

Thịt ngỗng chữa suy nhược, tiểu đường

Theo Đông y, thịt ngỗng kiện tỳ hoà vị bổ hư, chỉ khát. Dùng cho các trường hợp gầy còm, mệt mỏi, suy nhược cơ thể, tiểu đường....

Ngỗng có tên khoa học là Anserinae (thuộc chi ngỗng Anser). Từ thịt ngỗng chế biến nhiều món ăn ngon như ngỗng quay, ngỗng hầm bột, ngỗng xào lăn, ngỗng nướng, ngỗng hấp, ngỗng xào, cà ri ngỗng... Các bộ phận của ngỗng như thịt ngỗng, mật, trứng, lông, tiết ngỗng đều được dùng làm thuốc chữa một số bệnh.

Theo Đông y, thịt ngỗng kiện tỳ hoà vị bổ hư, chỉ khát. Dùng cho các trường hợp gầy còm, mệt mỏi, suy nhược cơ thể, tiểu đường. Lông và màng da chữa bệnh ngoài da, vỏ trứng trị mụn nhọt. Thịt ngỗng hầm hoàng kỳ, đẳng sâm tốt cho người tỳ vị hư nhược, kém ăn, mệt mỏi; mật ngỗng thanh nhiệt giải độc; trứng ngỗng bổ trung ích khí...

Các bài thuốc có dùng ngỗng:

- Chữa phong độc ngứa lở: Khô sâm 600g, lông ngỗng 320g. Lông ngỗng sao tồn tính, trộn với khô sâm khô, tán nhỏ. Dùng nước cơm làm hồ, viên bằng hạt ngô (3g). Lấy chu sa làm áo. Ngày uống 2 lần, mỗi lần 5 - 10g, uống với rượu loãng. Chữa phong ngứa nổi khắp mình, nổi đỏ, gãi ngứa khác thường, chân tay đau nhức, da dễ nứt nẻ.

- Chữa hạch ở cổ (loa lịch): Lấy tất cả lông, màng da chân và miệng, để lên miếng ngói đang nung đỏ cho cháy. Lấy than nghiền nhỏ chia làm 10 phần, mỗi phần uống trong ngày, uống sau bữa ăn.

- Chữa ung nhọt: Lông ngỗng sao cháy 40g, phèn chua 80g. Nghiền nhỏ, dùng nước cơm làm thành viên. Mỗi lần 8g, uống với nước có cồn (rượu loãng). Hoặc lông ngỗng sao tồn tính 40g, hùng hoàng 12g, xuyên ô 6g, thảo ô 6g, sáp ong vừa đủ. Nghiền trộn lông ngỗng, hùng hoàng, xuyên ô, thảo ô thành bột mịn; trộn với sáp ong nóng chảy để làm viên. Ngày uống 2 lần, mỗi lần 4g, uống với rượu.

- Chữa tỳ vị hư nhược, kém ăn, mệt mỏi: Ngỗng 1 con, hoàng kỳ 30g, đẳng sâm 30g, sơn dược 30g. Ngỗng làm sạch bỏ ruột; cùng nấu dược liệu, thêm gia vị cho phù hợp.

- Chữa mệt mỏi, suy nhược cơ thể: Thịt ngỗng 1/2 con, thịt lợn nạc 200g, sơn dược 20g, sa sâm 20g, ngọc trúc 20g. Cho vào nồi, thêm nước và gia vị vừa ăn, đun nhỏ lửa hầm nhừ rồi ăn. Kiên ky: Người đang có thấp nhiệt (viêm nhiễm khuẩn cấp tính) không dùng....