

一、單選題（占42分，每題7分）

B) 1. 下列各組「 」內的字，讀音前後相同的是：

- (A)釋之「洩」洩／童「叟」無欺
(B)膜如紫「綃」／「宵」衣旰食
(C)殼如紅「繒」／叩之寺「僧」
(D)醕「酏」無所知／伶「仃」孤苦

K (A)ㄌㄨˋ。袁枚《隨園食單·飯》／ㄌㄨˋㄨˋ。「童叟無欺」指對待小孩和老人的態度一樣，不會欺瞞 (B)ㄊ一ㄠ。白居易《荔枝圖序》／ㄊ一ㄠ。「宵衣旰食」意指天晚了才進食，天未亮即起床穿衣，比喻勤勞忙碌 (C)ㄖㄥ。白居易《荔枝圖序》／ㄌㄥ。方苞《左忠毅公逸事》 (D)ㄉㄨㄣˊㄌㄨˋ。「醕酏無所知」形容醉得很厲害，對一切失去感知。費哀《梁谿漫志·晉人言酒猶兵》／ㄉㄨㄣˊㄌㄨˋ。「伶仃孤苦」指孤單貧苦，無依無靠。

A) 2. 閱讀下列文字，敘述最適當的是：

閩越人高荔子而下龍眼，吾為評之。荔子如食蝤蛄大蟹，斫雪流膏，一啖可飽。龍眼如食彭越石蟹，嚼嚙久之，了無所得。然酒闌口爽，饜飽之餘，則啞啄之味，石蟹有時勝蝤蛄也。戲書此紙，為飲流一笑。（蘇軾《荔枝龍眼說》）

- (A)旨在比較荔枝與龍眼的滋味
(B)作者認為荔枝味道勝過龍眼
(C)由「龍眼如食彭越石蟹，嚼嚙久之，了無所得」可知，作者不喜歡吃龍眼
(D)「酒闌口爽……石蟹有時勝蝤蛄也」寫當時宴飲上選料理為石蟹搭配美酒

K (B)作者認為荔枝與龍眼各有風味 (C)此句寫出龍眼的口感，但由「酒闌口爽，饜飽之餘，則啞啄之味，石蟹有時勝蝤蛄也」可知，作者覺得龍眼肉雖不多卻仍別有一番風味 (D)寫龍眼頗適合在酒足飯飽後吸吮取用。

題幹語譯：閩越之人認為荔枝的價值比龍眼還高，我倒是想評論一下這兩種水果。吃荔枝像吃梭子蟹那樣的大螃蟹，果肉雪白如蟹肉，流出鮮美湯汁，吃了很有飽足感。吃龍眼就像吃彭越石蟹那樣的小螃蟹，又嚼又咬了半天，沒吃到什麼。但在宴席即將結束，酒足飯飽之餘，那種吸吮取用的美味，有時小螃蟹還勝過大螃蟹啊。我玩笑似地書寫此文，供品味飲食之人莞爾一笑吧！

B) 3. 閱讀下列文字，敘述最適當的是：

魚翅難爛，須煮兩日，才能摧剛為柔。用有二法：一用好火腿、好雞湯，加鮮筍、冰糖錢許煨爛，此一法也；一純用雞湯串細蘿蔔絲，拆碎鱗翅攪和其中，飄浮碗面，令食者不能辨其為蘿蔔絲、為魚翅，此又一法也。（袁枚《隨園食單·魚翅二法》）

- (A)記錄魚翅泡發及去沙的繁瑣過程
(B)說明將魚翅化為軟爛的兩種作法
(C)比較南、北兩地魚翅料理的滋味
(D)強調自己較鍾情軟膩口感的魚翅

* 由「用有二法：……，此一法也；……，此又一法也」可判斷答案應為(B)。

題幹語譯：魚翅不易煮爛，須煨煮兩天，才能使剛硬的魚翅變為軟爛。有兩種作法：一是選用上等的火腿肉、上等的雞湯，加入新鮮竹筍、冰糖幾錢去煨煮至爛，這是一種作法；另一是純用雞湯攪和細蘿蔔絲，將魚翅拆碎混合進去，讓魚翅漂浮在碗面，使食用的人分辨不出那是蘿蔔絲、還是魚翅，這又是一種作法。

(D) 4. 閱讀下列新詩，並未藉用「茶」的形象來抒發某種哲理或情感的是：

- (A)壺底翻個身／即琥珀了水的心／總是沉墜到底後才看見／看不見的 正燕子似仰頸而上
(B)如果我是開水／你是□□／那麼你底香郁／必須倚賴我底無味／讓你底乾枯柔柔的／在我裡面展開，舒散／讓我底浸潤／舒展你的容顏
(C)經過輕火慢焙，一種情緒的鋪張／……／形成香氣，詞性一再轉換／似水非水、似雲非雲、似霧非霧／文字的意義在似通非通之間，正如／在未發酵與全發酵之間
(D)這樣的相逢恬淡如水／恰似剛蒸熟的糯米散發清香／萌芽的介紹，含苞的微笑／好比紅麴催化著這段時日／的攀談：深深淺淺，滔滔喃喃／化作糟粕在腦海隱隱發酵

* (A)本詩寫泡茶，壺底「翻身」、「琥珀」了水的心、「燕子似仰頸而上」寫茶葉舒展、茶水色澤，舒展開的茶葉浮上茶湯，好似茶葉在塵世中美麗的演出。白靈《泡茶五帖·沉墜到底》 (B)□□即為「茶葉」。「那麼你底香郁」、「你底乾枯」、「柔柔的……展開，舒散」與茶葉乾燥時及浸潤在熱水中舒展開來的形象相符。詩人自比為水，茶葉比喻為戀人，以茶與水的相融相契合，表現愛情的纏綿纏綿。張錯《茶的情詩》 (C)由「輕火慢焙」、「香氣」、「未發酵與全發酵」等字眼可推測是講茶，本詩將品茶、品詩、寄情摻揉於一詩，情誼如茶香，清芬有味。侯吉諒《紅水烏龍——兼致詩人季野》 (D)由「蒸熟的糯米」、「紅麴」、「糟粕」、「發酵」等字眼可推測是描述酒。本詩以釀酒、貯酒的過程（包含催化、發酵等），比喻友誼的芬芳亦需長時間培養、醞釀才愈見香陳。羅葉《老酒》。

◎閱讀下文，回答5～6題：

現在很多餐廳學得皮毛，便也大膽地賣起東坡肉，其實略懂皮毛不要緊，只要讓肉、筍、酒三者合奏，並不至於差太遠，壞就壞在蠢廚自作聰明——有的只會在切割方正的豬肉上綁草繩，用政客的表面功夫來侮辱食物；有的攔了過量的冰糖或醬油，作風魯莽；有的竟用太白粉勾芡，看起來就像失敗的腐乳肉……

李漁對食物的評價是蔬勝過肉，肉又勝過膾；竹筍，則是蔬食第一品，「肥羊嫩豕，何足比肩」他有一段竹筍葷治的辯證很有見解：

牛羊雞鴨等物，皆非所宜；獨宜於豕，又獨宜於肥。肥非欲其膩也，肉之肥者能甘，甘味入筍，則不見其甘，而但覺其鮮之至也。

李漁這段話可以佐證東坡肉的燒法，應該列為廚師的座右銘。先人吃筍的歷史可追溯到西周，《詩經·韓奕》敘述韓侯路過屠邑，顯父以清酒百壺為他餞行，「其殺維何？魚鱉鮮魚。其蔌維何？為筍及蒲」，席上佳餚有鱉、鮮魚、香蒲和竹筍，可見竹筍之受重視。
(焦桐〈綠竹筍〉)

- C)5. 上文提及李漁對竹筍的看法，敘述最適當的是：
- (A)竹筍的美味可與肥羊嫩豕等葷食並駕齊驅
 - (B)竹筍最適合與牛羊雞鴨豕等肉類一起烹煮
 - (C)竹筍葷治時，要挑選肥豬肉來烹煮，才能呈現筍之鮮味
 - (D)筍是食物中最美味的，筍勝於膾，膾勝於肉，肉又勝蔬

k (A)「肥羊嫩豕，何足比肩」意謂竹筍的美味是肥羊嫩豕所不及的。「何足」，哪裡能夠。「比肩」指地位或聲望相當 (B)「牛羊雞鴨等物，皆非所宜；獨宜於豕」可知李漁認為竹筍適合與豬肉一起烹煮 (D)筍是蔬中的極品，蔬勝於肉，肉勝於膾。
選文中李漁對竹筍葷治辯證一段之語譯：(將筍子和肉一起煮的話，)牛羊雞鴨等肉都不適合，唯獨只有豬肉最好，且又特別適合和肥豬肉一起煮。選肥豬肉並不是想要它的油膩，而是因為肥肉可以讓筍子更加甘甜，這種甘甜的味道深入到筍子裡，反而感覺不到甘甜，只是覺得吃起來鮮美至極。

- C)6. 依據上文，下列是烹煮東坡肉大忌的是：
- (A)廚師自作聰明以肉、筍、酒三者合而烹煮
 - (B)豬肉的切割不夠方正，以致無法綁上草繩
 - (C)烹煮時加入過多的冰糖與醬油，調味失當
 - (D)太白粉勾芡的量不足，淪為失敗的腐乳肉
- k (A)作者認為只要讓肉、筍、酒三者合奏，東坡肉並不至於差太遠 (B)作者認為有些蠢廚自作聰明，只會在切割方正的豬肉上綁草繩，此猶如政客只做表面工夫，未能掌握做東坡肉的祕訣 (D)作者認為不應以太白粉勾芡，否則就會像失敗的腐乳肉。

二、多選題 (占 40 分，每題 10 分)

- AE)7. 下列各組「」內的詞語，意義前後相同的是：
- (A)寒暑有「代謝」，人道每如茲／人事有「代謝」，往來成古今
 - (B)江左「風流」人，醉中亦求名／我雖老了，年輕時也「風流」，愛個花兒粉兒
 - (C)土人又辯花山種細於平水，「外人」益不知／「外人」皆稱夫子好辯，敢問何也
 - (D)酣暢美適，如在春風「和氣」中／范家老奶奶，我們自小看見他的，是個「和氣」不過的老人家
 - (E)薤菜一種亦來自異域，莖肥葉嫩，以肉縷拌食，別有「風味」／廣東荔枝多達數十種，即便是同一品種，也因地形土質而「風味」有別
- k (A)交替變化。陶淵明〈飲酒詩〉其一／交替變化。孟浩然〈與諸子登岷山詩〉 (B)不拘禮法。蘇東坡〈和陶飲酒二十首〉／形容人打扮花俏新潮。曹雪芹《紅樓夢·第四十回》 (C)外地人。龔自珍〈戊戌會稽茶〉／外頭的人，不相干的人。《孟子·滕文公下》 (D)和

暖的天氣。費袞《梁谿漫志·晉人言酒猶兵》／態度溫和可親。吳敬梓《儒林外史·第四回》 (E)果實或食物的香氣、滋味等，引起食用者感官上的優劣反應，稱為「風味」。王韜《瀛壖雜誌》／果實或食物的香氣、滋味等，引起食用者感官上的優劣反應，稱為「風味」。蔡珠兒〈荔枝餘燼錄〉。

- (ABD)8. 下列文句，語氣中流露出一不認同其所述對象的行事或作為，而語帶批判之意的是：
- ✓ (A)富貴人家，講菜不講飯，逐末忘本，真為可笑
 - ✓ (B)晉人正以不知其趣，濡首腐脅，顛倒狂迷，反為所累
 - (C)吳道士家做魚翅，不用下鱗，單用上半原根，亦有風味
 - ✓ (D)西餐館把蟹肉剝出來，填在蟹匡裡（蟹匡即蟹殼）烤，那種吃法別致，也索然寡味
 - (E)柳郎中詞，只合十七八女郎，執紅牙板，歌「楊柳岸，曉風殘月」。學士詞，須關西大漢、銅琵琶、鐵綽板，唱「大江東去」

* (A)作者認為富貴人家在吃飯時，只講究菜餚卻忽略米飯的品質，是捨本逐末的可笑之舉 (B)作者批判晉朝人不識酒趣，才會因飲酒而產生負累。費袞《梁谿漫志·晉人言酒猶兵》。語譯：晉朝人正因為不能明白這真切的趣味，才會因為沉湎於酒而失去常態，傷害身體，或者言行顛三倒四、狂放迷亂，這反而是因飲酒而造成的負累 (C)讚賞吳道士家做魚翅，只用上半翅根，卻也別具風味。袁枚《隨園食單·魚翅二法》。語譯：吳道士家做魚翅，不需放入鱗翅，只用上半翅根，也很有風味 (D)作者批判西餐館免剝殼的吃法，使蟹肉吃來索然寡味。梁實秋〈蟹〉 (E)此借適合唱其詞的歌者不同，來呈現蘇軾與柳永詞風的差別，有比較而無批判之意。俞文豹《歷代詩餘引吹劍錄》。語譯：柳永的詞只適合由十七、八歲的女孩持著紅色的拍板，輕唱著「楊柳岸，曉風殘月」。而蘇東坡的詞則必須讓關西大漢敲擊著銅琵琶、鐵綽板，高唱著「大江東去」。

- (BE)9. 閱讀下文，敘述適當的是：
- 國朝王應奎《柳南隨筆》云：洞庭東山，碧蘿峰石壁，產野茶。每歲，土人持筐採歸，未見其異也。康熙某年，按候以採，而其葉較多，筐不勝載，因置懷間。茶得熱氣，異香忽發，採者爭呼：「嚇殺人香！」嚇殺人，吳中方言也，因遂以名是茶。自是每採茶，土人男女長幼，必沐浴更衣，盡室而往，盛不以筐，悉置懷間。……己卯，車駕幸太湖，以其名不雅，題之曰：「碧蘿春」。（俞樾《茶香室叢鈔》）
- (A)碧蘿春產於石壁上，土人因其難以採摘，故稱之為「嚇殺人香」
 - (B)碧蘿春採下置於筐中與一般茶無異，其香氣必須遇熱氣才能散發
 - (C)土人採茶前必先沐浴更衣，表現對採茶一事抱持虔誠慎重的態度
 - (D)太湖之人嫌「嚇殺人香」之名不祥，故改稱此茶為「碧蘿春」
 - (E)文中記載「碧蘿春」茶採收後的所置之處，及其名稱由來和改變

* (A)碧蘿春是因其得熱氣後異香忽發，故土人稱之為「嚇殺人香」 (C)是因土人會將所採茶葉置於懷間，故先沐浴更衣 (D)文末提及「車駕幸太湖」，「幸」字是用於帝王親臨，故為皇帝遊太湖時，認為「嚇殺人香」之名不雅，故為此茶改名為「碧蘿春」。

題幹語譯：本朝王應奎《柳南隨筆》說：洞庭東山碧蘿峰石壁上，出產一種野生的茶。每年，當地人拿著竹筐去採茶回來，也未曾看出有什麼不同。康熙某年，按照既定的節氣去採收，採下的茶葉頗多，竹筐裝不下，於是就把多的放在懷裡。茶葉受到人體熱氣的影響，忽然散發出一種特殊的香氣，採茶的人爭相喊著：「香得嚇死人了！」香得嚇死人，是吳地方言，因此就用它來為茶命名，從此每次去採茶，當地人無論男女老少，必定洗澡換上乾淨的衣服，全家一起過去，再也不用竹筐去裝，全都放在懷裡。……己卯年間（康熙三十八年），皇上駕臨太湖巡遊，因這個名稱不夠文雅，所以為它題字取名為：「碧蘿春」。

BCE)10. 下列作品，藉酒表現及時行樂想法的是：

- (A)萬里悲秋常作客，百年多病獨登臺。艱難苦恨繁霜鬢，潦倒新停濁酒杯
- (B)二月已破三月來，漸老逢春能幾回？莫思身外無窮事，且盡生前有限杯
- (C)君不見吳中張翰稱達生，秋風忽憶江東行。且樂生前一杯酒，何須身後千載名
- (D)黯鄉魂，追旅思，夜夜除非、好夢留人睡。明月樓高休獨倚，酒入愁腸，化作相思淚
- (E)人生忽如寄，壽無金石固。萬歲更相送，賢聖莫能度。服食求神仙，多為藥所誤。不如飲美酒，被服紉與素

* (A)詩人因身體衰弱，就連欲藉酒遣悲也不能，詩中流露哀傷淒涼之感，未有及時行樂之意。杜甫〈登高〉。語譯：目睹一望無際的蒼涼秋景，觸動自己流落他鄉、四處漂泊的愁思，而今已是衰老多病，獨自一人登臨高臺。回想多年來的艱辛困難，心中最感痛苦遺憾是雙鬢滿是白髮。衰頹潦倒之際，又因病戒酒，無法藉酒來消遣悲愁 (B)詩人面對美好的春光易逝，感嘆人生所剩的時光不多，歲月有限，不應再為身外種種瑣事煩憂，而當先飲盡眼前不多的酒，表現出及時行樂的想法。杜甫〈絕句漫興〉其四。語譯：二月已經過去轉眼三月到來，人已漸漸老去還能再遇到幾次的春天？不要再想那些身外無數令人煩憂的事，暫且先飲盡人生在世有限的杯中酒 (C)此詩用《晉書》張翰的典故；其人認為只求生前有一杯酒，能及時行樂，又何必死後留下千載的聲名呢。李白〈行路難〉其三。語譯：你沒看到吳郡的張翰以生性曠達著稱，因見秋風起而想起江東故鄉棄官歸鄉。人生在世暫且盡情享受眼前的一杯酒，何必在意身後流傳千年的虛名 (D)詞人因羈旅在外，內心思念故鄉而難以成眠，除非在好夢中，才能得到片刻的慰藉。想借酒澆愁，但酒卻化為思鄉的眼淚。詞中並未有及時行樂的想法。范仲淹〈蘇幕遮〉。語譯：思鄉使人心情黯然，讓人興起羈旅的愁思，長夜漫漫除非是做了好夢才能使人安睡。月明之夜，高樓之上不要獨倚欄杆，酒進了愁腸，點點滴滴都化作了思鄉的眼淚 (E)詩中認為人生短暫，即便是聖人賢人，也無法超越生命的大限而長生不老。而服藥求神仙，又常被藥所害。還不如喝美酒，穿著絲織品，及時把握眼前的快樂，故可判斷表達出及時行樂的想法。《古詩十九首·驅車上東門》。語譯：人生好像寄宿在天地間，人的壽命也不像金石那般牢固。年年歲歲更相替代，即便是聖人賢人，也無法超越生命的大限而長生不老。神仙是不死的，然而服藥求神仙，又常常被藥毒死。還不如喝點美酒，穿著絲織品，及時把握眼前的快樂吧！

三、混合題 (占 18 分)

◎閱讀下文，回答 11~12 題：

那席湖鮮宴，除八味小碟外，菜餚有碧螺蝦仁、鹽水白蝦、蔥薑白魚、螺中尋寶（大田螺釀肉）、白果殘魚、塘魚炖蛋、櫻桃肉、炒麵莧、肉末茄條、旺魚蓴菜湯。地在湖濱，材料就近取之，清新可喜，飲五年的陳紹。吃江南佳餚飲此酒，別有一番風韻，一路行來，飲的都是這種酒，其名曰「古月龍山」。

這是一席姑蘇仲春的時鮮，為首的就是碧螺蝦仁了。碧螺蝦仁以縹緲峰下新焙茶葉，取其二泡茶汁與新鮮的蝦仁同烹，並以碾碎的碧螺春粉末拌盤，點而食之。和杭州的龍井蝦仁不同，杭州的龍井蝦仁以發妥的龍井炒蝦仁，蝦仁黏著茶葉，我在杭州吃過，不似此處的碧螺蝦仁清雅脫俗。碧螺春是中國的名茶，僅產於太湖的東西山，產量不多，尤以清明前焙出的新茶為佳，我來正在清明前，在西山石公山上的茶亭，沏新焙的碧螺春一杯，當時細雨初止，亭外的桃花沾滿雨珠，山下岸旁新柳如洗，在微風中飄蕩，煙波的太湖濛濛，此情此景可以入詩入畫。

（遼耀東〈多謝石家·碧螺蝦仁〉）

(C)11. 依據上文，下列敘述最適當的是：（占 6 分，單選題）

- (A)文中所述的「湖鮮宴」之每道佳餚都包含魚、蝦、蟹或螺
- (B)「古月龍山」是縹緲峰下碧螺春新焙茶葉之美稱
- (C)「螺中尋寶」料理中的「寶」，可能是指「肉」
- (D)「可以入詩入畫」是指與好友共品湖鮮宴的情景

* (A)由「櫻桃肉、炒麵莧、肉末茄條……」可知湖鮮宴的菜色應不是每一道都有魚、蝦、蟹或螺 (B)「古月龍山」應為陳年紹興之美名 (C)由「螺中尋寶（大田螺釀肉）」可推知「寶」指的可能是「肉」 (D)指的是「細雨初止，亭外的桃花沾滿雨珠，山下岸旁新柳如洗，在微風中飄蕩，煙波的太湖濛濛」之時，沏新焙的碧螺春一杯的情景可入詩入畫。

12. 文中提及了「碧螺蝦仁」與「龍井蝦仁」兩道分以碧螺春、龍井茶入菜的料理，請參照下列比較表格的提示，在空格處填入相對應的適當文字。（各占 4 分，作答字數：各 20 字以內，共 12 分）

菜餚名稱	碧螺蝦仁	龍井蝦仁
品嚐地點	姑蘇	杭州
料理方式	①取新焙茶葉二泡茶汁與蝦仁同烹	以發妥的茶葉炒蝦仁
食用特色	②需另蘸碾碎的碧螺春茶粉末食之	茶葉直接黏附在蝦仁上
味道比較	③碧螺蝦仁較龍井蝦仁更為清雅脫俗	

評分原則		給分
①	能寫出「取新焙茶葉二泡茶汁與蝦仁同烹」參考答案之大意，且敘述完整	4 分
	答案敘述部分錯誤或不完整，如只寫「新焙茶葉」或只寫「二泡茶汁」，或字數不符合規定	2 分
	未作答或答案完全錯誤	0 分
②	能寫出「需另蘸碾碎的碧螺春茶粉末食之」參考答案之大意，且敘述完整	4 分
	答案敘述部分錯誤或不完整，如寫出「以碧螺春粉末擺盤」，但未寫出「蘸碾碎的粉末食之」，或字數不符合規定	2 分
	未作答或答案完全錯誤	0 分
③	能寫出「碧螺蝦仁較龍井蝦仁更為清雅脫俗」參考答案之大意，且敘述完整	4 分
	答案敘述部分錯誤或不完整，如只寫出「清雅脫俗」，但未寫出兩者之比較，或字數不符合規定	2 分
	未作答或答案完全錯誤	0 分