

高等职业教育旅游系列教材
国内新创中高等职业教育衔接教材



餐饮旅游文学作品精选

中国职教学会商业专业委员会(筹) 组编
全国商业中专教育研究会

◎乔正康 高国兴 编 著
王劲松 曾米鲁



中国金融出版社

高等职业教育旅游系列教材

中国职教学会商业专业委员会(筹) 组编
全国商业中专教育研究会

餐饮旅游文学作品精选

乔正康 高国兴 编 著
王劲松 曾米鲁



中国金融出版社

责任编辑：毛春明 简瑞雪 张智敏

责任校对：孙 蕊

责任印制：丁淮宾

图书在版编目（CIP）数据

餐饮旅游文学作品精选 (Canyin Lüyou Wenxue Zuopin Jingxuan) /
乔正康，高国兴编著. —北京：中国金融出版社，2006.4
(高等职业教育旅游系列教材)
ISBN 7 - 5049 - 4005 - 4

I. 餐… II. ①乔…②高… III. ①饮食—文学—高等学校：
技术学校—教材②旅游—文学—高等学校：技术学校—教材
IV. I04

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 028381 号

出版
发行

中国金融出版社

社址 北京市广安门外小红庙南里 3 号

市场开发部 (010)63272190, 66070804 (传真)

网上书店 <http://www.chinafph.com>

(010)63286832, 63365686 (传真)

读者服务部 (010)66070833, 82672183

邮编 100055

经销 新华书店

印刷 保利达印务有限公司

尺寸 148 毫米×210 毫米

印张 7.25

字数 216 千

版次 2006 年 6 月第 1 版

印次 2006 年 6 月第 1 次印刷

印数 1—4090

定价 14.00 元

如出现印装错误本社负责调换

《高等职业教育旅游系列教材》编委会

主任：乔正康

副主任：（按姓氏笔画排序）

王金台 毛春明 平文英 杜明汉

何 英 张 峰 张大成 高国兴

曹仲平 程 思

委员：（按姓氏笔画排序）

王 蕙 甘小的 平文英 卢玉祥

孙金霞 刘顺喜 李志慧 杨凤珍

杨忠慧 邱丽云 何香凝 谷从举

汪贤武 张志宇 周 敏 郑宏博

蒋永忠

策划：凌代宏

内 容 提 要

本书是《高等职业教育旅游系列教材》之一。

本书按文学样式分类，共7章，包括餐饮旅游诗歌、餐饮旅游词曲、餐饮旅游辞赋、餐饮旅游散文、餐饮旅游楹联、餐饮旅游小说、餐饮旅游游戏剧等。本书不但精选了脍炙人口的各种餐饮旅游文学作品，而且挖掘了不少鲜为人知的思想内容、艺术手法俱佳的篇章，其中楹联、辞赋尤属优秀传统体裁，具有难以替代的美学愉悦价值，以其切近餐饮旅游文化而选进教材，堪称编著者的创新之笔。

本书既注重知识的介绍，更注重阅读、翻译、写作、分析、欣赏能力的培养。对于涉及相关技能等级考试的文学作品，本书也尽可能选入。因此，本书是一本全新的高职旅游、餐饮（烹饪）、酒店管理类专业的基础课教材。

总 序

摆在读者面前的《中等职业教育财经类基础教材》、《高等职业教育财经类基础教材》和《中等职业教育旅游系列教材》、《高等职业教育旅游系列教材》，这四套教材是中国职教学会商业专业委员会（筹）、全国商业中专教育研究会为中高职教育组织编写的，而且还是中国职教学会商业专业委员会（筹）、全国商业中专教育研究会“中高职教育衔接与分工教材新系”立项课题研究的成果之一。

在教育部2001年颁布中职《专业目录》并制定82个重点骨干专业的教学计划之后，中职教育逐渐走出了招生的低谷，办学规模获得长足发展。与此同时，高职院校也如同雨后春笋，迅速增加，许多原国家级重点中专升格或合并为高职院校。但是在中高职教育快速发展的同时，也出现了中高职相同专业的培养目标、教学内容既不利于知识的衔接和提高，也不能体现不同层次的岗位需求的问题。这种情况也表现在中高职教材的编写中：中职教材往往向专科教材靠拢，而高职教材多是在中职教材基础上提高或选用相同专业的专科学校教材。因此，教育部门有关领导提出了研究相同专业中高职培养目标、教学内容的分工和衔接问题。

针对中高职教育中存在的这些问题，我们组织一些学校的领导和学科带头人、专家、教授，成立了课题组，着重研究财经类中高职基础课、旅游服务与管理（酒店服务与管理）专业核心课的教学目标、教学内容的分工与衔接的问题。课题组成员进行了大量的调研，召开了多次研讨会，形成了如下的共识：确定中高职相同专业的培养目标和教学内容，不能简单地拿原中专教材或专科教材“切配”，而要重新对中高职毕业生就业的岗位群所需要的知识、能力要求进行调研，在综合大量调研材料的基础上确定中高职的专业培养目标，安排公共基础课、专业理论课、专业技能课的内容。而且，还要考虑到部分高

中生直接升入高职的情况，以及中高职不同教学方法的要求，特别要考虑初中、高中生源素质的现实。我们初步确定了这四套教材的编写原则：职业性原则、层次性原则、可衔接性原则、素质教育与能力培养相结合的原则。

中职教育和高职教育都是职业教育，它们不同于普通中学教育，也不同于普通高等学校教育。中高职教育主要以就业为目标，培养出来的毕业生要有专业技能。中职教育以培养技术工人为主，培养出来的毕业生一般不从事管理层工作。高职教育培养的应该是相当于专科层次的技能型和工艺型的技术员、管理员、中高级服务人员，既有较高服务技能和水平，又能从事中、初级管理工作。

反映在教学内容上，中高职教育也应有所区别。相同的概念、知识、技能要求，中职学生应是了解应知、掌握应会，即知道“做什么”、“怎么做”，“能够做”；熟悉以后，要求“做得好”。高职学生还要知道“为什么做”、“怎么做更好”，“能够做得更多”；熟悉以后，要求融会贯通，做得精。

由于中高职教育的不同，中高职教材的编写也要体现中高职教育的特点。中职教材只介绍基础知识、培训基本技能，要求学生确立基本劳动态度（职业道德、社会公德、吃苦耐劳、协作精神等）。如果要让学生适当了解一些“为什么”、“会如何发展”，要“适当懂点管理知识”，也只需简单概括地介绍。高职教材是在中职教材基础上加深理论知识，增加管理内容。

概括地说，我们这套教材是以原中专教材为基础向两头延伸：中职教材减少理论知识、管理内容，突出技能和劳动态度。这样做，既能与生源的基础相适应，中高职之间也有了比较明显的分工和衔接。这四套教材较好地解决了中高职相同专业相同课程教学目标的定位，以及中高职教学内容的分工和衔接。从这个角度进行教材建设，是第一次探索，虽然未能解决这方面的所有问题，但取得了我国职教教材建设的新成果。

这四套教材比过去类似的教材有以下一些新的突破或特色。

第一，这四套教材在学术上有新意，把新的观点、新的材料吸收

进教材。例如中职的《餐饮旅游文学作品选读》和高职的《餐饮旅游文学》作品精选，舍弃了以往“以史为经，以作家作品为纬”的体例，大胆地以我国的文学样式分类设章，章前有这种文学样式简介。选入了一些思想性、艺术性俱佳的辞赋作品，增加了楹联作品，对这两个中国传统的美体文学样式给予了公正的评价，对学生进行传统文化教育和道德修养教育提供了一些新的素材。在其他各套教材中也都选用了有关的最新材料并适当介绍了国内外最新的理论、方法。

第二，这四套教材在文字的叙述和编排技巧上有新的突破。例如在有的教材中加入了“趣味阅读”，精选了古今中外有趣的管理小故事或资料，然后引出“管理启示”，就像经验丰富的老教师设计的好导入新课的方法一样，引人入胜，大大地提高了学生的学习兴趣。各套中高职教材中都设计了“想一想”（或小思考）、“小看板”、“警示牌”等，尝试把多媒体课件的制作技术引进教材。另外，这四套教材简化了概念的文字叙述，尽可能设计图、表、例说明问题，图文并茂，令人耳目一新。这些做法使我们的教材在与国际接轨方面向前迈进了一大步。

第三，这四套教材案例、举例多，不但在章末或节末有复习总结性的案例或举例，在正文中也安排、设计了许多案例，使案例教学有了很多内容新颖、幽默有趣的好材料。而且这些案例切合实际，多数是作者参加实际工作或调研中得到的材料，可操作性强，对于培养学生的综合分析能力和工作能力，毕业后“零距离”上岗工作有很大帮助。

第四，这四套教材的职业性明显，技能培训方法独特。其实践实训内容除正文里的“小思考”、“想想看”、“小看板”、“警示牌”、举例、案例外，体现在每章后面的“思考与练习”中有“基本知识训练”、“观念运用”、“基本技能训练”、“社会实践”等。这四套教材文字简洁，启发性强，容易引起学生兴趣，有利于培养学生积极思维，好教好学。

这四套教材从策划、研讨到编写，得到很多学校领导和专业学科带头人、专家、教授的支持和中国金融出版社的帮助，在此向玉成此

事的所有同志表示诚挚的谢意。当然，我们的研究还不深，这四套教材仅仅是个试点，也一定存在不少问题，假以时间，在各方面领导和专家的指导下，我们会不断修订，使其日臻完善。

乔正康
2005年12月

前　言

本书是《高等职业教育旅游系列教材》之一，也是中国职教学会商业专业委员会（筹）和全国商业中专教育研究会立项课题研究成果——“中高职教育衔接与分工教材新系”中的一本。本书的编写原则是：职业性原则、层次性原则、可衔接性原则、素质教育与能力培养相结合的原则。本书在加强中职阶段技能的基础上，加深理论知识，增加相关管理内容，符合高职招收中职毕业生和高中毕业生的实际情况，是既与中职教学有所衔接又有所深化、扩充、提高且具有特色的高职教材。

目前，国内饭店、旅游业的建设与发展日新月异，餐饮、旅游服务人员成为比较热门的人才，有关餐饮旅游方面的文学作品也就成为旅游、餐饮、酒店管理类专业人员必须掌握的知识。为满足教学的需要，我们重新编写了这本《餐饮旅游文学作品精选》教材。与以往的同类教材相比，本书在体例上更完整、更科学，其特点如下：

(1) 把餐饮文学作品、旅游文学作品的体例、样式完全统一起来，根据高职教育的特点，改变了以往体例不一且重讲“史”的现象，每一章是同一个文学样式，其中第一节为餐饮文学作品，第二节为旅游文学作品，易教、易读。

(2) 内容和形式较完整、齐全。不但有诗歌、词曲、散文、小说、戏剧，而且选入了我国特有的文学样式：楹联和辞赋。可以说，这本书是我国迄今为止内容最广泛、形式最完备的餐饮、旅游文学作品的教材。

(3) 选材精，重视能力培养，适合青年学生学习。它不但精选了相关各个历史时期、各个著名景点（或各大菜系帮派）的著名作家作品（片断），而且考虑到对青年学生进行世界观、人生观教育和美学教育的要求，回避了思想内容上消极因素较多的作品。同时还注

意到了与专业课教学结合，为专业课服务。本书还精选了导游考证要求的篇目，精心设计了培养学生阅读能力、翻译能力、说话能力、写作能力和分析研究能力的思考与练习题，颇具特色。

(4) 充分考虑到学校对学生进行个性化教育和实行学分制、分层教学的改革需要，每一节设计了“讲读篇”、“阅读篇”、“研读篇”三个单元。“讲读篇”是基本要求，由教师讲读；“阅读篇”是为了扩大学生的视野，增加了一些难度，一些基础较好的学生，可以在教师指导下学习；“研读篇”为有兴趣钻研、希望进一步扩大知识面的学生提供了用武之地。因此，教师可以根据本校实际情况对教材加以处理，有较大的教学发展空间。

(5) 每章、节、篇前都有简单评价。以史为经，介绍相关文学样式的产生、发展、特点，又结合具体篇章对时代背景、作品思想内容、艺术特点予以介绍，要而不烦，教师有发挥的余地，学生也容易把握。每篇的注释力求详尽，文字力求简单明了，一些难懂的典故或词语还注明了出处，便于自学。

由于本书的编写是探索性的，一定会存在错误和不足，特别是新增加的辞赋和戏剧部分。这两部分文字生僻，典故较多，需要注释得详尽些，但由于缺少可借鉴的资料，又限于篇幅，难度很大。辞赋的原作没有标点，是影印的，我们选篇、标点、注释，确实非常困难；戏剧选材难，像大海捞针，因为前人的研究选注从来没有从餐饮、旅游的角度入手。我们抛砖引玉，祈请专家们探索、研究、斧正。

参加本书编写的几位都是高级讲师、副教授，有一定的教学实践能力。高国兴编撰第1章、第2章、第4章，曾米鲁编撰第3章，王劲松编撰第5章，乔正康编撰第6章、第7章并负责全书的选篇、总纂。本书在编写过程中得到扬州大学、江苏省楹联学会一些专家的帮助，中国金融出版社、全国商业职业教育行业指导委员会、安徽省商贸职业技术学院、安徽工商职业学院、内蒙古商贸职业学院、上海商学院和上海商业学校也给予了热情的支持和帮助，我们在此一并表示感谢！

编 者

目 录

第1章 餐饮旅游诗歌	1	
1.1 餐饮诗歌	1	
讲读篇	1.1.1 鹿鸣——诗经·小雅	1
	1.1.2 将进酒——李白	3
	1.1.3 赠泮溪——郭沫若	4
阅读篇	1.1.4 饮酒(选二)——陶渊明	5
	1.1.5 蔬食戏书——陆游	7
	1.1.6 咏蟹(选二)——曹雪芹	9
研读篇	1.1.7 短歌行——曹操	10
	1.1.8 赠卫八处士——杜甫	12
	思考与练习	13
1.2 旅游诗歌	13	
讲读篇	1.2.1 晚登三山远望京邑——谢朓	14
	1.2.2 登岳阳楼——杜甫	15
	1.2.3 春题湖上——白居易	16
	1.2.4 游肇庆七星岩——叶剑英	17
阅读篇	1.2.5 过始皇陵——王维	17
	1.2.6 送桂州严大夫——韩愈	18
	1.2.7 宿白马寺——张继	19
	1.2.8 题凌云寺——司空曙	20
	1.2.9 登万里长城——康有为	20
	1.2.10 晨登衡岳祝融峰——谭嗣同	21
	1.2.11 登庐山——毛泽东	22
	1.2.12 神女峰——舒婷	23

研读篇	1. 2. 13	观沧海——曹操	24
	1. 2. 14	华山——寇准	25
	1. 2. 15	太湖——范仲淹	25
	1. 2. 16	谒孔林——党怀英	25
	1. 2. 17	游晋祠——金农	26
思考与练习			27
第2章 餐饮旅游词曲			28
2. 1 餐饮词曲			28
讲读篇	2. 1. 1	念奴娇·中秋——苏轼	28
	2. 1. 2	最高楼·送丁怀忠——辛弃疾	29
	2. 1. 3	蟾宫曲·别友——周德清	31
阅读篇	2. 1. 4	沁园春——辛弃疾	31
	2. 1. 5	沉醉东风·闲居——卢挚	32
研读篇	2. 1. 6	端正好·上高监司套数(节选)——刘时中	33
思考与练习			35
2. 2 旅游词曲			36
讲读篇	2. 2. 1	桂枝香·金陵怀古——王安石	36
	2. 2. 2	沁园春·忆黄山——汪莘	37
	2. 2. 3	双调·折桂令·钱塘怀古——卢挚	39
阅读篇	2. 2. 4	永遇乐·京口北固亭怀古——辛弃疾	39
	2. 2. 5	念奴娇·过洞庭——张孝祥	41
	2. 2. 6	双调·落梅风·潇湘八景 (选二)——马致远	43
研读篇	2. 2. 7	汉宫春·看秦陵出土兵马俑——蔡若虹	43
思考与练习			44
第3章 餐饮旅游辞赋			46
3. 1 餐饮辞赋			46
讲读篇	3. 1. 1	酒德颂——刘伶	46
阅读篇	3. 1. 2	菜羹赋(并序)——苏轼	48
研读篇	3. 1. 3	煎饼赋并序——蒲松龄	50

思考与练习	54
3.2 旅游辞赋.....	54
讲读篇 3.2.1 剑阁铭——张载	55
3.2.2 颐和园铜牛铭——清高宗弘历	56
阅读篇 3.2.3 中华世纪坛序——朱相远	57
研读篇 3.2.4 前赤壁赋——苏轼	59
思考与练习	61
第4章 餐饮旅游散文	63
4.1 餐饮散文.....	63
讲读篇 4.1.1 八珍——礼记·内则	64
4.1.2 庖丁解牛——庄子	67
4.1.3 话说扬州的吃——朱自清	69
4.1.4 北平的涮羊肉和烤肉——夏元瑜	71
阅读篇 4.1.5 尚食令——卢言	75
4.1.6 厨者王小余传——袁枚	77
4.1.7 山东菜味香——臧克家	81
4.1.8 广东菜特色——欧阳山	83
研读篇 4.1.9. 调味——左传	86
4.1.10 川菜的艺术——雁翼	89
思考与练习	91
4.2 旅游散文.....	92
讲读篇 4.2.1 钧姆潭西小丘记——柳宗元	93
4.2.2 峨眉山佛光记——范成大	95
阅读篇 4.2.3 冷泉亭记——白居易	97
4.2.4 游太华山日记——徐弘祖	99
4.2.5 人间瑶池——陈浩然	102
研读篇 4.2.6 虎丘记——袁宏道	105
4.2.7 壮哉·乐山大佛——何礼苏	107
4.2.8 武陵源原始自然风光——李荒、梦麟	110
思考与练习	112

第5章 餐饮旅游楹联	114
5.1 餐饮楹联	114
讲读篇	
5.1.1 镇江京江第一楼联	114
5.1.2 西安茗莎茶馆联——唐寅	115
5.1.3 长沙白沙井公园白沙茶艺馆联	115
5.1.4 绍兴咸亨酒店联	116
阅读篇	
5.1.5 茶楼联	116
5.1.6 茶酒店联	117
研读篇	
5.1.7 重庆嘉陵江茶楼联	117
5.1.8 上海天然居茶楼联	117
5.1.9 广州大同茶楼联	118
5.1.10 广州陶陶居茶楼联	118
思考与练习	118
5.2 旅游楹联	119
讲读篇	
5.2.1 嘉兴南湖革命纪念馆题联——董必武	119
5.2.2 昆明西山华亭寺联——杨慎	120
5.2.3 南京莫愁湖胜棋楼联——樵客	121
阅读篇	
5.2.4 四川灌县都江堰楹联	121
5.2.5 淮安关天培祠联——林则徐	121
5.2.6 海口五公祠联	122
5.2.7 镇江北固亭联——康有为	123
5.2.8 南岳衡山南天门联	123
5.2.9 黄帝庙联	123
5.2.10 敦煌鸣沙山联	124
研读篇	
5.2.11 承德避暑山庄烟波致爽—— 清圣祖玄烨	124
5.2.12 扬州二十四桥联	125
5.2.13 广安邓小平故居联	125
5.2.14 成都杜甫草堂大廨联——顾复初	126
5.2.15 昆明大观楼联——孙髯	126

5.2.16 山海关孟姜女庙联——佚名	127
思考与练习	128
第6章 餐饮旅游小说	129
6.1 餐饮小说	129
讲读篇 6.1.1 至味——吕不韦《吕氏春秋》	130
6.1.2 妙玉品茶——曹雪芹《红楼梦》	135
6.1.3 泼妇鸡丁——刘心武	138
阅读篇 6.1.4 李使君——康骈	146
6.1.5 考厨——吴正格	148
研读篇 6.1.6 御厨正传(全文略)——吴正格	153
思考与练习	153
6.2 旅游小说	154
讲读篇 6.2.1 老残游记(第十回节选)——刘鹗	155
阅读篇 6.2.2 小道人一着饶天下 女棋童两局注终身 ——凌濛初	160
研读篇 6.2.3 镜花缘(全书略)——李汝珍	170
思考与练习	171
第7章 餐饮游戏戏剧	172
7.1 餐饮戏剧	172
讲读篇 7.1.1 天下第一楼(第三幕)——何冀平	172
阅读篇 7.1.2 天下第一楼(全剧略)——何冀平	190
研读篇 7.1.3 望江亭中秋切鲙(第三折)——关汉卿	191
思考与练习	198
7.2 旅游戏剧	199
讲读篇 7.2.1 长亭送别——王实甫	199
阅读篇 7.2.2 闹榭(癸未五月)——孔尚任	204
研读篇 7.2.3 淮泊——汤显祖	210
思考与练习	215

第1章 餐饮旅游诗歌

1.1 餐饮诗歌

原始社会生产力低下，人们靠打猎、捕鱼、采集野果为生，衣不蔽体，食不果腹，根本说不上有什么物质享受。最早能享受餐饮的乐趣的要算是被祭祀的各种神灵和人类祖先了。我们从屈原根据楚国祭祀民歌再创作的《九歌》里能看到最早的餐饮活动的情景。而其中以各种食品祭祀神鬼的歌词可能就是最原始的餐饮诗歌了。

随着生产力的不断发展，社会生活水平日益提高，餐饮活动日益丰富多彩，并与政治、经济、军事发生了密切的联系，也形成了我国独特的餐饮文化。《诗经》里有很多反映当时社会餐饮原料和奴隶们辛勤劳作、奴隶主享受佳肴美酒的诗歌以及朋友聚会的诗歌。秦、汉以后，餐饮诗歌数量多，反映的社会生活也十分丰富。从这里选的几首可以窥见一斑。

讲读篇

1.1.1 鹿鸣——诗经⁽¹⁾ · 小雅

《鹿鸣》是《诗经·小雅》的第一篇，是奴隶主宴请宾客用的乐歌。鹿性温顺喜群，遇有食物，总是呼伴共食。作者以鹿鸣为题，显然是用鹿招呼同伴的鸣声比喻主宾和谐欢乐的宴会盛况。我国从唐代到清末，州县长官宴请科举考试中榜的举人，总要歌《鹿鸣》助兴，称鹿鸣宴。

本诗写主宾相敬以礼，相爱以德，相享以乐，相慰以酒，气氛十分高雅和谐。诗歌的语言质朴易懂，叠字、虚字的运用巧妙，顶针、