



庫文圖書

水

火

土

金

木



中医学认为，人体是一个以五脏为中心，把全身的脏腑、形体组织、官窍通过经络系统沟通、连缀而成的一个有机的整体。古人在长期的饮食养生实践中，将脏腑理论与饮食养生相结合，通过饮食调节，补益气血阴阳之不足，纠正脏腑阴阳之偏颇，从而增进机体健康、益寿延年。

犀文资讯 编

五臟 食療書

TANGPIN SHIJU



SHANTOU
UNIVERSITY
PRESS

汕頭大學出版社

五臟食療書



心 肝 脾 肺 腎
Five zang organs

汕頭大學出版社

图书在版编目（CIP）数据

五脏食疗书 / 犀文资讯编. —汕头：汕头大学出版社，
2010. 11

ISBN 978-7-5658-0037-5

I. ①五… II. ①犀… III. ①五脏—保健—食物疗法
IV. ①R247. 1

中国版本图书馆CIP数据核字（2010）第229351号

五脏食疗书

策划出品:  犀文图书

编 者: 犀文资讯

责任编辑: 钱丹 曹桔芳 林一萍

责任校对: 叶思源

封面设计: 吴展新 宋丽

责任技编: 姚健燕

排 版: 苏金

摄 影: 袁荣攀

出版发行: 汕头大学出版社

邮 编: 515063

广东省汕头市汕头大学内

电 话: 0754-2903126

印 刷: 广州泽美印业有限公司

印 张: 7

开 本: 787mm×1092mm 1/32

字 数: 60 千字

版 次: 2010年12月第1版

印 次: 2010年12月第1次印刷

定 价: 23.80元

ISBN 978-7-5658-0037-5

发行/广州发行中心 通讯地址/广州市越秀区水荫路56号3栋9A 邮编: 510075

电话/020-37613848 传真/020-37637050

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换

前

言



五 · 脏 · 食 · 疗 · 书

PREFACE



“五脏”是人体内心、肝、脾、肺、肾五个脏器的合称。五脏的主要生理功能是生化和储藏精、气、神、血、津液。精、气、神是人体生命活动的根本，所以五脏在人体生命健康中起着重要作用。但值得注意的是，中医学上五脏的概念并不单单指这五个脏器，实际上是五个有着各自功能特性的系统。

中医理论根据五脏在人体中的不同作用和特性，将五脏和五行一一对应，发展出了中医五行学说。中医五行学说认为，心主血脉，属火；肝主疏泄，属木；脾主运化，属土；肺主气，属金；肾藏精，属水。中医学者以五行之间的相生相克关系，诠释人体五脏之间相互依存、相互联系、相互制约而达到整体动态平衡的关系。这种动态平衡的状态就是人体健康的本质所在，而一旦遭到破坏，人体就会出现各种疾病。

中医五行学说还把五脏健康与季节、食物颜色、情绪、五官、五味、形体联系起来，将人体健康纳入一个内与外、表与里、虚与实、本与源统一的系统来对待，是非常科学的。以季节论，认为春补肝谓之升补，夏补心谓之清补，秋补肺谓之平补，冬补肾谓之滋补，长夏补脾谓之补土。以食物颜色论，认为绿色养肝，红色养心，黄色养脾，白色养肺，黑色养肾。以情绪论，认为怒伤肝，喜伤心，忧伤肺，思伤脾，恐伤肾。这些养生理念和实践，得到人们广泛的认可，成为津津乐道的话题传布久远，成为健康生活的一部分。

《五脏食疗书》介绍了五脏在人体健康中的重要地位，推荐了五脏食疗养生的食物和食方，以及日常养护五脏的小常识，还特别增加了中医五脏保健按摩的内容。此外，本书围绕五行养身法，着重介绍了五脏四季养生的知识，指导读者有针对性的依据季节调养身体，达到事半功倍的效果。

本书教您从中医的角度调养五脏，并通过起居、睡眠、运动、娱乐、按摩、饮食等手段来颐养身心，增强体质，防病治病。这是一本简明扼要、经济实用、针对性强的百姓养生参考书。

目 录 CONTENTS

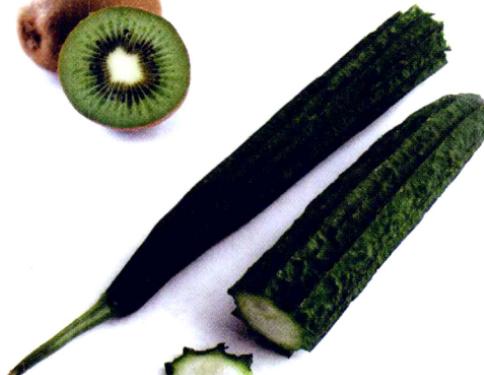


| | |
|-----------------|----|
| 第一章 认识五脏 | 4 |
| 1、中医解析五脏 | 4 |
| 2、五行五色五味养生法 | 7 |
| | |
| 第二章 养心 | 10 |
| 1、心脏疾病报警信号 | 11 |
| 2、养肺食疗 | 12 |
| (1) 养心食物与食方 | 12 |
| 养心食物 | 12 |
| 对症食方 | 16 |
| (2) 养心与红色食物 | 35 |
| 3、日常养心须知 | 45 |
| (1) 养心小常识 | 45 |
| (2) 心脏保健按摩 | 46 |
| (3) 夏天养心 | 50 |



第三章 养肝

| | |
|-------------------|----|
| 1、肝脏疾病报警信号 | 53 |
| 2、养肝食疗 | 54 |
| (1) 养肝食物与食方 | 54 |
| 养肝食物 | 54 |
| 对症食方 | 59 |
| (2) 养肝与绿色食物 | 78 |
| 3、日常养肝须知 | 86 |
| (1) 养肝小常识 | 86 |
| (2) 肝脏保健按摩 | 89 |
| (3) 春天养肝 | 93 |





| | |
|---------------|-----|
| 第四章 养脾 | 95 |
| 1、脾脏疾病报警信号 | 96 |
| 2、养脾食疗 | 97 |
| (1) 养脾食物与食方 | 97 |
| 养脾食物 | 97 |
| 对症食方 | 103 |
| (2) 养脾与黄色食物 | 122 |
| 3、日常养脾须知 | 130 |
| (1) 养脾小知识 | 130 |
| (2) 脾脏保健按摩 | 132 |
| (3) 长夏滋脾 | 135 |

第五章 养肺

| | |
|-------------|-----|
| 1、肺脏疾病报警信号 | 138 |
| 2、养肺食疗 | 139 |
| (1) 养肺食物与食方 | 140 |
| 养肺食物 | 140 |
| 对症食方 | 144 |
| (2) 养肺与白色食物 | 163 |
| 3、日常养肺须知 | 172 |
| (1) 养肺小常识 | 172 |
| (2) 肺脏保健按摩 | 174 |
| (3) 秋天养肺 | 177 |



第六章 养肾

| | |
|-------------|-----|
| 1、肾脏疾病报警信号 | 180 |
| 2、养肾食疗 | 181 |
| (1) 养肾食物与食方 | 182 |
| 养肾食物 | 182 |
| 对症食方 | 187 |
| (2) 养肾与黑色食物 | 206 |
| 3、日常养肾须知 | 215 |
| (1) 养肾小常识 | 215 |
| (2) 肾脏保健按摩 | 216 |
| (3) 冬天养肾 | 220 |



C Chapter one 第一章 | 认识五脏



1 中医解析五脏

心脏

心脏是循环系统的主要脏器。心主身之血脉，指全身的血脉同属于心，血液之所以能在血管内循环，全靠心气的推动。它向全身各组织输送养料以维持正常机能，同时又主神明为精神思维活动的中枢，因此其他脏腑器官都在心的领导下进行分工与合作的活动，以保持身体的协调和统一。

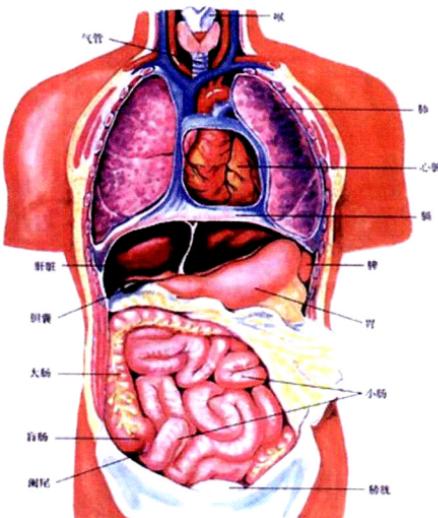
心能主宰人体五脏六腑，心功能正常，则面部红润有光泽，舌质淡红而健康。面部血脉较为丰富，是反映血液运行的外部表现，心气的盛衰、血液的多少常可以从面部的色泽反映出来。中医说“汗为心液”，汗出过多易耗伤心心血及血气，并会引至心悸。

肝脏

中医说的“肝”，不只是解剖学上一个器官的概念，而是包含整体系统的活动功能。肝的本性喜条达、恶抑郁。肝喜条达，是指肝气宜舒畅通达，才能维持正常的功能；若肝气郁结，就会出现胸胁满闷、胁肋胀痛、抑郁不乐等症状。

肝为刚脏，刚是刚强急躁的意思，用来比喻肝脏的生理特性。古人在临床实验中观察到，大怒以后往往影响肝脏的正常功能活动，即所谓的“怒伤肝”。我们看到一个人性情急躁、容易动怒，常会说那个人“肝火太旺”、“火气很大”，这些都是说肝脏具有刚强躁急的特性。

肝的特性别具一格，既贮藏有形之血，又疏泄无形之气，主要生理功能是调节血量，这一生理功能，与现代医学观点相符；调节气机，主要表现在舒畅情志、疏通气血和水道、促进消化吸收、调节月经；开窍明目，肝功能减退会导致视力减退、夜盲症、干眼症等。





●脾 脏

中医称的“脾”，与西医相比有丰富得多的含义。脾居腹中，经脉连胃，所以脾与胃互为表里，二者称为“后天之本”，共同完成消化食物、精微营养物质的吸收与传输。脾将精微上输心肺，变化为营血，所以脾是血液化生之源，也有统摄血液的功能，可使人保持气血旺盛，增强免疫力，而固摄血液于脉中运行，则可加强“止血”的功能。

脾的健运，能令人食欲旺盛、口味正常、唇色红润光泽，消除怠倦，恢复体力活力，避免水液停滞。而过分思虑，精神就会受影响，意志易发生紊乱，最后伤及脾。

●肺 脏

中医所说的肺脏功能除了呼吸之外，还包含感觉、声音、水分代谢、皮肤、毛发的正常运作。肺脏在体腔脏腑中位居最高，并有覆盖和保护诸脏抵御外邪的作用。人体赖以维持生命活动的重要物质“气”为肺部掌控，它主呼吸，肺部一旦受袭，就容易引发风寒感冒等病。

通过肺气的肃降作用，人体才能保证水液的运行并下达于膀胱，而使小便通利。肺部有分泌汗液、润泽皮肤和抵御外邪等功能，连声音也与肺气的作用有关，肺气足的人，声音极为洪亮。

●肾 脏

肾为五脏之一，是藏精之脏，肾所藏的精有两种：一种为“先天之精”，即男女媾精的精气；另一种为“后天之精”，即五脏六腑水谷所化生的精气，能滋养脏腑、各组织和肢体。是维持生命和人体生长发育的基本物质，还能滋养“骨”和“体”。肾和脑、髓、骨的生长、发育息息相关，肾精足，人体自然就精力充沛，牙齿健康，头发润泽。

肾为藏精之腑，对于繁衍后代作用重要。肾也为先天之本，婴儿发育方面的障碍多与肾水落石出不足有关。体内水液的滞留、分布与排泄主要靠肾的开和关。膀胱排尿依赖肾的气化作用，例如治疗小便失禁，有时要从治疗肾开始。肾与人体有着千丝万缕的关系，例如肾水虚则脆弱易恐，耳朵的聪灵、头发的好坏、身体发育的快慢等都离不开肾的作用。

2 五行五色五味养生法

五行，即是木、火、土、金、水五种变化运动的物质。古人以五行来说明自然界的一切现象，并以五行之间的生、克关系来阐释事物之间的相互联系，认为任何事物都不是孤立、静止的，而是在不断相生、相克的运动之中维持着协调平衡。

五行学说除应用于脏腑外，亦可推而广之，将人体的组织、情志、药物的性味，以至大自然的变化，都纳于其中。

相生相克

火与心，木与肝，土与脾，金与肺，水与肾。

火与心相配，心脏对应的腑是小肠。心的特性是推动气血温暖整个人。在病变时，如果出现舌尖赤痛、面部红赤等现象，都被认为是心火上炎的表现，所以用五行中的火来代表五脏中的心。

木与肝相配，肝脏对应的腑是胆。肝的特性是怕郁结，要像树木般得到舒展。这与肝是“将军之官”，其性善疏泄等特点是相同的，所以用木来代表肝。

土与脾相配，脾脏对应的腑是胃。脾的特性主消化吸收，滋润身体，如大地孕育万物。所以用五行中的土，来代表五脏中的脾。

金与肺相配，肺脏对应的腑是大肠。肺主声，肺气宜清，如金属般铿锵有声。所以用五行中的金，来代表五脏中的肺。

水与肾相配，肾脏对应的腑是膀胱。生命的本源来自水，而肾属先天的本源。中医认为排泄水分的功能是由肾脏领导。因此肾脏被称为水脏，用五行中的水来与它对应。

在五行中，木生火、火生土、土生金、金生水、水生木。五行学说借相克的关系来说明事物有相互排斥的一面。具体是：木克土，土克水，水克火，火克金，金克木。





○察言观色识五脏

中医治病讲求望、闻、问、切四诊，而望诊在诊法中是形成和发展最早的一种诊法，医生运用视觉，对人体全身和局部的一切可见征象以及排出物等进行有目的的观察，以了解健康或疾病状态。

通常一位身体、精神都健康的人，外表给人的感觉常常是面色红润、精神旺盛，这是健康的指标。如果面部色赤，病在心，面赤身热，或谵语烦躁的属“实热”；黄赤相兼的属“风热”；假如病久体虚，午后两颧微红而潮热，那就属于“阴虚劳热”。

如果面部色青，主要病灶部位在肝，症状反应是“胸腹剧痛”、“胸闷不舒，喜欢叹气”、“口苦呕逆”；如果青白兼见的话，属于寒症；面唇俱青为寒极。假如小儿嘴唇周围及鼻旁青色，并有抽搐症状，就是肝风内动(中枢神经系统功能的严重失调，引起意识障碍或强直性痉挛)的危险征兆。

如果面部色黄，病在脾脏，色黄而明亮的属湿热；色黄而晦暗的属寒湿；全身皮肤以及眼白变黄的叫“黄疸”；黄白相间，眼白不黄的，叫“萎黄”；若在生病当中，见到面色淡黄而不枯，这说明是疾病将愈的吉兆。

如果面部色白，大凡阳虚、体寒的病人面色必白；血虚、脱血的病人面色也白。所以面色白的表现多属于气虚血少或寒症。

如果面部色黑，病在肾，凡是肾亏的病人，面色多黑，或眼睛周围有黑晕一圈，严重的则额头皆见黑色，这是肾阳极度衰败的凶险象征。

○五味与健康

根据五行学说，“木、火、土、金、水”可用“青、赤、黄、白、黑”五种颜色来代表，再进一步对应到人体的“肝、心、脾、肺、肾”等五脏，五种颜色、属性和对应人体脏器，这种推演方式衍生出来之后，渐渐被套用在药物和食物的区分方法上。

食物中的“五味”，所指的正是“酸、苦、甘、辛、咸”。《灵枢·五味》提到“酸入

肝，苦入心，甘入脾，辛入肺，咸入肾”。

苦与心的关系。苦性药物由于富含黄柏碱多带有消炎作用，能通过内分泌及植物神经间接来调整心脏功能及周边血管的通透性，所以对血压、血糖及凝血系统具有调节作用。若心烦不寐、胸闷口渴、面赤、脉数有力，微血管皮下出血，能善用苦类药材，会有不错的疗效。

酸与肝的关系。酸性药物所含之有机酸、鞣质具有镇静、调节植物性神经、内脏和血管平滑肌之功能。民众常用来开胃敛气的酸梅汤方中的乌梅，其味酸，能使胆囊收缩，促进胆汁排泄，解除肠管平滑肌痉挛，有止痛的效果。

甘与脾的关系。被广泛运用于养生药膳的甘味药材——山药所含之醣类、蛋白质、维生素等营养素具有调节消化道运动分泌、促进消化吸收、增强免疫功能，故对人体具有补益的作用。另如饴糖，还能抑制肠道平滑肌的痉挛收缩，起到“甘可缓痛”的作用。

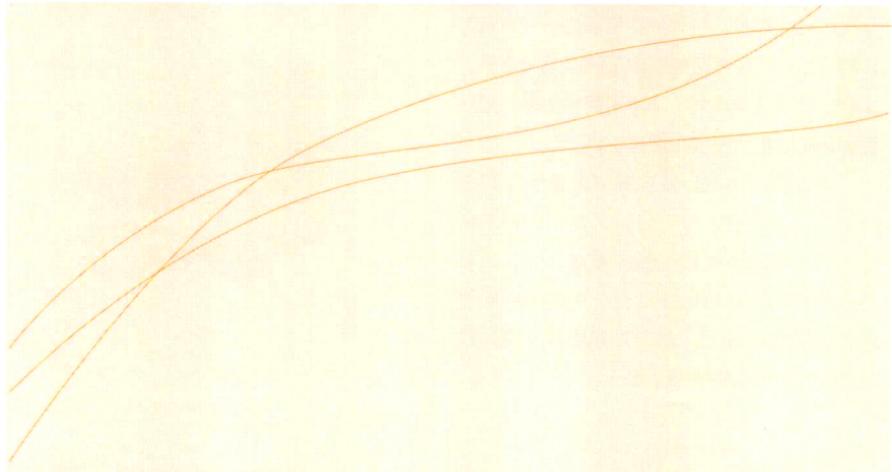
辛与肺的关系。广泛运用于治疗感冒初期症状的辛味药材，所含的挥发油成份具有调节汗腺分泌、扩张呼吸道、改善呼吸功能之效，这便是“辛入肺走气”。淋雨后怕受寒，煮一壶姜茶驱寒预防感冒，便是一例。

咸与肾的关系。咸味药材是富含无机盐的药材，具有调节肾脏泌尿的功用，而其所含的钙、磷质是构成骨骼的要素之一，这和“咸入肾走骨”的记载吻合。中药方中补肾之品如六味地黄丸、左归丸等均指定用淡盐汤送服，以利引药入肾。



Chapter two

第二章 | 养心



1 心脏疾病报警信号

检查自己心脏的健康状况，如果一个星期内有3~4天出现以下症状，即可打“√”；如果出现6个“√”以上，表示心脏正在抗议哟！那么，你从现在开始要好好调养、爱护你的心脏了。

具体症状

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> 舌苔淡白 | 心血虚、心气虚 |
| <input type="checkbox"/> 面色淡白 | 心气虚、心阳虚 |
| <input type="checkbox"/> 唇色常呈现青紫色 | 心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 舌胖、舌淡或紫暗 | 心阳暴脱、心阳虚 |
| <input type="checkbox"/> 脉搏弱 | 心气虚 |
| <input type="checkbox"/> 脉微细 | 心阳虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 呼吸微弱 | 心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 呼吸急促，上气不接下气 | 心阳虚、心气虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 神志模糊 | 心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 眩晕 | 心血虚 |
| <input type="checkbox"/> 盗汗 | 心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 健忘 | 心血虚、心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 潮热 | 心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 四肢发冷、畏寒 | 心阳虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 心悸 | 心阳虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 消瘦 | 心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 咽干口燥 | 心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 突然冷汗淋漓 | 心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 自汗 | 心阳虚、心气虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 多梦 | 心血虚、心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 经常失眠 | 心血虚、心阴虚 |
| <input type="checkbox"/> 乏力 | 心阳虚、心阳暴脱 |
| <input type="checkbox"/> 心胸闷或痛 | 心阳虚、心阳暴脱 |

可能问题

2 养心食疗

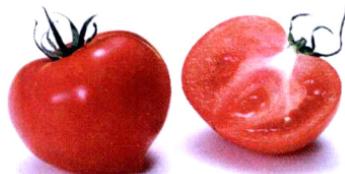
（1）养心食物与食方

常见的养心食物有：番茄、红小豆、地瓜、胡萝卜、红辣椒、红糖、红酒、红茶、猪肉、驴肉、牛肉、羊肉、狗肉等。

●养心食物●

● 番 茄 ●

又名西红柿、洋柿子、爱情果、玉女果。番茄中的糖类占西红柿干物质的50%，糖中主要是葡萄糖，另有少量多糖。每100克番茄含维生素C20~25毫克，是西瓜的10倍。番茄中的番茄红素有抗氧化作用，能减少男性前列腺癌、消化道癌及肺癌的发生。番茄不仅可炒菜或煮汤，也可生吃，还可加工成汁、酱及罐头等等。



● 红 小 豆 ●

又名赤小豆、朱赤豆。营养价值很高，每100克含蛋白质21.7克、碳水化合物60.7克，还有其他营养成分，为多功能补品，适宜心脏性和肾脏性水肿、肝硬化腹水、脚气病、泻痢、便血、丹毒等患者食之。可做小豆粥、豆沙馅等等。



● 地 瓜 ●

又名山芋、红薯。含有人体必需的8种氨基酸，蛋白质含量超过白米、白面、小米等。地瓜最大的特点是能供给人体大量的黏液蛋白。近年来，地瓜在国外已被视为保健食品，是抗癌、减肥、益寿的佳品。日本发现地瓜的黏蛋白是一种多糖和蛋白质混合物，可防止疲劳、提高人体免疫力、降低心血管病的发生。除直接食用外，还深加工制成地瓜片、薯条等等。



● 红 辣 椒 ●

又名红辣子、番椒。它具有很高的营养价值。据分析，每100克红辣椒中所含的维生素C可高达198毫克，是各种蔬菜中的佼佼者，可辅助治疗脾胃虚寒、胃寒疼痛、不思饮食、身困体乏、感冒风寒、恶寒无汗等病症。做菜或调味食用均可。



● 红 糖 ●

又名赤砂糖，红糖粉。糖对人体的营养价值主要表现在能给人较高的热量。红糖的营养优于白糖，每100克红糖含钙90毫克，几乎是白糖的3倍；含铁4毫克，为白糖的3倍。还含有核黄素、尼克酸、胡萝卜素及锰、锌、铬等。红糖具有补血、破淤、缓肝、祛寒等功效，尤其适于产妇、儿童及贫血患者食用。可直接沏水、煮粥，还可用于菜肴上色调味。



● 红 酒 ●

又名红葡萄酒、餐酒。红酒中含有250多种营养成分，不仅含有丰富的维生素A、维生素B、维生素C、维生素E，还有人体必需的微量元素。红酒含有黄酮类化合物、有机酸，可降低血脂，软化血管、降低血小板黏稠度、防止血栓形成，预防心血管疾病。

对葡萄酒，人们一直誉红贬白，认为红酒为佳，而且颜色越深越好。布法罗大学许内曼医学博士认为，适度饮用红葡萄酒可以护心。营养专家则建议每天饮用红酒应控制在60毫升以下。



● 红 茶 ●

汤色透明，茶香淡雅。由于品种不同，也有深橙黄色或金黄色。茶被称为三大饮料之一、“东方饮料的皇帝”。茶叶含有多种维生素，如维生素A原、维生素B₁、维生素B₂、维生素C、维生素E、维生素P等，有的含量相当丰富，如维生素B₂含量比白米高约20倍、比瓜果高约60倍，维生素C的含量也很可观。茶可提神醒脑、防治痢疾、降低血压、防止动脉硬化、防治糖尿病等。



● 牛 肉 ●

又名毛犀。牛肉是一种优良的高蛋白食物。每100克牛肉含蛋白质20.1克，比猪肉约多3.3%，比羊肉约多10%。所含脂肪量较低，比猪肉低很多，牛肉的胆固醇含量低，而氨基酸丰富全面，适宜病后体弱，气血不足、脾胃虚弱、胃痛、中气下陷、慢性泄泻、不思饮食、腹中痞积、体虚自汗、风湿痹症、跌打损伤及小儿营养不良等患者。牛肉可以炒、煮、蒸、烩、煎、烧、炸、熘、爆，可做汤、做馅、做冷盘。在西餐中更可大显身手。另外还可以加工成五香酱牛肉、咖喱牛肉干、牛肉松等制品。



● 羊 肉 ●

又名羖、羯、羝。羊肉块中的肥油很容易从瘦肉中剥离，食用时可以控制热量水平。羊肉是形成血红蛋白所需要的铁的最好来源，还富含骨和牙齿需要的磷，适合虚劳羸瘦、腰膝酸软、产后虚冷、腹痛、寒疝、产后无乳、产后中风、功能性子宫出血、肾阳虚冷、阳痿、身面水肿等患者食用。羊肉食法五花八门，可烧、卤、酱、炖、涮、熘、煎、炸、扒、蒸、爆、烩、糊、羹、煮汤等。

