

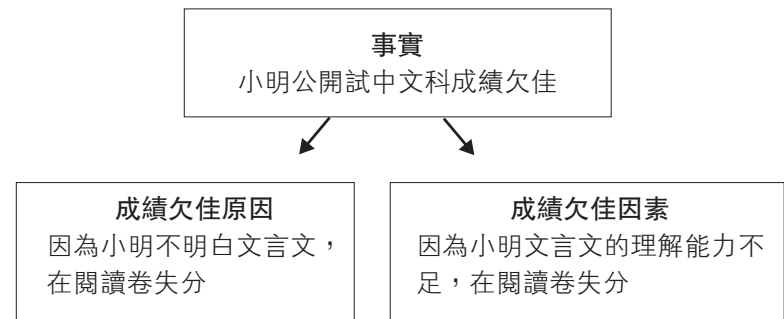


通識科公開試常見題型——因素題



通識全攻略 >>>

「因素題」是通識科公開考試常見題型，考生容易將「因素」和「原因」混淆，一不小心，就會影響所得分數。因此，明白「因素」和「原因」的分別實在非常重要。



看罷上述例子，相信大家都會明白「因素」和「原因」的分別，小明公開試中文科成績欠佳的原因，可以是他本身的一些行為，例如示例中的「不明白文言文」，這是個別性的概念，所用的是動詞，描述的是小明的行為。如果考問的是「小明公開試中文科成績欠佳的因素」，考生可以答「不明白文言文」因素嗎？事實上，因素要求的是一些概念，而且是普遍

性的，所用的多數是名詞或名詞式短語，當中更會是抽象的概念詞，而非一些現實性的行為或動詞詞組。因此，同學應該答「文言文理解能力」這抽象和普遍性的概念詞。

兩者分別如下：

原因	因素
可以是動詞／動詞詞組； 也可以是名詞／名詞短語	應該是名詞／名詞短語
詞義是個別性，只反映個人現象； 也可以普遍性，反映宏觀現象	詞義應具有普遍性，反映宏觀現象
不一定是概念詞； 也可用概念詞	理應是概念詞／ 作答時內文運用概念詞

現在再以公開試試題為例說明：

年份	題目
2013公開試 卷一第一題a	指出及解釋資料A所示導致肥胖的兩個原因
2013公開試 卷一第三題a	指出並解釋可導致香港家庭的性別分工轉變的兩個社會因素
2015公開試 卷一第二題b	指出及解釋愈來愈多香港青年人進行整形外科手術的兩個原因
2016公開試 卷一第一題c	指出及解釋可能影響目前香港農業發展的兩個因素

年份	題目
2017公開試 卷一第一題b	就資料A及B，指出及解釋可能影響少數族裔青年人對他們將來在港的抱負的兩個因素
2017公開試 卷二第二題a	你認為有什麼因素可能促使青年人使用電子煙？

顯而易見，上述2015卷一第二題b，考問的是「原因」，同學一般性地回答青少年「愛美」是進行整形外科手術的原因，這樣的答案也接受，沒有離題。當然，同學如果能運用抽象的概念作答，如加入「從眾行為」或「重視外在美」等，會更加理想。然而，如果將題目改變，所問的改成「因素」，「愛美」就不是宏觀的概念詞，所以答案就不符合要求。因此，考生應回答「外表因素」或「審美觀念因素」，才算理想。

同樣道理，在2017公開試卷二第二題a，同學也要就青年人對電子煙的個別喜愛原因，提升為宏觀和普遍的概念詞。例如：考生指青少年認為電子煙吸引，這只是原因的層次；必需進而分析和點出產品性質具吸引力或營銷策略理想等因素，才做到概念運用的境界。

要言之，通識科公開試「因素題」的回答要旨撮要如下：

題型	個人化、微觀分析 運用形容詞／動詞	以宏觀的概念 作普遍性的分析
原因	可以／已切題	高分
因素	不可以／未切題	切題／高分

香港通識教育會

黃家標

年飼養190億雞隻 超總人口2.7倍 衍生健康問題

全球抗生素逾半餵飼禽畜



豬、牛、羊、雞、鴨、鵝……都是日常食用的肉類，那一種現代人吃得最多呢？

答案不難猜中。踏入21世紀，飼養作食用的雞隻數量，已超過全球總人口的2.7倍，每年達190億隻。養雞最多的國家是美國，達90億隻。單單佐治亞州，就養了14億隻；其次才是中國和巴西。若將火雞、鴨、鵝、鵪等飛禽計算在內，全球飼養的禽類達230億隻。

人工雞「雞沒雞味」

現時，全球可以養活70億左右人口，要多得人工飼養雞。雖然仍有幾億人營養不足，但那是貧富不均的結果，並非食物不夠。雞的好處很多，有豐富的動物蛋白質，其次是奧米茄3，最重要的是成本較其他肉類為低。每100克穀物，只能生產五克牛肉或十克豬肉，但可以生產40克雞肉或35克雞蛋。

中國人一向喜歡吃雞。歐美國家的人民吃肉，多以豬、牛、羊為主。養雞主要是為了吃雞蛋。二戰後，雞肉價格遠較豬、牛、羊肉廉宜，他們開始多吃雞。現時，嗜好吃肉的美國人，吃雞已多過其他家畜。國人吃雞的菜式甚多，鹽焗雞、炸子雞、油雞、白切雞……等等

數不勝數，歐美國家則以雞扒為主，其次是雞翼、雞腿，或炸、或燒烤。

為滿足消費者，現時人工飼養的雞，經過配種和「改良」飼料，體型多像「健美先生」，雞胸、雞翼、雞腿特別多肉。可是，對中國人來說，這些人工飼養的雞，卻沒有傳統方式飼養的「走地雞」那麼好味道，甚至乎「雞沒雞味」。

「雞沒雞味」，是現時「工廠流水作業式養雞」的副作用。傳統的「走地雞」，顧名思義，可以四處走動，吃昆蟲，主張有機飼養的環保人士稱，這類雞是快樂的雞。是耶非耶？難以斷定。可是，人工飼養的雞，大都是不快樂的雞。牠們畢生生活在籠子裏，由出生到屠宰，可能沒接觸過土地。有些農場飼養的雞，畢生都沒享受過陽光，日日夜夜只有燈光。牠們經過特殊的配種，總是感覺肚餓，不斷要吃，所吃的人工飼料，混和了化學物，催谷牠們「快高長大」。

室內養雞亦有好處，一年四季都可以養。「走地雞」呢？冬季嚴寒和下雪的地方，便無法養雞。此所以以往歐美國家不如中國南方那麼多雞。其人民自然不大習慣吃雞。

「走地雞」一般飼養140天才可食用。「快高長大」的雞，一個月左右已可送去屠宰。現時，屠宰雞隻需要的人手很少，或全機械化和自動化，或半機械化，這樣才可迅速屠宰雞隻供給市場。用人手屠宰，難以應付龐大的雞隻數量。

工廠式飼養易感染

此外，為了提高產量，現時已不用活雞孵蛋，而是用孵蛋機，省回母雞孵蛋的時間，以便母雞產下更多蛋。

用工廠方式養雞，雞無法走動，很易感染病毒或病菌。以前發生禽流感或雞瘟，只會感染少數雞隻，如今可能整個雞場數以萬計的雞隻都受感染，禽流感成為風土病，皆因雞場仿似集中營。

為了減少雞隻染病，通常會在飼料和雞的飲用水中，放大量的抗生素。不只雞，其他人工飼養禽畜，都服用大量抗生素。全球生產的抗生素，逾50%不是給人醫病用，而是餵飼禽畜，多達63,151噸、或1億2600萬磅、或5700萬公斤。美國是工廠式飼養禽畜大國，用的抗生素最多，達全國產量的80%。

撰文：博文



日本肉食文化興起

因文化全球化

全球不少地區的人，多愛吃肉類食物。香港自然不會例外，港人亦喜吃肉類食物，尤其近年飲食業興起的「放題」風氣，加上，日式、韓式牛肉料理的大量湧現，嗜肉之風在香港可算盛極一時。原田信男（劉洋譯）的《和食與日本文化——日本料理的社會史》（香港：三聯書店，2011年），是一部學術性極高的日本飲食文化史，在書中，我們發現在一百五十年前，日本料理基本上是有禁食肉的傳統。其解禁的因由，實與文化全球化有密切的關係。

自明治維新時代開始（1868年），日本被捲入到世界的洪流中，受到在各個方面都佔有壓倒性優勢的西洋文明的影響。這些影響所帶來的價值觀的大轉換，亦反映在日本料理的演變中。在日本，曾有一段時間頗長的禁肉時代。明治天皇掌權後，下令廢除古代的肉食禁令。其實，日本只是出於外交上的理由，為了與西歐列強為伍，才承認西洋料理中必須的牛羊肉。例如，明治時期在和外國有着多種交流的海軍裏，試圖通過西洋料理讓士官們變得更有教養和禮貌，動員所有力量，為西洋料理的普及費盡心機。

全書的中心思想是，指出文化是各種交流的基礎上構建起來的事物，料理當然也不例外。通過回顧歷史，再一次讓我們意識到，文化也好，料理也好，都是在和異域文化交流的基礎上成立的，大體而言，無論哪個國家都一樣。因此，飲食文化是不可能只在一個國家的內部完成發展。

香港通識教育會 李偉雄



鹹甜酸苦外的味道



知識點

味道，基本只有鹹、甜、酸、苦。辣，其實不是味道。相反，辣麻木了人的味覺神經，從而得到快感。20世紀初，日本東京帝國大學教授池田菊苗，鑑別出第五種基本味道：鮮味，日語うま味，意思是「令人愉快且美味可口的味道」。

用海帶和乾鰻魚片製作的魚湯、在雞湯中加入韭菜和捲心菜、青葱馬鈴薯雞湯，以及在番茄汁上灑意大利帕馬芝士和蘑菇，都可產生鮮味，蓋過每一種成分個別的味道，吃起來感覺美味可口。在食物加上醬汁和香料，亦可產生同樣的效果。人工飼養肉類愈來愈「乏味」，惟有加上鮮味，以補不足。

「走地雞」加劇貧富差別？



思考點

人工飼養雞隻，講究效率、產量、低成本，提供足夠的食物給龐大的人口，不得不使用抗生素。抗生素本身不會令「雞沒雞味」，但抗生素加上生產方式：不許雞隻自由走動，要牠們由早到晚不斷吃飼料，雞隻那裏還有雞味可言？要吃有雞味的雞，惟有吃「走地雞」。

可是，一般「走地雞」價格，比人工飼養的雞高三至四倍，因「走地雞」要更長時間成長，吃更多飼料。這樣一來，便加劇貧富的差別。有錢的中產或富人吃到有雞味的雞，窮人卻沒法吃到。豬、牛亦然。以前，再窮也可吃到美味的食物，如今難矣！

►禽流感襲港時，政府不得不銷毀家禽

