

大陸雜誌

# 大陸雜誌

第一百零三卷 第二期

中華民國九十年  
八月十五日出版

## 試探《詩經》之魚類嘉穀

摘要

《詩經》具有文學、史料和文化方面的價值，詩中保存不少有關古代烹調飲膳方面的記錄。本文主要根據文獻資料，從飲食面向來探討《詩經》之魚類嘉穀。先介紹《詩經》中所反映出之十二種魚類原料及其特徵，其次討論魚類嘉穀熟食、生食與加工等食用方式，而選料、刀工、調味的講究使魚殼更為美味。魚類吃法有烹煮、羹臠、膾生和魚乾、魚醬等作法，種類已相當多，飲食品類的豐富與擴大，顯示當時飲食文化的發展程度已相當文明與進步。

關鍵字：詩經、烹調、飲食、嘉穀、魚

壹、前言

《詩經》三百篇情真、意善、辭美，不論是內容或形式的鑑賞，都是萬古常新的情辭。同時，《詩經》還反映出周朝社會生活的各個層面，為時代背景提供形象生動的歷史教材，具有文學、史料和文化方面的價值，飲食正是其中一個重要面向。《詩經》中有不少以飲食為題材的詩篇（註一），而飲食品類的豐富與擴大，顯示出當時經濟生產與烹飪技術的發展程度。在周朝的封建制度裡，飲食內容受到階級禮制的規範，《國語·楚語下》記觀射父論祀牲云：「天子舉以大牢，祀以會；諸侯舉以特牛，祀以太牢；卿舉以少牢，祀以特牛；大夫舉以特牲，祀以少牢；士食魚炙，祀以特牲；庶人食菜，祀以魚。上下有序，則民不慢。」（註二）最考究的天子太牢，所盛的肉食為牛、羊、豕、魚、腊、腸、胃、膚、鮮魚、鮮腊；庶民日常飲食以菜饌為主，魚類為盛食。除羹食外，只有魚類食物是各個階層都有機會享用的美味（註三）。《詩經》中提到魚的詩篇共有二十首（註四），或

國立臺灣師範大學  
國文研究所 江雅茹

譬喻為政之道（註五），或比喻人之處境（註六），或用以表達思念之情（註七），或作為豐年之象徵（註八），有些出現於描寫婚姻之題材（註九），有些則出現於描寫宴飲之題材（註十）。聞一多用民俗學的方法探討古代有關魚之詩文，把《國風》各篇出現的「魚」、「食」兩系列詞語，都解釋為度語，以《詩經》打魚、釣魚、烹魚、食魚等用語，均為求偶合歡之隱語（註十一）。本文則回歸飲食之本義，先介紹《詩經》中所反映出之魚類原料，其次透過食品烹調、加工與食用方式的角度來探討《詩經》之魚類嘉穀。

## 貳、《詩經》與魚類原料

《詩經》產生的地域，一半在王畿，一半在今黃河流域的大部分和江漢流域的一部分。當時除了於江、河、池中捕撈魚類外，已有人工養魚，且有專門官員掌管撈魚類和鑒別魚類的優劣，並從庶民徵收魚類以供王室食用或祭祀（註十二）。詩中所反映之魚類原料，有鱣、鯉、魴、鱖、鮪、鮠、鱈、鱉、鱉、鱉、鱉等十二種，試分述如下（註十三）：

### 一、鱣（註十四）

毛傳（碩人）、鄭箋（四月）皆云：「鱣，鯉也。」許慎云：「鯉，鱣也。鱣，鯉也。」俱以鱣、鯉為一魚

之二名，段玉裁注指出「蓋鯉與鱣同類而別異」，統名為鯉，細分則鯉為鯉，大鯉為鱣。陸璣疏云：「鱣身形似龍銳頭，口在頷下，背上腹下皆有甲，縱廣四五尺。今於盟津東石磧上釣取之，大者千餘斤。可蒸為臠，又可為鮓，魚子可為醬。」郭璞注《爾雅》乃分鱣、鯉為二，其云：「鱣，大魚，似鱣而短鼻，口在頷下。體有邪行，甲無鱗，肉黃。大者長二三丈。今江東呼為黃魚。」將鱣、鯉視為二魚。陸德明於《魚麗》釋文曰：「今日驗毛解與世不協，或恐古今名異，逐世移耳。」漢儒舊說認為鱣、鯉是同一物，陸璣之後則明確分為二種魚，或因漢時分類未細，或由於古今殊異。本文採用陸疏之說，亦分鱣、鯉為二，鱣魚又稱黃魚、蠟魚、玉版魚。

據李時珍《本草綱目》記載，鱣為無鱗大魚，肥而不善游，有遭如之象。曰黃曰蠟，言其脂色也。玉版，言其肉色也。《異物志》名含光，言其脂肉夜有光也。鱣出江淮、黃河、遼海深水處，其居在磯石湍流之間。其小者近百斤，其大者長二三丈，至一二千斤。其氣甚腥。其脂與肉層層相間，肉色白，脂色黃如蠟。其脊骨及鼻，并鬚與鰓，皆脆軟可食。其肚及子，鹽藏亦佳。其肉骨煮炙及作鮓皆美。

### 二、鯉（註十五）

《衡門》云：「豈其食魚，必河之鯉？」顯示當時黃河出產之鯉為魚中名品。而《六月》云：「飲御諸友，

魚作法很多，整條燒或加工成片、塊、條、丁烹製均可。

### 三、魴（註十六）

魴魚為《詩經》中出現最多次之魚類，和鯉同為魚中名品。《說文》云：「魴，赤尾魚也。」陸疏云：「魴，今伊、洛、濟、潁魴魚也。廣而薄肥，恬而少肉，細鱗。魚之美者。」郭注云：「江東呼魴魚為魴。一名魴。」其狀方，其身扁也。小頭縮項，穹脊闊腹，肩身細鱗，其色青白。又有一種火燒魴，頭尾俱似魴，而脊骨更隆，上有赤鬚連尾，如蝙蝠之翼，黑質赤章，色如煙熏，故名。其大有至二三十斤者。

《本草綱目》對魴評價很高。其云：「腹內有肪，味最腴美。其性宜活水。故《詩》云：『豈其食魚，必河之魴。』」俚語云：「伊洛魴魴，美如牛羊。」：調胃氣，利五臟。和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀。作鱠食之，助脾氣，令人能食。作羹臠食，宜人，功與鯉同。」

### 四、鱖（註十七）

毛傳云：「魴、鱖，大魚。」鄭箋云：「鱖似魴而弱鱗。」陸疏稱其「魚之不美者」，而《本草綱目》言

「魚之美者曰鱖」，可能為口味喜好之差異。觀詩文之鱖皆與魴並舉，應當屬美味之魚。又稱鱖魚，處處有之。而頭小形扁，細鱗肥腹。此魚紅燒、乾燒、燉、清蒸均可。

### 五、鮪（註十八）

毛傳云：「鮪，絡也。」《釋魚》云：「絡，鮪鮪。」陸疏云：「鮪魚形似鱣而青黑，頭小而尖，似鐵兜鍪，口亦在頷下，其甲可以摩蓋。大者不過七八尺。益州人謂之鱣鮪。大者為王鮪，小者為鮪鮪，一名絡。肉色白，味不如鱣也。」郭注云：「鮪，鱣屬也。大者名王鮪，小者名鮪鮪。」

《本草綱目》記鱣魚，又名鱣魚、鮪魚、玉鮪、碧魚。出江淮、黃河、遼海深水處，亦鱣屬也。岫居，長者丈餘。其狀如鱣，而背上無甲。其色青碧，腹下色白。其鼻長與身等，口在頷下，食而不飲。頰下有青斑紋，如梅花狀。尾歧如丙。肉色純白，味亞于鱣，鬚骨不脆。

### 六、鱈（註十九）

鄭箋云：「鱈，白鱈也。」郭注云：「鮪，即白鱈。」《本草綱目》載鱈又稱白鱈、鮪魚，生江湖中小魚也。長僅數寸，形狹而扁，狀如柳葉，鱗細而整齊，肉多細骨，潔白可愛，性好群游。最宜鮓菹。

### 七、鱉（註二〇）

毛傳云：「鰮，揚也。」（釋魚）無文。陸疏云：「鰮，一名黃頰魚是也。似燕頭，魚身，形厚而長大，頰骨正黃，魚之大而有力。解飛者，徐州人謂之揚。」《本草綱目》記黃頰魚，又名黃鰮魚、黃頰魚、黃魚，為無鱗魚也。身尾俱似小鮪，腹下黃，背上青黃，腮下有二橫骨。鰮有刺，能傷人，上下頰和口蓋也有刺。鼻旁和上下頰各有一對觸鬚。群游作聲如軋軋。性最難死。

八、鯉（註二一）

毛傳：「鯉，鮪也。」郭注云：「今鯉額白魚。」《本草綱目》又稱鯉魚、鯉魚、鮪魚。魚額平夷低偃，其涎黏滑。乃無鱗之魚，大首偃額，大口大腹，鮪身鱧尾，有齒、有胃、有鬚。生流水者，色青白；生止水者，色青黃。大者亦至三四十斤，俱是大口大腹。一年四季均有，以九、十月最肥。凡食鮪、鮪，先割翅下懸之，則涎自流盡，不黏滑也。此魚一般適宜於紅燒。

九、鱒（註二二）

毛傳云：「鱒，大魚也。」《說文》云：「赤目魚也。」陸疏、郭注皆云「鱒似鱒，赤眼」，又稱鮪魚、赤眼魚。《本草綱目》言狀似鱒而小，赤脈貫瞳，身圓而長，鱗細于鱒，青質赤章。處處有之。好食螺、蚌，善于遁網，常棲海中。

十、鰓（註二三）

文，頗類蝮蛇，有舌有齒有肚，背腹有鬣連尾，尾無歧。肉味美、皮厚，適於割製魚片、魚條、魚丁。

參、《詩經》與魚類嘉穀

放眼於中國人之飲食世界，食餚之色、香、味、形，著實令人歎為觀止。累積飲食經驗，掌握食物個性，配合刀工技巧，可以變化無限。以魚類而言，可整條烹煮熟食，也可切成薄片生食，可作醃製或烘乾作成乾魚食品，亦可作成醃製成魚醃、魚子醬等。現根據《詩經》詩文，旁徵古籍文獻，分從烹煮、膾生、加工三方面，探討魚類嘉穀。

一、烹煮

《匪風》云：「誰能亨魚？溉之釜鬻。」（采蘋）云：「于以湘之？維錡及釜。」（註二六）毛傳云：「鬻，釜屬。」「錡，釜屬。有足曰錡，無足曰釜。」可知錡、釜、鬻均為烹煮之器。烹飪所用之釜，多數口小腹大，圓底無足，左右有環耳。使用時置於支架上，下面燒火以烹煮食物。新石器時代中晚期，長江流域已發現使用陶釜遺跡，可與灶合用（註二七）。鬻也是一種釜形器。《說文》云：「鬻，大鬻也。一曰鼎，大上小下若甌曰鬻。」（註二八）大鬻即大釜，形狀像甌一樣口大腹小，用以烹煮。此外，鑊也是烹煮器具。

毛傳云：「鰓，大魚。」《說文》云：「鰓，鰓魚也。」以鰓為魚名。鄭箋云：「鰓，魚子也。」（釋魚）云：「鰓，魚子。」郭注云：「凡魚之子摠名鰓。」疏云：「《詩》云『其魚魴鰓』，鄭云『鰓，魚子』，鰓字異，蓋古字通用也。」以鰓為小魚。段玉裁云：「見《齊風》毛傳曰『大魚也』，謂鰓與魴皆大魚之名也。鄭箋乃讀為《爾雅》『鰓，魚子』之鰓，殆非是。」本文視鰓為大魚之屬。

十一、鯊（註二四）

毛傳云：「鯊，鮪也。」陸疏云：「魚狹而小，常張口吹沙。」郭注云：「今吹沙小魚。體員而有點文。」據《本草綱目》所記，又稱鮪魚、吹沙、沙溝魚、沙鯉。此非海中沙魚，乃南方溪澗中小魚也。居沙溝中，吹沙而游，啞沙而食。頭狀似鱒，體圓似鱈，厚肉重唇。細鱗，黃白色，有黑斑點文。背有鬚刺甚硬，其尾不歧。味道頗鮮美。

十二、鱧（註二五）

毛傳云：「鱧，鮪也。」（釋魚）云：「鱧，鮪。」郭注云：「鮪也。」《本草綱目》言其又稱蠶魚、黑鱧、玄鱧、烏鱧、鮪魚、文魚，俗呼火柴頭魚，其小者名鮪魚。生九江池澤，大江南北均產，一年四季都有，以冬季所產最肥。形長體圓，頭尾相等，細鱗玄色，有斑點花

《天官·亨人》云：「掌共鼎鑊，以給水火之齊。」（內饗）云：「王舉則陳其鼎俎，以牲體實之。」（註二九）鄭注云：「鑊所以煮肉及魚腊之器。既孰乃胥于鼎。」「取於鑊以實鼎，取於鼎以實俎。實鼎曰胥，實俎曰載。」是烹魚肉於鑊之中，煮熟後置於鼎內，既而載於俎上。

魚牲之用，見昏禮、鄉飲酒禮、燕禮、饋食禮、宗廟時享禮等祭祀、燕饗場合（註三〇）。鼎俎之實，「一鼎者，特豚無配；三鼎者，豚、魚、腊；五鼎者，羊、豕、魚、腊、膚；七鼎者，牛、羊、豕、魚、腊、腸、胃、膚，腸、胃同鼎。九鼎者，牛、羊、豕、魚、腊、腸、胃、膚、鮮魚、鮮腊；十鼎者，正鼎七，陪鼎三，腳、臠、臠；十二鼎者，正鼎九，陪鼎三」（註三一）。禮制中除一鼎外，其餘皆備魚、腊。（楚茨）「執爨踏階，為俎孔碩」詩句，正寫祭祀者準備祭物之情景，當應包括魚類在內。（少牢饋食禮）言陳設云：「羹定。雍人陳鼎五。三鼎在羊鑊之西，二鼎在豕鑊之西。」鄭注云：「魚、腊從羊，膚從豕，統於牲。」（註三二）諸侯之卿大夫祭祀有五鼎，鼎實為羊、豕、魚、腊、膚，士之祭祀有三鼎，鼎實為豚、魚、兔。

魚類營養豐富，是提供動物性蛋白質的重要食物，肉中含有22%~82%的水分，烹調時僅損失10.5%~34.5%，因此，魚肉經烹調後，仍可保持其鬆軟狀態，易為人體消化和吸收（註三三）。魚類嘉穀烹飪之後，還需有調味過程。《左傳·昭公二十年》晏子釋為政之道：「水、火、



食，卻為貴族之常食，魚類嘉穀之烹調雖有封建制度的階級差異，但還是可以看出當時飲食文化的發展程度已相當進步。

### 參考書目

- (漢) 毛亨傳、鄭玄箋、(唐) 孔穎達疏：《詩經》，台北：藝文印書館。
- (漢) 鄭玄注、(唐) 賈公彥疏：《周禮》，台北：藝文印書館。
- (漢) 鄭玄注、(唐) 賈公彥疏：《儀禮》，台北：藝文印書館。
- (漢) 鄭玄注、(唐) 孔穎達疏：《禮記》，台北：藝文印書館。
- (晉) 杜預注、(唐) 孔穎達疏：《左傳》，台北：藝文印書館。
- (魏) 何晏注、(宋) 邢昺疏：《論語》，台北：藝文印書館。
- (宋) 郭璞注、(宋) 邢昺疏：《爾雅》，台北：藝文印書館。
- (吳) 韋昭注：《國語》，台北：漢京文化公司。
- (漢) 司馬遷：《史記》，台北：藝文印書館。
- (漢) 許慎撰、(清) 段玉裁注：《說文解字注》，台北：黎明文化公司。

北：黎明文化公司。  
(吳) 陸璣：《毛詩草木鳥獸蟲魚疏》，台北：臺灣商務印書館。

- (梁) 蕭統主編：《文選》，台北：藝文印書館。
- (隋) 陸德明：《經典釋文》，台北：藝文印書館。
- (宋) 陳祥道：《禮書》，台北：臺灣商務印書館。
- (明) 李時珍：《本草綱目》，北京：人民衛生出版社。
- (清) 江永：《禮書綱目》，台北：臺灣商務印書館。
- (清) 秦蕙田：《五禮通考》，台北：臺灣商務印書館。
- (清) 包世榮：《毛詩禮徵》，台北：力行書局。
- 聞一多：《聞一多全集》，台北：里仁書局，一九九六年二月(原上海開明書局一九四八年)。
- 許倬雲：《西周史》，台北：聯經出版公司，一九八四年十月。
- 家庭百科叢書編譯組：《魚的烹調藝術》，台北：國家出版社，一九八五年十月。
- 王子輝、王明德：《中國古代飲食》，台北：博遠出版公司，一九八九年二月。
- 余培林：《詩經正詁》，台北：三民書局，一九九三年十月。
- 陳溫菊：《詩經器物考釋》，嘉義：中正大學中文系碩士論文，一九九四年五月。
- 沈松茂：《食品原料與烹調技術》，台北：中國餐飲學

會，一九九六年七月。

蕭璠：《中國古代的生食肉類餽饌——膾生》，《中央研究院歷史語言研究所集刊》第七十一本第二分，二〇〇〇年六月。

### 註釋

- 註一：凡本文所引《詩經》詩文注疏，俱見(漢)毛亨傳、鄭玄箋、(唐)孔穎達疏：《詩經》(台北：藝文印書館，一九九七年八月，景印清嘉慶江西南昌府學《重刊宋本毛詩注疏》)。
- 註二：(吳)韋昭注：《國語》(台北：漢京文化公司，一九八三年十二月，《四部刊要》史部·雜史類)，卷十八，頁五六四—五七一。
- 註三：許倬雲：《西周史》(台北：聯經出版公司，一九八四年十月初版)，頁二三九—二四二。
- 註四：見(周南·汝墳)(頁四三—四四)、(衛風·碩人)(頁一二九—一三一)、(齊風·敝笱)(頁一九八—一九九)、(陳風·衡門)(頁二五—二五二)、(檜風·匪風)(頁二六五)、(幽風·九罭)(頁三〇二—三〇三)、(小雅·采薇)(頁三三一—三三四)、(小雅·魚麗)(頁三四一—三四二)、(小雅·南有嘉魚)(頁三四六—三四七)、(小雅·六月)(頁六七九

- 六八四)、(小雅·鶴鳴)(頁三七六—三七七)、(小雅·無羊)(頁三八八—三八九)、(小雅·正月)(頁三九七—四〇一)、(小雅·四月)(頁四四一—四四四)、(小雅·魚藻)(頁四九九)、(小雅·采芣)(頁五一—五二—五三)、(大雅·旱麓)(頁五五八—五六一)、(大雅·靈臺)(頁五七八—五八一)、(大雅·韓奕)(頁三三七—三六〇)、(周頌·潛)(頁七三三)等二十首；提及魚的種類有十二種。
- 註五：如(匪風)：「誰能亨魚？溉之釜鬻。誰將西歸？懷之好音。」
- 註六：如(四月)：「匪鶉匪鳧，翰飛戾天；匪鱣匪鮪，潛逃于淵。」
- 註七：如(汝墳)：「魴魚賴尾，王室如燬。」(采芣)：「其釣維何？維魴及鱣。維魴及鱣，薄言觀者。」
- 註八：如(無羊)：「牧人乃夢，眾維魚矣，旒維旟矣。大人占之：眾維魚矣，實維豐年；旒維旟矣，室家溱溱。」(潛)：「猗與溱沮，潛有多魚，有鱣有鮪，鱣鮪鯉。」
- 註九：如(碩人)、(敝笱)、(衡門)、(韓奕)等詩。
- 註十：如(魚麗)、(南有嘉魚)、(六月)、(魚藻)、(韓奕)等詩。

註十一：聞一多：《聞一多全集·詩經新義》（台北：里仁書局，一九九六年二月，原上海：開明書局，一九四八年八月），頁六七—一〇一。另有日人家并真更溯源至古代農耕儀禮之祈年祭，以及欣羨魚之繁殖功能二者之結合，見《日本中國學會報》第二十七集《詩經》中有關魚之興詞及其開展。

註十二：見《周禮》所載「漁人」、「鼈人」之職掌。  
 註十三：本章主要參考毛傳、鄭箋，以及（漢）許慎《說文解字》十一篇下、（吳）陸璣《毛詩草木鳥獸蟲魚疏》、（晉）郭璞《爾雅注》卷九、（明）李時珍《本草綱目》卷四十四，並參閱坊間食譜。

註十四：見《碩人》、《四月》、《潛》三詩。  
 註十五：見《衡門》、《魚麗》、《六月》、《潛》四詩。

註十六：見《汝墳》、《敝笱》、《衡門》、《九罭》、《魚麗》、《采芣》、《韓奕》七詩。

註十七：見《敝笱》、《采芣》、《韓奕》三詩。

註十八：見《碩人》、《四月》、《潛》三詩。

註十九：見《潛》詩。

註二十：見《魚麗》、《潛》二詩。

註二十一：見《魚麗》、《潛》二詩。

註二二：見《九罭》詩。

註二三：見《敝笱》詩。

註二四：見《魚麗》詩。

註二五：見《魚麗》詩。

註二六：頁二六五、頁五二。

註二七：陳溫菊：《詩經器物考釋》（中正大學中文系碩士論文，一九九四年五月）頁十五—十八。

註二八：（漢）許慎撰、（清）段玉裁注：《說文解字注》（台北：黎明文化公司，一九九三年七月十版），三篇下，頁十上下。

註二九：（漢）鄭玄注、（唐）賈公彥疏：《周禮》（台北：藝文印書館，一九九七年八月，景印清嘉慶江西南昌府學《重刊宋本周禮注疏》），卷四，頁十四上、頁十二上。

註三〇：魚牲之用，見《大司馬》、《校人》、《漁人》、《士昏禮》、《聘禮》、《鄉飲酒禮》、《燕禮》、《公食大夫禮》、《士喪禮》、《既夕禮》、《士虞禮》、《特牲饋食禮》、《少牢饋食禮》、《有司徹》、《曲禮》、《王制》、《月令》、《喪大記》、《昏義》諸篇。

註三一：（清）包世榮：《毛詩禮徵》（台北：力行書局，一九七〇年六月），卷十，頁六二九。

註三二：（漢）鄭玄注、（唐）賈公彥疏：《儀禮》（台

註三三：沈松茂：《食品原料與烹調技術》（台北：中國餐飲學會，一九九六年七月），頁八九—九〇。

註三四：（晉）杜預注、（唐）孔穎達疏：《左傳》（台北：藝文印書館，一九九七年八月，景印清嘉慶江西南昌府學《重刊宋本儀禮注疏》），卷四十七，頁八上下。

註三五：見《論語·鄉黨》。（魏）何晏注、（宋）邢昺疏：《論語》（台北：藝文印書館，一九九七年八月，景印清嘉慶江西南昌府學《重刊宋本周禮注疏》），卷四十九，頁十四上。

註三六：同註二八，四篇下，頁三八上。  
 註三七：（漢）鄭玄注、（唐）孔穎達疏：《禮記》（台北：藝文印書館，一九九七年八月，景印清嘉慶江西南昌府學《重刊宋本周禮注疏》），卷二十八，頁一上—二下；卷三十五，頁二—下。

註三八：蕭璠：《中國古代的食肉類餽饋——膾生》，《中央研究院歷史語言研究所集刊》（第七十一本第二分，二〇〇〇年六月），頁二四七。

註三九：（明）李時珍：《本草綱目》（北京：人民衛生出版社，一九九三年十二月），頁二四八四。

註四〇：《魚麗》：「物其多矣，維其嘉矣。」「物其旨矣，維其備矣。」「物其有矣，維其時矣。」（頁三四—三四二）

註四一：同註三五。

註四二：（梁）蕭統主編：《文選》（台北：藝文印書館，一九九一年十二月，景印《宋淳熙本重雕鄒陽胡氏臧版》），卷三十四，頁五上下；卷二十七，頁二二下—二三上。

註四三：同註三三，頁一〇—一〇三。

註四四：頁四八九—四九六、頁六〇三—六〇七。

註四五：同註二九，卷五，頁二—二五上；卷六，頁一上—四上。

註四六：《內饗》云：「凡掌共羞脩刑臠胖骨鱠，以待共膳。」鄭司農以骨鱠謂骨有肉者，鄭玄謂骨為牲體，鱠為乾魚。（卷四，頁十二上下）

註四七：同註二八，十一篇下，頁二七下。

註四八：（漢）司馬遷：《史記》（台北：藝文印書館，景印清乾隆武英殿刊本），卷六，頁二九上。

註四九：同註二九，卷五，頁二二上。

註五〇：同註三九，頁二四八—二四八二。

註五一：頁六〇〇—六〇三。