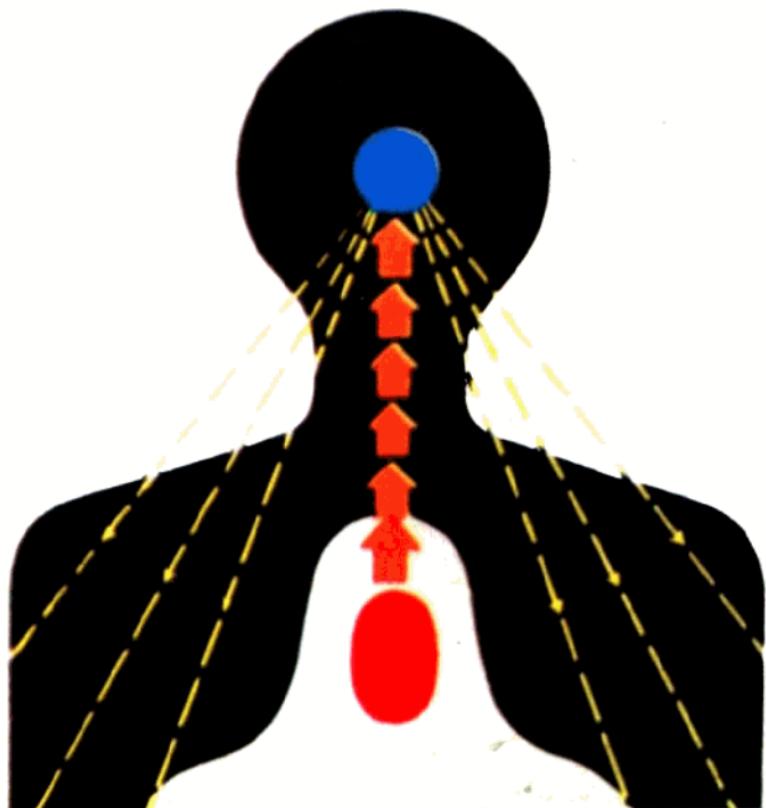


中國名醫養生術

夏浩章編著



中國名醫養生術

版權所有

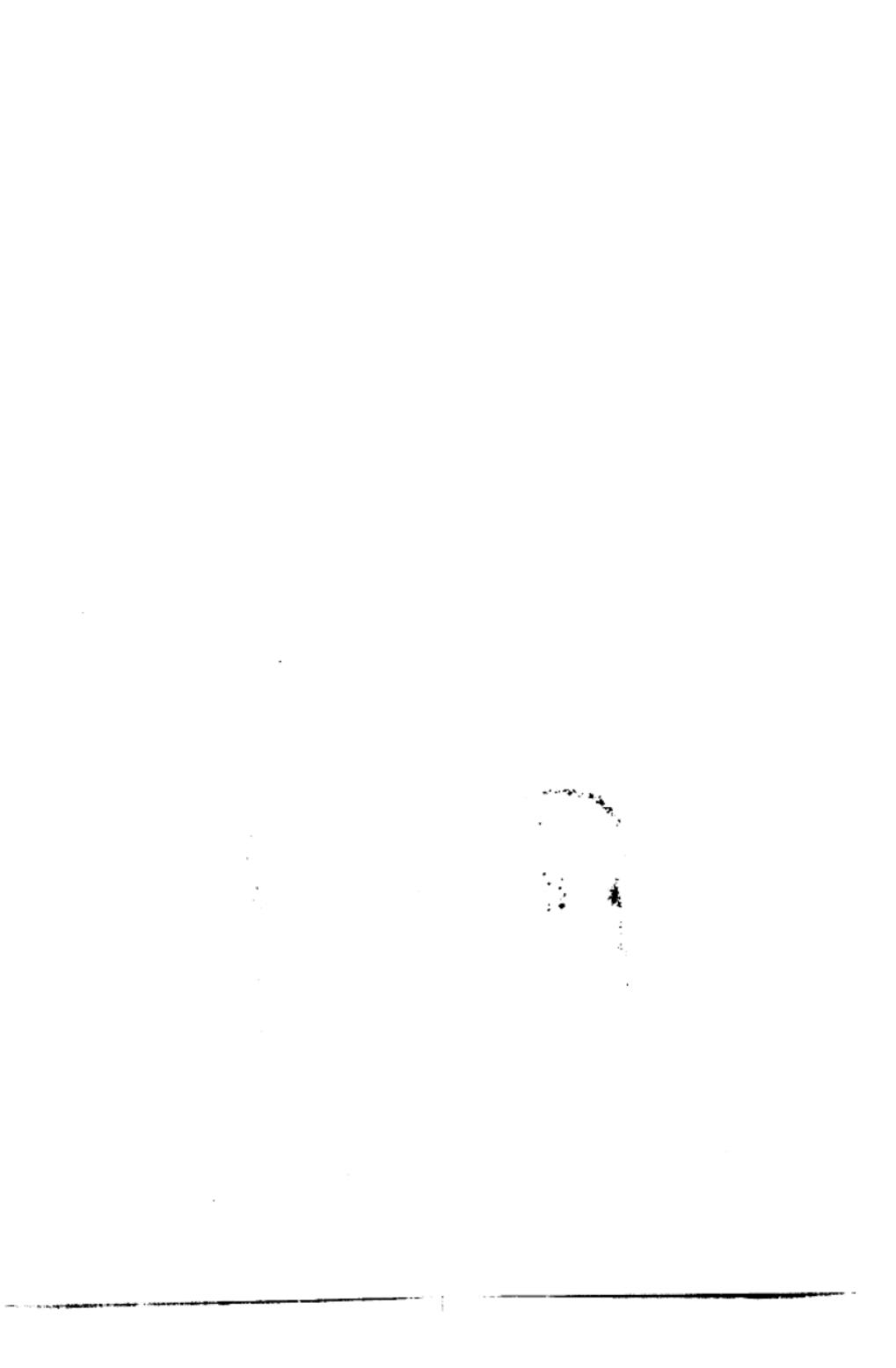
編 著 夏 浩 章
出版社 大方文化事業公司
社 址 台北縣新店市三民路
117巷八弄十八號
電 話 九一一一六八八
印 刷 者 大方文化事業公司印刷部
地 址 台北縣新店市三民路
117巷八弄十八號
定 價 新台幣柒拾伍元
港幣拾伍元

翻 印 必 究

■中國最神速秘傳養生術大公開
■長壽法、美容法、補血法、
調經法、美膚法、兒童保健法

中國名醫養生術

夏浩章編著



序

最近一、兩年來，國人對於健康的要求逐漸提高，有關健康法或健康食品的書籍特別暢銷。現在經濟已經步入低迷狀態，如果我們冷靜回顧經濟發展的過程，就會發現當中滋生了許多弊害。例如：自然環境的被破壞、日趨嚴重的各種公害、精神壓力和文明病、食品污染、醫藥公害等。這些數不清的問題，目前已造成社會危機。

人體就像是一部機器，時時需要保養，加上近年來農藥污染及食品添加物所造成危害日趨嚴重，所以，如何維護身體的健康，便是現代人最重要的課題。

雖然人類平均壽命顯著地增加，但在另一方面，高血壓、糖尿病、心臟病、肝臟疾病、癌症等患者也日益增多。事實上，醫學的進步還是趕不上百病的滋生。同時，藥物所引起的副作用也很可怕，所以有些人不得不借助中藥或自然的健康食品作治療。

科學並非萬能，自古留存的事物自有重估的必要。

中國有五千年悠久的歷史，「本草學」由來已久。所謂的本草學，簡而言之，是研究有益身體健康的飲食和醫療用藥物的一門學問。古代道家把自己的身體當作研究對象，來確定物質的性味，然後便發展為保健的「養生學」。中國人將「醫食同源」的思想，充分地融合在日常生活中。

中國人講求「預防重於治療」，有益身體健康的飲食物能培養自然的痊癒力，中國菜馳名世界，既是可口的佳餚，又是健康的食品，睿智可佩。

現在有所謂的「古學今用」、「西學中用」之說，總而言之一句話——「推陳出新」，意思是：從舊的原理中推求出新的方法，使舊有的事物改造革新，再受到重視。

中國政治向來以民為本，民以食為天，如果飲食不當，不僅會危害健康，也會威脅到國防安全，所以為政者和聖人君子特別重視飲食之道。日本人認為男性不可下廚房，基於這種觀念，日本的為政者漠視國民的福祉，飲食生活不理想，生病找醫生也不見得靠得住，況且還會擔心藥物的副作用呢！

中國人攝取符合食養、食醫的飲食，享受「口福」，有句話說：「藥補不如食補」，就是特別強調飲食養生法。

在醫學方面，重視疾病的預防，提倡由飲食之道來達成國民保健的目的，「醫（藥）食同源」的觀念就是源於此。

本書是中國人傳統醫藥觀與食養法的智慧結晶，分成長壽、美容、健康飲食等部分加以說明

，一方面享受飲食，一方面培養身體的抵抗力。



目 錄

第一章 中國式食物養生法

- ◎ 福從口入 一
- ◎ 中藥和本草學 二
- ◎ 本草學的原典 三
- ◎ 中國醫學的理論 四
- ◎ 食物養生的原則 五
- ◎ 陰陽二元的說法 六
- ◎ 陰陽五行說 七
- ◎ 醫食同源 八

三六三三九二六二三二一七

第二章 長壽食品

| | |
|-----------------|----|
| ◎ 治病的原理..... | 三九 |
| ◎ 食物、藥材與合性..... | 四二 |
| ◎ 和本草學學習..... | 四四 |
| ◎ 食物養生的妙處..... | 五九 |
| ● 穀類..... | 五一 |
| ● 糯米..... | 五二 |
| ● 紅米..... | 五三 |
| ● 糯米..... | 五四 |
| ● 胚芽米和米糖..... | 五六 |
| ● 薦..... | 五七 |
| ● 麥類..... | 五八 |
| ● 穗麥..... | 五九 |
| ● 玉米..... | 六〇 |
| ● 豌豆..... | 六一 |
| | 六二 |

◎老化是美容的大敵

第三章 女性的美容食品

七七

| | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 七三 | 七二 | 七一 | 七〇 | 七〇 | 六八 | 六六 | 六五 | 六三 | 六一 | 六〇 | 六〇 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|

- ◎樹果
●松果
- 核桃
- 栗
- ◎香菇、山菜
●香菇
- 木耳
- 草菜
- ◎珍味類
●魚翅
- 燕窩
- 鹿茸
- 烏骨雞

| | |
|-----------|----|
| ◎ 健康和「血道」 | 七九 |
| ◎ 血液的作用 | 八一 |
| ◎ 血液的疾病 | 八三 |
| ◎ 补血食品 | 八五 |
| ● 金針菜 | 八五 |
| ● 肝臟 | 八六 |
| ● 血 | 八八 |
| ● 葡萄酒 | 八九 |
| ● 髮菜 | 八九 |
| ● 茄菜和菠菜 | 九〇 |
| ● 草魚 | 九一 |
| ● 魚肚 | 九二 |
| ● 黃鱈 | 九四 |
| ◎ 美膚食品 | 九四 |
| ● 美膚的條件 | 九五 |
| ● 牛奶 | 九五 |

- 木瓜 九六
- 蜂蜜 九七
- 豆苗 九八
- 黑髮食品 九九
- 黑髮的魅力 一〇〇
- 龍眼 一〇一
- 淡菜 一〇二
- 石榴 一〇三
- 芙蓉 一〇四
- 調經食品 一〇五
- 紅花 一〇六
- 番紅花 一〇七
- 桃仁 一〇八
- 茶實 一〇九
- 當歸 一〇一〇
- 鯽魚 一〇一一
- 鮑魚 一〇一二

第四章 兒童的健康食品

◎通便食品

一一一
一一一

◎兒童和健康

一一七
一一七

◎動物性蛋白食物

一一五
一一五

●小魚類和乾海參

一一七
一一七

●雞翅膀和田雞

一一八
一一八

◎植物性蛋白食物

一一九
一一九

●毛豆

一一三
一一三

●馬鈴薯

一一二
一一二

◎樹果、水果

一一一
一一一

●樹果

二二九
二二九

●山芋和青芋

二二六
二二六

●甘薯

二二五
二二五

●樹果、水果

二二三
二二三

第五章 調味料·茶·酒

(◎) 鹹味

● 薑 一三九

● 味噌和醬酒 一四〇

● 醋和水果醋 一四二

(◎) 甘味

● 砂糖 一四四

● 蜂蜜 一四四

● 餡 一四六

● 羅漢果 一四八

● 其他甘味料 一五〇

● 落花生 一三〇

● 梅乾類 一三一

● 紅棗 一三二

● 山楂 一三四

附錄

◎茶和酒
•茶的效用
•酒的效用

中藥小字典

一五一五

第一章

中國式
食物養生法