

2022四川高三下学期人教部编版高中语文月考试卷

1.

阅读下面的文字，回答后面小题。（共9分）

鲜

在当代中国人的美食追求中，鲜是一项极为活跃、极为重要的指标。然而在所有的滋味中，鲜又是最飘忽不定、最难以把握的。

关于“鲜”，《辞源》的主要解释是：生鱼，新鲜，野兽，洁、善，古民族名，少。《汉语大词典》的主要解释是：泛指鱼类，活鱼；以鲜鱼做的鱼脍；新宰杀的鸟兽肉；新鲜食物；新鲜；味美。可见“鲜”字在规范的解释中，从未被认为是一种滋味。中国古人对味的归纳是甜、酸、苦、辣、咸。中国传统的五味中没有鲜。当然，“鲜”更不是当今人们所附会理解的那种将新鲜的鱼和羊放在一起进行烹调后产生的滋味。在严格的概念意义上，“鲜”始终没有进入味的类型之中，充其量也只是对美味或风味的一种泛指，一种只可意会的表述。

对“鲜”的理解上的变化，出现在近代。特别是上世纪初日本人发明了味精后，人们对“鲜”的理解出现了一个明显转折，即原先宽泛意义上的“鲜”，非味型的“鲜”，被作为味型的“鲜”所代替。当时人们认为味精在烹调中只是起到一定的增味作用，即强化食物原来的风味，可是时间一长，人们就索性将味精的味型理解为鲜味，并把所有类同、接近于味精的味都统称为鲜味。

味精的出现和使用功过并存。对鲜味的确定性追求，既带来了烹饪的发展和人们饮食口味的改善，也使原本众多的美味有被“鲜味化”、同质化的危险。味精在提升食物鲜味的同时，也损伤了自然的天然丽质，它所带来的千菜一味共生化倾向，恰恰是烹饪和品味的大忌，审美的大敌。

作为工业社会标准化、模式化产物的味精，从符号意义上象征着我们与农业社会的告别。随着用量越来越大，用途被不断扩大和强化，味精对富有个性化的千姿百态的美味的颠覆越来越广泛而持久，而这一点却常被现代人所忽视。尽管在当今的都市里正出现一股崇尚农家菜、田园菜的饮食新潮，但在味精家族的遮蔽下，我们再也不可能尝到真正的田园风味了。

10. 根据文意，属于“中国传统的五味中没有鲜”的依据的一项是（3分）

- A. “鲜”和“五味”相比，是最飘忽不定、最难以把握和只可意会的味型。
- B. 在有些人看来，“鲜”就是将新鲜的鱼和羊，同进行烹调后产生的滋味。
- C. 从“鲜”的定义看，“鲜”最初主要泛指鱼类和新鲜，从未被作为一种味道。
- D. 在中国人的味觉感受中，“鲜”被用来泛指或描述食物所具有的美味或风味。

11. 下列表述，符合文意的一项是（3分）

- A. 甜、酸、苦、辣、咸“五味”是中国古人对滋味进行的归纳，而“鲜”则是日本民族对味型的归纳。
- B. 人们对“鲜”的认识出现在近代，从日本人发明了味精后的上世纪初起，“鲜”就成为了当代