

<<食用本草（上、下卷）>>

图书基本信息

书名：<<食用本草（上、下卷）>>

13位ISBN编号：9787806964392

10位ISBN编号：7806964398

出版时间：2007-1

出版时间：天津古籍出版社

作者：时继田 主编

页数：426

字数：60000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;食用本草（上、下卷）&gt;&gt;

## 前言

我们的祖先在漫长的传承繁衍进程中，积累了十分丰富的中草药知识，早在新石器时代，就有“神农尝百草”的传说。

后来，在周代的《诗经》以及古老的《山海经》中，也有珍贵的药物学知识记载。

到了汉代，《神农本草经》的问世，则标志着中药学已经发展成为一门独立的学科。

从此，经历代沿革，并不断地补充和完善，终于在世界医药之林占据了重要的一席之地，为解除病人痛苦，为国民强身健体，为振兴现代医学，起到了功不可没的作用，成为人类文明史上的一颗璀璨明珠。

中药学，又名“本草”学，概因草木根和茎干惯称为“本”，而草木植物又统称为“草”，是以命名为“本草”，也含有以草药治病为本的写意。

当然，中药的品种，除植物类外，还有动物类、矿物类以及人工合成类之分。

大千世界，中医药材种类繁多，其数字是惊人的。

单就明代李时珍所编著的《本草纲目》一书中，即收集了1892种，而目前使用的中药，据统计资料显示，已达5000种之上。

在众多的药用植物中，有不少是可供食用，或可做药膳、保健食用饮料、调味品、矫味剂和食用色素等原料，具有一定的医疗或保健功能。

为了给广大医药院校师生、医药爱好者及家庭提供一部系统的中草药读本，更好地继承和发扬中草药学的宝贵遗产，使之能够在更大范围内流传，并且能够更好的为广大的人民的健康服务，我们特聘请相关的专家历时数年精心编辑了《食用本草》一书，力求内容更准确，层次更清晰，阅读更方便。

《本草纲目》是记述饮食、药用品物最全面的集大成之作，其中饮用食用本草部分，极为实用。

本书以此为源，充分考虑其实用性及古代生活与当代生活的差异，而择其与现代日常所用饮食和治病食疗所用之本草800余种，并力求将每种都附上原植物彩图，以达到图文对照。

文中撰述内容有：粮油类、谷物类等。

每种药物又包括以下实用内容：别名、来源、产地、形态特征、采收加工、性味归经、功效、用量用法、饮食宜忌等。

全书具有较强的实用性，以食物之味，取药材之性，达养生之功，是一部寓医于食，适宜人民大众家庭生活的养生读本。

本书在编辑过程中，参考了国内外出版单位和作者的相关著作，由于资料来源众多，请恕我们不能一一列出，在此，特向相关出版社和作者表示诚挚的谢意！

另外，由于书中需要考证的地方也较多，加上编者知识水平所限，书中的错漏桀误之处，请读者批评指正！

## <<食用本草（上、下卷）>>

### 内容概要

我们的祖先，在漫长的传承繁衍进程中，积累了十分丰富的中草药知识。

早在新石器时代，就有“神农尝百草”的传说，后来，在周代的《诗经》以及古老的《山海经》中，也有珍贵的药物学知识记载。

到了汉代，《神农本草经》的问世，则标志着中药学已经发展成为一门独立的学科。

中药学，又名“本草”学，概因草木根和茎干惯称为“本”，而草木植物又统称为“草”，是以命名为“本草”，也含有以草药治病为本的写意。

当然，中药的品种，除植物类外，还有动物类、矿物类以及人工合成类之分。

大千世界，中医药材种类繁多，其数字是惊人的。

单就明代李时珍所编著的《本草纲目》一书中，即收集了1892种，而目前使用的中药中，据统计资料显示，已达5000种之上。

<<食用本草(上、下卷)>>

书籍目录

食用本草 上卷 食用材料类 一、粮食类 粳米 糯米 黑米 小米 紫  
 米 薏米 籼米 稷米 稗米 小麦 大麦 燕麦 莜麦  
 荞麦 苦荞麦 青稞 玉米 黄米 高粱 大麻 黄麻 亚麻  
 二、豆类 苜蓿 黑豆 绿豆 赤小豆 刀豆 蚕豆 扁豆  
 豌豆 毛豆 芸豆 豇豆 四棱豆 青豆 豆芽 豆腐 三、蔬菜  
 类 芹菜 白菜 菠菜 韭菜 菜花 油菜 生菜 蕹菜  
 洋葱 黄花菜 枸杞菜 芥菜 苋菜 茼蒿菜 ..... 四、瓜菜类  
 五、食用菌类藻类 六、水果类 七、干果类 八、畜肉类 九、禽肉类 十、奶蛋类  
 十一、水产品及蛇蛙类 十二、调味品类药膳材料类 一、全草类 二、花叶类 三、根  
 茎类 四、果皮类 五、种子类食用本草汉语拼音索引食用本草 下卷

<<食用本草（上、下卷）>>

章节摘录

插图：

<<食用本草（上、下卷）>>

编辑推荐

《食用本草(上下)》由天津古籍出版社出版。

<<食用本草（上、下卷）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>