

座號：_____

(A) 知所進退 (B) 隨遇而安 (C) 笑傲江湖 (D) 知足常樂

- 3 「詩的性質決定了任何人不能既是大詩人，又是大哲學家。因為哲學把心靈從感覺裡抽拔出來，而詩才應該使整個心靈沉浸在感覺裡。哲學要超越普遍概念，而詩才應該深入個別事物。」

根據上文，作者認為詩與哲學的區辨，不包括：

- | | |
|-------------|-------------|
| (A) 沉浸與超拔之別 | (B) 感性與理性之分 |
| (C) 個別與普遍之異 | (D) 深刻與浮泛之辨 |
- 4 「三十年前的上海，一個有月亮的晚上……我們也許沒趕上看見三十年前的月亮。年輕的人想著三十年前的月亮該是銅錢大的一個紅黃的濕暈，像朵雲軒信箋上落了一滴淚珠，陳舊而迷糊。老年人回憶中三十年前的月亮是歡愉的，比眼前的月亮大、圓、白；然而隔著三十年的辛苦路望回看，再好的月色也不免帶點淒涼。」

本段文字提及「三十年前的月亮」所予人的感受，下列選項何者最符合？

- | | |
|--------------|--------------|
| (A) 悲傷且懊悔的感受 | (B) 華麗且喜慶的印象 |
| (C) 美好而惆悵的回憶 | (D) 孤獨而永恆的存在 |
- 5 「做伸展時不該有壓力。伸展本身是很和平、很放鬆，不帶任何競爭意味的。伸展時那種細膩、使人充滿活力的感覺，讓我們和自己的肌肉合而為一。動作隨時可以依照個人的需求而調整，沒有什麼非遵從不可的金科玉律，伸展給了我們展現自我的自由與快樂。只要方法對，每個人都能有完美的體態，這並不是運動員的專利。不過，記得一定要循序漸進，尤其剛開始的時候動作務必放慢些，給自己的身心一點時間去習慣體能活動帶來的緊張感。從最簡單的開始，一定要持之以恆，因為完美的體態絕不是一蹴可幾的。」

下列選項，與上文所述「伸展運動」觀點最接近的是：

- | | |
|--------------|--------------|
| (A) 不須在意固定動作 | (B) 必須講究動作細膩 |
| (C) 不須克服身心緊張 | (D) 必須追求身心極限 |
- 6 「科技變革如何與社會倫理取得平衡，一直是人類社會面對的考驗，AI 就是其一，非營利性人工智慧組織 Open AI 近日就面臨了這樣的挑戰。日前發表的自然語言處理（NLP）模型 GPT-2，可以達到只給機器一段文字，就能從資料庫撈取大量文章內容，根據文本樣式和內容產生與主題高度相符且具連貫性的文本。……上週 Open AI 發表 GPT-2 的推文鬧得沸沸揚揚，許多人反對這項作法，要求 Open AI 關閉這份研究。考慮潛在的濫用問題，最後 Open AI 也做出決定，暫時將 GPT-2 研究關閉。」

根據上文，下列選項最符合文意的是：

- | | |
|----------------------|----------------------|
| (A) AI 太聰明，可能會做出惡意行為 | (B) AI 的寫作已經完全可以取代人類 |
| (C) 因為研究失敗，所以關閉這項研究 | (D) 人類的濫用是科技發展的重要考驗 |

- 7 「純以娛樂為出發點的作品，使觀眾沉迷於其中，就是一般的文化產業，這是大部分影視作品的性質。照理說，真正的文創作品，應該是一邊利用影視娛樂的普及性，一邊提升其人性價值，使大眾在娛樂之中，同時學習或體會人生的意義，或感受心靈的愉悅。如果沒有這樣的意圖，就不必用文創這個字眼了。」

下列選項之敘述，何者最符合上文文意？

- (A) 文創和一般的文化產業，差異在人性價值之提升
 - (B) 文創是文化加創意，所以也包含了娛樂性的文化
 - (C) 文化產業所追求的是提升品質，不以營利為目標
 - (D) 在文創產業中，人生的意義應更重於心靈的愉悅
- 8 「智商在一百二十以上的孩子都是高創造力的人，但最後會不會成功，要看他的毅力。成功的人未必是最有創意的人，卻是最有自我控制和毅力的人，再好的點子也要做出來才算數。」

本文旨在強調：

- (A) 自我控制能力是成功的要件
 - (B) 聰明者最大毛病是光說不練
 - (C) 只要堅持下去就會有創造力
 - (D) 好主意與智商高低與否無關
- 9 「向來我思考的是，『除了昂貴的食材，還有什麼可以說的呢？』人們願意出高價購得名畫，往往是因為這幅畫優美的意境，而非它作畫的材料；但大多數人花高價享受美食，卻是因為追求高檔的食材，而非料理的『內容』和『故事』。我非常清楚，廚藝的真正價值不在於食材的價值，而是要做出料理的深度。

許多人覺得馬鈴薯這個食材很平凡，但對我而言，每個食材都是平等的，把一種常見的食材做出令人耳目一新的感受，這才能展現一個廚師的真功夫。我在法國學藝的初期，有段時間不斷重複煮馬鈴薯，因而了解每一種馬鈴薯都有細微的不同。即使同一產地，但因為儲放的位置不一樣，含水量不同，煮出來的效果也就不同。當你明白這其中的差別，你便知道那一顆馬鈴薯適合榨成泥，那一顆馬鈴薯適合佐沙拉，這才能從只用同一種方式水煮馬鈴薯的『匠』，提升到視馬鈴薯特性予以不同烹調方式的『藝』。

當你對食材充分地了解，就能展現出料理的深度。廚藝，就是不厭其煩地探討食材的細節，深入地體會和觀察，並找到它最合適的呈現方式。與一般廚師不同，我從不寫食譜，也不刻意記錄任何配方，我所仰賴的是『料理的直覺』。我覺得料理是沒有標準程序的，食材的狀況不同，做法也不盡相同，調味要增減，時間要調整，都必須隨機應變，而不應倚賴制式的食譜來決定要放幾克鹽、幾匙糖，這種做法是不準確、不可靠的。」

根據上文，最符合作者認為「匠」與「藝」的不同是：

- (A)前者重視故事的包裝行銷，後者致力呈現料理的深度
- (B)前者堅持傳統料理的方式，後者挑戰新變菜色的可能
- (C)前者重視標準化流程的操作，後者強調因應食材特性調整狀況
- (D)前者重視高檔食材的搭配運用，後者強調平凡食材的創意料理

10 承上題，下列敘述不符合文意的是：

- (A)以世人高價購買名畫為例，對照飲食方面只在意食材高檔的不足
- (B)比較自己和一般廚師的作法，說明食譜可以深層發掘廚藝的內涵
- (C)舉自身學藝經驗，說明精準把握食材特性，廚匠方能提升為廚藝
- (D)先揭示個人重視料理深度的看法，再具體舉例闡述深度如何呈現