

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

G. GUILLAUME

Communication faite au VI^e Congrès de l'Union scientifique mondiale des médecins acupuncteurs à Florence, juin 1980.

RÉSUMÉ

La physiologie des saveurs en fonction des quatre éléments, des cinq mouvements, des viscères en tant qu'administrateurs, des éliminations, permet de comprendre un des principes de prescription des drogues chinoises.

Mots clés : saveur, quatre éléments, cinq mouvements, viscères.

SUMMARY

Savour's physiology, within the activities of the four elements, of the five movements, of the guts considered as administrators, of the eliminations, allows us to understand one of the prescription principales concerning chinese drugs.

Key words : savours, four elements, five movements, guts.

INTRODUCTION :

Le mot saveur recouvre plusieurs notions :

- cinq sensations gustatives ;
- cinq catégories de l'alimentation ;
- le principe actif Yin de chaque aliment qui est constitué de Yang (énergie-odeur) et de Yin (matière-saveur) ;
- un des deux agents de la matière médicale.

L'idéogramme est Wei (dict. Ricci n° 5486) ; il signifie : « saveur, goût, odeur ; agrément, intérêt ; bon goût, genre, manière, espèce ; savourer, déguster, goûter ; num. des aliments et des remèdes. »

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

En fait, cet idéogramme recouvre toutes les productions de la terre ayant trait à l'entretien de la vie, et absorbées par la bouche (par opposition aux odeurs-air absorbées par le nez).

D'ailleurs le chapitre 67 de Su-Wen dit : «le vent sur terre est la transformation, source des cinq saveurs (métal, jade, terre, arbre, légumes, fruits, racines, tiges, branches, feuilles, fleurs, écorce, noyaux...) ».

PHYSIOLOGIE

La détermination du rôle physiologique des saveurs est le résultat de l'interprétation du Nei-Jing :

Su-Wen : chapitres 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 22, 23, 40, 66, 67, 70, 71, 74.

Ling-Shu : chapitres 56, 63.

Les saveurs sont définies comme Yin ou Yang selon différents critères :

Globalement :

Les saveurs sont Yin par rapport à l'énergie qui est Yang.

Les saveurs sont Yin par rapport aux odeurs qui sont Yang.

La saveur des aliments, engendrée par le contact avec la terre est Yin par rapport à leur nature qui est Yang puisqu'elle est engendrée par le contact avec le ciel.

Selon un critère quantitatif :

Les aliments riches en saveur sont Yin, ceux qui le sont moins sont Yang dans le Yin.

Alors que les odeurs fortes sont Yang et celles qui le sont moins sont Yin dans le Yang. (Su-Wen ch. 5).

Selon un critère qualitatif :

On oppose les saveurs en fonction de leur action sur les sécrétions et sur les éliminations:

Les saveurs fortes sont évacuatrices (laxatives).

Les saveurs faibles sont perméabilisantes.

Alors que les odeurs fortes sont pyrétiques, et que les odeurs faibles sont sudorifiques. (Su-Wen ch. 4).

Parmi les saveurs :

- l'âcre et le doux sont dispersants et Yang.

- l'acide et l'amer sont stimulants des écoulements et Yin. (Su-Wen ch. 5).

Au chapitre 74 du Su-Wen nous lisons que :

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

- l'âcre et le doux sudorifiques et dissipants sont Yang ;
- l'acide et l'amer évacuants et purgatifs sont Yin ;
- le salé évacuant et purgatif est Yin ;
- ce qui est insipide et diurétique est Yang.

Dans cette dialectique :

Acide, amer et salé sont Yin.

Âcre et doux sont Yang, de même que l'insipide.

Selon leur point d'impact :

Sont Yang les saveurs, âcre et amer, qui vont aux viscères situés dans le thorax (le Yang va au Yin).

Sont Yin les saveurs, acide, doux et salé, qui vont aux viscères situés dans l'abdomen (le Yin nourrit le Yang).

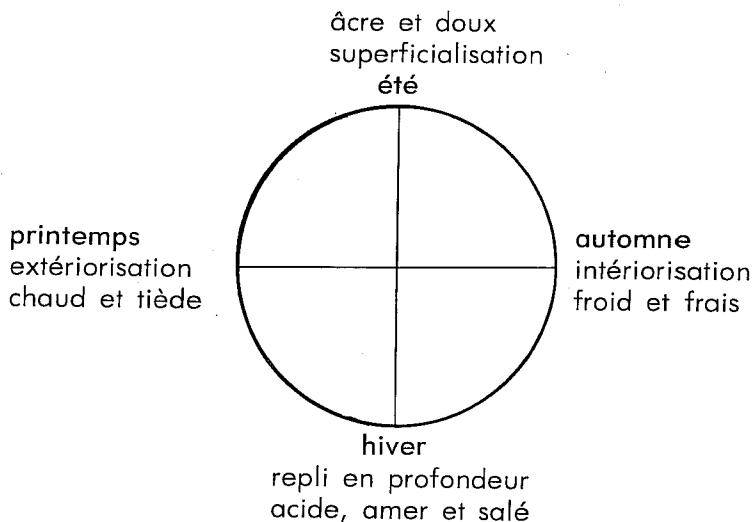
Selon leur niveau d'action :

Selon qu'elles agissent au niveau superficiel ou profond les saveurs sont Yin ou Yang.

Nous verrons que les plantes sont définies entre autre par leur *nature* et par leur *saveur*.

Les mouvements d'action des plantes ont quatre tendances qui sont en relation avec celles des quatre saisons. Ces quatre tendances sont l'extériorisation, la superficialisation, l'intériorisation, le repli en profondeur.

Le printemps correspond au mouvement d'extériorisation, l'été au mouvement de superficialisation, l'automne au mouvement d'intériorisation et l'hiver au mouvement de repli en profondeur.



les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

La nature appartient au domaine du *ciel* :

- chaud et tiède sont le Yang du Ciel
- froid et frais sont le Yin du Ciel.

Les saveurs appartiennent au domaine de la *Terre* :

- âcre et doux sont le Yang de la Terre ;
- acide, amer et salé sont le Yin de la Terre.

La nature Yang a tendance à extérioriser.

La nature Yin a tendance à intérioriser.

La saveur Yang a tendance à superficialiser.

La saveur Yin a tendance à replier en profondeur.

Selon leur mouvement spontané :

- âcre et doux qui dispersent en montant sont Yang ;
- acide et amer qui se répandent en descendant sont Yin ;
- le salé qui coule en descendant est Yin.

Selon leur vitesse de diffusion et donc la rapidité de leur perception :

- sont Yang les saveurs qui diffusent rapidement : acide, amer et âcre ;
- sont Yin celles qui sont perçues plus lentement : doux et salé.

Selon leur action sur la distribution de l'énergie par l'organe correspondant :

- sont Yang les saveurs dont l'excès augmente la distribution de l'énergie par l'organe correspondant : âcre et doux ;
- sont Yin celles dont l'excès diminue la distribution de l'énergie par l'organe correspondant : amer, acide et salé.

Propriétés spécifiques des saveurs

Elles sont décrites dans le Su-Wen ch. 22 (§ 124-129) et le ch. 74 (§ 481) et sont à la base de leurs relations avec les quatre éléments, les cinq mouvements et les viscères.

- l'âcre est dissipant, action secondaire, il est humidifiant.
- l'acide est astringent et rétractant (resserrant pour N'guyen Van Nghi).
- le doux est relâchant (édulcorant pour Nguyen Van Nghi).
- l'amer est comprimant et durcissant, action secondaire, il est desséchant.
- le salé est assouplissant et ramollissant.

CORRESPONDANCES DES SAVEURS

Ce sont les propriétés spécifiques des saveurs et elles seules qui vont déterminer leur fonction, leur relation avec les cinq mouvements, leur rapport

Les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

avec les quatre éléments, leur action sur les viscères et leur rôle dans les éliminations et les dispersions.

Fonction

Les *propriétés* des saveurs permettent de définir quatre couples qui détermineront huit règles thérapeutiques :

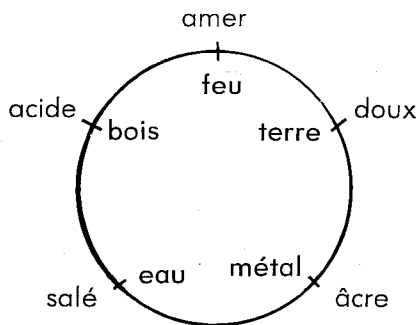
astringent = acide	dissipant = âcre
relâchant = doux	resserrant = acide
desséchant = amer	humidifiant = âcre
ramollissant = salé	durcissant = amer

Relation avec les cinq mouvements

Correspondance des saveurs :

La saveur a un mouvement d'énergie inverse de celui du mouvement auquel elle correspond, sauf le doux avec la terre.

- l'amer qui comprime et durcit, répond au feu qui est expansion et croissance.
- l'âcre qui dissipe et humidifie, répond au métal qui est rétraction et sécheresse.
- le salé qui assouplit et ramollit, répond à l'eau qui est structuration et cohérence.
- l'acide qui est astringent et rétractant, répond au bois qui mobilise et met en mouvement.
- seul le doux qui relâche, a le même mouvement que la terre qui destruc-ture et fait perdre les liaisons.



Action des saveurs sur les cinq mouvements :

En quantité normale, la saveur nourrit l'organe en relation avec le mouvement correspondant :

- l'acide nourrit le foie ;
- l'amer nourrit le cœur ;

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

le doux nourrit la rate ;
l'âcre nourrit le poumon ;
le salé nourrit le rein.

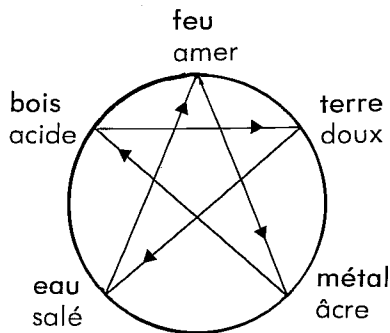
Un excès aigu de saveur nuit aux correspondances anatomiques du mouvement correspondant :

le muscle est blessé par un excès d'acide ;
le souffle est blessé par un excès d'amer ;
la chair est blessée par un excès de doux ;
l'épiderme est blessé par un excès de saveur âcre ;
l'os est blessé par un excès de saveur salée.

Chacun de ces effets est annulé par la saveur qui domine dans le cycle de répression :

l'âcre supprime les effets de l'acide ;
le salé supprime les effets de l'amer ;
l'acide supprime les effets du doux ;
l'amer supprime les effets de l'âcre ;
le doux supprime les effets du salé.

Un excès permanent de saveur liée à une alimentation déséquilibrée nuit au mouvement dominé dans le cycle de répression. Cette action porte sur les phanères et les systèmes anatomiques.



Ainsi :

manger trop amer dessèche la peau et fait tomber les poils ;
manger trop âcre contracte les muscles et flétrit les ongles ;
manger trop salé fige les vaisseaux et altère le teint ;
manger trop acide rétracte les chairs et éverse les lèvres ;
manger trop doux endolorit les os et fait tomber les cheveux.

Relation avec les quatre éléments :

La saveur a aussi un mouvement d'énergie inverse de celui de l'élément auquel elle correspond, sauf pour le doux qui est au centre.

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

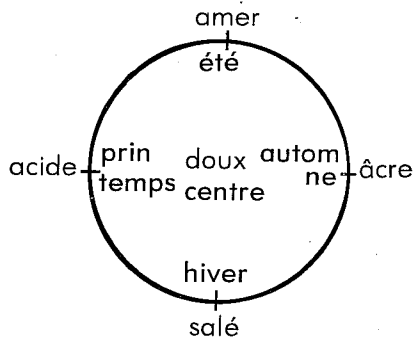
l'acide qui rétracte correspond au printemps, mouvement d'extériorisation du Yang ;

l'amer qui comprime et durcit correspond à l'été, mouvement de superficialisation du Yang ;

l'âcre qui dissipe, correspond à l'automne, mouvement d'intériorisation vers le Yin ;

le salé qui assouplit et ramollit correspond à l'hiver, mouvement de repli en profondeur (rétraction) ;

le doux qui relâche est en relation avec le centre qui distribue.



Relation des saveurs avec les viscères :

En quantité suffisante chaque saveur nourrit le viscère qui lui correspond.

La saveur est une substance « éthérée » dont la prise de forme est à l'origine du viscère.

« Les cinq saveurs sont la matière première du Yin, mais elles peuvent blesser ses cinq demeures » (Su-Wen ch. 3).

« La forme physique se nourrit des saveurs » (Su-Wen ch. 4).

« Ainsi faut-il doser soigneusement les saveurs pour que les os soient droits et les muscles souples, pour que le souffle et le sang soient fluides et que les linéaments soient coaptés . alors le souffle du corps sera subtil. » (Su-Wen ch. 3).

Le chapitre 22 de Su-Wen décrit les indications des saveurs dans les troubles viscéraux.

« Quand le foie souffre d'une gêne, en hâte, on le relâche par une alimentation douce, si le cœur souffre de relâchement, on le rétracte par des acidités, si la rate souffre d'humidité, on l'assèche par des amers, si le poumon souffre de reflux de Qi, on l'évacue par le bas avec des amers, si le rein souffre de sécheresse, on l'humidifie avec des âcretés qui ouvrent les orifices, attirent les humeurs et font circuler le Qi ».

Tonification et dispersion par les saveurs sont décrites au chapitre 22 du Su-Wen. Elles sont fonctions des propriétés spécifiques des saveurs et du

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

« désir » de chaque organe et ceci indépendamment des cycles de cinq mouvements ou de quatre éléments.

« Le foie « désire » disperser ; on le tonifie par l'âcre qui est dissipant, on le disperse par l'acide qui est astringent.

Le cœur « désire » la souplesse, on le tonifie par le salé qui ramollit, on le disperse par le doux qui relâche.

La rate « désire » ses aises, on la tonifie par le doux qui relâche, on la disperse par l'amer qui durcit.

Le poumon « désire » rétracter, on le tonifie par l'acide qui resserre, on le disperse par l'âcre qui dissipe.

Le rein « désire » la dureté, on le tonifie par l'amer qui durcit, on le disperse par le salé qui ramollit. »

Organe	Tonification	Dispersion
foie « désire disperser »	âcre dissipant	acide astringent
cœur « désire la souplesse »	salé ramollit	doux relâche
rate « désire ses aises »	doux relâche	amer durcit
poumon « désire rétracter »	acide resserre	âcre dissipe
rein « désire la dureté »	amer durcit	salé ramollit

Action sur les éliminations et les dispersions des énergies étrangères.

« Tout ce qui est étranger doit être évacué, dispersé par le haut, le bas ou l'extérieur. »

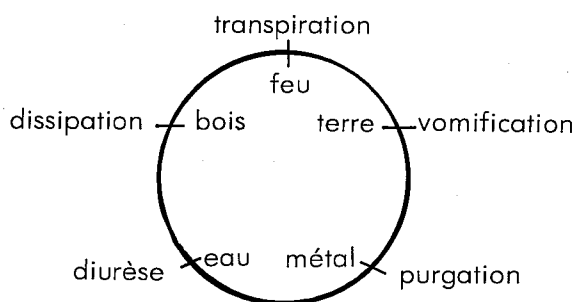
Ces éliminations sont la transpiration, la vomification, la purgation, la diurèse, la dissipation et l'évacuation.

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

Tout d'abord il faut distinguer et ne pas confondre les relations qui existent entre une élimination et un mouvement, une saveur et une élimination, une saveur et l'élimination d'une énergie perverse.

Chaque élimination répond à un mouvement :

- la dissipation répond au mouvement du bois
- la transpiration répond au mouvement du feu
- la vomification répond au mouvement de la terre
- la purgation répond au mouvement du métal
- la diurèse répond au mouvement de l'eau.



Chaque saveur agit sur une élimination en fonction d'une classification Yin-Yang.

Ici plusieurs notions se superposent :

D'abord l'action d'une drogue varie en fonction de sa proportion d'énergie ou de saveur (Su-Wen ch. 5).

Une drogue a plus de saveur Yin ou plus d'énergie Yang.

Les drogues Yang se subdivisent en deux catégories :

- les drogues Yang avec beaucoup d'énergie Yang/Yang. Elles amènent la chaleur à l'extérieur, font transpirer et sécréter.
- les drogues Yang avec moins d'énergie Yin/Yang. Elles réchauffent l'intérieur.

Les drogues Yin se répartissent aussi en deux catégories :

- les drogues fortes en saveur Yin/Yin. Elles évacuent à l'extérieur.
- les drogues avec moins de saveur Yang/Yin. Elles font circuler l'énergie et le sang à l'intérieur.

Ensuite l'action d'une saveur varie en fonction d'une classification Yin/Yang :

Le doux et l'âcre sont Yang car ils dispersent les organes thoraciques Yin, cœur et poumon.

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

L'amer, le salé et l'acide sont Yin car ils dispersent les organes abdominaux Yang, rate, rein et foie.

Les éliminations de type Yang sont énergétiques ou liquidiennes : sudorification, dissipation et diurèse.

Les éliminations de type Yin sont matérielles ou solides : évacuation, purgation et vomification.

Les saveurs Yang vont induire une élimination de type Yang.

Les saveurs Yin vont induire une élimination de type Yin.

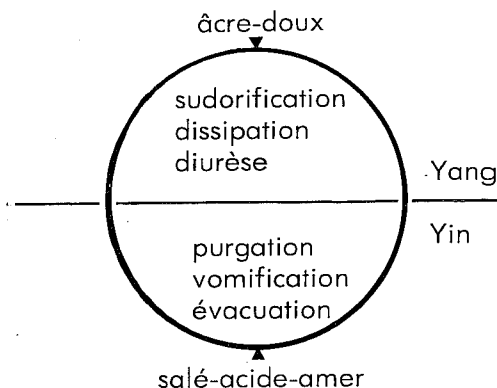
Sont donc ici opposées sur le plan des éliminations

élimination d'énergie - Yang = dissipation

élimination de matière - Yin = évacuation

élimination de liquide - Yang = sudorification et diurèse

élimination de solide - Yin = purgation et vomification.



Chaque saveur correspond à une élimination :

- l'âcre correspond à la sudorification ;
- le doux correspond à la dissipation ;
- le salé correspond à la purgation et à l'évacuation ;
- l'amer correspond à la vomification (mais l'amer est aussi en relation avec toutes les éliminations) ;
- l'acide correspond à l'évacuation ;
- l'insipide est diurétique.

CONTRE INDICATIONS DES SAVEURS :

Elles sont décrites au § 132 du ch. 23 de Su-Wen.

« l'âcre bouscule le Qi, on restreindra les âcretés quand le Qi est souffrant, le sel bouscule le sang, l'amer bouscule les os, le doux bouscule les chairs, l'acide bouscule les muscles. Telles sont les cinq contre indications ».

les saveurs en médecine chinoise traditionnelle

BIBLIOGRAPHIE

Husson A.

Huang Di Nei Jing Su-Wen, numéro hors série de la revue Méridiens, ASMAF, Paris, 1973.

Kespi J.-M.

Acupuncture.

Nguyen Van Nghi

Pathogénie et pathologie énergétiques en médecine chinoise, Don Bosco, 1971, Marseille.
