

养脾胃 吃什么 宜忌速查



营养好不好，脾胃说了算
消化好、吸收好，才是真的吃得好

史成和 主编 北京大学第三医院中医科主任医师，医学博士
世界中医药学会联合会消化病专业委员会委员

北京卫视《养生堂》
主讲嘉宾

全国百佳图书出版单位
化学工业出版社



养脾胃 吃什么 宜忌速查

史成和

北京大学第三医院中医科主任医师，医学博士

主编

世界中医药学会联合会消化病专业委员会委员

北京卫视《养生堂》主讲嘉宾



全国百佳图书出版单位

化学工业出版社

· 北京 ·

编写人员名单：

史成和 刘红霞 牛东升 李青凤 石艳芳 石 沫 余 梅 张金华 李 迪
石玉林 樊淑民 谢铭超 王会静 陈 旭 王 娟 徐开全 杨慧勤 卢少丽
张 瑞 李军艳 崔丽娟 季子华 吉新静 石艳婷 陈进周 李 丹 王长啟
申 琦 逯春辉 李 鹏 李 军 张 伟 高 杰 高 坤 高子珺 杨 丹
李 青 梁焕成 戴俊益 李明杰 葛龙广 霍春霞 高婷婷 李 利 王能祥
赵永利 刘 毅 韩建立 高 赞 高志强 高金城 邓 晔 常玉欣 黄山章
侯建军 李春国 王 丽 袁雪飞 张玉红 张景泽 张俊生 张辉芳 赵金萍
崔文庆 石 爽 王 娜 金贵亮 程玲玲 段小宾 王宪明 杨 力

图书在版编目（CIP）数据

养脾胃吃什么宜忌速查/史成和主编. —北京：
化学工业出版社，2015. 2

ISBN 978-7-122-21025-8

I. ①养… II. ①史… III. ①脾胃病—食物疗法 IV. ①R247. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2014）第 135578 号

责任编辑：杨骏翼 贾维娜

装帧设计：悦然文化

责任校对：陈 静

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011）

印 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张 14 字数 260 千字 2015 年 2 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询：010-64518888(传真：010-64519686) 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：29.80元

版权所有 违者必究

前言

中医认为，脾胃是人体的后天之本、气血生化之源，负责把进入体内的食物转化成气血，而中医理论认为一个人健康的标准就是气血充足。

然而，随着人们生活节奏的日益加快，很多人饮食、生活、作息不规律，比如不注意食物的冷热温度，想吃就吃；比如经常应酬聚会，胡吃海塞；再比如吃饭总不能按时按点，以及精神长期紧张、压力过大、思虑过度等等，都会导致消化吸收功能不佳，出现一系列脾胃不好的症状。因此从饮食这个环节来说，现代人养成健康、良好的饮食习惯，管好自己的嘴是养好脾胃的重要一环。

“药补不如食补”是中医养生的至理名言，这也同样适用于养脾胃这一养生目标。大自然中的每一样食物都有各自的营养特点，人们根据自身的养生需求选对食物，同时根据食材的营养特点和性味归经等合理搭配、科学烹调、正确食用，就能够为健康助力，甚至对某些疾病起到预防和辅助治疗的效果。

本书立足于养脾胃这样一个养生目标，将脾胃在人体的位置、作用以及与其他五脏六腑的关系一一阐述出来。本书的主体部分介绍了养脾胃效果明显的家常食材，内容详细，让人们吃对吃好。书中还有根据不同季节养脾胃的内容，让你根据季节特点，顺时养生。此外，本书还将与脾胃相关的疾病单独列为一章来介绍，通过调养脾胃来预防和治疗这些相关疾病，达到全身的健康和谐。

希望本书能给人们上一堂生动的养脾胃课，让人们从此吃出健康。

史成和

2014年冬



目录

C O N T E N T S

Part

1

脾胃弱则百病易生

脾胃在人体的位置	2	脾虚会导致肾虚	12
脾不好则胃不和	4	察颜观色看脾胃	14
脾胃强则气血足	6	女人，养好脾胃延缓衰老	16
脾胃和则四肢健	7	当心这些征兆，可能脾胃有病了	18
脾胃虚易引起心肌缺血	8	脾胃不好易得哪些病	22
脾胃虚易致肺热咳嗽	9	一天最适合养脾胃的时辰	24
脾胃不达易患慢性肝病	10		

Part

2

脾胃强健的自然调养法

脾气上升，胃气下降，脾胃才能和谐	26	十大不良生活习惯最伤脾胃	29
五味入五脏，甘味入脾胃	27	养脾胃饮食宜忌	31
五色对五脏，黄色食物益脾胃	28	养脾胃也要养情志	40

Part

3

养脾胃宜吃与忌吃食物

宜吃的 30 种食物	42
小米： 健脾胃、和眠	42
小米绿豆粥 健脾、开胃、清火气	43
花生仁小米粥 适合脾胃虚弱者	43
山药： 养胃补虚	44
山药糯米枸杞粥 健脾、开胃	45
山药五彩虾仁 补脾、益智	45
薏米： 健脾渗湿	46
南瓜薏米饭 健脾、养胃、祛湿	47
红豆薏米粥 利水祛湿、健脾消肿	47



高粱： 固肠胃、促消化	
● 高粱羊肉粥 健脾养胃	
● 高粱红糖糯米粥 补虚补血、健脾暖胃	
红薯： 补脾胃	
● 红薯粥 健脾养胃、补气益血	
● 姜汁红薯条 健脾暖胃、延年益寿	
南瓜： 保护胃黏膜	
● 南瓜粥 补中益气、清热解毒、健脾养胃	
● 红枣蒸南瓜 补脾安神	
扁豆： 健脾化湿	
● 扁豆薏米粥 增强免疫力	
● 扁豆猪骨汤 滋阴润燥、增强免疫力	
红豆： 健脾止泻	
● 红豆粥 健脾、养胃、补血	
● 红豆薏米糊 促进排尿、清热解毒	
红枣： 增强脾胃消化功能	
● 山楂红枣莲子粥 养心安神、健胃消食	59
● 银耳红枣牛肉汤 健脾、养胃、润肺、美容	59

莲子： 补脾、防治胃炎	60
● 莲子红豆花生粥 补脾虚、宁心安神	61
● 桂圆莲子汤 止脾胃虚寒引起的腹泻	61
核桃： 开胃通肠	62
● 核桃仁莲藕汤 养脾胃、抗衰老	63
● 核桃花生小米粥 健脾和胃、养心安神	63
银耳： 健脾生津	64
● 银耳枸杞汤 和胃润肺、改善肝功能	65
● 凉拌双耳 健脾养胃、润肠通便	65
鲫鱼： 和中开胃	66
● 鲫鱼蒸蛋 和胃补虚、利水消肿	67
● 鲫鱼冬瓜汤 补中益气、健脾化湿	67
羊肉： 温胃、促消化	68
● 葱爆羊肉 温补和胃	69
● 羊肉胡萝卜煲 温胃、补肾	69
牛肉： 增强胃肠动力	70
● 萝卜炖牛腩 促进消化	71
● 五香酱牛肉 健脾、提高免疫力	71
鸡肉： 温中补脾	72
● 四川棒棒鸡 益气健脾	73
● 竹排糯香鸡翅 温中补脾、益气养血	73





猪肚：养胃补虚	74	圆白菜：防治胃溃疡	88
● 胡椒猪肚汤 暖胃除寒	75	● 圆白菜炒五花肉 治疗胃溃疡、提高免疫力	89
● 莲子猪肚汤 补脾虚、润肺止咳	75	● 酱肘爆炒圆白菜 促消化、益心力	89
洋葱：养胃、增食欲	76	香菇：促消化、防便秘	90
● 洋葱炒肉 增加胃动力、提供能量	77	● 板栗炒香菇 暖胃健脾、补气	91
● 洋葱炒鸡蛋 防治消化不良和食欲不振	77	● 香菇滑鸡粥 健脾开胃	91
大蒜：防治腹泻、痢疾	78	猴头菇：养胃、助消化	92
● 蒜蓉菠菜 暖胃除寒	79	● 鲍汁猴头菇 养胃、利五脏	93
● 腊八蒜 防治腹泻、杀菌	79	● 猴头菇清鸡汤 改善消化不良	93
白萝卜：促进肠胃蠕动	80	山楂：健脾开胃	94
● 白萝卜银耳汤 促进消化、润肺止咳	81	● 核桃山楂饮 健胃益智、助消化	95
● 白萝卜羊肉蒸饺 下气消食、暖胃温中	81	● 橘皮山楂粥 增食欲、助消化	95
茭白：清热健脾	82	樱桃：调和脾胃	96
● 茭白炒肉片 助消化、通乳	83	● 樱桃汁 养胃、补铁	97
● 开阳茭白 清热健脾	83	● 爱心沙拉 调脾胃、养容颜	97
菠菜：通肠养胃	84	苹果：健脾补气	98
● 菠菜炒猪肝 改善便秘、保护视力	85	● 黄瓜苹果橙汁 健脾、排毒、瘦身	99
● 菠菜猪血汤 调脾胃、排毒	85	● 羊肉苹果汤 温补和胃	99
芹菜：祛脾胃湿热	86	草莓：健脾生津	100
● 炝拌芹菜腐竹 促进胃液分泌、降血压	87	● 西瓜草莓汁 开胃生津、消除疲劳	101
● 西芹百合 促进胃肠蠕动、清热解暑	87	● 草莓杏仁奶 改善便秘、美容丰胸	101

养脾胃宜吃的 15 种中药	102	苍术：燥湿健脾	110
芡实：补脾止泻	102	▲ 桂枝木香散 消积破滞、健脾止泄	110
▲ 芡实薏米老鸭汤 健脾、滋阴	102	鸡内金：健胃消滞	111
甘草：养胃保肝	103	▲ 山楂鸡内金粥 健脾开胃、消食化滞	111
▲ 甘麦红枣粥 补脾安神	103	黄芪：健脾补气	112
党参：滋养肺脾	104	▲ 黄芪羊肉煲 去脾湿、强胃气	112
▲ 党参茯苓白术粥 补脾胃之气	104	陈皮：健脾理气	113
藿香：和胃止呕	105	▲ 生姜陈皮水 温中散寒，适用于阴虚	
▲ 藿香粥 补脾胃之气、止呕吐	105	胃痛	113
人参：补脾益肺	106	灵芝：促进消化	114
▲ 人参陈皮冰糖茶 消食化积	106	▲ 灵芝茶 促消化、补气安神	114
茯苓：抑制胃酸	107	白芍：补脾泻肝	115
▲ 山药茯苓汤 益脾和胃	107	▲ 白芍姜枣茶 安脾、祛瘀散寒	115
荷叶：健脾消脂	108	当归：补脾养血	116
▲ 决明子荷叶茶 养脾护胃、降血压	108	▲ 归参猪心汤 养脾、通便	116
麦冬：益阴养胃	109	忌吃的 24 种食物	117
▲ 玉竹麦冬银耳羹 益胃生津、改善燥热			
咳嗽	109		

Part

4

对症养脾胃

消化不良	124	胃结石	136
▲ 豆腐鲫鱼汤 促进消化、增强食欲	126	▲ 黄花木耳炒鸡蛋 化结石、养脾胃	137
▲ 家常炒山药 健脾益胃	127	▲ 核桃紫米粥 防止结石形成	137
▲ 番茄冬瓜汤 健胃消食、清胃热	127	胃下垂	138
急性胃炎	128	▲ 板栗烧白菜 健脾养胃，适合脾胃	
▲ 人参茯苓二米粥 培补元气、养护		虚弱者	139
脾胃	129	▲ 小米红枣粥 健胃利湿、补血助消化	140
▲ 牛奶蒸鸡蛋 健脾养胃	129	▲ 花生酱鸡丝 补脾开胃、提高免疫力	140
慢性胃炎	130	胃癌	141
▲ 蒜蓉粉丝蒸娃娃菜 养胃生津、除烦		▲ 番茄炒玉米 增强体能、防癌健脾	143
止渴	132	▲ 山药香菇鸡 增强免疫力、抑制癌细胞	
▲ 香菇扁豆 健脾胃	132	生长	143
消化性溃疡	133	便秘	144
▲ 肉末蒸圆白菜 加速创伤面愈合	135	▲ 木耳烩丝瓜 润肠通便	146
▲ 虾仁蒸西兰花 补充维生素 C 和		▲ 红薯蒸饭 调理脾胃、防治便秘	146
蛋白质	135	专题 调养脾胃，阴阳平衡	147

口腔溃疡也要补脾胃

▲ 萝卜鲜藕饮 缓解口腔溃疡

▲ 荸荠冰糖藕羹 避免口腔溃疡反复发作

口臭多是脾胃上火引起的

▲ 老丝瓜汤 清热解毒、凉血除臭

▲ 蜂蜜柚子茶 祛火消食

青春痘可能与脾湿有关

▲ 薏米百合粥 利水渗湿、清热排脓

▲ 土茯苓煲猪骨汤 清热解毒、健脾祛湿

常流口水要注意脾胃的保健

▲ 荷香小米蒸红薯 健脾胃、清肠道

▲ 清蒸鲢鱼 健脾养胃

失眠多梦，需要补养脾胃

▲ 牛奶小米粥 助眠、安眠

▲ 牡蛎煎蛋 补充锌、铜，助安眠

胖瘦也要由脾胃做主

▲ 胡萝卜烩木耳 清肠去脂

▲ 苦瓜番茄玉米汤 减肥消食

肌无力多是脾胃惹的祸

▲ 牛肉山药枸杞汤 健脾补肺

▲ 南瓜红枣燕麦粥 补脾虚、增力量

双腿肿胀，健脾运湿刻不容缓

▲ 冬瓜薏米粥 利水消肿、健脾祛湿

▲ 冬瓜红豆鲫鱼汤 健脾祛湿、消肿解毒

腹泻腹痛先补脾胃

▲ 栗子炖乌鸡 健脾养胃、止泄泻

▲ 荔枝红豆粥 适用于脾虚型腹泻

哮喘可能源于脾胃功能失调

▲ 肉末番茄豆腐 增强抵抗力

▲ 炒双菇 增食欲、强身体





感冒痰多，脾胃脱不了干系

▲ 生姜蒸瓜条 辅助治疗风寒感冒

▲ 蒜蓉蒸南瓜 提高呼吸道黏膜的抵抗力

月经不调，调理脾胃很重要

▲ 益母草煮鸡蛋 缓解痛经

▲ 红枣木耳汤 补气养血

高血压病可从脾胃调

▲ 木耳炒芹菜 辅助治疗高血压病

▲ 紫菜降压五味汤 降低胆固醇

▲ 炝拌芹菜腐竹 排出钠盐，降低血压

高血脂也跟脾胃有关系

▲ 茄子 降低胆固醇

▲ 醋烹带鱼 预防高血压病和高脂血症

贫血，先补脾胃

170 ▲ 花旗参乌鸡汤 补血又滋养

171 ▲ 猪肝菠菜汤 养血安神

癌症常和脾胃有关

172 ▲ 荞麦粥 控制血脂平衡、有效抗癌

173 ▲ 金边白菜 调脾胃、促排毒、抑制癌症

发生

174 ▲ 糖尿病与胃热有关

175 ▲ 小米面发糕 健脾除湿、维持正常

175 ▲ 糖代谢

176 ▲ 肉末南瓜 促进胰岛素分泌，延缓肠道

177 ▲ 对血糖的吸收

177 ▲ 韭菜炒鳝鱼丝 有效控制血糖



Part

6

四季顺时养脾胃

春季	186	莲藕玉米排骨汤 健脾和中、通利肠胃、 消暑化积	196
花生菠菜 养肝、养脾胃	188		
香菇油菜 养脾气	189	扁豆大米粥 调补脾胃、清热解毒	197
红枣百合蒸南瓜 保肝排毒、提高 免疫力	190	苦瓜煎蛋 养心去火、增强食欲	197
韭菜炒鸭肝 健脾养胃、养肝护肝			
香椿拌豆腐 调理肝脾、提高肝脏 解毒能力	190	秋季	198
大麦牛肉粥 防治脾胃虚弱	191	山药莲藕桂花汤 健脾养胃、固肾 益精	200
夏季	192	银耳羹 滋阴清热、养脾护胃	201
薏米绿豆粥 清热、祛湿	194	糖醋圆白菜 生津止渴、养脾护胃	202
老鸭冬瓜薏米汤 解暑祛湿、滋阴 养胃	195	南瓜排骨汤 助消化、养脾胃	202
酸辣瓜条 开胃、解暑	196	冬季	203
		羊肉萝卜粥 补中健胃、益肾壮阳	205
		木耳腰片汤 补肾益精、养护脾胃	206
		板栗蒸红枣 益气血、养脾健胃	207
		玉米排骨汤 健脾益胃、防癌抗癌	207

附录

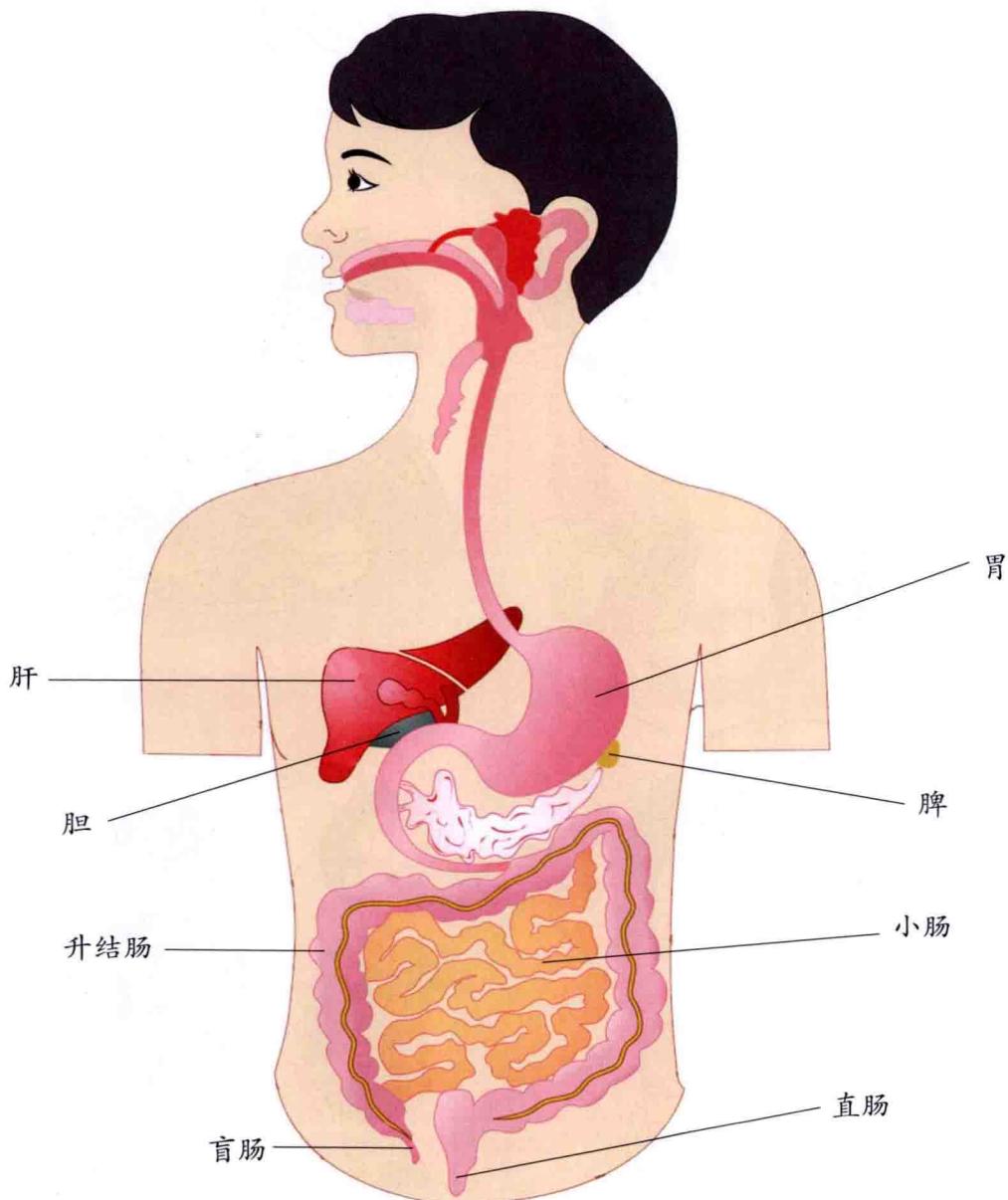
自我按摩养护脾胃	208
防治脾胃病中成药速查	214

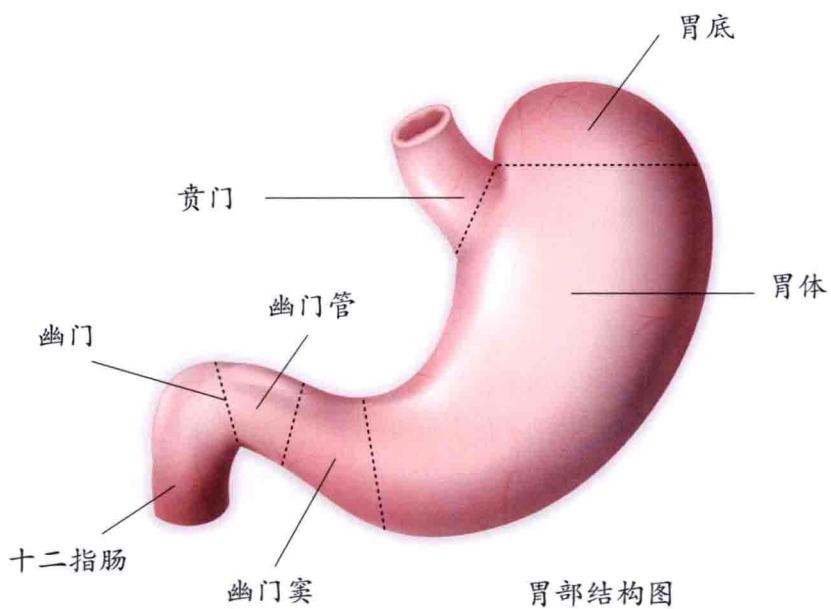
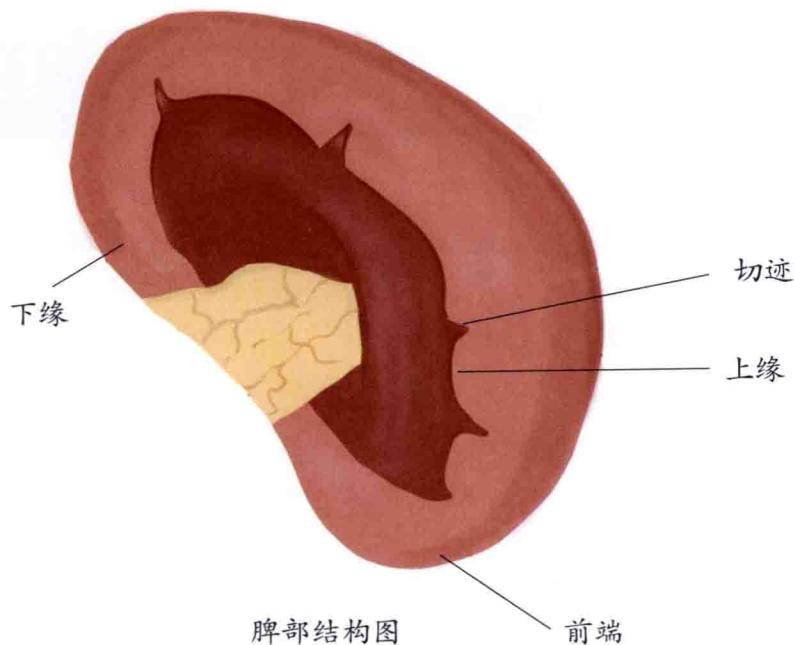
Part 1

脾胃弱则 百病易生



脾胃在人体的位置





注：中医的脾胃不仅仅包含解剖意义的脾胃



脾不好则胃不和

胃像一个大袋子

胃的主要功能是受纳与腐熟水谷，食物入口后，经过食管，被胃容纳，因此胃被称为“太仓”“水谷之海”。它就像一个大袋子一样，接纳我们吃进去的食物，然后将这些食物进行初步的分解、消化，形成食糜状态。

脾像一个搬运工

脾负责运化，《黄帝内经》中称其为“仓廪之官”“后天之本”。运化就是对那些经过胃初步消化的食糜进一步加工成水谷精微，并将这些精微物质运送至全身各脏腑组织中。脾的运化功能可分为两方面。



一升一降互表里

中医以为，脾的功能特点是向上的，主升；胃的功能特点是向下的，主降。脾为五脏之一，为里，属阴；胃是六腑之一，为表，属阳。脾与胃一阴一阳、一升一降、一里一表，相辅相成。

脾胃不和百病生

胃与脾，一个负责纳入和腐熟食物，一个负责运化，两者共同完成食物的消化、吸收以及营养的输送和分布。脾胃在防病和养生方面有重要意义，正如金元时期著名医家李东垣所说“百病皆由脾胃衰而生也”。如果胃失通降，就会发生口臭、便秘、食欲不振、胃脘胀痛等症。如果脾失健运，不能将胃腐熟后的食物运走，那么机体的消化吸收机能就会失常，会导致食欲不振、腹胀、腹泻、体乏无力，甚至代谢失常，引起水肿等症。

小贴士

脾与水液代谢

脾喜燥恶湿，脾运化水液的功能强则可防止水液在体内不正常的停滞，反之则必然导致水湿滞留，产生湿、痰、饮等病理产物，进而导致水肿、腹泻等症。

胃为什么没把自己消化掉

人们吃进食物后，很快就被胃液消化掉了。胃液酸性很强，可为什么从来没有把自己消化掉？

胃有再生能力

事实上，胃液在消化食物的同时，也对胃壁有一定的损害作用，即造成一些细胞的死亡。但是由于胃有很强的再生能力，因此这种损害仅仅是暂时的，胃能很快恢复如初。有研究资料表明，每分钟胃的表面能产生约 50 万个新细胞，大概只需 3 天，就可以再生出一个新胃来。

胃黏膜的特殊保护作用

胃的第二个本领，是胃壁覆盖着一层厚厚的被称为胃黏膜的上皮细胞。它与胃液直接接触，使带有腐蚀性的胃液不能渗入到胃的内壁。如果胃内产生过多的酸液，就会导致胃溃疡。由于胃黏膜具有特殊的保护作用，所以可免遭或只受到轻度的酸液侵蚀。

糖类和脂肪的保护作用

胃液主要是由胃蛋白酶和盐酸组成。胃蛋白酶是一种蛋白质，它是一种无害的消化酶。但盐酸具有很强的腐蚀性，能轻而易举地毁坏胃的组织细胞。因此，只靠胃的再生能力和胃黏膜的保护作用还不够。在胃壁上皮细胞上面还覆盖着薄薄的一层碳水化合物，即所谓的糖体层。它可以进一步加强对胃的保护。另外，在胃壁里层，还覆盖了一层由脂肪物质组成的、称为类脂体的物质，此类物质对盐酸的氢离子和氯离子，具有很强的阻碍作用，这是胃保护自己的第三个途径。



脾胃强则气血足

什么是气血

气血是人体内气和血的统称，在中医看来，它们是濡养脏腑组织，维持生命活动的基本物质，对身体的发育成长以及健康起着非常重要的作用。其中“气”是元阴元阳产生的能量，主要起着推动的作用，而“血”则是指血液，主要起着濡养的功效。

气→推动；血→滋养，气 + 血 = 维持生命活动

气血的作用

气血是人体生命活动不可或缺的养料，身体各个脏腑以及组织器官，都依赖于气血的滋养，一旦气血不足，或者气血失调，就会导致身体机能下降，循环系统出现紊乱，免疫力也会下降，从而诱发各种疾病。

气血和脾胃的关系

人体中的气血物质主要来源于两部分，一部分是先天拥有的，来自于父母；而另一部分则来自于后天的食物营养，人体的生长、发育，以及健康都需要依赖这一部分气血。而食物转化成气血的关键就在于脾胃的运化，脾胃负责收纳食物，并将食物转化成为水谷精微，然后输布和滋养全身。如果一个人脾胃健康，那么气血自然也就充足。

健脾胃、养气血的食物



黄鳝

味甘性温，归肝、脾、肾经，其中肝藏血，肾藏精，能够治疗脾胃虚弱引起的气血不足。



牛奶

性微寒，味甘，具有养胃健脾、补血益气的功效，是强身养颜的保健食物。



红枣

性温味甘，归脾、胃经，具有健脾养胃、补中益气、养血安神的功效，适合气血两虚、脾胃虚弱的人食用。