

<<中医食疗学>>

图书基本信息

书名：<<中医食疗学>>

13位ISBN编号：9787533102609

10位ISBN编号：7533102606

出版时间：2009-7

出版时间：山东科学技术出版社

作者：刘继林 编

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>

<<中医食疗学>>

内容概要

根据卫生部(86)卫中教字第18号文件精神，我们成立了《中医食疗学》编写组，进行本教材的编写工作。

全书内容主要由上、中、下三篇构成。

分别介绍了中医食疗学的理论与知识：食物的性能与应用；常见病证的食疗与食忌。

鉴于饮食营养与中医食疗有密切的关系，故其后有“饮食营养与健康”附篇。

全书的编写均从食疗的特点和实际效用出发，故对食物性能及治法的介绍不如一般方药齐备；对病证及辨证的编写，较之相关教材也有粗、有略，未可等量齐观。

食物是食疗的根据，本书所介绍的，大多为各地常用而有效者。

有些药、食两用的食物，如薺菜、山药、百合、大枣、龙眼肉、薏苡仁、胡桃仁、南瓜子等等，已见于《中药学》教材，故本书不再介绍。

食疗是中医防治疾病的有效方法之一，由于不同疗法各有长短，故在教学上应正确地估价，临床上应合理地利用。

<<中医食疗学>>

书籍目录

- 上篇 中医食疗学基础
- 中篇 食物的性能与应用
- 下篇 常见病证的食疗与食忌
- 附篇 饮食营养与健康
- 附录

<<中医食疗学>>

章节摘录

版权页： 上篇 中医食疗学基础 第一章 中医食疗学的概念、起源与发展 中医食疗学是一门古老而新兴的学科。

它是建立在古代食疗本草学和有关“食疗”的理论知识、临床经验基础之上的。

从其学术思想之萌芽、发展到学科体系的形成，经历了一个漫长的历史时期。

第一节 中医食疗学的概念 中医食疗学是在中医药理论指导下，研究食物的性能、食物与健康的关系，并利用食物维护健康、防治疾病的科学。

中医食疗学主要是在食疗本草学的基础上充实、发展起来的一门学科。

它的基本内容可见于有关食疗本草之类的书籍，其次则散见于某些医书或中医临床书籍中。

在古代，能体现中医食疗学这一概念的术语是“食疗”或“食治”。

虽然有“疗”、“治”之称，但其内容并不主要指利用食物来治疗疾病，而主要是指利用食物来维护健康，并辅助药物防治疾病。

之所以有“疗”、“治”之称，可能由于《本草求真》所说的“食物入口，等于药之治病，同为一理”的原因，故不能从表面上去理解。

“食疗”离不开食物的性能和应用（包括食物的营养作用），食疗本草学则主要是研究各种食物的性能和应用的学科，并涉及有关食疗学知识。

如唐代孙思邈《千金要方》“食治”一卷既分类介绍了果实、菜蔬、谷米、鸟兽及虫鱼的性能、应用，又在卷首序论中论述了食疗的意义、原则和饮食宜忌。

而它的主要内容属于食疗本草学范围。

其后有关食疗本草学书籍所论述的范围基本与此相似。

唯有食疗本草学在它主要研究对象以外，涉及中医食疗学知识较多而比较集中。

所以说它是中医食疗学形成的基础。

而像《伤寒杂病论》、《肘后备急方》、《外台秘要》、《太平圣惠方》、《圣济总录》、《古今医统大全》等书籍，中医食疗学内容，只是全书所涉及的一部分。

无论怎样，这都说明中医食疗学具有十分悠久的历史。

今天，食物在维护健康、防治疾病方面的作用越来越引起人们的重视，医药和营养学界也正在逐步开始从多方面进行研究和利用。

可以说，中医食疗学是一门古老而崭新的科学。

中医食疗学用以维护健康、防治疾病的方法是食物疗法（也可称为食疗），它和药物疗法有很大的不同。

前者主要是利用食物（谷肉果菜之类），并以饮食物的形式运用的；后者主要是用药物，并以药剂的形式运用的。

前者适应范围较广泛，主要针对非健康人群，其次才是用于患者，作为药物或其它治疗措施的辅助手段；后者适应范围较局限，主要针对病人，其次才用于不健康的人群，是治疗疾病和预防疾病的重要手段。

前者是随着日常饮食生活比较自然地接受的，后者则不是这样。

应用食物疗法不仅能达到保健强身、防病治病的目的，而且还能给人感官上、精神上以享受。

这种自然疗法与服用苦口的药物相比迥然不同，易为人们接受。

当然，由于食物疗法和药物疗法各有偏长，故在防病治病的过程中二者都是不可缺少的。

应用其所长，相互配合。

第二节 中医食疗学的起源与发展 古人说：“民以食为天。

”也就是说，食物是人们生活必不可少的东西。

人体生命活动必须依靠摄取食物来维持。

人类为了生活与健康，必须寻找食物，并进一步认识食物，探索食物维护健康以及防治疾病的作用。

从这一点说，自从有了人类，“食疗”就在自觉或不自觉的探索之中了。

史前时期，“神农尝百草”的传说便含有这一内容。

<<中医食疗学>>

自夏朝（公元前21～前16世纪）发明了发酵酿酒后，殷商时代酒的酿造与应用已较普遍。

酒除供饮用外，还广泛用于医药。

医用汤液在当时也从烹调中产生出来。

可见，此时中医食疗已经萌芽。

西周时（前11世纪～前771年）宫庭里就有了“食医”的官职人员，专做帝王的饮食保健工作，膳食的制作已多样化。

<<中医食疗学>>

编辑推荐

《全国中等中医药学校教材:中医食疗学(供中医护理、中医专业用)》是《全国中等中医药学校教材》丛书中的一本，教材是教师进行教学的主要依据，也是学生获得知识的重要工具，本教材通过教学实践，并认真总结经验。

可供中医护理、中医专业用。

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>