执行主编:张天龙 责任编辑:郑璐 电话:(0451)84612073 E-mail:zhenglu59@163.com

古人为何用虚岁而不是周岁?



汉代葉书简牍 资料图片

当我们谈论年龄时,实际上包含两个问题:第一,出生时年龄记为0还是1;第二,年龄增长的节点是生日还是过年。

现代人有虚岁和周(实)岁之分。虚岁便是出生时年龄记为1,过年便增长一岁;周岁则是出生时记为0,过完生日才算增长一岁。今人往往在非正式场合才使用虚岁,而严谨、官方的场合则尽量使用周岁。比如法律规定,年满十八周岁才算成年,女子二十周岁方能登记结婚,这时便不能使用虚岁。

而古人计算年龄的官方办法其实只有一种:出生便为一岁,在历法年更新时增长一岁。

比如《太平御览》引《时镜新书》中一则故事云:

晋海西令问董勋云:"正旦饮酒,先饮小者,何也?"勋曰:"俗以小者得岁,故先以酒贺之;老者失时,故后饮酒。"

这段引文大意是说,当时的习俗会在正月初一全家老少一起向先祖敬酒祭祀,但是少者优先。董勋解释道:这是因为年少者在这一日增长一岁,故先以酒祝贺;而老年人在这一日寿命少了一岁,言下之意这是应该哀叹的事,不值得庆幸。董勋的回答是否属于附会不论,至少这则故事反映了古人年龄增长与年度更新相关,而非与生日相关。

这种方式接近于今人之虚岁,但古人并不知道它叫虚岁。因为有不同记岁方法,才以"虚""周(实)"来区分;如果只有一种方法,自然没有区分的必要。

那么问题来了,古人为何要这样计算年龄呢?

如上所说,我们实际要回答两个问题。

第一个问题:为什么古人出生便记1岁,而不是0岁?

这是因为,"0"这一数学概念看起来简单,却不是自然发生的。古人虽早已认识到"无",但并没有立刻发明一个数字"0"去与"无"产生联系。古人当然也有汉字"零",只不过这个"零"非但不代表无,反而是代表有,即表示整数以外的尾数,或者多余的部分,所以有"零头""一百有零"这些说法。

"0"这一数学概念是古印度人在公元5世纪发明的,经过漫长的岁月才传播到世界各地。而华夏古人既然没有"0"的概念,当然也没有办法把这一数字作为计数的起始点。

第二个问题:为什么古人选择在国家纪年更新时增长一岁,而非过完生日?

任何制度性的东西诞生,都伴随着某种需求,年龄也不例外。人何以要知道自己的年龄呢?对于一个与世隔绝的隐逸之人来说,知不知道自己年龄,并非特别要紧。只有社会化的人,年龄的意义才在与其他人的对比中显现出来,尤其是当国家与政府需要对不同年龄的人采取不同的管理模式时。

比如,古代的君主需要考虑这些问题:我国百姓什么时候开始服徭役,什么时候开始征收人头税……这时,统计年龄的需求便逐渐产生了。

其实,秦国早期统计户口,登记人的徭役资格,以及判断某人是否需要劳动时,便不考虑年龄,而是以身高为标准。秦律规定:只要不低于五尺二寸(约120厘米),就必须苦作,和年龄无关。

但是遇到人们何时退休,不用再工作、服役的问题,年龄比身高显然是一种更为科学的统计手段。

而官方傳籍,每年只在固定时间——通常是一个年度即将结束前统计一次。那么站在方便管理的角度看,自然只需要对民众从出生开始计数就可以,每个年度一过,所有人就集体增长一岁。一切以年度为起讫点,既统一,又方便。

所以,古代官方对年龄的定义,实际上和国家纪年的原理是一致的。任何一个新君主即位,都是从元年开始计数,比如秦王政元年、汉高祖元年、汉武帝建元元年等。元就是一,没有从0年开始的。

戴波《光明日报》

汉朝的饭碗里有些啥?



汉代龙首青铜灶 新华社发

汉代人管粮食叫"五谷",早期成员是"麻、黍、稷、麦、豆",后来换成"稻、黍、稷、麦、菽"。到了汉代,凡是能填肚子的,统统拉进"谷"的大家庭。稷,也就是今天我们说的糜子,在先秦与粟并称"稷粟",是祭祀社稷时的"谷神",到汉代虽仍有一席之地,但渐渐被粟盖过了风头。

先说稻米。长江流域先民一万年前就驯化了水稻。但大米在北方是稀罕物,《论语》质问"食夫稻,衣夫锦,于女安乎?"春秋时北方人吃顿白米饭是很奢侈的。到了汉代,《氾胜之书》虽载有北方种稻新法——利用水温调节来保障水稻生长,但黄河流域大米依然属于"轻奢品",寻常人家逢年过节才舍得焖上一锅解馋。

北方霸主非粟(小米)莫属,它是当之无愧的"五谷之首"。朝廷发俸禄直接按粟的"石"数算,从丞相到小吏,工资条上写的都是粟若干石。

麦子是个地道的"海归"。原产两河流域,经丝绸之路传入,汉代尚在推广中。《尹湾汉简·集簿》载东海郡把"种宿麦十万七千三百余顷,比前一年多一千九百余顷"当政绩上报。苏北正大力推小麦,老百姓还在慢慢适应这种"进口货",毕竟面食的吃法还得跟着石磨的普及慢慢摸索。

黍(黄米)这位先秦贵族到汉代已失宠。它黏性大,主要用于酿酒和做糕,当主食反而不如粟实在。菽(豆类)则是"平民英雄",大豆、小豆、豌豆产量大、价格低,《氾胜之书》称其"古之所以备凶年",每家种上五亩,荒年活人无数,穷人家一碗豆饭就是一天热量,豆叶还是"藿"这种蔬菜的原料。至于麻子,这位"五谷"元老彻底告别主食界,转身榨油纺布去了——毕竟它的种子产量不高,当粮食远不如榨油划算。

光吃主食日子寡淡,汉代人的"硬菜"和水果单子,才叫精彩。

先说肉食。对绝大多数百姓而言,吃肉仍是掰指头等年节的事。孟子最高理想不过是"七十者可以食肉"。

猪肉堪称性价比之王,《淮南子》说"彘者,家人所常畜而易得之物也"。家家后院养头猪是农村常见景象,汉墓出土大量陶猪圈。

牛肉则是贵重之物。牛是农耕核心生产力,律法极严,《睡虎地秦简》规定耕牛瘦了主管都得挨鞭子。《史记》《后汉书》载魏尚、吴汉军中杀牛犒劳将士,皇帝也常赏牛肉给功臣老者,马王堆遣册记有牛苦羹、牛白羹等,对长沙丞相利苍这等贵族,牛肉不过寻常菜品。羊肉融入造字哲学——"羊大为美""鱼羊为鲜"。

马肉是重口味遗存,《释名》载马肉切作"脍"生吃,但马是军国物资,寻常人难吃到。

鱼鳖虾蟹中,鲤鱼最受欢迎,相传范蠡作《养鱼经》,养一批来年可产数万条价值百万钱。野味更令人瞠目:马王堆陪葬大雁、鸳鸯、鹤、鹑、麻雀,南越王墓发现二百多只禾花雀,熊掌狼肉豹胎蜥蜴皆为贵族"猎奇风味"。

蔬菜方面,葵(冬苋菜)居"五菜"之首,腌成咸菜、晒成干菜是过冬看家菜。韭菜受追捧,马王堆医简称其"百草之王",《史记》载大商种"千畦姜韭"收益比千户侯。薤(荔头)既下饭又入药,芜菁(大头菜)荒年根块是救命干粮。调味无辣椒(十六世纪才传入),但有葱、姜、茱萸"辣味三件套",花椒在蜀地大量种植,大蒜是西汉中期西域传入。

水果方面,北方主打枣梨李杏甜瓜。南方荔枝龙眼椰子芭蕉柑橘应有尽有,但南方水果北运代价极大,《后汉书》载"十里一置,五里一候,死者继路",堪称舌尖上的苛政。

总而言之,汉代的餐桌有贵族钟鸣鼎食的奢华,有商人市井小酌的自在,更有底层农民捧着豆饭野菜的艰难喘息。

孙晓明
《齐鲁晚报》

承印单位:黑龙江龙江传媒有限责任公司、经济日报印刷厂、广州蓝海印刷有限公司、河北报业传媒集团印务有限公司、河南省邮电科技有限公司、山东大众华泰印务有限责任公司、西安蓝星新技术开发有限责任公司、江苏鸿兴达邮政印务有限公司