



# 焦桐〈珍珠奶茶〉學習單 —— 臺灣滋味 X 人生況味

設計者：淡水商工 陳怡儒老師

## 第一部分：課前練習

### (一) 珍珠奶茶與你的生活記憶

以下是與珍珠奶茶相關的生活場景，你有哪些經驗？在□內打勾。

<input type="checkbox"/>	在手搖飲料店排隊等候	<input type="checkbox"/>	用珍珠奶茶慶祝某個重要時刻
<input type="checkbox"/>	向外國朋友介紹或推薦珍珠奶茶	<input type="checkbox"/>	對珍珠奶茶的某種口味有特別的堅持
<input type="checkbox"/>	在異地喝到珍珠奶茶，感到特別親切	<input type="checkbox"/>	其他：_____

### (二) 珍珠奶茶走向世界

珍珠奶茶如今風靡全球，各國不僅發展出在地化的特殊口味，甚至將珍珠運用在各種意想不到的料理中，一起來看看！

#### 1. 各國的珍奶——你想喝喝看嗎？

珍珠奶茶到了不同國家，業者會融入當地飲食文化，發展出在地特色口味。請閱讀下表後回答問題。

地區	在地特色口味說明
美國	根據 Google Trends 統計，目前美國流行的珍珠奶茶口味排名依序是麻糬、泰式奶茶、香芋、荔枝、蜜瓜，帶有濃厚的亞裔飲食文化色彩。
東南亞	東南亞各國將在地熱帶水果融入珍珠奶茶，如：榴槤、山竹、紅毛丹等。其中馬來西亞的榴槤珍奶以濃郁香氣著稱，甜度普遍也比台灣高，充滿南洋風情。
日本	日本業者將本地茶文化融入珍奶，推出抹茶珍珠奶茶與焙茶珍奶，使用高品質日本茶葉，加上牛奶與珍珠，在維持台灣配方的同時，融入日本獨特的茶香風味。
韓國	韓國業者推出黑芝麻、紫薯等深色系口味，顏色視覺效果強烈，在社群媒體上高度吸睛。部分連鎖店還推出「漸層珍奶」，利用不同密度的液體製造漸層效果，極具視覺魅力。

※看完以上各國口味後，請回答：

最想嘗試	口味：_____ (開放學生回答) 理由：
最難接受	口味：_____ (開放學生回答) 理由：

## 2. 珍奶做成料理——你想嚐嚐看嗎？

珍珠奶茶不只能喝，還能做成各種意想不到的料理！閱讀下表後回答問題。

地點	料理名稱	說明
臺灣	1. 珍奶披薩 2. 珍奶火鍋 3. 珍珠肉燥飯	1. 連鎖披薩店推出「黑糖珍珠奶茶披薩」，以軟 Q 麵團為底，鋪上莫扎瑞拉起司、黑糖珍珠與麻糬，搭配蜂蜜。 2. 號稱珍奶創始店特製高湯搭配精心挑選的茶葉組合，真正以茶入鍋，直接油切，讓湯頭帶有茶香去油膩。 3. 業者自製油蔥珍珠，用古早味肉蔥醬做成珍珠肉燥，Q 彈口感吃起來像是豬皮，取代肥肉，推出珍珠肉燥飯。
日本	1. 珍奶拉麵 2. 珍奶炊飯	1. 東京知名拉麵連鎖店推出珍珠沾麵，湯底以柴魚高湯加入伯爵茶提取物製成，加入大量珍珠，麵條以阿薩姆茶油拌過，最後可加入杏仁牛奶讓湯底轉變成奶茶風味。 2. 許多日本網友自稱患上了「珍珠依賴症」，一天不咬珍珠就渾身不舒服，因此以日本茶泡飯為發想，將珍珠奶茶做成炊飯。
越南	珍奶牛肉麵	越南一家主打臺灣料理的餐廳，推出「珍珠奶茶牛肉麵」強調以鮮奶、紅茶和高湯為基底，調出香而不膩的獨特牛肉麵口感。
美國	珍奶雷根糖	美國零食業者看好珍奶的受歡迎程度蔚為流行風潮，研發出珍奶口味的雷根糖。

※ 看完以上珍奶料理後，請回答：

最想嘗試哪種珍奶料理？	料理：_____ (開放學生回答) 理由：
最難接受哪種珍奶料理？	料理：_____ (開放學生回答) 理由：

3. 珍珠奶茶已在全球超過 60 個國家販售，全球珍珠奶茶市場規模龐大，預計到 2032 年將突破 40 億美元，美國手搖品牌制定 4 月 30 日為「國際珍奶日」，旨在慶祝這款風靡全球的飲品，但當外國人提到珍珠奶茶，第一個想到的仍是「台灣」。你認為讓珍珠奶茶成為台灣的代表的理由是：（多選，亦可自行思考其他原因）

- 珍珠奶茶發源於台灣，就起源本身就是一種身分認同
- 台灣手搖飲料店密度全球最高，而珍奶融入日常生活
- 珍珠是台灣人的在地創造，奶茶則是外來文化的融合
- 珍奶幾乎出現在台灣人生活的每個重要場合與記憶中
- 台灣人出國時，常以珍珠奶茶向外國人介紹台灣特色
- 全球各地有關的珍珠奶茶配方與做法，都源自於台灣
- 其他：\_\_\_\_\_

(開放學生勾選自己認同的原因)

## 第二部分：認識作者

### (一)作者簡介



焦桐（1956-），本名葉振富，研究專長有現代詩、現代散文及飲食文化等；曾任《文訊》雜誌主編、《中國時報》副刊組執行副主任、中央大學中文系副教授，2001年創立了出版社「二魚文化」。

創作文類包括論述、詩、散文及兒童文學。散文多從細微處著眼，文字溫柔敦厚，審查世界又內視良心，亦書寫都市生活、高山田園與現實人生，已出版著作包括詩集《青春標本》、《焦桐詩集：1980-1993》，及散文《在世界的邊緣》、《我的房事》、《暴食江湖》、《臺灣味道》，童話《烏鴉鳳蝶阿青的旅程》，詩作被翻譯成英、日、法文多種在海外出版。編有年度飲食文選、年度詩選、年度小說選、年度散文選及各種主題文選四十餘種。近年來對飲食文化頗下工夫，創辦《飲食》雜誌，並策畫、發表許多飲饌美食的活動及文章，也以食譜形式創作現代詩，於1999年出版詩集《完全壯陽食譜》。他的飲食文學作品不僅描寫了各種美食的製作過程和文化背景，還探討食物與情感、社會、歷史的關係，有著深厚的文化內涵和人文關懷。

（資料來源：桃園文學網站 <https://tylm.tycg.gov.tw/tylm/wSite/ct?xItem=92729&ctNode=38047&mp=1>）

### (二)焦桐作品簡介

書名	作品簡介
 <p>《完全壯陽食譜》<sup>1</sup></p>	1999年出版。書前有張小虹教授所撰之序文〈慾望廚房〉及作者後記，收納〈日出東方〉、〈埋頭苦幹〉、〈毋忘在莒〉等24首。此詩集以食譜形式呈現，每首詩分為「材料」、「作法」、「說明」及「詩」4部份，前兩個部份記載食物由生的素材經過烹煮，轉變成熟食的過程。第三部份的「說明」以諧擬的筆法陳述食物成品所具備的壯陽功能與其政治、文化意涵。第四部份的「詩」則「評論」前述的壯陽功能，以兩性之間的情色愛慾來解構壯陽迷思，再次變化、呈現此道菜的真正滋味，完成食物由原生狀態到烹煮、到具備壯陽功能、再被翻轉為情色的一連串過程。
 <p>《暴食江湖》</p>	2009年出版。焦桐的第一本飲食散文集。長期以來，臺灣散文多偏重抒情，近年則有向虛構發展的傾向，焦桐希望能加強知性的成分，通過這本書，建構臺灣飲食散文的書寫可能，所以全書各篇皆以「論」為題，藉题目的知性、冷靜思索的暗示，開創臺灣散文的向度。內容包括：〈論牛肉麵〉、〈論早餐〉、〈論素食〉等膾炙人口的名文。特別的是，書末還附錄書中所推薦的餐館資訊，兼具文學性與實用性。
 <p>《臺灣肚皮》</p>	2012年出版。與《臺灣味道》、《臺灣舌頭》合稱【臺灣味道三部曲】，是有系統、有目標的書寫。從路邊攤到餐館，從九層塔到小米酒，臺灣人有著來自四面八方不同文化與在地土壤雜交而成的混血肚皮，焦桐在這本書裡以四十篇文章鋪陳這塊土地上的吃食，美好的庶民日常吃食，其背後往往有著動人的故事，耐人尋味。美食家焦桐以數十種食物或食材的名稱作為關鍵字，嘗試一窺臺灣雜揉四海、包羅並蓄的文化面貌。描述其情感記憶與飲食經驗、歷史與文化知識、社會觀察與感悟，展現完整且深入的知識內涵和審美體驗。
 <p>《味道福爾摩莎》</p>	2015年出版。「福爾摩莎」(Formosa)即為美，而要談及「美」，又豈能遺漏這座島上最繁盛的飲食文化？這本書是在【臺灣味道三部曲】及焦桐二十年研究心血架構之上發展，更細膩地修補、增訂成冊。除了細心

	<p>考究文化脈絡、紀錄臺灣小吃滋味的美之外，更透過飲食教育和食品安全等宏闊觀點，思索飲食生態。本書日譯版長居日本暢銷書排行榜。</p>
<p>《為小情人作早餐》</p> 	<p>2020 年出版。焦桐長期倡導「君子近庖廚」的生活哲學，以半輩子的烹煮實踐，在廚房與餐桌之間，細心呵護生命中最重要的人們。「常聽人說，女兒是父親前世的情人；我更覺得，她們是我心靈磁場的指針。」焦桐如此寫道。為小情人做早餐，不只是每日晨間的一個動作，更是他記錄父女生活故事、重建家庭史的方式。是他寫了三十二年，字數逾二十萬字，一道道家常料理，承載著歲月的氣味與情感的重量。</p>

◎綜合上述兩份資料，回答下列問題：

1. 關於焦桐的作者簡介及《完全壯陽食譜》的說明，敘述適當的選項是：

- 焦桐蒐集眾多食譜，並透過詩的介入將食物逐層轉化，最終以情色愛慾顛覆壯陽迷思，體現其以飲食書寫隱含人文關懷
- 焦桐在《完全壯陽食譜》中以壯陽為比喻，用幽默戲謔的筆調嘲諷政治現象，致使其創立的「二魚文化」受到抨擊(《完全壯陽食譜》的核心在於解構壯陽文化迷思，並非以壯陽為喻、也並未「嘲諷政治」、二魚文化也未受到抨擊。)
- 焦桐將 24 道食譜以春夏秋冬為主題，分為 4 部分，目的在於讓讀者能購買當季食材，實際操作料理，兼顧文學性與實用性，(《完全壯陽食譜》的每首詩都有材料、作法、說明及詩的四個部分，並非以四季區分，也並無強調當季食材，本詩強調文化翻轉，而非實用操作)
- 焦桐在書前的序文及書後的後記皆強調飲食的最終意義在於滿足情慾，以此提醒讀者飲食對人體的助益極大(序文為他人所著，且皆闡述飲食最終的意義在滿足情慾或提醒對人體有極大助益)

2. 關於焦桐的作品以及其飲食書寫的特色與企圖，下列說明適當的是：(多選)

- 焦桐不滿足於飲食散文偏重抒情的傳統，《暴食江湖》以「論」為各篇命題，引入知性視野
- 「臺灣味道三部曲」記錄清領、日治及民國三個時期的小吃及歷史，展現其對飲食文化的興趣(「臺灣味道三部曲」指的是三本以臺灣小吃為主題，書寫其情感記憶的書，而非介紹三個歷史階段的小吃。)
- 《味道福爾摩莎》以日文出版，介紹臺灣的日式料理，可見其欲成為世界的飲食作家的野心(《味道福爾摩莎》是寫臺灣的食物，只是翻譯成日文版，在日本出版。)
- 《為小情人作早餐》以料理承載父女三十二年的情感史，顯示飲食始終是焦桐連結記憶的核心媒介
- 每本著作最後皆附錄餐館資訊可知，焦桐認為飲食散文的核心價值在於服務讀者的實際消費需求(只有《暴食江湖》附錄餐館資訊，而且是為了增添實用價值的補充設計，並非說明實用消費才是核心目的。)

(三)名句猜一猜：以下皆是出自焦桐書中的文句，請將下列小吃名稱填入最符合的( )中。

【選項】 茶葉蛋    牛肉麵    豬血糕    番薯粥    肉圓    豬腳麵線    碗粿

1. 人生果然像( **茶葉蛋** )，偶有傷痕與毀壞，像烹煮的茶葉，略帶苦澀；苦中帶甘，苦中作樂。微笑中閃著淚光。
2. 麵線是一種極細的麵條，象徵著細水長流；細水長流的意思那麼美，流動著那麼多祝福。尤其

是（ **豬腳麵線** ），面對厄運時吃一碗，坦然正視悲哀，無奈，陰霾，表示對未來還充滿對幸福的渴望，繼續糊塗做人。

- 3.無論（ **碗粿** ）的餡料、米醬如何變化，無論南北味道殊異，總是用一圓形的陶碗盛裝著，保溫又透氣，在台灣小吃中形象非常鮮明，那圓形的外觀，象徵圓滿。」
- 4.（ **番薯粥** ）是粥中之質樸者，一介布衣的樣子。它很隨和，很坦白，很善良，可以簡單搭配豆腐、蛋、醬菜，也可以豪華到有魚有肉有鮮蔬。貧困的年代喝粥，令粥顯得寒磣；小康時吃粥，總是帶著閒適感、謙遜而健康的暗示。
- 5.由於剛從油鍋中撈起，從皮到餡都非常燙，在急嘗美味和燙傷嘴的邊緣，忽然領悟爽快和危險住得這麼近，喔，人生有許多時候真的像在吃（ **肉圓** ），躁進不得。

## 延伸寫作練習

◎請從台灣小吃中選擇一種，仿照上述焦桐所作之第 1 句或第 4 句的寫作手法，以譬喻法來描述一道台灣小吃。

**第 1 句例句：**人生果然像蚵仔煎，沒有固定的形狀。蛋液攤開，邊緣焦脆，中心卻還軟嫩；甜醬淋下，甜中帶鹹。我們也是這樣被煎炙、被翻覆，最後成了自己的樣子。

**第 4 句例句：**豆花是甜點中之溫柔者，一襲白衣的樣子。它很包容，可以素淨只加糖水，也可以熱鬧堆滿花生、芋圓、紅豆。冷的清爽，熱的暖心。

仿作寫作手法：第 \_\_\_\_\_ 句

（開放學生回答）

## 第三部分：課文剖析（文本節選自技高翰林版第一冊）

### 第一大段段旨：介紹珍珠奶茶的發明與變化。

臺灣人在一九八〇年代發明了珍珠奶茶：冰紅茶摻入牛奶、糖，再加上粉圓。四十年來，形式變化甚微，倒是增添了不少口味，作為基底 ❶ 的茶品也多了綠茶、各式花茶和熱飲。

### 第二大段段旨：描述珍珠（粉圓）的製作材料和方法及相關產品。

珍珠就是大顆的粉圓，乃黑糖漿、地瓜粉或木薯 ❷ 粉再製；傳統製法是地瓜粉和水拌勻，再搓揉成粒狀，然後以篩網篩出即成。後來發展出的同類產品還有「青蛙下蛋」、「波霸奶茶」。

### 第三大段段旨：奶茶的歷史起源、養生功效及清代皇室對奶茶的敬重。

奶和茶的結合可能起源於唐代。當年文成公主 ❸ 下嫁松贊干布 ❹，帶去茶葉，傳授當地人烹茶技術，並用牛奶、羊奶熬煮茶葉，據說他們愛死了這種清香美味的奶茶，已經到了「寧可三日無糧，不可一日無茶 ❺」的地步。

不僅美味，其中還存在著養生的道理。中醫觀點認為奶茶能解腥去膻 ❻、清內熱。北方的游牧民族長期吃肉，體內維生素和無機鹽 ❼ 不足，導致營養失調、消化不良；喝奶茶剛好可以

緩解這些現象。

清代的皇室祭祀，都要奉一碗奶茶來表示敬意。宮廷筵席還把賜奶茶作為隆重的禮儀制度。為了敬重奶茶，乾隆皇帝有一只白玉鑲紅寶石的奶茶碗，專門在重要筵席上自己喝奶茶或賜奶茶用的；這只碗使用完美無瑕的和闐玉 ㉓ 製作，在碗外壁近底部和圈足 ㉔ 表面，錯飾 ㉕ 金片的花草，並用紅寶石嵌成花瓣。

❶ 基底：主要的成分。

❷ 木薯：又稱「樹薯」，可供食用或製粉，並為酒精及味精之主要原料。

❸ 文成公主：唐太宗的宗室女（？～西元六八〇），篤信佛教，貞觀十四年嫁吐蕃（今西藏）國王棄宗弄贊。

❹ 松贊干布：即棄宗弄贊（西元六一七～六五〇），唐時吐蕃國王。慷慨有雄才，對該族宗教、文化貢獻很大。

❺ 寧可三日無糧不可一日無茶：藏語俗諺，表示對茶的熱衷。

❻ 膾：同「羶」。羊身上的臊味。

❼ 無機鹽：即礦物質，用以維持正常生理作用。

㉓ 和闐玉：崑崙山北麓和闐所產的美玉。

㉔ 圈足：器物底部接觸放置面的部位，成一圈形而得名。

㉕ 錯飾：鑲金或塗金的裝飾。

1. 從第一段到第三段中，可以知道珍珠奶茶需要哪些材料：（多選）

地瓜粉     茶葉     糖     無機鹽     薰衣草

2. 根據第三段，從哪些面向說明奶茶的重要性？請歸納至少兩點。

答：（參考答案）

（1）歷史文化：起源於唐代並傳入西藏

（2）養生功能：可解腥去膾、調節營養

（3）禮儀地位：清代皇室祭祀與筵席的重要飲品

3. 作者在第三段提到游牧民族飲用奶茶，其主要目的是：

表現家族地位與能力

解決營養與消化問題（從「長期吃肉→營養失衡→奶茶改善」進行因果推論）

強化宗教信仰與儀式

提升其飲食文化地位

4. 下列關於奶茶起源及相關歷史紀錄的敘述，適當的是：（多選）

奶茶的發明可溯源於唐代的文成公主

奶茶是於 1980 年代由臺灣人發明而來（1980 年代臺灣人發明的是珍珠奶茶）

北方游牧民族將奶茶視為醫療之藥物（本段以中醫觀點說明奶茶對於游牧民族的健康有幫助，並未提及游牧民族將奶茶視為藥物）

奶茶是為清代皇室祭祀時的重要祭品

乾隆精緻的奶茶碗見其對奶茶的敬重

#### 第四大段段旨：珍珠奶茶的製作過程與美味關鍵。

「我的馬丁尼用搖的，不用攪的」（“I want martini shake, not stirred”），好萊塢電影 007 情報員以這句經典臺詞表露品味，他身邊隨時圍繞著性感美女，大概是天下男人的偶像了。珍珠奶茶就是用搖的，不能隨便亂攪和。我愛看業者用雪克 ㉖ 器搖茶，動作瀟灑帥氣，帶著表演性質，總覺得像一種舞蹈。

既是粉圓、奶茶連袂 ㉖ 演出，美味關鍵主要在兩者的品質，奶茶須新鮮香醇，避免用奶精、糖精；粉圓的口感講究彈勁，不可黏稠，更不可摻加人工合成塑化劑 ㉗。

珍珠奶茶的前身是泡沫紅茶，以中國醫藥大學斜對面的「雙江茶行」為佳，其泡沫紅茶、水果紅茶都讚。店家每次用小桶沖泡紅茶，怪不得珍珠奶茶能有獨特的茶香，現泡現賣。

#### 第五大段段旨：珍珠奶茶在國內外的流行及發源地的爭議。

珍珠奶茶是臺灣年輕人生活中不可短缺的冷飲，街巷隨處可見店家，夜市也不乏攤販。可惜它不適合我這種血糖偏高的肥仔，我只好假裝不喜歡喝。從前有一個同事每天要喝兩大杯這類飲料，奇怪竟能保持身材，只能嫉妒他天賦異稟了。

我在上海、澳門看到臺灣的珍珠奶茶也大受歡迎，忽然升起榮耀感，一種奇怪的認同感。如今珍珠奶茶已風行亞洲、歐洲、美國甚至中東國家；倫敦蘇活區 (SOHO) 珍珠奶茶店「Bubbleology」生意興隆，其原料、包裝都來自臺灣，老闆 Assad 熱愛臺灣文化，自謂是臺灣養子。

臺中市「春水堂」說他們是珍珠奶茶的發源地，臺南「翰林茶館」負責人涂宗和說他才是珍珠奶茶的發明人。可惜這兩家店當初都未申請專利，就像臺中「太陽堂」太陽餅，全世界賣太陽餅的都可自稱太陽堂本店。

❶雪克：英文 shake 的音譯，搖，調製飲料的專門用語。

❷連袂：比喻共同動作。

❸塑化劑：或稱增塑劑、可塑劑，是一種增加材料的柔軟性或使材料液化的添加劑，並非合法的食品添加物。

❹天賦異稟：天生的資質特優，超出於尋常。

❺倫敦蘇活區：位於倫敦西區，有劇院、咖啡館、餐廳、酒吧和俱樂部，提供各式餐飲、消費、娛樂的選擇。

5. 作者引用 007 情報員的臺詞，其主要作用是：

- 說明馬丁尼雞尾酒的暢銷與原因
- 強調飲品製作方式與品味的關聯
- 批評好萊塢電影的誇張表演手法
- 描述情報員的生活品味與價值觀

6. 關於珍珠奶茶的製作方法與美味秘訣，敘述適當的選項是：

- 珍珠奶茶應用攪拌方式調製使材料均勻(珍珠奶茶「用搖的，不能隨便亂攪和」)
- 用大量的水沖泡茶葉才能產生獨特茶香(用小桶沖泡紅茶，怪不得珍珠奶茶能有獨特的茶香)
- 製作粉圓時，不得加糖，口感才能彈勁(只提及不得在粉圓中加入塑化劑，未提及不能加糖。)
- 不添加奶精及塑化劑，奶茶才能新鮮香醇

7. 根據文本，作者為何強調「珍珠奶茶就是用搖的，不能隨便亂攪和」？請說明其原因。

答：(參考答案) 因為用雪克器搖茶能讓飲料均勻融合，並呈現出表演性與美感，強化飲用的品質與視覺享受。

8. 以下人物對於珍珠奶茶的看法，敘述適當的選項是：(多選)

- 007 情報員：認為製作珍珠奶茶的過程就像在跳一支瀟灑帥氣的舞蹈(是作者認為)
- 作者同事：認為珍珠奶茶中的糖分過高，對想要維持身材的人相當不利(作者同事每天都喝兩大杯珍珠奶茶，卻能維持身材)
- 作者：在國外看到代表臺灣文化的珍珠奶茶受到眾人喜愛，會感到驕傲
- Assad：身為倫敦珍珠奶茶店老闆，期望各國都認識並喜愛臺灣飲料文化(並未提及其期待各國認識及喜愛，只描述他熱愛臺灣文化。)
- 涂宗和：身為臺南翰林茶館的負責人，表示珍珠奶茶是他所發明而來

9. 關於珍珠奶茶發源地的爭議，下列最符合作者的觀點的是：

- 已有明確歷史證據，足以證明發源地
- 發源地之爭議，源自文化差異與界定
- 因未申請專利，導致難以界定發明者(以「太陽餅」作比喻，指出未申請專利導致歸屬模糊)
- 珍珠奶茶起源於海外，國際身分難定

## 第六大段段旨：從珍珠奶茶中的添加物問題延伸至食安問題皆對消費者的健康造成影響。

我不在乎誰發明了珍珠奶茶，只在乎誰認真泡茶？在乎誰老老實實製作？由於地瓜粉或木薯粉，都不能令粉圓產生彈牙的嚼感，大部分商家遂添加人工合成塑化劑。

市售奶茶多含香料、增稠劑等添加物，也漸漸以人造奶精取代鮮乳，奶精含反式脂肪酸<sup>㉔</sup>，奶味濃郁；那是一種娛樂食物（eatertainment）。娛樂食物多含高熱量、高脂肪、高鹽，這種東西很狡猾，從不呈現食物的原味，念茲在茲<sup>㉕</sup>僅僅是要添加什麼，以全方位滿足人們味覺的快感。像習慣欺瞞的人不會講出真誠的話，當味覺被香料和增稠劑欺瞞慣了，就再也難以接受誠懇而美好的味道。

許多食品加工業者、餐館為了追求最大利潤，罔顧後果的降低成本，竟在飲料、食品中摻入塑化劑。新聞爆發後，我憤怒難抑，鬱悶難紓。我的長女今年24歲，她已經吃了24年的塑化劑；我的么女今年12歲，她吃了12年的塑化劑。甚至連感冒發燒時，醫生總是建議：給她喝運動飲料。我不敢想像這些毒物如何毒害她們的身體。黑心商人的事業越做越大，我們的健康越來越糟。

## 第七大段段旨：食品價格與安全須具備合理性。

食品價格無所謂昂貴或便宜，端視它合不合理。諸如用化學藥劑促長的香菇，3個月即可收成；以自然農耕法<sup>㉖</sup>培育的香菇需費時12個月才能收成，它們的價格豈能一樣？兩者間的風味、營養、安全當然也迥異<sup>㉗</sup>。

網友有時會罵頂級餐館賣得太貴，其實應該考慮的是合理與否；頂級餐館的獲利，往往遠不如一般連鎖餐館。形式是最容易模仿的，低級餐館往往以廉價食材模擬了高級餐館的形式，再用相對較便宜的價格招徠<sup>㉘</sup>不察的顧客；同樣是供應套餐，都有沙拉、前菜、湯、主菜、甜點、飲料，各家餐館呈現的每一種食材、每一個細節卻都存在著極大的落差；吾人學習飲食之道，無非是學習知味辨味，理解食物及其操作。

**㉔反式脂肪酸**：一種不飽和脂肪酸，會升高成分不佳的壞膽固醇，增加罹患心血管疾病（如動脈硬化、心臟病等）的風險。

**㉕念茲在茲**：指對某人或某事牢記在心，念念不忘。

**㉖自然農耕法**：指不施用農藥或化學肥料，以天然資材防蟲與制菌的耕作方法。

**㉗迥異**：不相同。

**㉘招徠**：吸引招攬。

10. 作者將「娛樂食物」比喻為「習慣欺瞞的人」，其用意是：

- 表達食物違背本質消費者應該避免加工食品
- 強調食物透過添加具有欺騙消費者的能力
- 說明食品追求味覺刺激而受外觀價值的欺騙
- 指出飲食文化經過多方混合所產生的多樣性

11. 文中提及「黑心商人的事業越做越大，我們的健康越來越糟」下列關於作者所關心的食品安全的敘述，適當的是：（多選）

- 作者擔憂商家為了使粉圓更彈牙，所添加的塑化劑毒害身體
- 作者發現市售奶茶以含反式脂肪的奶精取代鮮奶，危害健康
- 作者認為珍珠奶茶是種娛樂食物，高熱量、充滿香精，不建議飲用（作者並未認為珍珠奶茶為娛樂食物而不建議飲用，而是擔憂人們因為娛樂食物而無法接受真正的自然味道）
- 作者憂心人們的味覺被香料給破壞，致使出現「味覺喪失」之症狀（文中並未提及該症狀）
- 作者支持以不施用農藥或肥料的耕作方法，以栽種出較健康的食物

12. 文章以「香菇」為例說明食品「合理價格」的概念。以下是作者認為判斷食品價格是否合理應考量的因素是：（多選）

- 原料的生產方式    餐廳裝潢與擺盤    生產成本與品質  
廚師是否曾獲獎    食物營養與安全    服務態度的展現

13. 作者提及：「吾人學習飲食之道，無非是學習知味辨味，理解食物及其操作」。請結合文章內容及個人生活經驗，提出至少二項你認為可以具體實踐「知味辨味」的做法，並說明每項做法如何呼應文章中的觀念。

(開放學生回答)

參考答案：

- (1) 購買前閱讀食品標示——文章指出市售食品多含香料、增稠劑與人工奶精，養成閱讀成分標示的習慣，可辨別食品是否過度添加。
- (2) 選購有機的天然食材——作者以自然農耕香菇為例，說明生產方式影響風味與安全。選擇來源清楚的食材，是理解「食物及其操作」的基礎。
- (3) 少吃娛樂食物，品嚐食材原味——作者指出味覺被人工添加物馴化後，就難以接受真實的食物風味。有意識地減少刺激性食物，有助於重新培養對天然食材的感受力。
- (4) 學習基本烹飪，親自操作食材——「理解食物及其操作」不只是消費者的選擇，也包括動手做的過程。烹飪可以讓人直接認識食材原貌，而非只接觸加工後的成品。
- (5) 選擇信譽、品質良好的店家——作者推薦「雙江茶行」製作珍珠奶茶的方式較能維持良好品質。
- (6) 關注食品安全相關新聞訊息——作者提及在新聞上看到業者為了降低成本摻入塑化劑的問題，多關心才能提高自身食品安全意識。

### 第八段段旨：總結珍珠奶茶的獨特魅力及其美好的口感。

珍珠奶茶之發明，表現一種粉圓與奶茶的搭配美感，這類例子不少，諸如泡菜與臭豆腐，油條與豆漿，大蒜與香腸，米酒之於四臣湯<sup>❶</sup>、五味醬之於章魚……

優質的珍珠奶茶，上面總是一層綿密的奶泡，同時表現茶香和奶香，兩者又能快樂的平衡。它取悅味蕾如同一場優美的舞蹈。粉圓徜徉<sup>❷</sup>在茶湯中，吸吮入嘴，輕柔撫觸舌尖，滑動，像舌頭之外另一個舌頭。每一顆粉圓溜進嘴裡都像一次甜蜜的吻。

❶四臣湯：即「四神湯」，一般以芡實、蓮子、淮山、茯苓燉煮豬肚而成。

❷徜徉：安閒自在的徘徊。

14. 作者運用多種寫作手法來呈現珍珠奶茶的美妙滋味，下列分析適當的是：（多選）

- 以觸覺及擬人描寫粉圓 Q 彈、滑動於口腔的口感  
以對比手法凸顯粉圓與奶茶的搭配勝過油條與豆漿(以類比手法強調粉圓及奶茶如同其他食物一樣，完美搭配)  
以親吻為喻，描述品嚐到粉圓滑入口中時的愉悅感  
以視覺為主要寫作技巧，呈現珍珠奶茶的獨特外型(未呈現獨特外型)  
以誇飾手法呈現奶茶綿密奶泡的美味超越所有小吃(未使用誇飾手法，也並未強調其超越其他小吃)

15. 作者描寫粉圓「像舌頭之外另一個舌頭」，此句強調粉圓的何種特質？請說明。

答：（參考答案）強調粉圓的滑順、柔軟與彈性，帶來細膩而親密的口感體驗。

16. 作者在文末提及：「珍珠奶茶之發明，表現一種粉圓與奶茶的搭配美感，這類例子不少」，並列舉多種組合。請從你的飲食經驗中，舉出一組文章未提到的食材搭配，說明這兩種食材各自的特色，以及搭配在一起時為何產生比單獨食用更好的效果。

(開放學生回答)

第四部份：延伸閱讀

※題組一：閱讀下面文章及圖表，回答下列問題。

甲、

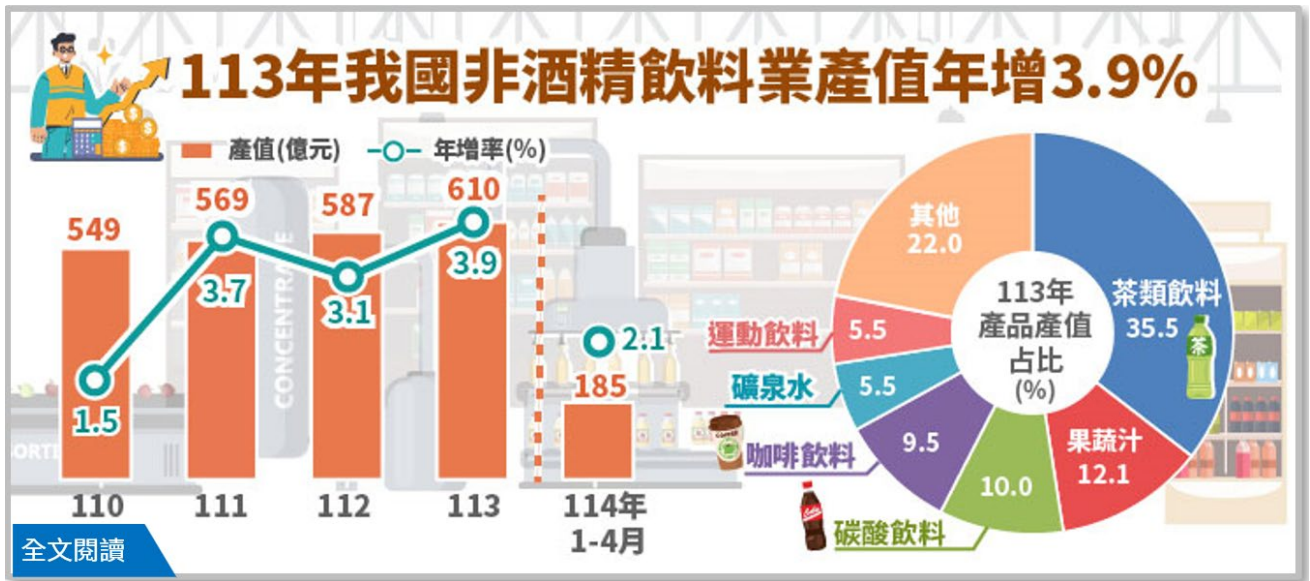


圖 1 110-114 年我國非酒精飲料業產值

乙、

根據經濟部統計處調查結果顯示：

1. 非酒精飲料業工廠主要集中在高雄市、新北市及桃園市：涵蓋茶類飲料、運動飲料、礦泉水、碳酸飲料、果疏汁、咖啡飲料、其他非酒精飲料等產品。資料顯示，112 年非酒精飲料業共 336 家，主要以高雄市 55 家最多，其次為新北市 43 家，桃園市 41 家及臺中市 31 家分居第 3 名、第 4 名。

2. 近年我國非酒精飲料業產值呈穩定成長：我國非酒精飲料業在手搖飲店及咖啡店的高度競爭環境中，受惠先天包裝飲料便利性的優勢，加上廠商在無糖、無人工添加物等健康訴求風潮下，持續研發新品吸引消費者，近年產值穩定成長，113 年產值達 610 億元，續創歷史新高。

3. 依產品類別觀察，因國人受茶文化深遠影響，加上業者持續研發各種風味等創新產品，帶動近年茶類飲料產值穩定成長，113 年產值 216 億元，占比 35.5%；果疏汁因業者推陳出新，加上國內餐飲業景氣熱絡，帶動果疏汁需求增加，113 年產值 74 億元，占比 12.1%；碳酸飲料因業者推出無糖氣泡水、高纖氣泡飲、低糖汽水等多樣化品項，加以強調添加電解質、維他命 B 群、膳食纖維等碳酸飲料皆頗受消費者青睞，致 113 年產值 61 億元，占比 10.0%，年增 3.5%；咖啡飲料則受現煮咖啡衝擊，近年產值多呈負成長，113 年產值 58 億元，年減 0.5%，占比下滑至 9.5%。

(資料來源：經濟部 統計處

[https://www.moea.gov.tw/Mns/dos/bulletin/Bulletin.aspx?kind=9&html=1&menu\\_id=18808&bu11\\_id=16643](https://www.moea.gov.tw/Mns/dos/bulletin/Bulletin.aspx?kind=9&html=1&menu_id=18808&bu11_id=16643))

1. 根據圖 1，關於我國非酒精飲料業產值之變化，下列敘述適當的是：

- 113 年產值 610 億元是近年來最高
- 114 年產值僅 185 億元，是最低點(114 年數據僅統計到 4 月，無法得知)
- 110 年到 114 年整體產值不斷下降(數據由 549→569→587→610，逐年增加，為成長趨勢)
- 110 年到 114 年整體產值持續上升(114 年數據僅統計到 4 月，無法得知)

2.根據 113 年各類產品產值占比圖，下列最符合臺灣飲料市場特徵的敘述是：

- 茶類飲料為主要消費類型
- 各類非酒精飲料產值相等（各類占比差異明顯，非平均分布）
- 運動飲料產於遠高於咖啡（咖啡 9.5%，運動飲料 5.5%）
- 對於果蔬汁的喜愛度極低（果蔬汁占比 12.1%，非最低）

3.根據甲圖與乙文，關於國內非酒精飲料購買情狀，敘述適切的選項是：（多選）

- 全國縣市中，高雄市購買非酒精飲料的消費金額最高，最喜歡喝飲品（從乙文僅可得知高雄市的非酒精業工廠為全國最多）
- 國人相較於包裝飲料，更喜歡購買手搖飲，因為攜帶便利且價格實惠（從乙文可見包裝飲料與手搖飲店、咖啡店皆在飲品市場中佔有一席之地）
- 消費者偏好無糖、無人工添加物的飲品，廠商為符合需求，研發新品
- 健康意識抬頭，導致碳酸飲料於 113 年產值僅有 5.5%，不受國人青睞（業者推出強調添加電解質、維他命 B 群、膳食纖維等碳酸飲料皆頗受消費者青睞，且產值占 10%）
- 國人較喜愛現煮咖啡，致使包裝好的咖啡產值為所有飲料中唯一下滑

※題組二：閱讀下面文章，回答下列問題。

大專聯考又落榜，我找了一份送報夫工作，每天清晨騎腳踏車從九如路騎到高雄三多路加工出口區旁派報，再挨家挨戶送報。

送報到四維路，已經十分口渴，我習慣在高雄師範學院旁的冰果室喝木瓜牛奶，像意志的加油站，又元氣充沛地上路。大專聯考國文科的作文題目一直迴旋在腦海里翻攪。我不能放棄，無論如何勞其筋骨也要上大學。

一日近午時分，我快步奔上四樓送報，下樓乍遇一個凶惡的中年男子揮棍相向，邊打邊罵我搶了他的送報地盤；很懊惱當時習柔道、跆拳道不精，挨了那麼多棍才踢中他要害。在街頭打了一架，是五福路上一杯透涼的木瓜牛奶，才冷靜了澎湃的怒火。

木瓜牛奶普遍為臺灣人的飲料，商店皆售有工廠生產的盒裝品，城鄉的冰果店則喝現打的，好味道諸如花蓮「木瓜牛奶總店」、霧峰「木瓜牛乳大王」、高雄「牛乳大王」等，奇怪的是大家都歡喜標榜大王，殊不知此物帶著女性氣質，奶泡的柔滑，木瓜的甜美，和兩者結合之後的香，濃，醇，綿，透露新鮮氣息，在在令人迷戀。

美味的關鍵在食材，必須用鮮奶，絕不可以奶精取代，並選用優質木瓜；各種材料的比例拿捏也影響口感。市售木瓜牛奶除了兩種主料，都會添加砂糖或煉乳、水、冰。木瓜進果汁機攪拌時需加碎冰，一方面有助風味，二方面降溫；因果汁機快速運轉時會升溫，不免破壞了水果的口感和維生素。

當牛奶遇見水果，往往能融合出美味，諸如西瓜牛奶、草莓牛奶、芒果牛奶、香蕉牛奶、酪梨牛奶、水蜜桃牛奶等等，可沒有任何水果能像木瓜邂逅牛奶般適配。木瓜、牛奶都美味，兩者在一起是恩愛的結合，濃情蜜意般，有相乘的效果。

它的味道鮮活了空氣，芳香從果汁機的翻攪聲中傳揚。新鮮的東西易變質，現打的木瓜牛奶須儘快喝完，否則會釋出苦味。彷彿帶著珍惜青春時光的象徵。

我不會像想念木瓜牛奶那樣想念青春歲月，青春固然美好，卻不免太衝撞，叛逆，火爆，憂鬱，成長的路程太曲折，太多考試來攪擾。

（節選自焦桐《味道福爾摩莎·木瓜牛奶》）

1. 根據上文，分析作者在不同的遭遇及心情之下，木瓜牛奶對作者的作用：

	地點	作者當下遭遇與心情	木瓜牛奶的作用
第一次	高雄師範學院旁的冰果室	◎遭遇：（連日送報）、聯考落榜 ◎心情：（疲憊）、備考聯考的鬥志高昂	意志的加油站，補充元氣
第二次	（五福路）	◎遭遇：因送報地盤爭奪而與人打架 ◎心情：（憤怒）	（撫平情緒）

2. 關於木瓜牛奶的製作方法與美味秘訣，敘述適當的選項是：

- 作者認為盒裝的木瓜牛奶較美味，因為加入的砂糖或煉乳比例較適當(作者認為木瓜牛奶是臺灣普遍的飲料，有盒裝也有現做的，並未比較兩者優劣)
- 木瓜牛奶要有柔滑的奶泡，因此細心的女性製作的較為香、濃、醇、綿(並未提及女性製作的較美味，是將木瓜牛奶的美味比喻成女性氣質)
- 木瓜牛奶必須用鮮奶，木瓜則無固定標準，因為臺灣木瓜的品質皆優良(必須選用優質木瓜。)
- 現打的木瓜牛奶需加入碎冰，如此增添風味，亦能保持木瓜口感及維生素

3. 文章末段寫道：「我不會像想念木瓜牛奶那樣想念青春歲月，青春固然美好，卻不免太衝撞，叛逆，火爆，憂鬱，成長的路程太曲折，太多考試來攪擾。」關於作者對青春的態度，下列敘述適當的是：

- 對青春充滿深切懷念，認為那是人生最美好的時光
- 以木瓜牛奶象徵青春，認為兩者同樣甜美值得回味
- 承認青春時光的美好，亦知曉生命有其苦澀與曲折(作者用「固然美好」承認青春的可貴，卻接著以「卻不免……」轉折，列出衝撞、叛逆、憂鬱、曲折等負面經歷，說明自己不會「像想念木瓜牛奶那樣」去浪漫化青春。這是一種成熟、冷靜、甚至帶有釋然的回望，而非單純懷念或否定。)
- 感傷消逝的青春時光，深陷痛苦回憶與考試的歷難

4. 關於上文的寫作技巧，敘述合宜的是：（多選）

- 以個人的生命經歷作為引線，將自身記憶與飲食書寫自然融合
- 採順敘法，記錄幼年、求學及成年階段的生命經驗，結構嚴謹(未記錄幼年階段，且文章並非完整的時間順序敘述，青春回憶段落後即跳入知識性說明，結構是「回憶+知識」交錯，非線性鋪陳。)
- 運用轉化中的擬人手法，呈現木瓜與牛奶之間的搭配相當美味
- 以味覺、嗅覺、聽覺與觸覺等多種手法摹寫木瓜牛奶的色香味(並未使用聽覺)
- 採第三人稱全知觀點，客觀描述臺灣各地木瓜牛奶的文化現象(全文使用第一人稱「我」，並非第三人稱客觀描述文化現象。)