

非選擇題（共一大題，占 25 分）

說明：本部分共有一大題，請依各題指示作答，答案必須寫在「答題卷」上。

作答使用筆尖較粗之黑色墨水的筆書寫，且不得使用鉛筆。若因字跡潦草、未標示題號、標錯題號等原因，致評閱人員無法清楚辨識者，恐將影響成績。

一、

也許是當頭棒喝，也許本就是強弩之末。總之在那年，我離開了耕耘多年的工作領域，脫去成為誰、為組織代言的社會期待，才發現硬殼之下的自我蒼白、脆弱、混沌、潰不成形。靈魂若有形狀，那時候的我，恐怕是一灘泥濘。

……從小反應不算敏捷，手腳粗魯，原以為自己會害怕高速運轉、無法控制之物，然而四年前的第一堂課，利利大師那句「拉坏的第一步是『定中心』，這是最基礎也最困難的一步。」卻直叩腦門，示現了生命的奧義，對於那段日子處於身心狀態失序、茫然的我，如厚厚的卷積雲層裡透出一道天使靈光，懇切地提醒萬物同宗的道理。

於是自那晚起，我便沉浸於陶土世界當中，起初只是模仿利利大師的樣子，笨拙地將土固定在轉盤上，腳踩踏盤與手施力的速度卻總不協調，土團在轉動瞬間被扭斷、揉爛甚至拋飛出界，一次又一次地在萎靡而無法成型的濕軟土團中苦惱，只得適時放下頻頻起身，重新清理機臺上的殘土，刮乾之後，更換練好的土塊，再從頭來一遍。有時坐在兩側的「高手」太多，見他們快速拉坯成型，乾淨又充滿流線的坯體均勻輕薄，突顯出我滿身滿手泥漿的窘境，心中不免微微羞赧。然而面對著我好不容易拉出成型的粗醜坯體，利利大師總笑著肯定說：「很好啊，熟練以後反而想做還做不出歪的呢！」調笑之間，幾度舒緩了我對自己的否定。「其實最重要的不是做得多輕、多薄。」利利大師意味深長地說：「拉坏到最後，重要的是作品能不能看得到過程。」

就這樣從「定中心」為起點，開始一次又一次設定土坯進步的目標，不追求器物形式的花樣，而是不斷回到初心去檢視。

時值農曆年節過後，再踏進教室時，拉坏機後方的白牆貼了張紅紙，兩字「心正」磊落地映入眼簾，在午後窗外光影斜映之下，像是破題又像提醒。我望著它微微地笑了，一如往常地拿起固定重量的土塊，拍黏土機、輾輪旋轉、溼土拉高、壓平、定中心、開洞、塑型……俯下身潛入無邊的創造之境，一次又一次更篤定地靠近自己。

想起電影《日日是好日》，在樹木希林最後的身影之中，以茶道的學習對照做陶，那句話不斷在拉坏機快轉的土塊中伸展出來：「不要用頭腦去記，而是身體自然而然然的動作。」舀水沖茶是如此，捏陶塑型也是如此。細緻地體會每一天的滋味，每一塊土塊的溼度，專注於當下每一刻——「心正，當一切的基礎」，這便是製陶教我的首要之事。（節錄改寫自張卉君《逃逸路線》）

請分項回答下列問題：

問題（一）：製陶的過程中，最困難也最基礎的起點是「定中心」，而作者在認知到這點後，在拉坏時還遇到了哪些困難？

文長限 80 字以內（至多 4 行）。（占 4 分）

問題（二）：張卉君在面對人生重大的轉折時，逃逸到陶土世界中，在一次次地失敗與重塑中，拾起、拼湊破碎的自己，獲得重新出發的力量。歐陽脩、范仲淹與柳宗元，在面對革新失敗而遭貶謫的打擊之下，懷著抑鬱複雜的心情面對接下來的人生，嘗試在自然中尋得慰藉心靈的可能。無論是古代還是現代，每個人都不可避免地會有屬於自己的課題，可能是意外的發生、兩難的選擇或艱難的目標等。請以「與_____間的心靈對話」為題，結合自身生命經驗，說明當生命中「某件重要事件」發生時，你如何從與「某件事物」的對話獲得重新振作的動力或豁然開朗的感悟？文長不限。（題目底線內不可填入人物）（21 分）

注意：①：手寫卷除特別規定外務必使用黑色墨水，筆，不得使用鉛筆，違者扣該科成績2分。
注意：②：未於規定位置填寫班級、座號、姓名者，成績扣5分。
題目卷1張，面1張，答案卷1張，面1張。

[illegible]

高雄市立鼓山高中113學年度第二學期第一次段考高一國寫卷(題答)

第一 大 題 作 答 區

	姓名：	座號：	班級：
--	-----	-----	-----

注意：1 限在作答區範圍內作答，本作答區共 938 格
2 請由右至左直書作答

[illegible]

3/3

第二頁

[illegible]

「國語文寫作能力測驗」試題

甲

曾先生特愛和我講故事，說南道北，尤其半醉之際。曾先生嗜辣，說這是百味之王，正因為是王者之味，所以他味不易親近，有些菜中酸甜鹹澀交雜，曾先生謂之「風塵味」，沒有意思。辣之於味最高最純，不與他味相混，是王者氣象，有君子自重之道在其中，曾先生說用辣宜猛，否則便是昏君庸主，綱紀凌遲，人人可欺，國焉有不亡之理？而甜則是后妃之味，最解辣，最怡人，如秋月春風，但用甜則尚淡，才是淑女之德，過膩之甜最令人反感，是露骨的諂媚。

有一次父親問起鹹苦兩味之理，曾先生說道：鹹最俗而苦最高，常人日不可無鹹，但苦不可兼日。況且苦味要等眾味散盡方才知覺，是味之隱逸者，如晚秋之菊，冬雪之梅。而鹹則最易化舌，入口便覺，看似最尋常不過，但很奇怪，鹹到極致反而是苦，所以尋常之中，往往有最不尋常之處，舊時王謝堂前燕，就看你怎麼嘗它，怎麼用它。

曾先生從不阻止父親作筆記，但他常說烹調之道要自出機杼，得於心而忘於形，記記筆記不過是紙上的工夫，與真正的吃是不可同日而語的。

——改寫自徐國能〈第九味〉

乙

我說的是真刀實槍的煮，不是泡一壺玫瑰花茶，悠然細啜整個下午，更不是澆上油醋做成鮮花沙拉，在燭光下以香檳酌食。規格化的浪漫公式，僅能淺掠過玫瑰的皮層，不能深入肌髓，汲取花汁的精魂。拔下一枚花瓣嚼嚼看，玫瑰看似嬌嫩，其實十分悍韌，辛澀微苦，比芥菜葉粗老得多，要嚐真味，就得高溫熱火，不惜炮烙。

玫瑰如鋼鐵，歷經高溫蒸餾淬煉，天津的玫瑰露，山西的玫瑰汾酒，黎巴嫩的玫瑰水，保加利亞的玫瑰油，在純淨芳馨中，都有一種冷冽決絕的鋼質意味。

但玫瑰更擅長柔軟，化入糖漿、醬汁、果凍、湯糰、酥糖和糕片中，甜香嫵娜，纏綿無限，令人心神盪漾，滿生綺麗之感。世上的香氣有千百種，但沒有一種像玫瑰，聞起來就是甜的，甜得軟膩不可收拾，如蜜漿甘酪瀉地。

玫瑰的甜氣雖濃，入饌後卻變得飄忽縹緲，因而常被添香加料，擬仿出誇張嗆鼻的氣味，就像人工染造的玫瑰色，媚豔如毒怵目驚心。以玫瑰入饌，其實比菠菜豬肉難得多，要用得恰適不矯情，既不宜生吞活剝，更不能蒜炒醬爆，火候須輕重得宜，技巧嫺熟流利，才能留攝香色，惘然動人。這些我都做不到，我只知道，煮玫瑰不可躊躇留情，掐枝斬瓣，絕不心虛手軟，在菜刀與砧板、炒鍋與爐火之間，沒有任何沾連牽纏。

——改寫自蔡珠兒〈煮玫瑰〉

閱讀引文，分項回答下列問題。

問題（一）：乙文作者對於玫瑰滋味的詮釋說明，是否符合甲文中，曾先生對味道的看法？原因是？
文長限 80 字以內（至多 4 行）。（占 4 分）

問題（二）：「民以食為天」，我們的生活與「吃」息息相關，從「吃」的過程中，我們品出滋味，同時也品出人生。甲、乙二文中，作者細膩呈現不同滋味的風貌，請以「☐☐的滋味」為題（☐☐不限字數），書寫某滋味的特點，並從自身經驗出發，呈現你的觀察與體會。
（占 21 分）

