

史前飲食大不易

文·圖／李作婷

摘要

飲食，吃東西，原本就是一件開心、好玩的事，只是，吃東西這件事，回溯到史前時代，恐怕就不會是單純享受的過程而已。從考古學家的角度來看史前時代的飲食生活，那可是一場和大自然生死鬥之後，勝利者才能享用的美味果實。臺灣飲食文化淵遠流長，從考古資料上我們可以上溯到距今 2 萬 5 千年前。在東海岸的長濱文化人已經用火燒烤鹿肉、食用貝類。在臺中，最新的資料也顯示出 4 千 8 百年前居住在安和路遺址的史前人也有稻米可以吃（屈慧麗等，2015）。相對照於今日臺灣多元的飲食文化，可以知道從史前時代開始，已經孕育了豐富的文化基底。

關鍵詞：史前飲食、文化層、獸骨、植物性資源、石器

臺灣飲食文化淵遠流長，從考古資料上我們可以上溯到距今 2 萬 5 千年前。在東海岸的長濱文化人已經用火燒烤鹿肉、食用貝類。而距今 8 千年前，馬祖亮島人就採食牡蠣食用。距今 5 千年前，臺南平原的大坌坑文化人也吃稻米和小米，獵捕多種哺乳類動物、撈捕海中的魚、貝類食用。在臺中，最新的資料也顯示出 4 千 8 百年前居住在安和路遺址的史前人也有稻米可以吃。相對照於今日臺灣多元的飲食文化，可以知道從史前時代開始，已經孕育了豐富的文化基底。

1 月 20 日開展的「好好吃－臺灣飲食文化特展」，是一個介紹臺灣多元、多族群飲食文化特色，以及如何融合成獨樹一幟的“Taiwan style”飲食風格的展覽。飲食，吃東西，原本就是一件開心、好玩的事，也因此可以期待的是，介紹吃的故事的特展，當然也主要訴求有趣。只是，吃東西這件事，回溯到史前時代，恐怕就不會是單純享受的過程而已。從考古學家的角度來看史前時代的飲食生活，那可是一場和大自然生死鬥之後，勝利者才能享用的美味果實。考古學家如何能夠知道史前人吃甚麼？如何能復原出史前人的生活？都是來自史前時代生活遺留物的堆積層，也就是從遺址當中「文化層」的出土遺物和現象，來推測復原出史前時代的故事。文化層，是史前人群生活當中造成的遺跡、現象、遺物殘留的堆積，隨著不同時間，不同活動的過程，一層層的次序地堆疊起來。文化層的土層中，通常會夾雜許多史前人活動留下的遺物，也常常因為包含較多的有機物，土壤顏色會偏灰黑或黑色（圖 1）。考古學家透過這些出土的遺物，和相關的遺物出土脈絡，藉此推測復原出史前人的生活。也正是從這些遺物的出土，我們才知道史前人過去的飲食生活內容。

史前時代要吃一頓好料，要費力張羅的事情可不少。要追捕動物、撈捕魚類（圖 2）、貝類，要採集野果、種植穀類。而且為了進行這些活動，要自己製作打獵、釣魚、種菜的工具，還要製作烹煮食物的用具。為了一餐，史前人事前要花費的時間和精力，恐怕遠超過他們一餐所獲得的能量。從考古出土的工具和食物遺留來看，我們復原出臺灣早在 2 萬 5 千年前長濱文化人就獵捕鹿來食用。住在東海岸的長濱文化人，使用打製的砍砸器、打剝的石片器，可能用來砸碎獸骨食用骨髓，用石片器切割獸肉；他們也製作骨角器，作成骨針、魚鉤，可用來編織漁網、釣魚等等（宋文薰，1969）。等到時代演進到能夠栽培植物，史前人類除了要認知自然環境中植物生長循環的規律、植物的特性，更重要的是要掌握「栽培」這種特殊的技術。植物的栽培，衍生出不同於狩獵階段的農業工具，像是耕地用的石鋤、收穫穀物的石刀等等。這些不同類型的工具製作，從打胚、磨製、鑽孔，自然也是要費另一番工夫了（圖 3）。

捕捉自然環境中的獸類來食用，是我們對史前時代生活的第一印象。然而除了梅花鹿、山豬這類大型動物之外，近年來的考古發現，更知道了史前時代也獵捕許多小型哺乳類動物。像是臺中的南勢坑遺址（何傳坤、劉克竑，2011），就從出土獸骨中辨識出有狗獾、食蟹獾、水獺、野兔等等（圖 3）。不但可以想像出史前人飲食內容的多彩多姿，也讓人驚訝於史前臺中盆地竟然有如此豐富的野

生動物資源！其中像是狗獾、水獺，都是今日已經在臺灣本島絕跡的動物，如今只能透過考古遺址出土的食物殘骸遺留，才得以一窺風貌。魚類、貝類也是常見的史前食物，相較於大型哺乳類動物，這類食物更是容易獲得，數量也較多，對於史前人類可能更是穩定的食物資源。魚類方面，雖然已經發表的考古資料不多，但是已經知道的研究成果，史前時代食用的魚類資源除了淡水、近海魚類，也撈捕離岸較遠的多種大型魚類（臧振華、李匡悌，2013）。另一方面，比起魚類，史前人常食用的貝類和現代者比較則可說並無太大差異，牡蠣、蛤、蜆貝等是貝塚中常見的貝類遺留。另外也有像東海岸的小馬洞穴遺址出土過大型笠螺，南部的墾丁地區則常見大型的夜光蝶螺的貝塚等。

除了食用肉類、魚貝類，植物性資源也是史前人飲食生活不可或缺的。相較於動物類資源，植物性資源利用的考古遺留比較難保存。動物有堅硬的骨或甲殼，相對上比植物容易保存下來。在沒有特殊埋藏條件的環境之下，有堅硬果殼、種子的植物才比較有機會遺留下來，像是臺中惠來遺址出土的圓果青剛櫟果實、梅子的種子。而遺留的植物常會碳化，變成容易粉碎的狀態，因此考古發掘時一不注意就很容易被破壞。幸運保存下來的植物遺留，要透過水洗浮選的方式，從文化層的土壤中分離出來。另外，植物的矽酸體、孢粉、澱粉這類微小的植物細胞化石遺留，則可以透過實驗分析，從土壤或其他膠結物中抽離出來，從顯微鏡下的觀察，來了解有哪些植物可能是史前時代的植物性資源，以及史前人吃過甚麼植物。目前臺灣最古老的稻米、小米可上溯到距今 4 千 8 百年前，臺中地區也差不多在這個時期出現稻米。其他史前時代食用的植物，可能有瓢瓜、多種豆類、破布子、百香果、愛玉等等。豐富的內容，不亞於動物類資源。

最後，烹煮和調理又是史前人飲食生活的另一個挑戰。事前處理食材的過程，也是需要極大的經驗與智慧的累積。像是磨製粉食，包含對粉食食物調理的智慧，認識到粉狀食物加水調理後會產生粘性，然後利用這種粘性製作食物，也是飲食文化的特色之一。另外，衍生出的新工具，磨盤、磨棒等石器，會對飲食文化帶來不同樣貌。用來盛裝食物的容器製作，也是構成飲食文化中重要的一環。史前時代的陶罐，形態多樣，各自有不同的盛裝功能，像是短頸廣口罐，可能用在煮食，長腹小口罐則可能用在儲存東西等等（圖 5）。多元的器物形態、器物組合，搭配上當地風土環境所能獲取的不同食材，自然地構成了各個時代、各地區飲食文化多元的風貌。

參考文獻

- 宋文薰，1969。長濱文化：臺灣首次發現的先陶文化簡報。中國民族學通訊 9：pp1-27。
- 何傳坤、劉克竑，2011。2011 年南勢坑遺址發掘簡報。國立自然科學博物館館訊第 287 期。
- 屈慧麗、閻玲達、張綵驊、王維安、陳曉萱，2015。臺中市安和路遺址發掘報告。2014 年度台灣考古工作會報報告集，pp265-317，中研院史語所籌辦。

臧振華、李匡悌，2013。南科古文明。國立臺灣史前文化博物館。



圖 1. 惠來遺址文化層堆積的展示



圖 2. 史前人的漁獵技術



圖 3. 植物栽培的階段和新工具的製造技術，如鑽孔(左)、打磨(右)。



圖 4. 考古遺址出土的獸骨堆



圖 5. 用來盛裝食物、烹煮食物的陶罐