

<<要健康就要这样吃>>

图书基本信息

书名：<<要健康就要这样吃>>

13位ISBN编号：9787802456723

10位ISBN编号：780245672X

出版时间：2010-12

出版时间：军事医学科学出版社

作者：刘全坤

页数：328

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>

<<要健康就要这样吃>>

前言

《黄帝内经》的最高原则是“治未病”，在健康的时候注重养生，把身体始终维护在健康状态上，这是上策；健康时不养生，等到疾病缠身了，再去养生，如临渴掘井、亡羊补牢，则是下策；若病急乱投医，则是下下策。

养生与人人相关，只是个人的健康状况不同，养生方法有所不同。

从健康状态出发，注重食物结构及其运用方式，这是《黄帝内经》关于饮食养生的基本理论、观点、方法，我们据此提出中国居民饮食养生的方案。

由于这套方案源自《黄帝内经》，具有中国古典文化的特点，所以称为中国式食物结构养生方案。

中国式食物结构养生方案是：大众日常饮食恒用养充益助食物结构，必要时奇用君臣佐使食物结构，参用态方时食物结构。

按健康状况区分，健康人恒用养充益助食物结构，参用态方时食物结构；亚健康人恒用养充益助食物结构，奇用君臣佐使食物结构；病人恒用君臣佐使食物结构，奇用君臣佐使药膳结构。

采取食物结构的个性化方式，形成以中为常的饮食习惯和习俗。

整套方案约150个字，系统、全面地回答了“吃什么、怎么吃”这一饮食养生的根本问题。

每一个人都会有特定的健康状态——或健康或亚健康或疾病状态，落实到特定个体，理解并实施其中20多个字也就够了。

个体实施这一方案，就会形成健康的饮食习惯。

社会性饮食习惯对个体饮食习惯有深刻影响，全社会实施这一方案，就会形成健康的饮食习俗，这是实施中国式食物结构养生方案的最高境界。

本书的全部内容，围绕这150个字而展开，主要分两个层次，一是讲道理，二是提建议。

道理讲透不容易，要引经据典、旁征博引，古今对照，可能会有些繁琐，有些枯燥，但道理不讲不透，很多行动建议是从道理中引申出来的，道理立得住，方法才可行，不能因繁琐、枯燥而放弃，为了便于大众掌握，关键性内容都给予了明确提示。

从行动的角度，则超越了对知识的依赖，所归纳的饮食方案，有医药、营养知识背景的人可以实行，不具备这些知识的人也可实行，只要都能认真按照方案去做，就都能获得理想的养生效果。

而且四个结构的操作要领都是一样的——食物比重从高到低排列，简便易行。

所以，这一套养生方案，很适合大众养生者，无论有无专业知识背景，都可使用。

合理食物结构养生，人人都能做到，这是本书所追求的目标。

阅读本书，按照孙中山先生提出的“先行后知”的知行原理，大众养生者可以侧重实践，跳过比较枯燥的说理部分，先按建议去做；然后，再回过头来，慢慢地弄清其中的道理，即先“知其然”而行动，后“知其所以然”而明理，明理以提高行动的自觉性。

食物结构是饮食养生的根本性内容，但一直没有系统、全面论述食物结构的专著，本书是第一次。食物结构是一个大题目，希望有更多的理论工作者参与进来，共同研究，把这个关系到大众健康的大题目做好。

作者的电子邮箱是zgsswjg@163.com。

在本书的撰写过程中，得到湖南省食品药品监督管理局、湖南省医药学校的领导和同行的大力支持，在此，表示衷心感谢。

<<要健康就要这样吃>>

内容概要

《要健康就要这样吃》以《黄帝内经》阐述的食物结构为依据，围绕什么是合理食物结构、怎样使我们的食物结构合理、科学等问题，归纳出中国式食物结构养生方案：大众日常饮食恒用养充益助食物结构，必要时奇用君臣佐使食物结构，参用态方时食物结构；健康人恒用养充益助食物结构，参用态方时食物结构；亚健康人恒用养充益助食物结构，奇用君臣佐使食物结构；病人恒用君臣佐使食物结构，奇用君臣佐使药膳结构。

科学地解答了“吃什么、怎么吃”这一饮食养生根本问题。

《要健康就要这样吃》立足于防病养生，旨在为各类人群提供健康的个性化饮食方案，既具开创性理论价值，又有较强实用价值。

本书由刘全坤编著。

<<要健康就要这样吃>>

书籍目录

第1章 导论

- 一、改变不合理食物结构迫在眉睫
 1. 中国处于食物结构转型期及其问题
 2. 中国进入慢性疾病多发期及其原因
 3. 中国处于大众健康困惑期及其后果
 4. 中国处于养生概念泛滥期及其症结
 5. 合理食物结构是解决当前一切健康问题的关键
- 二、中国传统的食物结构
 1. 传统食物结构模型
 2. 传统食物结构的奇恒之用
 3. 传统食物结构的适用范围
 4. 传统食物结构的根本作用
- 三、中国现代的食物结构
 1. 《中国居民膳食指南》及《中国居民平衡膳食宝塔》
 2. 《指南》、《宝塔》没有被群众广泛知晓
 3. 应该对《指南》、《宝塔》进行彻底改造
- 四、世界各国食物结构的类型
 1. 动物性食物为主型
 2. 植物性食物为主型
 3. 动植物性食物均衡型
- 五、中国式食物结构的先进性及合理性
 1. 民族性
 2. 大众性
 3. 科学性

第2章 五谷为养

- 一、五谷的饮食养生学含义
 1. 《黄帝内经》列举的五谷
 2. 五谷的内涵
 3. 五谷的外延
 4. 常用五谷盘点
- 二、五谷为养原理
 1. 五谷精气是人的体能的物质本原
 2. 五谷精气是人的体质的物质本原
 3. 五谷精气是神机的依存本体
 4. 五谷精气的虚实决定人的健康乃至生死
- 三、五谷为养原理的现代科学证明
 1. 种子的植物生理及主要化学成分
 2. 人的生命活动基本方式及物质需要
 3. 人体的营养需要量
- 四、主要五谷品种的养生功能
 1. 禾谷类食物的养生功能
 2. 豆类食物的养生功能
 3. 植物油的养生功能
 4. 薯类食物的养生功能
- 五、五谷为养的关键在基本

<<要健康就要这样吃>>

- 1.常吃二米饭
- 2.常食粥
- 3.常吃发酵食品
- 4.常吃谷芽米
- 5.少吃油炸食品
- 6.足量饮水

第3章 五菜为充

一、五菜的饮食养生学含义

- 1.《黄帝内经》列举的五菜
- 2.五菜的内涵
- 3.五菜的外延
- 4.常用五菜盘点

二、五菜为充原理

- 1.精气的营卫运动
- 2.营卫的升降出入方式及生长化收藏功能
- 3.营卫通滞影响人的健康状态
- 4.调理气机是饮食养生的根本任务
- 5.经络通是营卫通的根本标志

三、五菜为充原理的现代科学证明

- 1.根、茎、叶、花的植物生理
- 2.人体健康的物质调节
- 3.五谷与五菜的营养互补
- 4.五菜疏通壅滞的机理

四、主要五菜品种的养生功能

- 1.叶类蔬菜的养生功能
- 2.根茎类蔬菜的养生功能
- 3.花类蔬菜的养生功能
- 4.瓜茄类蔬菜的养生功能
- 5.藻类蔬菜的养生功能
- 6.菌类蔬菜的养生功能
- 7.蕨类蔬菜的养生功能

五、五菜为充的关键在广泛

- 1.高低通吃
- 2.各植物器官通吃
- 3.各品种通吃
- 4.开发树叶野草的蔬菜资源
- 5.保护蔬菜的营养
- 6.防止蔬菜中的植物毒素中毒

第4章 五畜为益

一、五畜的饮食养生学含义

- 1.《黄帝内经》列举的五畜
- 2.五畜的内涵
- 3.五畜的外延
- 4.常用五畜盘点

二、五畜为益原理

- 1.嗜好食肉是人的天性
- 2.五畜增进精气

<<要健康就要这样吃>>

3.五畜加剧壅滞

三、五畜为益原理的现代科学证明

- 1.动物的营养方式
- 2.营养素密度高低是动植物营养的根本区别
- 3.五畜的营养功效与分解产物

四、从五畜为养到五谷为养的历史演变

- 1.人口密度与文明程度的正向运动
- 2.人口密度与动物密度的反向运动
- 3.黄河、长江流域成为世界文明先导区的原因
- 4.五谷提高了人类应对自然周期变化的能力
- 5.改变食肉为主的生活方式是人类发展的方向

五、主要五畜品种的养生功能

- 1.肉类食物的养生功能
- 2.水生动物的养生功能
- 3.蛋类食物的养生功能
- 4.乳类食物的养生功能
- 5.昆虫食物的养生功能

六、五畜为益的关键在适度

- 1.荤素适度
- 2.红白适度
- 3.胖瘦适度
- 4.不合理的素食主义
- 5.不食动物的有害器官

第5章 五果为助

一、五果的饮食养生学含义

- 1.《黄帝内经》列举的五果
- 2.五果的内涵
- 3.五果的外延
- 4.常用五果盘点

二、五果为助原理及现代科学证明

- 1.草本与木本植物茎结构及种子繁殖能力的差异性
- 2.五果对五谷精气的辅助
- 3.果实的植物生理
- 4.五果对五菜疏通壅滞的辅助

三、主要五果品种的养生功能

- 1.仁果的养生功能
- 2.肉果的养生功能
- 3.浆果的养生功能

四、五果为助的关键在差异

- 1.零食五果
- 2.生食五果
- 3.遍尝五果
- 4.谷菜与五果互相不可替代

第6章 五味调和

一、食物的食性

- 1.食物的寒、热、温、凉四性
- 2.食物的辛、甘、酸、苦、成五味

<<要健康就要这样吃>>

3.食物的阴阳属性

4.食物的升降出入

5.食物的归经

6.药食同源文化

二、人体的属性

1.人体的组织结构

2.人体的生理功能

3.人体的病理变化

三、五味调和原理

1.五味所喜、五味所走

2.五味所伤、五味所禁

3.五味所合、五味所宜

4.谨和五味、长有天命

5.令其调达，而致和平

四、食物的发性

1.发物致病类型

2.发物致病原因

3.针对发物的忌口

4.发物的利用

五、常用食物原料归类

1.四性归类

2.五味归类

3.归经归类

4.药食兼用品归类

5.发物归类

六、五味调和的关键在合体

1.阴阳自和状态下的五味调和

2.阴阳调和状态下的五味调和

3.阴阳失调状态下的五味调和

第7章 中国式食物结构的模型分析

一、养充益助式食物结构

1.食物结构的对象系统

2.食物结构的构成要素

3.食物结构中构成要素的组合方式

4.食物结构的功能

5.同类食物互换

二、君臣佐使式食物结构

1.君、臣、佐、使组合原则

2.风、暑、湿、燥、寒五行制方生克法

3.奇、偶、重、大、小、缓、急七方规范

4.单行和相须、使、畏、杀、恶、反七情辩证

5.食补、食疗的常用方法及常用食物归类

6.同性食物互换

三、态方时式食物结构

1.天时

2.地利

3.人和

<<要健康就要这样吃>>

4.天时不如地利，地利不如人和

四、食物结构的标准化思想

- 1.食物多样
- 2.种类齐全
- 3.比重适当
- 4.食性合体

第8章 中国式食物结构的运用方法

一、大众日常食物结构的恒用、奇用方法

- 1.恒用养充益助式食物结构
- 2.奇用君臣佐使式食物结构
- 3.以恒为本，以奇为术
- 4.参用态方时式食物结构

二、健康、亚健康、疾病人群的食物结构及用法

- 1.健康人的食物结构及用法
- 2.亚健康人的食物结构及用法
- 3.病人的食物结构及用法

三、食物结构的个性化

- 1.食物结构的个性化要求
- 2.结构微调的个性化方式
- 3.总量增减的个性化方式
- 4.互换倾向的个性化方式
- 5.家庭化食物结构与个人化食物结构

四、饮食生活的状态

- 1.常态
- 2.非常态
- 3.短暂态
- 4.常态、非常态、短暂态调和共处

第9章 中国式食物结构的理论基础

一、中华生命科学的基本理论

- 1.气化论
- 2.阴阳论
- 3.五行论

二、中华生命科学的基本观点

- 1.整体观
- 2.有序观
- 3.稳定观

三、中华饮食养生的思想体系

- 1.以阴阳和平思想为理论基础
- 2.以五味调和思想为理论核心
- 3.以合理食物结构为实现方式

四、养生与中医的不同功能和特点

- 1.治未病就是养生，中医则是治已病
- 2.养生莫若知本，治病必求于本
- 3.上工养生，下工治病
- 4.养生始于健康，治病用于疾患
- 5.养生有恒，治病必奇
- 6.养生用膳以正守正，治病用药以毒为能

<<要健康就要这样吃>>

7. 养生重态度, 治病重识术

8. 养生靠自己, 治病靠医生

第10章 中华饮食文化的精华

一、中华饮食文化类型及其关注点

1. 食者类型及文人饮食

2. 食品类型及宴席菜肴

3. 食俗类型及日常食俗与时令食俗

4. 菜系类型及京菜

二、中华饮食文化的生命力源泉

1. 荒年生存的中国经验与食物资源的广杂性

2. 兼收并蓄的中国胸怀与烹饪技法的兼容性

3. 五味调和的中国思想与饮食滋养的科学性

4. 文人参与的中国力量与饮食滋味的艺术性

三、中华饮食文化的传播

1. 强势与弱勢的两种传播环境

2. 官方与民间的两种传播方式

3. 理性与感性的两种传播倾向

4. 中华饮食文化传播的经验与教训

四、将民族精华贡献给世界

1. 食物结构是中华饮食文化精华的内容标志

2. 中国式食物结构理论的普遍意义

3. 只有民族的精华, 才是世界的

第11章 中华饮食习俗的创新

一、新平民饮食文化时代

1. 新平民饮食文化的起点

2. 新平民饮食文化的形成过程

3. 新平民饮食文化的动力

二、中餐经营模式的创新思路

1. 中国菜的神韵

2. 合理食物结构的宴席设计

3. 合理食物结构的套餐设计

4. 农历饮食养生

三、工业食品的创新思路

1. 主副食一体化, 改造食品生产工艺

2. 合理搭配食物, 生产结构型食品

3. 同类食物互换, 调配结构食品系列

四、大众养生师制度的建立与发展思路

1. 中国历史上的宫廷食医制度

2. 西方公共营养师制度在中国水土不服

3. 中国特色的大众养生师制度

五、中华新饮食习俗的形成

1. 弘扬中华先祖的饮食理想

2. 扬弃贫困时代留下的饮食陋习

3. 形成以中为常的饮食习惯与习俗

<<要健康就要这样吃>>

章节摘录

版权页：中华文化经过了5000年的传承与沉淀，有精华也有糟粕，精华总是与中华文化的特点相联系，糟粕总是游离于中华文化的特点之外。

只有传统文化的精华，才具有现代价值；只有民族文化的精华，才具有世界价值。

当今中国正在全面建设小康社会，小康生活的基础是健康生活，小康社会的基础是健康社会，失去了健康的小康，对于个人、家庭、社会都没有意义。

全民族的大众的健康生活，急需要建立全民族的大众的正确生活方式包括饮食生活方式。

《黄帝内经》论述的中国式食物结构，是传统的民族的精华，历来成为中国上层社会精英阶层的饮食习俗，是当今建立大众正确饮食生活方式的理想模式，可以帮助我们开创中华民族新饮食习俗，并以此影响世界，为人类的健康作出贡献。

这就是我们主张“合理食物结构养生”的第三个理由，《黄帝内经》论述的中国式食物结构，是中华文化的精华，是中国人的合理食物结构，是中国人饮食养生的行动指南，对人类社会也有普世价值。

合理食物结构养生，关键在行动，坐而论道，不如起而行之。

行动涉及两个层次，首先是观念问题，观念决定是否愿意行动；其次才是方法问题，方法决定是否善于行动。

既愿意行动，又善于行动，这样的行动才能取得成功。

观念决定一切，具有哲学意义，相近的说法还有态度决定一切、理念决定一切，观念、态度、理念首先决定是否有强烈的意愿。

一个人有强烈愿望追求某件事，就会舍得花时间、花精力，就会琢磨这件事的规律、办法，就会不畏难、不放弃，有了这股劲头，很多事情就好办了。

比如说，永葆青春这件事，很多人只是说说而已，而在演艺圈真有人把它变成了强烈的愿望，你看赵雅芝，注重精心保养，快60岁的人了，看上去与30年前演冯程程的时候一样青春，有追求就有收获。

在认知与行动问题上，中华文化的哲学观是知行合一，革命先行者孙中山在此基础上提出了“知难行易”的哲学观，认为，懂得事情的道理很难，而实行却比较容易，因而强调先行而后知。

他在《建国方略》中以饮食等10件日常生活事情证明了“知难行易”的观点，详细说明“能知必能行、不知亦能行”的道理。

相应地也说明，饮食养生有许多道理是很深奥的，要把这些道理都搞懂，不是一件容易的事，但按照饮食养生的基本原理去实行，是容易做到的。

<<要健康就要这样吃>>

编辑推荐

《要健康就要这样吃》：中国式食物结构养生方案。

<<要健康就要这样吃>>

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>