

常 见 病 药 膳 丛 书

慢性胃病

食疗食谱

丛书主编→赵建民 主编→孙一慰 黄居来



山东友谊出版社

慢性胃病

食疗食谱

丛书主编→赵建民 主编→孙一慰 黄居来
副主编→刘建平



山东友谊出版社

图书在版编目(CIP)数据

慢性胃病食疗食治食谱/孙一慰主编. 黄居来主编.
—济南: 山东友谊出版社, 2004. 12
(常见病药膳丛书)
ISBN 7-80642-843-7

I. 慢... II. ①孙... ②黄... III. 胃疾病: 慢性病
—食物疗法—食谱 IV. TS972. 161

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 137852 号

常见病药膳丛书

慢性胃病食疗食治食谱

丛书主编 赵建民

主 编 孙一慰 黄居来

副 主 编 刘建平

出 版:	山东友谊出版社
地 址:	济南市胜利大街 39 号 邮编: 250001
电 话:	总编室(0531)2098755 2098756 发行部(0531)2098035(传真)
发 行:	山东友谊出版社
印 刷:	青岛新华印刷有限公司
版 次:	2004 年 12 月第 1 版
印 次:	2004 年 12 月第 1 次印刷
规 格:	850mm×1168mm 32 开本
印 张:	5.25
插 页:	2
字 数:	190 千字
书 号:	ISBN 7-80642-843-7
定 价:	10.00 元

(如印装质量有问题, 请与出版社总编室联系调换)

总序

食养食治与药膳食疗是中华民族珍贵文化遗产的一部分,它来自于数千年广大人民群众生活经验的积累,对于防治疾病、养身保健、延年益寿等具有多方面的作用,而且实践证明是行之有效的。近年来,随着我国广大人民群众生活水平的迅速提升,人们对自身的健康水平的要求也越来越高,药膳开始成为人们用以强身健体、滋补养生、防治疾病、延年益寿的重要途径之一。

根据传统的中医理论和现代医药科学的科研成果表明,合理的调节日常饮食或适当食用药膳,对于治疗许多慢性病、老年病以及由于饮食结构的改变引起的“现代文明病”具有非常好的效果。然而,由于一般的家庭对药膳的治疗原理、治病效果、配伍方法,以及烹制方法了解得不是很全面,所以许多人在运用时不是对药膳无从下手,就是盲目食用,对食用者带来许多不便,甚至具有一定的危害性。为此,我们应山东友谊出版社之约,编写了这套《常见病药膳》丛书,将一些适合于运用饮食调理与药膳食疗的慢性病分册加以介绍,每册列举百余种对该种病既有明显治疗效果,又适合于一般家庭制作的日常饮

食与药膳菜肴、面食、点心、粥羹、饮品等食谱,为广大慢性病患者提供这方面的参考咨询,也为一般的家庭提供运用营养配餐与药膳菜点制作相关的技术指导。

需要指出的是,对于患有各种慢性病的患者,饮食调理与药膳食疗仅仅是治疗疾病的一种辅助性手段,特别对于病症较为严重的患者,更应该以就医治疗为主,饮食调理与药膳食疗为辅,这种关系是不能颠倒的。

本丛书的编写人员有的是医务工作者,有的是烹饪工作者,也有的是两者相结合的。但总体来说,由于编写者的知识水平与信息视野所限,书中难免存有疏漏之处,敬请广大读者予以批评指正。

赵建民

2004年10月于济南无鼎食斋

目 录

第一单元 慢性胃病辨证分析..... 1

一、慢性胃病病理简要分析 2

1. 对胃的认识 /3

2. 胃的生理功能 /5

3. 对胃动力与胃液的认识 /6

4. 传统中医学对胃的见解 /8

5. 中医辨证论治 /13

二、慢性胃病膳食营养原则 15

1. 饮食原则 /15

2. 胃病患者怎样选用菜肴 /17

3. 胃病患者膳食应注意的问题 /18

4. 各型胃病食疗配方 /20

第二单元 防治胃病的有益食物 33

一、芹菜 34

十一、芫荽 48

二、黑木耳 35

十二、生姜 49

三、黄花菜 36

十三、菠菜 51

四、香菇、蘑菇 37

十四、西红柿 52

五、白菜 39

十五、黄瓜 54

六、荸荠 40

十六、鸡蛋 57

七、萝卜 41

十七、大豆制品 58

八、土豆 42

十八、牛奶 60

九、山药 44

十九、山楂 63

十、丝瓜 46

二十、大蒜 66

二十一、茄子 —— 68 二十二、水果 —— 69
 第三单元 食疗食治食谱 71

一、日常饮食食谱 72

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. 炒鱼片 /72 | 26. 青菜狮子头 /83 |
| 2. 荤素豆腐 /72 | 27. 鸡蛋饼卷豇豆 /83 |
| 3. 肉茸豆腐 /73 | 28. 青萝卜炖青条鱼 /83 |
| 4. 金银豆腐 /73 | 29. 浇汁青条鱼 /84 |
| 5. 大葱炒豆腐 /74 | 30. 酥青条鱼 /84 |
| 6. 炒素杂拌 /74 | 31. 炒青条鱼子 /85 |
| 7. 荤素什锦 /74 | 32. 炒金针 /85 |
| 8. 海米炒蒲菜 /75 | 33. 炸蛎黄 /86 |
| 9. 炒菜花 /75 | 34. 珊瑚蛎黄 /86 |
| 10. 茶干炒芹菜 /76 | 35. 煎余海蛎子 /86 |
| 11. 干贝芦笋 /76 | 36. 炒木犀海蛎子 /87 |
| 12. 牛肉豆腐卷 /77 | 37. 红枣兔肉 /87 |
| 13. 双仁炖银耳 /77 | 38. 松子豆腐 /88 |
| 14. 胭脂豆腐 /77 | 39. 豆苗余大夹 /88 |
| 15. 鸡翅黄豆鹌蛋 /78 | 40. 奶汤芦笋虾丸 /88 |
| 16. 烩三鲜 /78 | 41. 奶汤冬笋 /89 |
| 17. 金针炒丝瓜 /79 | 42. 奶汤蕹花 /89 |
| 18. 香蕉炒虾仁 /79 | 43. 奶汤珍珠笋 /90 |
| 19. 龙虾炒桃仁 /80 | 44. 奶汤鲜口蘑 /90 |
| 20. 紫菜余鱼 /80 | 45. 山楂汤 /91 |
| 21. 银丝鲫鱼 /81 | 46. 虾干萝卜丝汤 /91 |
| 22. 紫菜鸡 /81 | 47. 青萝卜汤 /91 |
| 23. 花菇白菜 /81 | 48. 藕片汤 /92 |
| 24. 姜汁脆皮茄子 /82 | 49. 西湖莼菜汤 /92 |
| 25. 花香肉丁 /82 | 50. 鸡片莼菜汤 /93 |

- | | |
|-----------------|------------------|
| 51. 三丝泡菜汤 /93 | 78. 白糖莲心粥 /102 |
| 52. 土豆牛肉汤 /93 | 79. 藕粥 /103 |
| 53. 片儿汤 /94 | 80. 枣泥米粥 /103 |
| 54. 五味粥 /94 | 81. 什锦水果粥 /103 |
| 55. 玉米面粥 /95 | 82. 草莓糯米粥 /104 |
| 56. 玉米糝粥 /95 | 83. 小米豆粥 /104 |
| 57. 玉米糝奶粥 /95 | 84. 肉末米粥 /104 |
| 58. 多维玉米粥 /95 | 85. 厦门牡蛎粥 /105 |
| 59. 棒楂木耳粥 /96 | 86. 八宝莲子粥 /105 |
| 60. 三米粥 /96 | 87. 八宝什锦粥 /106 |
| 61. 两米芸豆粥 /96 | 88. 八宝膳粥 /106 |
| 62. 窝窝头菜粥 /97 | 89. 红小豆米粥 /106 |
| 63. 小豆大米粥 /97 | 90. 黄豆粥 /107 |
| 64. 绿豆米粥 /97 | 91. 包河藕粥 /107 |
| 65. 绿豆银耳粥 /98 | 92. 西湖藕粥 /108 |
| 66. 黑芝麻粥 /98 | 93. 白果粥 /108 |
| 67. 红绿双豆粥 /98 | 94. 百合莲子绿豆粥 /109 |
| 68. 红小豆高粱粥 /99 | 95. 小豆花生粥 /109 |
| 69. 豌豆粥 /99 | 96. 猪骨粥 /109 |
| 70. 小枣豆粥 /99 | 97. 美味火腿粥 /110 |
| 71. 小枣高粱米粥 /100 | 98. 萝卜虾干手擀面 /110 |
| 72. 桂花糖粥 /100 | 99. 柳叶面 /111 |
| 73. 乌酥豆糖粥 /100 | 100. 雪里蕻肉末面 /111 |
| 74. 海米菜粥 /101 | 101. 泰山豆腐面 /111 |
| 75. 鱼片粥 /101 | 102. 鸡蛋番茄卤面 /112 |
| 76. 鱼生粥 /101 | 103. 三菇鲜汤面 /112 |
| 77. 艇子粥 /102 | 104. 炸酱面 /113 |

二、药膳食谱

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. 椰子炖鸡 /113 | 丝鸡 /130 |
| 2. 猴头菇鸡肉汤 /114 | 23. 胡椒炖老鸭 /130 |
| 3. 乌豆胡子鲶鱼汤 /115 | 24. 春砂乳鸽汤 /131 |
| 4. 党参牛鳊鱼汤 /116 | 25. 胡椒猪肚汤 /132 |
| 5. 黄芪鲮鱼汤 /116 | 26. 党参羊肚汤 /133 |
| 6. 参归银鲳汤 /117 | 27. 良姜牛肉汤 /134 |
| 7. 参芪鳊鱼汤 /118 | 28. 胡椒牛肉汤 /135 |
| 8. 淮山药芡实老鸽 /118 | 29. 莲藕牛坑腩汤 /135 |
| 9. 参芪鹅肉汤 /119 | 30. 茼蒿鱼头汤 /136 |
| 10. 党参田鸡汤 /120 | 31. 豆蔻陈皮鲫鱼羹 /137 |
| 11. 黄芪莲子田鸡汤 /121 | 32. 雪耳猪骨汤 /138 |
| 12. 参杞兔肉汤 /122 | 33. 雪梨猪肉汤 /139 |
| 13. 洋参瘦肉汤 /122 | 34. 白菜蜜枣牛 |
| 14. 参枣冬菇瘦肉汤 /123 | 百叶汤 /139 |
| 15. 栗子瘦肉汤 /124 | 35. 玉米牛肉汤 /140 |
| 16. 莲子淮山药汤 /125 | 36. 番茄豆腐鱼丸汤 /141 |
| 17. 淮山薏米牛肚汤 /126 | 37. 西洋菜蜜枣 |
| 18. 参芪雪蛤汤 /126 | 乌鱼汤 /141 |
| 19. 白术陈皮鲤鱼汤 /127 | 38. 咸菜蚝豉汤 /142 |
| 20. 白术陈皮鲈鱼汤 /128 | 39. 猪瘦肉蜜枣西洋 |
| 21. 胡椒根炖鸡 /129 | 菜汤 /143 |
| 22. 豆蔻草果炖竹 | 40. 发菜鲜蚝瘦肉汤 /143 |

第四单元 营养配餐食单 145

- | | |
|----------|-----|
| 一、春季一周食单 | 147 |
| 二、夏季一周食单 | 150 |
| 三、秋季一周食单 | 153 |
| 四、冬季一周食单 | 156 |

YAOSHAN
药膳

第一单元

第一单元

慢性胃病辨证分析

一、慢性胃病病理简要分析

平常我们习惯上所说的胃病,一般是指慢性胃病,也称为慢性胃炎,民间俗称“心窝痛”、“心口痛”、胃痛等,包括一般的慢性胃炎、胃溃疡病等。其中的慢性胃炎、胃溃疡在我国属于多发病、常见病。这两种病发病的原因是多种多样的,而且病程一般都较长,有的很长时间都难以治愈。慢性胃病由于治愈时间较长,往往在治疗过程中还会转变成其他的病症,特别是中老年的慢性胃病有可能发生癌变。

慢性胃炎的早期,病变仅仅局限在胃黏膜的表层部位,还没有侵及腺体,医学上称为浅表性胃炎。此时消化液的分泌相应增加,出现泛酸、嗝气、腹部隐痛等情况,这时进行及时的治疗,一般会有较好的效果。

慢性胃炎进入中后期,炎症反应达到腺区,此时腺体呈现萎缩状态,胃酸分泌开始逐渐减少,此时称为萎缩性胃炎。消化吸收功能明显降低,引起消瘦、无力等营养失衡症状,严重影响人们的正常生活。

溃疡病又称消化性溃疡,包括胃溃疡和十二指肠溃疡。是胃、十二指肠黏膜被酸性胃液消化所形成的溃疡。形状与口腔黏膜上的溃疡相似。在我国,十二指肠溃疡一般少见。但胃溃疡的发病率甚高,据统计资料表明,可占人群的10%~12%,尤其是老年群体中,60岁以上老人胃溃疡的发病率达20%~25%。胃溃疡临床表现为泛酸、烧心、嗝气、腹胀、胃痛等症状,与慢性浅表性胃炎难以区别。老年慢性萎缩性胃炎伴有肠腺化生和老年胃溃疡久不愈者,就容易发展成为胃癌。

引起慢性胃炎、溃疡病和胃癌的病因都是人体内隐藏多年,新近才被发现幽门螺杆菌。由于医学研究工作的局限性,以

前误认为幽门螺杆菌是非致病菌,但经过医学界的长期研究,运用现代的高科技的科学仪器等,已经证明幽门螺杆菌是导致胃癌的罪魁祸首。

1. 对胃的认识

胃是人体中最为重要的消化器官,它位于腹腔的左上方。胃的小弯部上缘较短,凸向右上方。胃的大弯部下缘较长,凸向左下方。小弯部与幽门窦相接处形成夹角,称为胃切迹。胃在人体解剖学上可以分为贲门部、胃底部、胃体、幽门部四个部分。

胃上端靠近贲门的部分,称为贲门部;

贲门水平以上,向左上方膨出的部分,称为胃底部;

胃切迹至幽门的部位,称为幽门部;

幽门部与胃底之间的主体部分,称为胃体。

胃的前壁右侧部分紧邻肝躯的左叶,左侧部分的上部受肋弓保护,与膈相邻。下部直接与腹部前壁相接触,胃后壁与胰腺、左肾、脾、横结肠相比邻,胃的左侧有降结肠。胃与食管、十二指肠、胰胆管一起称为上消化道。胃的形态、大小、位置因人而异,与体形等因素有关。在医院做X线钡餐检查时,会发现人体站立时,不同的人其胃有四种不同的形态。它们分别是角形胃、长形胃、钩形胃、瀑布形胃。

(1) 角形胃

角形胃是指胃的位置较高,胃底部和胃体几乎在一条水平线上,整个胃呈上宽下窄的状态,胃切迹为钝角,像一个倒置牛角的形状,所以叫角形胃。

(2) 长形胃

胃在人体内呈垂直位,整个胃几乎都位于腹腔的左侧,胃的下缘一般在髂嵴连线水平以下,有的甚至进入盆腔,整个胃呈上窄下宽的形态,而且体态较修长,所以叫长形胃。这种胃形多见于体形瘦长的人和体质衰弱者。



(3) 钩形胃

所谓钩形胃是指胃的底部或胃体向右下方倾斜或垂直位，幽门部转向右上方，胃切迹明显，整个胃就像一个钓鱼的鱼钩，所以叫钩形胃。

(4) 瀑布形胃

瀑布形胃是说胃的底部像一个布袋形状，而且整个胃体向后倾斜，像悬挂在岩石上的瀑布，所以就习惯把它叫做瀑布形胃。

虽然不同人的胃的形状是不相同的，但胃的内部结构却是完全一样的。其内部的结构情况大致是：胃的上端与食道相连处的入口就是贲门，胃下端与十二指肠相接的出口是幽门。胃在幽门处的中层环形肌特别增强，形成幽门的括约肌，可以用来延缓胃内的容纳食物排空进入肠道内，而且可以防止肠道内的食物反流进胃里。贲门处在形态上没有明显的括约肌样结构，但该处压力明显增大，在功能上具有像括约肌一样的阻隔作用，所以就把它称为食道下括约肌，可以防止胃内容物反流入食管内。

胃的内壁结构分为四层，由内至外分别是黏膜层、黏膜下层、肌层和浆膜层。

黏膜层由单层柱状上皮细胞、固有层和黏膜肌层组成。固有层含有大量的腺体，既能分泌胃酸、胃蛋白酶帮助消化，又能分泌大量的黏液，覆盖于胃的表面保护胃黏膜。一般说来，胃的黏膜层是各种生物、理化致病因素首要攻击的目标，一般在这里容易发生胃炎、胃溃疡、胃癌等胃病。黏膜下层含有丰富的血管、淋巴结和神经，黏膜下层病变时易出血。肌层由内层的斜形肌、中间的环形肌、外层的纵形肌等三层肌纤维组成。斜形肌从贲门下行，方向与小弯一致，在胃下部与环形肌融合。环形肌包绕于整个胃，在幽门处特别发达，形成幽门括约肌。纵形肌在大小弯处增厚。胃通过肌层有规律的运动对食物进行搅拌和研



磨,形成较细腻的食物糜状物,并进入十二指肠内。浆膜层是胃的最外层,由疏松的结缔组织构成,平时医学上的胃溃疡穿孔,就是指穿破胃的浆膜层而引起的急性腹症。

2. 胃的生理功能

胃作为人体内重要的消化器官,在人体内承担着其他器官无法替代的作用。一般来说,胃的主要生理功能有储存食物、消化食物与吸收养分、防御功能、分泌功能等四个方面。

(1) 储存食物

人每天都要吃大量的各种食物,而这些食物通过口腔、食管进入体内后首先来到了胃里,并通过舒张胃底和胃体部的肌肉,关闭幽门,使食物停留在胃内,使食物进行消化。由于不同食物的消化时间不同,因而各种食物在胃内的停留时间也是不一样的。但无论食物在胃内消化时间的长短,都需要在胃内储存一段时间。

(2) 消化食物和吸收养分

当胃内充满了食物时,胃就要分泌大量的、不同种类的胃液,并通过胃的蠕动对食物进行消化。与此同时,胃内还会吸收少量的水分和酒精。

(3) 防御功能

由于胃有黏液屏障、胃酸分泌型免疫球蛋白以及淋巴细胞等,可以起到非常好的防御作用,以防止各种致病的微生物或其他对人体有害物质的侵入,从而可以减少人体患病的机会,这是胃本身所具有的防御功能。

(4) 分泌功能

胃可以分泌胃酸、胃蛋白酶等胃液成分,以帮助胃对食物的分解消化。如果没有这些消化液的分泌,仅靠胃的蠕动是不能完成对食物的彻底消化的。同时胃还可以分泌胃泌素、胃动素、生长抑素等激素,也是人体不可缺少的物质。



胃的分泌功能主要来源于胃黏膜,胃黏膜在体内可以说是一个非常复杂的分泌器官,包括三种外分泌腺和多种内分泌细胞。胃内所有的无论酸性还是碱性的分泌液均是由胃黏膜分泌出来的。同时,胃黏膜内至少还有六种内分泌细胞,用来分泌胃泌素、生长抑素等激素,这些由胃肠道黏膜内分泌细胞分泌的激素称为胃肠激素,在人体中具有重要的意义,其生理功能主要有调节消化腺的分泌和胃肠道的运动、激素释放作用、营养作用等三个方面。

3. 对胃动力与胃液的认识

胃在人体内始终处于运动状态,不过人进食后和空腹时胃的运动是不相同的,具有各自的特点。

一般情况下,人将食物吃到体内,通过食管进入胃内,此时胃底和胃体的上端运动较弱,而胃体的下端和胃窦运动明显。在医学上,人们习惯将胃的消化过程的运动分为容量性舒张、紧张性收缩和蠕动。

首先是容量性舒张。当人们咀嚼食物和吞咽食物时,通过神经反射引起胃底和胃体肌肉的舒缓扩张,这就是胃的容量性舒张。容量性舒张使胃腔容量由空腹时的 500 毫升,增加到进食后的 1.5 升,也就是扩大到原来的三倍,以适应容纳人们摄入大量食物的需要,而此时胃内压力变化不大,起到容受和储存食物的作用。

其次是紧张性收缩。当胃被充满了食物之后,就开始恢复它持续较长时间的缓慢的紧张性收缩,并逐渐加强,使胃腔内具有一定的压力。这种压力有助于胃液渗入食物,协助推动食糜向下移动,同时这种收缩还有助于保持胃的正常位置和形状。

最后是蠕动过程。食物进入胃后约 5 分钟即开始。胃的蠕动呈波浪状态层层推进,波纹从贲门开始,向幽门方向缓慢进行,以使胃里的容物进入十二指肠内。



这样,通过胃的综合运动,就完成了对食物的消化过程。

人的胃虽然每时每刻都在通过运动来对食物进行消化,但要完成对食物的完全消化,还必须靠各种胃液来协助,所以胃液是胃功能的重要组成部分。胃液由外分泌腺体和胃黏膜上皮细胞的分泌物构成,是一种酸性的液体。正常的人每天分泌的胃液量约为 1.5~2.5 千克。胃液的主要成分有胃酸、胃蛋白酶原、胃黏液、内因子等,它们的作用如下:

(1) 胃酸

胃酸又叫盐酸,是由壁细胞分泌产生的。盐酸能激活胃蛋白酶原,使之转化为能消化食物的胃蛋白酶,还可以杀死随食物进入胃内的细菌。胃酸进入小肠后能促进胰液、肠液的分泌,还有助于铁和钙等矿物质的吸收利用。但若盐酸分泌过多,也就是平常人们所说的胃酸过多,就会对人体产生不利的影响。过高的胃酸对胃和十二指肠黏膜有侵蚀作用,是胃溃疡病发病的重要因素之一。

(2) 胃蛋白酶原

胃蛋白酶原由主细胞分泌形成,它在胃酸的作用下转变为胃蛋白酶,是胃液中最重要消化酶之一。胃蛋白酶能分解蛋白质,使蛋白质更容易被人体吸收利用。而且,胃蛋白酶也只能在较强的酸性环境中才能发挥作用。

(3) 胃黏液

胃的黏液是由胃内壁表面的上皮细胞、贲门腺和幽门腺共同分泌生成的。它覆盖在胃黏膜的表面,具有润滑作用,可减少粗糙食物对胃黏膜的擦伤;它的另一个重要作用就是防止酸性物质对胃黏膜的侵蚀。

(4) 内因子

壁细胞除分泌盐酸外,还分泌一种叫做内因子的物质。内因子可以进入胃内与维生素 B₁₂ 结合,促进维生素 B₁₂ 的吸收。如果胃内的内因子极度缺乏,就会引起维生素 B₁₂ 吸收障碍而发



生恶性贫血等症状。

4. 传统中医学对胃的见解

胃是人体的六腑之一,位于膈下,上接食道,下通小肠。胃被历代中医学家长称之为“水谷之海”、“仓廩之官”,它的生理功能主要是“受纳水谷”、“主腐熟”,其特点是“胃主和降”、“以降为顺”,因此被认为是人的“后天之本”。

我国古人常把储藏谷物的地方称为仓,把储藏稻米的地方称为廩,储藏粮食的地方通称为仓廩。而脾胃的主要生理功能是将摄入的水谷食物储存于胃,并将其消化成为有用的营养物质,以供人体的生命和各项活动的需要。因此古人形象地把胃称为“仓廩之官”,用今天的话说就是管理粮仓的官员。“受纳”即是接受和容纳的意思,“水谷”则泛指各种摄入的食物和水分。由于各种食物和水每天源源不断地从口经过食道和贲门进入胃中,由胃接受和消化,因此古人就认为“胃主受纳”,“受纳”之后再输送到人体的各个部位,所以胃是一个永远填不满的“粮仓”,因此胃又被称为“水谷之海”。所谓“腐熟”,就是指对所受纳的水谷进行消化的意思。胃主腐熟就是指胃研磨和消化进入胃内的食物,使之成为食糜,为进入小肠进行进一步消化打下基础。古人对胃的解释,实际上与现代解剖学的生理分析是完全一样的,只是所表达的方式不同而已。

胃的特点是“胃主和降”、“以降为顺”,这是指胃将受纳的水谷进行消化后,形成食糜,又不断通过胃的蠕动把食糜向下输送到小肠内,保持胃肠的排空、充盈交替,使之虚实更替,维持胃正常的受纳功能。所以,胃气贵在和降通畅,如果胃气通降的功能失常,则不但水谷不能顺序下行,而且会影响到胃的进一步受纳和腐熟功能的进行,从而使消化机能紊乱,产生胃的各种疾病。

就人的正常生理活动而言,身体其他脏腑的生理功能要想正常进行,都要依赖于脾胃的消化吸收功能。只有脾胃功能正