

國文科

試題：46	答案：A
<p>閱讀下文，回答 46~47 題</p> <p>天色粉青，陽光油黃，微風拂來豌豆花香，烏鶯捲著軟舌在樹上引吭，寶石紅的漿果在手心顫動，<u>倫敦</u>的夏天美得像個夢。剝下一粒覆盆子放進嘴裡，甜嫩清酸了無渣痕，更像吃下一口夢，然而夢是鬆的，沒有這麼緊實強烈的氣味，那是比香更稠的豔，像吞下一坨胭脂水粉暈染在頰腔，滿口豔光，照得臟腑熠熠生輝。</p> <p>覆盆子宜鮮啖，雜以各色漿果拌優酪或鮮奶油，是<u>倫敦</u>夏日最討喜的家常甜點。舊日流行覆盆子醋，<u>梅寶</u>的祖母教過我，把覆盆子榨汁加白酒醋和糖漿煮成，兌水加冰後當冷飲，可治胸悶喉嚨痛等暑熱雜症，這大概是<u>英國</u>的涼茶吧。</p> <p>但我寧願喝洛神花茶消暑，覆盆子還是拿來做派，做水果塔，作起司蛋糕，做醬汁配煎鵝肝，但我絕不用它做果醬，因為覆盆子吹彈可破，並不適合製醬，尤其是那股豔光纖巧飄忽，經不起折騰熬煮，即便色味依然香美妍麗，然則失了魂黯了光，變得和櫻桃醬草莓醬沒什麼兩樣，暴殄又冤枉。</p> <p>覆盆子常見於溫帶，出沒於細糕美點和骨瓷杯盤之間，行跡旖旎浪漫，加以雍容典麗頗具<u>歐洲</u>神韻，我一直以為它是西洋貨，只是納悶 <u>raspberry</u> 怎會譯成這麼土的中文名。有天閒翻<u>草本</u>，乍見覆盆子赫然在列，原來早在兩千年前中國就有此物，再去尋索其他資料，發現覆盆子確是正宗土炮，原產於<u>東亞</u>，中世紀才傳入<u>歐西</u>，覆盆子不是譯名，是道地土名，從<u>爾雅</u>的「<u>藟盆</u>」演變而來。</p> <p style="text-align: right;">（節錄自<u>蔡珠兒</u>〈覆盆子〉）</p> <p>依據上文，下述對於覆盆子的描述，何者正確？</p> <p>(A) 它不可當治喉嚨痛的藥用，但可製成醋，把它榨汁加上白酒醋和糖漿煮成，兌水加冰後，可當冷飲喝</p> <p>(B) 覆盆子，可做成醬汁配煎鵝肝</p> <p>(C) 覆盆子宜放冰箱久藏，可雜以各色漿果拌優酪或鮮奶油，作為夏日的甜點</p> <p>(D) 覆盆子是西洋貨來著，洋名喚作 <u>raspberry</u></p>	
考生疑義：	命題教授回覆：
B	<b>B</b>
<p>說明：</p> <p>1. 答案誤植為 A</p> <p>2. <b>本題答案更改為 B</b></p>	