第一图书网, tushu007.com

<<葱、姜、蒜、酒、茶、醋治百病>>

图书基本信息

书名：<<葱、姜、蒜、酒、茶、醋治百病>>

13位ISBN编号：9787802202511

10位ISBN编号：7802202515

出版时间：2009-6

出版时间：中国画报

作者：秋雨

页数：384

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

内容概要

古语云：“ 医食同源，药食同用 ”。
的确，有些食物就是天然的药物，药物就是可以充饥的食物。
在现实生活中，往往越是身边的，不起眼儿的东西就越可能是治疗某些疾病的良药。
葱、姜、蒜、酒、茶、醋与人们的日常生活密切相关，也是千家万户常用的必备之物。
它们的作用不仅广泛应用于人类的饮食烹调，还可应用在人类的防病治病及强身健体上，是名幅其实的“ 小食物大功效 ”。
本书从浩如烟海的中医典籍中精心遴选了近万例葱、姜、蒜、酒、茶、醋治病验方，分门别类、归纳整理成书奉献给读者。

第一图书网, tushu007.com

<<葱、姜、蒜、酒、茶、醋治百病>>

书籍目录

第一部分 神奇的药性和治病原理
葱
姜
蒜
酒
茶
醋
第二部分 内科病良方
感冒
急、慢性支气管炎
肺炎
肺脓肿
肺癌
哮喘
咯血
眩晕
惊悸、怔忡
动脉硬化
高血压
高脂血症
冠心病
胃脘痛
反胃
胁痛
腹胀腹痛
呕吐
呃逆
吐血
腹泻
便秘
便血
黄疸
鼓胀
积聚
第三部分 外科病良方
第四部分 传染性疾病良方
第五部分 皮肤科疾病良方
第六部分 五官科疾病良方
第七部分 儿科病良方
第八部分 妇科病良方
第九部分 男科病良方
第十部分 美容保健

章节摘录

第一部分 神奇的药性和治瞒原理　　葱　　我国栽培葱的历史已有三千多年。
两千多年前的《礼记？
曲礼》对葱便有记载，一千八百多年前的汉代对葱的栽培已有相当研究。
北魏农书《齐民要术》中，对葱也有专门论述。
古代（中世纪），军队将士把葱放在胸口当作护身符。
古希腊罗马人把葱作为军粮中必发食物之一，认为常食葱可增加士兵的体力和勇气，从而打败敌人。
古斯拉夫的士兵上战场时，靴子里都放三根葱，认为可以使士兵变得更英勇。
葱，百合科植物，别名：大葱、葱白、生葱、青葱、四季葱和事草。
其味辛辣性温，入肺、胃经，葱全身可人药，具有解表散寒、通阳抑菌之功效。
梁代陶弘景《名医别录》记载：“葱可除肝中邪气，安中利五脏，杀百药毒。
”明朝李时珍说：“葱乃释家五荤之一，生辛散，熟悉甘温，外实中空，肺之菜也，肺病宜食之。
”带须葱白外用能散寒发汗，内服可通阳止痛，而葱叶利尿、葱籽强壮、葱汁解毒。
新鲜葱茎含大蒜素、蛋白质、脂肪、糖、钙、磷、铁、胡萝卜素及维生素B1、B2、C和烟酸。
葱在我国各地均有栽植，山东章丘的“葱中之王”一根重量可达1.5千克。
药用功效：　　1.葱白中的大蒜素等成分对白喉杆菌、结核杆菌、痢疾杆菌、葡萄球菌及链球菌等有抑制作用，水浸剂（1：1）对多种皮肤真菌有抑制作用；　　2.葱叶中所含的黏液质对皮肤和黏膜有保护作用；　　3.葱叶所含的硫化合物有轻度局部刺激、抑菌、缓下及驱虫作用；　　4.大葱具有健胃、营养、发汗、祛痰和通乳、利尿、通便等作用；　　5.大葱可增加纤维蛋白的溶解活性，消散淤血、降低血脂、防治动脉硬化、抗衰老、预防呼吸道和消化道传染病；　　6.葱的辛辣气味能刺激肾上腺素的分泌，促进脂肪分解，消耗更多的热量，减肥作用明显。

第一图书网, tushu007.com

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