

邱健人

預防的作用，是否有益健康，就見仁見智。如果這一類食品的攝取量，不加以限制。早晚會引起維生素A、D的中毒。

總之，普通食品也好，健康食品也好，食品的攝取方法，如不依人類進化的進食原則，及遵法先人留給我們的古典營養學的知識，我們想要有健康的身體，還是遙遙無期。

人類進化進食原則

人類經數億年的進化，早就在我們的牙齒上，告訴了我們正確的飲食方法。我們牙齒，門齒，犬齒、臼齒的比例，為2：1：5。這是告訴我們，每天需攝取的食物，應當是蔬菜水果佔全食品之八分之二、肉僅佔八分之一，而穀類為八分之五。由此可見，我們目前對肉類，似乎不合乎這原則，所以慢性病會發生。因為門齒是用來切斷蔬菜，或啃水果。而犬齒專用來撕裂肉，至於臼齒是用來磨穀類，最為方便。

古典營養學知識

又我們早在幾千年前，在〈黃帝內經·素問〉就告訴我正確的營養知識及攝取方法。經上說我們要以“五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為養”的飲食方式來攝取營養。告訴我們一天至少要食20種以上的食物，營養才會均衡。這與現在營養學所提倡，每天需攝取30種食物，營養才會均衡，是否有同工異曲之妙。

而穀為養、果為助、肉為益、菜為充，告訴了我們食物攝取的優先順序，及攝食的主要目的。但我們現在飲食，只相信還未成長的科學營養學，而忽略歷史悠久的古典營養知識。曾如俗語說不聽老人言，吃虧在眼前。我們的健康，眼前不是正在吃大虧，而為慢性病、老人病及不治之症折磨的不成人形嗎？

米飯比麵食營養？(阿郎攝)



米飯好

洪建德

西 洋人多數吃麵包，起源自歐洲文化發源地產小麥。當然，在南歐也產米，在北歐、東歐則產黑麥等雜糧。美國地處溫帶，小麥產量佔世界第一，所以也以麵包為主食。

常有人問我北方人高，是否吃麵包使然？小麥的營養是否比較好？糖尿病人是否要吃麵包而不吃米飯？我對於這些訛傳通常都給予否定的答案。因為北方人的種族本來就有高大的體質，這是遺傳，不是麵食使然。

小麥的營養價值在於它含有比米飯更大量的蛋白質，但其品質不好，含有的胺基酸不完全，缺乏許多必須胺基酸，所以以質而言，比米飯差很多。

我們所談的都是高筋的麵粉，麵包就是高筋麵粉的產品，麵條是中筋，糕餅是低筋麵粉做成的，這些食品的蛋白質與米飯接近，但品質又差，所以米飯比麵製品來得營養好。

至於糖尿病人應吃什麼，那是個人習慣不同，但是1987年以後，世界各國對糖尿病飲食的推薦，都傾向要多吃碳水化合物，換成食物就是多吃澱粉與纖維，少吃肉類與油脂。這時，米飯的蛋白質偏低而品質偏高，與飲食推薦不謀而合，所以吃米飯比較能吃更多的肉類，對病患而言，不必改變他們肉食的習慣，增加病患的接受性。

吃麵包另一劣處就是要抹奶油，奶油會有高量的膽固醇與飽合脂肪酸，只要塗5公克，就有45卡，膽固醇及飽合脂肪酸攝食增加，造成血膽固醇上升。而每餐兩抹的90卡，一年可增4.7公斤的體重。所以吃米飯比吃麵包好。