

现代生活
实用丛书

高血压

预防与治疗

GAOXUEYA YUFANGYUZHILIAO

李付光◎主编

掌握高血压异常的保健知识

无病早防、预防在先、有病早治，
控制高血压，科学养生、保健长寿。



延边人民出版社

高 血 压

主编 李付光

预防与治疗



延边人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

现代生活实用丛书/李付光主编. - 延吉:延边人民出版社,2006.12
(2008.6重印)

ISBN 978 - 7 - 80698 - 830 - 5

I. 现… II. 李… III. 家庭 - 生活 - 知识 IV. TS976. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 001730 号

现代生活实用丛书

高血压预防与治疗

作 者 李付光

责任编辑 申明仙

出版发行 全国新华书店

社 址 延吉市友谊路 11 号

邮 编 133000

印 制 北京雨田海润印刷有限公司

开 本 787mm × 960mm 1/16 开

印 张 258

字 数 2600 千字

印 次 2008 年 6 月第 2 次印刷

书 号 ISBN 978 - 7 - 80698 - 830 - 5

定 价 298.00 元(全 10 册)

现代生活实用丛书



人到底能活多少岁？有的数字说120岁，有的说是170岁。总之，不管哪组数字，都比现代人的寿命长得多。为什么？现代人的寿命被谁偷走了？其实结论很简单：如果你超过50岁，您最好做一个体检，十有八九能检查出高血压或高血脂。因为这两种疾病在中老年人中实在太普遍了，有数字报导50岁以上的高血压患者占40%，高血脂占50%以上。可以肯定这两种病症对人的长寿大打了折扣。因为高血压、高血脂可直接引发动脉硬化、冠心病和脑血栓、脑溢血。

统计显示：全世界每年死于高血压、高血脂引发心脑血管疾病的人数有900万人，居所有死因之首。这应引起50岁能上能下的人们足够的重视，多关心自己。看看血压、血脂是否正常。

前 言

现代医学可分为预防医学——第一医学；治疗医学——第二医学；康复医学——第三医学。这三者在医学领域已成为鼎足之势。但随着人们对医疗保健需求的扩大，特别是人口的老龄化问题日益突出和回归大自然的养生学的兴起，第四医学——长寿保健医学的形成势在必然。中医学食疗无疑是保健医学的一个重要组成部分，成为东方文化中的瑰宝。

在上古时代，食物与药物是分不开的。当时，人们生活中最重要的是觅食，以维持人类的生存与繁衍。在漫长的觅食过程中，人们逐渐发现食物不仅可以充饥，维持生命，而且还可以预防和治疗疾病，有其药物的功效，这就是中医学常说的“药食同源”。

后世虽然食物和药物有所区分，但日常生活中的很多食物，仍然被医药家所采用，而且有其特殊的疗效。例如：我们日常所用的生姜，便具有辛散发汗，能表散寒之功效，对风寒感冒患者有很好疗效；大葱具有发表补阳、祛风解毒之功效，对风寒引起的头痛、鼻塞有很好的疗效；胡萝卜性平、味甘，具有降低血脂，促进肾上腺素合成，改善冠状动脉血流量的功效，是治疗高血压、冠心病、高血脂症的有效食物；南瓜中所含的成分可促进人体内胰岛素的分泌，对糖尿病的治疗，非常有效；狗肉性温，具有益肾壮阳，除湿祛寒的功效，对风湿性关节炎很有疗效；西瓜性寒、味甘，具有清热解毒，止渴祛烦的功效，对小便不利，暑热烦渴很有疗效；香蕉具有滋阴润肠的功效，对便秘患者的治疗很有效等等。

随着科学的发展，食物中所含的营养与功效得到进一步发掘，人们不仅对怎样好吃感兴趣，而且对吃什么有营养，吃什么可以预防和治疗疾病更加关注。这充分说明了人们对饮食保健有了更深刻的认识。高血压已成为全世界威胁人类健康的大疾病。而且，发病率急剧上

前言

升，成为人类的“健康杀手”。为此，我们着手编写了《高血压预防与治疗》。本书重点介绍了高血压的基础知识、预防和治疗方法、用药的常识和食疗的配伍及药膳配方。患者可根据自己的病状选择适合个人体质状况的食物和药膳配方，以辅助治疗疾病和保健。

中医食疗药膳的内容博大精深，汗牛充栋，而且很多处方是家传秘方，疗效显著，实为难得之家珍。我们本着去粗取精，删繁就简，经济实用的原则，编成此书，以飨读者。相信本书既是家庭保健的必备之书，又可供基层医务工作者指导病人食疗时的参考书。

目 录

CONTENTS

第一章 先来认识高血压病

1. 什么是高血压病	2
2. 高血压、高血脂是各是什么?	4
(1)高血压:	4
(2)高血脂:	4
(3)高血压、高血脂是危险的伙伴	5
3. 高血压、高血脂的凶险之处	5
凶险之一: 得了病不知道,发了病命难保	5
凶险之二: 死亡——往往猝不及防	7
凶险之三: 瘫痪——可能比死更可怕	9
4. 高血压病是如何发生的	11
5. 高血压不一定是高血压病吗	12
6. 高血压由哪些因素决定呢	13
7. 高血压病的表现	15
8. 儿童也会得高血压	16
9. 高血压病人应掌握基本常识	19
(1)怎样正确使用标准水银柱血压计	19
(2)电子血压计如何使用	20
(3)高血压病人怎样安排自我测压	21
(4)什么是假性高血压	23
(5)高血压病人血粘度升高会有什么后果	23
(6)了解常用降压药物的基本知识	25

第二章 高血压病病因与预防

1. 预防原发性高血压	28
-------------------	----

目录

CONTENTS

2. 高血压病的因素	28
不可避免的因素——遗传	28
无法逆转的因素——年龄	29
可避免的因素——膳食营养	29
3. 高血压病患者的症状	34
4. 高血压的预防	36
5. 高血压病的三级预防	39
(1)高血压病的一级预防	39
(2)高血压病的二级预防	41
(3)三级预防	41
6. 特殊人群高血压的预防	43
(1)儿童和青少年高血压的预防	43
(2)妇女高血压的预防	46
(3)老年人高血压的预防	50
7. 小心! 高血压悄悄向你靠近	52
8. 测测您是否会得高血压病	54
9. 饮茶有利于防治高血压病	55
10. 高血压病会遗传吗	57
11. 高血压病人要查血钾	59
12. 睡觉打呼噜与高血压	59
13. 高血压老年人大便要注意的问题	61
14. 我国膳食结构的利与弊	62
15. 控制高血压的“秘诀”	63
16. 高血压患者百岁不是梦	65
1. 高血压病能彻底治愈吗	68

第三章 高血压病的早期防治

章二

目 录

CONTENTS

2. 发现自己有高血压怎么办	69
3. 高血压防治九大误区	71
(1)“没有症状,就不用治疗”。	71
(2)“血压高了吃药,血压不高不吃药”。	72
(3)“血压低于 140 / 90mmHg 就可以”。	72
(4)“高血压病只需服药就足够了”。	73
(5)“血压降得越快越好”。	73
(6)“降压不用吃药”。	74
(7)“复方降压制剂早该淘汰了”。	74
(8)“新药、贵药就是好药”。	76
(9)“依照别人的经验服用降压药”。	76
4. 不吃药也能降血压	77
5. 餐桌上的“降压药”	79
6. 降压灵丹妙药——减肥	81
7. 高血压病也需心理治疗	83
8. 高血压病病人何时去医院就诊	84
9. 高血压是一种顽固病,血压降不到正常	85
10. 年龄大了,血压高一些不要紧	86
11. 高血压和高血脂又无不妥,仍要少吃肥肉	87

第四章 高血压病的用药常识

1. 高血压病患者须医生指导下用药	90
2. 高血压病的治疗方案	91
3. 抗高血压药种类及作用原理	92
4. 需要了解的降压新药	94
5. 如何把握降压药的用药时间	95
6. 如何控制血压的波动性	97

实用手册

3

MU LÜ YI SHI HUO HE YONG CONG SHI

目 录

CONTENTS

7. 如何更换降压药	99
8. 服用降压药应注意的问题	100
9. 你会服用降压药吗	102
10. 小心降压降过度	105
11. 夜间要不要服降压药	106
12. 服用降压药不能随意停药	108
13. 长期吃降压药并不等于进了“保险箱”	109

第五章 高血压病的常用药物

1. 轻度高血压病用药	112
2. 中度高血压病用药	113
3. 重度高血压病用药	115
4. “顽固性”高血压病用药	116
5. 高血压病血压骤升时用药	117
6. 高血压病胸闷时用药	117
7. 高血压急症常用口服短效降压药	117
8. 妊娠期高血压用药	118
9. 老年高血压病用药	119
10. 高血压病并发冠心病用药	120
(1)高血压并发心绞痛	121
(2)高血压并发心律失常	121
11. 高血压病并发糖尿病用药	121
12. 高血压病并发高脂血症用药	122
13. 哪些高血压患者需住院治疗	122
14. 各类主要降压药选用参考	124

目 录 CONTENTS

目
录

5

MU LU

第六章 高血压病常见的并发症

1. 高血压合并冠心病	126
2. 高血压合并心力衰竭	129
3. 高血压并发肾功能不全	130
4. 高血压合并糖尿病	131
5. 高血压并发脑血管意外	132
6. 高血压合并高脂血症	133
7. 高血压合并慢性阻塞性肺病、哮喘	134

第七章 高血压病患者食疗食谱

1. 高血压病的饮食原则及要求	136
2. 高血压病患者食疗菜谱	140
(1)蔬菜类	140
炒素菜	140
三鲜芹菜	140
干煸芹菜	141
金针翡翠	141
海米芹菜	142
三丝拌芹菜	142
芹菜炒香菇	143
芝麻菠菜	143
麻油拌菠菜	143
酸甜泡菜	144
炒卷心菜丝	144
拌芥菜	145

目 录

CONTENTS

笋菇芥菜	145
拌莼菜	146
炒莼菜	146
炒茼蒿	146
核桃茼蒿	147
凉拌三丝	147
樱桃萝卜	148
酸辣萝卜丝	148
熘胡萝卜丸子	149
红烧土豆	149
咖喱土豆	150
土豆葡萄鱼	150
炸洋葱盒	151
洋葱肉片	152
拌茄子	153
煎茄排	153
烧茄子	153
油烟茄子	154
椒盐茄夹	155
大蒜茄子煲	155
西红柿炒鸡蛋	156
荷花西红柿	156
菊花西红柿	157
八宝瓢西红柿	157
西红柿烧豆腐	158
炝黄瓜	158
瓢黄瓜	159
酸辣黄瓜条	159
板栗丝瓜	160

目 录 **CONTENTS**

杞子炒苦瓜	160
扒冬瓜条	161
琥珀冬瓜	161
拌茭白	162
酱烧茭白	162
榨菜炒茭白	163
糖醋藕片	163
扒芦笋菜心	164
凉拌马齿苋	164
炒葱头丝	165
枸杞西芹	165
糖醋藕片	166
香菇烧油菜	166
(2)肉类	
菊花肉片	167
冬瓜炒肉末	167
芦笋炒肉片	168
茼蒿炒肉丝	168
猪肉焖芹菜	169
洋葱炒肉片	169
韭菜炒猪肝	170
鲜酿番茄肉	170
四季豆炒肉片	171
莲子百合煲肉	172
小炒牛肉	172
扒牛肉条	173
咖喱牛肉	173
黄焖牛肉	174
西芹牛肉丝	174

目 录

CONTENTS

山楂炖羊肉	175
五香兔肉	175
芫爆兔条	176
炒兔肉片	177
清炖兔肉	177
锅烧兔肉	178
椒盐兔片	179
红枣焖野兔	179
苦瓜炒兔肉	180
银芽炒兔丝	180
灵芝炒心片	181
枸杞香菇炒心片	182
(3)禽蛋类	182
白斩鸡	182
炒鸡丝	183
盐水鸡	184
清蒸鸡	184
黄焖鸡	185
口蘑鸡片	185
炸熘雏鸡	186
葱烧鸡块	187
冬笋野鸡片	187
竹笋余鸡片	188
荠菜炒鸡片	189
鸡脯扒白菜	189
酱爆萝卜鸡丁	190
卤鹌鹑	190
口蘑鹌鹑	191
葱烤鹌鹑	191

目 录

CONTENTS

瓢馅鹌鹑	192
荷叶鹌鹑片	193
番茄汁火局鹌鹑	193
熘鹌鹑蛋	194
凤尾鹌鹑蛋	195
白烧鹌鹑蛋	195
红烧鹌鹑蛋	196
鸳鸯鹌鹑蛋	196
葱煎鹌鹑蛋	197
菊花鸡片	197
芹菜拌鸡丝	198
(4)水产海鲜类	199
奶汤鲫鱼	198
荷包鲫鱼	199
雪笋鲫鱼	200
醋椒鲫鱼	201
烹带鱼条	201
红烧带鱼段	202
虾仁烘蛋清	203
三鲜海参	203
红烧海参	204
余海参片	204
葱烧海参	205
酸辣海参	205
竹笋烧海参	206
拌海蜇	206
猫耳蜇皮	207
葱油双脆	208
肉丝拌蜇	208

目 录

CONTENTS

SEE	金瓜拌蜇头	208
SEE	银针拌海蛰	209
SEE	烧淡菜	209
SEE	油爆淡菜	210
SEE	烧酿淡菜	210
SEE	淡菜炒韭菜	211
SEE	拌海带	211
SEE	马兰头拌海带	212
SEE	熘鱼片	212
SEE	(5)食用菌类	
SEE	卤口蘑	213
SEE	炒南北	213
SEE	炸平菇	214
SEE	烧香菇	214
EOS	酿香菇	215
EOS	口蘑鸡丁	215
EOS	扒酿竹荪	216
EOS	牡丹银耳	217
EOS	炸素丸子	217
EOS	绿叶口蘑	218
EOS	鲜果银耳	218
EOS	鲜蘑虾仁	219
EOS	鲜蘑烧笋	219
EOS	口蘑烧白菜	220
EOS	木耳烩鱼片	220
EOS	木耳炒虾仁	221
EOS	云片鹌鹑蛋	221
EOS	平菇余鲫鱼	222
EOS	平菇焖鸡块	223

目 录 CONTENTS

883	冬菇扒茼蒿	223
883	香菇焖鸡肫	224
883	香菇烧白菜	224
903	鲜蘑烧明珠	225
903	鲜蘑里脊片	225
113	鲜蘑烧菜花	226
	双菇银耳	226
183	香菇丝瓜熘肉片	227
183	(6)豆、豆制品类	227
183	烧豆腐	227
183	口袋豆腐	228
183	什锦豆腐	229
183	六味豆腐	229
183	石榴豆腐	230
183	肉末豆腐	231
183	豆腐圆子	231
183	沙锅豆腐	232
183	煮炸豆腐	232
183	焖豆腐盒	233
183	绿豆灌藕	234
183	翡翠豆腐	234
183	豌豆茭白	235
183	肉末炒蚕豆	235
183	鸡片烩蚕豆	236
183	炸荸荠豆腐	236
183	香炸豆腐卷	237
183	核桃仁豆腐	237
183	蚕豆炒腰花	238

奥 大 士 烹 谋 目 录
MULU ZHENG HAO SHI XUE CONG SHU

11