

0	凌晨3时~上午8时	牙疼
3	凌晨4时~清晨6时	哮喘
6	凌晨4时~上午9时	偏头痛
9	上午6时~10时	心脏病
12	晚上7时~11时	皮肤瘙痒
15	晚上8时~午夜	骨关节炎
18	晚上8时~凌晨2时	胃灼热
21		
24		

记者
陈晓燕

中医养生

荷莲一身宝 秋藕最补人

每年的这个时候，是吃鲜藕最好的季节。

民谚说“荷莲一身宝，秋藕最补人。”鄞州二院中医科主任陈蓓华说，生藕味甘、性寒，入心、脾、胃经，具有清热、生津、凉血、散瘀、补脾、开胃、

●推荐食谱

莲藕煲筒骨汤

原料：新鲜莲藕、老姜、一颗蜜枣、猪筒骨、盐、香葱。

做法：1.冷水下锅，加入几片姜片，加入筒骨，大火煮开，捞出控干水分备用。2.莲藕去皮，斜切成块状备用，老姜去皮拍扁备用。3.接一锅冷水加入老姜、蜜枣大火烧开后加入

止泻的功效。丰富的膳食纤维对治疗便秘，促使有害物质排出，十分有益。秋天天气干燥，吃藕能养阴清热、润燥止渴、清心安神。经常用脑的人多吃藕，可以起到益血补髓、安神健脑的作用；女性吃藕能够达

到调血、补血，红润面色的效果；藕还可以清肺止血，是肺结核病人的最佳食品。

“市场上现在有两种藕——七孔藕和九孔藕。”陈蓓华介绍。七孔藕又叫做红花藕，九孔藕被称为白花藕。

猪筒骨，大火煲约15分钟后转中火继续煲1小时。4.倒入莲藕大火煮开后转中火煲约半小时后再转中小火慢煲约1小时至莲藕粉糯。食用前加入盐调味，撒点香葱即可。

涼拌蓮藕

原料：莲藕、糖、香油、醋、盐。

做法：1.将莲藕去皮洗净，切成薄片。2.将切好的莲藕开水焯一两分钟。3.将焯好的莲藕盛出放凉水中（焯莲藕的水不要扔掉，放点糖就是美味的莲藕水，败火养颜）。4.拿一个拌菜的大碗，倒入莲藕。依次放入盐、糖、醋、香油，搅拌均匀。

●服用方法

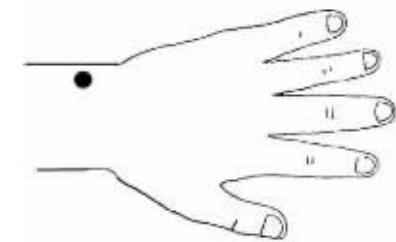
两种藕的营养价值差别不大，但吃法略有不同：七孔藕淀粉含量较高，水分少，糯而不脆，适宜做汤；九孔藕水分含量高，脆嫩、汁多，凉拌或清炒最为合适。

藕可以生食也可做菜，生吃、熟吃各有益处。莲藕生食，能清热润肺，凉血行淤。可以凉拌，也可以将鲜藕榨汁，与鲜梨汁、甘蔗汁等混合饮用，能够治疗口渴伤阴，焦躁难解等症状，而且对于缓解痤疮症状也很有效；藕熟吃，可健脾开胃，止泻固精。

记者 陆麒雯
通讯员 陈晓燕

张子和提倡祛邪扶正，提出：“养

手腕有个养老穴



常按此穴对老花眼、耳聋、肩臂痛、手指麻木等老年症最有效

人上了年纪，常常会出现头晕眼花、耳鸣耳聋、肩臂酸痛等老年症。在中医经络学中，手腕处有一个穴位就专门用来治疗以老花眼为代表的多种老年症，这个穴位也有个恰如其分的名字——养老穴。

经常按摩养老穴，可以清头明目、充养阳气、舒筋活络，对老花眼、耳鸣耳聋、颈椎病、手指麻木、半身不遂、咽痛、肩臂痛等老年病都有不错的治疗效果。

养老穴位于手腕处（如图），准确的取法是先将掌心向下，在手腕处突起的骨头最高点取穴，然后屈肘掌心转向胸前，穴位恰好落在了该突起骨头附近的缝隙内，此处便是养老穴。按摩方法一般以指揉法为主，用手指腹吸定在该处穴位上，腕部放松，做柔和而有渗透力的摆动，每日1~2次，每次约10分钟即可，手法宜轻，不可过强刺激。

养老穴之所以可以治疗老年眼病，与其所在的经脉循行有关。养老穴是手太阳小肠经经穴，小肠经的循行路线经过人体的外眼角和内眼角，所以临床上不光是老花眼，凡是有目视不明、眼睛昏黄等症状的眼病，均可取此穴进行治疗。此外，养老穴又为手太阳小肠经郄（音xī）穴，郄穴是指经气所深聚的地方，因此可以治疗其经络循行部位及所属脏腑的急性疼痛等病症。有上述症状的老年朋友们不妨试试。

周芳

养生书法



女性健康食品

橄榄叶防骨松垮，牛肉豆类补能量；亚麻籽可减肿瘤，抵御疾病福音。

橄榄葉防骨松垮牛
肉豆類補能量
可減腫瘤抗御疾病
橄
木
瓜
女
性
健
康
食
品
亞
麻
籽
女
性
健
康
食
品
周
芳

张子和提倡祛邪扶正，提出：“养当用食补，治病当用药攻。”