

105 第7期

Hi, Story

嗨！歷史



發行人：李枝昌

發行所：龍騰文化事業股份有限公司

地址：248新北市五股區五工六路30號

電話：(02)22982933

傳真：(02)22989766

「歷」刻嘗鮮事

- 樹皮布的前世今生 P2
- 蒙古人在蒙古帝國時期的日常飲食 P4
- 什麼？在蘇美這樣吃才像個人 P6





嗨！臺灣

樹皮布的前世今生

阿龍 編著

樹皮布的前世今生

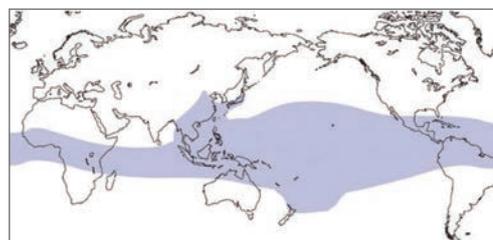
說起史前人類，課本給人的印象就是幾個人圍著火堆、身上重點部位用獸皮遮蓋、手持簡單的石器工具、住在洞穴或簡單的草舍。獸皮保暖性佳，但在低緯度帶卻過於悶熱，所以除了獸皮，是否還有更適合的衣料？

有的，就是樹皮，由於樹皮的纖維容易腐敗，考古遺址幾乎找不到樹皮的蹤跡，但樹皮很粗糙，不經加工沒辦法穿在身上，加工後稱為「樹皮布」，因此加工工具就成為辨認的特徵，香港考古學者鄧聰將之稱為「石拍」，目前發現最早的「石拍」出土於深圳的咸頭嶺遺址，距今約6600年前。目前全世界石拍出土的範圍分布在北緯30度以南，主要是在南中國、臺灣、東南亞、大洋洲、中南美洲，根據目前考古建構主要沿兩條路徑：

- 一、往南向中南半島傳播；
- 二、往東經臺灣向太平洋諸島傳播。



▲ 圖一：咸頭嶺出土的石拍



▲ 圖二：樹皮布的世界分布

樹皮布不僅是考古遺存，跟「南島語族」的發展更有密切關係，史前大航海時代結束後，散布在大洋各島間的文化交流減少，各自獨立發展，樹皮布成爲服飾主流，美國語言學者白樂思（Robert A. Blust）指出東部南島語族¹中沒有與紡織相關的詞彙（如織布機、梭棒等），呈現樹皮布獨霸的文化現象。現代還有製作樹皮布的印尼、東加和斐濟等大多以構樹爲原料，由臺灣學者張至善先生提出構想的跨國團隊，分析東南亞島嶼和大洋洲島嶼構樹的葉綠體基因單型，發現大洋洲的東加、斐濟等島皆爲只有臺灣東、南部獨有的單型，由於東加、斐濟當地的構樹採無性生殖繁衍，所以這些基因型只能來自臺灣，也爲考古建構的南島語族傳播提供最新的材料，臺灣各地不同構樹基因型分布，有助於理解史前人類如何遷移，是目前最新的研究課題。

過去排灣族、阿美族等曾存在樹皮布文化，隨著物換星移，樹皮布從原本單純的蔽體之物，逐漸走向精緻化，但在面對紡織技術的競爭，樹皮布製作²比起紡織繁雜，漸漸落於下風，原本的日常用途被紡織取代，退居祭典服飾，最終不敵，從原住民文化裡消失。近來隨著原住民意識興起，一些部落長老爲文化傳承，開始找回失落的技藝，如阿美族都蘭部落的沈太木頭目，花費數年光陰終於成功復原，熱心到學校推廣，讓下一代接觸先民的智慧，現在已成爲都蘭部落體驗原住民生活的一環，還有不少原住民文化工作者投入樹皮布創新，結合各種不同元素，讓樹皮布從考古中走了出來。



▲ 圖三：樹皮衣

1. 中——東部馬來——玻里尼西亞語族（Central-Eastern Malayo-Polynesian），分布在大洋洲的密克羅尼西亞、美拉尼西亞和玻里尼西亞。

2. 樹皮布製作過程：選樹→取皮→打製→洗布→染布→紋飾。

參考來源：

1. 鄧聰，〈從二重證據法論史前石拍的功能〉，《東南考古研究》第三輯（2003），（廈門大學，2003）。

2. 張至善，〈談樹皮布與構樹〉，《林業研究專刊》19卷2期（臺北：森林文化，2012）。

3. 民俗植物訴說的「出臺灣說」？臺灣是太平洋構樹的原鄉 <http://pansci.asia/archives/86574>

4. 樹皮布製作影片 <https://goo.gl/AM2hd8>

圖片來源：

圖一：https://www.cpr.cuhk.edu.hk/tc/press_detail.php?id=1095

圖二：取自〈談樹皮布與構樹〉，張至善，《林業研究專刊》19卷2期（2012），P.63。

圖三：http://oldnstm.nstm.gov.tw/epaper.asp?e_wntent1-sn=491



嗨！中國

蒙古人在蒙古帝國 時期的日常飲食

何耕臺 編著



蒙古人在蒙古帝國時期的日常飲食

由於科技的進步，我們可以隨時隨地吃到各式各樣色香味俱全的食物，有肉類、有海鮮，也有蔬菜水果。那麼生活在古代的人們，他們的日常飲食又是如何呢？而且因為地域與時間的不同，飲食狀況也會有所不同。例如：游牧民族與定居的農業民族差異性就很大。那我們就先來看看在草原生活的蒙古人，他們的日常飲食究竟有何特色？

目前關於蒙古人飲食的最早史料記載，是南宋大臣趙珙出使蒙古時所作的紀錄：「韃人地饒水草，宜羊、馬。其為生涯，止是飲馬乳以塞饑、渴。凡一牝馬之乳，可飽三人，出入止飲馬乳，或宰羊為糧。」「如出征於中國，食羊盡，則射兔、鹿、野豕為食。」「近年以來，掠中國之人為奴婢，必米食而後飽。故乃掠米麥而於筈寨處，亦煮粥而食，彼國亦有一二處出黑黍米，彼亦解煮為粥。¹」



▲ 圖一：蒙古烤全羊

從上述記載，我們粗略可知，生活在草原上的蒙古人，主要的飲食是肉類跟乳品。馬乳是十分重要的，有時甚至可以只喝馬乳度三餐。而沒有馬乳或比較飢餓時，則以羊肉為主食。另外出征時，由於食物不一定很充足，那就需要打獵，抓些野生動物來填飽肚子。比較有趣的是，因為打仗時會抓到一些敵國俘虜，例如：中國人，他們是農業定

居民族，以米爲主食，因此，蒙古人還必須爲他們去掠奪米麥來煮粥，以維持他們的生計。而草原上也有幾個地方產出少量米麥，蒙古人偶爾也會煮些粥當作是下午茶。

十數年後，另一位南宋大臣彭大雅，他也在出使蒙古時做了些記載：

「牧而庖者以羊爲常，牛次之，非大宴會不刑馬。」「火燎者十九，鼎烹者十二三。」從這兩段記載來看，我們又知道了一些細節，那就是蒙古人也吃牛跟馬肉，而且大部分是火烤，只有少部分是用烹煮²。

除了中國人之外，西方的傳教士在拜訪蒙古帝國時，也做了些紀錄。首先是在西元1246年，拜訪蒙古的柏朗加賓說道：「實際上他們烹食狗狼馬匹的肉」、「同樣也喝綿羊奶、牛奶、山羊奶，甚至駱駝奶」³。看起來這位傳教士似乎了解得更深入，他告訴我們，蒙古人食用的肉類幾乎是無所不包，而乳品也不僅限於馬乳，牛、羊、駱駝也是可以的。

另一位傳教士魯布魯克也記載道：「然而在夏天，只要有忽迷思，他們就不在乎其他食物了」。「這種忽迷思，也就是馬奶子，是用以下方式製作……他們把奶倒進大皮囊或袋裡，開始用一根特製的棍子攪拌它……他們用勁拍打馬奶，奶開始像新釀酒一樣起泡沫……當它微帶辣味時，便喝了它，喝時它像葡萄酒一樣有辣味，喝完後舌頭上有杏乳的味道，使腹內舒暢……」⁴。從魯布魯克的紀錄中，我們又得到一個有趣的蒙古飲品——忽迷思，它是一種馬奶酒，製作方式就是把新鮮乳品攪拌到發酵有辣味，接著便可飲用，蒙古人有時候只喝這個就覺得渾身舒暢，不需再吃其他東西了！

別小看我！我曾是元朝宮廷和蒙古貴族府第的主要飲料啲～～



▲ 圖二：馬奶酒

經由這些記載，我們可以知道蒙古人的日常飲食非常單純，就是各式肉類及乳類，而馬奶酒則可算是一種另類的飲料。雖然從現代人的眼光來看，實在不起眼，但如果把這當作是一個古人八卦小常識來看，也是頗有趣味！

1.趙珙，《蒙鞑備錄》，維基文庫：蒙鞑備錄，<https://zh.wikisource.org/zh-hant/%E8%92%99%E9%9F%83%E5%82%99%E9%8C%84>

2.彭大雅，徐霆《黑鞑事略》，維基文庫：黑鞑事略，<https://zh.wikisource.org/zh-hant/%E9%BB%91%E9%9F%83%E4%BA%8B%E7%95%A5>

3.柏朗加賓著，耿昇、何高濟譯，《蒙古行紀》，中華書局，1985年。

4.魯布魯克著，耿昇、何高濟譯，《魯布魯克東行紀》，中華書局，1985年。

圖片來源：

圖一：<http://www.mghcly.com/images/2012/kqyys.jpg>

圖二：<http://p2.pstatp.com/large/10887/1324556953>



嗨！世界

什麼？在蘇美這樣吃才像個人



LQY 編著

什麼？在蘇美這樣吃才像個人

蘇美人的《鳩格米西史詩》除了可能是全世界第一部長篇史詩外，同時也是一篇介紹古代蘇美人美食觀的文學作品。蘇美人認為人類與動物有不同的美食觀，比方說《鳩格米西史詩》中男主角鳩格米西的好友恩奇度因為生長在荒野之中，所以他只吃草跟只喝水，對蘇美人來說這代表著恩奇度其實不是人類，而是動物。可見的，要是有一個素食主義者穿越到蘇美人的時代一定不被當做人看。

那麼蘇美人認為人類該吃什麼呢？在這部史詩中就有答案，像是上面所提到的恩奇度，後來被帶入人類社會，人類開始教他如何吃麵包跟喝啤酒——啤酒可能起源於新石器時代，當時的埃及與美索不達米亞（蘇美）都用啤酒當作工資，證明了當時啤酒的盛行。看來滴酒不沾的人若是穿越到蘇美時代，他一定覺得自己經常不被別人當人看。

其實啤酒（或其他酒類飲品）在歷史上的出現，象徵著：

1. 這是一個具有農耕技術的社會，因為啤酒的主要原料是小麥。
2. 這個社會已經具備了儲備糧食的習慣，因為啤酒的起源，其實是因為小麥放太久而發霉之後出現的液體——然後被小氣鬼……呃，疼惜物力維艱的先民們因為捨不得扔掉而吃了下去，之後，沒死的人就發現了這東西喝下去會讓他們覺得自己幾乎成為了神仙。
3. 這個社會已經出現了成熟的釀造技術，也就是已經有一定的生活化學知識。不然每次喝啤酒就跟玩命一樣的話，誰敢把喝啤酒當成一般生活中的享受啊？

因此啤酒的出現代表著當時社會的文明跟科技程度！

當恩奇度逝世之後，鳩格米西哀慟不已，在祭文——這大概也是全世界第一篇祭文——中還提到恩奇度生前最愛吃的食物！恩奇度愛吃什麼呢？他雖然繼續吃草，但除了啤酒之外，還愛吃塗抹奶油的麵包。看來，蘇美人吃麵包的方式跟今人也沒啥差別，可見從古至今，人類愛吃塗抹奶油的麵包也一直未變！

因為看見恩奇度的逝世，鳩格米西發現自己將來也會死去，於是他作了一場噩夢，覺得人死了以後會以沙塵為飲料、黏土為食物。這段故事當然是出自蘇美人的想像，我們的傳統是擺放三牲素果來邀請好兄弟享用。至少按照我們的想像，好兄弟雖然不能真的進食，但只要聞香就夠了！蘇美人則認為好兄弟是直接吃土的，大概是因為他們都把亡者埋葬在土堆裡的關係吧？但也可以看得出來：蘇美人對於死後的世界是有多麼的恐懼！

接下來在《鳩格米西史詩》中，鳩格米西開始尋找長生不老的辦法。他走到世界的末端，也就是諸神的領域。鳩格米西發現諸神都是長生不老的，因為他們都是把大塊的寶石當作水果來吃。為什麼呢？因為按照蘇美人的觀念，人類之所以會死，是因為人類吃的食物都會腐壞。然而長生不老的神仙都是只吃不會腐壞的食物，比如說寶石。當然，人類啃不動寶石，也無法消化寶石，所以人類就只能把終究會腐壞的東西當食物，最後人類也會跟著食物一起腐壞而走向死亡。其實蘇美人會這樣想也不是沒道理。因為在蘇美時代，人類吃的絕對都是天然有機食品，可是他們平均年齡卻都不到三十歲。現代人吃的食品大部分都有防腐劑，可是平均壽命多半能超過七十歲。所以要是現代人穿越到蘇美時代，並且教導蘇美人如何使用化學防腐劑去保存食物的話，大概就會被蘇美人當成神明來崇拜了吧！



我是史詩的主角，讀完此篇後，您有幻想過我的長相嗎？

▲ 圖一：鳩格米西的雕像，美索不達米亞文明圈對鳩格米西的想像

參考來源：

1. George, Alison (June 22, 2016). "The world's oldest paycheck was cashed in beer". New Scientist.
2. Jacobsen, Thorkild (1976). The Treasures of Darkness, A History of Mesopotamian Religion. Yale University Press.
3. Tigay, Jeffrey H. (1982). The Evolution of the Gilgamesh Epic. University of Pennsylvania Press.
4. Kluger, Rivkah (1991). The Gilgamesh Epic: A Psychological Study of a Modern Ancient Hero. Daimon.
5. West, Martin Litchfield (1991). The East Face of Helicon: West Asiatic Elements in Greek Poetry and Myth. Clarendon Press.
6. Best, Robert (1999). Noah's Ark and the Ziusudra Epic. Eisenbrauns.
7. Damrosch, David (2007). The Buried Book: The Loss and Rediscovery of the Great Epic of Gilgamesh. Henry Holt and Co.

圖片來源：

圖一：<http://4.bp.blogspot.com/-uKiFeKbSYiY/UQveK403otI/AAAAAAAAADE/CbygJlaL8dM/s1600/Gilgamesh.jpg>



徵稿啟事 就是要你來稿！

- 若您有趣味且與食衣住行相關的歷史內容，歡迎來投稿。
- 投稿字數：1,000 ~ 1,200 字，請附上圖片與說明。
- 若刊載，以字計酬；若未刊載則退稿。
- 投稿請註明：作者姓名（本名與筆名，可以筆名刊登）、服務單位、聯絡電話、E-mail。（以便聯繫稿酬事宜）
- 為保障著作人權益，稿件文字與圖照如為網路轉貼、書籍翻印重製、電視、電腦、行動載具等擷取之畫面及受著作權保護等相關著作，請務必經著作權人同意或授權，並請註明轉載來源及引用出處，以免觸法。



徵體裁啟事 你要的故事，我們幫你嗨歷史！

- 您有想要知道的歷史八卦秘辛嗎？
 - 你有想要知道吃喝玩樂相關的生活歷史嗎？
 - 您有以下方式可將您想要知道的嗨歷史內容提供給我們：
- (1) 洽詢龍騰各校業務
 - (2) E-mail：jck.kao@lungteng.com.tw
 - (3) 粉絲專業留言：

