汁备用。虾用清水养，洗净后，掰去头，挤出虾仁。虾仁拌以淀粉，入锅用油炒，倒入人参汁及鲜汤少许拌炒，加盐，拌匀起锅。

**成品特色:** 肉细嫩，味鲜香。

**功效:** 大补元气，补益机体。

**机理:** 人参中的人参皂甙能提高晚期肿瘤患者巨噬细胞吞噬功能。从人参中提取的蛋白合成因子可改善肝癌动物的DNA等代谢，同时并不增加癌细胞组织中的DNA等，这就改善了整体代谢，限制了肿瘤发展。虾仁中含有丰富的微量元素——硒。实验证实，硒不但对某些导致形成癌细胞的物质，如黄曲霉素B<sub>1</sub>等具有一定的破坏作用，而且对一些可致癌的铅、铊等有毒物质也有拮抗作用。自由基是人体内一种主要致癌的因素，硒对体内自由基的形成有很好的抑制作用，并能提高人体免疫系统的保护能力，从而加强人体对于疾病的抵抗力。国际生物无机化学会在1979年年会上确认，“保护人体有充分的硒及其他重要微量元素的摄入，是攻克癌症的关键之一”。

本膳还对于气虚证、肺虚气喘、脾胃虚弱、消渴、津亏、过敏症、产后乳汁不下、肾虚阳痿及筋骨疼痛等症有治疗作用。

**禁忌:** 但凡见午后潮热、肺热痰多及肝阳上亢者禁用。

### 胡萝卜大蒜炒猪肝

**主治:** 防治化学致癌或病毒致癌。

**配料:** 胡萝卜50克 猪肝50克 大蒜头1只 油、盐和味精适量

**制作方法:** 胡萝卜洗净切丝，猪肝清洗切片，大蒜洗净，拍成泥。起油锅，入胡萝卜丝及猪肝片翻炒，加水、盐，起锅加入味精和蒜泥即成。

**成品特色:** 软嫩可口。

**功效:** 调肠胃，安五脏。

**机理:** 胡萝卜和猪肝含有大量维生素A。国内外研究成果均指出，维生素A确实可能成为有效的治癌药物。维生素A是促进

皮组织生长和分化的重要因素。动物实验证明，缺乏维生素A的动物的呼吸道、膀胱、结肠和胃对各种化学致癌物比较敏感，如果给这种动物补充维生素A，则可以抑制化学致癌物或病毒引起的肿瘤生长，甚至可使肿瘤消退。

此外，本膳对小儿麻疹、夜盲、皮肤干燥、头发干脆易落等疾患也有很好的疗效。大蒜有杀菌及抗肿瘤功效，但高温易破坏，故生用。

### 雪菜黄鱼

**主治：**增强机体免疫力。

**配料：**小黄鱼3条 雪菜250克

**制作方法：**雪菜用盐腌过。黄鱼剖肚，去内脏及鳞、鳃，与雪菜同入锅煮，熟后盛起装盘。食鱼吃菜。

**成品特色：**鱼、汤、菜均鲜美。

**功效：**滋补营养。

**机理：**黄鱼含丰富的动物蛋白，易为机体吸收。雪菜不宜久腌，以免亚硝酸盐增多。

本膳对于肠系膜和腹膜后肿瘤的治疗尤其有效。对于其他肿瘤，亦能通过增强机体免疫力来达到防治的目的。

### 蒸鹌鹑

**主治：**增强吞噬细胞的吞噬功能。

**配料：**鹌鹑2只 黄芪10克 姜、葱和盐适量

**制作方法：**鹌鹑活宰，放血，去内脏，去毛，将洗净的鹌鹑放入沸水锅中煮约1分钟即捞出。黄芪切成薄片，纳入鹌鹑腹内，加调料，拌匀；置大碗内，隔水蒸约30分钟即可。

**成品特色：**肉味醇厚清香。

**功效：**补气温中。

**机理:** 本膳中黄芪有提高免疫系统吞噬功能的作用，因而有利于抑制癌细胞的生长。鹌鹑性平味甘，有补五脏、益中补气、强筋骨、耐寒暑、消积热的作用，能协助黄芪补气升阳，提高机体的卫外功能。

本膳还适合高血压、血清性肾炎患者食用，并且有抗菌作用。

## 红烧海参

**主治:** 增强免疫功能，改善体力。

**配料:** 大海参3~4只 豆豉12克 葱1段 酱2匙

**制作方法:** 海参水发，洗净，如有内脏则弃去之，并切成斜块，入小油锅快炒几下，加水、豆豉，入酱同煮，加葱花。

**成品特色:** 重赤红酱。

**功效:** 强身健体。

**机理:** 中医认为，海参性甘温，能补肾经，益精髓，消痰涎，壮阳疗痿，是身体虚弱者的滋补健身妙品。海参体内有一种粉红色腺体，这种腺体的海水浸出液含有粗海参素，它是一种细胞毒物，对小鼠肉瘤有抑制作用，对治疗小鼠腹水瘤有显著效果，是一种很有前途的抗癌药物。豆豉中含有硒。硒摄入量较高的地区，白血病、结肠癌、肺癌、皮肤癌的发病率较低。

本膳还能用于治疗高血压、冠心病、肾炎、小儿疳积、腹胀羸瘦、腹泻、疮痈肿毒等症。

## 三鲜面

**主治:** 增强体质。

**配料:** 海参13克 鸡肉30克 大虾15克 香菜5克 潮面120克 盐、味精适量

**制作方法:** 海参水发，洗净。鸡肉洗净，与海参分别切成块。

大虾去头、去壳。潮面先煮，水开后撇去碱水，再加凉水煮。  
然后入海参、鸡肉和虾仁，最后入香菜、盐和味精，盛起。

**成品特色：**面、汤鲜美。

**功效：**滋补调理。

**机理：**海参肉质细嫩富有弹性，用它烹制的菜肴味道鲜美可口，容易消化，易被癌症患者所接受。虾肉质细腻，味道鲜香。中医认为虾有补肾壮阳，通乳托毒的作用，对致癌物质也有拮抗作用。

本膳中三品的蛋白质含量十分丰富，补益作用明显，对于因癌症或其他原因所致体虚、消瘦均有疗效。