

LA FARMACOLOGIA IN CINA

Di agopuntura cinese ormai tutti sanno qualcosa. Di farmacologia cinese invece molti non ne hanno mai sentito parlare. Eppure la storia di questo tassello della Medicina Tradizionale Cinese ha le stesse antiche origini e una storia basata sull'osservazione di una pratica lunga migliaia di anni.

Uno tra i primi rimedi di cui viene lasciata traccia è il vino. L'ideogramma del termine *jiu*, che lo indica, è stato trovato inciso su ossa di bue e su gusci di tartaruga ad identificare tutti gli alcolici ricavati dai processi di fermentazione della frutta o dei cereali. La parte superiore di questo ideogramma indica un uomo malato e la parte inferiore rappresenta il termine *jiu*, l'insieme a significare la stretta connessione tra vino e medicina.

Per l'agopuntura e per le basi di tutta la MTC, tuttora valide, il primo testo fondamentale, il *Huang Di Nei jing*, il **Classico di Medicina dell'Imperatore Giallo**, risale al II secolo a.C. Narra la leggenda che a scriverlo fosse lo stesso Imperatore Giallo. Per la farmacoterapia il primo testo di grande rilevanza, lo *Shennong Bencao Jing*, risale ai tempi di Cristo, e qui la leggenda vuole che fosse scritto dal fratello dell'Imperatore Giallo, l'Imperatore Rosso, il quale aveva le pareti della pelle e dello stomaco così sottili da poter intravedere tutti i processi di assorbimento e digestione che vi avvenivano. Un antico detto afferma che "il popolo cinese discende dall'Imperatore Rosso e dall'Imperatore Giallo", rendendo evidente la convinzione della contemporanea origine della MTC e della vita e della cultura cinese. All'Imperatore Rosso, chiamato anche il divino agricoltore, vengono fatte risalire l'invenzione dell'aratro, l'arte di dissodare e coltivare la terra, la scoperta delle proprietà curative di molte piante medicinali. In questo antico testo vengono descritte ben 364 sostanze medicinali, suddivise in piante, parti animali e minerali. Da lì in poi l'osservazione costante ha prodotto negli anni svariati libri che descrivono l'azione di moltissimi rimedi, confermando come per l'agopuntura e per le altre branche della MTC, la base sia la paziente e minuziosa osservazione empirica.

E l'osservazione attenta fece comprendere che questi rimedi possiedono delle caratteristiche energetiche in grado di orientare e determinare la loro azione. Esiste una **natura**, che può essere definita fredda, fresca, neutra, tiepida, calda, a seconda degli effetti che il rimedio determina nell'impatto con l'organismo umano. Questa caratteristica prescinde quindi dalla sensazione che il farmaco suscita in bocca e può essere solo marginalmente influenzata dalla temperatura a cui viene introdotto nell'organismo. E qui ricordiamo uno dei principi basilari della terapia in MTC, già citato nello *Shennong Bencao jing*: "Bisogna trattare il freddo con le erbe calde e il calore con le erbe fredde". Questo vuol dire che, seguendo la stessa logica del *Dao*, il cerchio dove lo yin materia e lo yang energia si rincorrono e si completano e si

trasformano l'uno nell'altro, in tutte le patologie caratterizzate da calore, cercheremo di purificarlo con del freddo e, viceversa, in tutte le patologie caratterizzate dal freddo, noi cercheremo di compensarlo col calore. E' questo quindi un primo principio di terapia in base alla natura delle erbe.

Un'altra caratteristica di questi rimedi è data dal **sapore**, che è solo marginalmente la sensazione soggettiva evocata dall'assaggio, ma è molto di più una caratteristica legata agli effetti terapeutici che il rimedio produce nel malato. I sapori sono cinque, come cinque sono gli organi, più due sapori accessori: acido e astringente, amaro, dolce e insipido, piccante, salato. Ogni sapore è legato ad un organo, quello che più sa riequilibrare dal punto di vista energetico; inoltre alcuni sapori hanno caratteristiche yang e quindi svolgono azioni più energetiche, più leggere: si superficializzano, muovono l'energia, rilasciano, riscaldano (piccante, dolce, insipido), altri sono più yin e svolgono azioni più materiali, più pesanti: discendono, si approfondiscono, astringono, purificano l'eccesso di calore (acido, astringente, amaro, salato). Queste azioni particolari dei sapori servono ad attivare, stimolare o inibire specifiche funzioni energetiche degli organi: così ogni organo sarà stimolato da uno o più sapori; mentre altri lo inibiranno. Si ricava da qui l'importanza dell'utilizzo dei sapori dei rimedi per dirigerne l'azione verso un organo o un altro, e al fine di stimolarlo, di inibirlo o di riequilibrarlo.

Altra caratteristica, che in parte è compresa in alcune azioni dei sapori, è la **tendenza direzionale**: alcuni rimedi tendono a dirigersi verso l'alto e verso l'esterno, altri verso il basso e l'interno. Delle 4 tendenze direzionali dei rimedi, due sono yang: salita e superficializzazione, e due yin: discesa e interiorizzazione. Queste caratteristiche ci permetteranno di direzionare l'attività dei rimedi: potremo dirigere l'azione dei rimedi verso l'alto, il basso, dentro o fuori. E ancor più questo ci verrà permesso dal cosiddetto **tropismo d'organo**, che altro non è che l'organo o gli organi verso cui si dirige l'azione di ogni rimedio. Se prendiamo in considerazione le piante, queste potranno essere utilizzate intere, oppure ne verrà utilizzata una parte. E così pure per gli animali, che in verità possiamo importare in minima quantità dalla Cina per la legge sulla protezione degli animali. Tornando alle piante, le foglie e i fiori, l'erba, più leggeri, si dirigeranno con più facilità verso l'alto e verso l'esterno, mentre le radici, i semi, i minerali e i gusci generalmente si dirigeranno in basso e verso l'interno. Anche il colore ci dirà in parte verso quale organo si dirigerà il nostro rimedio: ad ogni organo è abbinato un colore, e la presenza di quel colore nel rimedio ce ne dirà l'organo bersaglio. In linea di massima i rimedi verdi si dirigeranno verso il fegato, i rossi verso il cuore, i gialli verso la milza, i bianchi verso il polmone e i neri verso i reni.

La maggioranza dei rimedi, escluso quelli usati freschi, prima di essere pronti per l'uso verranno accuratamente selezionati e successivamente trattati e preparati tramite vari tipi di **cottura**, scelti anche in base alla destinazione di quel rimedio: se un rimedio deve scaldare molto, sarà trattato con preparazioni riscaldanti, dove viene utilizzato il fuoco per incrementarne le caratteristiche yang, riscaldanti: tostatura, arrostitura, essiccazione. Al contrario, un rimedio che dovrà rinfrescare, verrà più facilmente

usato crudo o preparato con l'acqua. Inoltre un rimedio che dovrà inumidire sarà preparato col miele o col latte, che hanno proprietà umidificanti, un rimedio che dovrà muovere l'energia sarà preparato con l'alcool, che mobilita l'energia, se verrà richiesto un tropismo per il fegato o un'azione astringente il rimedio sarà trattato con l'aceto, che ha queste proprietà, e via dicendo.

Per concludere questa breve introduzione alla farmacologia cinese, accenniamo ad una caratteristica davvero peculiare della MTC: raramente i rimedi vengono utilizzati da soli, quasi sempre sono abbinati in **formule terapeutiche** dove il ruolo di ogni rimedio segue una scala d'impostazione gerarchica che ha mantenuto gli stessi nomi utilizzati nell'antica Cina: uno o raramente più rimedi monarchi, fondamentali nella risoluzione degli scopi terapeutici per quel paziente in quella situazione, uno o più rimedi ministri, che aiutano il rimedio imperatore nella risoluzione degli scopi principali della terapia, uno o più assistenti, che trattano anche altri sintomi eventualmente presenti, un ambasciatore che dirige l'azione della formula terapeutica verso quel determinato organo, o verso l'esterno o verso l'interno, o un armonizzatore della formula, che sa legare tutti i rimedi tra di loro.

Queste formule non realizzano una terapia statica, ma andranno sospese o modificate a seconda degli scopi terapeutici raggiunti o dei nuovi equilibri ritrovati: questo in armonia col principio che la medicina cinese non cura la malattia, ma quel malato in quel momento.