

百病 宜忌调养

孔炳耀 庄礼兴 编著

- ★常见食物药用价值★
- ★常见病自我疗法★
- ★常见病饮食处方★

病后家庭调养原则 做自己最好的医生



广东旅游出版社

百病 宜忌◎调养

孔炳耀 庄礼兴 编著

广东旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

百病宜忌与调养/庄礼兴,孔炳耀编著.—广州:广东旅游出版社,2008.11

ISBN 978-7-80766-050-7

I . 百… II . ①庄… ②孔… III . ①常见病 - 饮食 - 禁忌
②常见病 - 食物疗法 IV . R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 158849 号

责任编辑:蔡子凤

装帧设计:后浪文化

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路 30 号之一 邮编:510600)

广东昊盛彩印有限公司印刷

地址:广州市白云区良沙路台头街 6 号

电话:020-37409175

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

邮购地址:广州市中山一路 30 号之一

联系电话 020-87347994 邮编:510600

开本:850mm×1160mm 1/32 印张:12 字数:260 千字

2009 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

定价:28.00 元

[版权所有 侵权必究]

本书如有错页倒装等质量问题,请直接与印刷厂联系



出版导语

作为中华文明瑰宝之一的中医，是我们的祖先在长期的生活与科学实践中总结出来祛病健身、延年益寿的有效手段，是诊治知识与生存智慧的结晶。尤其在人体养生范畴内，中医所采用的预防、医疗与调养、保健方式别具特色，也比较容易掌握，且资源丰富、简便易行，具有得天独厚的优势。

我们推出这套“中医人体养生系列”，并无意在研究领域争一日之长，只是想做点普及工作，向有兴趣的读者传授几乎不难把握的中医养生常识，把它引出杏林深处、医院高门，以在更广泛的范围内为更多人服务。是故少涉理论，力戒空谈；注意实效，重于应用。撰稿者都是富于本行临床实践经验的医师；即使对养生知识原本所知甚少的读者，只要认真依照书中内容的提示去办，便可临渴得水、自治治人。

因此，家里自备这样几本实用性很强的养生手册，等于供着一批不领薪酬、随叫随到的养生保健顾问。您何乐而不为呢？



序

配食物以治病，寓药物于食物之中，既无服药之苦楚，且营养丰盛，有助健康。中国古代医家早就发现医食同源的道理，《周礼天官》就指出：“五味、五谷、五药以养其病。”《黄帝内经》又指出：“毒药攻邪，五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而用之，以补益精气。”食物与药物虽不同类别，但可互为补充，相辅相成，若调配得当，不但膳到病除，还是美味佳肴，令人垂爱。

有关食疗的书籍不少，但能融会中医传统理论者不多，本书突出食疗的整体观，做到因人制宜，辨症施食，既能调和阴阳脏腑，又能补养气血津液，门类颇多；品味齐备，集食疗之大全，令读者受益良多。

庄礼兴主治医师勤于古训，精于医术，体察病者疾苦，寻求济世良方，为解除人类疾苦，著成此书，仁心仁术，令人钦佩。

广州中医药大学教授 杨文辉



目录

Contents

第一章 寻常食物的药用价值

一、粮油类	12
粳米、糯米、小麦、大麦、荞麦、粟米、玉米、马铃薯、芋子、番薯、花生、高粱	
二、豆类	21
黄豆、黑豆、绿豆、赤小豆、刀豆、蚕豆	
三、蔬菜类	27
芹菜、白菜、菠菜、韭菜、蕹菜、黄花菜、枸杞菜、芥菜、苋菜、茼蒿菜、芫荽、大蒜、葱、生姜、白萝卜、红萝卜、薤白、莲藕、甘蓝、竹笋	

四、瓜果类 44

苦瓜、丝瓜、冬瓜、黄瓜、南瓜、葫芦、番茄、茄子、辣椒

五、食用菌类、藻类 51

香菇、蘑菇、银耳、木耳、猴头菇、紫菜、海带

六、水果类 57

苹果、梨子、香蕉、西瓜、荔枝、柿子、柑子、金桔、橙子、柚子、柠檬、葡萄、石榴、罗汉果、橄榄、菠萝、猕猴桃、李子、桃子、杨梅、青梅、荸荠、甘蔗、杏子、枇杷、无花果

七、干果类 77

甜杏仁、白果、莲子

八、畜肉类 80

猪肉、猪皮、猪心、猪肺、猪肾、猪肠、猪脑、猪脚、猪肝、猪脾、猪肚、牛肉、牛肝、牛肚、羊肉、羊肝、狗肉、兔肉

九、禽肉类 89

鸡肉、鸡血、鸡肝、乌骨鸡、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉、麻雀肉



十、奶蛋类	95
牛奶、羊奶、鸡蛋	
十一、水产品及蛇蛙类	97
鲤鱼、草鱼、鲫鱼、带鱼、黄鳝、白鳝、泥鳅、银鱼、乌鱼、黄花鱼、墨鱼、鲨鱼、鲈鱼、蟹肉、龟肉、虾、螃蟹、田螺、牡蛎肉、海参、燕窝、蛙、蚌、海蜇、淡菜	
十二、调味品类	114
食盐、醋、酒、酱、白糖、红糖、饴糖、茶叶、胡椒、桂皮	

第二章 内科常见病之病后调养

一、内科病后调养原则	124
肺系病证的调养	124
心系病证的调养	126
脾(胃)系病证的调养	128
肝系病证的调养	129
肾系病证的调养	130
二、常见病例举要	132
感冒	132
咳嗽	134
哮喘	139
慢性咽、喉、扁桃体炎	145



慢性鼻炎	148
头痛	150
口疮	156
内耳眩晕症	159
低血压病	162
肺结核	166
病毒性肝炎	174
肝硬化	181
脂肪肝	187
高脂血症	193
慢性胆囊炎、胆石症	202
胃下垂	207
慢性胃炎	211
返流性食道炎	215
溃疡病	218
腹泻	225
习惯性便秘	229
痔疮	234
高血压病	237
中风	246
冠心病	256
肾脏病	266
泌尿系感染	272
泌尿系结石	275
阳痿	279
痛风	285



糖尿病	288
甲状腺机能亢进症	300
贫血	304
痹证	309
骨质疏松综合症	314
神经症	319
癌症	325

第三章 妇科常见病之病后调养

一、妇科病后调养原则	336
月经病后的调养	336
带下病后的调养	338
妊娠病后的调养	339
产后病的调养	342
二、常见病例举要	344
盆腔瘀血症	344
腰痛	348
分娩后脱发症	351
更年期综合症	353

第四章 儿科常见病之病后调养

一、儿科病后调养原则	358
-------------------------	------------



二、常见病例举要	361
发热	361
疳症	366
佝偻病	370
遗尿	372

附 表

1.常见食物禁忌表	377
2.营养素的功用与相关食物及人体缺乏时的表现	
.....	378

第一章

寻常食物的药用价值



一、粮油类

粳米

为禾本科草木植物稻(粳稻)*Oryza Sativa L.*的成熟种仁。我国各地均有栽培。秋季采收种子,晒干去壳用。

【别名】大米、硬米。

【性能】味甘,性平。归脾、胃经。能益脾和胃,除烦渴。

【应用】

1.用于脾胃虚弱,胃气不和,呕逆少食。本品常用为补气健脾药如人参、山药、莲子等的辅助品,如《外科正宗》八仙糕。

2.用于热伤胃阴,烦渴口干。在某些清热剂中常加入本品。如《伤寒论》白虎汤、竹叶石膏汤即是。

【用法】煮粥,煎汤,做糕点等。

【参考】含蛋白质、脂肪、糖类、磷、钙、铁,维生素 B₁、B₂和烟酸。

糯米

为禾本科草本植物稻(糯稻)*Oryza Sativa L.*的成熟种仁。我国各地均有栽培。秋季采收种子,晒干去壳用。



【别名】江米、元米、酒米。

【性能】味甘，性温。归脾、胃、肺经。能补益脾胃，益肺气。

【应用】

1. 用于脾胃虚弱，便溏腹泻。可用本品纳猪肚内炖食，或同山药研末，加白糖、胡椒末调食。（《刘长春经验方》）

2. 用于气虚自汗，体倦乏力。如《本草纲目》方，以本品与小麦麸同炒、研末，米汤送服，或煮猪肉点食。

【用法】煮食，研末，煎汤等。

【注意】素有痰热者不宜。作饭与糍糕不宜多食。

【参考】所含成分与粳米相似，但含磷较少。

小 麦

为禾本科草本植物小麦 *Triticum Aestivum L.* 的成熟种子。我国各地均有栽培。夏季采收，晒干用。

【别名】稼、淮小麦。

【性能】味甘，性凉。归心、脾、肾经。能养心益脾，除烦止渴，利小便。

【应用】

1. 用于妇女脏燥，喜悲伤欲哭。如《金匮要略》甘麦大枣汤，以本品与甘草、大枣配伍。

2. 用于烦热不安，消渴口干。如《食医心镜》以本品煮粥食。

3. 用于小便不利而有热者。如《养老奉亲书》，以本品同



通草煎汤服。

【用法】煎汤，煮粥等。

【参考】含淀粉、蛋白质、脂肪、粗纤维、谷甾醇、卵磷脂、精氨酸、淀粉酶、麦芽糖酶、蛋白酶、维生素B等。

大 麦

为禾本科草本植物大麦 *Hordeum Vulgare L.* 的成熟果实。我国各地均有栽培。夏季采收，晒干备用。

【别名】牟麦、倮麦、饭麦。

【性能】味甘，性凉。归脾、胃、膀胱经。能补脾和胃，除烦止渴，利小便。

【应用】

1. 用于脾胃虚弱，少食腹泻。可用本品炒熟、研末，以车前子煎汤送服。

2. 用于烦热口渴。可单用本品煎汤，或同粟米煮粥食。

3. 用于小便不利，淋涩作痛。如《圣惠方》，用本品煎汤取汁，加生姜汁、蜂蜜服。

【用法】煎汤，煮粥，研末。

【参考】含淀粉、蛋白质、脂肪、钙、磷、铁，维生素B₁、B₂和烟酸，尚含尿囊素。

荞 麦

为蓼科草本植物荞麦 *Fagopyrum Esculentum Moench* 的



成熟种子。我国各地均有分布。秋季采收，晒干备用。

【别名】乌麦、甜荞、荞子。

【性能】味甘，性凉。归脾、胃、大肠经。能消积下气，健脾除湿。

【应用】

1. 用于胃肠积滞，胀满或腹痛。可单用本品炒熟研末服，或同萝卜煎汤服。

2. 用于脾虚而有湿热的腹泻、痢疾、白浊、带下等。如《坦仙皆效方》治噤口痢疾，以本品研末，白糖调服；《本草纲目》济生丹，治白浊、带下，以本品炒焦为末，鸡子白和丸服。

【用法】研末，煎汤，或做丸剂。

【参考】含蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素 B₁ 和 B₂，烟酸、水杨胺。

粟 米

为禾本科草本植物粟 Setaria Italica (L.) Beauv 的成熟种仁。我国北方广为栽培。秋季采收种子，晒干去壳用。

【别名】粟谷、籼粟、小米、硬粟。

【性能】味甘、咸，性微寒。归脾、胃、肾经。能益肺养肾，除烦止渴，利小便。

【应用】

1. 用于脾胃虚弱，呕逆少食。可单用本品，或同山药、莲子、茯苓等研末煮粥食。

2. 用于消渴口干、烦热。可用本品煮粥食，或以芦根煎汤

取汁，入本品煮粥食。

3.用于小便不利而有热者。

【用法】煮粥，煎汤，研末。

【参考】含蛋白质、脂肪、淀粉、钙、磷、铁，维生素B₁、B₂，烟酸。蛋白质中含谷氨酸、脯氨酸、丙氨酸、蛋氨酸。

玉 米

为禾本科草本植物玉蜀黍 *Zeamays*L. 的成熟或近成熟的种子。我国各地均有栽培。夏、秋季采收，将种子脱粒后晒干用，亦可用鲜品。

【别名】玉高粱、玉麦、包谷、包米。

【性能】味甘，性平。归胃、膀胱经。能健胃和中，利小便。

【应用】

1.用于脾胃不健，饮食减少。可研末同粳米煮粥食，或同刺梨煎汤服。

2.用于小便不利或水肿。可用鲜品煮食，或同玉米须煎汤服。

【用法】煎汤，研末，煮食等。

【参考】含淀粉，脂肪，蛋白质，钙，磷，铁，维生素B₁、B₂、B₆，烟酸，泛酸，生物素，槲皮素。

马 铃 薯

为茄科草本植物马铃薯 *Solanum Tuberosum*L. 的块茎。我