



mnopq r s t \* 3

程 洁



w康 7} ) l F 护 命 7  
7~ 回顾\华 { Y b 留2o数  
bc a \华Z[ W Cr s L- 热q  
5Y \ # 医{ Eq 5 辟 z  
# i T T \ T斗 TA 终hT  
, F h o e = n2  
运 = YM 脱  
[ W乎5a M m { 阳  
F S命2 o X Y  
= m{ 阳B衡 F张{ \ 阳 阳\ { { 阳( <  
2  
医 KA病 病 z E A Y 胜数  
V 医> Hq q ~ 辟 z ) { 阳失 + B  
衡 nChy 络Y通 血Y { 脏; Y \* 才 ;  
] 痘  
bc] E M 8 探讨  
从 UV看WX Y  
病 怎 回 o g ~ Y 愿 痘 怎 才 &  
+ /



W  
XY  
四

Y 病呢 ab] 病什 M be病 怎写  
 病逆U针 @e 像Y像张 P  
 被w 病 q应 { \ c  
 E 祖H告诉] 病 c 什 &fc 5a  
 k 痘 n = ? d \  
 ] ] 痘 kY 回 " 4 痘 u c  
 n 失 ] \ E 箭 E 告诉]  
 5 伤 怎 A] 病呢  
 \医 原d告诉] • +失 病 F 原  
 u; H( c ) + u  
 ( + ( 5 . 恐惊) | 食失 PV失 当a  
 B原 " | 血 Y 原 O 伤 J  
 5 v 医9 k > ] 痘 Y离\ w  
 Z [ WX E \ 理身] ^  
 (-)食物 L 4

祖H告诉] 5as T循5a  
 春z (Xz) 冬 { 阳B衡 食 E 离] 病  
 吃 w康] 祖H m } 食源 房 } 房食  
 吃什 怎吃才 w康呢 M • 忆  
 ] W \$ M { C( OXz ) 春c  
 吃} ~ z c 吃; h Xz 吃 E c 吃  
 4k 冬c 吃黑 w  
 F Sm] 春B z X Xz 冬 5a  
 安n] 食材





春C食 春 v \$苏 B C % q  
 应{ C \ 春 q } { 脏\ q 应 w9 k  
 吃} ~ ] w9 Z w9 K " 4 X  
 X ( 当J C 春c 吃} 食  
 e } 景 既 ] w9 ] X X  
 春c w旺 U 应 食 S 味e B T #  
 T 食 " 肉 b& a R 4 \*  
 菜(" 菜 菜 菜 菜 a a  
 菜 )

S 食 &\ 肉 疲 U 产 S T " \ 疲P  
 " 4 带 4 \* 菜 兴p y 6 抵抗疲P  
 ○ 预 春 困 食 ~ 巧f X  
 春c S 食 带 a 菜

z C食 (\ z c z % z  
 c ( \ q 应 c { 脏\ = c c ; 命  
 旺盛 X C z C 很 Y 宜吃 热 食  
 T 弱 吃 凉食 n 凉 z c = P 宜吃  
 食 味菜 肉 热 Q } a 4 ; 柿  
 ~ 冬Q ; h7 U J 菜  
 \* Xz 食 Xz u ( 春z 冬 C = v % c  
 \ 医 > 畴 y # 太 { 阳 [ E % 8 \  
 i U X i 八 J E E F X z C  
 = v 八 c X z 应 E Z 变 X z ( { > \ k

\*

+





脏 E 脏 Z k Y u Xz  
; a 米 当 l = 单 + 食  
C l 食= 食 F " 4 南 Q 胡 M  
} 米 S 梁 青 a > 肉 羊 肚 肉 青 鱼 鱼  
鱼 鱼 鱼 9 鱼 鱼 ^ 5 河) 术( ) q l  
e 草

c 食 C A z C 冬 C 9 4%  
冬 c Z > u 冬 ` U \ 医 { 阳 { \  
F k 脏 M C @ C 很 植  
4 k ( C C I 食 4 k F "  
米 x w = 4 w 菜 { 津 "  
菜 x } z c 津 液 O v 吃 {  
津 菜 Z 菜 津 液  
c 吃 藕 藕 . 菜 x 7 T  
s M x 抗 藕 吃 \ 热 吃 w E  
滋 { 益 血

c m w E \ 医 m c c  
k l b E 才 & 冬 c 8 备 吃 南 Q E q E 很  
c w S 凉 E w % Y 宜 吃  
冬 C 食 ( \ 冬 C 冬 春 % 8  
u 农 M 月 \ 医 { 阳 { 黑 F  
k 脏 黑 冬 C I 食 黑 食  
F " 吃 猪 羊 7 脏 像 植 w " 黑  
a a



W X  
Y 四

\*





冬C- 应 增\$热& F P当  
 食 k> T应 : T T F " 肉  
 鱼7 7 a7 R 食 k TY8 K  
 \ 吸 ZO k需 - s 增d  
 K 抗病&X  
 冬C } ~菜 qj P当吃 薯7 " e薯 马 薯 菜  
 I F # AK冬C 增  
 # n U 充 吃  
 食 " 米 ! ST 猪w 8菜U  
 味7 充  
 祖 医>) 冬J B衡{ 阳 疏通y 络 血

1

冬C 应W应5a 阳 滋 F > \医 w:  
 : 原: ( 食\应 吃 S热S  
 阳 食 d s K &X 冬C食 应>  
 T # K\ 食 食 米 米 玉米  
 a a 谷a7 菜 菜 M 菜 菜 羊  
 肉 >肉 b肉 肉 鱼 鱼 鱼 带鱼 肉食 w  
 w # 4  
 冬C # f g 吃 猪w  
 鱼w油 吃ST % T油 a 食 I  
 YM  
 C该吃什 \医 >n / o 证n n  
 Nn u ] 食 i ( 热 凉){ 味( )

\*

+





黑) 安n] | 食 - 吃 w康  
 | 0食 \$% \$ %-% ( ( 1 很 K7植 食 x b o Z Y \*  
 \E 很深刻 d > ] L x k ?  
 食 ? — | 0食  
 | ? 8 c 九 # o 食 5  
 A 太 = k ' 5 Y 8限 吃 Y 吃  
 A 你 # A 你 A 你  
 九 # 应 o { U J 菜 > E 状 食  
 7 春吃} 宜 吃} N w ~ [ z 吃;  
 宜 吃; a ; 米 菜 h 吃 宜 吃 4 k 7 藕 w  
 N 冬吃黑 宜 吃 黑米 黑 a w <  
 应 o C 肉食 7 A 春  
 ] 7 / 孕 x 肉 = Y 吃 8 许  
 # 7 = b 羊 7  
 v 肉 7 \* = \* K 吃 i < Y " 两 <  
 两 < Y " < < Y " G S 走  
 Y " c 飞 c 飞 Y " 游 k n 8 E 吃  
 7 7 离 越 越  
 M5a q 应 & 吃 Y 煮 & 煮 Y  
 & Y b  
 吃 8 m 证 q 6 W 应 5 a 5  
 a W 应 c  
 ] | 0食 k E 预 F E 5 ] (



W X  
Y 四

\*\*





MM 食' w康 握( 5 \ 85 w康 F Y8  
] 病 Y

## (二)情志L 4

	<p>K + 5 . 恐惊 + ( ) 围 q w康 G Y B病变 y y 5 O 泽 8 E U s 兴 嬉笑 U B U 5 愁 U 伤 像 5 a s / 变 U / 2% U / 干 ] Y 9 ; j 当 &lt;激 + 太 9 E " 失 + B衡 n Y ; 障 y y u Y : 伤脏 [ + - Y \$ R 伤脏 z &amp; 8 E . 恐 q 应 h { 脏 w = E F S 伤 w 伤 = 伤 E . (5) 伤 恐(惊)伤 " 何 控 +   祖 H 告诉] 何 E f + - = ? E 伤 = 恐胜 8 E M 伤 = 脏 z % 2 恐 - 故胜 = C f c k 当 恐 t &amp; d 9 +   障 伤 w . 胜 w + - U 9 : w 脏 w q 应 { ^ ( { f \ f ^ Z q 应 + - . k q w c 太盛 " 4 哭场 . 助 c 9 w * 伤 E 胜 r ] = d ; j 9 % " + 愈 闷食 Y 旺 E 郁 运 失 z 斯 激 盛 冲 ^ 郁 " O 4 Z 变 = d 状 *</p>
--	---





d

5伤 胜5 . 59 " 伤 9+ +%)

f 8E 伤 " - \沉 R G

" 欢快 Z

恐伤 胜恐 9 a S 惊恐 " 产 , % Y

DK 2 [ [ Y 安 = 9 M 失禁 - Y

病d 变 E A K 9 惊恐 n z & 失

• B 伤 惊恐% q k R 9 恐 t

= d A 恐 t h Y P 8 ) \* g

| M 深 ] ( 8 讨 \ 5 = d

> ——○限 = h 技术\ R 食

+ - k { | ] @ A w 康 吃 吃 q B + -

^ S d B 衡 操 y 听 B 衡 音 o {

w h = 悟 o B 衡 ^ S { ] E

> 变 变 医 c 21 欢

d {

(本稿由徐州市社科联推荐)



W  
X

Y  
四



程洁，W\$ 矿业大学教员，\$ 1 认证高级% 身 L 4  
W S，\$ 1 首批高级% & 顾问，\$ 1 一级% & 咨询 S，青，J  
% 灵成：W S，青，J 网络% & W S，亲子沟通技巧 K | S，  
学习能力指 W S，1 2 (组织) 系统排列高级指 W S。

\*

