



秋风起,养肺润燥正当时!

受访专家/广东省中医院大德堂传统疗法治科主任、教授 陈秀华 文/羊城晚报记者 余燕红 通讯员 多英 宋莉萍 图/视觉中国

一场秋雨一场凉,广州秋意渐浓,空气越发干燥。很多人都出现唇干舌燥、咳嗽、便秘等不适。女性朋友更是为皮肤保养烦恼,因为秋季皮肤易缺水,各种皮肤问题就会随之而来,如没光泽、皱纹明显、毛孔日益粗大等。



木瓜鲜奶 余燕红 摄

与秋季皮肤问题说再见 润燥养肺可“以内养外”

近日各大医院因皮肤皴裂、瘙痒甚至脱屑、出血来就医的患者不少。中医有“肺主皮毛”的理论。广东省中医院大德堂传统疗法治科主任陈秀华认为,在秋季滋阴养肺、润燥护肤可起到事半功倍的效果。

如何才能滋养肌肤,做个水嫩嫩的健康美人呢?她指出,食用一些具有滋润肺腑功效的中医药膳和保健茶饮,可以达到以内养外、美颜嫩肤的功效。若再辅以适当的中药面膜,则保湿润肤的效果更好。

当了一夏天的夜猫子 你的作息也该调整了

苦夏漫漫,前段时间白天热难耐,很多人都会选择白天“蛰伏”,晚上出门会友、消夜,就算是宅在家里的,也都煲剧、玩手游到很晚,越夜越精神。

节,要想少生病,改变作息很重要。陈秀华提醒,秋季起居上“守阳养阴”,是指起床的时间最好在太阳出来之后。因为早睡可以保养人体阳气,保持温热的身体,早睡早起不熬夜。

【当季药膳食疗推荐】

1.养颜润肤糕

原料:核桃仁30克,莲子肉20克,黑芝麻、枸杞子各10克,玉米、山药各200克,红糖适量。
方法:将以上原料捣碎成粉,然后加入红糖及水,揉制成团,分成小块,蒸熟成糕即可食用。
功效:补益肾阴,养颜润肤。

2.雪耳炖木瓜

原料:雪耳25克,木瓜一个、北杏15g、南杏20g、冰糖适量。
方法:将雪耳用清水浸透发开,木瓜去皮、籽,切成小块,南、北杏去皮,一起放入炖盅内,加适量冰糖及适量滚开水,盖上炖盅盖,放入锅内,隔水炖至材料入味,即可食用。
功效:养阴润肺,滋润养颜。

3.百合红枣银杏羹

原料:百合50克、红枣10枚、白果50g、牛肉300g、生姜两片、盐少许。
方法:将新鲜牛肉用滚水洗净,切薄片。白果去壳,用水浸去外层薄膜。百合、红枣和生姜洗净,红枣去核,生姜去皮。瓦煲内加入适量清水,烧开后放入百

合、红枣、白果和生姜片,用中火煲至百合将熟,加入牛肉,继续煲至牛肉熟,加盐少许即食。
功效:补血养阴,滋润养颜,润肺益气。

4.木瓜鲜奶

原料:木瓜360g、鲜牛奶两杯、白砂糖适量、碎冰块适量。
方法:取新鲜熟透木瓜,去皮、核,切成大块。将木瓜块、鲜牛奶、白砂糖及适量碎冰块放入果汁机中,打成碎浓汁,即可饮用。

功效:润肤养颜。
注意:脾胃虚寒者禁用。

5.龙莲鸡蛋汤

原料:龙眼肉15克、莲子肉50g、鸡蛋两只、生姜两片、南杏四枚、盐少许。
方法:将鸡蛋隔水煮熟,去壳。将龙眼肉、莲子肉、生姜、南杏洗净,莲子肉去心,保留红棕色莲子衣,生姜去皮,南杏去核,备用。瓦煲内放入适量清水,烧开后放入以上材料,用中火煲两小时左右,加入盐少许,即可食用。
功效:宁心安神,养血润肤。

羊城晚报健康大讲堂预告

懂宝贝计划——“小身体大信号”

文/羊城晚报记者 张华 通讯员 朱颖贤 刘元铃

腹泻、厌食、积食、发烧、咳嗽、湿疹,这是小儿常见的六大症状。但是,家长对于孩子出现这些身体信号的认知是一知半解。有调查显示,对于孩子腹泻,超过一半的家长不能及时做出有效应对措施。为此,中国儿童少年基金会、羊城晚报《健康周刊》特别联合广东省妇幼保健院举办“懂宝贝计划——小身体大信号”的健康大讲堂活动。

医儿科专家杨东新主任谈了谈儿童腹泻的身体信号以及家长该如何应对和处理这些问题。在秋季腹泻高发来临之前,专家会帮助家长更科学地喂养孩子,守护孩子的健康成长。在现场,参与互动,专家还将面对面解答您家孩子的养育难题。

现场还会派发中国儿童少年基金会编著的《丁桂儿宝贝计划·儿童身体信号辨识手册》。

时间:9月21日(周五)上午10:00
地点:广东省妇幼保健院番禺院区一楼会议室
内容:懂宝贝计划——“小身体大信号”健康讲座

专家简介 杨东新



广东省妇幼保健院中医儿科主任,广东省胸病学会呼吸康复专业委员会常委,中国中医药信息研究会理事。曾参与制定《2015年广东省手足口病中医药防治专家共识》。擅长运用中医或中西医结合方法诊治小儿病毒感染性疾病(病毒性肠炎、手足口病、疱疹性咽峡炎、疱疹性龈口炎、流感、麻疹、水痘等)、猩红热、腺样体肥大、咳嗽等皮肤病、鼻炎、腹泻、便秘、黄疸及疑难杂症,尤其注重小儿脾胃功能的调理,临证注重运用中医综合疗法、外治法等调理小儿疾病。

出诊时间:周二上午中医儿科~儿童内分泌专科门诊(性早熟、甲亢、生长发育迟缓等需要中医诊疗可预约)

鱼刺卡喉,这些习惯很危险!

文/羊城晚报记者 余燕红 通讯员 高三德

你有没有这样的经历:本来已经小心翼翼地吃鱼了,结果还是被鱼刺卡住喉咙。吞饭、咽醋、抠喉……你还用这些招数吗?或会让鱼刺扎得更深!

吞饭、喝醋、抠喉不可取

日前,在白云机场工作的何先生就遇到了这事。他一连吃了几口饭,喝了几口醋,鱼刺还是卡着,喉咙还越来越痛。着急的何先生在家人的陪伴下,赶往广州市中医医院同德分院就诊。

去医院,已经是下班时间,于是到外科住院部寻求帮助。当时值班的骨科副主任医师彭志华见状,立即放下手中的筷子,安抚何先生坐下,借助手电筒的光,用压舌板寻找鱼刺。由于鱼刺位置较深,中

间经历几次强烈咽喉反射。最后彭志华用镊子深入喉咙,终于将“作乱”的鱼刺取出来了。鱼刺足足有1厘米长。

该院耳鼻喉科郑亚医生介绍,许多患者前来就诊的时候,经常会说“我已经吞了几口饭,或者喝了好多醋都不管用”、“自行抠喉后甚至吐出鲜红色的血液”……这些方法都是不可取的,而且这样很有可能将鱼刺带到更深的地方,增加鱼刺取出来的难度,并且也增加了病情的危险性。

去医院轻松可取出

如果鱼刺卡在咽喉,可以去医院门诊就可以取出,有些鱼刺卡在食道第二狭窄的部位,旁边就是大血管,一不小心有可能刺伤大血管,引起大出血,危及生命。

深,有可能卡到食道,这种情况借助胃镜或者全麻食道镜下即可取出。

鱼刺入喉不痛也不能轻视

最后要提醒的是,鱼刺卡在喉咙里,还有一些患者觉得只是喉咙有些异物感,疼痛也不是很明显,甚至觉得可以不予理会,任鱼刺卡在喉咙里。这种做法也是不正确的。

鱼刺是一种异物,在身体里肯定会引起炎症反应,如果卡在食道、气管,长时间不取出来,引起食道黏膜溃疡,甚至食道穿孔,危害更大;如果卡在食道第二狭窄的部位,旁边就是大血管,一不小心有可能刺伤大血管,引起大出血,危及生命。

益生菌吃法不对,等于白吃了

文/羊城晚报记者 陈辉 通讯员 张秋霞

益生菌有益肠道健康,改善我们的消化功能。可是如果吃法吃错了,效果大打折扣,等于白吃了!

医用益生菌效果更强

一说到益生菌,我们就会联想到超市里买的酸奶、益生菌饮料。没错,那里面都含有益生菌,对身体大有益处。

广州中医药大学第一附属医院药学部崔妙仪药师介绍,如果你出现了因菌群失调而引起的腹泻、便秘、腹胀、消化不良、食欲不振、肠炎等症状,医生不会建议你回家喝酸奶,而是会给你开专门的医用益生菌。

这种益生菌药品里面所含的益生菌数量更为巨大,因此效果会更好。在医学上,益生菌还被用于治疗新生儿黄疸、肠易激综合征、幽门螺旋杆菌感染、乳糖不耐受、慢性肝病等。

最好餐后服,不宜热水送服

崔妙仪药师提醒,无论是哪种益生菌,都不宜用热水送服,

应用低于40℃的温开水或温牛奶,以免制剂中的有效成分于高温中被灭活,降低药效。

胃酸会影响益生菌的有效性,因此服用益生菌药物的最佳时间是餐后。

吃这些药时,别吃益生菌

另外要提醒的是,当益生菌活菌制剂与抗菌药物合用时,抗菌药会抑制益生菌的生长繁殖甚至杀死这些活菌,从而使得药品失效;如病情需要必须联合使用,建议间隔2—4小时;真菌制剂,如布拉氏酵母菌则不宜与抗真菌药物同时服用。

此外,益生菌也不宜与鞣酸、铋剂、氢氧化铝等药物同服,以免抑制,杀死益生菌。服用药用炭、蒙脱石等具有吸附作用的药物时,应间隔至少1小时,避免益生菌被吸附排出体外,影响疗效发挥。

当心益生菌依赖症

益生菌不能因为对人体有益而滥用!医学研究证明:长期服用益生菌药物,会使肠道逐步降低自身繁殖正常菌群的能力,久而久之便会产生“益生菌依赖症”。因此,益生菌虽有益,但也不能随意服用,需要在医生的指导下服用。

医用益生菌有很多选择 陈辉 摄

养心安神 莲子莲心入膳

受访专家/广州市中医医院药剂科副主任中药师 王小英 文/图 羊城晚报记者 余燕红 通讯员 高三德



现在赏荷的季节已过,但正是吃莲子的好时节。莲子怎么吃才好,听听广州市中医医院药剂科副主任中药师王小英的建议。

【莲子】

莲子,为睡莲科植物莲的干燥成熟不带胚的种子。莲子性平,味甘、涩,入脾、肾、心经。有补脾止泻、益肾涩精、养心安神之效。用于脾虚久泻、遗精带下、心悸失眠等症。在固元膏中加莲子,能补中有清润之效,不易上火。要提醒的是,莲子药性偏寒,在食用时,脾胃虚寒者最好去心再煲汤食用。另它含淀粉量高,糖尿病患者宜少吃为佳。贮存时易变质,建议冰冻储藏。

【莲子心】

莲子心味苦,性寒,入心、肾经。有清心安神、交通心肾、涩精止血之效,用于热入心包、神昏谵语、心肾不交、失眠遗精、血热吐血等症。

【莲子食疗方】

●养心补气安神汤
材料:鲜莲子100克、黄芪10克、排骨500克、陈皮3克、姜3片煲1小时。

●健脾胃养心汤
材料:鲜莲子100克、鲜淮山100克、红枣3粒、姜3片、猪骨煲1小时。

●健脾祛湿汤
材料:鲜莲子100克、鲜茯苓100克、姜3片、猪骨煲1小时。

●养阴润肺清心安神汤
材料:莲子10克、百合10克、排骨250克煲1小时。



普洱+陈皮 最配月饼

中秋将至,月饼又是亲朋好友间互相馈赠的主角,有些家庭还没到中秋就已经囤了好几盒月饼。大多数月饼含脂肪、热量比较高,吃起来比较黏腻,那么月饼怎么吃才健康?

广州中医药大学第一附属医院药学部华成坤主管药师建议,陈皮普洱茶搭配月饼吃,行气消滞、解腻效果最好。

【广陈皮】

广东民谣说,“广东有三件宝:陈皮、老姜、禾秆草”。广陈皮常作为食品用,很多家庭做菜的时候都会加少量的广陈皮用来调味,如陈皮骨、陈皮鸭等;此外,还有陈皮普洱茶、陈皮饼、陈皮酱、陈皮酒、陈皮糖、陈皮调料、陈皮

果脯等食品。

【陈皮+普洱】

华成坤介绍,此茶两物气味相合,香气与口感互相补充。香气——陈香扑鼻,沁人心脾;口感——既有陈年熟普的温润与醇厚,又有广陈皮的果香与甘醇。熟普能助消化、解油腻,而广陈皮行气燥湿,可增强熟普的助消化作用;两物相合,行气消滞,此外,可依个人口味,酌加菊花,另有一番风味。

【广陈皮普洱茶泡法】

陈年熟普6克,广陈皮2克。
1、将陈年熟普与广陈皮,同时放入盖碗里;
2、加入刚煮沸的开水,加盖



10秒,倒出,此步是洗茶步骤,茶水弃去;

3、再次加入开水,加盖20—30秒,将茶水倒出公道杯,即可分而享之;

4、如上面第3步,加开水持续冲泡,可冲泡10次左右,后面几次可酌情增加冲泡时间。

KAWAI 日本肝油丸

促进成长 肝油(A+D)
强健骨齿 肝油+钙
增强抵抗力 肝油+C
补钙护眼 钙+A+D
美容养颜 E+C

港、澳有售: **manning's** **watsons** **華濟堂** **裕華堂** **Sasa** **卓康** 各大药房
内地、港、澳总代理:泰山企业贸易公司 电话:(852) 2388 6395 按“0” 传真:(852) 2388 5962
香港九龙弥敦道364号善美大厦4楼 查询电邮: info@taisan.com 网址: www.taisan.com 网上订购: www.medi.com.hk (广告)