

# 在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想...阅读附答案

作者：逝水流年 来源：网络

本文原地址：<https://www.xiaorob.com/zhuanti/ydlj/140813.html>

## ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

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2016高三语文综合练习（六）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”（《礼记·郊特牲》），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。

中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食2016高三语文综合练习（六）品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

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. 下列关于中国饮食文化的表述，不正确的一项是（ ）(3分)

A. 中国饮食文化博大精深，是在中国传统文化的影响下产生的。如阴阳五行哲学思想、中医营养摄生学说、饮食审美风尚、民族性格特征等。

B. 中国饮食文化历史悠久，绵延了170多万年，分为了四个发展阶段，风味流派繁多，有“烹饪王国”的美誉。

C. 中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的区域文化，它在饮食文化的多个方面影响了周边国家和世界的物质财富及精神财富。

D. 中国饮食文化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. 下列理解，不符合原文意思的一项是（ ）(3分)

A. 中国饮食文化突出养助益充的营卫论，中国的烹饪技术讲究食医结合，食物要达到对某些疾病防治的作用。

B. 我国在几千年前有“医食同源”和“药膳同功”的说法，要利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴。

C. 孔子说的“不食不时”，是说不吃反季节食品和定时吃饭的意思。强调适应宇宙节律的思想意识是华夏饮食文化所独有的。

D. 中国人在饮食上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，加工食物时要考虑季节、气候的因素。

3. 根据原文的内容，下列理解和分析不正确的一项是（ ）(3分)

A. 制作饮食的烹饪遵循了“阴阳五行”规律，不仅产生了“五味”说，而且把谷物、畜类、蔬菜、水果分别纳入“五谷”“五肉”“五菜”“五果”的固定模式。

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”，上通于天，从而达到“天人合一”的效果。

C. “五谷充体而不能益寿”是认为吃食物是增加人体阴气的，要获得阳气就要尽量少吃、最佳境界是不吃。

D. “中和之美”是中国传统文化的最高的审美理想，是在上古烹调实践与理论的启发和影响下产生的，反过来又影响了人们的整个的饮食生活。

1.C (“影响了周边国家和世界的物质财富及精神财富”表述错误，由第7段可知，“中国饮食文化是……物质财富及精神财富”，而不是“影响了……物质财富及精神财富”。)

2.D (由第4段可知，D项，将原文“古代的中国人”说成“中国人”，扩大了范围。)

3.B (“只要……就……”关联词语错误，原文第5段中是“只有……才……”。)

更多阅读理解 请访问 <https://www.xiaorob.com/zhuanti/ydlj/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发