



国医精华药膳

庞 杰◎主编

总主编 刘 莉 朱红霞

防治失眠 药膳大全

一边学中医 一边做药膳

“凡欲诊病，必问饮食居处”

“药以祛之、食以随之”

“毒药攻邪，五谷为养，五果为助，五畜为益，五蔬为充，气味合而服之，以补精益气”

—黄帝内经



中国医药科技出版社

国医精华药膳

防治失眠

药膳大全

丛书总主编 刘 莉 朱红霞

主 编 庞 杰



中国医药科技出版社

内 容 提 要

失眠是临床常见病症。本书主要介绍了预防和治疗失眠的常用药食两用中药及相关药膳的配方、功效、制作方法、食法等内容。本书可供广大中医药爱好者、临床工作者、饮食研究者及失眠患者参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

防治失眠药膳大全/庞杰主编. —北京：中国医药科技出版社，2012. 4

(国医精华药膳/刘莉, 朱红霞主编)

ISBN 978 - 7 - 5067 - 5354 - 8

I. ①防… II. ①庞… III. ①失眠 - 食物疗法 IV. ①R247. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 275212 号

美术编辑 陈君杞

版式设计 郭小平

出版 中国医药科技出版社

地址 北京市海淀区文慧园北路甲 22 号

邮编 100082

电话 发行：010 - 62227427 邮购：010 - 62236938

网址 www.cmstpc.com

规格 710 × 1020mm $\frac{1}{16}$

印张 12 $\frac{3}{4}$

字数 215 千字

版次 2012 年 4 月第 1 版

印次 2012 年 4 月第 1 次印刷

印刷 大厂回族自治县德诚印务有限公司

经销 全国各地新华书店

书号 ISBN 978 - 7 - 5067 - 5354 - 8

定价 25.00 元

本社图书如存在印装质量问题请与本社联系调换

丛书总前言



药膳发源于我国传统中医药文化和烹饪饮食文化，它是在中医药理论的指导下，将中药与适宜的食物相配伍，经加工烹制而成的膳食，可以“寓医于食”，使“药借食味，食助药性”，在人类的养生保健、防病治病史上起到了重要的作用。药膳具有悠久的历史和广泛的群众基础，古人很早就提出了“药食同源”的理论，认为养生要顺应自然，治病要防患于未然。《千金食治》中载：“以食治之。食疗不愈，然后命药。”唐代的《食疗本草》为我国第一部食疗学专著；宋代的《养老奉亲书》、元代的《饮膳正要》、明代的《食物本草》、清代的《老老恒言》等历代本草都将药膳做为中医食疗的一项重要内容。随着社会的发展，人们更加崇尚自然，注重养生康复，因此，取材天然、防治兼备的中医药膳将会受到越来越多人的关注。

药膳的产生和发展是以中医理论体系为基础，中医认为“阴阳失衡，百病始生”，人体的衰弱失健或疾病的发生发展皆与阴阳失调有着重要关系。如何调整阴阳失调，张景岳有云：“欲救其偏，则惟气味之偏者能之。”食物与药物一样，皆有形、色、气、味、质等特性，或补或泻，都是协调阴阳、以平为期，通过补虚扶弱、调整脏腑气机，或祛病除邪、消除病因来防病治病、强身益寿。同时药膳还应当遵循因人、因地、因时、因病而异的原则，所谓得当则为宜，失当则为忌，做到“审因用膳”和“辨证用膳”，即要注意考虑年龄、体质、健康状况、患病性质、季节时令、地理环境等多方面因素，并配合优质的原料和科学的烹制方法，方能发挥药膳的治病和保健作用。

本套丛书以常见病的药膳调养为主要内容，分为胃肠病、肝胆病、妇科病、男科病、糖尿病、儿科病、老年病、三高、失眠、美容等十多个分册。每个分册分为三个部分。第一部分简要介绍药膳的基本概况，如概念、起源与发展、特点、分类、应用原则、制作方法及注意事项等。第二部分以简单明了、通俗易懂的行文风格阐述了各个疾病群的致病特点，病因病机及治法治则等，尤其提示了中医对该病症的治疗方法。第三部分首先介绍了各个疾病群常用中药的来源、性味归经、性状及选购常识、功能与主治、有效成分、药理作用及注意事项；其后

在常用药膳部分中，以“药食兼顾，方便有效”为原则，精心选择了取材方便而确有效果的药膳，详细介绍了包括菜肴、汤汁茶饮酒、粥粉饭羹、糕饼糖果点心等药膳的配方、制作、功效、食法、禁忌。读者可依据自身情况，灵活选择。

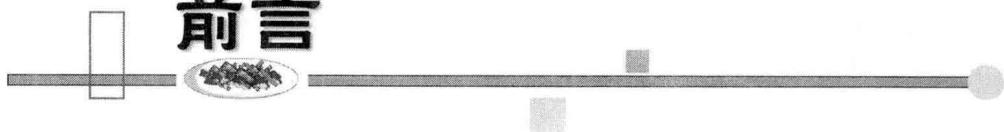
本套丛书融科学性和实用性为一体，搜罗广远，内容丰富，希望能成为珍惜生命、崇尚健康、热爱生活者的良师益友。但需强调的是食治不能代替药治，患病者还应当及时就医，以免贻误病情。

本套丛书工作量大，编写过程中，参阅了诸多专著、手册及科普读物，未能全部一一列出，谨此对相关专家表示衷心的感谢。限于水平、时间和精力，错误在所难免，如有疏漏谬误之处，恳请同行专家及广大读者不吝赐教与指正。

健康是人类永恒追求的目标，随着医药科技的日新月异，我们的丛书也会不断修订更新，再版，以满足广大读者新的需要。

**丛书编委会
2011.11 于广州**

前言



随着人们的生活节奏越来越快，失眠成为临床常见病症。失眠虽不属于危重疾病，但能诱发或加重心脑血管疾病甚至抑郁症、焦虑症等的发生。顽固性的失眠，给病人带来长期的痛苦，并极易形成对安眠药物的依赖。而长期服用安眠药物又可引起医源性疾病。

药膳，可以“寓医于食”，是在传统中医药“辨证论治”理论的指导下，将中药及“药食两用”食物相配伍，制成具有一定色、香、味、形、养的菜肴、汤汁、羹糊、糕点等食品，在大饱口福之余，又达到养生保健、防病治病，延年益寿之用。药膳是中国传统医学的一种治疗方法。

为了改变失眠单纯的药物治疗，通过每日膳食对人体进行调养，进而改善失眠，我们精心编写了本书。本书是《国医精华药膳》丛书之一，书中介绍了中国药膳的源流，失眠的中医病因、病机及辨治特点，精选了20多种失眠常用中药，并结合失眠症患者的个体差异，分别从体质特点、四季特点介绍调补药膳。所列药膳均为民众家居简单易行并美味可口的菜肴、汤汁茶酒、粥粉饭羹、糕饼糖果等之属，并附有详细食材配方、功能主治、制作方法及注意事项等。本书编写中强调知识性、科学性、通俗性、实用性，是一本通俗易懂的普及性药膳读物，相信有助于广大失眠患者、医务工作者对失眠药膳食疗的了解。本书为失眠药膳参考书，如读者需要失眠病证诊治请在医生指导下进行。

本书在资料收集中参考了很多书目，其中只注明了主要参考书籍，而未能一一列出所有参考书籍，在此向有关专家深表谢意。由于水平有限，时间仓促，书中定有不妥之处，请广大读者指正。

编 者
2011 年 11 月

目录

第一章 关于药膳

第一节 什么是药膳	1	第五节 药膳的应用原则	8
第二节 药膳的起源与发展	2	第六节 药膳的制作	11
第三节 药膳的特点	3	第七节 药膳的注意事项	14
第四节 药膳的分类	4		

第二章 关于失眠

第三章 失眠常用药膳

第一节 失眠常用中药	19
果实、种子类	19
酸枣仁	19
柏子仁	19
远志	20
小麦	20
秫米	21
莲子	21
莲子心	22
大枣	22
龙眼肉	23
核桃仁	23
桑葚	24
五味子	24
根、根茎类	25
人参	25
百合	26
茎木、皮类	26
首乌藤（夜交藤）	26
合欢皮	27
花、叶类	27
合欢花	27
矿石类	28
龙骨	28
磁石	29
动物类	29
牡蛎	29
珍珠	30
其他类	30
茯苓	30



茯神	31	灵芝茶	41
灵芝	31	芝麻奶	41
琥珀	32	甘麦大枣饮	41
第二节 常用药膳方	33	枣仁枸杞茶	41
一、失眠通治药膳方	33	灵芝牛奶饮	41
菜肴类	33	圆肉枣仁饮	42
五味子蒸猪心	33	百合莲子麦冬饮	42
五味子蒸鱼头	33	夜交藤蜂蜜饮	42
柏子仁炖猪心	33	茯神蜂蜜饮	42
柏子仁蒸仔鸡	34	枣仁龙骨远志饮	42
西芹炒百合	34	柏子仁菊花蜜饮	43
拔丝山药	34	茯神酒	43
枣仁蒸鱼	35	远志酒	43
枣仁炖仔鸡	35	粥粉饭羹类	43
红枣炖羊心	35	小麦粥	43
珍珠鸡	36	枣仁粥	44
妙香丸子	36	百合粥	44
汤汁茶饮酒类	37	茯苓粥	44
五味子炖蛋	37	柏子仁粥	44
珍珠银耳	37	莲子粥	44
红枣桂圆猪心汤	38	莲子远志粥	45
莲子百合瘦肉汤	38	枣仁百合面	45
天麻猪脑汤	38	珍珠香菇面	45
黑木耳猪脑汤	38	桂圆蛋羹	46
四物肝片汤	39	膏糖蜜糊类	46
琥珀蜂蜜汁	39	红枣柏子仁膏	46
蜂蜜菊花茶	39	百合二仁红枣蜜	46
合欢花茶	39	五味子红枣蜜露	47
五味子茶	40	枣仁核桃仁糊	47
枸杞五味子茶	40	糕饼糖果点心类	47
龙眼茶	40	茯苓糕	47
柏子仁茶	40	五味山药安神糕	47
石菖蒲茶	40	茯苓饼	48



合欢花丝瓜卷	48	红枣玫瑰黑米粥	56
二、气郁质类调治药膳方	48	合欢花粥	57
菜肴类	48	玫瑰薏苡百合粥	57
玫瑰野菌煨鱼头	48	香橼佛手粥	57
厚朴香附煨猪心	49	香橼茯苓粥	57
合欢花蒸猪肝	49	香附栀子粥	58
丹参石斑鱼	50	玫瑰饭团	58
红花丹参炒青瓜	50	糕饼糖果点心类	58
槐花炒鸡蛋	50	玫瑰糕	58
厚朴花烧虾球	51	香橼枸杞红枣饼	59
汤汁茶饮品类	51	佛手合欢肉包	59
玫瑰上素汤	51	香附薏苡萝卜素卷	59
合欢花猪肝瘦肉汤	51	枸杞玫瑰肉卷	60
合欢花疏肝解忧汤	52	三、痰湿质类调治药膳方	60
白萝卜枸杞猪骨汤	52	菜肴类	60
萝卜丝鲫鱼汤	52	菖蒲猪心	60
青皮白鸭汤	53	薏苡仁远志清炖大白菜	61
川芎天麻炖鱼头	53	汤汁茶饮品类	61
香橼理气蜂蜜汁	53	茯神金针菜牛心汤	61
合欢花柏子仁茶	53	山药芡实鸡汤	62
玫瑰蜂蜜茶	54	薏苡仁山药炖鸡	62
玫瑰茉莉茶	54	木瓜猪骨汤	62
薰衣草玫瑰茶	54	竹茹墨鱼	63
绿萼梅安神茶	54	远志牛肉汤	63
佛手陈皮莲心茶	54	石菖蒲橘皮汁	63
香橼橘皮饮	54	车前子钩藤茶	63
柴胡菊花决明饮	55	竹茹芦根茶	64
川芎活血茶	55	竹茹饮	64
丹参红花饮	55	远志核桃牛奶饮	64
芦荟龙胆草蜜饮	55	芡实百合桂花饮	64
丹参酒	56	粥粉饭羹类	65
玫瑰花酒	56	淮山赤豆茯苓鸡蓉粥	65
粥粉饭羹类	56	陈皮茯苓粥	65



竹沥粥	65	参杞烧海参	76
芡实山药粥	65	红花羊心	77
芡实莲子饭	66	藏红花蒸蛋	77
山药薏米羹	66	莲子鲤鱼	77
膏糖蜜糊类	66	阿胶核桃仁炖鹌鹑	78
木瓜山药酸奶	66	桂圆枣仁锅炸	78
糕饼糖果点心类	67	汤汁茶饮酒类	79
茯苓养胃糕	67	药膳乌鸡汤	79
茯苓马蹄糕	67	党参麦冬五味子瘦肉汤	79
三仁糕	67	八宝鸡汤	79
茯苓赤豆包	68	黄芪枸杞百合猪骨汤	80
山药茯神薏米墨鱼包	68	黄芪虾仁汤	80
薏苡百合茯苓芦荟卷	68	西洋参甲鱼汤	80
四、气虚质类调治药膳方	69	西洋参莲子汤	81
菜肴类	69	西洋参乌鸡汤	81
蜜汁山药	69	鲍鱼莲子煲瘦肉	81
人参里脊	69	白果鸡汤	82
人参乳鸽盅	70	归芪红枣百合汤	82
枸杞叶炒猪心	70	山药扁豆红枣汤	82
景天龙眼羊肉煲	70	鹌鹑蛋桂圆汤	83
党参黄芪炖鸽子	71	参杞蛋花汤	83
党参大枣炖鳝鱼	71	参归炖猪心	83
党参桂圆童子鸡	71	八珍补益安神汤	83
黄芪桂圆牛肉	71	益母草当归炖蛋	84
补骨脂蒸猪心	72	四仁聪脑汤	84
陈皮黄芪炖鸡心	73	豆腐大枣猪血汤	84
黄芪鲫鱼	73	鸡血藤桂圆补血汤	85
黄芪皱纹肉	73	牛肉健脾安神汤	85
太子参五味子炖鸡	74	党参枣仁茶	85
茯苓粉蒸排骨	74	洋参五味子茶	85
当归黄芪蒸鸽子	75	红景天蜜饮	86
四君蒸鸭	75	参术饮	86
桂圆肉烧鹅	76	刺五加蜜饮	86



绞股蓝蜜饮	86
阿胶当归鸡子黄饮	87
洋参五味核桃饮	87
龙眼酒	87
当归地黄酒	87
人参枸杞酒	88
人参补酒	88
养心安神酒	88
补血益气酒	89
沙苑莲须酒	89
粥粉饭羹类	89
归脾麦片粥	89
刺五加粳米粥	90
参芪百合薏米粥	90
莲枣薏仁粥	90
枸杞党参百合粥	90
大枣枣仁粥	91
阿胶枣仁粥	91
党参茯神粥	91
桂圆栗米粥	91
养心粥	92
猪心山药粥	92
山药馄饨	92
茯苓香菇饭	93
山药参枣糯米饭	93
桂圆莲子羹	93
桂圆枣仁藕粉羹	94
膏糖蜜糊类	94
山药黑芝麻奶糊	94
糕饼糖果点心类	94
当归芍药糕	94
十全大补糕	95
党参茯苓黑芝麻汤圆	95
人参薯蓣糕	96
荷叶包枣仁莲子糕	96
枣仁豆沙包	96
蜜汁莲枣	97
五、阴虚质类调治药膳方	97
菜肴类	97
百合炒鸡丁	97
百合知母鸡翅	98
牡蛎枣仁蒸猪心	98
姜汁牡蛎	98
灵芝粉蒸肉饼	99
西芹炒牛肉	99
麦冬炒苦瓜	99
麦冬枸杞炒鸡蛋	99
黄精烧鸡	100
黄精溜黄菜	100
地黄乌鸡	100
北沙参煲龟	101
枸杞百合烧排骨	101
何首乌大枣猪肘煲	102
汤汁茶饭酒类	102
桑葚枸杞银耳汤	102
补肾安神汤	102
百合玉竹炖乌鸡	103
花旗参石斛煲瘦肉	103
玉竹红萝卜炖排骨	103
柏子仁淮山猪心汤	103
牡蛎鲫鱼汤	104
鲜牡蛎豆腐汤	104
竹叶清心安神汤	104
女贞子枸杞牛肉汤	105
当归炖乌鸡	105
土茯苓煲龟	105
百合枣龟汤	106
五加皮五味子炖猪肝汤	106



生地玄参炖猪肝	106	枸杞女贞养颜膏	115
熟地阿胶瘦肉汤	106	桑葚核桃仁黑芝麻糊	116
何首乌炖海带	107	糕饼糖果点心类	116
石决明煲花枝	107	桑葚芝麻茯苓糕	116
生地黄蜜汁	108	六味地黄糕	116
桑葚茶	108	桑葚夜交藤蛋糕	117
枸菊清心茶	108	夜交藤香菇白菜素包	117
西洋参生地茶	108	六、春季失眠调治药膳方	117
麦冬莲心茶	109	菜肴类	117
柏子杏仁奶茶	109	回春炖盅	117
女贞子蜂蜜饮	109	丹参灵芝炖猪肚	118
花生叶首乌藤饮	109	玄参猪肝	118
酸枣百合饮	109	柏子仁核桃炒豆芽	119
参叶清心饮	110	阿胶烧豆腐	119
葛根麦冬饮	110	核桃仁姜末拌菠菜	119
北沙参枸杞麦冬饮	110	莲子牛肚	120
麦冬枸杞银耳饮	110	枸杞蒸乳鸽	120
生地玄参饮	111	黄芪五味炖仔鸡	120
女贞子酒	111	枣仁芝麻炸仔鸡	121
龟地酒	111	珍珠煮鸽蛋	121
何首乌养肾酒	111	珍珠红枣煮鸽蛋	121
五味沙苑酒	112	柏子仁炸鸡脯肉	122
粥粉饭羹类	112	山药柏子仁炸鸡翅	122
首乌百合粥	112	灵芝蒸猪心	122
白芍枣粥	112	灵芝蒸豆腐	123
知母清心粥	113	山药烧黄花鱼	123
地黄双仁粥	113	吉利堂四味鲳鱼	124
糯米乌龟粥	113	汤汁茶饮酒类	124
百合玉竹萝卜面	114	芹菜红枣汤	124
枸杞干贝饭	114	茯苓黑鱼汤	124
黑芝麻山药羹	114	莲子桂花冰糖汤	125
麦冬莲肉茯神羹	115	人参灵芝猪肝汤	125
膏糖蜜糊类	115	淮山芡实老鸽汤	125
竹叶梨膏	115	芹菜茼蒿汁	126



杞子山药猪脑汤	126	远志菊花烧桂鱼	135
人参猪脑五味汤	126	枸杞滑溜里脊片	135
葱白红枣汤	126	绿豆百合鲜藕炖瘦肉	136
桑葚桂圆饮	127	长春鹌鹑蛋	136
牛奶灵芝枸杞饮	127	汤汁茶饮酒类	136
珍珠牛奶	127	双叶冬瓜解暑汤	136
龙莲鸡蛋汤	127	猪肝菊花汤	137
五味子酒	128	灯芯草竹叶鲫鱼汤	137
粥粉饭羹类	128	生地侧柏茅根竹叶汤	137
莲子桂圆粥	128	百合汤	137
百合杏仁粥	128	参莲汤	138
天麻竹沥粥	128	双豆百合猪蹄汤	138
陈皮茯苓粥	129	黄酒核桃泥汤	138
丹黄蜂蜜粥	129	甘麦大枣汤	138
鸭血鲫鱼粥	129	红枣汁	139
桑葚粥	129	除烦冰糖茶	139
参枣米饭	130	甘莲饮	139
膏糖蜜糊类	130	绿豆百合牛奶饮	139
桑葚蜜膏	130	侧柏大海饮	140
七、夏季失眠调治药膳方	130	乌梅党参饮	140
菜肴类	130	粥粉饭羹类	140
珍珠猪心	130	青蒿绿豆粥	140
夏日田园	131	百合红枣粥	141
生煸枸杞叶	131	夜交藤粥	141
豆豉炒苦瓜	131	小麦粥	141
白芍素鲜藕	132	紫石英粥	141
夏荷豆豉蒸排骨	132	小米稀粥	141
枣仁核桃烧豌豆	132	竹沥粥	142
珍珠内金炒西兰花	133	龙胆草粥	142
核桃柏子仁炒荷兰豆	133	莲子清心粥	142
灵芝菊花炖蛤蜊肉	133	百合莲子粥	142
独脚金煲瘦肉	134	莲子百合羹	142
炒胡萝卜酱	134	百合银耳莲子羹	143
天麻枣仁烧鸡丁	134	膏糖蜜糊类	143



枸杞桂圆膏	143	龙眼莲子汤	152
糕饼糖果点心类	143	猪心莲参圆肉汤	153
健脾茯苓糕	143	燕窝鸡汤	153
柏子仁蒸发糕	144	黄连阿胶鸡子黄汤	153
莲子糕	144	麦冬石斛煲鸡	153
八、秋季失眠诊治药膳方	144	玉竹百合丝瓜汤	154
菜肴类	144	莲子银耳鸡汤	154
麦冬杏仁煲猪肺	144	益寿银耳汤	154
玉竹卤猪心	145	决明肉苁蓉茶	154
远志煮龟肉	145	莲心茶	155
人参灵芝猪腰汤	146	龙眼冰糖茶	155
灵芝人参蒸猪蹄	146	枸杞菊花茶	155
合欢皮烧海参	146	八宝茶	155
人参油烫鸭	147	百麦安神饮	156
归参山药猪腰	147	粥粉饭羹类	156
灵芝烧鸭块	148	大枣首乌粥	156
淮山杞子炖猪脑	148	龙眼银耳粥	156
丹参灵芝蒸猪脑	148	养心粥	157
丹参灵芝炖猪胰	149	菊花粥	157
生地蒸黄鸡	149	百合粥	157
淮山玉竹炖白鳝	149	栗板冰糖粥	157
花旗参浮小麦炖竹丝鸡	150	大米百合粥	157
莲子百合煲瘦肉	150	灵芝小麦粥	158
玉竹蒸仔鸭	150	龙眼大枣粥	158
汤汁茶饮酒类	150	泥鳅粥	158
三味安眠汤	150	百合莲子雪梨粥	158
沙参心肺汤	151	二冬枣仁粥	159
浮小麦猪心汤	151	茯苓银耳鹌鹑蛋	159
桂圆莲子汤	151	冰糖莲子羹	159
莲子猪心汤	151	藕茅冰糖羹	159
酸枣仁汤	152	天冬茯苓羹	160
归芪红枣汤	152	膏糖蜜糊类	160
静心汤	152	松子核桃膏	160
安神汤	152	百合二冬膏	160



杞子酒	160	龙眼二冬鲍鱼汤	171
鲜百合蜂蜜	161	桂圆枸杞甲鱼汤	171
糕饼糖果点心类	161	红枣羊肉汤	172
灵芝饼	161	菟丝子羊心汤	172
九、冬季失眠调治药膳方	161	乌鸡白凤汤	172
菜肴类	161	肉苁蓉炖羊心	173
党参熟地鸽子煲	161	五宝茶汤	173
参芪炖乌鸡	162	枸杞煲鸡蛋	174
远志煮龟肉	162	夜交藤大枣茶	174
虫草牡蛎炖海参	162	柏子仁饮	174
珍珠枸杞蒸鱼翅	163	美容养颜酒	174
茯苓灵芝羊肉汤	163	粥粉饭羹类	175
郁金灵芝炒羊心	163	磁石肾粥	175
远志烧牛肉	164	茯苓大枣粥	175
柏子仁黄花烧大蒜	164	龙眼粥	175
何首乌煨鸡	165	龙眼炖雪蛤	175
朱砂柏子仁炖海参	165	夜交藤大枣粥	176
珍珠母柏子仁煮大虾	165	二仁粥	176
桑葚五味烧鱼翅	166	苁蓉茯神粥	176
五味蘑菇烧蹄筋	166	鹿角胶粥	176
百合龟肉煲	167	红参黑米粥	177
杞子山药炖甲鱼	167	山药灵芝糯米粥	177
西洋参炖海参	168	参枣米饭	177
活力宝	168	姜韭鸡蛋羹	177
合欢皮烧腰花	168	膏糖蜜糊类	178
灵芝烧猪肉	169	鹿胎膏	178
合欢皮炖乌鸡	169	安神膏	178
枸杞海参鸡片	169	糕饼糖果点心类	178
黄精灵芝煮鸡块	170	人参蚂蚁瘦肉包	178
汤汁茶饮酒类	170	菟丝酸枣糕	179
当归生姜羊肉汤	170	附 防治失眠药膳常用中药图辨	
熟地黄芪羊肉汤	171	181

第一章 关于药膳

药膳，既是中国传统医学的一种治疗方法，也是中华民族独具特色的饮食形式之一。药膳文化历史悠久，源远流长，为人类的健康长寿做出了积极的贡献。近年来，随着人们对绿色生活的推崇，味道宜人、营养丰富、能够防病治病的药膳得到了越来越多人的青睐，一股药膳热潮已经兴起。做为民族医学和传统饮食完美结合的产物，药膳这一带有中国古老而神秘色彩的东方文化，正在走出国门，迈向世界。今天，就让我们揭开药膳的神秘面纱，去探寻其中的奥妙。

第一节 什么是药膳

提到药膳，许多人不禁要问，何谓“药膳”？药膳是药物还是食物？其实药膳并不是简单的中药加食物，它是在传统中医药“辨证论治”理论的指导下，将中药与某些具有药用价值的食物相配伍，经加工烹制而成的具有一定色、香、味、形、养的菜肴、汤汁、羹糊、糕点等食品。药膳可以“寓医于食”，即既取药物之性，又取食物之味，“药借食力，食助药威”，二者相辅相成，相互协调，服用后，既可获得丰富的营养，又可养生保健、防病治病，延年益寿，具有保健和治疗双重效果的药用食品。

由此可见，药膳是一种兼有药物功效和食品美味的特殊食品，是中医传统“药食同源”理论的最好体现，也有许多书籍直接将“药膳”称之为“食治”、“食养”、“食疗”和“食药”。说明药膳在使食用者享受美食的同时，又使其身体得到滋补，疾病得到治疗。所以中国传统药膳的制作和应用，不仅仅是一门学问，更可以说是一门艺术。

现代药膳充分总结和应用了古人的宝贵经验，同时吸取了现代养生学、营养学、烹饪学的研究成果，正逐步向理论化、系统化、标准化、多样化、世界化的方向发展，食用方式也由传统的菜肴饮食汤品类发展为新型饮料类、冲剂类、胶囊类、浓缩剂类、罐头类、蜜饯类等，更加体现了现代人对健康以及原生态疗法和高品质食物的追求。



第二节 药膳的起源与发展

药膳究竟起源于何时呢？其实早在人类社会的原始阶段，人们还没有掌握将药物同食物相区分的方法时，就已经认识到“药食本同源”的重要特点，并不断地探索和实践中，逐渐形成了药膳的雏形。

“药膳”一词则最早见于《后汉书·列女传》，中有“母惻隐自然，亲调‘药膳’，恩情笃密”的字句。其实在药膳一词出现之前，很多古籍中已有关于制作和应用药膳的记载。《周礼》中就记载了给周天子配专门负责饮食卫生的“食医”来掌握调配其每日的饮食，而且要根据一年四季不同的时令要求来变化膳食。此外，在专治内科的“疾医”条下也特别强调了“以五味、五谷、五药^①类以养其病”的内容。这些记载表明，我国早在西周时代就有了丰富的药膳知识，并出现了从事药膳制作和应用的专职人员。

先秦时期的食疗理论已具雏形，制作也较为成熟。成书于战国时期的《黄帝内经》在论述食与人的关系时，指出“凡欲治病，必问饮食居处”强调了患者的饮食习惯、食物来源等对治疗疾病的重要性。而“治病必求其本，药以祛之，食以随之”的经典理论，则强调病除之后食养的必要性。书中还提到了许多食物的药用价值，在其所载的13首方剂中就有8首属于药食并用的方剂，如乌骨丸，是由茜草、乌骨、麻雀蛋、鲍鱼制成。

秦汉时期药膳有了进一步发展。汉代医圣张仲景在其所著的《伤寒杂病论》、《金匮要略方论》中除了用药治物疗还采用了大量的饮食调养方法来配合，如在清热力较强的白虎汤中加入粳米以调养胃气使之不致受损，在逐水力较强的十枣汤中用枣汤煎煮以防伤及正气。诸如此类的还有竹叶石膏汤、当归生姜羊肉汤、百合鸡子黄汤、甘麦大枣汤等。在食疗方面张仲景发展了《黄帝内经》的理论，突出了饮食的调养及预防作用，开创了药物与食物相结合治疗重病、急症的先例，还记载了食疗的禁忌及应注意的饮食卫生。这一时期为我国药膳食疗学的理论奠基时期。

唐代名医孙思邈在《备急千金要方》中专设“食治”一篇，其中共收载药用食物164种，分为果实、蔬菜、谷米、鸟兽四大门类，至此食疗已经开始成为专门的学科。孙思邈还指出：“食能排邪而安脏腑，悦情爽志以资气血”。说明

^① 五味、五谷、五药：五味，即酸、苦、甘、辛、咸五种性味；五谷，即麻、黍、稷、麦、豆五种粮食作物；五药，即茯苓、朱砂、雄黄、人参、赤箭五种代表药物。