

# 新秋时节暑热秋凉轮岗 送你一份调养指南

文/羊城晚报记者陈辉 通讯员 刘庆钧

图/视觉中国

**处暑** 暑已过，按照节气三伏天正式出伏了，暑热消散，秋凉渐起。在岭南地区，秋天的感觉没那么明显，但细心的小伙伴还是会发现白天虽然闷热，一动一身汗，但早晚有了点凉意，睡到半夜甚至可以关空调了，早上起来皮肤、口唇干干的，有那么点秋燥的意思了。

初学煲汤的小白们会有点困扰，不知该祛湿，还是该润燥，听听广州中医药大学第一附属医院大内科副主任彭锐副教授怎么说。他还特意为读者送出一份初秋调养指南，助力读者平安度过“多事之秋”。

## 怎么吃？健脾同时适当润燥、清热

彭锐介绍，岭南地区由于湿热天气长，脾胃虚弱的人占大多数，因此健脾祛湿的食材可以常年吃，比如说五指毛桃、山药、芡实、茯苓等。处暑已过，天气仍比较热，也可以在煲汤时稍微加一点清热的食材，如冬瓜等。对于身体比较敏感，出现皮肤干、口唇燥、喉咙痛的，可以适当加些润燥、生津的食材，比如麦冬、玉竹等。这个季节的水果多，多吃些梨、葡萄、西瓜之类的水果，也能起到滋阴润燥的作用。