

## 图书在版编目(CIP)数据

吃出健康系列——汤羹疗篇 / 冯娟主编 . —广州 : 华南理工大学出版社 , 1998.5

ISBN 7 - 5623 - 1263 - X

I . 吃…

II . 冯…

III . 汤羹 - 饮食疗法

IV . R247.1

华南理工大学出版社出版发行

(广州五山 邮码 510641)

责任编辑: 常青 傅穗文

各地新华书店经销

广州市番禺印刷厂印装

\*

1998年5月第1版 1998年5月第1次印刷

开本: 850×1168 1/32 印张 10.25 字数: 262千

印数: 1—3000 册

定价: 16.00 元

## 内 容 简 介

汤羹治病养生，是我国传统的饮食疗法中的一个重要组成部分。汤羹用于治疗疾病时，是针对病人的病情需要而制作的，一般要服用较长时间，最适于慢性病患者长期服用。汤羹用于养生时，一是为了滋补强身，二是为了促进生长、延年益寿。汤羹用于美容时，可以祛除外感六淫之邪气，补益脏腑，疏通经络气血，清洁与养护颜面、须发、五官和皮肤，保持人的青春健美。

除了历代医学典籍收载有一些汤羹治病养生方外，更多的汤羹治病养生方以偏方和验方的形式流传于民间。本书就是对各类汤羹治病养生方进行(搜集、整理)而成的。全书共分为八章，除概述了选择饮用药膳汤羹的原则、药膳汤羹的制作及饮用禁忌外，还详尽介绍了药膳汤羹在治疗内科、外科、妇科、儿科、五官科疾病及防癌抗癌、养生美容等方面的应用。

本书所选汤羹治病养生方由“组成”、“制法”、“适应症”、“用法”等项目组成。选方准确，查阅方便，叙述清楚，制作简便，是本书的一大特点，实为一般家庭及基层医疗单位很有实用价值的参考读物。



## 第一章 概 述

一、药膳汤羹的概念 .....	(3)
二、药膳汤羹的特点 .....	(4)
三、选择饮用药膳汤羹的原则 .....	(6)
四、饮用药膳汤羹的禁忌 .....	(8)
五、药膳汤羹在制作上的要求 .....	(10)

## 第二章 汤羹治内科疾病

第一节 呼吸系统疾病 .....	(15)
感冒 .....	(15)
支气管炎 .....	(17)
老年性慢性支气管炎 .....	(20)
咳嗽 .....	(21)
哮喘 .....	(28)
肺结核 .....	(29)
肺炎 .....	(31)
肺痈 .....	(32)
矽肺 .....	(34)
肺气肿 .....	(35)
第二节 消化系统疾病 .....	(36)

## ~~~~~吃出健康系列——汤羹疗篇~~~~~

消化不良	(36)
呕 吐	(39)
呃 逆	(41)
肠 炎	(42)
胃 痛	(44)
胃 炎	(46)
胃、十二指肠溃疡	(47)
胃下垂	(49)
腹 痛	(50)
泄 泻	(51)
痢 疾	(55)
便 秘	(57)
便 血	(61)
肝硬化	(62)
肝 炎	(63)
黄 痤	(65)
胆囊炎、胆石症	(66)
第三节 循环系统疾病	(68)
高 血 压	(68)
高血脂症	(72)
心 脏 病	(75)
冠 心 病	(77)
中风后遗症	(78)
动 脉 硬 化	(80)
贫 血	(81)
白细胞减少症	(85)
紫 癣	(87)

## 目 录

出 血 .....	(88)
第四节 生殖、泌尿系统疾病 .....	(90)
尿路感染 .....	(90)
尿路结石 .....	(91)
尿 血 .....	(91)
遗 尿 .....	(93)
肾 炎 .....	(94)
膀胱炎 .....	(97)
小便失禁 .....	(98)
小便不利 .....	(98)
肾囊肿 .....	(100)
乳糜尿 .....	(101)
早 泄 .....	(101)
遗 精 .....	(104)
阳 瘢 .....	(108)
不育症 .....	(113)
前列腺炎 .....	(117)
前列腺肥大 .....	(117)
第五节 神经、运动系统疾病 .....	(118)
头 痛 .....	(118)
眩 晕 .....	(119)
失 眠 .....	(122)
神经衰弱 .....	(125)
关节疼痛 .....	(128)
腰腿疼痛 .....	(129)
第六节 其他疾病 .....	(131)
糖尿病 .....	(131)

## ~~~~~吃出健康系列——汤羹疗篇~~~~~

水 肿	(136)
中 暑	(140)
盗 汗	(141)
自 汗	(145)
甲状腺肿大	(147)
甲状腺机能亢进症	(149)
癫 痫	(150)

## 第三章 汤羹治儿科疾病

小儿感冒	(153)
小儿夏季热	(154)
小儿咳嗽	(157)
百日咳	(158)
麻 疹	(159)
风 疹	(162)
水 瘡	(162)
流行性腮腺炎	(163)
流行性脑脊髓膜炎	(164)
小儿淋巴结核	(165)
小儿肾结核	(165)
小儿肾炎	(166)
小儿自汗、盗汗	(168)
小儿贫血	(170)
小儿泄泻	(173)
小儿厌食	(174)
小儿疳积	(175)
小儿肝炎	(177)

## ~~~~~ 目 录 ~~~~

小儿佝偻病	(178)
小儿惊风	(179)
小儿弱视	(179)
小儿夜盲症	(180)
小儿鼻衄	(182)
小儿遗尿	(182)
小儿癫痫	(184)

## 第四章 汤羹治妇科疾病

痛 经	(189)
闭 经	(191)
月经过多	(193)
月经不调	(194)
更年期综合症	(197)
崩 漏	(197)
带 下	(198)
妊娠腹痛	(201)
胎动不安	(201)
流 产	(202)
胎死腹中	(203)
产后腹痛	(204)
产后恶露排出不畅	(205)
产后血虚	(205)
产后足跟痛	(207)
产后缺乳	(208)
回乳断奶	(213)
脏躁症	(214)

## ~~~~~吃出健康系列——汤羹疗篇~~~~~

乳 痿	(214)
不孕症	(215)
子宫脱垂	(217)
盆腔炎	(217)

## 第五章 汤羹治外科疾病

第一节 感 染	(221)
疖	(221)
痈	(222)
丹 毒	(223)
颈淋巴结核	(224)
第二节 皮肤 痘	(226)
皮 炎	(226)
痒 症	(226)
湿 疹	(227)
荨麻疹	(227)
带状疱疹	(228)
粉 刺	(228)
痱 子	(229)
疣	(229)
第三节 直肠肛门 疾病	(230)
痔 瘡	(230)
脱 肛	(232)
疝 气	(233)
第四节 外科杂症	(234)
外 伤	(234)

## ~~~~~ 目 录 ~~~~

烧烫伤.....	(234)
脉管炎.....	(235)
骨 折.....	(235)

## 第六章 汤羹治五官科疾病

第一节 眼科疾病 .....	(239)
结膜炎.....	(239)
白内障.....	(240)
青光眼.....	(241)
夜盲症.....	(242)
近 视.....	(244)
远 视.....	(244)
视力衰退.....	(245)
第二节 耳部疾病 .....	(246)
耳 鸣.....	(246)
耳 聋.....	(249)
第三节 鼻部疾病 .....	(250)
鼻 炎.....	(250)
鼻 蝗.....	(251)
第四节 咽喉部疾病 .....	(252)
咽喉炎.....	(252)
扁桃体炎.....	(253)
声音嘶哑.....	(254)
第五节 口腔疾病 .....	(255)
牙 痛.....	(255)
口 疮.....	(256)

## ~~~~~吃出健康系列——汤羹疗篇~~~~~

口 臭 ..... (257)

### 第七章 汤羹防癌抗癌

舌 癌	(261)
皮肤癌、口腔癌	(261)
肝 癌	(262)
食道癌	(264)
胃 癌	(265)
肠 癌	(267)
肺 癌	(270)
乳腺癌	(272)
阴道癌	(272)
卵巢癌	(273)
子宫颈癌	(273)
白血病	(275)
肾 癌	(277)
鼻咽癌	(278)
膀胱癌	(280)
甲状腺癌	(280)
恶性黑色素瘤	(281)

### 第八章 汤羹与美容、养生

养颜嫩肤	(285)
祛斑增白	(294)
生发乌发	(294)
延年益寿	(299)
祛病强身	(301)

第

章

概

述



## 一、药膳汤羹的概念

所谓药膳汤羹，具有两种含义：一是药膳，二是汤羹。即这种汤羹具有药膳的成分，这种药膳含有汤水和饮料。药膳是一种含有药物成分的膳食，即以药物为膳食，又以膳食为药物，它既有保健作用又有治疗作用，即能补能治。我们日常食用的许多食物中就含有药，药食兼备。药食为伍，常可药借食味，食借药性，以发挥其协同作用，使苦口的药物变成美味的佳肴。药膳用于养生防病称为食养，用于治疗疾病则称为食疗。

自古以来，汤羹即是中国传统的一种肴型，它包括羹、汤、饮、汁。所谓汤羹，即既汤亦羹，是含较多水量菜肴的总称。汤的含水量一般比羹多，且通常作为正餐的佐食，即食前或食毕上汤。羹是比较粘稠的汤，多以肉、蛋、奶、海味作为主要原料，再加入配料同煮调味而成。所以羹既可作正餐，又可作佐餐。羹因质感嫩软且富有营养，故既能滋养脏腑，又能调理机体功能，特别有利于老幼病残者治病养身。

药膳汤羹，是以药物和食物为原料，加入较多量的水，经烹饪制成具有食疗作用的佐餐。它是中国传统医药与烹调经验相结合的产物。其历史久远，古籍上就有“药食同源”的记载。因此，它具有强身健体、延年益寿的功效。药膳汤羹既不同于一般中药方剂，又有别于普通的饮食，是一种兼有食品美味和药物功效的特殊膳食，它可使食用者在心理上感觉是一种享受。

药膳汤羹经过千百年的演变、积累和创新，已形成了一门独立的分支学科，这是药物学和营养学相结合的结果。它是在中医学的阴阳五行、脏腑经络、辨证论治理论的指导下，根据药物、食物的性味和归经对人体的作用配伍而成。因此，药膳汤羹是中国医药

学宝库中的一颗明珠。

## 二、药膳汤羹的特点

药膳汤羹是药膳的一种特殊形式。它是药物、食物和水分三者的巧妙结合，因此，凡是药膳所具有的特点它都具备。当然它还有普通药膳所没有的特点。它是以中医学治病求本、祛邪扶正、平衡阴阳、疏通经络的理论基础为指导的特殊食疗。它取五谷、五畜和百药之精华加工制作而成。其特点是加工制作简单、饮用灵活方便、味道鲜美可口，故愈来愈受到海内外同胞的青睐。

药膳汤羹是药膳食疗的一个组成部分，具有滋养脏腑、滋润关节、活血化瘀、固本求治、补虚泻实的作用，能使寒者热之，热者寒之。药膳汤羹还有如下几个特点：

### (一)增强食欲

药膳汤羹与一般汤羹相比更具有刺激食欲、帮助消化的作用。餐前、餐中均为必备之佳肴。汤羹色泽鲜艳，浑厚晶莹，形如翡翠，质如玛瑙，气味清新，极易引起人们的食欲。它可促进整个神经、消化系统的活动，是集艺术欣赏、佳肴享受为一体的美味食品。从现代营养科学分析来看，药膳汤羹中，含有丰富的脂肪、蛋白质、维生素、无机盐类和某些药物成分，其中的谷氨酸可刺激胃液分泌，增强食欲。

### (二)利于消化

药膳汤羹餐后服用，无疑能帮助消化。古人设宴席，在山珍海

## ~~~~~第一章 概 述~~~~~

味佳肴之外，再搭配各种汁饮汤羹，其目的是用以佐餐调理，平衡膳食，促进胃肠功能和消食疏积。

### (三)强身健体

因药膳汤羹既可增加食欲，又能帮助消化，故具有强身健体的功效。它使体弱者得以增进健康，健康者更加强壮。因为用于药膳的药物和食物都系滋补品，如人参、黄芪、当归、阿胶、枸杞、山药、大枣、鸡、鸭、猪肉、羊肉等，都能起到滋脏腑、补气血、壮阴阳的作用。用近代科学来解释，它可改善人体新陈代谢、调节内分泌功能、增强免疫力、提高大脑反应的灵活性和抗病御病的能力。正如唐代名医孙思邈所说：“安身之本必资于食，救疾之速必凭于病。”药食结合可以壮身祛病。

### (四)防病治病

药膳汤羹性平而效缓，故妇、病、幼等虚弱者均适宜饮用。因汤羹水分多、软嫩润滑，不伤胃，不滞肠，故十分有益于胃肠保健，是治病和康复的食疗佳品。患者服用药膳汤羹，可增进人体内水盐代谢，保持机体电解质平衡，促进胃肠蠕动，起到排毒、解毒的作用。对于患有消化系统疾病和热病的病人更宜食用。

有些药膳汤羹专门为某些疾病而设置，例如十枣汤羹多用于治疗肝硬化腹水、渗出性腹膜炎，双鞭壮阳汤羹是大补肾阳热性药膳。

### 三、选择饮用药膳汤羹的原则

药膳汤羹通过以具有一定性味功能的中药与适宜的食物相结合，经烹调制作后，使之与人体脏腑阴阳、气血盛衰、寒热虚实相匹配。如以西瓜、番茄汁两种食物为主要原料做成的汤羹，有清热解暑之功用；以荸荠与海蜇为主要原料做成的雪羹汤，有清热化痰的功效。选择汤羹药膳归结起来有两种目的，即“治未病”和“治已病”，此二语见载于中医古籍《黄帝内经素问·四气调神大论篇》。

#### (一) 治未病

药膳汤羹作为食疗的第一职能是保健强身和延年益寿。“治未病”就药膳汤羹而言，其含义是在无病或无大病时，选择有保健作用的汤羹食之，以保持人体营养均衡，增强机体免疫力，预防疾病的发生。青壮年可选择一些淡汤羹类，作为正常营养的补充，不须进食药膳汤羹，更不能进食大补大热的汤羹类，因为他们体壮阳旺，“火上加油”会有害身体。而中老年人，因为机体逐渐趋于衰老而出现或轻或重的虚症，所以可选择一些健脾、补肾而又具有低脂肪和高蛋白的汤羹进食之，这对于防病、抗衰是十分有益的。中老年人如长期服用，将可获益寿延年之功。

#### (二) 治已病

药膳汤羹作为食疗的第二个职能是利用食物、药物的偏性来矫正脏腑功能的偏性，或以食物和药物的寒、热、温、凉4种不同特性来增强机体抵抗力和免疫力，其应用原则是补其所需。

## 第一章 概 述

这种汤羹治已病，应用范围不像药物那样广泛，它最适宜的是治慢性病、老年病和妇、儿科疾病，且多以滋补虚证为主。急性病则可选择一些清热生津的汤羹。因为减轻或消除热证的药物或食物，一般属于寒性或凉性，如黄芩、板蓝根、紫菜、粟米、荞麦、绿豆、黄瓜、丝瓜、兔肉等。而减轻或消除寒证的药物或食物，一般属于温性和热性，如附子、干姜、桂枝、葱、籼米、雀肉等。因此，对患温热的病人，宜食用以绿豆、扁豆、高粱、薏米等为原料制作的汤羹，以偏凉之性，收清热解毒之效。对虚寒病人，则宜食用以面粉、梗米、糯米等为原料制作的汤羹，以温中补虚。

药膳汤羹的饮用，应根据主客观条件灵活处理，特别应该注重人体的阴阳五行、五脏六腑与季节气候变化的关系。因此，饮用药膳汤羹时，应遵循以下原则：

1. 适应季节 春季大地苏醒万物萌发，人们精神焕发、情绪高昂，在脏属肝，宜饮疏泄清散之类汤羹。夏季气候炎热，人体喜凉，在脏属心，宜选择清凉去暑之汤羹，以增液利汗，清心健脑。秋天气候渐凉，天高气爽，在脏属肺，宜饮甘寒养阴生津之汤羹，“肺苦气上逆，急食苦以泄之”。冬季气候寒冷，阳气深藏，在脏属肾，而寒邪侵入易伤胃，故宜选祛寒温里滋补汤羹，如狗肉汤羹、附子汤羹、双鞭壮阳汤羹等，尤中老年人最需要滋补。

2. 适应地区 我国幅员辽阔，东西南北水土气候差异甚大。南方炎热、多雨、潮湿；北方严寒、少雨、干燥。因此，应分清情况区别对待。例如同是温补汤羹，在北方严寒地区则用料重，量多，质地浓；而在南方炎热地区则用料轻，量少，质地淡。

3. 适应个性 不同的个人，有不同的饮用特点，故汤羹的饮用也应当因人而异。男子多宜滋补肝肾，女子常宜补气血；体强者宜平缓，体弱者宜补虚；青少年不宜热补，更不需大热大补；中老年者应常滋常补，平缓久服。总之，一定要具体情况具体分析，切不