

# 自學 2 食蔥有時

## 教學活動與資源

選文價值	<p>1.感知日常生活情趣：本文以蔥為寫作題材，蔥在臺灣是被廣泛使用的辛香類蔬菜，不管同學喜不喜歡吃，都一定曾經接觸過，文章內容容易引起共鳴。透過本文，學生可以學習到藉由仔細觀察、細膩描寫生活中尋常的物品，也會有一番不同以往的體會，進而發現、了解生活中的情味與樂趣。</p> <p>2.熟悉以比較法寫物：本文以蔥及其相關料理為敘述軸線，旁及和母親相處互動的點滴，再加入個人飲食、燒菜習慣和海外旅居經驗，是利用比較法描寫物件的特色，加深讀者對蔥的印象。教師可讓學生寫作類似題材的記物文章，試著以平凡的素材為主軸，帶出個人獨有的生活感悟。</p>
教學活動設計	<p>1.食蔥體驗 <b>課前</b>：教師課前可準備簡單的蔥食品，如：蔥油餅、香蔥蛋捲、青蔥蘇打餅，在課堂上與學生分享，也可以請同學直接分享自己過往「食蔥」的經驗，就蔥的外觀、味道及不同的食用方式進行討論，和學生生活的經驗產生連結。【活化教學】【學習共同體】</p> <p>2.隔空爆香 <b>課後</b>：課後可跨領域結合家政課，也可播放美食節目中快炒的爆香過程，讓學生討論發表自己下廚的經驗。【活化教學】【學習共同體】</p> <p>3.電影欣賞 <b>課後</b>：李安導演的電影<u>飲食男女</u>，影片中有一段由郎雄飾演的大廚，為他三個女兒準備週日大餐的情節，充分展現中國料理對色香味俱全的要求。另外，<u>陳玉勳</u>導演的<u>總鋪師</u>，以臺灣傳統辦桌文化為主題，電影中熱鬧「拚場」的戲碼，展現出總鋪師對做菜的要求和堅持。課後可播放上述電影的精采片段，引發學生的學習興趣。【活化教學】</p>

- 1.字形：倏忽、琅琅上口、闡述、大捆、嗜好、瑣細、驚鴻一瞥、小覷。
- 2.字音：大啖（ㄉㄨˋ ㄋㄠˋ）、琅琅（ㄌㄤˊ ㄌㄤˊ）上口、飢腸轆轆（ㄐㄧ ㄌㄠˊ）、小覷（ㄒㄩㄥˋ）、噲（ㄔㄨㄞˋ）辣、炙（ㄓˋ）烤。
- 3.字義：①飢腸轆轆：形容非常飢餓的樣子。②充其量：至多、頂多。③小覷：小看。④微不足道：卑微渺小得不值一提。⑤佐：搭配。⑥如獲至寶：形容對所得到的東西非常珍視喜愛。
- 4.修辭：
  - (1)摹寫：（可搭配頁157-2「本課重要修辭：摹寫（味覺）」）
    - ①質嫩且味較甜。（味覺）
    - ②攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩。（視覺）
    - ③青蔥乍下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲。（聽覺）
    - ④頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香。（嗅覺）
  - (2)轉化：①它多半居於陪襯地位。（擬人）
    - ②在戲將落幕、菜臨上桌時方上陣。（擬人）
  - (3)譬喻：①是舞臺上的小配角。
    - ②戲將落幕。
- 5.文意：
  - (1)「大啖青蔥的好時節又來了」→點出題目「食蔥有時」的意思。
  - (2)「萬物有定時，食亦應合時」→①題目「食蔥有時」的佐證典源。②本段核心概念。
  - (3)「記得母親在世而我尚未出國時，有一年跟她上菜市場辦年貨」→順著第一段「農曆正月倏忽將至」時節的線索回憶起「辦年貨」往事，再藉由此往事順勢帶出作者對蔥的偏嗜。
  - (4)「攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩，看得我目不轉睛」→藉著描寫蔥的外觀，呈現對蔥的喜愛。
  - (5)「喜以青蔥添味增香者何止我一人而已，蔥早已是烹調中國菜不可或缺的基本調味料」→由個人習慣推至眾多中國菜色，點明青蔥的重要性。
  - (6)「好吃到夫妻倆幾乎停不了嘴的家常美食」→①意同「月是故鄉明」，家鄉的食物最為美味。②即使只買得到「北蔥」，但此時的蔥已增添了家鄉味，因此分外美味。
- 6.國學文化常識：
  - (1)季節判斷（可搭配頁157-3「國學文化常識補充」）
  - (2)月分的別稱（可搭配頁157-5「國學文化常識補充」）

- 1.文體：記敘文（記物）。
- 2.主旨：作者以先人「食應合時」的觀念帶出主角「蔥」，記敘烹調、食用上的美好經驗，並顯現思親、思鄉情懷。
- 3.開頭：破題法（又名「開門見山法」）。
- 4.作法：運用比較法描寫蔥的特色，並轉換時空敘述烹調及品嘗的樂趣。
- 5.結構：共十一段，分為四部分。
  - (1)第一部分（第一、二段）：食蔥有時。
    - ①第一段（點題）：正月是食蔥的好時節。
    - ②第二段（解題）：提出「食應合時」的觀念。
  - (2)第二部分（第三至七段）：食蔥有情。
    - ①第三至六段（事件）：母親牢記女兒愛吃蔥的小瑣事。
      - ◎第三段：藉描寫蔥的外觀，說明對蔥的喜愛。事件敘述（母親與我上市場辦年貨）→說明（因為蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩）→結果（所以自己買了一大把）。
      - ◎第四至六段：母女往事中帶出自己對蔥的偏嗜。
    - ②第七段（親情）：感念母親心繫子女之情。
  - (3)第三部分（第八、九段）：食蔥有味。
    - ①第八段（有味）（例證一：自己）：從吃蔥轉到爆蔥，帶出自己偏愛蔥香味。
    - ②第九段（有味）（例證二：一般人）：
      - ◎從自己推至一般人也喜以青蔥添味增香。
      - ◎小結——蔥是畫龍點睛的好滋味。
  - (4)第四部分（第十、十一段）：食蔥有味亦有情。
    - ①第十段（有味）：介紹市面上常見的兩種蔥。
    - ②第十一段（有情）：寫在荷蘭重溫家鄉味時，更深入體會出：食蔥不但有時、有味，更覺有情。
- 6.特色：以日常食材「蔥」敘寫真切情味，為飲食文學之佳作。

- 1.動畫：韓良憶介紹。
- 2.影片：賦予食物不同溫度的飲食文學作家韓良憶、食蔥有時創作背景、韓良憶給中學生的話、給中學生關於飲食文學的構思與寫作建議、給中學生寫作飲食文學讀書心得的建議、飲食文學相關的好書推荐。
- 3.作家年譜：韓良憶。

	<p>4.策略引導：記敘文。</p> <p>5.課文影音：<a href="#">食蔥有時</a>。</p> <p>6.教學影音：蔥、韭、芫、農諺：「正月蔥，二月韭」、鯽魚。</p> <p>7.其他資源：</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">     </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <a href="#">南一官方網站</a> <a href="#">OneBox 2.0</a> <a href="#">南一國文FB</a> <a href="#">南一夾寶域</a> </div>
--	---

**課文引導提問**（題目供教師提問教學使用，以訓練學生閱讀理解和口語表達能力）

段落	教學提問	參考答案	P I S A 閱讀歷程
第一段	本文開頭採用何種寫作手法點出主題？	破題法（開門見山法）。	廣泛理解
第二段	第二段的段落核心概念是哪句課文？	萬物有定時，食亦應合時。	廣泛理解
第三段	作者如何描寫菜市場攤上的青蔥？	攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩。	擷取與檢索
第五段	作者預計烹調哪些料理以消耗買太多的青蔥？	燒幾條蔥烤鯽魚、炒個蔥爆牛肉或京醬肉絲，剩下當調味料。	擷取與檢索
第六段	作者小時候愛吃蔥的偏嗜情形為何？	從菜裡挑出蔥段，專舀漂在湯上的蔥花。	擷取與檢索
第七段	為何作者會說「天底下為人母多半是這樣吧」？	因為她的母親牢記她小時候愛吃蔥的往事，勾起感嘆：母親總是將兒女的各種瑣事掛在心頭。	發展解釋
第八段	作者如何覺察到自己愛吃蔥的嗜好？	有一年跟母親去買年菜，母親說起作者童年愛吃蔥的往事時，她才赫然覺	廣泛理解

		察到的。	廣泛理解																								
	作者使用哪些感官知覺來描寫蔥段爆香的畫面？請舉文本證據說明。	聽覺摹寫：青蔥乍下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲。 嗅覺摹寫：頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香。																									
第九段	作者如何描寫青蔥在料理中的地位？請舉文本證據說明。	「它多半居於陪襯地位……驚鴻一瞥。」說明青蔥看似微不足道卻扮演著畫龍點睛的重要角色。	發展解釋																								
統整提問	作者如何比較兩種蔥，來為末段結語埋一伏筆？	<table><tr><td></td><td>北蔥</td><td>日蔥</td></tr><tr><td>外形</td><td>蔥白短</td><td>蔥白長</td></tr><tr><td>質地</td><td>粗</td><td>嫩</td></tr><tr><td>用途</td><td>爆香、灑蔥花</td><td>爆炒</td></tr><tr><td>味道</td><td>辛辣</td><td>味較甜</td></tr><tr><td>吃法</td><td>不宜生食</td><td>可生食</td></tr><tr><td>結論</td><td colspan="2">日蔥比北蔥好</td></tr><tr><td>埋伏筆</td><td colspan="2">但是國外只有北蔥</td></tr></table>		北蔥	日蔥	外形	蔥白短	蔥白長	質地	粗	嫩	用途	爆香、灑蔥花	爆炒	味道	辛辣	味較甜	吃法	不宜生食	可生食	結論	日蔥比北蔥好		埋伏筆	但是國外只有北蔥		廣泛理解 省思與評鑑
	北蔥	日蔥																									
外形	蔥白短	蔥白長																									
質地	粗	嫩																									
用途	爆香、灑蔥花	爆炒																									
味道	辛辣	味較甜																									
吃法	不宜生食	可生食																									
結論	日蔥比北蔥好																										
埋伏筆	但是國外只有北蔥																										

## 【P.148-5～P.148-6】插頁

### 作者資料

#### 一、作者介紹

韓良憶，一九六三年生，臺灣臺北市北投人，臺灣大學外文系畢業。大學畢業後，曾跑過影劇新聞，度過約莫五年的記者生涯。韓良憶和其過世的姊姊韓良露，皆是臺灣文壇知名的飲食生活作家。熱愛寫作外，也喜歡美食、烹飪，以及旅行。婚後一度隨荷蘭籍夫婿旅居荷蘭。目前兩人已移居回臺灣。

#### 二、韓良憶二三事

##### (一)婚後旅居荷蘭

韓良憶的夫婿侯約柏（ Job Honig ）是荷蘭人，「侯約柏」這個中文名字就是她翻譯的。侯約柏愛攝影，和韓良憶結婚後兩人合作寫書。妻子負責寫食物或旅遊二、三事，先生則四處拍攝畫面，二人鸞鶼情深，默契十足。為配合先生的

工作，韓良憶一度移居荷蘭，兩人不時會抽空在歐洲各地旅行，從巴黎到巴塞隆納，慢慢走、在鬱金香之國小住和地址：威尼斯等書便是夫妻共同的創作。旅歐十三年之後，荷蘭夫婿已退休，並隨韓良憶移居臺灣。

## (二)藝文界的姊妹檔

韓良憶過世的大姊韓良露是著名的美食作家，兩人是作家姊妹檔，姊妹相差四歲。姊姊寫過現代詩、編過電影雜誌、得過最佳新聞節目金鐘獎及三次新聞局優良電影劇本獎。有一個活躍、赫赫有名的姊姊，很多人是以「韓良露的妹妹」來認識韓良憶。在姊姊眼中，雙魚座的妹妹外柔內剛，是安分過日子的人：翻譯、寫作、烹調、旅行，也曾嫁夫隨夫移居荷蘭。韓良露從小到處推銷妹妹是小天才，現在則四處告訴他人，妹妹的美食書籍的文筆及文學書籍的譯筆有多好。

## (三)賦予廚房新定位

傳統婦女進廚房是一種義務，也同時被塑造出一種走不出廚房的悲情形象。然而廚房對韓良憶而言，不是禁錮她的牢獄，相反的，是讓她抒發壓力、放鬆心情、實現自我的重要場所。思鄉時，她會烹調家鄉的菜肴來慰藉心靈，如本課食蔥有時第十一段所寫。對她來說，進廚房是一件生活樂事。

# 三、韓良憶與飲食文學

## (一)書寫信念

韓良憶寫作飲食相關題材近二十年，出版過十幾本以飲食為題材的文學作品。儘管她對美食抱有類似信仰的狂熱，可是寫作過程其實常常產生自我懷疑：「這世界還有天災人禍，還有戰爭與不公不義，為什麼不寫這些大事，而要寫飲食小道呢？」每逢這樣的時刻，韓良憶就會想到她最敬仰的美國飲食文學大家費雪（M.F.K.Fisher，1908～1992）曾說：「最簡單的回答是，就跟其他大多數人一樣，我會飢餓。不過除此之外還有別的，在我看來，我們對食物、安全感和愛這三項基本需求，是如此混雜交錯、緊密結合，以致我們一想到其中之一，就一定會想起另外兩項。是以，當我寫到飢餓時，我寫的其實是愛與對愛的渴求，還有溫暖以及對溫暖的熱愛與渴求。……當有人問我，妳為什麼寫飢餓而不寫戰爭與愛情時，這就是我的回答。」而韓良憶的飲食書寫就是追隨費雪的腳步和信念。

### ※飲食文學

- 1.定義：飲食文學並非單純對食物、食材的介紹，它更展現了個人的生命形態，或是集體的生活演變過程，可以說是最能貼近生活、反應社會樣貌的文類之一。
- 2.作家：如焦桐編有臺灣飲食文選系列，內容輯選名家書寫美食的作品，以文字看美食，論做菜法、論從食物而生的情感、論吃而經歷的人生酸甜苦辣。另外，蔡珠兒、韓良露、簡嫚、張曼娟、舒國治、徐國能等作家也寫有飲食文章。

## (二)風格特色

- 1.融合旅行和音樂：韓良憶有旅居國外的經驗，平日也喜愛旅遊。在異國見聞中，她介紹在地飲食、在異國廚房烹調當季食材等，期望讀者透過她的文章，敞



開心胸接受異國飲食。韓良憶還曾擔任音樂電臺主持人，她將飲食與音樂融合介紹給聽眾，認為加上音樂，能為食物增香添味。之後也將電臺節目內容集結成書，分享給讀者，以期讓更多的人認識這兩項可帶給人愉快的元素。

2.具備知性與感性：韓良憶透過飲食書寫回顧青春、愛情和親情，在文句中營造飲食的情境氛圍，並流露思人念物的情感，展現她感性的一面。除此之外，她也突破懷舊路線，走向飲食文化考究，追溯食物身世，塑造她知性的一面，也帶給讀者知識見聞和更寬廣的視野。

## 課文與注釋

- 一 農曆正月倏忽將至，大啖①青蔥的好時節又來了。
- 二 老一輩臺灣人有句琅琅上口②的農諺，「正月蔥，二月韭，三月莧……」一路數到十二月的大白菜，闡述出先人的智慧：萬物有定時，食亦應合時。正月收成的蔥栽種於農曆十月，成長期間逢冬，氣溫較低，因而蔥白特長，最是美味。
- 三 記得母親在世而我尚未出國時，有一年跟她上菜市場辦年貨，攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩，看得我目不轉睛，擠過去買了一大把，須兩手才合握得住。
- 四 媽媽說：「怎麼買這麼多？蔥不經③擺，會枯掉。」
- 五 「燒幾條蔥烤鯽魚，半把就用掉了。再炒個蔥爆牛肉或京醬肉絲，又是小半把。剩下來當調味料，不必等過年，兩天就吃光了。」
- 六 「妳就是愛吃蔥。記得妳上小學以前偏食，簡直什麼都不吃，就愛從菜裡挑出蔥段來吃，還專舀漂在湯上的蔥花。」
- 七 媽媽不知怎的，想起了我這個當事人幾乎快遺忘的遠年往事。天底下為人母者多半是這樣吧，她們深知每一個子女的習慣、嗜好與不同的個性，更把有關兒女的一些瑣細小事都記得牢牢的。
- 八 在那天以前，我並未覺察自己有此偏嗜——雖然直到現在我仍保有吃菜先挑蔥段、喝湯先舀蔥花的習慣。燒中國菜時加蔥，於我始終是那麼自然而然的事。我總愛在燒菜前，先起油鍋放蔥段爆香，青蔥乍④下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲，以及頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香，往往叫我還沒做好一道菜，便已飢腸轆轆⑤。
- 九 喜以青蔥添味增香者何止我一人而已，蔥早已是烹調中國菜不可或缺的基本調味料。只不過它多半居於陪襯地位，充其量⑥是舞臺上的小配角，在戲將落幕、菜臨上桌時方上陣，以蔥花或蔥絲的姿態驚鴻一瞥⑦。然而你可別小覷⑧這看似微不足道⑨的青蔥，沒有它來畫龍點睛，紅燒牛肉麵、皮蛋豆腐和清蒸魚等多到不及細數的菜色，好像就失去該有的滋味。
- 十 臺灣市面上常見的青蔥有北蔥和日蔥兩種。前者蔥白較短，質地稍粗，用來爆香還不錯，切成蔥花灑在熱湯或菜肴上亦佳，但較不宜切大段生食，有點辛辣。日蔥蔥白較長，質嫩且味較甜，身價自然也較高，宜蘭三星蔥即是日蔥的一種，用來爆炒固然好吃，即使佐⑩烤鴨或捲大餅生食也並不很噁⑪。
- 十一 可惜我旅居的荷蘭只買得到北蔥，價錢貴不說，蔥白還特短，偶爾看到有蔥白長逾

五吋的青蔥，簡直如獲至寶<sup>⑫</sup>，趕緊買上三、四束。一束切除部分蔥葉，整根塗以橄欖油，炙<sup>⑬</sup>烤到軟後，澆上更多的橄欖油、一點白酒醋，灑鹽和胡椒醃漬起來，冷透且入味後便是帶有義式風味的開胃小菜。其餘的蔥只留極少的蔥綠，切斜段，和以醬油、糖與酒醃過的牛肉片一同爆炒，佐以墨西哥烙餅，再來碗灑了蔥花的蝦皮蘿蔔湯，就是不中不西卻好吃到夫妻倆幾乎停不了嘴的家常美食。

①啖 音勿ㄌㄨˋ，吃。

- 啗：吃。同「啖」。例：啗飯。
- 喫：飲、食。同「吃」。例：喫飯、喫茶。
- 饌：吃喝、飲食。例：有酒食，先生饌。（論語為政）
- 茹：吃、咀嚼、吞咽。例：茹毛飲血、含辛茹苦、茹素。

②琅琅上口 誦讀熟練，能順口念出來。琅琅，形容響亮的讀書聲。反：詰屈聱牙（文字深奧，音調艱澀，不易誦讀。）

③經 承受。

④乍 音ㄗㄚˋ，初、剛剛。

⑤飢腸轆轆 形容非常飢餓的樣子。轆轆，狀聲詞，這裡是模擬空腹發出的聲響。

⑥充其量 至多、頂多。似：大不了。

⑦驚鴻一瞥 比喻美好的事物短暫出現。驚鴻，受驚嚇而迅速飛起的鴻雁。一瞥，很快地看一下。

⑧小覷 小看。覷，音ㄎㄨˋ，看。

- 面面相覷：互相對視不知所措，形容驚懼或詫異的樣子。

⑨微不足道 卑微渺小得不值一提。

⑩佐 搭配。

⑪噓 音ㄒㄩˋ，氣味刺激而使人難受。

⑫如獲至寶 形容對所得到的東西非常珍視喜愛。

⑬炙 音ㄗㄨˋ，燒烤。

## 【P.150～153】

第一段：正月是食蔥的時節。

### ★課中段落提問

Q 本文開頭採用何種寫作手法點出主題？

A 破題法（開門見山法）。

第二段：提出「食應合時」的觀念，說明正月青蔥之所以美味。

Q 第二段的段落核心概念是哪句課文？

A 萬物有定時，食亦應合時。



第三段：作者回想母親在世時一起買蔥的往事。

Q 作者如何描寫市場攤上的青蔥？

A 攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩。

第四段：母女倆談論作者愛吃蔥的對話。

Q 作者預計烹調哪些料理以消耗買太多的青蔥？

A 燒幾條蔥烤鯽魚、炒個蔥爆牛肉或京醬肉絲，剩下當調味料。

Q 作者小時候愛吃蔥的偏嗜情形為何？

A 從菜裡挑出蔥段，專舀漂在湯上的蔥花。

第七段：母親牢記女兒的生活瑣事。

Q 為何作者會說「天底下為人母多半是這樣吧」？

A 因為她的母親牢記她小時候愛吃蔥的往事，勾起感嘆：母親總是將兒女的各種瑣事掛在心頭。

第八段：察覺自己偏愛吃蔥、燒菜加蔥的嗜好。

Q 作者如何覺察到自己愛吃蔥的嗜好？

A 有一年跟母親去買年菜，母親說起作者童年愛吃蔥的往事時，她才赫然覺察到的。

Q 作者使用哪些感官知覺來描寫蔥段爆香的畫面？請舉出文本證據。

A 聽覺摹寫：青蔥乍下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲。

嗅覺摹寫：頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香。

第九段：微不足道的蔥卻是中國菜中畫龍點睛的調味料。

▲ 第九段採映襯手法，強調：雖然蔥只是調味料，卻是畫龍點睛的好滋味。

核心概念	調味料	不可或缺
說明核心	戲將落幕陪襯小配角	添味增香不可小覷
形容概念	微不足道、驚鴻一瞥	畫龍點睛

Q 作者如何描寫青蔥在料理中的地位？請舉文本證據說明。

A 「它多半居於陪襯地位……驚鴻一瞥。」說明青蔥看似微不足道卻扮演著畫龍點睛的重要角色。

#### ★課文語詞補充

㒼上陣

似：上場、出馬。

• 披掛上陣：指上戰場作戰，後引申為參加某種競賽或活動。掛，指鎧甲。

第十段：介紹市面上常見的兩種蔥。

Q 作者如何比較兩種蔥，來為末段結語埋一伏筆？

A

種類	北蔥	日蔥
外形	蔥白短	蔥白長
質地	粗	嫩
用途	爆香、灑蔥花	爆炒
味道	辛辣	味較甜
吃法	不宜生食	可生食
結論	日蔥比北蔥好	
埋伏筆	但是國外只有北蔥	

第十一段：即使旅居海外，作者對蔥的喜愛始終如一。

## ●補充注釋

- ◆倏（尸乂、ㄅ）忽：疾速。似：突然、忽然。
- ◆時節：時令。
- ◆農諺：有關農間的諺語。往往是農民長期經驗累積所得。
- ◆定時：特定、一定的時間。
- ◆合時：合乎時宜。
- ◆逢：遭遇、碰上。
- ◆辦：購買。
- ◆目不轉睛：形容凝神注視的樣子。似：全神貫注、聚精會神。
- ◆偏食：只吃某些食物。
- ◆不知怎的：不曉得怎麼回事。
- ◆當事人：似：本人、事主。反：局外人。
- ◆嗜好：特別的喜好。
- ◆瑣細：零碎細小的。似：瑣屑、零碎。
- ◆覺察：發覺、察知。
- ◆自然而然：無所勉強，自然隨勢發展。
- ◆爆香：一種烹飪技巧，將油燒熱再加入香料取其精油。
- ◆茲啦：狀聲詞。此處用來形容蔥下油鍋時的聲音。
- ◆頃刻：形容極短的時間。似：片刻、剎那、霎時、瞬息。
- ◆彌漫：遍布、散布。

- ◆叫：使、令、讓。
- ◆何止：不只是。
- ◆不可或缺：必須，不能缺少。
- ◆陪襯：用來烘托主體的事物。似：烘托、襯托。
- ◆配角：反：主角。
- ◆方：才、始
- ◆逾：超過。
- ◆吋：量詞。英制的長度單位。一吋等於 2.54 公分。
- ◆澆：•火上澆油：比喻使事態愈加擴張或惡化。
- ◆漬：浸泡。
- ◆開胃：增進食欲。
- ◆和（ㄏㄨㄟˋ）：攪拌、混合。
- ◆倆：兩個。

## ●文意解說

- ◆「倏忽將至」「倏忽」二字傳達了時間飛逝，也表現出驚喜、雀躍的心情。
- ◆「大啖青蔥的好時節又來了」點出題目「食蔥有時」的意思。
- ◆「萬物有定時，食亦應合時」 1.題目「食蔥有時」的佐證典源。 2.本段核心概念。
- ◆「正月收成的蔥栽種於農曆十月，成長期間逢冬，氣溫較低，因而蔥白特長，最是美味」 1.因果句。 2.說明正月蔥美味的原因：成長期間氣溫低。 3.說明蔥美味的關鍵：蔥白長度。
- ◆「記得母親在世而我尚未出國時，有一年跟她上菜市場辦年貨」順著第一段「農曆正月倏忽將至」時節的線索回憶起「辦年貨」往事，再藉由此往事順勢帶出作者對蔥的偏嗜。
- ◆「攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩，看得我目不轉睛」藉著描寫蔥的外觀，呈現對蔥的喜愛。
- ◆「擠過去買了一大把，須兩手才合握得住」藉由買蔥的舉動（擠過去）和購買的蔥量（一大把、兩手合握），再次表現出對蔥的喜愛。
- ◆「怎麼買這麼多？蔥不經擺，會枯掉」點出蔥「不耐久放、保存不易」的缺點。
- ◆「燒幾條蔥烤鯽魚，半把就用掉了。再炒個蔥爆牛肉或京醬肉絲，又是小半把。剩下來當調味料，不必等過年，兩天就吃光了」 1.點出作者愛吃蔥和燒菜時愛加蔥的習慣，呼應第六段「妳就是愛吃蔥」，以及第八段「我總愛在燒菜前，先起油鍋放蔥段爆香」等文句。 2.點出蔥的主要用途，呼應第九段「蔥早已是烹調中國菜不可或缺的基本調味料」。
- ◆「妳就是愛吃蔥。記得妳上小學以前偏食，簡直什麼都不吃，就愛從菜裡挑出蔥段來吃，還專舀漂在湯上的蔥花。」藉著母親的話道出作者從小就偏愛吃蔥。
- ◆「天底下為人母者多半是這樣吧，她們深知每一個子女的习惯、嗜好與不同的個性，更把有關兒女的一些瑣細小事都記得牢牢的」藉著描繪具體人物（母親）的行為，呈現抽

象情感，表現出母愛的溫馨細膩。

- ◆「喜以青蔥添味增香者何止我一人而已，蔥早已是烹調中國菜不可或缺的基本調味料」由個人習慣推至眾多中國菜色，點明青蔥的重要性。
- ◆「前者蔥白較短，質地稍粗，用來爆香還不錯，切成蔥花灑在熱湯或菜肴上亦佳，但較不宜切大段生食，有點辛辣。日蔥蔥白較長，質嫩且味較甜，身價自然也較高，宜蘭三星蔥即是日蔥的一種，用來爆炒固然好吃，即使佐烤鴨或捲大餅生食也並不很噁」介紹北蔥、日蔥兩者的外觀特色、口感質地及調理方式，埋下「國外只有北蔥」的伏筆。
- ◆「可惜我旅居的荷蘭只買得到北蔥」惋惜自己遠在異鄉，無法吃到最美味的日蔥。
- ◆「偶爾看到有蔥白長逾五吋的青蔥，簡直如獲至寶，趕緊買上三、四束」 1.呼應第二段末「蔥白特長，最是美味」。 2.再次點出蔥白長度是美味關鍵。
- ◆「一束切除部分蔥葉，整根塗以橄欖油，炙烤到軟後，澆上更多的橄欖油、一點白酒醋，灑鹽和胡椒醃漬起來，冷透且入味後便是帶有義式風味的開胃小菜。其餘的蔥只留極少的蔥綠，切斜段，和以醬油、糖與酒醃過的牛肉片一同爆炒，佐以墨西哥烙餅」藉由細膩描寫料理的方式及過程，加深讀者對「蔥」的認識及印象，並展現作者生活的多姿與靈活應變。
- ◆「好吃到夫妻倆幾乎停不了嘴的家常美食」 1.意同「月是故鄉明」，家鄉的食物最為美味。 2.即使只買得到「北蔥」，但此時的蔥已增添了家鄉味，因此分外美味。

## ●修辭說明

- ◆老一輩臺灣人有句琅琅上口的農諺，「正月蔥，二月韭，三月莧……」一路數到十二月的大白菜→引用
- ◆大捆大捆的青蔥→類疊
- ◆攤上大捆大捆的青蔥，蔥白修長挺直，蔥葉碧綠柔嫩→摹寫（視覺）
- ◆簡直什麼都不吃，就愛從菜裡挑出蔥段來吃，還專舀漂在湯上的蔥花→映襯
- ◆天底下為人母者多半是這樣吧→感嘆
- ◆吃菜先挑蔥段、喝湯先舀蔥花的習慣→類疊
- ◆青蔥乍下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲→摹寫（嗅覺）
- ◆頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香→摹寫（嗅覺）
- ◆它多半居於陪襯地位→轉化（擬人）
- ◆是舞臺上的小配角→譬喻（暗喻）
- ◆戲將落幕→譬喻（借喻）
- ◆在戲將落幕、菜臨上桌時方上陣→轉化（擬人）
- ◆然而你可別小覷這看似微不足道的青蔥，沒有它來畫龍點睛，紅燒牛肉麵、皮蛋豆腐和清蒸魚等多到不及細數的菜色，好像就失去該有的滋味→誇飾
- ◆質嫩且味較甜→摹寫（味覺）
- ◆身價自然也較高→轉化（擬人）
- ◆好吃到夫妻倆幾乎停不了嘴的家常美食→誇飾

## ●形音義比較

### ①

栽ㄗㄞˋ：動種植。—「栽」種（本課）

動安上。—「栽」賊

名可栽種的植物幼苗。—樹「栽」

哉ㄗㄞˊ：助表示疑問或反問的語氣。—何足道「哉」

裁ㄘㄞˊ：動用刀、剪等把紙或布割裂、剪開。—剪「裁」

### ②逢

動遭遇、碰上。—「逢」冬（本課）、「逢」年過節

動遇見。—久別重「逢」

動用言語或行動討好別人。—「逢」迎

### ③

捆ㄎㄨㄣˇ：量計算成束物件的單位。—大「捆」（本課）

動用繩子纏繞拴綁。通「綑」。—「捆」綁

睏ㄎㄨㄣˋ：動倦而欲睡。—「睏」了

悃ㄎㄨㄣˇ：名至誠的心意。—謝「悃」

### ④漂

ㄆㄧㄠˊ：動浮在液面上。—「漂」在湯上（本課）

ㄆㄧㄠˋ：形精彩、出色。—「漂亮」

ㄆㄧㄠˋ：動用水加上藥劑洗物，使其顏色發生變化。—「漂」染

### ⑤

瑣ㄌㄞˋ：形細小的、零碎的。—「瑣」細（本課）

鎖ㄌㄞˋ：名鏈條。—枷「鎖」

動蹙緊、緊皺。—愁眉深「鎖」

嗩ㄌㄞˋ：名樂器名。—「嗩吶」

### ⑥牢

形堅固的。—記得「牢牢」的（本課）、「牢」不可破

名飼養牲畜的欄圈。—亡羊補「牢」

名監獄。—「牢」獄之災

### ⑦

乍ㄗㄞˋ：副初、剛剛。—「乍」下鍋（本課）、新來「乍」到

副突然。—曙光「乍」現

咋ㄗㄞˋ：動嚼、咬。—令人「咋」舌

忤ㄗㄞˋ：動慚愧。—愧「忤」

### ⑧

轆ㄌㄞˋ：狀模擬空腹發出的聲響。—飢腸「轆轆」（本課）

漉ㄌㄞˋ：形溼潤的樣子。—溼「漉漉」

### ⑨臨



**副**將、正、當。—菜「臨」上桌（本課）、臨時、臨別

**動**面對、遇到。—「臨」陣磨槍

**動**從高處往下看。—居高「臨」下

**動**來到。—光臨、雙喜「臨」門

**動**靠近、依傍。—「臨」門一腳

⑩

逾ㄣˊ： **動**越過、超越。—長「逾」五吋（本課）、「逾」時不候

渝ㄣˊ： **動**變更、改動。—至死不「渝」

諭ㄣˋ： **名**上對下的命令告語。—手「諭」

⑪

炙ㄘㄨˋ： **動**燒烤、燒灼。—「炙」烤（本課）、「炙」手可熱（比喻廣受歡迎，名聲極盛）

灸ㄐㄩˋㄟㄨˋ： **名**中醫的一種治療方法。—針「灸」

⑫

椒ㄐㄩˋㄟㄠˊ： **名**植物名，可做調味料用。—「胡椒」（本課）

菽ㄐㄨˋㄟㄨˋ： **名**豆類的總稱。—「菽」水承歡（比喻雖貧寒而能克盡孝道，也能使父母感到欣慰）

淑ㄐㄨˋㄟㄨˋ： **形**善良、美好。—「淑」女、遇人不「淑」

## ●提問參考答案

參考答案：各種農作物有特定的盛產期，盛產的作物不僅價格便宜而且美味，除了提供營養之外，還能幫助人們適應季節變化，調節不適的狀況。

參考答案：對於蔥的外觀有諸多視覺摹寫的描繪，文字細膩，可以看出作者的喜愛之情。

參考答案：由「青蔥乍下鍋時帶著刺激意味的茲啦一聲，以及頃刻後瀰漫整個廚房、微帶焦味的蔥香，往往叫我還沒做好一道菜，便已飢腸轆轆」可知。

參考答案：「舞臺上的小配角」、「驚鴻一瞥」、「微不足道」。

參考答案：因為想起往日家常的味道，特別有感覺。

## 【P.154～157】

### ★應用練習引導

一、此題要讓學生思考作者是如何用比較手法，去描寫對青蔥的喜愛，可引導學生從閱讀文章中找到答案。例如：課文第六段中，作者母親的一句話點出作者從小便愛吃蔥，是透過「什麼都不吃」、「只吃蔥」凸顯作者喜愛蔥的程度。而第九段中，作者列舉出許多種中式料理來佐證「蔥」之於中國菜的重要性，藉此說明不只她一人喜歡將青蔥加入菜肴中。此二部分皆是以比較手法呈現欲表達的文意，可加強文意並加深讀者印象。

二、此段文字主要運用感官摹寫技巧，包括觸覺（例：酥脆、叉子壓下去時）、聽覺（例：派皮綻開的聲音清晰入耳）、視覺（例：從表面上彈起）等，營造吃派時的氛圍，

加強讀者的閱讀體驗。

一篇出色的「美食評論」，萬不可少的便是介紹該美食的外觀。而藉由摹寫手法可以將一物之外觀完整呈現，不論是「看起來」，還是「嘗起來」，都可以清楚地描摹出來，是值得好好琢磨的寫作手法之一。

### ★文本透視引導

- 一、教師可引導同學先復習各「例句」於課文中的文意，再鼓勵學生發揮創意與聯想力，完成空格。若還有時間的話，可以再請同學分享其他造句，不一定要依照課本空格或主題。
- 二、「動詞」宛如句子的心臟，運用恰當能使語句活靈活現。食蔥有時中關於調理食物的動詞接續順暢，將一個又一個的動作巧妙地連接起來，兒時記趣以敏銳的觀察力和豐富的想像力，把尋常事物幻想成新奇的景象，因而獲得許多生活的樂趣。兩者皆轉換平面的文字而成一段動態的影片，加深且豐富讀者的閱讀感受。

### ●應用練習參考答案

一、

對蔥的(A)／買的蔥(C)／用蔥的速度(E)／認為作者買的蔥(C)／作者幼時飲食的(G)／作者幼時飲食的(H)。

作者運用兩組比較：第一組是比較作者自己的行為和母親的想法，第二組是比較作者兒時飲食的常態與例外，由這兩組比較凸顯出作者喜愛吃蔥。

二、

- 1.以感官摹寫刻畫各種細節／有順序地安排說明。
- 2.運用感官摹寫，由內至外、由外至內進行說明，讓人有身歷其境、一同品嘗美食的感受。

### ●文本透視參考答案

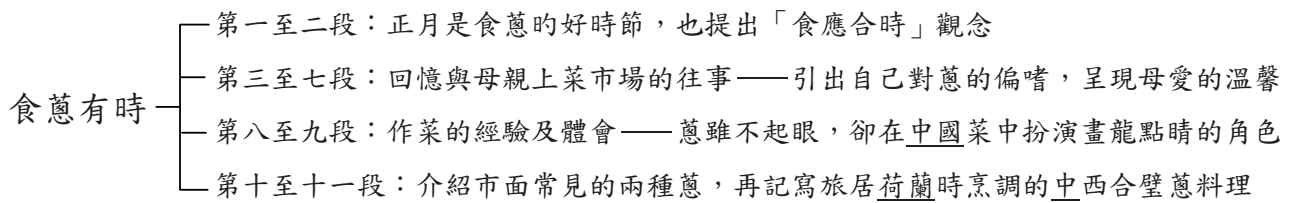
一、手掌／軟嫩／香甜／湧泉／充滿期待／辦派對。（請自由發揮）

二、

- 1.動
2. ①切除／塗／炙烤／澆上／灑／醃漬／留／切／和／醃／爆炒／佐／灑；②蹲／定／視；③見／鬥／觀／拔／倒／來／吐／吞。

【P.157-1～157-11】插頁

### 課文結構表



## 歷屆試題

【試題】「商代人只在上、下午各吃一餐，因為農業社會耕作頗費體力，早上需好好補充精力，下午因太陽將西下，無法再工作，不如早睡早起，故不必吃得多。春秋晚期以來，隨著牛耕鐵器的廣泛使用，尤其是戰國時代鐵器的普及，生產力大大提高。社會的面貌起了很大的變化，人們的生活內容漸漸豐富起來，許多人開始在夜間從事非生產性的工作，富人娛樂活動增加，便多一餐以補充體力。」根據這段文字，古人從兩餐變成三餐的原因，與下列何者最不相關？ (A)社會形態改變 (B)夜間活動增加 (C)耕作時間延長 (D)鐵器廣泛使用

【112.會考第18題】

【答案】C

【解析】根據文章中「春秋晚期以來，隨著牛耕鐵器的廣泛使用」、「社會的面貌起了很大的變化」、「許多人開始在夜間從事非生產性的工作」可知(A)社會形態改變 (B)夜間活動增加 (D)鐵器廣泛使用，這些都是多一餐以補充體力的原因，因此最不相關的應為(C)。

【試題】揚州鹽商宴請新任鹽官，滿桌清淡菜色，盡是名貴刁鑽的盛饌，甲魚僅用裙邊，鱖花魚只取鰓下兩塊蒜瓣肉，河魴配上素炒蘆蒿，素炒紫芽薑，素炒茼蒿尖……，鹽官食畢還淡然說：「咬得菜根，則百事可做。」下列何者最適合用來形容這場宴會？ (A)菜根蔬食之味，尤勝珍饈名饌 (B)蔬食與清淡，暗藏著豪奢的事實 (C)粗茶淡飯，隨遇而安，方見真性情 (D)滿席炊金饌玉，填補不了精神的空虛

【105.會考第33題】

【答案】B

【解析】本段文字說明鹽商宴請新任鹽官，菜色烹調手法都非常清淡，但所用食材皆相當珍貴，整桌看似平凡的菜色，卻暗藏了豪奢的事實。故選(B)。

【試題】「師母是浙江人，時常表揚西湖之美，無非是鄉思使然。有一次老師聽厭了，咕噥說道：『西湖是什麼東西？最多也不過和花蓮菜市場後面那條排水溝差不多罷了！』師母不悅。我做學生的卻覺悟比喻之妙，誇張之美，而鄉土的可愛，則見仁見智。後來我每次看北平人寫文章說北平叫賣市聲如何美妙，而臺灣的叫賣市聲又如何不美妙，總不免啞然失笑。」這段文字的主要意旨，最可能是下列何者？(A)人們對於故鄉的風物，難免懷有特殊的情感 (B)臺灣東部的好山好水，勝過浙江的湖光山色 (C)文學的比喻與誇張，能化平凡之景為神奇之境 (D)與其

懷念遙遠的西湖，不如惜取眼前景物的美

【105.會考（新店重考）第12題】

【答案】A

【解析】由「師母是浙江人，時常表揚西湖之美，無非是鄉思使然」、「鄉土的可愛，則見仁見智」可知，這段文字表達出人對自己的故鄉總懷有特殊情感，故選(A)。

## 教學補充資料

### 一、本課重要修辭：摹寫（味覺）

摹寫是將有關事物的各種感覺，如顏色、形狀、氣味、色澤、聲音等感受，透過作者的主觀加以形容描述的修辭技巧。可以細分為視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺等五種類別。其中針對嘴巴及舌頭品嘗及感受到的滋味和口感加以描繪的摹寫，即為味覺摹寫。例如本課中：「日蔥白較長，質嫩且味較甜，身價自然也較高」，便是將日蔥的味道（甜）及口感（嫩），用味覺摹寫方式呈現出來。

此外，人體可以感受到的味覺有甜、鹹、苦、酸和鮮等五種。口感則包括食物的冷熱和軟硬程度等方面，如：冰涼、溫潤、綿密、酥脆……。味覺摹寫的好處在於，透過作者的形容描寫，使食物的滋味更生動具體，讓讀者有彷彿親身品嘗的感覺。

以下為味覺摹寫的例句：

味道或口感	文句
甜	北平尋常提到 <u>江蘇</u> 菜，總想著是 <u>甜甜的</u> 、 <u>膩膩的</u> 。（ <u>朱自清說揚州</u> ）
鹹	米飯上沾著鴨子油， <u>鹹鹹潤潤</u> 的，格外芬芳好吃。（ <u>劉震慰故鄉之食</u> ）
	一碗白米飯鋪上一層五花肉丁，肥瘦 <u>鹹淡</u> 適度， <u>腴而不膩</u> 。（ <u>焦桐味道福爾摩沙</u> ）
	忽然一個右轉，最 <u>鹹</u> 最 <u>鹹</u> ，／劈面撲過來／那海。（ <u>余光中車過枋寮</u> ）
苦	我愛曼特寧，但要摺一粒糖一匙鮮奶油，香 <u>苦</u> 適中方可入口。（ <u>蔡珠兒自討苦吃</u> ）
	太 <u>苦</u> 的筍難以入口，微 <u>苦</u> 則亦別有風味，如食苦瓜、苦菜、苦酒，並不嫌其味 <u>苦</u> 。苦筍先煮一過，可以稍減 <u>苦</u> 味。（ <u>梁實秋雅舍談吃</u> ）
酸	一連嘗了幾個，都 <u>酸</u> 得嚥不下，只好擱在一邊，不吃了。（ <u>葉涵酸橘子</u> ）
鮮	此店的湯頭，色較清亮，有椒香氣，有薑沖氣，亦有近似淺淺沙茶的藥香氣；簡言之， <u>清鮮</u> 也。（ <u>舒國治臺北小吃札記延平北路汕頭牛肉麵</u> ）

青腥	先在開水中一過，再漂上四五次水，已除卻些番薯藤的 <u>青腥</u> 味，再剝得如一團綠絨，放入雞湯裡煮。（ <u>舒國治臺北小吃札記淡水中山路清粥小菜</u> ）
軟膩	於是，以那 <u>軟膩</u> 的蹄膀佐酒，十箸齊下，酒興與談興更濃，不一會兒，竟也碗底朝天。（ <u>林文月飲膳札記</u> ）
酸、甜、澀	要說石榴吃什麼勁呢？全是刁吃著那一小粒又一小粒的紅水晶球兒， <u>微酸微甜</u> 又 <u>微澀</u> 的滋味，在舌尖上打著滾的口感。（ <u>韓良露上海吃小、吃鮮、吃刁</u> ）
冰、甜、酸	上口 <u>冰涼</u> ， <u>甜酸</u> 適度，含在嘴裡如品純醪，捨不得下嚥。（ <u>梁實秋雅舍談吃</u> ）
鹹、甜	在撒芝麻前，先刷上一層薄薄的麥芽糖漿，故嚼起來 <u>鹹</u> 中帶 <u>甜</u> ，微有一絲所謂的「椒鹽」味。（ <u>舒國治臺北小吃札記金華街燒餅油條</u> ）
綿、甜、軟、鮮	京豆腐特別 <u>綿密</u> 、京蔬菜特別 <u>甜美</u> 、京蛋捲特別 <u>鬆軟</u> 、京漬物特別 <u>鮮脆</u> 。（ <u>韓良露露水京都</u> ）
苦、甜	冬瓜則具有瓜蔬的 <u>清苦</u> 之風與火腿的華貴之氣，心軟邊硬，汁 <u>甜</u> 而不膩，令人傾倒。（ <u>徐國能第九味</u> ）
濃、淡	豆瓣醬也不下得太 <u>濃</u> ，算是像極了家庭自己隨手調出的那分 <u>清淡</u> 感。（ <u>舒國治臺北小吃札記鼎泰豐新推出炸醬麵</u> ）
韌、脆	所謂雙脆，是雞胗和羊肚兒，兩樣東西旺火爆炒，炒出來紅白相間，樣子漂亮，吃在嘴裡 <u>韌</u> 中帶 <u>脆</u> 。（ <u>梁實秋雅舍談吃</u> ）
柔潤、彈勁	米粉須入味，口感 <u>柔潤</u> 又飽富 <u>彈勁</u> 。（ <u>焦桐味道福爾摩莎</u> ）
暖呼呼、涼滋滋	吃一碗 <u>暖呼呼</u> 的酒釀湯圓，或吃一球 <u>涼滋滋</u> 的 <u>雪王</u> 霜淇淋。（ <u>韓良露臺北回味</u> ）

## 二、國學文化常識補充

### (一)季節判斷

本課提到「正月蔥、二月韭、三月莧」說明不同季節有其盛產的農作物，使人更能體會作者欲表達「萬物有定時，食亦應合時」的意涵。同樣地，不同季節也會有相對應的節氣、節日、事物。古時文人常會因季節、景物的變化，而產生情緒、想法的轉變，進而文思泉湧，寫下許多膾炙人口的作品。當我們在欣賞這些作品時，可藉由掌握作品中的關鍵字詞，了解描寫的季節，有時還能更清楚理解作品背後的涵義。



四季在文學中常出現的關鍵字如下：

季 節	農 曆 月 份	節 氣	節 日	季 風	關 鍵 詞	作 品
春	一月	立春、 雨水	春節、 元宵	東風、穀 風、惠風 、和風、 暄風、楊 柳風。	斗杓東指、杏花雨 、韶光、陽春、桃 花、李花、蘭花、 櫻花、木棉、芍藥 、鶯啼、黃鸝、蜂 蝶、燕、杜鵑、雁 （北飛）、殘梅、 煙花、殘雪、爆竹 、桃符（春聯）、 屠蘇、燈會。	1.千里鶯啼綠映紅，水 村山郭酒旗風。（ <u>杜牧</u> <u>江南春</u> ） 2.池上碧苔三四點，葉 底黃鸝一兩聲。（ <u>晏殊</u> <u>破陣子</u> 春景） 3. <u>西塞山</u> 前白鷺飛，桃 花流水鱖魚肥。（ <u>張志</u> <u>和漁歌子西塞山前白鷺飛</u> ）
	二月	驚蟄、 春分				
	三月	清明、 穀雨	寒食、 清明			
夏	四月	立夏、 小滿		南風、薰 風、暖風 、凱風。	斗杓南指、梅雨、 菖蒲、雄黃、艾草 、競舟、螢火蟲、 蟬鳴、蚊飛、蛙鳴 、荷花、芙蓉、菡 萏（ㄉㄤˊ、ㄉㄤˊ、 ）、芰荷、藕花、 鳳凰花、櫻桃、荔 枝、黃梅、稻花香 、竹、芭蕉、梅子 。	1.接天蓮葉無窮碧，映 日荷花別樣紅。（ <u>楊萬</u> <u>里曉出淨慈寺送林子方</u> ） 2.稻花香裡說豐年，聽 取蛙聲一片。（ <u>辛棄疾</u> <u>西江月夜行黃沙道中</u> ） 3.梅子留酸軟齒牙，芭 蕉分綠與窗紗。（ <u>楊萬</u> <u>里閒居初夏午睡起其一</u> ）
	五月	芒種、 夏至	端午			
	六月	小暑、 大暑				
秋	七月	立秋、 處暑	七夕、 中元	西風、金 風、蘋風 、涼風、 商風、素 風、悲風 。	斗杓西指、商意、 乞巧、鵲橋、牛郎 、織女、銀河、茱 萸、菊酒、登高、 菊花、桂花、楓紅 、蘆荻、蒹葭、梧 桐、柿子、柚子、 枯荷、殘荷、雁（ 南飛）、寒蟬、蟋 蟀鳴、鴉啼。	1.停車坐愛楓林晚，霜 葉紅於二月花。（ <u>杜牧</u> <u>山行</u> ） 2.中庭地白樹棲鴉，冷 露無聲溼桂花。（ <u>王建</u> <u>十五夜望月寄杜郎中</u> ） 3.遙知兄弟登高處，遍 插茱萸少一人。（ <u>王維</u> <u>九月九日憶山東兄弟</u> ） 4.天階夜色涼如水，臥
	八月	白露、 秋分	中秋			
	九月	寒露、 霜降	重陽			

						看 <u>牽牛織女星</u> 。（ <u>杜牧</u> <u>秋夕</u> ）
冬	十月	立冬、 小雪	下元	北風、朔 風、寒風 。	斗杓北指、朔氣、 積雪、六出（雪花 ）、小陽春、臘八 粥、松、柏、橙黃 橘綠、梅花、蠟梅 、山茶、水仙、殘 菊、枯枝、銀枝。	1.一年好景君須記，最 是 <u>橙黃橘綠</u> 時。（ <u>蘇軾</u> <u>贈劉景文</u> ） 2. <u>六出飛花</u> 入戶時，坐 看青竹變瓊枝。（ <u>高駢</u> <u>對雪</u> ） 3.晨起開門 <u>雪</u> 滿山，雪 晴雲淡日光 <u>寒</u> 。（ <u>鄭燮</u> <u>山中雪後</u> ）
	十一月	大雪、 冬至	冬至			
	十二月	小寒、 大寒	臘八、 除夕			

## (二)月分的別稱

中國古代對於月分有許多別稱。例如以「孟」、「仲」、「季」來劃分四季中的三個月分，也有以當月分常見的花卉、動物來命名，或是根據水果、景物、習慣來稱呼。這些名稱使文學作品增添了季節的變化，更貼近日常生活。

月分	別稱
一月	正月、端月、征月、寅月、開歲、華歲、早春、新正、孟春。
二月	麗月、杏月、酣月、花月、卯月、仲春。
三月	蠶月、桃月、桐月、辰月、鳶時、櫻筍時、桃良、餘春、曉春、季春。
四月	槐月、餘月、梅月、農月、巳月、清和月、正陽、朱明、初夏、孟夏。
五月	榴月、蒲月、午月、鬱蒸、仲夏。
六月	且月、蕉月、荷月、暑月、伏月、荔月、未月、精陽、季夏。
七月	相月、蘭月、涼月、瓜月、巧月、蟬月、申月、初秋、早秋、孟秋。
八月	壯月、桂月、酉月、正秋、中秋、仲秋。
九月	玄月、菊月、楓月、戌月、青女月、窮秋、抄秋、季秋。
十月	良月、檀月、亥月、小陽春、初冬、開冬、孟冬。
十一月	幸月、暢月、葭月、子月、仲冬。

### 三、課內詞語

#### (一)正月

中國古代歷朝的第一個月分皆不相同，例如夏朝以一月為第一個月，商朝以十二月為第一個月，周朝又以十一月為第一個月。但是都把第一個月稱為正月，因此後人便把農曆一月稱作正月。而到了秦朝，為了避秦始皇嬴政的名諱，因而將正讀作「𠂔」，沿用至今。也稱為「夏正」。

#### (二)蔥

- 1.最古老的蔬菜：蔥和薑、蒜並列為中國菜的三大辛香料，它也和薑、蒜一樣產於中國。爾雅（中國最早解釋名物的書）一書中記載：「蔥生山中者名茗。」不僅出現了蔥的名稱，還細分出了野生蔥。
- 2.蔥的氣味：主要來自有機硫化物（硫化丙烯）的成分。這些硫化物不僅提供氣味，也可減少身體罹患癌症的機率。由於人體腸道中存在一些特殊細菌，會將食物中的硝酸鹽轉為亞硝酸鹽，而亞硝酸鹽很容易在胃部的酸性環境下，與蛋白質形成致癌物質亞硝胺，特別容易引發胃癌。蔥所含的硫化物，可抑制腸胃道細菌將硝酸鹽轉變為亞硝酸鹽，進而阻斷了後續的致癌過程。
- 3.與「蔥」相關的習俗
  - (1)開學日走蔥過芹：有些學校會在開學日策畫一系列的迎新活動，如：「走蔥過芹」（走聰（蔥）明門、過勤（芹）勞關）的活動，其中「走聰」即是搭蔥門讓學生通過，祝福他們聰明智慧。
  - (2)偷挽蔥，嫁好尪：臺灣傳統社會有一個在元宵夜「偷摘蔥」的習俗，民間相信未婚女子在元宵夜偷摘蔥或菜，將會嫁到好丈夫。因為傳說元宵節當晚，月下老人會出遊，許多未婚男女便寄望在這天向月老祈得好姻緣。「偷挽（採、摘取）蔥，嫁好尪；跳菜股（即菜隴，田間高地），娶好某。」便演變成為元宵節重要的民俗活動，現今各地的廟宇也都會舉辦摘蔥的活動。探究這個習俗的形成，可歸因於農業社會時，田間是大家最熟悉的生活場域，而「蔥」與「尪」、「股」與「某」的閩南語發音韻尾相諧，於是組合而成這樣的諺語，並逐漸發展成未婚男女祈求姻緣的有趣習俗。

#### (三)正月蔥，二月韭，三月菰……

完整的農諺為：「正月蔥，二月韭，三月菰，四月薤（空心菜），五月匏，六月瓜，七月筍，八月芋，九芥藍，十芹菜，十一蒜，十二白（大白菜）。」意思是說：各種農作物都有特定的盛產期，而盛產的作物，不僅價格便宜，而且滋味鮮美。除了提供營養，也能幫助人體適應季節變化所產生的不適。

#### (四)起油鍋

炒菜前，先把鍋燒熱，然後倒油，加熱至冒煙的動作，就叫「起油鍋」。起完油鍋之後就可以把菜放進去炒。所以「起油鍋」也就是「準備油鍋」的意思。「起」在這裡解釋為「準備」。

#### (五)畫龍點睛

晉代王嘉所編的拾遺記中，蒐集了許多古代的奇聞異事，其中有一篇記載著秦始皇時發生的一件怪事。傳說在始皇元年，有個小國獻給秦始皇一位手藝精湛的工匠，無論是畫畫、雕刻都相當拿手。他雕出來的動物每隻都栩栩如生，繪畫工夫更是了得，隨便一出手便是一幅壯麗的圖畫。他曾畫了幾隻龍鳳，每隻都像真的在飛一樣，十分傳神。但是都沒有點上眼睛，因為聽說點了眼睛就會真的飛走了。在唐代張彥遠的歷代名畫記中，也提到張僧繇曾在金陵安樂寺的牆壁上，畫了四條龍，其中兩條一經點睛後，雷電大作，龍便有了生命，破壁飛上天去。後來「畫龍點睛」一語，就用來比喻繪畫、作文時在最重要之處加上一筆，使得全體更加生動傳神；後亦用來比喻做事能把握要點，讓整件事更加圓滿。

造句：

- 1.這盆花擺在這裡，的確有畫龍點睛之妙，把整個客廳的氣氛襯托得非常得好。
- 2.他在這幅春櫻圖，題上「一片花飛，風飄萬點」，適景適情，畫龍點睛！

#### (六)宜蘭三星蔥

被稱為「蔥之極品」的三星蔥之所以受到青睞，除品種（日蔥）優良外，最重要的是它的生長環境有許多優點：

- 1.三星鄉位於蘭陽平原的最高點，宜蘭地區冬季吹東北風，風從海上吹，海風所挾帶的海水鹹味也會一併被帶到平原上來，以致於宜蘭其他鄉鎮因靠海，所產的蔥略帶有鹹味，但僅有位置高的三星鄉，不會受到東北季風的影響。
- 2.三星鄉還具有肥沃與排水良好的沖積平原土壤，再加上因居於雪山山腳下，多雨、日夜溫差大的氣候，反讓蔥生長速度較緩，使得葉肉厚、纖維細緻。
- 3.坐落溪流源頭的三星鄉，更擁有甫自雪山流出的蘭陽溪水與安農溪水可灌溉、可清洗，又有氤氳的山嵐霧氣，可讓三星蔥浸浴在高氧環境中。此外，三星鄉農會為了讓更多人認識與了解三星蔥，而打造了一座「青蔥文化館」，詳細記錄了三星蔥栽培文化、生長過程，和三星鄉的歷史沿革。

#### (七)與「蔥」相關的詩作

##### 1.勸女兒

朱 熹

蔥湯麥飯兩相宜，蔥補丹田麥補脾。  
道莫此中滋味少，前村還有未炊時。

##### 賞析

關於這首詩的由來有兩種說法：一是南宋理學家朱熹，被彈劾回故鄉婺源後，來到遠離市井的螺坑村授業講學，以此謀生。村裡人仰慕朱熹，經常請他和家

人吃飯。但是當地居民生活貧窮，只能以蔥做菜，以麥作飯來款待他們。朱熹女兒認為食物寒酸，顯露出不悅的表情，朱熹因此寫下這首詩，希望女兒不要嫌棄蔥湯麥飯沒滋味，要知道有多少人還窮得沒飯吃。

另一種說法是有一年夏天，朱熹發現有個問題要找女婿蔡沈（他也是朱熹的學生）商討。然而他老人家沒有事先通知，就匆匆忙忙地前往青山村蔡家。不料此時蔡沈外出，女兒看見父親突然出現，又驚又喜，連忙張羅款待。無奈家境貧困，實在端不出像樣菜肴。朱熹見女兒從廚房端出蔥湯麥飯，面露尷尬為難的表情，朝他苦笑了一下，他深知女兒家裡的窘境，特別在臨別之際寫下這首詩安慰她。蔡沈歸來後，見岳父如此儉樸悲憫，便把這首詩貼在壁間，當作座右銘。

以上兩種說法，無從考究何者為真。不過，朱熹是宋代著名理學家，家教應該不差，第一種說法受恩而嫌惡，有失厚道；第二種說法女兒因為沒有佳肴待客，心裡過意不去，那是做主人、做女兒的情意，而父親心疼女兒，寫詩寬慰，更顯示出為人父者的慈愛，情味濃濃，讓人感覺溫暖窩心。

## 2.大蔥詩

陸 游

瓦盆麥飯伴鄰翁，黃菌青蔬放箸空。  
一事尚非貧賤分，芼羹僭用大官蔥。

### 賞析

陸游這首詩寫出蔥是當時不分貧富貴賤，貴族和百姓眾人都愛吃、常吃的東西，就連比較貴的菜肉羹都需要放大蔥調味。其中「芼羹」是指雜合菜肉調製而成的羹，古代的平民很少食肉，因此格外珍惜。

## 四、課文評析

第一部分（第一、二段）先用破題法開啟文章敘述，十分簡潔有力。接著引用臺灣的農諺，以先人的智慧佐證正月是食蔥的好時節。

第二部分（第三至七段）順著時節的線索，回憶起某一年正月將至時，跟母親上菜市場辦年貨的往事。按理，年關將近的菜市場一定擺滿大魚大肉及各式應景菜蔬，作者卻偏偏被修長挺直、碧綠柔嫩的蔥給吸引，而且衝動地買了一大把。這樣的舉動讓母親回想起女兒偏食、專挑蔥吃的童年往事。

第三部分（第八、九段）由買蔥、吃蔥的往事轉入燒菜的描寫。由己而人，由具體描寫而抽象思考，文章呈現條理分明、內容豐富的敘述層次。其中爆香一節，聲音、香味兼具，描寫尤其生動傳神。

第四部分（第十、十一段）先客觀地介紹臺灣市面上兩種常見的青蔥，接著描述自己旅居海外的生活經驗。煮一道蝦皮蘿蔔湯重溫家鄉味，再醃一道義式小菜、包一捲墨西哥烙餅，彷彿加入蔥，就可以神奇地變出美味的菜肴，就能讓人吃得津津有味。原來生活這麼簡單就可以得到滿足，生活中這些微不足道的瑣細小事就能讓人興味盎然。

## 五、課外延伸

### （一）五辛

臺灣的素食種類眾多，分為全素、蛋素、奶素、蛋奶素及五辛素等，各種素別



可食植物的差異如下：

- 1.全素或純素：不含植物五辛的純植物性食物。
- 2.蛋素：含蛋成分的全素或純素製品。
- 3.奶素：含奶成分的全素或純素製品。
- 4.奶蛋素：含奶與蛋成分的全素或純素製品。
- 5.植物五辛素：指所有可食的植物性食物，且含植物五辛。

而五辛食物共分為以下五種：

- 1.蔥：包括青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥、薤。
- 2.蒜：包括大蒜、蒜苗。
- 3.韭：包括韭菜、韭黃、韭菜花。
- 4.薤：即落薤、落薤，亦有說法將「薤」歸於薤類。
- 5.興渠：即洋蔥。

除了五辛素外，其他素別的素食者不能吃五辛的原因源自於佛教。佛教除了不殺生、不吃肉之外，也忌吃五辛，其原因主要有三種說法：

- 1.佛典記載，神佛不喜歡五辛的氣味，但鬼怪特別喜歡，食用後容易驅神引鬼，減損福德；此外，五辛所產生的強烈口氣也會影響修行。
- 2.五辛性質辛烈，容易使人暴躁、憤怒，影響內心平靜。
- 3.依佛典與中醫觀點，五辛會提升性功能，使人產生淫欲；根據西醫解釋，五辛所含有的大蒜素，因具有硫化物，食用後會影響性荷爾蒙，進而改善性功能及免疫力。（改寫自ETtoday健康雲「素食5類標示」背後含意！5辛素原來是這些植物）

## (二)蔥的顏色

蔥綠除了在烹調時指蔥本體的綠色部分，亦可作為顏色名使用，是一種淺綠而微黃的顏色，也稱為「蔥心兒綠」。中國文化自古對色彩講究，許多傳統顏色皆是以動物、植物來命名，使人一聽到名稱就能立即與聯想到色彩，如桃紅、蔥綠、灰鼠色。另外在當時染布的天然顏料取得不易，蔥綠需要使用藍、黃兩色才能染出。

紅樓夢第三十五回中便提及蔥綠布料的顏色：「鶯兒道：『蔥綠柳黃是我最愛的。』寶玉道：『也罷了，也打一條桃紅，再打一條蔥綠。』」蔥綠色在清代宮廷中也有紀錄，光緒帝大婚備辦清單：「桃紅紡綢四十匹；杏黃紡綢四十匹；蔥綠紡綢四十匹；玉色紡綢四十匹；湖色紡綢四十匹；大紅紡綢三十匹；大紅細繡時式花樣手巾六十件；桃紅細繡時式花樣手巾三十件……」在唐詩中亦有記載：

九華賀雨吟

殷文圭

陶公焦思念生靈，變旱為豐合杳冥。

雷劈老松疑虎怒，雨沖陰洞覺龍腥。

萬畦香稻蓬蔥綠，九朵奇峰撲亞青。

吟賀西成饒旅興，散絲飛灑滿長亭。

詩中運用蔥綠形容久旱過後天降甘霖，稻子茂盛生長的青綠樣貌。

### (三)蔥和蒜的差別

蔥、蒜都是料理時不可或缺的辛香料，不僅幫菜色畫龍點睛還能提味，在外觀上青蔥與青蒜相似，辨別方法如下：

青蔥的蔥綠（葉子）為中空圓管狀、切面呈圓筒形；蔥白整根都是直的粗細較一致，呈圓柱狀、切面為實心。

青蒜的根部則有個球狀物，就是大蒜，而「蒜苗」就是大蒜的嫩芽，而莖葉即為「青蒜」（因此大蒜發芽也可以食用只是蒜瓣容易乾癟失去風味），葉子則是呈扁平狀。（取自行政院農業委員會農業E報）

### (四)與「飲食」相關的成語、諺語

- 1.食玉炊桂：食物比玉還珍貴，柴薪價錢比桂樹更高。形容物價昂貴，生活艱難。
- 2.米珠薪桂：米如珍珠，柴如桂木。比喻物價昂貴。也作「薪桂米珠」。
- 3.飲水食菽：形容生活清苦，飲食粗簡。也作「啜菽飲水」、「飲水啜菽」。
- 4.朝趁暮食：早上賺到錢，晚上才有飯吃。形容生活窮苦。
- 5.不飲盜泉：比喻為人清高，有骨氣。
- 6.簞食瓢飲：原指顏回生活雖然清苦，卻依舊不改樂道的志趣。後用以比喻安貧樂道。
- 7.嗟來之食：不敬之食。春秋時，齊國饑荒，黔敖於路旁設食施予窮人，因態度不佳而遭拒絕。後用以指侮辱性或不懷好意的施捨。也作「嗟來食」。
- 8.食前方丈：吃飯的食物擺滿一丈見方那麼廣。形容生活非常奢侈。
- 9.鐘鳴鼎食：古代富貴人家吃飯時，擊鐘為號，列鼎而食。形容生活極為奢華。
- 10.因噎廢食：因為怕噎著，而不吃東西。比喻曾經出過差錯，唯恐再錯而不去做該做的事。
- 11.囫圇吞棗：把棗子整個吞下去，而不加咀嚼。比喻理解事物籠統含糊，或為學不求甚解。
- 12.寅吃卯糧：比喻入不敷出，預支以後的用項。
- 13.食緊拚破碗：吃得太快反而把碗弄破了。比喻欲速則不達。
- 14.相分食有剩，相搶食無份：比喻禮讓則互蒙其利，爭奪則互受其害。
- 15.食少有滋味，食濟無趣味：吃東西不貪多則能感受好滋味，吃太多反而倒盡胃口。指事情做到恰到好處就該停止。

### (五)與「蔥」相關的歇後語

歇後語	意義
1.豬鼻子插蔥	裝像（象）。
2.一根蔥兩塊豆腐	一清二白。

3.白菜葉子炒大蔥	親（青）上加親（青）。
4.捏著鼻子吃蔥	忍氣吞聲（生）。
5.過冬的大蔥	皮乾葉爛心不死。
6.放在筐裡的蔥	難紮根。

#### (六)與「蔥」相關的諺語

諺語	意義
1.裝蔥賣蒜	指假裝糊塗，裝腔作勢。
2.那根蔥那根蒜	比喻地位輕微，不受重視。
3.油菜開花長了蔥	指憑空捏造。
4.飯店裡買蔥	比喻出高價向別人轉讓東西。
5.吃蔥吃蒜不吃薑	比喻不受人激怒。
6.食蔥聰明，食蒜算，食芹菜勤讀書	取其諧音比喻學童吃蔥才會聰明，吃蒜則是會算算數，吃芹菜則能使其勤於學業。

#### (七)類文欣賞

##### 櫻桃鴨（節錄）

焦 桐

上一次吃櫻桃鴨也是在宜蘭，那是妻子最後的家庭旅行。晚餐我們點了一隻烤鴨，有多種吃法：片鴨包三星蔥皮，鴨肉壽司，銀芽鴨肉絲，滋耙櫻桃鴨，白菜煲鴨湯。

服務員用三星蔥麵皮捲起剛片下來的鴨肉，油油亮亮，膚色保養極佳，其蘸醬加了蘋果提味，賦予烤鴨一種清新感；捲餅內另有三星蔥，分白蔥和酥炸兩種。銀芽鴨肉絲特別之處在於加入蘋果絲炒作，相當爽口。鴨肉壽司放在銀湯匙裡，醋飯，起司，鴨肉，鴨皮；微酸，微甜，微鹹，深刻的香，像感情融洽的家庭成員生活在屋簷下。

吃櫻桃鴨不可或缺三星蔥。三星鄉位於雪山山腳下，生長在這裡的蔥，旦夕喝潔淨的蘭陽溪水，地靈蔥傑，唯好山好水好土質能孕育出如此美蔥，細緻，厚實，甘甜，蔥白長，纖維少，清脆滑口。難怪被譽為天下第一蔥。任何餐館只要標榜它使用三星蔥，立刻就像人的頭上出現光環。

蔬菜中，蔥和薑、蒜一直扮演「沒有聲音」的龍套，幫助別的食材變成佳餚，當美味完成，便功成身退，不居功，不搶風頭。然則也不見得總是跑跑龍套，或只當配角，在高明的廚藝下，隨時可以獨當一面。如三星蔥，無論新鮮的白蔥或炸蔥，皆能有效提升鴨的氣質。

我喜愛生長自大地的蔥，有著豐富的表情。青青白白的三星蔥，含蓄蘊藉，充滿生命活力。雖然，有一段時間對我來講，它們的觀賞價值超過食用價值。沒

有人能真正忽略美麗的事物。三星蔥很能表現鄉土風情，在臺灣，它深刻了飲食文化。高明的菜單中，它可以當主角，不是為了健康，純粹是追求美味。

那晚的櫻桃鴨晚宴如夢似幻，也是妻子最後的烤鴨宴。櫻桃鴨在我記憶中一天比一天美味，在我的想像中日益感動人心。我常常追憶太太最後參加的家庭之旅，希望不久能帶著女兒舊地重遊，讓她們多談談媽媽，懷念媽媽，千萬別像爸爸壓抑，要勇敢流淚。

（節選自焦桐臺灣舌頭二魚文化）