



人類起源之謎

人類起源之謎

一九三二年，一個名叫奧斯華·戴維斯的美國研究員，在印度新德里以北約一百英里的山上發現了一種石質上顎骨部分化石，他把這種化石稱做拉瑪猿。可供古人類學家推測的資料一向少得可憐，其中最主要的是化石，而化石又以頭骨的化石最重要，而頭骨又以牙齒的地位最突出。這一方面是由於牙齒最不容易腐化，因此變成化石，遺留下來的機會特多。另一方面，從牙齒的形狀和排列的形式，可以獲得許多知識，譬如說，這動物主要吃些什麼，因而大致猜測出它的行為情形等等。那些牙齒與人的牙齒，或別的動物的牙齒，牙齒比較，又可以判斷這種動物與人的接近程度。因此，雖然戴維斯只發現了一塊地帶牙齒的上顎骨，他卻能推斷出拉瑪猿與人的關係十分密切。

此後拉瑪猿的發掘工作並不迅速。從一九三二年以來，一直到一九六一年，在非洲挖掘了幾十年的路易斯，里奇才在南非普雷里亞內找到第二塊拉瑪猿的化石。其間雖曾找到過拉瑪猿的化石，却因誤以為屬於別種的化石而沒有受到注意。到了一九七二年才確定出第三塊化石來，其後有了許多發現，到目前總共發現的化石，大約來自三十隻左右的拉瑪猿，他們遍佈於大陸熱帶和亞熱帶地區，在東非、希臘、土耳其、匈牙利、印度、巴基斯坦和中國都找到了拉瑪猿的化石。它們生活的年代大約距今一千二百萬年到八百萬年。好幾處發現拉瑪猿化石的遺址還發現了其他動物化石，根據判斷，其中有些動物是既適合森林也適合在開闊草原生活的有的甚至以適合森林間草原的生活。而在發現這些動物化石的地方都沒有發現別種類的化石，因此我們可以推斷，拉瑪猿已離開了森林而進入了開闊草原。

然而拉瑪猿為什麼要下地呢？一般的說法是，由於那時原來茂密的森林變疏了。

(三)



中藥的「飲片」與「成藥」

朱雀

中藥已經有好幾千年的歷史，各種藥物的採集、加工以及它的性能和功效，都有前人留下豐富而寶貴的經驗和總結。

中藥是指中醫藥用的藥物，可根據其功效或藥用部位而分類。不過一般只分兩大類，即「飲片」和「成藥」。

凡是把採集來的中藥，經過洗淨、除去雜質，切片或打碎，炒、炙、

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮的可口

食品，茲介紹其製法

如下：

(一) 天為食以民

牛蒡酥的製法

市面的油炸食品，

酥酥、香噴噴而酥脆，

為送禮送禮