

“五谷为养”“五谷丰登”，千百年来，五谷杂粮一直是老百姓养生的必需品，我们可以不吃肉、不吃水果，但我们始终离不开五谷杂粮

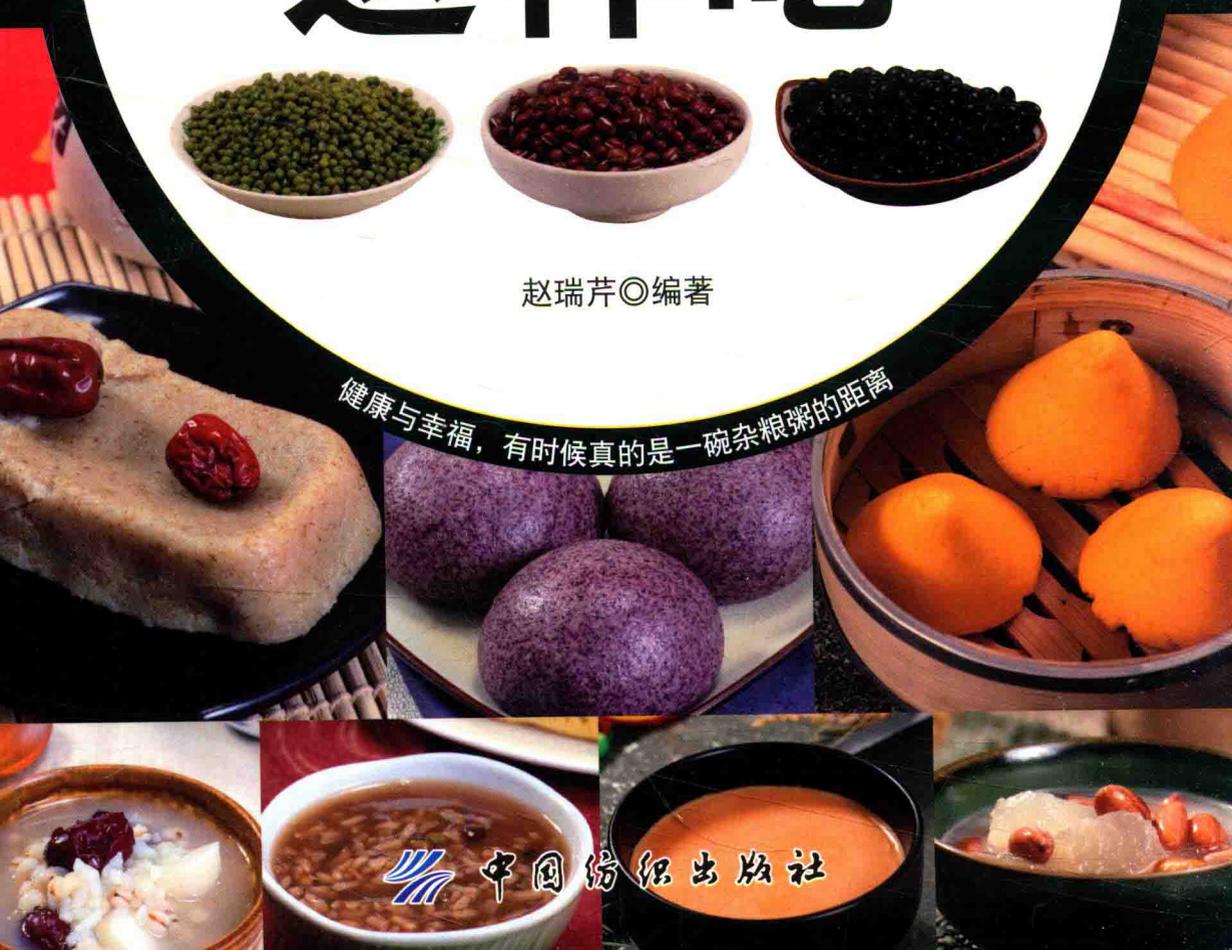
五谷杂粮

WUGU ZALIANG ZHEYANGCHI

这样吃

赵瑞芹◎编著

健康与幸福，有时候真的是一碗杂粮粥的距离



尚锦文化

“五谷为养” “五谷丰登”，千百年来，五谷杂粮一直是老百姓养生的必需品，我们可以不吃肉、不吃水果，但我们始终离不开五谷杂粮



五谷杂粮

WUGU ZALIANG ZHEYANGCHI

这样吃



赵瑞芹◎编著

健康与幸福，有时候真的是一碗杂粮粥的距离



中国纺织出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

五谷杂粮这样吃 / 赵瑞芹编著. --北京: 中国
纺织出版社, 2014.6

ISBN 978-7-5064-9896-8

I. ①五… II. ①赵… III. ①杂粮—食谱
IV. ①TS972.13

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第036031号

责任编辑: 卞嘉茗 责任印制: 何 艳
装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-87155894 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2014年6月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 14

字数: 204千字 定价: 49.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

尚锦文化

The cover features several stylized floral motifs scattered across the light green background. There are four green flowers and two white flowers, each with a small white dot at its base. A horizontal dashed white line is positioned below the title.

尚锦图书

The background is a textured, light green surface. It features several stylized flowers: three green flowers with white centers and three white flowers with green centers, scattered across the page. A horizontal dashed white line is positioned in the middle of the page, separating the top and bottom sections.

伴你健康每一天



目录

第一章 / 解读五谷杂粮的健康密码

| | |
|------------------|----|
| 五谷杂粮之五色祥云 | 10 |
| 五谷杂粮之五味杂陈 | 12 |
| 五谷杂粮之食用个性 | 14 |
| 五谷杂粮调养九种体质 | 16 |
| 五谷杂粮与药食同源 | 20 |
| 五谷杂粮助你四季养生 | 24 |

第二章 / 五谷杂粮大仓库

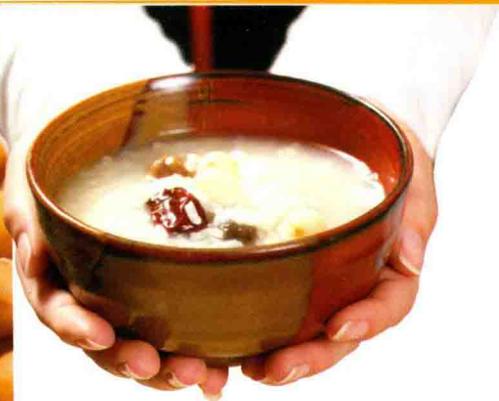
1号仓：粮谷类

| | |
|----------------------|----|
| • 大米 补脾和胃 | 30 |
| • 小米 和胃安眠 | 32 |
| • 黄米 和胃安神 | 36 |
| • 高粱米 健脾和胃 | 37 |
| • 紫米 滋阴补肾 | 38 |
| • 黑米 补血养肾 | 40 |
| • 糯米 温养胃气 | 42 |
| • 糙米 通肠开胃 | 44 |





- 玉米 | 防癌抗衰老 | 48
- 大麦 | 降血脂 | 50
- 小麦 | 养心益肾 | 52
- 荞麦 | 消炎净肠 | 54
- 燕麦 | 预防心脑血管疾病 | 56
- 薏米 | 美容养颜 | 60
- 芡实 | 补脾止泻 | 64
- 青稞 | 提高免疫力 | 65
- 2号仓：豆薯类**
- 红豆 | 利水消肿 | 66
- 绿豆 | 清热解毒 | 68
- 黄豆 | 防止血管硬化 | 72
- 黑豆 | 乌发美容 | 76
- 花豆 | 健脾壮肾 | 80
- 芸豆 | 温中下气 | 81
- 扁豆 | 健脾益气 | 82
- 蚕豆 | 健脑 | 84
- 豇豆 | 健脾利湿 | 86



- 毛豆 | 解毒益气 | 87
- 豌豆 | 益中气、止泻痢 | 88
- 甘薯 | 通便排毒 | 90
- 土豆 | 和胃调中 | 92
- 山药 | 神仙之药 | 96
- 芋头 | 秋补素食一宝 | 100
- 3号仓：果实种子类**
- 百合 | 养阴润肺 | 102
- 白果 | 敛肺定喘 | 103
- 板栗 | 百果之王 | 104
- 荸荠 | 生津润肺 | 106
- 茯苓 | 健脾宁心 | 108
- 桂圆 | 补心安神 | 110
- 枸杞子 | 明目美容 | 112
- 红枣 | 养气血，润容颜 | 114
- 黑枣 | 养血安神 | 118
- 花生 | 长寿果，植物肉 | 120
- 核桃 | 健脑益智 | 124
- 莲子 | 补脾止泻 | 128



- 葵花子 | 补虚降脂 | 130
- 菱角 | 健脾养胃 | 132
- 南瓜子 | 消肿驱虫 | 133
- 香榧子 | 杀虫消积 | 134
- 松子 | 润燥滑肠 | 136
- 芝麻 | 延年益寿 | 138
- 腰果 | 降压养颜 | 142
- 榛子 | 增强体力 | 143

专题 最具人气的杂粮粥、五谷米糊、营养豆浆 144

第三章 妙补杂粮，全家健康

- 女人 | 杂粮养出美容颜 | 160
- 男人 | 杂粮养足精气神 | 172
- 中老年人 | 杂粮防病又延年 | 178
- 婴幼儿 | 巧吃杂粮保平安 | 186
- 青少年儿童 | 粗粮细做，益智健康 | 194
- 孕产妇 | 全面营养，杂粮帮忙 | 200

附录 粗粮面点做做看 216



尚锦文化

“五谷为养”“五谷丰登”，千百年来，五谷杂粮一直是老百姓养生的必需品，我们可以不吃肉、不吃水果，但我们始终离不开五谷杂粮



五谷杂粮

WUGU ZALIANG ZHEYANGCHI

这样吃



赵瑞芹◎编著

健康与幸福，有时候真的是一碗杂粮粥的距离



中国纺织出版社

前言

民以食为天。在日常饮食中，以五谷为代表的碳水化合物占据了我们每天能量来源的55%~65%。早在《黄帝内经·素问》中就提出了“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气”的饮食调养原则，同时也说明了五谷杂粮在饮食中的主导地位。随着人民生活质量的改善，杂粮类食物曾经一度被当成艰苦岁月的一个象征，一段不堪回首的印记，被深深地尘封，我们在餐桌上更多地食用起精米、白面，习惯于高油高糖、大鱼大肉，并以此作为富裕起来的一种见证。

然而，随着糖尿病、心脑血管疾病等“富贵病”的逐年增多，食品安全问题的不断出现，我们被迫开始反思，什么才是当代都市人健康饮食的风向标？那些我们一直以来崇尚的精致饮食、令人难忘的良好口感、竞相追求的保健功效，却因为化学添加剂等问题让身体与健康背道而驰；而那些曾被我们摒弃的朴素自然的食物，却于平实无华中暗藏着健康的真谛。于是我们开始返璞归真，回归田园生活，向往农家餐，钟情于五谷杂粮。

作为重回餐桌的主角五谷杂粮，它的好处，我们又了解多少呢？

在介绍五谷杂粮的营养价值之前，先让我们再来重温一下五谷的定义：五谷，在《孟子滕文公》中被称为“稻、黍、稷、麦、菽”，在佛教祭祀时又称五谷为“大麦、小麦、稻、小豆、胡麻”。李时珍在《本草纲目》中记载谷类有33种，豆类有14种，总共47种之多。现在人们常说的五谷杂粮，是指稻谷、麦子、大豆、玉米、薯类，又习惯性地将米和面粉以外的粮食称作杂粮。因

此，通常认为五谷是粮食作物的统称，五谷杂粮也泛指粮食作物。

了解了五谷杂粮的大致品种，我们不难发现：这些杂粮的共同点在于它们都富含某些微量元素，尤其是铁、铜、锌、硒等的含量要高于细粮许多。这些微量元素对人体健康的价值是相当大的。铁元素能预防胃溃疡与食欲不振；而铜、锌等微量元素不但有助于改善失眠，还具有增加食欲的功效；硒则可以增强机体免疫功能，缓解抑郁症状。另外，粗杂粮中的生物活性物质，如维生素E、叶酸、生物类黄酮的含量也比细粮丰富，对高血压、高血脂等许多常见的慢性病都有重要的改善作用。五谷杂粮中的维生素C，还可缓解疲劳症状，预防感冒、下肢酸痛等疾病。

除了微量元素和生物活性物质，五谷杂粮中的膳食纤维也是排毒清垢、促进健康的重要物质。膳食纤维能够有效地减缓糖类的吸收，有助于维持血糖的平稳水平，避免高蛋白质、高脂肪、高热量的“三高”饮食结构，从而预防肥胖病、糖尿病、高血压、冠心病、脂血症等多种疾病的发生。另外，杂粮中含有丰富的不饱和脂肪酸，可有效降低血液中胆固醇的含量，软化血栓斑块，降低心血管疾病的发生率。

不同品种的杂粮，其营养价值也不尽相同，如豆类富含优质蛋白，薯类含胡萝卜素和维生素C，小米富含色氨酸、胡萝卜素等。研究发现，糙米杂粮中的黏蛋白是一种多糖和蛋白质混合物，属胶原和黏多糖类物质，可减轻疲劳，提高人体免疫力，促进胆固醇的排泄，维护动脉血管弹性，从而降低高血压等心血管疾病的发生率。

对于中国绝大多数已经解决温饱、正在奔小康或已经小康了的居民来说，尽管已经有了足够多的食物可供选择，多吃五谷杂粮仍然是一个好建议。现代人习惯吃精米、精面，主食结构单一，还有的人甚至少吃或不吃主食，这样很难做到膳食平衡。饮食的多样化不能仅停留在对鱼、肉、蛋及各色蔬果的花样翻新上，而忽略甚至放弃了主食。正相反，首当其冲的仍然应该是主食的多样化，这才是走上健康之路的必备条件。

感谢本书参编人员陆佰荣、赵剑楠、全紫薇、李治博。

赵瑞芹

2013年10月15日



目录

第一章 / 解读五谷杂粮的健康密码

| | |
|------------------|----|
| 五谷杂粮之五色祥云 | 10 |
| 五谷杂粮之五味杂陈 | 12 |
| 五谷杂粮之食用个性 | 14 |
| 五谷杂粮调养九种体质 | 16 |
| 五谷杂粮与药食同源 | 20 |
| 五谷杂粮助你四季养生 | 24 |

第二章 / 五谷杂粮大仓库

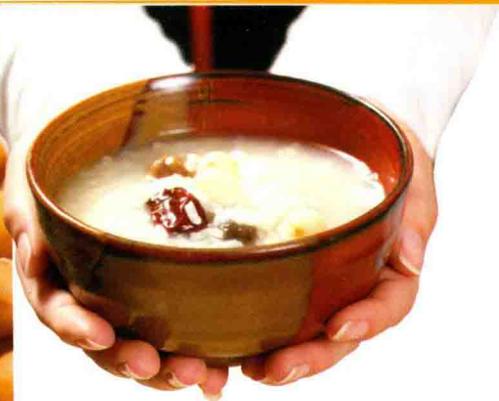
1号仓：粮谷类

| | |
|----------------------|----|
| • 大米 补脾和胃 | 30 |
| • 小米 和胃安眠 | 32 |
| • 黄米 和胃安神 | 36 |
| • 高粱米 健脾和胃 | 37 |
| • 紫米 滋阴补肾 | 38 |
| • 黑米 补血养肾 | 40 |
| • 糯米 温养胃气 | 42 |
| • 糙米 通肠开胃 | 44 |





- 玉米 | 防癌抗衰老 | 48
- 大麦 | 降血脂 | 50
- 小麦 | 养心益肾 | 52
- 荞麦 | 消炎净肠 | 54
- 燕麦 | 预防心脑血管疾病 | 56
- 薏米 | 美容养颜 | 60
- 芡实 | 补脾止泻 | 64
- 青稞 | 提高免疫力 | 65
- 2号仓：豆薯类**
- 红豆 | 利水消肿 | 66
- 绿豆 | 清热解毒 | 68
- 黄豆 | 防止血管硬化 | 72
- 黑豆 | 乌发美容 | 76
- 花豆 | 健脾壮肾 | 80
- 芸豆 | 温中下气 | 81
- 扁豆 | 健脾益气 | 82
- 蚕豆 | 健脑 | 84
- 豇豆 | 健脾利湿 | 86



- 毛豆 | 解毒益气 | 87
- 豌豆 | 益中气、止泻痢 | 88
- 甘薯 | 通便排毒 | 90
- 土豆 | 和胃调中 | 92
- 山药 | 神仙之药 | 96
- 芋头 | 秋补素食之宝 | 100

3号仓：果实种子类

- 百合 | 养阴润肺 | 102
- 白果 | 敛肺定喘 | 103
- 板栗 | 百果之王 | 104
- 荸荠 | 生津润肺 | 106
- 茯苓 | 健脾宁心 | 108
- 桂圆 | 补心安神 | 110
- 枸杞子 | 明目美容 | 112
- 红枣 | 养气血，润容颜 | 114
- 黑枣 | 养血安神 | 118
- 花生 | 长寿果，植物肉 | 120
- 核桃 | 健脑益智 | 124
- 莲子 | 补脾止泻 | 128



- 葵花子 | 补虚降脂 | 130
- 菱角 | 健脾养胃 | 132
- 南瓜子 | 消肿驱虫 | 133
- 香榧子 | 杀虫消积 | 134
- 松子 | 润燥滑肠 | 136
- 芝麻 | 延年益寿 | 138
- 腰果 | 降压养颜 | 142
- 榛子 | 增强体力 | 143

专题 最具人气的杂粮粥、五谷米糊、营养豆浆 144

第三章 妙补杂粮，全家健康

- 女人 | 杂粮养出美容颜 | 160
- 男人 | 杂粮养足精气神 | 172
- 中老年人 | 杂粮防病又延年 | 178
- 婴幼儿 | 巧吃杂粮保平安 | 186
- 青少年儿童 | 粗粮细做，益智健康 | 194
- 孕产妇 | 全面营养，杂粮帮忙 | 200

附录 粗粮面点做做看 216





几千年来，中国老百姓一直奉为圣言的
“五谷为养”、“五谷丰登”，正逐渐
回归现代人的餐桌，并成为一种时尚。