健康的智慧(1)

六年前,美國"麥當勞"漢堡首先登陸台灣開設分店,在一年中,不但連續開了六家連鎖店,同時創下了營業額兩億元的驚人業績,使得許多國際知名的速食連鎖店紛紛在國內設立"據點",台灣的速食市場頓時熱烈起來。頃刻間,速食不僅成爲一種流行的時尚,更成爲現代人生活的一部分。根據一項調查發現,國小學童最喜歡吃西式速食,而漢堡、薯條、可樂更是學童的最愛。

下列報導,是有關國際科學家在中國大陸所作的飲食調查研究,名為"康乃爾一中國一牛津營養健康和環境計畫",簡稱"中國健康計畫"。

該項研究始於1983年, 共計調查了6500位散居在大 陸65個鄉村的居民,其調查內容包括飲食內容、健康情況和環境因素。由於範圍廣泛,人口統計資料完整,因此使得這項調查的結果在健康研究史上寫下了精確而可信的一頁。

健康飲食新導向

了完人員在執行此項計畫後 ,在飲食與健康的關係上 有了嶄新的發現,並獲得各界 一致認同,其內容包括:

·△高胆固醇是引發疾病的 重要預兆,尤其以心臟病為最。

△攝取大量纖維質,有助 於防止結腸癌的發生。這是富 裕社會中最常見的健康殺手。

△幼童期食用高蛋白、高 脂肪、高熱量及高鈣飲食,容 易導致早熟,且女童成年後罹 患乳癌的比率却因此而增高。

△以植物性食物為主的飲

食,與以動物性食物為主的飲 食比較,前者不僅安全,而且 更健康。

此外,科學家們由"中國 健康計畫"中獲得許多結論, 如能推展至西方國家,廣為應 用於改善飲食型態、農業、能 源和環境各方面,將會發揮出 驚人的效果。這些新的結論是:

△理想的脂肪攝取量,並 非如美國政府最新建議的"總 熱量的25~30%",而是在15 ~20%的範圍以內。

△攝取大量蛋白質,易導 致癌症及其他退化性疾病的發 生。

△預防骨質疏鬆症並非一定要飲用牛乳或乳製品不可一 人體可以從植物性食物中,獲 得豐富的鈣質。

△肥胖症的形成與脂肪攝取量的關聯大於總熱量的攝取量(中國人每日平均攝取的熱量雖然比西方人多出276卡,但是肥胖者並不多)。

△低胆固醇的飲食有助於 防止結腸癌的發生。 △防止缺鐵性貧血,並非 一定要吃肉類不可。

△黃麴毒素與肝癌之發生無關。

跨國性的 流行病學研究

₹個"中國健康計畫"是結 12合康乃爾大學、牛津大學 和兩所中國醫學院科學家的跨 國合作研究。其構想始於北京 中國預防醫學院的陳潤熙(譯 音)博士於1980年到紐約的 綺色佳,在康乃爾大學營養生 化學家凱貝爾的實驗室工作時 。原因是在70年代中期,大陸 的研究人員曾在國內有關"疾 病與死亡率"的調查中,發現 各地癌症的死亡率有懸殊的差 別一兩個地區甚至相差100倍。 陳潤熙和他的同事便假設,可 能與營養不均衡、生活習慣和 工業化社會的影响有關。

等到凱貝爾看過中國大陸 的癌症統計表後,認為中國幅 員廣濶,各省飲食習慣差別甚 大,且代代相傳變化不多,因 此其癌症之罹患率亦不同,為 了一窥究竟,遂決定展開研究。

除陳 潤熙和凱貝爾以外, 參與此研究計畫者,尚有大陸 的癌症專家李榮耀(譯音), 牛津大學的癌症及心臟病生態 學家李察·潘圖,此外,訓練 了數百位中國醫生、公共衞生 工作者、護士等,負責收集血 液、尿液標本,並協助 6500 位受檢者完成詢問工作。

至於調查的內容,則包括 癌症以外的48種疾病之健康因 素,藉由電腦和傳真機(他們 於1985年為中國大陸引進第 一台傳真機)的處理,複雜的 研究工作於是展開。

少油的飲食

· 勞動的生活

文明病再見

畫中,他們把疾病分為兩 大類,第一類為傳染性疾 病,第一類為傳染性疾 病、肺炎和其他傳染病,以及 大陸部分地區仍在流行的寄生 虫病等,但這些地區的癌症死 因却少於3%。

中共政權對貧窮的鄉民、 水災或旱災地區供應糙米、全 麥的政策,在預防慢性營養不 良及減少傳染病罹患率方面很 管用。不過,外國人是很少得 以走訪這些赤貧地區的,故資 料得來殊為不易。

第二類為與已開發國家有 密切關係的文明病,如癌症、 心臟病、糖尿病、肥胖症和骨 質疏鬆症。

一般說來,社會形態越工 業化,人民越富有,他們所吃 的動物性產品和精製食物就越 多。漢堡、炸雞、香腸、義 利脆餅和精製麵粉產品之暢 ;罐頭、冷凍食品和精製食品 ;之利用,使許多人的膳食型態 趨向典型的美式飲食。說起來 也真怪,嗜食加工食品的習慣 ,幾乎已成了全世界有錢人的 最爱。

在巴開發的世界,從本世紀以來,脂肪的攝取量占總熱量的比例已明顯增高而在多別病之明病也多了起來,根據中國健康計畫的發現,認為飲食成分即其主要的人工過少的生活形態因素,不過中國人的生活形態和美國人不大一樣,因此得研究。物脂肪和纖維質各方面去研究。

典型的美式飲食,脂肪量約占總熱量的40%,但在大陸某些地方,其脂肪攝取量低到15%,甚至10%都不稀奇,到15%,甚至10%都不稀奇,到的鐵維質至少比美國人多3~5倍。這種營養素比例的差異人會可看出,中國大陸的飲養人糧稅的數類和蔬菜為基礎的飲食。

中國大陸上有%的人口以 稻米為主食(尤其是南方), "吃飯"一詞卽代表"用餐" 之意,一個南方人如果吃了一 整天的零食,或是參加飲宴没 吃到米飯,卽使肚子已經飽得 發脹,也不會承認自己吃過飯 了,因為没有米飯,就不能成 為正餐。

蛋白質的攝取,主要來自 黃豆製品(豆腐、豆漿、味噌 等)和紅豆、綠豆、四季豆等。

在美國,高脂肪飲食一直 被指為癌症、心臟病、肥胖症 的罪魁禍首,但在久居中國鄉▶



中國典型的鄉村飲食,以稻米為主食,配以各種蔬菜。

村的居民中,80%以上與這些疾病無緣。個中原因,一看便知,因為美國人中體重遇重者至少比中國人多25%,所以他們血液中和體內的大量脂肪便提升了這些疾病的罹患率。但矛盾的是,中國人所攝取的熱量却比美國人多20%,該如何解釋呢?

分析起來,發胖的原因很 多,以食物的種類和數量兩項 作比較,前者的影响力可能大 於後者。再者,美國人所攝取 的脂肪量,幾乎是中國鄉民的 3倍多,且其運動僅限於娛樂 。 而中國人的工作却多屬於勞 動性質的 - 農耕、園藝、搬運 工等。在行的方面,中國人多 用步行或騎自行車,其所消耗 的熱量,比美國人駕車多出太 多了。他們的飲食內醣多而蛋 白質和脂肪較少,便很容易將 額外的熱量燃燒掉,而較少轉 變為體脂肪。討論至此,可知 大陸鄉村居民少油的飲食和勞 動的生活方式,便是使他們遠 離文明病的主因。

(下期續)

最 新 出 版

精緻小品•健康長壽•專家執筆•選自農業周刊



頤養集 豐年叢書 健康系列

全書 41 篇· 5 個主題:

- ⟨1⟩正視文明病──高血壓・膽固醇・食物纖維等11篇
- ⟨2⟩老年保健──老年病・老年飲食等5篇
- 〈3〉積極人生——慢性病者的心理健康等 4 篇
- 〈**4**〉飲食設計——糖尿病·痛風·淡食等特殊飲食10篇
- ⟨5⟩養生之道──如何維持最佳體能等11篇