

## 胃癌病人的食疗药膳

山东医科大学(济南 250062) 张虞毅 刘洛生

山东省警官总医院(250002) 张虞红

肿瘤药膳的特点在于将食物和药物融合在一起,具有寒热温凉和升降沉浮的中药学理论的基本特性,集增加病人营养、恢复机体阴阳平衡,增强抗癌能力于一体。下面介绍几种胃癌药膳的常用方。

### 1 人参虾仁

配方:人参 20 克,虾仁 200 克。

食法:人参切片,煎少许浓汤备用,虾仁浸黄酒,拌淀粉、调料入锅炒,快熟时放入人参汤拌炒起锅食用。

功能:人参大补元气,调节机体多种功能,可提高免疫力,增强抗癌效果。虾性温,味甘。能补肾壮阳,凡癌肿虚症均可食。

### 2 黄芪猪肝

配方:黄芪 50 克,猪肝 200 克。

食法:猪肝暴盐备用。黄芪煎汤,用汤煮腌好的猪肝至半熟,晾干。食用时蒸熟。

功能:黄芪性温,味甘。补气升阳。固表止汗、去毒生肌、利尿消肿。猪肝性平,味苦。补肝养血明目。为补益佳品。

### 3 莲子赤豆虾肚

配方:莲子、赤豆、虾、薏苡仁、火腿各 50 克,猪肚 1 只。

食法:猪肚洗净,将莲子、赤豆、虾、薏苡仁、火腿纳入其中扎好,炖烂食用。

功能:猪肚性温,味甘。补虚损,健脾胃。莲子养心安神,补肾固涩。赤豆消肿解毒,利水除湿。薏苡仁祛湿消痈,健脾止泻。虾和火腿补益壮阳,营养丰富。

### 4 栗子白果羹

配方:栗子 500 克,白果 200 克。

食法:栗子、白果去壳,加水煮烂加糖成羹,每日适量食用。

功能:栗子性温,味甘。补肾壮腰,强筋健骨,活血止血消肿养胃。白果性平,味苦、甘、涩。收敛固涩,补肾壮阳。

### 5 扁豆甜羹

配方:白扁豆 100 克。

食法:白扁豆加水煮烂,加糖食用。

功能:白扁豆性温,味甘。消暑化湿、补脾止泻、解毒和中,和胃。

### 6 黄芪山药饭

配方:黄芪 100 克,山药 100 克,大米 200 克。

食法:黄芪切片煮水备用。山药切小块,大米洗净加入黄芪水共煮熟食用。

功能:黄芪和山药补中益气,去毒生肌、滋养强壮,健脾胃。为治虚症之佳品。

### 7 糯米豆沙菜汁饱

配方:糯米粉 200 克,赤豆沙 100 克。

食法:糯米粉加熟菜汁揉成团,用赤豆沙加糖做馅,制成数个小饱,煮熟食用。

功能:糯米性温,味甘。益肺、暖胃、温脾。赤豆性平,味甘微酸。利水除湿,解毒补血。菜汁富含维生素等营养成分。

### 8 红花山楂橘子羹

配方:红花 1.5 克,山楂糕 200 克,橘子 100 克,白糖 60 克,细淀粉 60 克。

食法:山楂糕切碎丁,入锅加水煮 10 分钟后放入红花,切成丁的橘子,白糖,水开后勾芡入淀粉食用。

功能:红花性温,味辛。活血通经、祛瘀止痛。山楂性平,味甘酸。消食和中,降血脂,降血压、强心、抑菌。橘子性平,味甘酸。生津止渴,和胃利尿。

(1996-01-19 收稿)

《中药材》杂志为中国自然科学核心期刊, 国家级学术刊物!