

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校
105 學年度教師甄選國文科試題卷

一、選擇題(每題 2 分，共 20 分)：

() 1. 沈謙：「少年是□□，生命是未知數，充滿著美麗的憧憬，無限嚮往，自由馳騁！中年是□□，生命可望可及，有得有失，哀樂參半，不願疲於奔命，唯有畫地自限！老年是□□，生命已捏在手中，定了型，或成了精，不得不認命！」以上缺空的字，依序宜填入何者？

- (A)動物／植物／礦物 (B)天堂／人間／地獄
(C)秀才／隱士／僧侶 (D)月亮／星星／太陽

▲ 閱讀下文，回答問題：

《三國志》裡，曹操有一次對劉備說：「今天下英雄，惟使君與操耳。」那時劉備正在進食，聽這話一驚，「失匕箸」(匕箸落地)。又《北史》提到，有位姓裴的御史趁崔贍用餐時來訪，崔贍「不與言交，又不命匕箸」，隔天，姓裴的御史「自攜匕箸，恣情飲噉」。這些文獻應可證明古人用餐是匕、箸並用，但還不是用匕吃飯的直接記載。後來找到唐代薛令之的詩句：「飯澀匙難滑，羹稀箸易寬」，飯用匙，羹用箸，恰與現在相反。其實吃羹用箸是古法，《禮記》：「羹之有菜者用挾(箸)，其無菜者不用挾」。唐詩中像「飯細滑流匙」、「數匙梁飯冷」、「藥銷日晏三匙飯」、「匙抄爛飯穩送之」等，都是用匙吃飯的描寫。而用匙吃飯的原因，大概與做飯的材料有關。古代用來做飯的稷、粱(小米)缺乏黏性，故適合用匙取食。從詩句看，古人似乎也偏好飯不黏於匙的爽滑感。(改寫自青木正兒《中華名物考》)

() 2. 文中徵引唐詩，目的是為了說明：

- (A) 唐代用餐是匕箸並用 (B) 用匙吃飯大約始於唐代
(C) 唐代做飯的材料與今日不同 (D) 用匙吃飯在唐代頗為常見

() 3. 「我如果愛你 / 絕不像攀援的凌霄花 / 借你的高枝炫耀自己 / 我如果愛你 / 決不學痴情的鳥兒 / 為綠蔭重複單調的歌曲 / …… / 我必須是你近旁的一株木棉 / 作為樹的形象和你站在一起 / 根 / 緊握在地下 / 葉 / 相觸在雲裡。……」以下何者是詩人欲表達的意涵？

- (A) 詩中的凌霄花象徵犧牲奉獻精神 (B) 詩中的鳥兒是無私地為愛人歡唱
(C) 詩中的木棉樹是帶有孤傲的意象 (D) 詩人想要平等且相親相愛的愛情

▲閱讀下文，回答 4-5 題：

閩越人高荔子而下龍眼，吾為評之。荔子如食蝤蛸大蟹，斫雪流膏，一噉可飽。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，石蟹有時勝蝤蛸也。戲書此紙，為飲流一笑。（蘇軾〈荔枝龍眼說〉）

() 4. 根據本文，下列敘述何者正確？

(A) 閩越人喜愛龍眼勝過荔枝 (B) 閩越地區的荔枝碩大如蝤蛸 (C) 蝤蛸大蟹的蟹肉白嫩且蟹黃飽滿 (D) 彭越石蟹僅供觀賞，無法食用。

() 5. 「戲書此紙，為飲流一笑。」蘇軾寫這句話的用意為何？

(A) 以戲弄閩越人的喜好，希望博君一笑 (B) 飲食評論過於庸俗，不登大雅之堂，深感愧疚 (C) 此文為憑空虛構，若與事實不符，請專家見諒 (D) 自謙戲筆之作，讓專家見笑

() 6. 「門前一株棗，歲歲不知老。阿婆不嫁女，哪得兒孫抱。敕敕何力力，女子臨窗織。不聞機杼聲，只聞女嘆息。問女何所思？問女何所憶？阿婆許嫁女，今年無消息。（楊柳枝歌）」讀完本詩後，可知詩中女子嘆息原因是什麼？

(A) 尚未覓得好郎君 (B) 年老色衰無人憐
(C) 代父出征的掙扎 (D) 母親不答應婚事

() 7. 「萬曆間宮中有鼠大與貓等為害甚劇遍求民間佳貓捕制之輒被噉食」(聊齋誌異) 上列文句的標點符號，下列哪一選項標示正確？

(A) 萬曆間宮中，有鼠大，與貓等為害，甚劇。遍求民間，佳貓捕制之，輒被噉食。(B) 萬曆間宮，中有鼠，大與貓等，為害甚劇。遍求民間佳貓，捕制之，輒被噉食。(C) 萬曆間，宮中有鼠，大與貓等，為害甚劇。遍求民間佳貓捕制之，輒被噉食。(D) 萬曆間宮中有鼠大，與貓等為害甚劇。遍求民間，佳貓捕制之，輒被噉食。

() 8. 上國文課時，老師請同學吟誦一首樂府詩，請問下列哪位同學吟誦的作品才是正確的？

(A) 忠孝：年年雪里，常插梅花醉，擲盡梅花無好意，贏得滿衣清淚！今年海角天涯，蕭蕭兩鬢生華。看取晚來風勢，故應難看梅花。(B) 仁愛：古道、西風、瘦馬。夕陽西下，斷腸人在天涯。(C) 信義：對酒當歌，人生幾何？譬如朝露，去日苦多。(D) 和平：獨在異鄉為異客，每逢佳節倍思親。遙知兄弟登高處，遍插茱萸少一人。

▲閱讀以下短文，並回答 No. 9~10 題：（請注意中間三段須重組）

燒烤是古老的烹調，任憑時代流轉，始終盛行不衰，那種煙燻火炙的原始刺激，早已鑲嵌在我們的基因裡，現代人聞到烤肉香的衝動渴望，可能和遠古老祖宗沒什麼兩樣。

【甲】露天的明火燒烤，除了汙染空氣，讓我這種公寓小民深感苦惱，還大量消耗木炭，加速摧毀雨林，惡化溫室效應，至於那焦酥噴香的碳氫化合物更可怖，總之損人又不利己，非常之要命。

【乙】不過千百年來，我們的生存環境和型態，已經幾度滄海桑田，原始燒烤和現代社會因而扞格矛盾，滋生出許多難題。

【丙】可是又那麼迷人。燒烤不僅為吃，更因為那氣氛情境，把我們帶回遠古的野地篝火，部落聚會共享獵物，歡慶戰功祭典，盡情吃喝恣意作樂，酒足肉飽後，在燦麗的星空下圍坐營火邊，絮絮說故事和神話，綿綿引發奇幻的夢想。

在那原始的人間煙火裡，沒有狹稠的城市，沒有環保和癌症，沒有破裂的臭氧層，唉，何等美好。

—— 蔡珠兒《紅燭廚娘·火宅之人》

() 9. 根據文意，下列段落排序何者最恰當？

- (A) 乙 → 丙 → 甲 (B) 乙 → 甲 → 丙
(C) 丙 → 甲 → 乙 (D) 丙 → 乙 → 甲

() 10. 根據本文，下列敘述何者正確？

- (A) 燒烤的迷人之處，不僅僅在於美味
(B) 遠古的燒烤方式較不易導致破壞臭氧層
(C) 從古至今，燒烤都是人類最喜愛的烹調方式
(D) 幾經滄海桑田，人們聞到烤肉香的衝動已有改變

二、名詞解釋(每題5分，共25分)

1. 四史
2. 四大韻文
3. 六才子書
4. 古文八大家
5. 庭中有奇樹

三、簡答題(每題5分，共15分)

1. 請問，如何教導一位剛上國中的七年級學生辨別詩詞中的平仄？
2. 如何與九年級學生解釋「詩莊詞媚曲俚俗」？請各舉一例為代表。
3. 如何與國中學生介紹唐詩派別中：山水田園派、邊塞派、浪漫派、社會派的特色，請簡述並舉例說明。

四、申論題(每題20分，共40分)

1. 閱讀江振誠《八角哲學·鹽》兩篇文章節選後，請出五題 PISA 形式的題目，至少其中一題是選擇題，一題是短答題，一題要與情意相關，需附詳解。

從山巔到海洋

都傾聽鹽

訴說著

比傳說更古老的故事

(一)淚水、汗水化作喜悅

一分耕耘一分收穫。André 從青少年時就開始在廚房打工，期望有朝一日能成為一位廚師，並將料理視為他的生命。在當時的台灣，廚師，並非主流的職業，但是，André 相信在法國這一切會不一樣，一個料理的天堂國度。年少且極具求知慾的 André 就已經對米其林如數家珍。法國有評比餐廳的米其林指南(Guide Michelin)，保羅·博古斯(Paul Bocuse)和艾倫·杜卡斯(Alan Ducasse)等大廚躋身名流，他們有自己的行銷公關；能走遍世界各地發揚其料理；風靡全球。但是，最重要的是，法國廚師懂得何謂料理。

而當史上最年輕的米其林三星主廚 1998 年來台北時，André 無比樂意的與之共事。賈克·普賽(Jacques Pourcel)與羅倫·普賽(Laurent Pourcel)兄弟年輕出眾且讓人大為驚艷。這對雙胞胎兄弟來台北，什麼都沒帶，就只帶了料理刀。

他們下飛機要求的第一件事，就是到傳統市場逛一逛。在法國，他們使用在地當地食材料理，到了台北，他們遵循一貫的堅持。在當時，這種即興創作菜單的方式並非台灣廚師們所熟悉的。他倆兄弟工作充滿活力與熱情，做菜像創作詩一樣，兩兄弟把番茄、洋蔥、花椰菜、玉米等看似簡單樸實的食材，化為美味傑作，那個境界完全不同於規則嚴謹的中菜料理。這令 André 驚訝不已，內心喚起革命。「這是真的嗎？烹飪真的可以如此充滿創意、隨興詩意、揮灑自如？」

「Yes！」André 毫不猶豫，一口就答應了。一起工作十天後，普賽兄弟倆主廚邀請 André 到他們在法國的餐廳感官花園(Le Jardin des Sens)工作。即使 André 對於他在法國要學什麼毫無頭緒，甚至沒考慮到自己根本不會任何法文，此時的直覺只告訴他，那是絕不可錯過的機會，他的夢想可能就要成真了，而那將會為他開啟全新的篇章。

傳統的法國餐廳廚房，階層嚴明，André 是最基層的員工。在感官花園餐廳的工作從早晨七點天微亮就開始、直到午夜才結束，André 學習到法式料理的所有基礎，以及如何洗碗盤、擦拭銀器餐具，把廚房打掃清理到一塵不染。這些工作都很辛苦，只懂一點法語，他必須比其他實習生更努力、更敏銳、更專心注意。雖然普賽兄弟非常擅長在廚房中注入正面的能量，但是，很不幸，他們倆下面還有許多愛雞蛋裡挑骨頭常刁難年輕實習生的人，這使得每週工作七天、又嚴重睡眠不足的生活更是雪上加霜。

米其林三星餐廳提供的服務不容出錯必須完美無瑕，必須無時無刻承受精準完美表現的高壓工作。一般十八歲的男孩該怎麼面對這樣的環境呢？但在 André 心裡，那就是天堂，拿什麼他都不願意交換，他覺得自己無比幸運。不過，在當時，他對其他餐廳廚房的情況一無所知也無從比較，這種工作方式很尋常，他甚至沒有質疑的理由，廚房裡的每個人都經歷過相同的過程。是的，那段日子充滿汗水、淚水；是的，那段日子他極度思念父母親。但是同時，那時的 André 很快樂，比過去任何時候都來的快樂。這樣的日子過了兩年，André 才終於得到帶薪助廚(commis)的機會，想當然爾，他答應了，日子才變得略為輕鬆。

André 如願以償終於成為餐廳的正式員工，非常受普賽兄弟信賴，他也變得更有自信，得以用不同方式來體驗法國生活。普賽兄弟非常支持他們的學徒繼續

向最優秀的大師們學習，他們給 André 和米契·特洛格斯(Michel Troisgros)、皮耶·加尼葉(Pierre Gagnaire)、帕斯卡·巴博(Pascal Barbot)，以及其他極具創意、前衛不馴的法國廚師共事學藝的機會。回想起來，André 十四歲那年買的、第一本吸引住他的食譜，就是皮耶·加尼葉寫的，後來竟然有機會和他共事，這一切似乎也註定他要走上這條路。

時間為勤勉的人帶來智慧，增進可貴的觀察力。普賽兄弟傾聽食材的本質，將樸實無華的食材繪成為一道道視覺與味覺的饗宴傑作。皮耶·加尼葉也同樣高度尊重食材，但他更是超越了即興創作的藝術家，和他共事，你必須走進他的靈魂，這是他在廚房唯一的指導原則，化身為他的分身、用接近他的審美視角。反觀米契·特洛格斯，他的廚房極為有條不紊地強調組織性，並且規定不使用過多的食材，不得超過五種食材。帕斯卡·巴博比較像年輕的皮耶·加尼葉，他的焦點在創作、而非奢侈華麗的銀器餐具，能像工匠般將一塊塊璞玉的食材雕琢為珠寶般的佳餚。

(二)小王子

「本質並非肉眼所見。」

十多歲時，姐姐送我一本《小王子》(Le Petit Prince)，當時我用天真稚嫩的眼光來閱讀這本書，很驚訝的發現，原來只要問對的問題，事實就變得如此清澈、單純。《小王子》教會我一個道理：正確答案不是只有一個，而是有好幾個。直到今日，我不時還會拿起這本書，再次的閱讀，他都能給我新的啟發、發現嶄新視角，不是對於故事本身的新角度，而是我看待自己的不同觀點。就像狐狸對著小王子說：「唯有用心，才能看清事物，本質並非肉眼所見。」這句話是整個故事的精髓，在創設 Restaurant André 時，我不只一次活用這名言，它是

我創意的靈感來源。好比說，設計 Restaurant André 的標誌時，這句話啟發了

我，於是我將「Restaurant André」部分字母設計為不可見的。那些看不見的，或許不是那麼重要；同時，亦或是那些留下來的，不那麼重要呢？而這一切取決於觀看者的心態。

《小王子》給我的體悟，鼓舞我在新加坡的市中心打造屬於我的星球，在我的星球上，一棵法國橄欖樹就是那枝屬於我的玫瑰。我千里迢迢地從法國南部運來這株樹苗，承諾自己要好好照顧它，我擔心這株樹會因為沒有我而死掉。橄欖樹需要適當季節和溫度變化，而在新加坡四季如夏的高溫與潮溼的環境中使它變得脆弱，就如同我隻身來到這片土地般；它需要呵護備至用心滋養，才能成長茁壯，但當我們共生在一起，就能一起變得更堅強。

2. 教育部發展國中學習成就評量標準，將國文科的閱讀能力評量標準區分為語文知識、文意理解、綜合評鑑，其內容如下表：

語文知識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 漢字的形、音、義 2. 詞語意義 3. 語法 4. 文化先備知識
文意理解	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提取訊息 2. 理解文本 3. 指出寫作目的或觀點 4. 分析文本脈絡
綜合評鑑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整合、比較文本或不同文本間 2. 評鑑文本內容 3. 評鑑文本形式 4. 指出文本反映的文化、社會現象

請以「周敦頤愛蓮說」為文本，設計五道題目(語文知識一題、文意理解兩題、綜合評鑑兩題)以協助學生深入理解文本，題目形式不拘(選擇題、問答題、表格填空等等皆可)。

愛蓮說 周敦頤

水陸草木之花，可愛者甚蕃。晉陶淵明獨愛菊；自李唐來，世人盛愛牡丹；予獨愛蓮之出淤泥而不染，濯清漣而不妖，中通外直，不蔓不枝，香遠益清，亭亭淨植，可遠觀而不可褻玩焉。

予謂菊，花之隱逸者也；牡丹，花之富貴者也；蓮，花之君子者也。噫！菊之愛，陶後鮮有聞；蓮之愛，同予者何人？牡丹之愛，宜乎眾矣。