



炊煮活动在西南亚的出现*

◆ (英)凯瑟琳·怀特(Katherine wright) (伦敦大学学院考古学院)	著**
◆ 夏伙根 (重庆中国三峡博物馆)	译
◆ 靳桂云 (山东大学东方考古研究中心)	校

迄今为止很少有史前学者系统研究远古居民如何炊煮和消费食物。这其中有太多尚未解答的疑问。比方说,炊煮活动是如何出现并影响人类进化的,它是怎样随着农业的产生而随之变化,厨房在什么时候首先出现以及谁创造了那些已知最早的灶,对旧石器时代和新石器时代食物预备和食用活动的研究,现在开始解答这些疑问。

炊煮和饮食,与创造和使用象征符号的能力一起,将人类与其他生物区别开来,但与此相关最早的技术及社会行为人们却知之甚少。本文要介绍的是一项关于西南亚史前早期炊煮和饮食技术的演变及其在社会中的重要性研究的部分成果。我对此的兴趣始于较早时期对一些普遍存在但关注较少的食物预备工具的研究,包括磨制石舂捣和碾磨工具等,而现在我的兴趣和研究内容已扩展至与食物预备有关的一系列遗物和遗迹,特别是火塘和其他用火遗迹。

什么是炊煮?

人类学家 Claude Levi-Strass 认为人类通过炊煮将自然变得具有文化涵义,未加工的食物是自然的,加工过的食物则有了文化内涵。炊煮为创造新的文化规则提供了无限可能性。并且,饮食使文化(食物)转变为社会生活(进餐),而烹调则使进餐变成了宴会,社会生活也就开始分层了。炊煮在这里被定义为任何在食物预备过程中至少部分使用了加热的传统。因此,炊煮被用来指代任意一种包含加热的食品预备技术的组合。而本文的重点在于那些与食物被食用的时间及地点相对关系密切的

技术,所以,涉及生产食物的一些活动,像收割和扬谷等都不被包括在内。预备食物的方法多种多样,但大体上能被归纳成四种宽泛的方式:改变一种食物的物理结构,使用液体而不经加热,去掉水分和加热去掉水分,使用液体并经加热。

食物习俗的考古学分析包括对相关遗物和遗迹的技术含量检测,譬如石制工具和火塘,食物预备活动迹象在考古遗址中的位置,动、植物遗存,人类骨骼遗存。分析各种不同用火遗迹的修建及形态是其中关键的一环。值得注意的是,与食物预备功能有关的工具和设备并不一定仅仅适用于食物,很可能同时还具备其他用途,例如取暖和手工业制作。

火和火塘:旧石器时代炊煮的起源

从两百万年前到公元前 12,750 年(所有引用的年代都是经校正的放射性碳十四年代),智人的一些食品加工技术显示出一个逐渐发展的过程。一些有争议的线索暗示旧石器时代初期直立人可能已会用火,但最确凿的用火遗迹首先出现在旧石器时代中期,即欧洲的尼人、非洲和西南亚的远古人类。旧石器时代中期的用火遗迹通常是简单的平地火堆或火坑,但偶尔也可见顶部或边缘用石块,或是填充有小鹅卵石和烧碎岩石的火塘。装边及填充的小鹅卵石可以被用来阻隔灰尘,辅助加热,或加热小鹅卵石后将其移至容器中,甚至是放入整个动物的体内。

从旧石器时代中期到晚期,磨制石器和火塘构建的基本技术只有细微的变化,但这些遗物和遗迹

* 译自《Archaeology International》, 2004/2005。

** 作者联系方式:K. wright@ucl.ac.uk



图一

的出现变得频繁,而且数量也更多。旧石器时代晚期某些单个火塘的构造变化与中期相比略为显著,从火烧面变为小鹅卵石镶边或填满鹅卵石的火塘(比如约旦2.2万年前的Uwaynid 18遗址中所见,图一)。

有迹象表明,在旧石器时代晚期的一些遗址中,有比中期更大的社会群体同时从事炊煮活动。在这些遗址中,精心规划的成群或成行的用火遗迹经常出现。举例来说,在西奈半岛南部的AbuNoshra遗址中,发现四处用石头砌边的生火处和火塘以及一个非常大的只包含有野驴骨头的火坑,该火坑被认为是曾烧烤整个动物的证据。

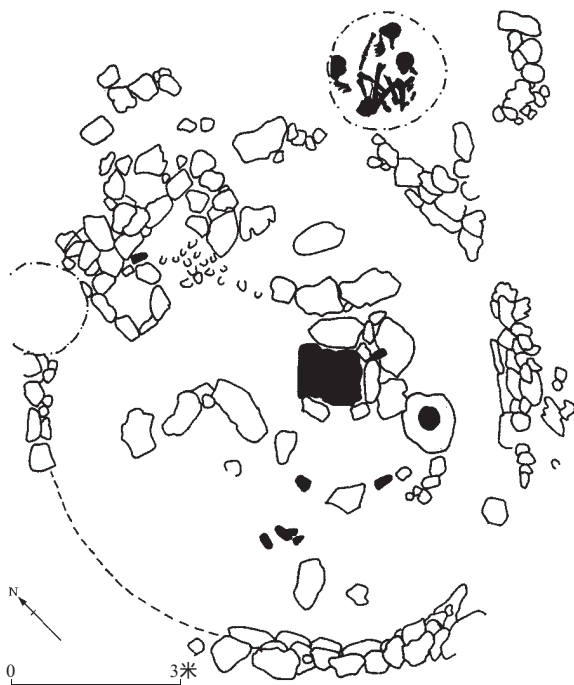
这些迹象暗示,有较大的社会群体在炊煮和食物共享时进行更为组织化的合作与协调,这将有助于文化信息的更快传播。我们尚不能确定这么多的火塘是不是同时使用的。但即使它们是不同时期建造的,到了遗址居住的最后时期,狩猎采集者们也已经拥有了一整套现场炊煮的设施,且还比我们在旧石器时代中期露营地中所见的要大得多。生活在有多个火塘的遗址中的人们有能力在同一时间内准备更多的食物。因此,西南亚的这个证据有可能支持大规模炊煮活动(或宴饮)首先出现在类似的旧石器时代晚期遗址中的观点。

在公元前21,750~12,750年之间的一些属旧石器末期中石器初期的早段遗址中,炊煮设施所呈现出的空间布局显得更为合理。技术上最显著的变化是带有打磨深洞的臼以及加长杵的出现。比如,在以色列的Ein Gev遗址中,一处多次使用的临时棚屋地面的中间有一个简单的火塘,火塘旁有两个杵和一个大石臼,显然这是个器具储藏点。相似的遗迹,包括一个石工作台,在以色列的Ohalo

遗址中也有发现。和一些稍早时期的遗址一样,在这些遗址中,保存下来的与炊煮和饮食相关的遗物和遗迹看起来实用性极强。没有迹象表明它们被修饰过,或出于刻意展示的目的被改造过。这种现象在纳吐夫文化时期(旧石器末期中石器初期的晚段)的开始阶段(约公元前12,750年)发生了改变。

纳吐夫文化时期的饮食与社会纽带

在公元前12,750—10,050年之间的纳吐夫文化时期,狩猎采集者居住在营地中,在考古学上表现为成组的石房子(图二),也包括墓葬、磨制石器、凿制石盆和窖穴,还有植物(其中一些可能已经被驯化)和动物遗存,所有的这些都

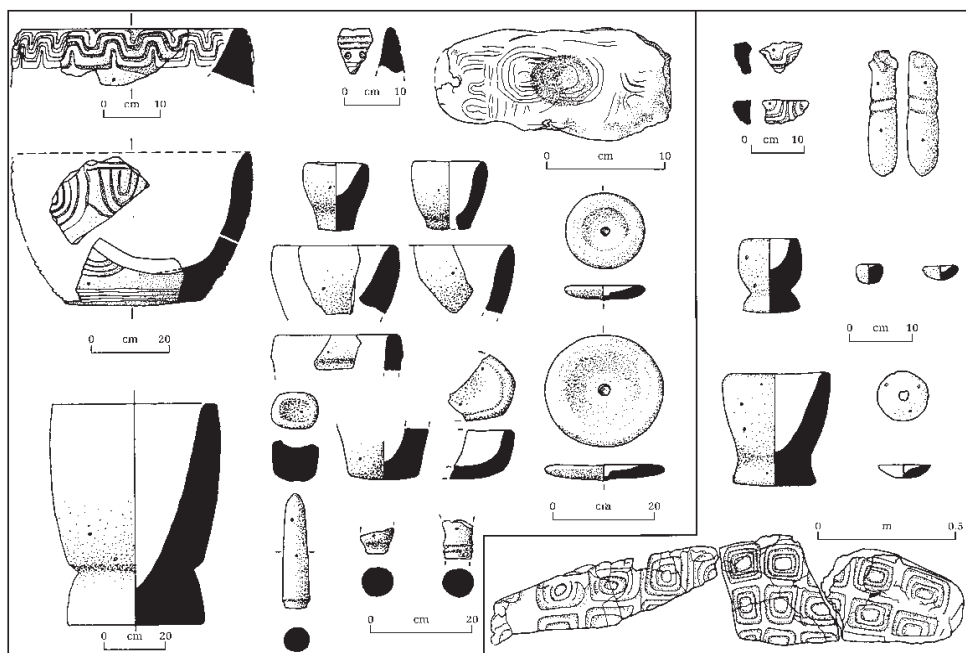


图二

表明这些遗址是经年使用的,而且人们的食物来源很多样。

在这些营地里发现了很多臼、杵、碾磨工具和石容器。这些在不同遗址里经常出现的石器在形制上十分相似。它们被精心制作和护理(也就是说维修和保存),有时还经雕刻和彩绘。同样,纳吐夫文化火塘的建造比任何先前的都要精细,他们包含有成排石板铺平的坑。

总的来说,旧石器末期中石器初期晚段的磨制石器工艺表明,一种新的食物共享形式以及围绕食物共享发生的礼仪已经出现(图三)。这意味着什么



图三

呢？大多数学者认为纳吐夫人的营地是经年使用的，同时采集食物的区域范围也有严格限制。这种情形可能反映了流动狩猎采集者们采用的解决冲突的典型方式，即分裂（也就是说冲突导致一部分人离开原群体，转移至另一个食物采集区域）。简而言之，由于纳吐夫人的定居性比早期狩猎采集者们要大得多，他们需要去寻找不同的整合社群的方法。因此，有关食物消费的社会准则变得更规范化以增强社会凝聚力。

尽管我们没有直接的证据，但宴饮无疑可能就是这个过程的一部分。依据季节和场合的不同，有关吃喝的场所毫无疑问会有所变化，而室内和室外的准备食物地点都有发现。由于这些营地可能是经年使用的，我们可以推测在冬天或天气不好的日子里，一些炊煮和饮食活动会在室内进行。纳吐夫人的房屋面积没有超过 28 平方米的，所以室内加工和炊煮可能只涉及少数几个人。窖藏中发现的两组臼和杵的器物组合要么说明有两个人负责舂捣和搅拌食物原料，要么意味着舂捣食物需要两套组合。

朴素的品味：前陶新石器时代 A 期

(PPNA) 的炊煮和饮食

到了前陶新石器时代 A (PPNA) 期 (10, 050~9000BC)，在少数遗址发现一些驯化大麦和小麦的迹象，显示从采集到农业的过渡正在进行之中。除了极少数的例外，前陶新石器时代 A 期的磨制石器极少见纳吐夫文化特征的多样性、工艺和装

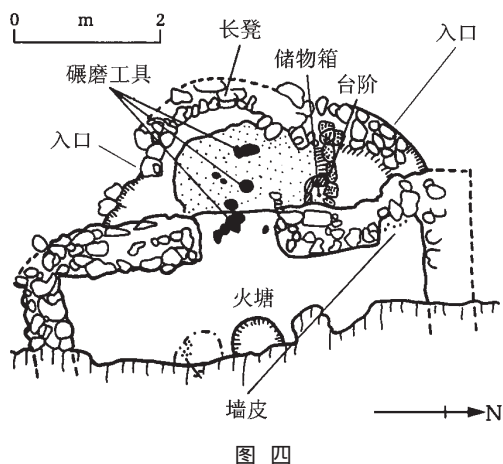
饰。火塘也显示了同样的趋势，这一时期的火塘只能见到灰烬或烧过的石头。很明显，一种不同的对待食物和饮食的观念在起作用。前陶新石器时代 A 期的村民看起来没有兴趣在食物准备和享用上采用华丽的方式。伴随着农业革命，尽管经济发生了显著的变化，但膳食文化看上去却平淡无奇。

对此，至少有三种可能的解释：用于

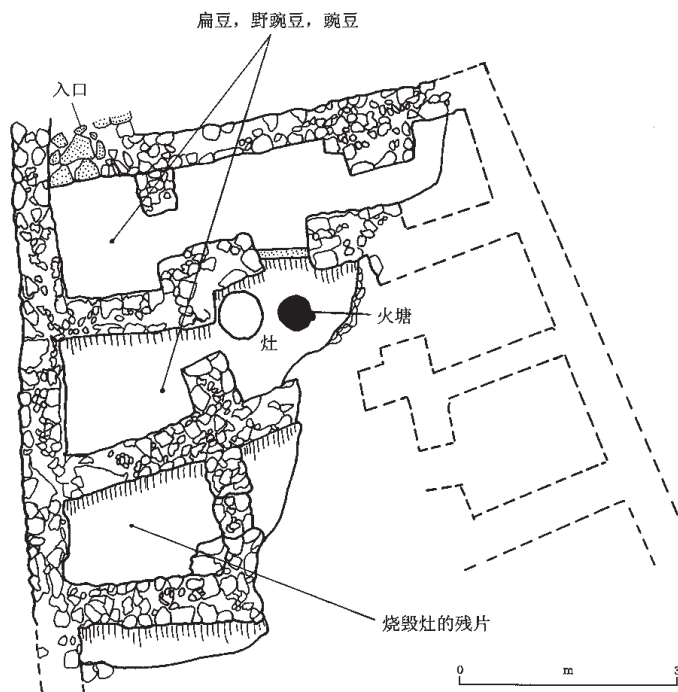
装饰或展示的载体可能用的是比石头容易腐烂的材料；其他文化形式，如小雕塑像或人类头骨，可能曾被用来传递膳食中的社会信息，简朴可能曾被认为是正确的炊煮和饮食艺术。但是用于储藏的遗迹可能是这种模式中的部分例外。一种在纳吐夫时期遗址中相对少见的带有线纹的石储藏仓，如今在前陶新石器时代 A 期遗址中频繁出现。

厨房和食橱：前陶新石器时代 B 期

在纳吐夫和前陶新石器时代 A 期，与食物相关的活动地点相对来说并未专门化，并且房屋和公共场所的分界线似乎是流动的，而非固定的。在前陶新石器时代 B 期的这两千年里 (9000~6950BC)，这种情况发生了显著的变化。在前陶新石器时代 B 期的早期和中期阶段，有证据表明食物加工活动更



图四



图五

具组织性,空间安排也更合理。碾磨、炊煮和储藏等活动都在离房屋入口不远的区域进行。在社区公共场所和个人住户之间有一个宽阔的隔离带(图四)。这些活动变得非常明显和公开,为各家庭之间的社会联系提供了机会。然而,个体家庭似乎继续控制他们自己的食物加工和储藏的设施,并且可能以家庭为单位进餐。在前陶新石器时代B期的晚期阶段,储藏、碾磨、炊煮、饮食的分工和私有化开始产生,并且这些活动作为一个整体与村庄愈发隔绝。

从整体上来说,前陶新石器时代B期是一个

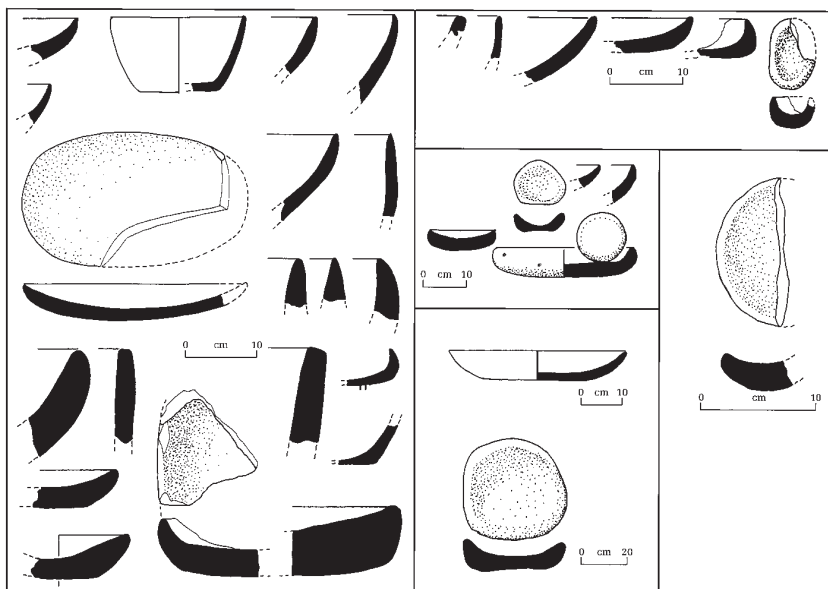
食物预备技术改革、创新的时代。对前陶新石器时代B期磨制石器的深入研究表明,这些工具在形态上与前陶新石器时代A期相比更为多样化。大型碾磨工具(磨盘和磨棒)在前陶新石器时代B期的食物加工设备中占主导地位(图六)。它们当中的大部分都要比前陶新石器时代A期中的相应物大得多,这就能使厨师们在一个特定的操作中加工好更多的食物。许多磨盘是那样的大而重以至于根本无法移动。例如,约旦南部 Beidha 的一个村落遗址出土的 26 件磨盘平均重量为 26.74 千克,其中有些甚至重达 52 千克,并且有些磨盘被埋进土里就像是不可移动遗迹。和这些磨盘一起使用的磨棒形态是多样的,小至可以单手操作的小圆盘形状,大到需要双手操作且重达 2.5 千克的椭圆形和长条形。前陶新石器时代B期也有一些小型的臼和杵,以及带杯状钻孔的石灰石质的小鹅卵石(内部经常带有炭的残余,可能是作为灯来使用)。

容器通常是石灰岩质的,但有时也有玄武岩质的,与前陶新石器时代A期相比,在工艺上更为精良,在尺寸和形状方面也更加多样化。它们制作简单、实用,而且通常不加装饰(图七)。典型器物是简单的没有流、把手或盖的碗或浅盘。浅盘是前陶新石器时代B期新出现的,并且是容器中种类最多的器物,特别是在中期和晚期阶段。在 Beidha 遗址,73 件石容器中有 34 件是浅盘。这些盘大而浅,

(下转第 12 页)



图六



图七

注释:

吴良镛:《广义建筑学》,第40页,地景企业股份有限公司,1994年。

吴良镛:《国际建协〈北京宪章〉——建筑学的未来》,第179页,清华大学出版社,2002年。

孙家正:《追求与梦想》,第6页,文化艺术出版社,2007年。

即耶路撒冷

英文的 landscape 源自德文的 landschaft,而德文又源自荷兰语,其原意是陆地上由一些住房,围绕着住房的一片田地和草场以及作为背景的一片原野森林组成的集合。当人们以审美的眼光欣赏这样的风光和景色时,便出现了对于风景的理解,随之出现了风景画。

在地理学方面景观具有丰富的内涵,即一是指地理学的整体概念:兼容自然与人文景观。二是指一般概念:泛指地表自然景色。三是指特定区域概念:专指自然地理区划中起始的或基本的区域单位,是发生上相对一致和形态结构同一的区域,即自然地理区。四是指类型概念:类型单位的通称,指相互隔离的地段。按其外部的特征的相似性,归为同一类型单位。如荒漠景观、草原景观等。转引自辞海编辑委员会:《辞海》,第3777页,上海辞书出版社,1999年。

、吴必虎、刘筱娟:《中国景观史》,第3页,上海人

民出版社,2004年。

吕舟:《第六批国保单位公布后的思考》,《中国文物报》2006年8月18日第5版。

吴必虎、刘筱娟:《中国景观史》,第5页,上海人民出版社,2004年。

⑪ 中国大百科全书出版社编辑部:《中国大百科全书》(简明版)修订本,第8册,第4270页,中国大百科全书出版社,2004年。

⑫ (美)史蒂文·布拉萨 著,彭锋 译:《景观美学》“译者前言”,第3页,北京大学出版社,2008年。

⑬ 吴良镛:《人居环境科学导论》,第172页,中国建筑工业出版社,2001年。

⑭ 吴良镛:《人居环境科学导论》,第129页,中国建筑工业出版社,2001年。

⑮ 吴良镛:《人居环境科学导论》,第226页,中国建筑工业出版社,2001年。

⑯ 吴良镛:《人居环境科学导论》,第7页,中国建筑工业出版社,2001年。

⑰ 吴良镛:《人居环境科学导论》,第48页,中国建筑工业出版社,2001年。

(责任编辑:周广明)

(上接第157页)

平面呈椭圆形或矩形,通常壁很薄。它们的直径在30~100厘米之间,一次所装的食物比大多数前陶新石器时代A期的碗所盛的都要多。小型的浅盘可能是便携式的,但 Beidha 遗址出土的一些盘重达5~10千克,似乎不可能远距离携带。少数浅盘外底有灼烧的痕迹,可能在炊煮活动中使用过。其他前陶新石器时代B期的容器有绳索编织的、篾编的(有时用沥青涂在里部以防水)、木质的、灰泥质的,还有一些早期形制的陶器。

在前陶新石器时代B期的晚期阶段,一些村落面积空前扩大,达到12~15公顷。房屋通常为两层并有复杂的平面布局,面积达到160平方米,差不多是早期阶段的四倍还要多。也有迹象表明,每一所房屋里碾磨工具的组合更为丰富,有更多的炊煮设备,比如封闭的炉、粮食储存仓(可以把磨盘固定在特定地方的凹坑和石结构设备)、灰泥容器和制作陶器的工具和设备。室内的食物准备活动变得与其他活动更为隔离,有时发生在可以看作是厨

房的专用房间里。储藏设备变得更大且制作更精细,有时占据了整个房间。所有的这些转变都表明,为了适应扩大了的人群,食物生产、加工活动也相应向密集型劳动转化。房屋变得更大更复杂,并且对隐私方面的强调有所增强,也包括私有财产的概念。

结 论

从技术、社会以及文化等角度来看,我们对史前时代早期阶段有关食物准备的认识还是很有局限的。但是,本文简要列举的一些证据,特别是源自磨制石器研究的证据,表明从旧石器时代到公元前7000年之间的许多个千年里,西南亚的炊煮和饮食活动发生过显著变化。而在这之后,新石器时代陶器生产的发展和传播带来了食物储藏、加工和供应等方面的新技术和变革。

美国芝加哥大学人类学系林鹄博士对本文翻译亦有帮助,在此表示感谢!



本期导读

一.《时间预算与狩猎采集技术》

在史前研究中,我们会发现不同地区的技术会有明显差异。比如在整个更新世,华北地区的旧石器显示不断精致化的趋势,在旧石器时代晚期出现了细石器,并扩散到青藏高原以及整个东北亚和西北美。而华南地区的旧石器技术和类型一直很少变化,以粗大的砾石工业为主。对于这种现象,我们常常从文化传统角度来解释,认为是不同的人群和技术传统造成了这种差异。还有,随着全新世初定居和农耕经济的开始,全球范围内的史前石器技术显示出一种普遍衰退的迹象,比较精致的打制技术被砸击技术所取代。托伦斯这篇文章从时间预算的角度为石器技术差异和变化的解释提供了一个崭新的视角,认为精致技术的发展是在时间压力之下,狩猎采集者为了减少觅食失败而加大技术投入的结果。这种具有时间压力的生存方式一般以狩猎为特点,因为猎物迁徙季节性强或转瞬即逝,所以必须加大技术投入确保狩猎成功,以免空手而归所造成的灾难性后果。这种技术精致的现象往往随纬度升高而越发明显,这是因为随着纬度的升高,猎物资源越趋单一,于是生存的希望完全仰仗技术工具的有效性,所以必须加大技术投入以提高工具的功效。而在南方,食物种类多,互补性强,而且大部分食物为植物,在采集利用上没有时间压力,所以缺乏改善技术和工具的动力。同样,随着人类的定居和流动性减少,生存方式和食物资源发生变化,以前那种要求精致技术的时间压力也随之消失,人们自然也就转向权宜性的石器技术。从这篇文章我们可以体会到人类学理论在考古材料解释上的价值,从生态适应来研究史前技术的差异和变迁,能够使我们从类型学的分析转向对人类行为的深入了解,从而能更好地进行历史的重建。

(陈 淳)

二.《炊煮在西南亚的出现》

能主动用火是人类发展史上一个巨大的里程碑,也是人类有别于动物的重要方面。火的使用使炊煮和熟食成为可能,不仅意味着人类在体质上的进步,炊煮等食物预备活动中的协调与合作更是影响着社会组织等诸多方面。本文作者正是根据亚洲西南部一些遗址发现的旧石器晚期中石器初期用火及相关遗迹与遗物来尝试研究当时居民的炊煮等食物预备和食用活动,乃至更进一步阐释与此相关的社会发展等方面的内容。但正如作者所言“迄今为止很少有史前学者系统研究远古居民如何炊煮和消费食物……”,国内的相关研究也是少之又少。译者选择该文,意在介绍一种较好的研究范例,这篇文章虽短,但研究思路和方法还是值得借鉴,结论也是可取的。国内的旧石器时代遗址也有较多用火及相关遗迹和遗物发现,可以说研究的基础还是有的。我们有必要摆脱旧有研究模式的束缚,重视遗迹的布局,器物研究不再局限于分型定式,更多的从功用方面入手。这不仅仅是对研究的要求,更重要的是在一开始的发掘中就要做到心中有数,精心规划。我们期待国内今后有更多的类似研究。

(靳桂云)