

L'alimentation à l'"Age de la Pierre taillée" Paléolithique-Mésolithique

Autor(en): **Le Tensorer, Jean-Marie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **8 (1985)**

Heft 3: **Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-7364>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

L'alimentation à l'«Age de la Pierre taillée» Paléolithique-Mésolithique

La paléolithique-Mésolithique, représente une immense période courant dans notre pays plusieurs centaines de millénaires. Il est certain que, pendant une aussi longue durée, le mode d'alimentation a dû évoluer dans les techniques d'acquisition, de préparation et de conservation de la nourriture. Il nous est hélas impossible de reconstituer de façon significative les habitudes alimentaires de nos ancêtres. Cela tient à la fois à la nature même des documents que nous possédons, extrêmement fragmentaires et de signification limitée, et à nos méthodes de fouille, beaucoup trop imprécises jusqu'à ces dernières années. Dans ces conditions nous ne pouvons donner qu'une idée approximative des espèces chassées par l'homme. Les végétaux consommés demeurent en général inconnus.

Critique de notre documentation

Les documents à notre disposition pour reconstituer l'alimentation des hommes préhistoriques sont de deux ordres:

- Les restes animaux ou végétaux retrouvés au cours de la fouille

- Les comparaisons ethnographiques actuelles avec des peuplades ayant un mode de vie *supposé* comparable à celui des Paléolithiques.

Nous nous sommes interrogé sur la signification et la valeur des vestiges que nous livrent les fouilles¹. Les fragments osseux recueillis autour d'un foyer par exemple, sont interprétés comme «déchets de cuisine» ou d'artisanat. Pour comprendre la valeur réelle de cet échantillon nous devons tout d'abord retracer son histoire en envisageant plusieurs facteurs.

a) *La durée*, s'agit-il d'une accumulation de quelques jours, d'une saison, de plusieurs années ou siècles?

b) *L'homogénéité* des vestiges. Est-ce bien un seul groupe humain qui a laissé tel assemblage? Un même emplacement de foyer peut, en effet, être utilisé au cours du temps par des hommes différents lors de campements ou halte de chasse.

c) *La conservation préférentielle* des objets. Les paléontologues² ont bien montré qu'en fonction de la nature du terrain de nombreux os disparaissent. Des expériences comme celles d'Isaac³ prouvent qu'en climat agressif humide

un squelette de chèvre disparaît en quelques mois sous l'action des agents naturels, microorganismes et insectes. D'autre part il ne faut pas oublier que les animaux fouisseurs et les carnivores dispersent ou emportent les ossements qui gisent sur le sol des habitats abandonnés. Nous n'avons plus alors qu'une image très altérée de la réalité. d) *Les restes animaux ou végétaux ne sont pas toujours d'origine alimentaire*. Le choix des espèces abattues peut-être lié à la quête de matières premières pour la fabrication des outils, l'obtention de fourrures, de peaux, de plumes, etc.

Il est toutefois logique de penser que dans le cas où le choix du gibier était dicté par un motif non alimentaire, l'animal tué devait être également consommé.

e) *L'exploitation des résultats* enfin peut poser de nombreux problèmes en raison de la diversité des méthodes d'expression:

- simples listes de faune
- nombre de restes déterminables
- nombre minimum d'individus (NM I)
- masse des restes par espèces déterminées

fig. 1
 Gravure de renne sur un bâton
 percé en bois de renne. Grotte du
 Kesslerloch SH (Magdalénien
 supérieur). L. 8,5 cm. Photo SLMZ.
 Rentier, vom Kesslerloch SH.
 Renna, dal Kesslerloch SH.



- estimation des masses de viande consommable
 etc.

Le bien fondé du choix de telle ou telle méthode a été maintes fois discuté⁴ et ce n'est pas notre propos d'y revenir mais la variété d'expression, des résultats ne permet pas toujours de comparer les gisements entre-eux.

L'emploi de comparaisons ethnographiques pour reconstituer l'alimentation de l'homme préhistorique est très fructueux mais dangereux. En effet, aujourd'hui, le milieu paléolithique n'existe nulle part sur le globe. Aucune zone géographique ne présente des associations de faune et de végétation semblables à celles du Magdalénien. Il est clair que durant des millénaires l'alimentation fut basée sur une économie de *chasse-pêche-collecte de végétaux*. Or l'étude des peuplades pratiquant un mode de vie comparable montre que la récolte des plantes constitue une activité incessante dans la journée, en particulier lors d'un déplacement. Il ne faut cependant pas oublier que la plupart de ces peuples vivent aujourd'hui sous des climats tropicaux qui fournissent une variété abondante de plantes. Il n'en était pas de même sous nos latitudes,

surtout en période froide lorsque les espèces comestibles devenaient rares. Dans cette situation la comparaison ethnographique est extrêmement dangereuse. Rien ne permet actuellement de dire qu'elle était la proportion de plantes consommées par les hommes de la pierre taillée chez nous. Il apparaît cependant relativement certain que la base de l'alimentation en période glaciaire était carnée.

Utilisées judicieusement les comparaisons ethnographiques peuvent nous renseigner sur les techniques de boucherie, de conservation de la nourriture voire de préparation des repas. Voici un exemple de «recettes de cuisine» vraisemblablement utilisées au Paléolithique. Il nous est fourni par l'étude de la fragmentation des ossements. Au Paléolithique supérieur, en l'occurrence le Magdalénien dans notre pays, les restes osseux retrouvés autour des foyers sont extrêmement fragmentés. Il est habituel de considérer que l'homme préhistorique brisait les os pour récupérer la moelle. Des observations précises de L. Binford et J.Ph. Rigaud sur les pratiques cullinaires des Eskimo du Nord-Alaska ainsi qu'une étude de matériel osseux paléolithique réalisée par F.

Delpech⁵ éclairent d'un jour nouveau l'interprétation des fragments osseux si nombreux autour des foyers magdaléniens. Aujourd'hui les Eskimo tirent des ossements de Caribou une partie de leur alimentation. La fouille d'anciens campements a permis de mettre au jour des accumulations de débris osseux, résidus de pratiques alimentaires sur lesquelles J.Ph. Rigaud a pu recueillir des renseignements oraux. A partir des os les Eskimo extraient la moelle, préparent un bouillon puis récoltent de la graisse. Nous empruntons à F. Delpech la description de ces opérations.

L'extraction de la moelle: Connue depuis longtemps, elle consiste à fracturer les os avant toute cuisson pour ouvrir la cavité médullaire et en extraire la moelle qui, consommée crue, a un pouvoir nutritif très élevé. Les fragments osseux résultant de ce traitement sont généralement des morceaux de diaphyses de grande taille. La préférence des Eskimo dans le choix des os à moelle va tout d'abord au métarsien puis au tibia, au métacarpien, au radius, au fémur, à l'humérus, à la mandibule et, à un moindre degré aux phalanges. Cet or- 119

	MOUSTERIEN ALPIN (moyennes) (A. Andrist 1964)	MAGDALENIEN			EPIPALEOLITHIQUE Neumühle (H.R. Stampfli 1971)	MESOLITHIQUE	
		Moosbühl (H.R. Stampfli)	Risliisberg (H.R. Stampfli)	Kastelhöhle Couche Sup. (H.R. Stampfli)		Schötz (R. Wyss 1979)	Birsmtatten H. 4 (E. Schmid 1963)
Ours des cavernes *1	76	-	-	-	-	-	-
Grands carnivores *2 à l'exception de l'ours des cavernes	8	-	4	0,5	9	2,9	5
Renard	4,5	-	2,4	3,7	9	-	0,5
Bouquetin	6,5	-	2,4	-	18	-	-
Chamois	4	-	-	-	-	-	-
Renne	-	90	2,4	23,7	-	-	-
Lièvre	0,5	5	20,8	31,6	28	-	0,5
Lagopède	-	-	57,6	35,3	18	-	-
Cheval	-	5	0,8	1,05	9	-	-
Bison et Auroch	1 *3	-	0,8	0,5	-	5,7 *4	0,5 *4
Cerf	-	-	0,8	1,05	9	74 *5	20,5
Chevreuril	-	-	-	-	-	8,7	5
Sanglier	-	-	-	-	-	8,7	52,5
Nombre minimum d'individus (NMI)	201	20	125	190	11	35	

*1 La question de la chasse de l'ours des cavernes n'est pas encore définitivement élucidée, *2 Ours brun, loup, blaireau, grands félins,
*3 Boeuf musqué, *4 Auroch seul, *5 Cerf, élan

Tableau 1
Principales espèces animales chassées au Paléolithique et au Mésolithique en Suisse (% nombre minimum d'individus).

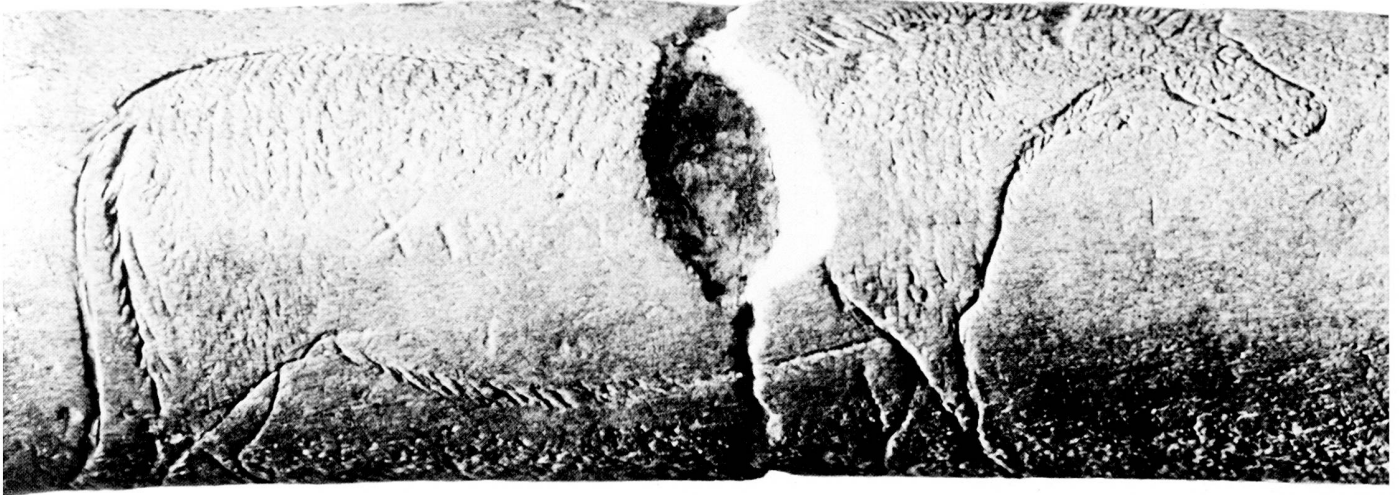
	Poids kg	Poids moyen kg	Poids moyen de viande (60%)
Auroch/Bison	800 - 1000	900	540
Mégacéros	500 - 600	550	330
Cheval	300 - 400	350	210
Élan	320 - 450	400	240
Cerf	100 - 250	175	105
Renne	120 - 150	135	80
Bouquetin	65 - 120	90	54
Sanglier	50 - 150	100	60
Chevreuril	15 - 27	22	13
Renard	5 - 7	6	4
Lièvre	2,5- 6,5	4,5	2,7

Tableau 2
Quantité de viande fournie par
quelques espèces animales chassées
par l'homme préhistorique
(chiffres empruntés à Rozoy 1978).

dre de préférence est en rapport avec le volume plus ou moins grand de la cavité médullaire mais aussi avec la qualité nutritive et gustative de la moelle.

- *Préparation de bouillon*: Bien souvent, après extraction de la moelle, les débris osseux sont à nouveau fracturés puis plongés dans de l'eau chaude. Il en résulte un bouillon clair que boivent les Eskimo. Les fragments rejetés en fin d'opération sont en général de taille inférieure à 5 cm.
- *Extraction de la graisse*: Dans un troisième temps, les extrémités des os longs, jusque là non utilisées, sont concassées soigneusement puis laissées longuement dans l'eau bouillante. La graisse contenue dans les têtes d'os remonte à la surface du liquide. Quelques poignées de neige fraîche jetées dans le récipient la figent, facilitant son ramassage à la surface. Il reste de cette préparation un amas de petits fragments d'épiphyes d'une taille moyenne de 2 cm.

fig. 2
 Cheval gravé sur bois de renne.
 Grotte du Kesslerloch SH
 (Magdalénien supérieur). L. 6,9 cm.
 Photo Museum Allerheiligen,
 Schaffhausen.
 Pferd, vom Kesslerloch SH.
 Cavallo, dal Kesslerloch SH.



On voit par cet exemple ce que l'on peut tirer des observations ethnographiques. Mais à l'heure actuelle très peu d'études de ce genre ont été mises à profit pour éclairer les habitudes alimentaires de nos ancêtres, et nous en sommes réduits à examiner les listes de faunes découvertes dans nos gisements sans même pouvoir toujours faire la distinction entre les espèces vraiment chassées par l'homme et celles apportées par les grands prédateurs qui occupaient aussi les grottes et abris après le départ de l'homme.

Il apparaît cependant que l'essentiel de la nourriture durant le Paléolithique et le Mésolithique provient de la chasse d'animaux de grande taille. Un apport non négligeable est fourni par les petites espèces, les oiseaux, les poissons. Les mollusques et batraciens n'ont jamais pu constituer une base alimentaire contrairement à la légende des «Mésolithiques-mangeurs-d'escargots».

L'importance des végétaux dans l'alimentation des Préhistoriques demeure encore la grande inconnue. Enfin nous ne savons rien des boissons.

L'alimentation - viande, produits animaux et produits végétaux

Mammifères: La viande de grands mammifères est incontestablement à la lumière des découvertes depuis un siècle, la base de l'alimentation des Paléolithiques et Mésolithiques.

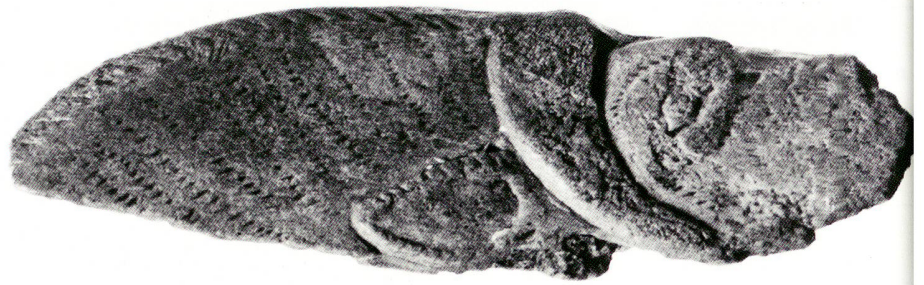
Au Paléolithique ancien et moyen, les gisements alpins montrent une présence écrasante de l'ours des cavernes (tableau I). La notion d'une chasse spécialisée qui fut développée dans les travaux de Bächler et Penck⁶ a été fortement combattue depuis⁷. Une bonne partie des ossements de ce redoutable carnivore proviennent des habitats de l'ours lui-même, les cavernes étant alternativement occupées par l'homme et par l'animal.

L'examen de la composition des restes animaux dans les gisements moustériens, comme celui de Cotencher, montre que l'homme a peu choisi les animaux. La chasse porte sur toutes les espèces à sa disposition. Il en résulte une grande variété d'espèces: auroch, bi-

son, bouquetin, chamois, cerf, renne, cheval, rhinocéros, sanglier, lièvre, écureuil, marmotte, ours des cavernes, ours brun, putois, martre, cuon, glouton, renard, loup, panthère, chat, lion, ainsi que de petits rongeurs, carnivores et chiroptères.

Au Paléolithique supérieur et au Mésolithique, on observe une nette tendance à la spécialisation de la chasse. Il ne s'agit pas seulement d'un choix gustatif mais aussi de la quête de matières premières pour la confection d'outils, d'armes, de vêtements ou de parure. Dans certains sites, tel Moosbühl, en raison sans doute de la situation sur le plateau, l'homme a plus particulièrement chassé le renne, gibier caractéristique de notre dernier âge glaciaire. Il n'est pas rare que cet animal représente 90% des espèces chassées. Dans d'autres stations, par exemple les grottes et abris du Jura, la chasse du petit gibier domine et se spécialise souvent sur deux espèces, le lièvre des neiges et la perdrix des neiges (Lagopède). A la Rislisberghöhle (tableau I) ces deux espèces constituent

fig. 3
Tête de boeuf musqué, sculptée en
bois de renne (extrémité de propul-
seur). Grotte du Kesslerloch SH
(Magdalénien supérieur). L. 6,5 cm.
Photo SLMZ.
Kopf eines Moschusochsen, vom
Kesslerloch SH.
Testa di un bue muschiato, dal
Kesslerloch SH.



KASTELHÖHLE. Couche supérieure (H.R. Stampfli 1959)						
	NMI		Kg de Viande par unité	Poids total de viande consommée	% de viande	% NMI
Renne	45	x	80	= 3600	71,3	23,7
Cerf	2		105	210	4,2	1,05
Cheval	2		210	420	8,3	1,05
Bovidés	1		540	540	10,7	0,5
Renard	7		4	28	0,5	3,7
Loup	1		27	27	0,5	0,5
Lièvre	60		3	180	3,6	31,6
Marmotte	5		2	10	0,2	2,6
Lagopède	67		0,5	33,5	0,7	35,3
	190			5048,5		
RISLISBERGHÖHLE (H.R. Stampfli 1983)						
	NMI		Kg de Viande par unité	Poids total de viande consommée	% de viande	% NMI
Renne	3	x	80	= 240	11,8	2,4
Cerf	1		105	105	5,2	0,8
Cheval	1		210	210	10,4	0,8
Bovidés	1		540	540	26,8	0,8
Ours brun	3		200	600	29,7	2,4
Renard	3		4	12	0,6	2,4
Blaireau	2		8	16	0,8	1,6
Bouquetin	3		54	162	8	2,4
Lièvre	26		3	78	3,9	20,8
Marmotte	10		2	20	1	8,8
Lagopède	72		0,5	36	1,8	57,6
	125			2019		

Tableau 3
Poids très approximatifs de
viandes consommées dans deux
gisements du Magdalénien
supérieur du Jura Suisse
(NMI = Nombre minimum
d'Individus).

plus des trois quarts du gibier abattu. L'homme ayant consommé les animaux à sa disposition dans l'environnement immédiat, la distribution de la faune telle qu'on peut la consulter dans le tableau 1, traduit à la fois les conditions écologiques de l'époque et le choix propre des chasseurs. Si le renne caractérise le climat glaciaire, le bouquetin et la chamois indiquent un environnement montagneux tandis que la trilogie cerf - chevreuil - sanglier souligne le développement des forêts au Mésoolithique.

122 Si l'on envisage maintenant non plus

les espèces chassées mais les quantités de viande consommée, autant que l'on puisse s'en faire une idée (tableaux 2 et 3), la source d'alimentation carnée de l'homme préhistorique prend un tout autre aspect. A la Rislisberghöhle⁸ par exemple, un seul auroch fournit une masse de viande bien plus considérable que les 108 lagopèdes, lièvres et marmottes réunis. Ces trois animaux pourtant représentent près de 90% des animaux chassés et seulement 7% du poids de viande consommée. Dans ces conditions deux hypothèses viennent à l'esprit:

- Ou bien seul le gros gibier (renne, bouquetin, cheval, bison etc.) forme la base de l'alimentation. Dans ce cas le petit gibier constitue un complément pouvant de plus correspondre à une chasse spécialisée pour l'obtention de peaux (lièvre, renard) ou de plumes (lagopède);
- Ou bien la chasse du gros gibier étant plus difficile, celle-ci reste exceptionnelle et fournit alors au groupe une très grande quantité de viande pendant une courte durée. Il s'agirait dans ce cas d'un petit groupe d'hommes qui par ailleurs base son alimen-



fig. 4
 Tête de bouquetin gravé sur os.
 Risliisberghöhle SO (Magdalénien
 supérieur). Ech. 2:1. Photo
 Kantonsarchäologie Solothurn.
 Kopf eines Steinbocks, aus der
 Risliisberghöhle SO.
 Testa di un stambecco, dalla
 Risliisberghöhle SO.

tation sur la chasse plus aisée des petits animaux.
 En Suisse, au Mésolithique, l'homme demeure chasseur de gros gibier. Le cerf et le sanglier constituent en général plus de 80% des espèces abattues. Dans un tel cas le choix alimentaire semble assez net. L'homme a chassé plus systématiquement le cerf que le chevreuil qui devrait pourtant être abondant. La présence des restes de petits rongeurs dans les gisements n'est pas en général le fait des hommes. Ces petits animaux ont été chassés par les rapaces nocturnes qui habitaient les cavités lors

de l'absence de l'homme et la plupart des ossements proviennent des boulettes de régurgitation des chouettes et hibous.

Oiseaux: La place des oiseaux est très modeste au Paléolithique ancien et moyen. Par contre, au Magdalénien supérieur nous observons une chasse spécialisée à la Perdrix des neiges qui représente 58% des espèces à la Risliisberghöhle. En général la chasse de cet animal va de concert avec celle du lièvre variable, autre habitant des steppes glacées.

Au début du Mésolithique⁹ se sont surtout les gros oiseaux de terrain libre, cigogne, canard, effraie etc. qui sont chassés tandis qu'à l'Atlantique, en raison du développement des forêts, les petits oiseaux des bois dominent légèrement à Birmatten¹⁰. L'homme a du également récolter les oeufs, mais la fragilité des coquilles ne permet pas, ou très exceptionnellement, leur conservation.

Poissons: Sur la consommation de poissons nous avons peu de renseignements. La présence de salmonidès, la 123

truite en particulier, est attestée au Magdalénien supérieur associée au brochet. En fait nous ne pouvons encore nous prononcer sur l'importance de la pêche qui a pu jouer un rôle important. Nous pensons que des études futures combleront en partie cette lacune.

Batraciens et reptiles: S'il est clair qu'il n'ont jamais été une base de nourriture, ces animaux ont cependant été attrapés et vraisemblablement consommés en petite quantité. On peut citer à ce sujet les restes de salamandres (25 individus) recueillis dans la couche supérieure de la Kastelhöhle¹¹.

Mollusques: Toujours présents dans les gisements, les mollusques ont été rarement collectés par l'homme à des fins alimentaires.

Insectes: Une mention spéciale doit être faite à la récolte de miel attestée au Mésolithique.

Consommation des produits végétaux: Si la liste des espèces consommables est relativement importante, nous ne savons pratiquement rien des végétaux effectivement consommés. On peut penser que les noix, noisettes, cerises, châtaignes, merises, prunes, faines, glands, tubercules et racines diverses, graminées, champignons voire fougères ont été collectés et mangés mais nous n'avons pas de faits concrets à ce sujet. Depuis quelques années la récolte et l'étude des macrorestes végétaux montre la présence de nombreuses graines sauvages mais leur consommation par l'homme n'est pas démontrée clairement. A la fin du Mésolithique ce-

pendant on peut penser que la cueillette jouait un grand rôle.

En conclusion nous devons admettre que notre connaissance de l'alimentation des hommes de la pierre taillée est extrêmement réduite. Des boissons nous ne savons rien, des végétaux consommés presque rien. L'homme à cette époque était avant tout un chasseur de gros gibier. On peut espérer que dans un proche avenir les nombreuses études en cours, les approches ethnologiques et les fouilles modernes apporteront quelque lumière à cet aspect passionnant de la vie de nos ancêtres.

- ¹ J. M. Le Tensorer, L'archéostratigraphie: problèmes méthodologiques et terminologiques, l'exemple de la fouille et des observations sur le terrain. Stratigraphica Archaeologia 1984, t. 1, p. 24.
- ² On pourra consulter à ce sujet: H. R. Stampfli, Rislisberghöhle. *Academica helvetica* 4 (1983) p. 37-67, ainsi que les articles de F. Poplin et J. Bouchud dans: Approche écologique de l'Homme fossile. Suppl. au bull. de l'Assoc. Fr. pour l'Et. du Quaternaire (Paris 1977) p. 63-74.
- ³ G. Isaac, Towards the interpretation of occupation debris: some experiments and observations. *Kroeber Anthropolog. Soc. Papers* 37, 1967, p. 31-57.
- ⁴ Par exemple dans les études citées note 2 et

dans F. Delpéch, Les faunes du Paléolithique supérieur dans le Sud-Ouest de la France. Thèse de Doctorat ès-Sciences, Université de Bordeaux (1975) p. 32.

- ⁵ L. R. Binford, Bones: ancient men and modern myths (1981). F. Delpéch et J. Ph. Rigaud, Etude de la fragmentation et de la répartition des restes osseux dans un niveau d'habitat paléolithique. In: premier colloque sur l'industrie de l'os dans la Préhistoire, Aix en Provence (1974) p. 47.
- ⁶ E. Bächler, Aus der ältesten Urgeschichte unseres Landes, die Höhlenbewohner (1930). A. Penck. Säugetierfauna und Paläolithikum des jüngeren Pleistozäns in Mitteleuropa (1938).
- ⁷ J. P. Jéquier, Le Moustérien alpin (1975).

⁸ voir note 2.

⁹ Le lecteur pourra consulter les excellents chapitres de J. G. Rozoy sur l'alimentation des Mésolithiques dans »Les derniers chasseurs« (1978) p. 1029.

¹⁰ E. Schmid, in Bandi et coll., Birmatten, Baisigrotte (1963).

¹¹ H. R. Stampfli, Die Tierfunde, In: Th. Schweizer, Die Kastelhöhle (1959) p. 62.

Ernährungsfragen im Paläolithikum - Mesolithikum

Die Ernährungsgrundlagen und -gewohnheiten der frühesten Bewohner der heutigen Schweiz zusammenzustellen, ist schwierig. Die früheren Grabungen haben zwar Tierknochen und Küchenabfall geliefert, doch erlauben sie kaum weitere Schlüsse als eine Liste der verspiessenen Tiere.

Im Paläolithikum jagte der Mensch alle für ihn erreichbaren Tiere; gegen Ende der Eiszeit und im Mesolithikum wählte er dagegen seine Beute: Ren und Wildrind im Magdalénien, Hirsch und Wildschwein im Mesolithikum. Auch kleine Tiere waren sehr geschätzt, am Ende der Eiszeit insbesondere Hasen und Schneehühner. Zu al-

len Zeiten muss der Fischfang einen nicht unerheblichen Teil zur Fleischnahrung beigetragen haben, doch sind nur wenig Knochen erhalten.

Über die pflanzliche Nahrung wissen wir eigentlich noch nichts. Vorsichtige Vergleiche mit der Ethnologie können eine gewisse Vorstellung vom Essen und Trinken im Paläolithikum vermitteln.

L'alimentazione nel paleo- e mesolitico

E difficile eruire le basi dell'alimentazione dei primi abitanti del nostro paese e le loro abitudini. I scavi del passato hanno messo a

giorno ossi di animali nella spazzatura; questi però non permettono altro che di stabilire una lista degli animali che figuravano sul menù di allora.

Nel paleolitico l'uomo dava caccia a tutto quello che poteva raggiungere, mentre verso la fine dell'era glaciale e nel mesolitico sceglieva la sua preda: renna e bue selvatico nel Magdalénien, cervo e cinghiale nel mesolitico. Anche la selvaggina piccola era apprezzata, verso la fine dell'era glaciale in particolare la lepre e la pernice bianca. In tutte le epoche il pesce deve essere stato di grande importanza però di resti ne sono stati trovati pochi.

Non sappiamo praticamente nulla sull'alimentazione vegetale. Possiamo solo provare un confronto molto cauto con l'etnologia per farci un'idea dell'alimentazione e delle bevande nel paleolitico. S.S.