

2021-2022年高二下册期末语文考试完整版（四川省达州市）

1. 现代文阅读

在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养摄生学说，还有文化艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征诸多因素的影响下，创造出彪炳史册的中国烹饪技艺，形成博大精深的中国饮食文化。

中国饮食文化绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

我国的烹饪技术讲究食医结合，与医疗保健有密切的联系，在几千年前有“医食同源”和“药膳同功”的说法，利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴，达到对某些疾病防治的目的。中国饮食文化突出养助益充的营卫论（素食为主，重视药膳和进补），并且讲究“色、香、味”俱全，有五味调和的境界说。

古代的中国人还特别强调进食与宇宙节律协调同步，春夏秋冬、朝夕晦明要吃不同性质的食物，甚至加工烹饪食物也要考虑到季节、气候等因素。在《礼记·月令》中就有明确的记载，如春“行夏令”“行秋令”“行冬令”必有天殃；孔子说的“不食不时”，包含有两重意思，一是定时吃饭，二是不吃反季节食品；西汉时，皇宫中便开始用温室种植“葱韭菜茹”，这种强调适应宇宙节律的思想意识的确是华夏饮食文化所独有的。

“阴阳五行”说是传统思想所设定的世界模式，也被认为是宇宙规律。制作饮食的烹饪必然也要循此规律。因此，不仅把味道分为五种，并产生了“五味”说，而且还削足适履地把为数众多的谷物、畜类、蔬菜、水果分别纳入“五谷”“五肉”“五菜”“五果”的固定模式。更令人惊奇的是还有“凡饮，养阳气也；凡食，养阴气也”的说法，并认为只有饮和食与天地阴阳互相协调，这样才能“交与神明”，上通于天，从而达到“天人合一”的效果。这种说法被后来的道教所继承，成为他们饮食理论的一个出发点，如认为吃食物是增加人体阴气的，如“五谷充体而不能益寿”“食气者寿”等，要修炼、要获得阳气就要尽量少吃、最佳境界是不吃，走“辟谷”的境界。

“中和之美”是中国传统文化的最高的审美理想。这个“中”指恰到好处，合乎度。“和”不是“同”，是建立在不同意见的协调的基础上的。因此中国哲人认为天地万物都在“中和”的状态下找到自己的位置以繁衍发育。这种通过协调而实现“中和之美”的想法是在上古烹调实践与理论的启发和影响下产生的，而反过来又影响了人们的整个的饮食生活。

研究中国人的饮食生活不仅是研究中国文化的必要组成部分，甚至可以成为研究中国文化的一把钥匙。

【1】下列关于原文内容的理解和分析，正确的一项是

- A.中国饮食文化在阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念和民族性格特征三个方面的影响下，创造出独特的中国烹饪技艺。
- B.道教饮食理论的一个出发点是只要饮和食与天地阴阳互相协调，就能“交与神明”，从而达到“天人合一”的效果。
- C.我国的烹饪技术讲究的是医与食的结合，强调进食与宇宙节律协调同步，这样的思想意识是华夏饮食文化所独有的。
- D.中国饮食绵延了170多万年，是中国文化的组成部分，研究中国饮食文化甚至可以成为研究中国文化的一把钥匙。

【2】下列对原文论证的相关分析，不正确的一项是

- A.文章引用孔子“不食不时”的话，意在论证适应宇宙节律的思想意识是华夏饮食文化所独有的。