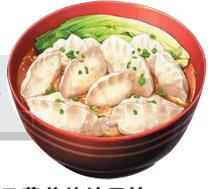
# 冬至时节要增苦少咸 养肾防寒

宜早睡晚起 多吃黑色食物

邮箱: newl@sina.com

冬至是中国传统节日,这天北半球白天最短,黑夜最长。古人的解释是,阴极直至,阳气始生,日南至, 日短而至,故曰冬至。冬至时节各地都有不同的习俗,北方地区有冬至宰羊,吃饺子吃馄饨的习俗,南方部 分地区在这一天则有吃冬至米团、冬至长线面的习惯,而苏北人在冬至时吃大葱炒豆腐。







## ▶▶喝"神仙粥"驱散风寒

冬至过后,感冒的人 "前赴后继"。每天晚上熬点 "神仙粥",在寒冷的冬天给 自己和家人添加一件抵御风 寒的"外衣"。生姜3片、连 须葱白5段、糯米50克、食 醋15毫升。糯米洗净与生姜

放入锅中熬煮,开锅后,放 入葱白,粥快熟时,放入米 醋,再熬一两分钟即可。趁 热吃,吃完后便盖被静卧, 直至有汗发出。

中医认为,生姜性味辛、 温,入肺、胃、脾经,发表散寒、 温肺止咳。此外,葱白也具发 表功效。它如同一个勤劳的 修水工,把堵塞在身体毛孔的 风寒驱逐出去。所以冬天感 冒时,不要忘了熬一锅热乎乎 的"神仙粥"。

# ▶▶早睡晚起 补肾固阳

《黄帝内经》说:"冬三月, 早卧晚起,必待日光,此冬气 之应,养藏之道也。"早睡晚 起,保证充足的睡眠,有利于 阳气潜藏、阴精储蓄。"冬三 月,此谓闭藏"。即关闭所有 开泄的气机,收藏住。

冬天爱睡觉与阳气不足 有关。阳主动,阴主静,当阳 气不足时,人往往易犯困。而 阳气的发源地在肾。冬天本 是补肾季节,从冬至开始,阳 气慢慢生发,这时再从肾上加 把火,阳气就越来越足,人们 也越来越健康。当阳气充足, 自然就不会犯困了。

中医说:"头为诸阳之 首。"阳气很容易从头部散调, 所以头部保暖很重要,出门时 不妨戴个帽子或用巾。用用

巾或戴帽子是为了护住脑袋 后面的风府穴。

坚持锻炼也是抵御风寒 的秘诀。中医说,动则生阳, 经常参加一些体育锻炼,可以 巩固体内的阳气,为抵御风寒 之邪增一股生力军。散步、练 太极均可,每天太阳出来后, 锻炼半个小时,持之以恒,必 然会轻松赶走风寒。

# ▶▶增苦少咸 养肾防寒

冬天肾的功能偏旺,如果 再多吃一些咸味食品,肾气会 更旺,从而极大伤害心脏,使 心脏力量减弱,影响人体健 康。因此,在冬天里,要少食 用咸味食品,以防肾水过旺。 还要多吃些苦味食物,以补益 心脏,增强肾脏功能,常用食

物如:槟榔、橘子、猪肝、羊肝、 大头菜、莴苣等。

五味咸入肾,但冬天时不 能猛吃盐,尤其是在冬至左 右,阳气初生时,这时吃得太 咸,反而会损伤肾。《黄帝内 经》中有"味过干咸,大骨气 劳,短肌,心气抑"的提示。宜 常食黑色食物,如黑米、黑荞 麦、黑豆、黑芝麻、黑木耳、海 藻、海带、紫菜、海参,性味平 和、补而不腻、食而不燥,食之 可益肾强肾。冬至后,多食根 性食物,如萝卜、红薯、土豆、 山药,根性食物得地气而有生 发之气,食之能兼助升发。

# 冬至时节 中老年人要牢记3点

#### ◆静神少虑

精神畅达乐观,不为琐事 劳神,不要强求名利、患得患 失。注意合理用脑,有意识地 发展心智,培养良好的性格, 寻找事业的精神支柱。

学会欣赏别人的优点,工 作、学习之余多听音乐,它会 给你带来无穷的快乐。

注意仪容仪表,心态年轻

化,以振奋精神,增添生活乐

#### ◆劳而勿过

避免长期"超负荷运转" 防止过度劳累、积劳成疾。根 据自身情况,调整生活节律, 建立新的生活秩序。

利用各种机会进行适当 运动,有句谚语:冬天动一动, 少闹一场病。冬天懒一懒,多 喝药一碗。说明冬季锻炼的重 要性。

#### ◆起居护养

"起居有常,养其神也,不 妄劳作,养其精也。"老年之人 若能合理安排起居作息,就能 保养神气,劳逸适度可养其肾 精。尽量做到行不疾步、耳不 极听、目不极视、坐不至久、卧 不极病。 (本版综合)

# 五种好吃又营养的饺子馅

## 胡萝卜羊肉馅饺子

胡萝卜性温,历来就有"小人 参"之称。而羊肉补气养血,温中 暖肾。这款水饺适合气血不足、 腰膝酸软、尿频的老年人。对于

脾胃虚冷的人,以及女孩子经寒 痛经的更适合。冬季养生可以适 量食用这款饺子。

## 茴香馅饺子

茴香的茎叶部分具有香气, 常被用来做包子、饺子等食品的 馅料。它们所含的主要成分都是 茴香油,能刺激胃肠神经血管,促 进消化液分泌,增加胃肠蠕动,排 除积存的气体,所以有健胃、行气 的功效。有时胃肠蠕动在兴奋后 又会降低,因而有助于缓解痉挛、 减轻疼痛。

## 白菜馅饺子

到了冬天,白菜几乎成了我 们每一家的家常菜。白菜非常的 鲜嫩,在做白菜饺子的时候,一定 要注意使用的是白菜叶子,不要 使用白菜梆,如果没有白菜叶子 的话,使用白菜梆子,首先要先用

开水处理,之后剁碎洗干净水分 这样子可以避免在包饺子的过程 当中不会出现出水的情况。大白 菜含丰富的维生素、膳食纤维和 抗氧化物质,能促进肠道蠕动,帮

## 羊肉白菜馅饺子

白菜剁碎后,将汁挤出,菜汁 与调料混合后,放入剁好的羊肉, 然后将白菜倒入肉内调匀即可。 羊肉属于温阳之物,寒冷的冬日 食用,有助干增强人体的御寒能

力,白菜属于时令菜,富含膳食纤 维。此馅适合阳虚人群食用,阴 虚人群、胃肠功能不佳者不宜食

### 豆角牛肉馅饺子

牛肉是一种强筋健骨的食 物,对于老年人以及小朋友来说, 都可以经常吃。而且牛肉豆角馅 做成的饺子非常鲜美,营养丰

富。首先,我们先把牛肉炒八成 熟之后,剁成肉泥,将豆角洗干 净,切成丁状,放入牛肉搅拌,再 放入调味料即可,

