**2022年北京市石景山区初三统一练习**

**语文试卷**

**一、基础·运用（共 16 分）**

观看了纪录片《从长安到罗马》后，同学们对东西方饮食文化的差异很感兴趣。班级开展以“品味东西”为主题的专题研究，在班刊中展示研究成果。为提高同学们的参与热情，班刊编委会组织各小组设计答题闯关游戏的题目。请你参与答题活动。

1.第一组同学在班刊中介绍“世界美食之都”。请根据他们研究成果的部分文字稿，回答问题。（共 4 分）

2021年11月8日，联合国教科文组织宣布\_\_\_\_\_①\_\_\_\_\_江苏淮安入选“世界美食之都”，体现了对“千年淮味”的高度认可。淮安是淮扬菜的重要发源地和传承地。淮扬莱始于春秋。兴于隋唐，盛于明清，是新中国“开国第一宴”的基准菜系\_\_\_\_\_②\_\_\_\_\_淮安现存淮扬经典名菜名点1300余种，首创独创的400种以上，298道菜点烹饪技术入选省级非遗名录。

（1）在文中横线处分别填入标点符号，全都正确的一项是（2 分）

A.①逗号 ②逗号 B.①逗号 ②句号

C.①冒号 ②逗号 D.①冒号 ②句号

（2）截至目前，全球共有9座“世界美食之都”，中国上榜5座。根据下面的诗句提示，答出【甲】【乙】分别是哪座城市。（2 分）

【甲】 ①沉舟侧畔千帆过，病树前头万木春。

②孤帆远影碧空尽，唯见长江天际流。

【乙】 ①八月秋高风怒号，卷我屋上三重茅。

②晓看红湿处，花重锦官城。

2.第二组同学制作“甜蜜诱惑”专题。请阅读文案，回答他们设计的问题。（共6分）

【长安】把麦芽糖在水中熬至金黄.在焦糊前的一刹那立刻倒出冷却，等温度降下来，马上用尽全力把糖浆揉成一团,用双手**拧**成长条，上下翻飞着，直到通体乳白，闪闪发光，这时候的质地就有糖果的感觉了。但这还远远没有结束，当加入了面粉，**尽**量抻拉之后神奇的事情就发生了。一根一根的细丝竟然呈现在眼前。这由无数细丝组成的甜品就是龙须酥，入口即化，又酥又香！龙须酥是长安甜品的极致表达，尽管在机械化十分发达的今天，仍然也只有手工，才能做出如此精致细腻的美食。中国传统美食中的上乘之作，绝对不是昂贵食材的堆砌，而是\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

【罗马】这道甜品的口味，丰富而有层次。首先把新鲜烘焙的手指饼干，用咖啡和甜酒浸泡之后，酥酥软软地铺满第一层，再将甜奶油和鲜奶酪充分打匀发泡，厚厚地堆成第二层。用同样的方法再做两层，最后在表面撒满可可粉和巧克力碎，放入冰箱冷冻20分钟.发泡的奶油渐渐产生冰激凌一样的口感，提拉米苏终于大功告成。饼干的酥脆、奶油芝士的浓香、咖啡与酒的\_\_\_\_\_①\_\_\_\_\_，再配上冰激凌的细腻，创造出饱满的味觉体验。尽管东西方的甜品\_\_\_\_\_②\_\_\_\_\_,但他们的追求是相通的,都是为了放大美好,成就最高级的口福之选。

（1）根据文段内容和工具书中释义，下列判断全都正确的一项是（2 分）

|  |  |
| --- | --- |
| 《新华字典》 | 拧níng握住物体的两端向相反的方向用力：~毛巾  拧nǐng扭转，控制住东西的一部分而绞转；~螺丝 |
| 《现代汉语词典》 | 尽量（jǐnliàng）【副】表示力求在一定范围内达到最大限度；写文章要~简明一些。  尽量（jìnliàng）【动】达到最大限度：喝了半斤白酒，还没~。 |

A.拧（níng） 尽（jǐn） B.拧（níng） 尽（jìn）

C.拧（nǐng） 尽（jǐn） D.拧（nǐng）尽（jìn）

（2）在第一段的结尾处，将下列两个句子排列先后次序，并说明理由。（2 分）

【甲】一份迎难而上的工匠精神

【乙】一种让最普通的食材也能化为神奇的非凡创造力

（3）在第二段横线处应该填入的词语依次是（2分）

A.①淳厚 ②平分秋色 B.①醇厚 ②平分秋色

C.①淳厚 ②各有千秋 D. ①醇厚 ②各有千秋

3.下面是第三组同学根据他们的专题研究设计的问题。请你先补充一个例子，再写出推测的结论。（2 分）

我们发现了一个有趣的现象：也许吃与人们的关系太密切了，有些事本与吃无关，但用上“吃”字，听起来就很妥帖，也很生动，如梁山好汉跟人打架斗狠叫“吃我一刀”足球运动员犯规被罚叫“吃黄牌”，\_\_\_\_\_①\_\_\_\_\_……经过研究，得出的结论是\_\_\_\_\_②\_\_\_\_\_。

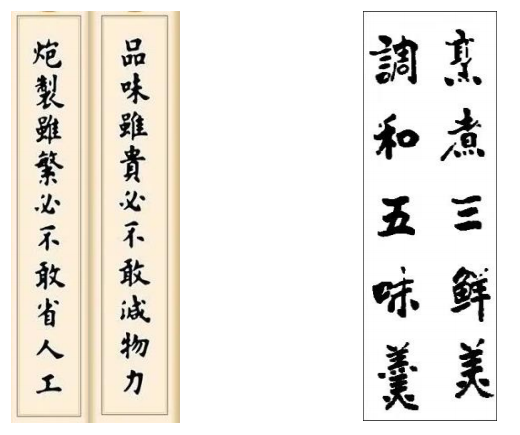
4.第四组同学介绍北京冬奥会智慧餐厅的高科技。请阅读文案并回答问题。（共 4 分）

冬奥会开幕前，一段视频就在网上走红，视频的“主角”是冬奥会智慧餐厅的“黑科技”--让美食从天而降的“空中云轨”。这仅仅是道开胃菜。之后，观众们通过各种媒体全方位“云体验”了智慧餐厅的科技盛宴。冰激凌机能提供多种口味，还能打出漂亮的螺旋。煲仔饭机，同时操控着不同炉头的火候，确保每一碗煲仔饭都能带上让人“黠然销魂”的金黄锅巴。机器人咖啡师不仅可以随意调配出多种口味，还能做出漂亮的拉花。调酒机器人能模仿高级调酒大师的手法，让你一边看精彩的表演，一边品尝美酒……智慧餐厅果然“智慧”。而跟冬奥会的十大高科技相比，智慧餐厅也仅仅是道开胃菜。

（1）在《现代汉语词典》中“开胃”的意思是“增进食欲”,“开胃菜”在这里的意思

是\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。（2 分）

（2）从以下两副对联中选择一副适合文案的配图，并说明理由。（2 分）



【甲】 【乙】

**二、古诗文阅读（共 16 分）**

**（一）默写。（共4分）**

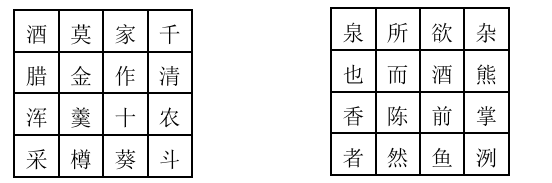


图1 图2

5.图1中的字可以组成一句古诗，请你写出它的下一句。（1分）

6.图2 中的字可以组成两句古文，请你写出它们中间的句子。（1 分）

7.食和诗词可以相得益彰。请自创一道菜品，引用或化用一句诗词作为菜名，仿照下面材料进行说明。（本试卷中出现的诗句除外。允许有一个不会写的字用拼音替代）（2 分）

碧绿的清汤中浮着数十颗殷红的樱桃，樱桃中嵌着斑鸠肉，又飘着几片粉红色的花瓣。底下衬着嫩笋丁，汤中泛出荷叶的清香。鲜花樱桃，隐喻淑女，竹子莲叶，隐喻君子，斑鸠对应《关难》中的“睢鸟”，因而这道莱名为“好逑汤”。

（取材于金庸《射雕英雄传》）

**（二）阅读《江城子·密州出猎》，完成第8-9题。（共5分）**

**江城子·密州出猎**

苏轼

老夫聊发少年狂，左牵黄，右擎苍，锦帽貂袭，千骑卷平冈。为报倾城随太守，亲射虎，看孙郎。酒甜胸胆尚开张。鬓微霜，又何妨！持节云中，何日遗冯唐？会挽雕弓如满月，西北望，射天狼。

8.这首词通篇纵情放笔，气概豪迈，一个“\_\_\_\_\_①\_\_\_\_\_”字贯穿全篇，上片写出猎，下片写\_\_\_\_\_②\_\_\_\_\_，把词中历来花前月下的儿女情，换成汪洋恣意的英雄气。（2 分）

9.王维《送元二使安西》中“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”，范仲淹《渔家傲·秋

思》中“浊酒一杯家万里”，与本词“酒酣胸胆尚开张”都写到了酒。请简要说明三位作者分别借“酒”表达了怎样的情感。（3 分）

**（三）阅读《送东阳马生序》（节选），完成第10-12题。（共 7 分）**

**送东阳马生序（节选）**

宋濂

余幼时即嗜学。家贫，无从致书以观，每假借于藏书之家，手自笔录，计日以还。夭大寒，砚冰坚，手指不可屈伸，弗之息。录毕，走送之，不敢稍逾约。以是人多以书假余，余因得遍观群书。既加冠，益幕圣贤之道。又患无硕师名人与游，尝趋百里外，从乡之先达执经叩问。先达德隆望尊，门人弟子填其室，未尝稍降辞色。余立侍左右，援疑质理俯身倾耳以请；或遇其叱咄，色愈恭，礼愈至，不敢出一言以复；俟其欣悦，则又请焉。故余虽愚，卒获有所闻。

当余之从师也，负箧曳屣行深山巨谷中。穷冬烈风，大雪深数尺，足肤皲裂而不知。至舍，四支僵劲不能动，媵人持汤沃灌，以衾拥覆，久而乃和。寓逆旅，主人日再食，无鲜肥滋味之享。同舍生皆被绮绣，戴朱缨宝饰之帽，腰白玉之环，左佩刀，右备容臭，烨然若神人；余则绍袍敞衣处其间，略无慕艳意，以中有足乐者，不知口体之奉不若人也。盖余之勤且艰若此。今虽耄老，未有所成，犹幸预君子之列，而承天子之宠光，缀公卿之后，日侍坐备顾问，四海亦谬称其氏名，况才之过于余者乎？

10.下列选项中加点字的意思都相同的一项是（2分）

A.计日以还 通计一舟 不计其数 斤斤计较

B.稍降辞色 义不容辞 不辞而别 义正辞严

C.援疑质理 文质彬彬 天生丽质 质疑问难

D.持汤沃灌 固若金汤 赴汤蹈火 浩浩汤汤

11.下列对文中画线句的翻译和理解，全都正确的一项是（2分）

A，或遇其叱咄，色愈恭，礼愈至，不敢出一言以复；

翻译：有时遇到前辈斥责，我的表情更加恭顺，礼节更加股勤，不敢多说一句辩解的话。

理解：“乡之先达”的倨傲粗暴，与作者的谦卑恭敬形成了鲜明的对比，突出作者一心向学、不耻下问的学习态度。

B.寓逆旅，主人日再食，无鲜肥滋味之享。

翻译：寄居在旅店，每天只吃两顿饭，没有新鲜肥美的东西可以享受。

理解：本句写作者求学的“勤且艰”，“日再食”突出废寝忘食，学习刻苦，“无鲜肥滋味之享”突出物质条件的匮乏。

C.余则组袍敝衣处其间，略无慕艳意，以中有足乐者，不知口体之奉不若人也。

翻译：我却穿着破棉袄和旧衣衫，生活在他们当中，一点不羡慕他们，因为心中有足以快乐的事，不感到衣食的享受比不上其他人。

理解：作者的“温袍敝衣”与“同舍生”的豪华装束形成对比，更见出作者苦寒之状，而“略无慕艳意”，突出作者内心的充实和强大。

12.无论劝学还是劝谏，都需要采用恰切的方式。阅读上文和下面材料，简要说明宋濂、颍考叔、晏子分别是如何“劝”的。（3 分）

**材料一**

（郑庄公）遂置姜氏①于城颖，而誓之曰：“不及黄泉②，无相见也！”既而悔之。颍考叔③为颍谷封人，闻之，有献于公④。公赐之食，食舍肉。公问之，对曰：“小人有母，皆尝小人之食矣，未尝君之羹，请以遗之。”公曰：“尔有母遗，繄⑤我独无！”颖考叔曰：“敢问何谓也？”公语之故，且告之悔。对曰：“君何患焉！若阙⑥地及泉，隧⑦而相见，其谁曰不然？”公从之。遂为母子如初。

（取材于《左传·隐公元年》）

**材料二**

景公饮酒，七日七夜不止。弦章⑧谏曰：“君饮酒七日七夜，章愿君废酒⑨也。不然，章赐死⑩。”晏子入见，公曰：“章谏吾曰：'愿君之废酒也。不然，章赐死。如是而听之，则臣为制⑪也；不听，又爱⑫其死。”晏子曰：“幸矣，章遇君也！令章遇桀、纣者，章死久矣。”于是公遂废酒。

（取材于《晏子春秋》）

注：①姜氏：即郑庄公之母亲，曾多次为难庄公。②黄泉：地下深处，也指人死后埋葬的地穴。“及黄泉”指死亡。③颍考叔：郑国大夫。④公：郑庄公。⑤繄（yī）：语气助词。⑥阙（jué）：挖据。⑦隧：挖随道。⑧弦章：齐国大夫。⑨废酒；戒酒。⑩章赐死；即将弦章赐死。⑪臣为制：即“制于臣”，受臣子控制。⑫爱：吝惜，舍不得。

**三、现代文阅读（共 23 分）**

**（一）阅读下面材料，完成第13-15题。（共7分）**

**材料一**

西方人于饮食重科学，故以营养为最高准则，进食有如为机器添加燃料，特别讲求食物的营养成分，菜看的色香味如何，则是次一等要求。

中国人一贯把烹调作为艺术来看待，进食的目的首在追求味觉美。正像钱钟书在《吃饭》一文中所说：""辨味不是充饥’变成了我们吃饭的目的。舌头代替了肠胃，作为最后最高的裁判。”由于重视味道，因而会采取种种保味、入味的加工方法，使美妙的味道能保持在菜肴之中，或使菜看的味道更加浓郁，或使本来没有味道的原料与调味的汤汁融为一体，达到“有味使之出，无味使之入”的境界。

西方烹调讲完营养而轻味道，至少不以味觉享受为首要目的。西方人以冷饮佐餐，冰镇的冷酒还要再加冰块，舌头的味觉神经一经冰镇，便大大丧失味觉的灵敏度，渐至不能辨味。更何况那带血的牛排、白水煮豆之类，虽有“味”而不入“道”，反映了西方人对味觉的忽视。

基于对营养的重视，西方人多生吃蔬菜，不仅西红柿、黄瓜生吃，就是洋葱、西兰花也生吃。西餐的沙拉有如一盘兔饲料。现代中国人也讲究营养，也知道青菜一经加热，维生素将被破坏，因而主张旺火爆炒，虽然维生素的含量下降，但不会完全损失，味道却比兔饲料好得多。中国的现代烹调术旨在追求营养与味道的最佳平衡，这属于一种中庸之道。中国的中庸哲学不同于西方的“好就是好，坏就是坏”的截然对立，中庸追求的是“恰到好处”与“最佳匹配”。中国人以高调为艺术，并不在于把每道菜都摆出五彩缤纷的花样，而在于烹调中进入“中”的境界，西方人不懂“中”，焉能识得个中滋味！

**材料二**

西方人烹调的全过程都严格按照规范行事，所以牛排的味道从纽约到旧金山毫无二致，配菜也只是番茄、土豆、生菜等有限几种。中国菜不仅各大菜系都有自己的风味与特色。同一莱系的同一个莱，其配莱与调味也会依厨师的个人特点有所不同。即使同一厨师做同一个菜，也会依不同季节、不同场合、用餐人的不同身份，加以调整。如冬季味浓郁，夏季味清淡；婚宴色彩鲜艳，丧宴忌讳红色；穷汉解馋应浓油厚汁，雅士会餐宜新鲜别致。此外还会因厨师临场的情绪变化，做出即兴发挥。

中国人与意大利人都嗜好面条。据说意大利面条的宽窄分为六个等级，每种面条分别调配不同的酱汁，故而意大利人以面条品类繁多闻名于西方世界。不过与中餐相比，则有小巫见大巫之感，中国人制作的面条品类成百上千，绝非意大利面条堪与攀比。

**材料三**

国学大师钱穆在《现代中国学术论衡》一书的序言中说：“文化异，斯学术亦异。中国重和合，西方重分别。”这一文化特征也体现于中西饮食文化之中。西餐除少数汤菜，

鱼就是鱼，鸡就是鸡，所谓“土豆烧牛肉”，不过是烧好的牛肉佐以煮熟的土豆，绝非集于一锅而烧之。番茄酱、柠檬汁等调味佐料，也都是现吃现加，体现了“西方重分别”。

中国烹调的核心是“五味调和”。《吕氏春秋·本味篇》称赞“五味以和”是“鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志弗能喻"。中餐的“五味调和论”是由“本味论”“气味阴阳论”“时序论”“适和论”所组成。就是说，要在重视原料自然之味的基础上进行“五味调和”要用阴阳五行的基本思想指导这一调和，调和要合乎时序，又要注意时令，调和的最终结果要味美适口。所以中国菜几乎每个菜都要使用两种以上的原料和多种调料来调和烹制。不像西餐，一块牛排佐以两枚土豆，三片番茄，四叶生菜，虽处一盘，却各自为政，只待食至腹中，方能调和一起。

中国菜讲究整体配合效果，要配合得好，就需掌握好调和的分寸。一如中医投药时讲究“君臣佐使”，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。全不若西医之头痛医头，脚痛医脚。中西医与中西饮食，也是“中国重和合，西方重分别”的两种不同哲学思想的体现。

13.下列对中国饮食的理解，不符合文意的一项是（2 分）

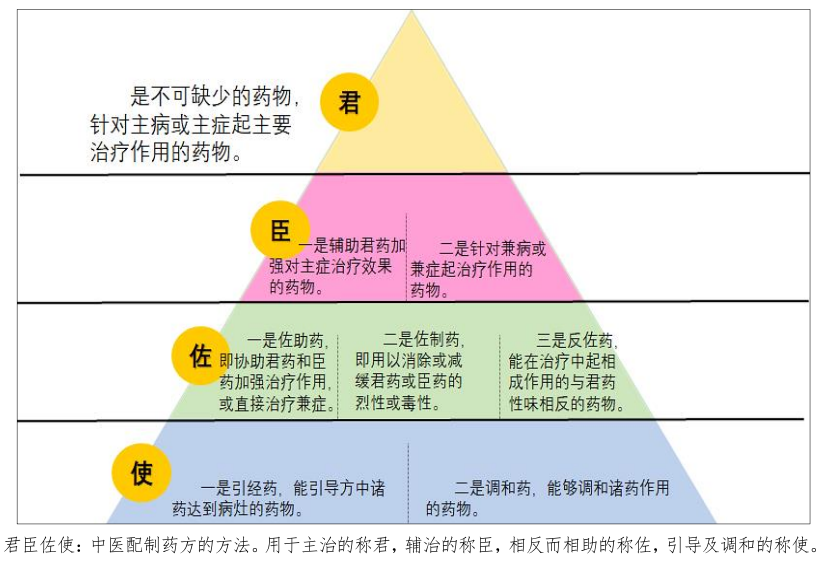
A.追求味觉享受是烹调术的首要目的

B.采取种种保味以及入味的加工方法

C.追求形态与味道兼顾下的最佳平衡

14.从上述三则材料可以看出，中西方饮食文化的差异具体表现在：味道与营养、\_\_\_\_\_①\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_②\_\_\_\_\_。（每空为5个字）（2 分）

15.请结合材料和下图，将材料三横线处的内容补充完整（不超过 15 个字）。（3 分）



**（二）阅读《刘家炸酱面》，完成第16-18题。（共 9 分）**

**刘家炸酱面**

席慕蓉

隔壁的王妈妈是个可爱极了的妈妈！人又能干，脾气又好，在我们两家毗邻而居的十年时光里，从没见她发过一次脾气，永远柔声细语。一早赶去银行上班，下班回到家后就会变出许多香喷喷的点心来。我家女儿放学之后总会在她女儿的房间里一起玩，一起做功课，我们隔着墙叫她都叫不回来。有时女儿回到家抹着小嘴用“胖胖白白又香香”等叠词形容那些点心的时候，眼睛里充满了幸福的憧憬。我在一旁哑口无言，连笑也不敢，心中一时间充满了罪恶感。可不是吗？“家”对孩子的象征，原该就是有一个在胖胖白白又香香的点心后面微笑的妈妈或者爸爸啊！而我不就是那个让她缺少了幸福感的罪魁祸首吗？

我着实也以王妈妈为榜样发奋图强了好几天。蒸笼那玩意儿学问太大，不能随便碰。我就催着丈夫一起去选了个烤箱，买了几本从小饺子到奶油蛋糕的食谱，西方人的食谱上都写明斤两数字，烤箱上也有时间刻度，我想，只要我精确计算，按数字按秩序地一样样做下去，一定可以做出点东西来的吧。

不过，我忘了任何事情的发展都不会像预期那样的简单，真有点像我写过的那几句诗了：“一定有些什么/是我所不能了解的……”

明明是循规蹈矩的标准过程，烤箱里面出来的却没有一次不是令人大惊尖色的成品。如果这样的东西是从烧陶的案里取出来的话，或许还有成为案变①珍品的机会，可是，从烤箱里取出来，却是万劫不复了。

丈夫安慰我：“不错了！不管样子怎么样,总还是真材实料,吃下去还是很有营养的。” 当然，我也不是一个轻言放弃的“懦妇”，这一次不行？好！下一次的材料紧跟着又放进烤盘里去了。最高记录两天之内烤了八个蛋糕，而且第八个居然有点神似了。女儿轻尝了几口之后，很有礼貌地对我说：“谢谢妈妈，很好吃。不过我已经很饱了，明天再吃好吗？"

在那个时候，我终于明白了：“一定有些什么/是我所无能为力的……"

对于想给女儿童年一份幸福的努力，终于在满厨房的面糊、满垃圾箱的蛋壳以及满冰箱的“艺术珍品”的浩劫中结束，一如我那首诗的结局；“一定有些什么/在叶落之后/是我所必须放弃的”。

从此，孩子放学之后，我又跟往常一样，从冰箱里拿出从城里买回来的蛋糕、冰激凌，或者颜色形状美得不得了的点心给他们，心里明白，在他们童年的记忆里，我这个母亲大概只能做个食品供应的中间商，大概永远也做不成那个伟大的创造者与幸福的象征了。

时间就在彼此妥协中慢慢过去，女儿也越来越懂事，去隔壁王妈妈家又吃了些什么新鲜点心之后，也不会再来向我形容了。

倒是他们的父亲在默默从事一些改善生活的尝试，并且逐渐有了成绩。

我家平日有人帮忙做饭，到了星期天才要自己做，我就常常用剩莱剩饭对付着让一家人吃两顿。孩子小的时候从来没表示过意见，给什么吃什么，有时候做父亲的看他们可怜就会带全家出去吃顿馆子。

我自小不爱面食，尤其煮面条之类的东西，更是敬而远之。孩子却完全和他们的父亲习惯相同，到了店里总是要吃面，汤汤水水的一碗吃下来就很满足了。

我的丈夫是个凡事都会细心观察并且接着就会去放胆实验的人，所以，星期天中午渐渐从出去吃饭演变到他要在家里主厨了。

主厨之前，他先去采买，他骑上车子去菜市场转了一图之后，回来就在厨房里对我发号施令了。这时候的我总是百依百顺，听从他的吩咐。他要我洗葱就洗葱，要我切菜就切菜，一切“下手”的工作我都做，绝不推脱。只是他常常煮面，使我有点颓丧。奇怪的是两个孩子每次都很捧场，不管他们的父亲拿出什么莱谱来，两个人都一扫而光。有一次，女儿在星期六的晚上向她爸爸预定第二天的菜单："爸爸，我们明天还要吃你在上个礼拜天做的那种面好不好？”

她父亲一时也想不起来上次做的是什么面，女儿细细描述：“就是那种很香的，在面上放了很多咖啡色的酱，再加上黄瓜丝和萝卜丝的那种面嘛。你不是说那是奶奶以前最爱吃也最会做的吗？你不是说那种炒酱的方法是你们刘家特制的配方吗？”

很难形容丈夫那时脸上的表情，那是一个人在心里得意非凡却又拼命要保持不动声色的特有表情，他还假装不太明白的口气继续套问女儿：“你是说你喜欢吃那种面吗？你是说爸爸做的炸酱面非常好吃，是吗？”

女儿拼命点头以及她的弟弟马上随声附和的场面确实很令人感动。我想，丈夫如果不是想在孩子面前维持住一个严父的起码形象的话，这时候的他应该早已跳起来大声欢呼了。

第二天一早，女儿跟着父亲上莱场去了，一大一小两辆脚踏车同去同回，两个人都是笑嘻嘻的。当然，打下手的事还是我先来做，两个小孩不时跑到厨房催问我好了没有。

等我把黄瓜丝、白萝卜丝、胡萝卜丝和绿豆芽这些颜色鲜嫩的凉拌菜都准备好了之后，他们那隐隐有大将之风的父亲就驾临厨房来炸酱了。油要先温起，酱已先调好，再把绞好的瘦猪肉泥、切好的豆腐干丁、泡好后切成丁的香菇，逐一地放进油中，褐色的酱经过油的润泽在火上发出一种引人食欲的光泽，香味也逐渐四溢，使我们家也有了别人家厨房常常传出来的那股动人心魄的气味了，幸福感不禁油然而生。

这一顿星期天中午的特餐让大家皆大欢喜，我也开始接受这样的面食了，不过，别的汤面还是会让我情绪低落，要吃就得吃这种炸酱面才行。

我们一家四口从此就以吃炸酱面作为一种庆祝与奖赏的仪式，女儿考了第一，好！星期天吃炸酱面。儿子乖乖做完了功课，好！星期天吃炸酱面。当然，大家要吃的炸酱面得是爸爸做的那一种才行。

自从刘家炸酱面问世之后，再没有一家饭店的炸酱面可以相比了。女儿上了中学之后，会和同学出去吃饭。回来的时候常常先告诉她父亲：“爸，今天我去吃的那家，炸的蛋太不像话了，根本是骗人的嘛！"

再大一点，有时候会和同学出去两三天，回来的时候就会向她的父亲撒娇：“爸，好想你……的炸酱面啊！”

当然，假如那天刚好是星期天，中午的饭桌上免不了就会出现四个凉拌的菜、一大碗炸酱和一锅面条了。

在餐桌上环视我的家人，忽然发现，不知不觉之间，我的丈夫竟然成功地在孩子心中创造出一种幸福的象征了。不是吗？等孩子长大之后，等他们成家了以后，等他们的孩子也都坐在饭桌上的时候，“刘家炸酱面”必然也会出现在他们的饭桌上。到那时候，就会有一个做母亲的或者做父亲的要说出那句话了：

“这是‘刘家炸酱面’，是我小时候最爱吃的面了。”

而所有童年甜蜜与幸福的回忆就会跟着那一碗特制的面食回到眼前、回到心中了，不是吗？不就是这个样子了吗？

注：①密变，指烧制陶瓷时，因坯体所涂不同釉浆互相渗透变化，釉面出现意外的特异颜色和花样。

16.本文题目是“刘家炸酱面”，但迟迟未进入正题，作者为什么这样写？（3 分）

17.文中两次提到“幸福的象征”。结合全文内容，说说它的含义。（3 分）

18.这篇文章的语言幽默风趣，请结合具体内容谈谈作者是如何做到这一点的。（3 分）

**（三）阅读下面的文字，完成第19-21题。（共7分）**

①无论是普通生活中的一日三餐，还是人生重要的团聚和纪念时刻，美食总是不可或缺的存在，它是世界共通的语言，也是每个国家独特的文化名片。

②提起法国大餐，人们总能想到优雅的浪漫情调，精致的菜品、精心的摆盘和配套的札仪是法餐的标志性特点；玉米、菜豆和辣椒，是墨西哥人餐桌上必备的“三大件”，其烹饪方法源自古代，至今仍在墨西哥人的厨房里传承；小麦粥是土耳其婚礼上必备的一道餐品，制作完成后分享给全村食用，社群意识通过一锅粥而传递……一餐一饭不仅是食物的烹饪，更体现了一个国家的地理特性、风俗习惯和传统文化，是人们对一个国家最直观、真切的印象。

③为了塑造好这一印象，许多国家着力打造自己的美食品牌，传承和弘扬本国饮食文化，并以此为媒推介国家形象。一部纪录片《舌尖上的中国》让许多外国人理解了中国人所执着的烟火气；法国人吃出了《米其林红色宝典》。使米其林等级成为食客衡量餐厅水平的重要标准。以饮食为内容的文化产品，以润物细无声的方式促进了不同国家人民之间的交流和理解。

④美食知名度的提升，餐饮行业的发展，也推动了国家经济发展。美食与旅游相结合的寻味之旅，让旅游行业有了新的增长点。世界旅游组织发布的报告显示，全球游客超过三分之一的旅游花费用于饮食开支，旅游目的地的饮食是决定度假体验质量的一个重要方面。法国、墨西哥、日本等国通过为美食申遗吸引世界关注，在保护文化遗产的同时，发展美食经济。九座城市被联合国教科文组织评定为世界美食之都，提高了城市知名度和吸引力。

⑤近年来，国际餐饮行业跨国化、品牌化的发展趋势，为中国美食的发展带来更多机遇，中餐品牌在世界范围内的认可度越来越高。《全球美食影响力报告》显示，在海外调研所涉及的国家中，87.8%的受访者表示近期外出就餐会选择中餐。按照美国在2019年的一项街头调查，有93%的美国成年人吃过中餐，美国孩子中有四成以上非常喜欢中餐，非常喜欢美国菜的仅有 9%。

⑥中国美食持续香飘海外，同时，随着中国开放的大门越开越大，进博会等平台也为越来越多的海外食品进入中国市场搭建了桥梁。和羹之美，在于合异。各国间饮食交流日益密切，美食行业交融发展，不仅为全世界的食客带来丰富的味蕾体验，\_\_\_\_\_\_。

（取材于《人民日报》）

19.根据对全文内容的理解，在第⑥段横线处填写恰当的内容。（2 分）

20.阅读全文，判断下列说法，正确的一项是（2分）

A.首段提出中心论点：美食是一个国家独特的文化名片。

B.第③④段列举《舌尖上的中国》《米其林红色宝典》以及美食申遗、九城获评世界美食之都等事例，意在证明美食推动了国家经济发展，

C.之前的证过渡到论述中餐品牌在世界范围内的认可度越来越高，并用《全球美食影响力报告》和美国的调查结果加以论证。

21.阅读下面材料，结合上面的文字，简要说明应该如何“打造中华美食品牌”。（3 分）

法国巴黎国际大酒店董事总经理陈建斌说：“中餐馆要在国外打响口碑，做出好菜是第一要义，而讲好菜品里蕴含的中国故事，也是一名中餐厨师应当承担的责任。我们的餐厅有传统名菜东坡肉，上桌时除了介绍这是一道红烧肉，还介绍苏东坡的典故和菜品的由来，常常会让法国人产生对中国的兴趣和向往。除了传统佳肴，我还创新研制其他新式中餐，"兰花干贝’就是这样一道菜品。盘中央是煎制的千贝肉和蒸制的兰花花辨，盘四周则用冬瓜片挖空，酿入千贝泥，再以黄瓜丝和蟹黄做成中国的兰花模样，点缀其间。整道菜品清新宜人，既是从兰花鱼蒙这道温州传统菜化来，又加入了法国当地的干贝味道，即使不多用言语介绍，法国人也能被其中的中国意境所吸引。”

**四、名著阅读（5 分）**

22.班刊“激扬茶馆”专栏本期的话题是“治大国如烹小鲜”。商汤王向伊尹问政，伊尹

用烹饪比喻治国，强调要尊重客观规律，既不能操之过急，也不能松弛懈怠，才能把事情办好。**烹饪、治国如此，做事亦然**。同学们将从读过的名著中选择合适的故事印证这个道理，请说明你的选择和理由。（100字左右）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**五、作文（40 分）**

23.从下面两个题目中**任选一题**，写一篇文章。

题目一：俗话说，食过春笋，方知春之味。新鲜的春笋去皮后，开水入锅焯 2 分钟，放盐去除涩味，用冷水浸泡 30分钟，此时的春笋吃起来像梨的口感，入口鲜、脆、甜、爽。将春笋、木耳煸炒调味，和豆皮鲜肉卷、菠菜一起炖煮，汤白汁浓，一锅汤里仿佛可以尝到整个春天的味道。一口春笋，一口汤，美好的春天就这样在舌尖绽放了。你的记忆中，也一定有让你难忘的美味，请以“谁解其中味”为题，写一篇文章。不限文体（诗歌除外）。

题目二：请以“美食”“空间站”为故事元素，以“我踏出了舱门”为开头，发挥想

象，写一篇故事。题目自拟。

要求：请将作文题目写在答题卡上，作文内容积极向上，字数在600-800之间，

不要出现所在学校的校名或师生姓名。