



CHINESE A1 – HIGHER LEVEL – PAPER 1
CHINOIS A1 – NIVEAU SUPÉRIEUR – ÉPREUVE 1
CHINO A1 – NIVEL SUPERIOR – PRUEBA 1

Monday 19 May 2003 (morning)
Lundi 19 mai 2003 (matin)
Lunes 19 de mayo de 2003 (mañana)

2 hours / 2 heures / 2 horas

INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- The Simplified version is followed by the Traditional version.
- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Choose either the Simplified version or the Traditional version.
- Write a commentary on one passage only.

INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- La version simplifiée est suivie de la version traditionnelle.
- Ne pas ouvrir cette épreuve avant d'y être autorisé.
- Choisir ou la version simplifiée ou la version traditionnelle.
- Rédiger un commentaire sur un seul des passages.

INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- La versión simplificada es seguida por la versión tradicional.
- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Elija la versión simplificada o la versión tradicional.
- Escriba un comentario sobre un solo fragmento.

CHINESE A1 – SIMPLIFIED VERSION
CHINOIS A1 – VERSION SIMPLIFIÉE
CHINO A1 – VERSIÓN SIMPLIFICADA

从下列选文中选取一篇加以评论:

1 (a)

记忆中的平民美食(节选)

大约十年前,我第一次到贵阳。

……夕阳中饿着肚子等公交车回城,那滋味实在不大好受。旁边那位好心大娘指点我,朝前走,见路口右拐,那条街上有茶铺也有面铺。

面铺很小,只卖光面和肠旺面。光面就是江南一带所称的阳春面,肠旺面似乎是贵阳这边的特产,城里的小面铺都挂着它的招牌。我看到当地工人和小职员上班前多吃一碗肠旺面当早点,有时下班也买一饭盒带回家。在上档次的饭馆面馆的菜谱上,肠旺面因价格低廉排在最后,一碗大约五角钱,好歹比光面贵一点。我不想亏待自己,就要了一碗肠旺面。

从字面上能猜出这碗面里有大肠有猪血,对于在北京能吃卤煮火烧和炒肝的我来说,不会产生像上海姑娘对生葱生蒜的抗拒心理,但我怎么也想不明白,它为什么这样好吃!面条很柔韧,大肠很烂但又很有咬头儿,浇在面上的菜料又香又脆味道又美,都说不清是些什么东西。于是,这碗面让我体验了从未经历过的某种美味;于是,从那天起到我离开贵阳止,像上了瘾似的,每天必要吃一次肠旺面。

贵阳那家小面铺的掌勺老板,大概被我的虔诚感动,向我介绍了肠旺面的制作方法。老先生一口贵阳话,可我也是半个四川人,听得毫不费力,一清二楚。

肠旺面的面很有讲究,和面时一定要加鸡蛋,不能硬也不能太软;压好的面条绕成扁圆的饼,不能太松也不可黏连;面饼一团团地堆放在扁箩里晾着,不能当天用,也不能让它干,放一夜,第二天吃起来才会有劲。面的浇头有三样最要紧;大肠必须反复洗净洗白,另锅煮透,务求不膻不腥;旺子可用猪血或鸡血,火候要恰到好处,才能又嫩又不生;脆哨必得用猪颈肉——俗称刀头肉——切成小丁炸(其他部位的肉没这么香脆),把油炸出后,烹上糖、甜酒酿和醋,不用醋就不脆了。

怪不得这么好吃!样样有讲究嘛。可我最感兴趣的是它的“红油”,辣得合度辣得香,能均匀地沾附在面条上,而不附碗、不腻舌,原料是猪油,吃起来却比菜油还清淡,真是一绝。我向老先生请教“红油”的做法,他只笑着告诉我只有花溪辣椒能做地道的“红油”,再就不肯深说了。我恍然悟出这是人家的专利,商业秘密,不该多问的。

大肠和猪血,绝对是上不得席面的,但到了平民百姓手里,能打整出这样的美食,不能不佩服中国人在食物制作方面的天才。……肠旺面终究还有一份刀头肉做的脆哨,还有点儿高级,四十多年前一碗正宗的平民美食——羊血粉汤,却叫我至今难忘。

那时候我在上高中二年级,正逢“大跃进”大炼钢铁。我们学校不知跟哪个兄弟单位合作,他们炼钢铁我们炼焦炭。……时已初冬,白天还罢了,夜班可就苦了,锅里水面结了薄冰的时候,真得咬着牙才能坚持了。就是这么一个夜班上,我突然肚子痛起来,怕人家说我装病,那会儿一旦上纲上线也是不得了的事情,只能硬撑着继续洗煤。但终究是瞒不过去的。我至今感谢那晚与我一同洗煤的同学,一直记着她的名字——孙新玲。她悄悄对我说:看你脸色都变了,快去街角拐弯那儿喝点热汤,这里有人问我替你说着。

出校门往东二百米,就是那处卖“热汤”的小摊儿。小摊儿上方高高挂着一只电灯,灯光照出腾腾的白气,在这寒冷的夜晚,老远看着都觉得温暖。走得越近,热气和香味儿越浓,透过团团白色水雾,看到了挂在墙边的蓝布招子:羊血粉汤。二尺口径的汤锅架在柴灶上,火舌轻轻舔着锅边,锅里一层通红通红的辣油,轻轻地翻滚着,把冒上来的热气都映红了,也像火焰一样了。一路

45 冷得浑身发抖的我，顿时被感染，寒意渐消。当五分钱一碗的羊血粉汤终于递到我手中的时候，那滚烫、那香味儿、那红红紫紫白白绿绿黑黑的色泽，竟使我掉了几滴眼泪在碗里，端碗的手也有点儿哆嗦，红的是辣油，紫色的长条儿是羊血，在汤里透明、挑起来白亮亮的是细粉丝，绿的是葱花儿和香菜，黑点点是花椒粒儿。我和围着小摊儿的所有顾客一样，吸溜吸溜地吞咽着羊血粉

50 丝，吞进了麻辣也吞进了热和火；然后咕噜咕噜地喝汤，喝一口有一口的鲜美，丝毫不亚于肉汤。喝到大碗底朝天时候，便浑身滚烫、大汗淋漓，头上像刚揭盖的蒸笼一样冒起了白气。在寒冷的冬夜，这是什么样的幸福啊！.....

这才是真正的平民美食。平凡中的不平凡，简单中的不简单，追求贫乏中的完美，这是旺盛的生命活力和乐观的生存态度的体现。

凌力 2002年2月

1 (b)

长城谣

尽管城上城下争战了一部历史
尽管夺了焉支又还了焉支
多少个隘口有多少次悲欢啊
你永远是个无情的建筑
5 踌躇在荒莽的山颠
冷眼看人间恩怨

为什么唱你时总不能成声
写你不能成篇
而一提起你便有烈火焚起
10 火中有你万里的躯体
有你千年的面容
有你的云 有你的树 你的风

敕勒川 阴山下
今宵月色应如水
15 而黄河今夜仍然要从你身旁流过
流进我不眠的梦中

席慕蓉 1998年

CHINESE A1 – TRADITIONAL VERSION

CHINOIS A1 – VERSION TRADITIONNELLE

CHINO A1 – VERSIÓN TRADICIONAL

從下列選文中選取一篇加以評論：

1 (a) 記憶中的平民美食(節選)

大約十年前，我第一次到貴陽。

..... 夕陽中餓着肚子等公交車回城，那滋味實在不大好受。旁邊那位好心大娘指點我，朝前走，見路口右拐，那條街上有茶鋪也有面鋪。

5 面鋪很小，只賣光面和腸旺面。光面就是江南一帶所稱的陽春面，腸旺面似乎是貴陽這邊的特產，城里的小面鋪都挂着它的招牌。我看到當地工人和小職員上班前多吃一碗腸旺面當早點，有時下班也買一飯盒帶回家。在上檔次的飯館面館的菜譜上，腸旺面因價格低廉排在最後，一碗大約五角錢，好歹比光面貴一點。我不想虧待自己，就要了一碗腸旺面。

10 從字面上能猜出這碗面里有大腸有豬血，對於在北京能吃鹵煮火燒和炒肝的我來說，不會產生像上海姑娘對生蔥生蒜的抗拒心理，但我怎麼也想不明白，它為甚麼這樣好吃！面條很柔韌，大腸很爛但又很有咬頭兒，澆在面上的菜料又香又脆味道又美，都說不清是些甚麼東西。於是，這碗面讓我體驗了從未經歷過的某種美味；於是，從那天起到我離開貴陽止，像上了癮似的，每天必要吃一次腸旺面。

15 貴陽那家小面鋪的掌勺老板，大概被我的虔誠感動，向我介紹了腸旺面的制作方法。老先生一口貴陽話，可我也是半個四川人，聽得毫不費力，一清二楚。

20 腸旺面的面很有講究，和面時一定要加雞蛋，不能硬也不能太軟；壓好的面條繞成扁圓的餅，不能太松也不可黏連；面餅一團團地堆放在扁籬里晾着，不能當天用，也不能讓它干，放一夜，第二天吃起來才會有勁。面的澆頭有三樣最要緊；大腸必須反復洗淨洗白，另鍋煮透，務求不膻不腥；旺子可用豬血或鷄血，火候要恰到好處，才能又嫩又不生；脆哨必得用豬頸肉——俗稱刀頭肉——切成小丁炸(其他部位的肉沒這麼香脆)，把油炸出後，烹上糖、甜酒釀和醋，不用醋就不脆了。

25 怪不得這麼好吃！樣樣有講究嘛。可我最感興趣的是它的“紅油”，辣得合度辣得香，能均勻地沾附在面條上，而不附碗、不膩舌，原料是豬油，吃起來卻比菜油還清淡，真是一絕。我向老先生請教“紅油”的做法，他只笑着告訴我只有花溪辣椒能做地道的“紅油”，再就不肯深說了。我恍然悟出這是人家的專利，商業秘密，不該多問的。

30 大腸和豬血，絕對是上不得席面的，但到了平民百姓手里，能打整出這樣的美食，不能不佩服中國人在食物制作方面的天才。..... 腸旺面終究還有一份刀頭肉做的脆哨，還有點兒高級，四十多年前一碗正宗的平民美食——羊血粉湯，卻叫我至今難忘。

35 那時候我在上高中二年級，正逢“大躍進”大煉鋼鐵。我們學校不知跟哪個兄弟單位合作，他們煉鋼鐵我們煉焦炭。..... 時已初冬，白天還罷了，夜班可就苦了，鍋里水面結了薄冰的時候，真得咬着牙才能堅持了。就是這麼一個夜班上，我突然肚子痛起來，怕人家說我裝病，那會兒一旦上綱上綫也是不得了的事情，只能硬撐着繼續洗煤。但終究是瞞不過去的。我至今感謝那晚與我一同洗煤的同學，一直記着她的名字——孫新玲。她悄悄對我說：看你臉色都變了，快去街角拐彎那兒喝點熱湯，這里有人問我替你說着。

40 出校門往東二百米，就是那處賣“熱湯”的小攤兒。小攤兒上方高高挂着一只電燈，燈光照出騰騰的白氣，在這寒冷的夜晚，老遠看着都覺得溫暖。走得越近，熱氣和香味兒越濃，透過團團白色水霧，看到了挂在牆邊的藍布招子：羊血粉湯。二尺口徑的湯鍋架在柴竈上，火舌輕輕舔着鍋邊，鍋里一層通紅通紅的辣油，輕輕地翻滾着，把冒上來的熱氣都映紅了，也像火焰一樣了。一路冷得渾身發抖的我，頓時被感染，寒意漸消。當五分錢一碗的羊血粉湯終於遞到45 我手中的時候，那滾燙、那香味兒、那紅紅紫紫白白綠綠黑黑的色澤，竟

50 使我掉了幾滴眼淚在碗里，端碗的手也有點兒哆嗦，紅的是辣油，紫色的長條兒是羊血，在湯里透明、挑起來白亮亮的是細粉絲，綠的是蔥花兒和香菜，黑點點是花椒粒兒。我和圍着小攤兒的所有顧客一樣，吸溜吸溜地吞咽着羊血粉絲，吞進了麻辣也吞進了熱和火；然后咕嚕咕嚕地喝湯，喝一口有一口的鮮美，絲毫不亞于肉湯。喝到大碗底朝天的時候，便渾身滾燙、大汗淋漓，頭上像剛揭蓋的蒸籠一樣冒起了白氣。在寒冷的冬夜，這是甚麼樣的幸福啊！.....

這才是真正的平民美食。平凡中的不平凡，簡單中的不簡單，追求貧乏中的完美，這是旺盛的生命活力和樂觀的生存態度的體現。

凌力 2002年2月

1 (b)

長 城 謠

盡管城上城下爭戰了一部歷史
盡管奪了焉支又還了焉支
多少個隘口有多少次悲歡啊
你永遠是個無情的建築
5 蹲踞在荒莽的山顛
冷眼看人間恩怨

爲甚麼唱你時總不能成聲
寫你不能成篇
而一提起你便有烈火焚起
10 火中有你萬里的軀體
有你千年的面容
有你的雲 有你的樹 你的風

敕勒川 陰山下
今霄月色應如水
15 而黃河今夜仍然要從你身旁流過
流進我不眠的夢中

席慕蓉 1998年