## 經期保健

## 文/中醫婦科 黃琬婷 醫師

## 前言

面對女人莫名生氣、囉唆煩躁、抑鬱悲傷…等,旁人總會私下臆測是否內分泌失調、好朋友來訪。然而果真是如此嗎?這是常態或是病態?女性的一生歷經了「小孩」、「少女」、「熟女」、「孕婦」、「媽媽」、「婆婆」的階段,在生理和心裡兩方面的層次上,歷經了與男性截然不同的豐富歷程,最大的差別在於「月經週期」的變化。它給予女性逐月檢視自我身體狀況,更讓女人擁有孕育下一代,發揮母性光輝的機會,是上帝賦予每一位女人最優厚的禮物。而經期保健更是女人 "妖嬌美麗"的關鍵。

許多女性隨著月經週期,反覆規則出現生理、心理之不適,如:喜怒無常、煩躁易怒、失眠、緊張焦慮、頭痛腰痠、乳脹、腹瀉、下腹脹痛、水腫等,統稱爲「經前 緊張症候群 」 ,但大部份女性並不會因爲這一兩個症狀而影響日常作息。臨床上觀察,若是體重過輕(BMI < 18)、正在減肥女性、情緒低落或緊繃,其對抗外來變動之能力會降低,而經前不適之情形容易加重,甚至經期紊亂。藉由 適度運動, 充足睡眠 ,均衡飲食 , 補充足够热量 ,拒绝垃圾食物, 保持心情愉悅、泡花果茶或玫瑰花茶等,以舒緩緊張和壓力,並減輕經前之不適。就中醫觀點,身體隨著月經週期不同階段的變化,調理方向亦有所偏重。一個月經週期分爲四階段:經後期、排卵前期、排卵後期及行經期。 (1) 經後期,經水適淨,子宮內膜重新建構、增殖,著重滋陰養血,並爲下一週期作準備,所以經行量少者,於經後期之調養尤爲重要。 (2) 排卵前期,子宮內膜已明顯增生,卵泡趨於成熟。 (3) 排卵後期,成熟卵泡破裂排卵後,子宮內膜繼續增厚,分泌功能也漸旺盛,爲孕育下一代提供良好健全環境。 (4) 行經期,子宮內膜剝落出血,約 3-7 天,總出血量在 30 至 100cc 間,此時期以經血排出順暢、乾淨爲原則。

#### 經期保健

- 飲食均衡
- (a) 宜清淡、平和、易消化食物。如:高麗菜、花椰菜、菠菜、茼蒿、豆類、糙米、雞肉、排骨、魚肉、雞蛋、牛奶、芭樂、蘋果、木瓜、櫻桃等。
- (b) 勿食辛辣燒烤、刺激性食物。如:炸雞、麻辣鍋、咖啡、咖哩、酒、榴槤等。
- (c) 不攝取生冷瓜果、蔬菜、冰品。如:西瓜、橘子、椰子水、白蘿蔔、苦瓜等。
- 調暢情志

保持情緒穩定,心情 愉悅 ,避免情緒起伏過度。如果工作壓力大、生活緊張,心情如雲霄 飛車般"喜、怒、憂、思、悲、恐、驚"波動無常,也容易引起月經失調。

• 勞逸適度

經期應避免過度勞累; 減少久站、走遠路 ;不官劇烈運動 , 熬夜或透支體力。

• 注意清潔衛生及保暖

淋浴不盆浴;避免吹風、淋雨、裸露肚臍之穿著,以減少感冒、感染機會。

穴位保健

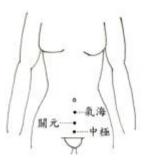
(a) 穴位按壓:三陰交、合谷

三陰交爲肝、脾、腎三條經絡之交會穴,有養血調經、氣血兩補之功,爲婦科要穴。配合合谷穴,可幫助子宮規則收縮,減緩經痛及協助經血排淨。

(b) 穴位貼敷:中極、氣海、關元

對喜食生冷蔬果、冰涼飲品、素體虛寒、易怕冷之婦女, 月經來時以暖暖包熱敷或貼敷灸療 膏於中極、氣海、關元穴位, 可溫暖胞宮, 減緩經行之不適。





# 月經結束後之調養

天然新鮮食物即最佳的保健食品

※補血養血食物:

(1) 蔬果:蘋果、葡萄、櫻桃。

(2) 肉類:牛肉、豬肝、鵝肝。

※滋陰養血,富含膠原蛋白,滋潤光滑肌膚食物:

(1) 蔬果:秋葵、地瓜葉、黑木耳、白木耳、皇宮菜、山藥、絲瓜。

(2) 肉類:海膽、海參、雞爪、鰻、鯰魚、 鰻魚、 深海魚、豬皮、燕窩、鳥骨雞。

※恢復體力-香菇雞湯、鳥骨雞湯、排骨湯、魚湯。

# 製法:

- (1) 雞腿 放入熱水 汆燙 撈出再洗淨。
- (2) 香菇洗淨 泡軟去蒂 , 切薑片備用。
- (3) 將雞腿、香菇及薑片一起放入電鍋中,燉煮 40 分鐘即可。

※調理腸胃功能-四神湯。

功效: 補脾和中,健胃止瀉、除濕。 茯苓,甘溫,益脾助陽,利竅除溼。 山藥,味甘、入脾肺二經,固腸胃,潤皮毛,化痰涎,止瀉痢。薏苡仁,甘淡微寒,健脾滲濕,治水腫。芡實,甘濇,固腎益精,補脾去濕。蓮子,甘溫而濇,脾之 果也,治脾泄久痢,白濁夢遺。

製法: (1) 將豬小腸、粉腸、豬肚或排骨加 7~8 碗水及少許酒,燉至七分熟。

(2) 再將藥材放入,一起燉至全熟。

※調理筋骨,適合容易腰痠者-杜仲鳳爪湯。

功效:強筋壯骨,護腰膝。杜仲《神農本草經》列之爲上品,味辛平,主治腰膝痛,補中益

精氣,堅筋骨,強志,除陰下癢濕,小便餘瀝,久服輕身耐老。

製法: (1) 先燉杜仲 5 錢加 5 碗水,外鍋 1 碗水。

(2) 再放五對雞腳,外鍋 1 碗水燉煮。

※養顏美容的銀耳蓮子湯(媲美燕窩)。

功效: 養顏美容,滋陰健脾、益中氣。蓮子,甘溫而濇,脾之果也,治脾泄久痢,白濁夢遺。白木耳, 滋陰潤肺、養胃生津。紅、棗安中養脾,平胃氣,通九竅,補中益氣。

製法: (1) 白木耳 20g 以水浸泡半天備用,蓮子 80g 用水浸泡 1-2 小時。

- (2) 白木耳先以悶燒鍋煮 20 分鐘,接著悶 4 小時。
- (3) 再將蓮子、紅棗加入,同煮 20 分鐘,加適量紅糖即可。



## 四物湯之洣思

台灣地區普遍流行,在月經結束後之保養,常服用四物湯、八珍湯、十全大補湯或中將湯…等等。這就是一般民眾常有的「有病治病、無病強身」之觀念。更有些長 輩不顧兒女排斥補品,即使服後有口乾舌燥、下腹脹悶痛、分泌物增加之情形反覆出現,皆在"一切都是爲了你好"中,畫上無言句號,強忍嚥下。

然而只要對中醫稍有涉獵,都會清楚了解到,中醫是針對每個人的體質作不同的治療。以四物湯爲例,在廣爲人知的《醫宗金鑑·婦科心法》裡,隨不同證型的加減變化,而出現"某某四物湯"名稱的,多達十五種以上,分別用於經前、經後、崩漏、胎前產後等方面,內容精采豐富,辨證分型綜多。中醫使用中藥,其寶貴的地方就是在對症下藥,有是證才用是藥。並不是一昧地隨意亂服,誤認爲「吃下去就是補」。將寶貴身體,當成人體試藥中心。服中藥不是喝果汁,以爲組成沒有加減的稱"原味",稍做加減的爲"綜合口味",豈知藥用對是仙丹妙藥,用錯即是毒藥!