

2025 届浙江省金华第一中学高三下学期联合考试语文试题

考生须知：

1. 全卷分选择题和非选择题两部分，全部在答题纸上作答。选择题必须用 2B 铅笔填涂；非选择题的答案必须用黑色字迹的钢笔或答字笔写在“答题纸”相应位置上。
2. 请用黑色字迹的钢笔或答字笔在“答题纸”上先填写姓名和准考证号。
3. 保持卡面清洁，不要折叠，不要弄破、弄皱，在草稿纸、试题卷上答题无效。

1、阅读下面文字，完成各题。

十七岁的远行

1 总会想起多年前的那个晚上，当时我 17 岁。站台上，全家人给我送行。我面前是一个大旅行包，还有一个硕大的行囊，用背包带捆的很紧，理念是我的衣物和一床新被子。

2 我妈站在一旁，又递过来一个书，包装得鼓鼓囊囊的。天气很热，我一面示意他们回去，一面把装满食物的书包递还给我妈，说：“北京什么吃的都有用不着这些。”

3 事实上，我妈的担心，从我填报高考志愿时就开始了。我想读北京的学校，这让她隐隐感到不安。“为什么不报考南方的学校呢？”她总是轻声嘟囔，“听说北京的粮食供应里还有四分之一的杂粮呢。”母亲是中学教师，对学生说的是艰苦奋斗、建设“四化”的大道理，但回到自己家里，她还是希望儿子能有更好的生活条件。

4 我母亲出生在江淮之间的六安，大学毕业时，为了爱情，和父亲一起来到皖东北的小县城教书。在我童年的记忆里，她从来没有停止过对皖北的吐槽，其中最多的是卫生习惯和饮食习惯。

5 她总会用很长的篇幅，怀念大别山区我外公外婆家的小山村，风景有多秀丽，腊肉有多解馋，糍粑有多香甜，蔬菜的种类有多丰富，甚至连简单的用糯米面制作的饼子——糯米粑粑，都被她形容得神乎其神。要用什么样的米和糯米搭配，泡多久，怎么磨，怎么蒸，怎么放到石臼里面舂，最后要放到冬水里保存……说起这些来，她如数家珍。

6 其实我去过外婆家，小村子并不像母亲描述的那样山清水秀，外公家的房子也非常低矮。家中饭食的种类更是少的可怜。童年的我认为，淮北平原无论从地形上、气候上，还是物产上、食物上，都比大别山区好。

7 不过，外婆的山村也以另一种形式存在于我们位于淮北平原的家里。每年冬、夏两季，父亲都会拿着包裹单去邮电局，在高高的绿色柜台后面，有外婆定期寄来的包裹。

8 夏天寄来的是一种茶叶，叫瓜片，味道奇苦，但非常耐泡。冬天寄得更多，咸肉、咸鱼、腊鸭、腊鹅，还有被我母亲称作传奇的糯米粑粑。

9 外婆家的糯米粑粑是一个个实心儿的，呆头呆脑的圆坨坨。将粑粑简单蒸一蒸，立刻会变得软糯，蘸上白砂糖可以直接吃。我妈还喜欢将粑粑切成块，放在菜汤或肉汤里煮，口感也不错。即便是用火钳夹着它在灶膛里轻轻的烤一烤，也会散发出奇异的谷物的香气。

10 每次看到孩子们吃粑粑时流露出对食物的渴望，我妈都会特别得意，并为她是一个“南方人”而深深自豪。南方富庶，北方贫瘠，这是我妈的逻辑。

11 当然，这并没有影响一个十七岁的高中毕业生的选择。这一年的九月，我到了北京，在崭新的环境里开始了大学生活。

12 然而不到一个月的时间，我便开始感到哪里不对，刨除想家的因素，最主要的就是食欲不振。按说。北京广播学院的食堂在北京高校里算做的不错的，我和同学也偶尔凑份子“进城”去吃北京的馆子，但这些都没有办法平复我对家中食物的思念。

13 一个人只有离开自己熟悉的生活环境，到了完全陌生的地方，才会理解所谓的故乡，不仅仅意味着熟悉的人群和熟悉的景物，熟悉的味觉习惯显然也是故乡重要的组成部分。

14 我有一个科普作家朋友，叫土摩托，他对美食家笔下所谓的“故乡滋味”或者“妈妈的味道”这样解释：除了人在童年时代养成的味觉习惯，每个人消化系统的菌群都像自己的指纹一样，有着独特的组织方式。长时间吃惯了一种或几种食物，肠道的菌群就会相对固定下来，只要遇到类似的食物，就能熟练地进行各种分解，而遇到陌生的食物，它们就会手足无措，甚至会闹情绪。

15 在北京读大学的第一个学期，我的肠胃一直在闹情绪，直到我寒假回到家，报复性的吃喝了一整天，世界才逐渐安静下来。

16 等再次踏上去往北京的列车，我的包里已经塞满各种故乡的食物：烧鸡、酥糖、腊鹅，还有我妈特地装的糯米粑粑。至今想来，17岁那年的离家是我成长过程中非常重要的时间节点。

17 它让我切实感受到一个叫故乡的东西，不仅从心理层面，也从生理的层面。与此同时，我开始主动尝试和接纳更加丰富的食物，要知道在读大学之前，我甚至不能吃辣椒。

18 后来我成了一名纪录片导演，这一职业需要我不停的与人打交道，而食物恰好是人与人之间交流最便捷的媒介。为此我不得不带着好奇心，品味各种匪夷所思的吃食，渐渐的，我变成了一个“世界胃”，我可以出国十几天，不吃一顿中餐，心安理得的享用几乎所有的当地食物。

19 更难得的是，我开始从餐桌上发现，食物不再是一种简单的、慰藉肠胃的物质。它身上富集的信息就有鲜明的个性，又有非常强烈的生活气息。

20 食物与其所在地区气质的某种勾连，以及食物自身流变的秘密一直深深地吸引着我。

21 就拿粑粑来说，这种稻米制品通过不同的加工手段，居然能演变出那么多美食：粉、圆、粽、糕、糍、丸、糟、糜、堆……游走在故乡和世界之间寻找风味，寻找人和食物之间的关联，这一切都始于我17岁那年的远行。回顾这些年吃过的饭，走过的路，《风味人间》里有句旁白很能代表我的感受：“人的口味就是这样，有时像岩石一样顽固，有时又像流水一样豁达。”

（有删改）

1. 下列对文本相关内容和艺术特色的分析鉴赏，不正确的一项是（ ）

A. 母亲是个言行不一的人，对学生说要“艰苦奋斗”，回到家又希望儿子能有更好的生活条件。

B. 文章娓娓道来，语言亲切自然，充满生活气息；同时运用多种修辞，形象生动，又使得文章情感充沛。

C. 文章描述了生活中很多有关食物的温馨场景，妈妈的形象可亲可爱，“妈妈的味道”鲜活可感。

D. 文章以 17 岁的远行为时间节点，前后对比，写出了作者对故乡、对亲人以及对食物的看法。

2. 结合文章，谈谈你对文中画横线句子的理解。

3. 作者在文中反复提到外婆家的“糯米粑粑”有何作用？请结合全文进行分析。

2、阅读下面的文字，完成下面小题。

材料一：

民以食为天，但现在的年轻人或许以外卖为天。《2017 年中国外卖发展研究报告》的统计显示，基于互联网的外卖平台整体月活用户超过了 8000 万。外卖不仅占领了写字楼、办公楼和格子间，接下来还要占领火车和春运。在“铁路 12306”APP 上，提前一小时预订高铁外卖，就不用再吃“火腿肠+方便面”了。外卖风行，有人点赞，有人拍砖，但毫无疑问，外卖成了都市年轻人主流的饮食方式。

中国的传统文化中，饮食是重中之重。历朝历代的“大V”里面，“吃货”一点不罕见。老子说，“治大国，若烹小鲜”；孔子说，“食不厌精，脍不厌细”；伊尹在《本味》中，列举了美食的苛刻标准，“久而不弊，熟而不烂，甘而不浓，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，淡而不薄，肥而不膩”。

在传统饮食文化中，“如何吃”的仪式和流程比“吃什么”还重要。寻常百姓，至少要做到孔子说的“食不言，寝不语”，招待客人，也要严格按照地位、辈分、官位等主次有序落座。皇室就更讲究了，清朝标准御膳有 120 道菜，还分为主食、点心、果品等。

吃个饭还这么累，白领们玩不起也玩不转这繁琐的美食套路。外卖，把“怎么吃”的繁文缛节全部去掉了，直接回归到“吃什么”的本质。从品类来说，外卖的口味相当丰富，不输堂食。其实，有自信的店，才会用外卖宴客。

外卖解放了厨房，解救了主妇。中国女性多年未变的标准，就是“上得了厅堂，下得了厨房”。做饭这件事，成了家庭主妇们强制性的角色使命，也不管主妇们是不是真爱弹奏“锅碗瓢盆交响乐”。但专业的事儿，交给专业人士不是更好吗？再说，从职场来看，女士的压力丝毫不比男性小。晚上加完班回家，与其花一小时做饭，半小时洗碗，倒不如一键点个外卖，半小时内送上门，省事省力省时。外卖还拯救了苦哈哈的单身汉。早在 2015 年，中国单身人口数量就相当于俄罗斯、英国人口的总和，超过了 2 亿，占总人口 14%。而美团点评集团曾在去年透露，平台 65% 的订单来自单身用户，尤以外卖快餐最受单身汉欢迎。

当然，外卖有利也有弊。中国饮食文化既满足了人们的物质生活，也丰富了人们的精神生活——聚食制长期流传，是我们重视血缘亲属关系和家庭观念在饮食方式上的反映；重视食材、顺序、餐具，满足了人们的审美与礼节需求；而传统烹饪中的精华也无法在一份外卖中得到体现。但不管如何，在追求效率的现代生活中，点外卖已渐渐成为越来越多人的选择。

（摘编自 2018.2《光明网》）

材料二：

图表 1：年在线外卖市场规模及增速(单位：亿元，%)

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/187005043042010053>