

# 臺灣四季風土滋味 年 班 號 姓名

## 一、第一二段

Q1. 根據前兩段的描寫，完成下列春季飲食表格。

	食物是	適合做成	因為它
舉例 說明	韭菜、青蔥	餃子	少了股腥氣
	艾草	艾草糰	有清血的功能
	筍	涼筍（涼拌）	清香／香嫩

Q2. 承上題，我們可以得知春天食物共通的特色為何？【 新鮮 】

Q3. 為什麼鮮嫩的竹筍需要花略貴的價錢購買？

數量 多 / 寡	採收 難 / 易	品質 鮮 / 老
數量不多，物以稀為貴	小販要早起去挖竹筍，較為辛苦	較新鮮

## 二、第三、四段

Q4. 根據第三段，夏天最受矚目的食物為何？【 水果 】

Q5. 根據第三段的內容完成下列表格。

水果	用途	你認為作者是個怎樣的人
青梅	入甕釀酒	1.對水果很了解，所以知道水果的( 多種用途 ) 2.懂得生活情趣，享受生活。
芒果、荔枝	做蜜餞、果醬	

Q6. 承上題，文中從哪些感官來形容蜜餞、果醬的誘人滋味？

嗅覺	視覺
果香味飄散在整個屋裡	聞香而來的蜜蜂在紗窗上大力撲翅

Q7. 根據第四段作者對西瓜的描寫，完成下列表格。

時間	地點	滋味( 味覺 )	功用
酷暑，太陽曝曬後	沙地	又沙又甜又多汁	驅散體內蘊積的暑熱之氣

Q8. 作者在第四段以「但如今普羅旺斯的井仍在，澎湖人卻紛紛封閉了他們的四眼井」作結，試著推測作者為何以兩者做對比？

國家	傳統文化	作者想法
法國	保留	對本土傳統文化流失的( 感慨 )
澎湖	流失	

## 三、第五、六段

Q9. 本段中，作者為何認為秋天是一年味覺的高潮？因為萬物進入【 豐滿 】的狀態

Q10.本段中提到「雖然大陸進口的大閘蟹火熱流行，尚鮮的食家卻更喜歡當日捕獲的東北角花蟹、三點蟹或澎湖紅蟳」，試推測食家為何更喜歡東北角或澎湖的螃蟹？

因為當日捕獲，產地直送，非常新鮮 (大陸進口的為冷凍螃蟹)。

Q11.根據本段完成下表。

食物	烹調方式	原因
石鯛	清蒸、鹽烤	透過 ( 簡單的烹調方式 )，
鮮蚵	醋漬生吃、煎成蚵仔煎	愈能 ( 體現食物的甘美 )

#### 四、第七、八段

Q12.為什麼作者認為根類植物是冬季聖品？

一年之末，天地元氣盡藏於( 土壤 )之中，因此埋藏在土壤中的( 根類 )植物吸收所有( 元氣 )，故作者認為根類植物是( 冬季聖品 )。

Q13.作者為何認為陽明山的山藥、梨山的白蘿蔔特別甘美？

產於( 深山高嶺 )，經過了亞熱帶平地少見的( 霜打 )(抗寒所以產生許多糖分)。

Q14.請根據本段的內容，解釋「水冷魚肥」的現象。

十二月颳東北季風，海水酷寒，魚為抗寒而增厚身上( 脂肪 )，所以飽含( 油脂 )。

#### 五、第九段

Q15.根據此段，作者揭示飲食的原則為何？

季節	春	夏	秋	冬
滋味	新、嫩	香、甜	鮮、熟	肥、甘
綜合原則	順著( 季節 )變化，吃當令的食物，才吃得到合( 天時地利 )的真味			

Q16.為什麼臺灣能有這樣的四季滋味？

因為臺灣( 四面環海，地形變化多端 )，所以( 物產豐饒 )。

Q17.文中提及「大地的節奏」指的應該是什麼？【 季節遞嬗、萬物自有時 】

Q18.配對季節與當季食物

甲、春季	乙、夏季	丙、秋季	丁、冬季
( 丁 ) 白蘿蔔	( 甲 ) 艾草	( 丁 ) 旗魚	( 丙 ) 銀杏果
( 乙 ) 荔枝	( 丙 ) 鮮蚵	( 甲 ) 竹筍	( 乙 ) 青梅
( 丁 ) 山藥	( 乙 ) 哈密瓜	( 丙 ) 螃蟹	( 乙 ) 西瓜

Q19.請根據課文，找出下列食物的功效分別是什麼？

食物	艾草粿	銀杏果	鮮 蚵
功效	清血	青春永駐	補充蛋白質

