

<<常见眼病食疗>>

图书基本信息

书名：<<常见眼病食疗>>

13位ISBN编号：9787509158470

10位ISBN编号：7509158478

出版时间：2012-7

出版时间：人民军医出版社

作者：张仁俊，张铭连 主编

页数：275

字数：323000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<常见眼病食疗>>

### 内容概要

《常见眼病食疗》由张仁俊、张铭连主编，本书是我国第一本较全面而系统的眼病食疗科普读物。

《常见眼病食疗》共6章，介绍了中华眼病食疗发展史、眼病食疗常用食材213种以及常见65种眼病的食疗验方的制作流程。

在防治常见眼病时只要积极专科治疗，并辅助这些食疗验方，定能收到较理想的疗效。

本书科学严谨、通俗易懂，实用性高，是广大眼病朋友和眼科医护工作者的良师益友。

## <<常见眼病食疗>>

### 书籍目录

- 第1章 中华眼病食疗发展史
- 第2章 眼病食疗的应用基础
- 第3章 眼病食疗与药膳
- 第4章 不同群体的眼病食疗
- 第5章 常用食材
- 第6章 常见眼病（食疗方）
- 参考文献

## &lt;&lt;常见眼病食疗&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 第三节 眼病患者在食疗药膳中的忌口及发味食材 关于眼病患者食物疗法的配伍和忌口的说法，流传颇广，这本是中医药学食疗的一种学说，它与民间传说不是一回事，所有的食材在一般情况下基本上可以单独食用，但眼病食物疗法时，常将各种不同食材搭配起来同时服用，这种食材的搭配关系在中国本草学中称为配伍，研究食材的配伍是为了充分发挥各种食材的营养和食疗的作用。

各种食材互相影响形成的配伍关系，前人将其分为相需、相使、相畏、相杀、相恶、相反等关系。

相需就是食材间互相需要，互相配合，能够增加医疗保健功效。

相使也是这个意思，就是食材间可以互相使用。

相畏和相杀是两种食材间的相互关系，如一种食材有毒性，能被另一种食材降低或消除，有毒的食材对后者是相畏，而后者对有的食材来说是相杀。

相恶是两种食材，由于互相牵制，而使应有的功效降低甚至丧失，产生这样配伍关系的食材基本上是功效相反的，如寒性食材和热性食材之间的配伍关系就是如此。

相反的关系是指两种食材同用后，能产生毒性或明显的副作用。

以上所说的配伍关系，需要避免的称为“忌”，需要增加的称为“宜”，总称为配伍忌宜，这是中国食疗和本草学的一大内容。

《神农本草经》指出：“当用相须相使者良，勿用相恶相反者。

若有毒宜制，可用相畏相杀者得，不尔，勿合用也。

”因此，能使食材的功效增强的两种食材同时食用，这是食疗所希望的。

对于少数有毒的食物，由于营养和食疗的需要，可以用相畏相杀的关系，来消除有毒食物的危害。

而对于那些相恶或相反的配伍关系，对身体健康不利，应注意避免和禁用。

在我国古代文献中，有许多相恶或相反的配伍例子，但现在已成为值得怀疑的问题，因为受当时历史条件限制，古人当初提出的某些观点确实不宜与现代研究、实验室检查结果相对照。

下面着重介绍眼病食疗中须特别注意两大问题：忌口和发味食材。

一、忌口 食疗中配伍忌口的基本要求有：1.相需相使 橄榄和萝卜的配伍中，橄榄有利咽功能，生萝卜有清热泻火功能，两者配伍能增强清热解毒利咽的功效。

温补气血的羊肉与补血，柔肝的当归配伍，能增强温补气血，缓解腹痛的功效，即有名的当归生姜羊肉汤的原理。

鲤鱼和红小豆都是能补脾利水、营养丰富的食物，两者配伍，长于治疗脚气病和脾虚水肿，增强了营养保健作用。

## <<常见眼病食疗>>

### 编辑推荐

《常见眼病食疗》是我国第一本较全面、系统的眼病食疗科普读物。

中华眼病食疗源远流长，我们祖先在与眼病的斗争中积累了宝贵的经验。

早在先秦时期《中山北经》就有如下记载“有兽焉.....名曰，羊肝食之不眯”，此法治疗眼病沿用至今。

眼病食疗并非是一种单纯的饮食疗法，而是运用中医学、西医学、药学、营养学和养生学的理论与临床相结合，进行辨证施治，对症选食，使之达到事半功倍的疗效。

《常见眼病食疗》将成为广大眼病患者、眼科医护工作者的良师益友，定会极大地促进我国眼科食疗领域的应用及其研究。

<<常见眼病食疗>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>