

理解问答

适合年级：华文（低年级）

新闻：转行当小贩却不掌勺 工程师用机器炒福建面

<https://www.8world.com/singapore/margaret-market-machine-hokkien-mee-2598506>

53 岁的洪集丰辞去工程师的工作，转行当小贩，在玛格烈市场开了一个福建面档口。不过，他没有亲自下厨，**(A)** 而且用两台机器，炒出一盘盘福建面。

一直看到小贩因无人接手而结业的消息，洪集丰担心再过几年，本地小贩美食会消失，“所以我就决定，在没有人肯做这个行业的情况下，我必须选择依赖机器。试一下，看行得通吗？”

他说从小就对烹饪感兴趣，福建面的食谱也是自创的。他从中国引进两台烹饪机器代劳，希望能让每一盘面的味道一致。

洪集丰认为，小贩行业辛苦，所以很多人不愿意做，但有了机器代替炒面的工作，可以减轻工作量。他说：“人是有弱点的，我自己亲自炒过 30 盘福建面给我的好朋友吃，炒到第 20 盘，我的眼睛真的是很痛，后面的几盘我都是随便炒的。机器就没有这个问题，它炒 100 盘都是一样的，所以能保持味道一致，是机器最大的好处。”

福建面的灵魂之一就是锅里炒出的镬气，受访的食客就指出，洪集丰的福建面味道还可以，但是镬气不足。有食客表示愿意尝试，但有人说更喜欢手工做的食物，因为比较有“古早味”，因此不能接受、也不愿尝试机器炒的福建面。

洪集丰坦言，要用机器炒出镬气是目前最大的挑战，他还在研究当中，每天都会 **(B)** 汇集顾客的反馈，重新研究和调整机器设置。“我觉得给我 14 天的时间，我能把那个镬气大概做到我要的程度。”

有机器代劳不代表摊位完全不需要员工打理，一些工作如煮虾和剥虾，还是得用人工来做，目前机器能代劳的只是炒面的那个过程。但洪集丰相信，随着科技发展，他希望在未来两、三年内，能有机器可以做到备料的工作。

洪集丰也指出，如果要把本地小贩美食推广到国外，不一定能在海外请到正宗的厨师。因此如果能用机器制作已设置好的食谱，就能轻松把道地美食带到更多地方。

他的目标是在国外开设新加坡小贩美食的餐馆，推广本地美食。“我希望那些有经验的小贩能收它（机器）为徒，把手艺传承给机器人。”

问题 1: 根据短文的内容和上下文的意思，替换画线词语的其中一个字，并把正确的词语写在横线上。（词语辨识、词语搭配及改正用词不当的词语的能力）

A . _____

B . _____

答案	A 而是 B 收集
答题 指引	*根据上下文的意思，写出正确替换的字。 A 必须能区分而且与而是的不同。 *而且：通常用来连接并列的句子或词语，表示递进或附加关系。它的含义是“此外”、“并且”或“更进一步”。 *而是(小六下册第八课)：表示前后句之间的对比或转折关系。在这句话中，“工程师转行当小贩”与“自己不掌勺，而是用机器炒福建面”之间是对比关系。 B 必须能区分汇集与收集的不同。 *汇集（中二单元六核心）：这个词则更多强调将分散的信息、资源等集中在一起，通常是一个集中的过程，强调的是聚集和集合。它给人的印象是某些信息已经被集中和整理好了，而不仅仅是零散的获取。在这句话中，如果是“汇集”，就会显得不太自然，因为洪集丰是在逐一获取和积累反馈，而不是一次性将所有反馈集中起来。 *收集：这个词强调将分散的、零散的信息、物品等逐一获取并积累。洪集丰在文章中收集顾客反馈，意味着他可能是在不同时间、不同顾客处收集具体的反馈，逐渐积累起来，以便进行改进。“收集”更加贴切描述他对个别反馈的逐步获取。

问题 2: 洪集丰为什么决定用机器来炒福建面？（重整）

- A. 机器可以降低制作食物的成本。
- B. 机器可完全替代所有人工操作。
- C. 机器能让福建面的味道更有“古早味”。
- D. 减少小贩工作量并保持面的味道一致。

答案	D
答题 指引	*审题：仔细阅读问题，明确问题在询问洪集丰使用机器炒福建面的原因。 *浏览选项：阅读每个选项，分析其中的关键点。思考哪些选项内容与洪集丰的实际目的有关，特别注意洪集丰的目标是否包括“减少工作量”和“保持味道一致”。 *排除错误选项： A 选项：降低成本——文章中没有提到他选择机器是为了降低成本。 B 选项：完全替代人工——文章的第 7 段提到，机器只能代替炒面的过程，像煮虾和剥虾等工作仍然需要人工完成。这表明机器并不能完全替代所有人工操作，因此可以排除选项 B。 C 选项：让味道更有‘古早味’——文章第 5 段提到，食客指出机器炒出的福建面缺乏“镬气”，而有些人更喜欢手工制作的“古早味”。洪集丰自己也承认要用机器炒出镬气是个挑战，因此选项 C 不符合文章内容，可以排除。 D 选项：减少小贩工作量并保持味道一致——文章的第 2-4 段中提到洪集丰选择使用机器的原因是因为小贩行业辛苦，他希望减轻工作量，并且确保每一盘面的味道一致，以便更好地保留和推广本地美食文化。因此，选项 D 是正确答案。

问题 3：洪集丰用机器炒面，食客对这种方式有什么看法？（重整）

参考 答案	一些食客认为机器炒面的味道可以接受，但缺乏“镬气”，也就是锅气；而另一部分食客则更喜欢手工制作的食物，因为更有“古早味”，他们不愿意尝试机器炒的福建面。
答题 指引	*理解题意：题目要求说明食客对洪集丰使用机器炒面的看法，并结合文章内容进行回答。 需要特别关注食客们的不同意见。 *定位相关段落：文章中第 5 段详细描述了食客们对机器炒面的反馈。 *组织答案：将两种不同的看法结合在一起，说明部分食客可以接受机器炒面，但觉得缺少“镬气”；而另一部分则认为手工制作的食物更有“古早味”，因此不愿意尝试机器炒面。

问题 4：你认为洪集丰是一个怎样的人？请说出他的两个性格特点，并加以说明。（评价）

参考 答案	洪集丰是一个热爱美食文化并有责任感的人。他从小就对烹饪感兴趣，福建面的食谱也是自制的。他担心本地小贩文化会因无人接手而消失，因此辞去全职工作开设档口，并希望通过机器保持味道一致，延续美食文化，体现了他对美食文化的热爱与责任感。 他也是一个有创新精神的人。面对小贩行业的挑战，洪集丰愿意尝试使用机器代替人工，并不断收集顾客反馈，调整机器设置，展现了他的创新精神和求进步的态度。
答题 指引	*审题：明确题目要求，分析洪集丰的性格特点，并结合文章内容说明他的两个特点。注意每个特点的具体表现。 *查找相关段落：通读文章，关注洪集丰的行为和言论，特别是他对小贩文化的看法、他采取的行动以及他如何面对挑战。 *提取性格特点，并结合文章内容进行分析。

