

吃喝新概念丛书

饮 药

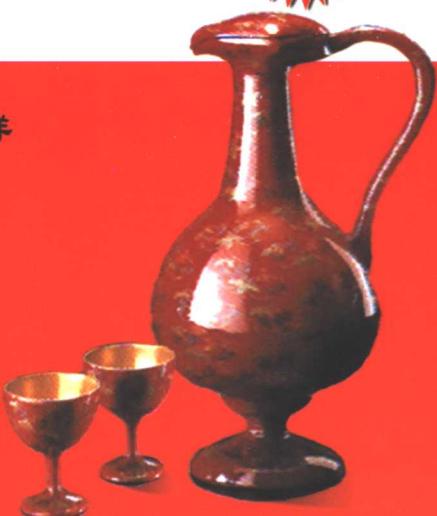
祛 百 痘

NEW



④ 東方出版中心

主编：余子祥





快乐乐乐



快乐一百岁

●《吃喝新概念》丛书

饮酒 祛百病

余子祥 主编



东方出版中心

图书在版编目 (CIP) 数据

饮酒祛百病/余子祥主编. —上海：东方出版中心，
2002.2

(吃喝新概念丛书)

ISBN 7 - 80627 - 862 - 1

I . 饮… II . 余… III . 药酒 – 食物疗法
IV . R 247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 098885 号

饮酒祛百病

出版发行：东方出版中心

地址：上海市仙霞路 335 号

电话：62417400

邮政编码：200336

经销：新华书店上海发行所

印刷：昆山亭林印刷厂

开本：850 × 1168 毫米 1/32

字数：167 千

印张：8

版次：2002 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7 - 80627 - 862 - 1/R · 19

定价：16.00 元

前言



酒是最普通而又美好奇妙的饮料之一，几乎人人都不陌生。酒有着几千年甚至上万年的历史，有着琳琅满目、数不胜数的品种，有着成千上万的崇拜者和嗜好者。全世界各个民族都有饮酒的习惯，可以毫不夸张地说，世界上任何一种食品、商品都不像酒这样深入千家万户、雅俗共赏，都不像酒这样保持着永恒的魅力。这绝不仅仅因为酒醇香可口，饮享口福，更重要的是，酒还有着丰富的文化，还有显著的食疗作用。

酒疗历史源远流长，古人早有“酒为百药之长”之说，酒具有增强身体健康、延年益寿、增进食欲、帮助消化、解暑止渴、活血通络、散寒止痛、优化心理、使人乐观、解除疲劳、促人兴奋、消毒杀菌、除腥防腐等功效。何况酒与大量的天然药物巧妙结合所产生的疗效那就更可观了。

本书简要介绍酒、酒疗的由来、特色、种类、饮用方法及注意事项等科普常识；重点介绍上百种常见病、多发病的酒疗方例，供患病的读者参考采用，使其病症痊愈，早日康复。

由于成书时间紧迫，作者水平所限，疏漏在所难免，敬请广大读者及专家们指正。

编者



主 编 余子祥

副主编 袁庭芳

编 者 孙泽涵 闫 静 孙永龄 李欣慰

杨 杨 王红艳 辛桂芝 李玉明

段玉峰 张志芳 叶 媛 王军霞

我国历代医药名家论酒疗

酒为百药之长。

——《汉书·食货志》

一人饮，一家无疫，一家饮，一里无疫。

——〔唐〕孙思邈：《千金方》

药酒长于宣通气血，扶助阳气，既可用以祛瘀，又可以其防病。素有血虚气滞，陈寒痼冷，偏枯不随，拘挛痹厥之疾，是宜常服。

——〔宋〕陈师文等：《圣济总录》

酒味甘辛，大热有毒，主行药势，杀百邪，退血脉，厚胃肠，消忧愁……

——〔元〕忽思慧：《饮膳正要》

酒少饮则和血行气……

——〔明〕李时珍：《本草纲目》

酒者，能益人，亦能损人。节其分剂而饮之，宣和百脉，消邪却也。

——《养生要集》

— 目 录 —

酒品概述



酒

酒是人类的老朋友.....	(1)
饮酒者须知.....	(3)
喝啤酒亦应取益避害.....	(5)
古老黄酒青春常驻.....	(7)
葡萄美酒最益健康.....	(9)
适量饮酒于养生有益.....	(11)
饮酒利弊关键在适度.....	(14)
切莫陶醉于酒后欣快感.....	(15)
饮酒诸忌.....	(17)
酒疗的注意事项.....	(21)

酒疗方例

• 内科疾病

发热.....	(23)	头痛.....	(40)
感冒.....	(25)	眩晕.....	(43)
咳嗽.....	(28)	高血压.....	(46)
气管炎.....	(31)	高血脂.....	(49)
哮喘.....	(34)	中风.....	(51)
肺结核.....	(37)	心悸.....	(54)

— 目 录 —



酒

冠心病.....	(57)	便血.....	(110)
健忘症.....	(60)	排尿异常.....	(112)
失眠.....	(63)	糖尿病.....	(115)
神经衰弱.....	(66)	贫血.....	(117)
癫痫.....	(69)	中暑.....	(120)
胃痛.....	(72)	盗汗自汗.....	(122)
胃炎.....	(75)	痈症.....	(124)
消化不良.....	(78)	水肿.....	(127)
胃及十二指肠		疟疾.....	(129)
溃疡.....	(81)	胁痛.....	(132)
腹胀.....	(83)	• 外科疾病	
呕吐.....	(85)	荨麻疹.....	(134)
呃逆.....	(87)	神经性皮炎....	(136)
噎膈.....	(90)	腮腺炎.....	(138)
中毒.....	(92)	风湿及类风湿	
吐血.....	(94)	关节炎.....	(140)
腹痛.....	(96)	坐骨神经痛....	(143)
黄疸.....	(99)	腰腿疼痛.....	(145)
便秘.....	(101)	癣.....	(148)
腹泻.....	(104)	疥疮.....	(150)
痢疾.....	(107)	骨折.....	(152)

— 目 录 —



酒

跌打损伤.....	(154)	遗精.....	(197)
湿疹.....	(156)	早泄.....	(200)
冻疮.....	(158)	阳痿.....	(203) <small>【性功能障碍】</small>
肩周炎.....	(160)	不育症.....	(206)
痔疮.....	(162)	• 五官科疾病	
白癞风.....	(164)	视力衰退.....	(209)
脚气.....	(166)	耳聋.....	(211)
虫蛇咬伤.....	(168)	急性喉炎.....	(213)
破伤风.....	(170)	鼻出血.....	(215)
• 妇科疾病		口疮.....	(217)
痛经.....	(173)	牙痛.....	(219)
闭经.....	(176)	鼻窦炎.....	(221)
月经不调.....	(179)	• 滋补养生酒方例	
崩漏.....	(182)	养生抗衰.....	(223)
带下.....	(185)	延年益寿.....	(227)
产后缺乳.....	(188)	补气健身.....	(231)
产后腹痛.....	(190)	补血养血.....	(235)
产后中风.....	(192)	滋补肝肾.....	(239)
• 泌尿、生殖系统疾病		滋补脾胃.....	(243)
淋症.....	(194)		



酒品概述



——酒是人类的老朋友——

凡含有一定酒精(乙醇)成分的饮料，统称为“酒”。逢年过节，亲友团聚，餐桌上总是要摆上点酒的。俗话说，“有酒才算宴”，“无酒不成席”……“一滴酒露落下口，千粒珍珠滚下喉”，这是人们对美酒的赞誉。由此可从人们与酒的密切关系中推测出人们对酒文化的追求。

酒的发明说来很有趣，据说，最早是在偶然的机会中发现了含糖的野果会自然发酵成酒。古代山林果实盈野，猿猴采食野果为生。夏秋季节，硕果累累，它们将吃剩下的果实、果皮随便扔在岩洞石缝中。这些果实、果皮腐烂时，果皮上的野生酵母菌使果实中的糖分自然发酵，变成酒浆，这就是天然形成的果子酒。古代书籍《清稗类钞·粤西偶记》中早有这样的记述：“平乐等府山中，猿猴极多，善采百花酿酒。”如果根据猿猴也能酿酒的现象推断，恐怕早在人类出现之前的类人猿阶段，距今约60万年前，就已经有了酒。后来南宋周





密撰的《癸辛杂识》中曾记载这样一个有趣的故事：他的朋友仲宾家有个梨园，梨树粗大，一般年产量每株树能收两车梨。一年大熟，梨产量数倍于常年。到处都是梨，卖不出去，于是拿去喂猪。他觉得很可惜，于是就用大缸将一些味道很甜的梨收起来，盖上盖，用泥封上口，藏起来，以备以后取食。



过了半年多，就把这件事情忘却了。一天到园中散步，忽然闻到酒气熏人。开始疑心守园的人在酿酒，因而向他讨酒渴，而守园人坚决不承认，找来找去，才发现是藏梨的大缸发出的酒气，打开一看，满缸之梨已化为清水，实际上成了一缸好酒，喝了之后，全园的人都大醉。通过上述故事，证实“猿酒”可以酿出，这种猿酒只不过是自然界天生之物罢了。

酒，至少已有好几千年的历史了。在距今八千年前的巴比伦陶碑上，就描绘着一幅酿酒图，我国最早的文字——甲骨文里也有“酒”字。最早的酒除了饮用，还用来治病。当然，国外有些医学家把酒说成是“人类最早的药”，就有点言过其实了。但无论如何，酒在人们心目中一直是地位不低的。古代的斯巴达人，对初生的婴儿，不是用水而是用酒来洗浴。他们认为，这样能使孩子获得坚强的体质。在伊拉克发现的约五千年前的陶碑上记载：“日薪面包与酒”，可知酒曾被视为与面包同等重要而用来代替工资。有的考古学家甚至说，农业的发展，不单是人们需要丰富的食物，也是受到嗜酒的力量所推动。古人曾不惜用





“五花马、千金裘”以换一醉；而1976年6月，美国一个油商竟以14200美元买进一瓶1806年生产的“伯荷多红葡萄酒”，据说这是世界上为一瓶酒而付出的最高代价。



我国酿酒的历史悠久。据史书记载，远在夏朝就已开始了。到了周朝，还设有专门管理酿造的官吏。春秋战国时，南北方市上都有酒卖，酒成了祭祀、会盟、庆功、设宴、招待亲朋必不可少的东西。到了南北朝时，酿造水平已相当高了。《齐民要术》载有秦州春酒等27种名酒，质量都相当好。至于酒是谁发明的，古书上众说纷纭，难于定论。

——饮酒者须知——

● **选择酒的最佳品种** 从健康角度看，果酒中的红葡萄酒最好。它所含的槲皮酮（使酒成为红色）有抗氧化剂与血小板抑制剂的双重“身份”，可保护血管弹性，促使血流畅通，使心脏不致缺血。荷兰医生观察805名男性后得出结论：常饮红葡萄酒者比不饮此酒者患心脏病的危险少一半。法国人患心脏病的少，和喜欢饮红葡萄酒有关。

● **酒烫热喝比冷饮好** 酒烫热后再喝，比冷饮卫生得多。因为在酿酒时，即使名酒，也难免产生少量醛类，醛类比酒精毒性大，





而刺激粘膜，引起烧灼感、头晕、呕吐，甚至丧失意识。醛类的沸点比酒精低。乙醛的沸点略高于20摄氏度，当白酒高于20摄氏度时，乙醛可挥发掉，对身体有好处。当白酒低于此温度时可烫一烫。



● **慢慢地饮小口下咽** 酒有甜辣之分，各种酒的风味也不一样，只有细细品尝，才能领略各种酒独特之美味。若举杯一饮而尽，或连干数杯，那酒中所含的大量酒精，将刺激胃粘膜，轻者，易得胃炎，重者酿成溃疡病。小酌慢饮，才深得饮酒之妙。把酒慢慢地倒进杯中，呷上一小口，用舌尖品尝它的甘美，再用舌的两侧领略它的辛辣，最后才咽进肚里。

● **美酒还需配佳肴佐菜** 从酒精代谢规律看，最佳佐菜当推高蛋白、高维生素食物。因为肝脏分解酒精需多种酶与维生素参与，吃以上食物可补充之。美国科学家的实验证明，经常进食含卵磷脂较高的豆类食物能够预防肝硬化。长期饮酒者往往消化功能不良和肝脏受损，如果经常补充豆类食品，机体即可利用它来弥补酒精对抗体的损害。切忌用咸鱼、香肠、腊肉下酒，因为此类熏腊食品含有大量色素与亚硝胺，与酒精发生反应后可伤肝，还可伤害口腔和食道粘膜，甚至诱发癌症。

● **把握自己最佳饮酒量** 肝脏每天能代谢的酒精约为每公斤体重1克，一个60公斤体重的人每天摄入酒精量不要超过60克，最好掌握在45克左右。如换算成各种成品酒为：60度白酒50克、啤酒1公斤、威士忌4杯(250毫升)。红葡萄酒虽有益健康，但也



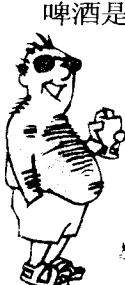


不可过量，以每天2杯至3杯为佳。其他体重的人可参照此推算。以上是粗略的计算方法，其实个体差异很大。人体内含有一种可分解有害物质乙醛的酶，人体内含这种酶的量差别很大，所以人的酒量差别也很大。对自己的酒量要心中有数。假如你有十分酒量，最好喝六分、七分量，最多不能超过八分量。不能因与别人对酒，而频频举杯，忘乎所以。

● **饮酒需选最佳时间** 每天下午2时以后饮酒较安全。因为上午几个小时，胃中分解酒精的酶——酒精脱氢酶浓度低，饮用等量的酒，受害较大。此外，空腹、睡前、感冒或情绪激动时饮酒对心血管损害较大。饮酒间隔时间要在3天以上。因为饮酒后，脂肪易堆集在肝上和胃粘膜的损伤处，健康者恢复正常需3天左右。



——喝啤酒亦应取益避害——



啤酒是夏秋季防暑降温解渴止汗的清凉饮料。啤酒含有4%的酒精，据医学和食品专家们研究，能促进血液循环；含二氧化碳，饮用时有清凉舒适感；还能帮助消化，促进食欲。啤酒花含有蛋白质、维生素、挥发油、苦味素、树脂等，具有强心、健胃、利尿、镇痛等疗效，对高血压病、心脏病及结核病等





均有较好的辅助疗效。适量饮用啤酒对心脏和高血压患者亦有一定疗效。但是，物有其益亦有其害。夏季喝啤酒应取其益而避其害。下面几点，若饮者不加以注意，就有可能危害其自身。

● **饭前大量喝冰镇啤酒** 饭前大量喝冰镇啤酒会使人体胃肠道温度骤降，血管迅速收缩、血流量减少，从而造成生理功能失调，诱发腹痛、腹泻等症。

● **暴饮过量** 长期过量饮用啤酒会使血液中液体量增多，加重心脏负担。从而使心肌组织中出现脂肪沉积，减弱心脏收缩功能。

● **患有胃炎、肝炎未愈者饮啤酒** 胃粘膜主要合成一种叫“前列腺素E”的物质，具有抑制胃酸分泌、保护胃粘膜作用。而啤酒会减少前列腺素E的合成，引起胃粘膜损伤，导致胃炎复发。在近年美国芝加哥召开的肝病专家会议上，啤酒被指控为“谋害肝脏的杀手”。专家指出：大量喝啤酒的人比喝同量的葡萄酒更容易死于肝病。

● **啤酒与药物同服** 啤酒能增加酸度，人服药后再喝啤酒会促使药物在胃中迅速溶解，不易被血液吸收，影响疗效。

● **啤酒与白酒混饮** 含有二氧化碳的啤酒与白酒混饮，会加重酒精在全身的渗透，对肝、胃、肾等脏器产生刺激，造成危害。

● **老年人经常饮用啤酒** 上了年纪的人新陈代谢功能较差，不宜经常喝啤酒，否则啤酒中的铝元素会蓄积于脑组织，招致老年





性痴呆症的发生。

● 剧烈运动后立即喝啤酒 剧烈运动后的人喝啤酒，有潜伏患痛风的危险。因运动后喝啤酒，会使尿酸浓度增加到运动前的2.1倍，使血液中可转化成尿酸的次黄嘌呤增加500多倍。当尿酸分泌发生障碍时就容易发生痛风。

● 肾结石患者不宜饮啤酒 酿造啤酒的大麦中含有钙、草酸等形成结石的物质。对结石的形成起到推波助澜的作用。

● 哺乳期妇女饮啤酒 酿造啤酒以大麦为主要原料，大麦有回乳的作用，会抑制奶汁的分泌。所以，哺乳期妇女不宜喝啤酒，要断奶、回奶的妇女，可适量饮些啤酒。

● 肥胖者饮啤酒 因为啤酒中含有3%~10%容易被人体消化吸收的碳水化合物，进入人体后易转化为脂肪而贮藏于体内及皮下。长期饮用啤酒，就会造成体内脂肪堆积，使人肥胖。

——古老黄酒青春常驻——

黄酒是我国酒类的鼻祖，曾被誉为我国“国酒”，具有五千年的酿造历史，原产于绍兴。它之所以历久不衰，名噪四海，成为稀世珍品，主要原因：一是有好水酿酒，二是用料精良，三是一套传统的独特工艺。酿黄酒的用水，水质要求是中性弱碱，硬度、氯化物含量适中，溶氧量特别大，并含某些微量元素。当年产的上等精白糯米，是黄酒的主要原料，还要有用黄皮小麦制曲。上

