

記敘文

第一課

大澳蝦醬



今天學校舉行考察活動，老師帶我們來到大澳。記得祖母和我說過：「來到大嶼山遊玩，不可錯過大澳；到了大澳，不可錯過大澳蝦醬。」因我極愛美食，所以在參觀大澳蝦醬廠的過程中，我看得比誰都認真。

半路上，我們已看到了不少傳統蝦醬坊的蹤影。導賞員帶領我們來到舊碼頭的蝦醬廠，一位婆婆站在櫃台後面，熱情地招呼客人。旁邊有一片空地，擺放着一排排藍色的塑膠桶，桶中正是曬着日光浴的蝦醬。蝦醬聞起來很香，讓人食慾大增。導賞員告訴我們，很久以前，大澳的漁民已經開始製作蝦醬了。許多漁民為了不浪費，會將賣不掉或吃不完的魚蝦放入桶裏，搗爛後加入海鹽，使其成為灰紫色的肉醬，再經過太陽暴曬、發酵，最後就變成了香味濃郁的蝦醬。

導賞員告訴我們，大澳蝦醬的特點是鮮香、鹹度適中，還有淡淡的海水味。這正是其備受各地食客喜愛的原因。蝦醬的品質全賴從業者的堅持，因為他們用心挑選新鮮好蝦，用心製作，才成就了大澳蝦醬的口碑。



導賞員還說，香港的蝦醬業在1960年至1980年間達到全盛，但是，自從政府禁止漁民在香港境內拖網捕蝦後，香港蝦醬業遭受了沉重打擊。從外面進口的魚蝦不僅成本較高，且不再有大澳風味。現在，大澳只剩下三四間蝦醬廠。蝦醬廠的老闆感歎道：「也許不久後這種獨特的『大澳味道』就會斷送在我們這一代的手上了！」如果真是這樣，那多可惜啊！（約570字）

親子活動

與家長一起做菜：蝦醬燒豆腐

1. 將豆腐切塊，洋蔥切粒，西蘭花切塊，蔥切段，銀杏泡熱水。
2. 高湯加入清水一碗，加入蝦醬和其他材料，最後放入豆腐，燜至入味。

大澳蝦醬遠近馳名，
如果就這樣消失的
話，真是可惜呀！





細閱文章後，請根據文章內容回答下列題目。

1. 起初漁民為什麼會製作蝦醬？(2分)

- A. 因為蝦醬很美味。
 B. 因為他們想賺更多的錢。
 C. 因為蝦醬能夠增加食慾。
 D. 因為他們不想浪費剩下的魚蝦。

2. 下列哪兩項是對蝦醬業造成沉重打擊的因素？(4分)

- A. 蝦醬廠減少。 B. 政府禁止拖網捕蝦。
 C. 製作蝦醬的工序繁多。 D. 進口魚蝦的成本高。
 E. 年輕人不再喜歡蝦醬的味道。

3. 下列哪一項不是大澳蝦醬的特點？(2分)

- A. 氣味鮮香。 B. 鹹度適中。
 C. 有濃郁的魚腥味。 D. 有淡淡的海水味。

4. 選出正確的一項說法，在方格內加上「✓」。(1分)

- | | |
|---------------------|--|
| (1) 以後不會有人再做蝦醬了。 | |
| (2) 現在大澳只剩下三四間蝦醬廠。 | |
| (3) 品質不好的蝦醬一般味道較清淡。 | |

5. 大澳蝦醬業面臨生存困境，你認為該行業還有發展的價值嗎？為什麼？(3分)

「悅」讀情報站

對照文章內容找出原因。

「悅」讀情報站

閱讀全文，找出相關語句，看看哪個選項是錯誤的。

社會和經濟的改變，都會影響一個行業的興衰。

