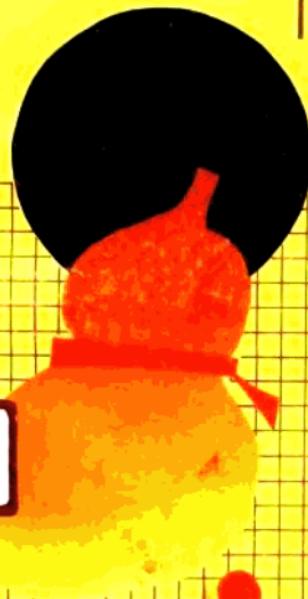


# 民间药膳药酒良方选

● 广西民族出版社  
● 梁兴才 沈成英编著

如何浸泡和饮用药酒  
部分中草药方的起源  
鱼肉乳蛋功效配方与禁忌  
鲜花入药可健身治病



## 前　　言

一、药膳、药酒中的药，多属《神农本草经》中上品，所谓上品，就是对人体有补益之物，可经常（或长期）应用，有轻身强壮、延年益寿之功。深受日本人欢迎，药膳发展“方兴未艾”。有面向世界，日益高涨之势。

二、各种配方之剂量，均属成人量，小儿需酌减，或从小到大，首次食用后，自觉良好，则可逐渐增加剂量或食用次数。此法亦适用于消化不良、老人或病后体衰者。

三、本书各章节的配方对不同人群、不同体质的人，有不同的功效，若阅读完后，则有助于你选择最适宜的配方，或认为其中许多方都适用者，可交替应用。以互补各自之不足，效果更佳。

四、配方中即使替换某一种成分，也可应用，或以功效相似之物代替，例如，缺蜜枣，可用黑枣代；缺红参，可用党参代；缺粳米，可用一般新鲜的白米代。

五、本书既有现代的科学知识和科研成果，也有行之有效的验方和秘方，内容多种多样，均在各章节中插叙，故读者只有看完该书后才能懂得哪些知识、哪些配方是自己或亲友所需要的。有助于你从知识的宝库中择优录用。

---

# 目 录

<b>一、科学饮食的重要意义</b> .....	( 1 )
生命需投入强壮益智之物是什么.....	( 5 )
极有助于大脑健康的一门艺术.....	( 7 )
饮食与疾病的发生令人惊异.....	( 9 )
注意体内生理求救的信号.....	( 11 )
五味入五脏的奇妙学说.....	( 12 )
不可忽视的饮食禁忌.....	( 15 )
<b>二、独具中西医结合优势的药膳配方</b> .....	( 16 )
药膳配方的科学性与实用价值.....	( 19 )
体育运动员饮食与药膳配方.....	( 20 )
增强爆发力与耐力的药膳方.....	( 22 )
预防游泳抽筋与肌肉酸痛良方.....	( 24 )
抗炎热的药膳良方.....	( 26 )
治高温干燥病验方.....	( 27 )
自治发热药膳配方.....	( 28 )
怎样配制清凉茶.....	( 29 )
防治中暑药膳方.....	( 31 )
寒冷环境生活药膳方.....	( 33 )
增强身体抵抗力药膳方.....	( 33 )
减少感冒的良好方法.....	( 35 )
有效安全治感冒药膳方.....	( 36 )

血管硬化与多种痛症药膳方	( 39 )
高血压头痛药膳方	( 41 )
预防脑中风与高血压心脏病药膳方	( 42 )
偏头痛药膳方	( 44 )
眩晕症药膳方	( 44 )
颈椎病药膳方	( 45 )
地方性甲状腺肿药膳方	( 46 )
甲状腺机能亢进药膳方	( 47 )
补益小儿头发与美颜药膳方	( 48 )
几种眼病药膳方	( 51 )
鼻病药膳方	( 54 )
口腔病药膳方	( 54 )
咽喉病药膳方	( 55 )
咳嗽药膳方(附小儿咳嗽良方)	( 57 )
咳血吐血药膳方	( 59 )
哮喘药膳方	( 60 )
肺病药膳方	( 61 )
心脏病药膳方	( 62 )
食道病药膳方并治骨阻食道	( 64 )
胃病药膳方并治出血	( 65 )
肝胆病药膳方	( 66 )
消化不良药膳方	( 67 )
胃肠功能紊乱药膳方	( 68 )
痢疾肠炎药膳方	( 69 )
大便秘结药膳方	( 70 )
肾病药膳方	( 71 )

尿血药膳方	( 72 )
前列腺炎药膳方	( 73 )
糖尿病药膳方	( 74 )
腰腿痛药膳方	( 75 )
风湿性关节炎药膳方(附治类风湿秘方)	( 76 )
偏瘫药膳方	( 77 )
消除忧郁药膳方	( 78 )
安胎药膳方	( 79 )
气血虚药膳方	( 80 )
月经病药膳方	( 81 )
白带过多药膳方	( 82 )
不孕症药膳方	( 83 )
男女性欲减退药膳方	( 84 )
小儿疳积药膳方	( 85 )
防治痱子药膳方	( 86 )
防治小儿佝偻病药膳方	( 87 )
<b>三、茶叶配方在健身抗癌中的良好作用</b>	( 88 )
茶叶抗癌药膳方	( 93 )
抗鼻咽癌与肠癌药膳方	( 94 )
抗肺癌药膳方	( 94 )
抗乳房肿瘤药膳方	( 94 )
抗肝癌药膳方	( 95 )
抗白血病药膳方	( 95 )
抗膀胱癌药膳方	( 96 )
护肝解毒抗癌抗辐射损伤	( 97 )
减少与防止致癌物生成	( 98 )

茶叶与猕猴桃的抗癌效能	( 99 )
益心脾以抗癌药膳方	( 100 )
易得的解毒抗癌剂	( 101 )
消炎抗癌药膳方	( 102 )
含多聚糖的抗癌方	( 103 )
增强免疫功能的抗癌方	( 104 )
抗子宫颈癌药膳方	( 104 )
瓜蒌为什么能抗癌	( 105 )
健脾止泻抗胃癌药膳方	( 106 )
润脏腑益气力的抗癌佳品	( 106 )
癌致水肿口渴药膳方	( 107 )
癌致自汗不止药膳方	( 108 )
疽瘤药膳方	( 108 )
脂肪瘤并腹泻药膳方	( 109 )
癌致高热药膳方	( 110 )
癌致便血药膳方	( 111 )
<b>四、乘车船远途外出的饮食配方</b>	( 113 )
预防晕车晕船的饮食配方与措施	( 113 )
乘车乘船后的饮食宜忌	( 115 )
登机前的饮食配方	( 115 )
居住外地的饮食配方及应注意事项	( 116 )
水土不服药膳方	( 117 )
<b>五、生动有趣的方药起源</b>	( 119 )
功似人参的三七为何又名山漆	( 119 )
治肝肿大的二至丸亦治盗汗	( 120 )
因治蛇伤有效而命名的扛板归	( 121 )

功能止血的鹿衔草是鹿报恩而得名	( 122 )
金钱草治结石有效的情由	( 123 )
枸杞子使人青春长驻的趣闻	( 124 )
从现代药理看何首乌黑头发的典故	( 125 )
诗人白居易赞益肝补血的地黄	( 125 )
传奇式的好梨使书生病后康复	( 126 )
大黄治急重病为何有将军之称	( 127 )
蟋蟀治腹水的有趣实践	( 128 )
易得的鸡内金治消化性溃疡与症瘕	( 128 )
治久溃疮疡药膳方	( 129 )
一贯煎为什么能治多种肝病	( 131 )
活血止痛的失笑散为何叫失笑	( 132 )
治无汗烦躁咳嗽喘息的大小青龙汤	( 132 )
治暑热腹泻的六一散为何又叫天水散	( 133 )
治急腹症的大小承气汤为何要承气	( 134 )
治热证的白虎汤白虎属何方神	( 135 )
越婢汤治水肿的由来	( 135 )
疏凿饮子为什么能开闭塞	( 137 )
越鞠丸为什么能治六郁症	( 138 )
金锁固精丸为什么能治早泄、遗精	( 138 )
治便秘用黄龙汤为什么有龙样功力	( 139 )
治慢性痢疾的真人养脏汤	( 139 )
治一切阴疽的阳和汤有新用途	( 140 )
治气滞血瘀腹痛的血府逐瘀汤	( 141 )
治胸痛胃痛的左金丸	( 142 )
健脾补气增强抗病力的四君子	( 143 )

治胃火牙痛与糖尿病的玉女煎	( 143 )
甘露消毒丹与甘露饮为什么功效殊异	( 144 )
玉钥匙为治咽喉肿痛之神药	( 145 )
清震汤治雷头风	( 146 )
止痉汤既治面痉挛又治发热抽筋	( 146 )
真武汤为何叫真武及强心的依据	( 147 )
<b>六、名医喜欢饮药酒与浸药酒的方法</b>	( 149 )
甘凉健胃药酒	( 150 )
强心利尿药酒	( 151 )
促进食欲药酒	( 152 )
镇静止痛药酒	( 153 )
祛痰止咳药酒	( 154 )
益心宁神药酒	( 154 )
滋养强壮药酒	( 155 )
补血治风湿药酒	( 156 )
治腰痛药酒	( 156 )
促进乳汁分泌药酒	( 157 )
治消瘦药酒	( 158 )
治低血压药酒	( 159 )
治高血压药酒	( 159 )
治阳萎药酒	( 159 )
治月经不调药酒	( 160 )
治慢性腹泻药酒	( 160 )
宁心悦颜药酒	( 160 )
滋阴养血药酒	( 161 )
延年益寿药酒	( 162 )

注意事项	( 162 )
<b>七、鱼肉乳蛋功效配方与宜忌</b>	( 164 )
鱼肉类	( 164 )
兽禽类	( 167 )
乳类	( 171 )
蛋类	( 174 )
<b>八、可供观尝与药食同用的鲜花</b>	( 177 )
黄花菜·栀子花·南瓜花	( 177 )
总领群芳的梅花	( 178 )
牡丹花·杜鹃花·荷花	( 179 )
水仙花·山茶花·月季花	( 179 )
百合花	( 180 )
傲霜怒放的甘菊花	( 180 )
柚花	( 180 )
蚕豆花	( 181 )
桂花·芭蕉花治心绞痛	( 181 )
密蒙花	( 182 )
旋复花	( 182 )
扁豆花	( 182 )
木槿花	( 183 )
鸡冠花	( 183 )
红花	( 184 )
蒲黄	( 184 )
合欢花	( 184 )
芙蓉花	( 185 )
玳玳花	( 185 )

栗花·玫瑰花	( 186 )
茉莉花·昙花	( 186 )
石榴花·苧麻花·绿豆花	( 187 )
迎春花·芍药花·田七花	( 187 )
黄花菜蜜汁治声音嘶哑·木棉花	( 187 )
<b>九、对照体型选择益身健脑食物</b>	( 189 )
(一)、燥热少津型	( 189 )
(二)、阳虚寒冷型	( 189 )
(三)、气虚卫弱型	( 189 )
(四)、脾虚湿滞型	( 189 )
(五)、血瘀隐痛型	( 190 )
(六)、嗜食肥胖型	( 190 )
(七)、脑力劳动型	( 190 )
(八)、体力劳动型	( 192 )
<b>十、饮食最佳条件反射的泉源</b>	( 195 )
<b>附录一、优良的育儿药膳方</b>	( 204 )
<b>附录二、补充浸药酒的方法</b>	( 206 )

## 一、科学饮食的重要意义

苏联科学家研究表明，根据不同人的消化能力，调整饮食，如适宜的食谱，则有益于健康和病后康复。日本学者研究发现，肥肉烹调得法有益于长寿。最合理的猪油与植物油之比是7：10，或交替食用。冲绳长寿老人喜欢食猪肉，先煮二、三小时后加入海带或萝卜再煮1小时，脂肪减少30%~50%，而不饱和脂肪酸增加。20世纪初，日本人矮小，近50年却大幅度增高，1970年和1939年相比，6岁儿童平均身高增长5.4厘米，12岁平均增长9.3厘米，17岁平均增长4.7厘米，男性平均寿命为74.54岁，女性为80.18岁。居世界第一位。其奥妙在于讲究饮食，故日本专家指出：科学饮食是提高国民身体素质极为重要的因素。就拿食物中的维生素和矿物质来说吧。维生素是青少年生长发育不可缺少的重要营养成份，对体形影响极大。膳食缺乏维生素D，会导致佝偻病；维生素A不足，则身体生长发育迟缓；维生素B<sub>1</sub>缺乏，致体质虚弱，神经、心血管功能都会受到不良影响；维生素B<sub>2</sub>缺乏会引起消化不良、食欲不振，导致口腔溃疡；维生素C缺乏会降低抗病力、易出血、贫血；维生素E缺乏会引起生殖器功能不正常，或对机体代谢带来不良影响。

食物缺乏钙、磷、锌会导致脊柱、四肢骨骼发育不全，

使身材矮小；膳食中缺乏铁会引起贫血，对骨骼生长也不利；其它如镁、铜、锰、铬、硒等，也是机体所必须的。前人用铜治骨折，苏联有科学家调查3000多名学生，结果发现饮食中铜的摄入足与缺对身高有关，高于平均身高的学生摄入了足够数量的铜元素；低于平均身高的学生，铜摄入量则偏低。动物实验也有类似结果。而动物肝、鸡蛋、大豆、牡蛎、贝壳类等都不同程度地含有铜元素。

维生素B<sub>12</sub>是维持机体血液与生殖系统生理活动的物质之一，靠食物提供。若摄入不足可导致恶性贫血。最近有研究证明，维生素B<sub>12</sub>缺乏的小鼠睾丸萎缩、精子减少，增加维生素B<sub>12</sub>后，症状即得到改善，研究人员进一步研究表明，维生素B<sub>12</sub>之所以能改善男性生育功能，是与增强精子形成过程中脱氧核糖核酸及核糖核酸的合成有关。还可改善因x线、抗癌剂、某些化学制剂所致的生精障碍。为此建议多食含维生素B<sub>12</sub>的食物如蛋黄、动物肝、奶、谷物、豆类等。

科学家研究证明，科学的饮食或者起码说，属于正确的饮食，能使寿命延长，非科学的或说是错误的饮食，使人易致疾病，寿命缩短。许多食源性疾病，都是由于人们缺乏科学饮食，所造成的。美国针对营养过剩问题，采取了各种营养需要的指导措施，结果使病从口入的发病率及死亡率大幅度下降，如心脏病下降25%，呼吸道感染下降26%，肿瘤下降20%，糖尿病下降50%。

有科学家在调查中发现：在488个经常食胡萝卜的人中，只有2人患了肺癌，另有488个极少食胡萝卜的人中，有14人患了肺癌，为前者的7倍。又如：每天食85克大蒜、

洋葱、大葱的人，发生胃癌的危险性比每天只食28克蒜葱的人低60%。这是由于蒜葱可抑制肿瘤形成、生长和扩散。

常吃蜂蜜、芝麻、杏干和酸奶多长寿。有人调查100多位百岁老人，其中80%以上的老人经常食蜂蜜。芝麻含维生素E，经常食芝麻的人，可延缓衰老。

有营养学家研究指出，人体之所以患病，其中一个较大原因是：膳食失衡。体内六十多种所必须的营养元素，如果失去应有的比例关系，都会导致疾病，如，缺锌元素可以诱发痴呆、发育不良、发育畸形、糖尿病；缺硒元素可以导致肿瘤、心血管病、糖尿病；缺铁元素，可导致缺铁性贫血等等。如果在发病之前，就能测出某种元素的缺少，而及时通过药食同用的食品予以纠正，那么就可以达到“上工治未病”的目的。使之从根本上进行治疗。所谓“安身之本必资于食”是不能忽视的。有些人即使患了病，特别是某些慢性病，往往可通过食疗达到满意效果，如某慢性肾炎患者，药物治疗，长期无效，后来每晚食黄芪赤小豆粥，黑鱼煮冬瓜（不加盐），连食两个月而愈。其实这个方在中医书籍中早已有记载，也有不少病人用过获效。最近美、日等国科研人员，发现海藻、大豆、黄瓜、椰子等食物有抗艾滋病毒作用。又如，在治疗慢性支气管炎、支气管哮喘方面，在我国已有用桃南瓜（又称金瓜、红南瓜）与冰糖、蜂蜜、姜汁等配伍治疗，获得良好效果的记载。又如，用莲子50克、百合50克、瘦猪肉250克加水炖食治慢性支气管炎、肺结核、神经衰弱等在民间已广为流传。随着年龄的增长，生理机能的减退，药膳方就显得更为重要。

据调查年逾60岁的人，有65%左右的人食欲减退，故首先见脾胃先衰之象。即使无任何症状，也有50~80%的人胃粘膜有萎缩性改变。胃张力、蠕动力减弱，唾液淀粉酶、胃酸、胃蛋白酶、胰脂酶减少，使消化食物的能力下降2/3。胃功能减退，易诱发慢性胃炎，胃下垂、胃溃疡、胃癌等。理论和实践证明，只要采取科学的饮食方法，是可以延缓这种衰老进程的。我们在长期的医疗实践中体会到，有许多人在年青的时候用某种抗生素效果很好，但到中老年后用同样的某种抗生素却失效，有的还引起严重的副作用，只好把希望寄托在药膳方，有的人用药膳方却获得意想不到的可喜疗效。例如：有个65岁的男性患者腹痛、腹泻，到某医院诊断为肠炎，服用磺胺脒，按嘱首次倍量，患者服后即出现皮疹，被逼停用，随即用莲子50克加水1000毫升，煎至500毫升左右投入桂花3克、白糖少许，食后不但明显好转，也无任何副作用。另一女性患者45岁，腹痛，脓血便，里急后重，用绿茶3克、桂花3克，水500毫升，煮沸即可，分次饮用，获得满意疗效。

进入人体内的食物有更高的营养价值，标志着国民的健康水准，反映着国家的政治、经济、文化水平。这已为国家政府所重视！

气象学家曾预测人类将受到“温室效应”的威胁！地球表面空间将变热，人类的热性病将会增加，本书中有许多清热健身的良方，对人们的健康将是非常需要的。

## 生命需投入强壮益智之物是什么

中医治病，特别是有经验的医师，诊察病情，总忘不了问饮食和大小便情况，饮食就是生命所需要的投入。中医经典著作《黄帝内经》对生命的投入与输出有精要的论述。只要生命存在，出入升降就无器不有，若出入升降停息了，生命就会终止。

进入机体的宝中之宝，应首推空气、食物与水。然而，怎样研究与科学地利用这些宝贝？却非轻而易举。气，虽然是无价之宝，但人们缺乏生理知识，并未能充分利用它，医学家测定：人的肺脏在安静状态下，大约只有十分之一的肺泡面积在工作，其余的实际上并没有张开，没有气体进入。换句话说，也就是全部肺组织内毛细血管参与氧气交换的大约有十分之一。若支气管发炎时，就不能完成氧气交换，出现缺氧状态，如呼吸困难，口唇紫绀。这是一种病理状态。如果加强体育锻炼，经常做深呼吸运动，就可使毛细血管参与气体交换数目大大增加（使支气管和肺部通气量大大增加）。也就是说，随着时间的增长、活动增加，肺组织得到锻炼、肺功能增强、细胞需要氧气和排出二氧化碳都要增加，呼吸气体量可能比安静时增多好几倍乃至近十倍。这样运输营养物质到机体各组织也就随之而增加。由于许多人不懂得这样的生理活动，所以就在体育运动中缺乏主动性，更谈不上科学地进行锻炼。因此，气的进入还有“开发利

用”的广阔前景。

也许有人说，我天天都要食饭饮水，难道还不知道这是宝？其实这种人就是“不识庐山真面目，只缘身在此山中”。《黄帝内经》载：“谷不入半日则气衰”。前人又说：“安身之本，必资于食”。《素问·脏器法时论》中载：“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”。谷是指禾本科的果实，如米、麦、豆、粟等等，五果指多种水果，五畜指多种肉类（包括奶类、蛋类等动物性食物），五菜指多种蔬菜。没有蛋白质，就没有生命，这是科学家所公认的。五谷含有丰富的植物蛋白，所以古人首推五谷为养，也为现代人所推崇，而谷类首推的是粳米。《得配本草》载：“粳米味甘性平，得天地中和之气，同造化生育之功，和五脏，通血脉，壮筋骨，长肌肉，晚收色白者，得金气多，性凉入肺，清热除烦，解渴凉血，利便，北粳凉，南粳温，赤粳热，白粳凉，新粳热，陈粳凉”。华佗之学生吴普说：“大枣主调中、益脾气、令人好颜色、美志气”。红枣含有多种天然维生素。清末名医张锡纯说：“大枣（红枣）最能滋养血脉、润泽肌肉、强健脾胃”。瘦肉、奶、鲜鱼、蛋类等，是动物性食物中之佼佼者。五菜指多种蔬菜（含菜花）。是人们不可缺少的食物，在一般情况下，数天之内不食蔬菜还可以，若再长时间不食，就会使机体营养成分失去平衡，出现病态。必须通过不同方式给予（如代蔬菜之食品）。至于水是无价之宝，但并非人人都会利用水保健，若善于用水保健，必须对水与生命的关系有个清晰的认识。成人体内水分占体重的60%，年龄越小，体内所含的水分百分比越高，婴儿可高达体重的80%

以上。真是无水不成人：人体细胞内液是“水”，组织间液体是“水”，血管中的血液也是“水”。水是良好的溶剂，体内很多物质在水溶液中才能顺利地进行代谢。维持体温也非它不可。如果给动物吃极干燥的食物，不给它吃水，几天就死了，而如果光给动物吃水，不给其他食物，可以活40~50天，所以水对机体来说是何等重要。正常人每天约进水2,000~2,500毫升（含食物水分），排出也大约相等。

上面列举的物质，包含有机体所必须的空气、水、蛋白质、糖、脂类、无机盐和维生素等。

## 极有助于大脑健康的一门艺术

厨房是科学饮食的“实验室”，在那里大有施展造福于人的余地。近年有科学家证明，常下厨房做食的人大脑比较聪明，因此，得出结论：下厨者有益于大脑健康。据说，邓小平能做出一手美味可口的川菜。英国首相撒切尔夫人在家最喜欢下厨制作食品。其实名人做名菜的例子是很多的。作者曾长期在精神病医院业医，对170个智能障碍的精神病人作过调查，发现没有一个人乐意下厨为人做食的，更不能为人做出满意的菜肴。

从心理学观点看，经常下厨做食的人，能活跃思维，训练逻辑思维，当你下厨之前，必须考虑用多少时间、做出什么样的食品、其间的先后次序、怎样选择最佳的制作方法、自始至终都得有个计划，还要估计可能出现的问题等，从原