

王惟恒 王君 编著



# 黄瓜 妙用

本书提供

针对数十种疾病的  
200余条  
黄瓜使用妙计

黄瓜是亦蔬亦果的“平民”美食，民谚谓：“小小黄瓜是个宝，减肥美容少不了”  
研究发现，黄瓜有抗肿瘤、抗衰老、解酒毒、降血糖和降脂减肥等多种功效  
本书提供针对数十种疾病的200余条有关黄瓜的单验方、秘方，简便易行，疗效可靠



人民军医出版社

PEOPLE'S MILITARY MEDICAL PRESS

王惟恒 王君 编著

# 黄瓜炒用



药食同源，食疗妙方数百首  
食养为先，巧用食物治百病

  
人民军医出版社

---

图书在版编目 (CIP) 数据

黄瓜妙用/王惟恒, 王君编著. —北京: 人民军医出版社, 2011.10  
(食物妙用丛书)

ISBN 978-7-5091-5173-0

I. ①黄… II. ①王… ②王… III. ①黄瓜—食物疗法—验方—汇编 IV. ①R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 192312 号

---

策划编辑: 焦健姿 文字编辑: 黄新安 王三荣 责任审读: 谢秀英

出版人: 石虹

出版发行: 人民军医出版社 经销: 新华书店

通信地址: 北京市 100036 信箱 188 分箱 邮编: 100036

质量反馈电话: (010) 51927290; (010) 51927283

邮购电话: (010) 51927252

策划编辑电话: 51927271

网址: [www.pmmp.com.cn](http://www.pmmp.com.cn)

---

印刷: 京南印刷厂 装订: 桃园装订有限公司

开本: 850mm×1168mm 1/24

印张: 5.5 字数: 53 千字

版、印次: 2011 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 0001—5000

定价: 18.00 元

---

版权所有 侵权必究

购买本社图书, 凡有缺、倒、脱页者, 本社负责调换

# 《食物妙用》丛书编委会

主 编 王惟恒

副主编 王 君 胡顺强

编 委 王 君 王惟恒 王赛赛

汪 文 陈淑霞 黄 芳

胡顺强 胡 芳 谭洪福



内 容 提 要

# 黄 瓜 妙 用



性 味

功 效

食 养 常 识

药 养 常 识

防 病 治 病 妙 方

本书分上、下两篇，上篇介绍了黄瓜的性味、功效及食养常识等；下篇介绍了多种疾病的黄瓜疗法，列举了近 200 种巧用黄瓜防病治病良方，凸显“简、便、廉、验”之特色，对于每一个家庭都非常实用，成为广大读者防病强身、康复养生的良师益友。



前 言

# 黄 瓜 妙 用



性味

· 功效

· 食养常识

· 药养常识

· 防病治病妙方

“黄瓜”原名“胡瓜”现一般认为因西汉时期由西域传入中原地区而得名。明李时珍《本草纲目》载：“张骞使西域得种故名胡瓜。”五胡十六国时后赵皇帝石勒忌讳“胡”字，汉臣襄国郡守樊坦将其改为“黄瓜”。黄瓜在古籍中又称王瓜，这是因为有些南方人对“黄”“王”二字的读音难以分清，故又称“王瓜”。

黄瓜青翠爽口，甜润清心，自古备受人们青睐。南宋诗人陆游曾在《瓜》中写道：“白苣黄瓜上市稀，盘中顿觉有光辉。”现代诗人张君瑞《黄瓜吟》说：“食之一口，山珍海味如同残羹，瓜果酒食如同弃粥。”单从黄瓜本身来说，它是好吃又有营养的蔬菜。口感上，黄瓜肉质脆嫩、汁多味甘、芳香可口；营养上，它含有蛋白质、脂肪、糖类、多种维生

素、纤维素以及钙、磷、铁、钾、钠、镁等丰富的成分。尤其是黄瓜中含有的细纤维素，可以降低血液中胆固醇、三酰甘油的含量，促进肠道蠕动，加速代谢产物排泄，改善人体新陈代谢。新鲜黄瓜中含有的丙醇二酸，还能有效地抑制糖类物质转化为脂肪。因此，常吃黄瓜可以减肥，预防冠心病的发生。

黄瓜又是治病良药。中医学认为，黄瓜味甘，性寒。有清热利水，解毒消肿，生津止渴等功效。可用于身热烦渴，咽喉肿痛，风热眼疾，湿热黄疸，小便不利等病症。

本书分为上、下两篇，上篇介绍了黄瓜的性味、功效及食养常识等；下篇介绍了多种疾病的黄瓜疗法，列举了近 200 种巧用黄瓜养生保健、防病治病良方，凸显“简、便、廉、验”之特色，对于每一个家庭都非常实用，诚为广大读者防病强身、康复养生的良师益友。

编 者

# 黄 瓜 妙 用



性味

功效

食养常识

药养常识

防病治病妙方

## 上篇 黄瓜妙用古今谈

### 3 紫案佳肴话黄瓜

### 8 琳琅满目的黄瓜品种

10 南亚型黄瓜

10 华南型黄瓜

11 华北型黄瓜

11 欧美型露地黄瓜

12 北欧型温室黄瓜

12 小型黄瓜

12 迷你黄瓜

### 13 美食黄瓜功效多

14 常吃黄瓜抗肿瘤

14 常吃黄瓜抗衰老

15 黄瓜利尿解酒毒

15 黄瓜降糖降血脂

16 黄瓜健脑又安神

### 16 黄瓜一身都是宝

16 黄瓜叶

17 黄瓜藤



18 黄瓜根

18 黄瓜子

### 19 黄瓜美食小菜

21 醋溜黄瓜

26 海米拌黄瓜

21 黄瓜粉皮

26 多味黄瓜

22 黄瓜泡菜

27 蒜泥黄瓜

23 酸辣蓑衣黄瓜

27 溜小黄瓜

25 炆辣椒黄瓜

28 翠玉黄瓜

25 虾米炒黄瓜

### 29 黄瓜美容是佳品

30 省时省力的黄瓜美容法

33 黄瓜蜂蜜白芷面膜去斑美白

31 教您自制美白肌肤的黄瓜面膜

35 黄瓜白芷蛋黄面膜美白消斑

32 蜂蜜黄瓜面膜美白除皱

36 黄瓜祛痘面膜祛痘止痒

32 黄瓜+牛奶 美容黄金搭档

### 37 食用黄瓜讲宜忌

38 黄瓜食用  $1+1<1$  的搭配

39 黄瓜食用  $1+1>2$  的搭配

## 下篇 巧用黄瓜治百病

45 巧用黄瓜防治感冒

46 扁赤小豆黄瓜煲治夏季感冒

47 黄瓜雪梨粥巧治感冒



- 47 香菜蜚皮黄瓜粥有效防治感冒
- 48 黄瓜凉拌粉皮治胃肠型感冒
- 51 巧用黄瓜治咳喘
- 51 老黄瓜治老年咳嗽
- 52 酸辣紫苏黄瓜止咳平喘
- 53 黄瓜子治肺结核咳嗽咯血
- 58 巧用黄瓜治胃肠病
- 58 熟豆腐拌黄瓜丝治慢性胃炎
- 58 西红柿大蒜拌黄瓜治慢性胃炎
- 59 黄瓜叶速溶饮健脾止泻
- 59 黄瓜鲜叶煎鸡蛋治腹泻
- 60 黄瓜叶散治水泻
- 63 巧用黄瓜治水肿
- 64 黄瓜皮汤治水肿
- 65 醋煮黄瓜治大腹水肿
- 65 牛肉黄瓜治水肿
- 69 巧用黄瓜减肥瘦身
- 70 推荐黄瓜鸡蛋减肥法
- 71 黄瓜猪骨汤消除腿部肥胖
- 72 黄瓜琼脂拌菜帮你消除水肿型肥胖
- 49 黄瓜皮茶解暑热
- 54 黄瓜拌肺片养肺止咳
- 55 二子芦根汤治肺痈咳吐脓血
- 56 黄瓜子蜜糖膏治哮喘
- 60 黄瓜藤治痢疾
- 61 黄瓜根治噤口痢
- 61 木耳黄瓜治便秘
- 62 海蜇拌黄瓜丝治便秘
- 66 姜汁黄瓜辅治水肿
- 66 黄瓜蒲公英粥治水肿淋证
- 72 黄瓜木耳减肥法
- 73 凉拌黄瓜防治肥胖症
- 74 黄瓜粥减肥美白除雀斑



## 75 巧用黄瓜降血脂

75 山楂汁拌黄瓜降血脂

76 蒜醋黄瓜片降血脂

76 紫菜黄瓜汤降低胆固醇

77 肉丁炒黄瓜降脂又降压

78 拍黄瓜拌木耳降血脂

78 黄瓜香菇治高血脂肥胖

## 81 巧用黄瓜降血压

81 大蒜拌黄瓜清热降压

82 黄瓜海蜇丝清热降压

83 黄瓜藤汤治高血压

83 黄瓜汁治高血压

83 银丝黄瓜有利于降压

84 杜仲黄瓜汤补肝肾降血压

85 糖醋黄瓜辅助治疗高血压、冠心病

## 87 巧用黄瓜辅治糖尿病

88 黄瓜丝瓜茶调治糖尿病

88 糖醋黄瓜片治糖尿病烦渴多饮

89 黄瓜木耳汤防治糖尿病

90 黄瓜山药玉竹汤治上中消型糖尿病

92 黄瓜带皮兔治消渴

93 氽兔肉圆黄瓜汤调治糖尿病

94 兔肉黄瓜山药羹补气止消渴

95 兔肉黄瓜汤治消渴

## 96 巧用黄瓜治妇科杂病

96 酸奶黄瓜治妊娠水肿

96 清炒虾仁黄瓜辅治妊娠期糖尿病

97 黄瓜藤治产后腹痛

97 黄瓜炒田鸡佐治女性外阴瘙痒

98 紫菜黄瓜汤治更年期肾虚烦热



## 99 巧用黄瓜治小儿杂病

99 黄瓜叶治婴儿腹泻

99 黄瓜二根汤治小儿腹泻

100 胡萝卜黄瓜汁治小儿便秘

100 黄瓜蜜条治小儿暑热感冒

## 106 黄瓜治杂病简便廉验精方选粹

106 黄瓜皮（根）治黄疸

106 鸡胆汁黄瓜藤饮治胆囊炎

106 黄瓜藤煎治癫痫

107 黄瓜藤治梅尼埃病

107 黄瓜汁配乙醇治神经性皮炎

108 黄瓜猕猴桃汁治嘴唇干裂

101 黄瓜丸治小儿多汗

101 黄瓜皮煎治婴儿湿疹

103 黄瓜藤枯矾散治小儿黄水疮

109 黄瓜汁预防口腔溃疡

110 老黄瓜霜治火眼赤痛

110 黄瓜西瓜汁治咽喉肿痛

110 黄瓜霜治咽喉炎

111 黄瓜种汁治疗烧伤、蜂蜇伤

上 篇

# 黄瓜妙用古今谈



性味

功效

食养常识

药养常识

选购贮藏

## 【医家论述】



“除胸中热，解烦渴，利水道”。

——《日用本草》



“气味甘寒，能清热利水”。

——《本草求真》





上篇

黄瓜妙用



紫案佳肴话黄瓜



簇簇衣中落枣花，村南村北响巢车。  
牛衣古柳卖黄瓜，酒困路长惟欲睡。  
日高人渴漫思茶，敲门试问野人家。

——苏武《卖黄瓜》

黄瓜明明是绿色的，为何叫黄瓜？

据史料记载，黄瓜原名实为胡瓜，是汉朝张骞出使西域时带回来的。胡瓜之所以更名为黄瓜，皆因那场差一点就被引发的血案。

西晋末年，天下大乱，匈奴、鲜卑、羯、氐、羌等少数民族纷纷进入中原，建立了自己的政权。公元 319 年，羯族人石勒建立了后赵王朝，立都于襄国，即今天河北的邢台。

当时中原地区的汉族人民把少数民族人都一概称为“胡人”，把由少数民族地区传入的食品、物件，也都冠以“胡”字。比如

黄瓜，是由西域地区传入的，那时就称为胡瓜。“胡”字在当时带有一种鄙视的意思。

石勒在襄国（今河北邢台）登基做皇帝后，就下令把羯族人称为国人。但老百姓并不买账，依然称他们为胡人，让石勒大为恼火，于是制定了一条法令：无论说话写文章，一律严禁出现“胡”字，违者问斩。

有一天，石勒在单于庭召见地方官员，当他看到襄国郡守樊坦穿着打了补丁的破衣服来见他时，很不满意。他劈头就问：“樊坦，你为何衣冠不整就来朝见？”樊坦慌乱之中不知如何回答是好，随口答道：“这都怪胡人没道义，把衣物都抢掠去了，害得我只好褴褛来朝。”他刚说完，就意识到自己犯了禁，急忙叩头请



◇ 黄瓜原本称胡瓜，只因避讳落黄家



罪；石勒见他知罪，也就不再指责。

等到召见后例行“御赐午膳”时，石勒又指着一盘胡瓜问樊坦：“卿知此物何名？”樊坦看出这是石勒故意在考问他，便恭恭敬敬地回答道：“紫案佳肴，银杯绿茶，金樽甘露，玉盘黄瓜。”石勒听了很满意。据说，从此之后，胡瓜的称呼就被黄瓜取而代之了，在朝野之中传开了。

这则故事的可靠性，还可见于唐代医家陈藏器的《本草拾遗》所述：“北人避石勒讳，改呼黄瓜，至今因之。”而李时珍在《本草纲目》中则说：“张騫使西域得种，故名胡瓜。按杜宝《拾遗录》云：隋大业四年避讳，改胡瓜为黄瓜。与陈氏之说微异。”实际上关于“胡瓜”改“黄瓜”的确切年代应该在隋代，隋炀帝杨广的母亲独孤氏是鲜卑人，因此隋炀帝有一半的胡人血统，但是他本人却十分崇尚华夏蔑视胡夷，根据唐代吴兢的《贞观政要》第6卷《慎所好》载：“隋炀帝性好猜防，专信邪道，大忌胡人，乃至谓胡床为交床，胡瓜为黄瓜，筑长城以避胡。”另有唐代杜