



本书出版受北京市支持中央在京高校共建项目资助

实用汉语 阅读教程

A Practical Chinese Reading Course

张美霞 吴霄岳 编著

中级下

 北京语言大学出版社
BEIJING LANGUAGE AND CULTURE
UNIVERSITY PRESS

<https://www.purpleculture.net>





前言

《实用汉语阅读教程：中级（下）》是专门为已经掌握 1200 ~ 2500 个词语的汉语学习者编写的阅读教材。通过本教材的学习，学习者可以达到汉语水平考试（HSK）五级所要求的阅读能力，并顺利向 HSK 六级过渡，还可以对中国当代社会生活的多个方面获得比较深入的了解。

一、教材特色

1. 选文以主题为线索，注重人文性

本教材选文以主题为线索，注重人文性，尤其关注那些具有中国特色的社会文化现象。全书共包括饮食、职业、名字、消费、婚恋、语言、升学、儿童、节日、动物、女性、外国人在中国等 12 个单元。

2. 文体类型多样化，全面提升汉语阅读能力

不同文体的语言风格不同，涉及的词汇和语言点不同，所需要的阅读能力也不尽相同。本教材有效克服了当前阅读教材文体单一的弊病，每个单元有四篇课文，涵盖议论文、记叙文、新闻报道和文言文等四类文体，多样化的文体类型可以全面提升学习者的阅读能力。

3. 课文长度与难度循序渐进，呈梯度化设置

本教材严格控制课文的长度与难度，从第 1 单元到第 12 单元循序渐进，由浅入深，由短到长，由易到难，实现了科学的梯度化设置。精读篇和泛读篇的课文长度从 500 字逐渐增至 800 字；读报篇从 300 字逐渐增至 600 字；文言篇从 20 字逐渐增至 40 字。

4. 注重词汇的深度理解和词汇量的扩充

学习者阅读能力的高低不仅取决于词汇量的大小，还与词语意义的理解深度有关。因此，帮助学习者扩大汉语词汇的“量”并加深对词语意义的“理解深度”是中级阶段阅读教学的重要任务。本教材从汉语词汇的特点出发，设计了丰富多彩的练习，来提升学习者的词汇水平。

5. 练习形式丰富，题量充足

本教材的练习包括读前准备、读后练习、单元练习、HSK 拓展训练等多个板块，各有不同的训练目的，练习形式丰富，题量充足。学习者可以通过丰富多样的练习，达到良好的学习效果。同时，充足的练习也最大限度地满足了课堂教学需要，减轻了教师的备课压力。



6. 专设 HSK 拓展训练，帮助学习者提高应试能力

通过 HSK 来检测汉语水平，不仅是广大汉语学习者自身的要求，更是求职或进入专业学习的必经之路。本教材设有 HSK 拓展训练板块，学习者可以通过循序渐进的专门训练，提高 HSK 阅读应试能力，实现从 HSK 五级向 HSK 六级的平稳过渡。

二、教材结构

本教材每单元包括精读篇、泛读篇、读报篇、文言篇、单元练习、HSK 拓展训练等六大板块。

1. 精读篇

由导读、读前准备、课文、生词、语言点、读后练习等六部分组成。精读篇的课文为议论文。导读、读前准备用来引入话题，调动学习者的认知图式；生词采用中文解释，培养学生用中文思维的词汇学习习惯；语言点首先进行用法说明，下配“完成句子”等产出性练习，以提高学生对课内语法点的理解和运用能力；读后练习包括六种题型，可以全面提升学生的阅读技能、词汇理解技能、归纳总结技能和观点陈述技能。

2. 泛读篇

由导读、读前准备、课文、生词、读后练习等五部分构成。泛读篇的课文为记叙文，内容与精读课文相匹配。生词仅注拼音，没有释义，旨在培养学生的词义猜测能力和跨越生词障碍能力。

3. 读报篇

由核心提示、课文、读后练习等三部分组成。为适应学生的汉语水平，所有文章均经过缩写和深度改写。

4. 文言篇

内容选自传统蒙学读物，内容相对浅显，目的在于提升学习者对书面语文本中的文言文的理解能力。

5. 单元练习

主要包括四种题型：“朗读词组和小句，注意词语的用法”旨在巩固本单元重要词语的意义和用法；“选字填空”用来巩固课文中出现的重要单音词；“选词填空”用来巩固课文中出现的重要双音词；“近义词填空”旨在训练学生对近义词语的理解、辨析和使用能力。

6. HSK 拓展训练

模拟 HSK 六级阅读考试的第一、第二、第三部分题型，包括“请选出有语病的一项”“选词填空”“选句填空”三类题型，帮助学生更好地熟悉和适应 HSK 六级阅读理解考试。



三、教学建议

本教材可供一个学期使用，教学进度为每周 1 个单元，每个单元的教学时长为 6 课时。为提高学生的阅读速度，培养学生良好的阅读习惯，建议采用课堂限时阅读的教学方式，具体的阅读时间和答题时间参见课文上方的阅读要求。教师可根据具体课时安排，灵活处理各板块内容，如文言文可选学，单元练习和 HSK 拓展训练可作为课后作业。

四、致谢

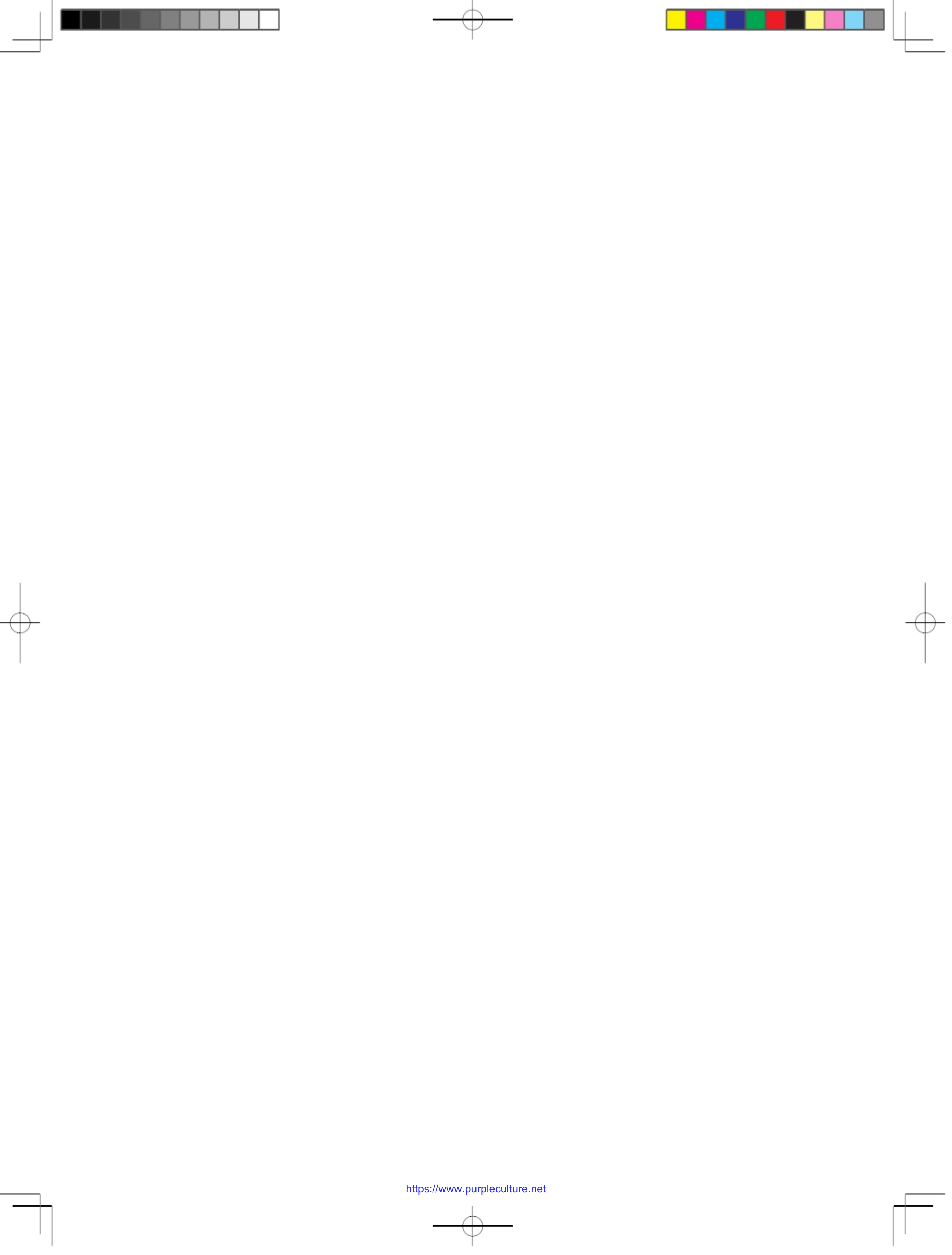
本教材的课文大多选自报刊网络或电视广播，为适应学习者汉语水平和教学需要，本书作者对原文均进行了不同程度的删减和改写。我们尽可能按照原发表单位信息注明了出处和作者，但有些文章几经转载，原作者的信息难以查证，在此我们表示歉意和感谢！

本教材的框架由张美霞设计，选文、改写、统稿由张美霞负责。第 1、2、3、4、5、7、8、11 单元由张美霞编写，第 6、9、10、12 单元由吴霄岳编写，教材出版前在北京语言大学汉语速成学院多次试用，试用期间得到了学院领导及任课教师的大力支持，在此表示衷心的感谢！

本教材的出版还应感谢北京语言大学出版社上官雪娜编辑的热情支持和成蕾编辑的辛勤工作，她们对教材提供了宝贵的意见，倾注了极大的热情，付出了辛苦的努力！

北京语言大学教务处为本教材提供了出版资助，我们由衷感谢学校的支持！

张美霞
2018 年 8 月





目 录

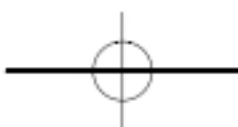
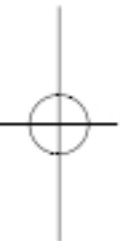
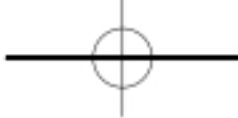
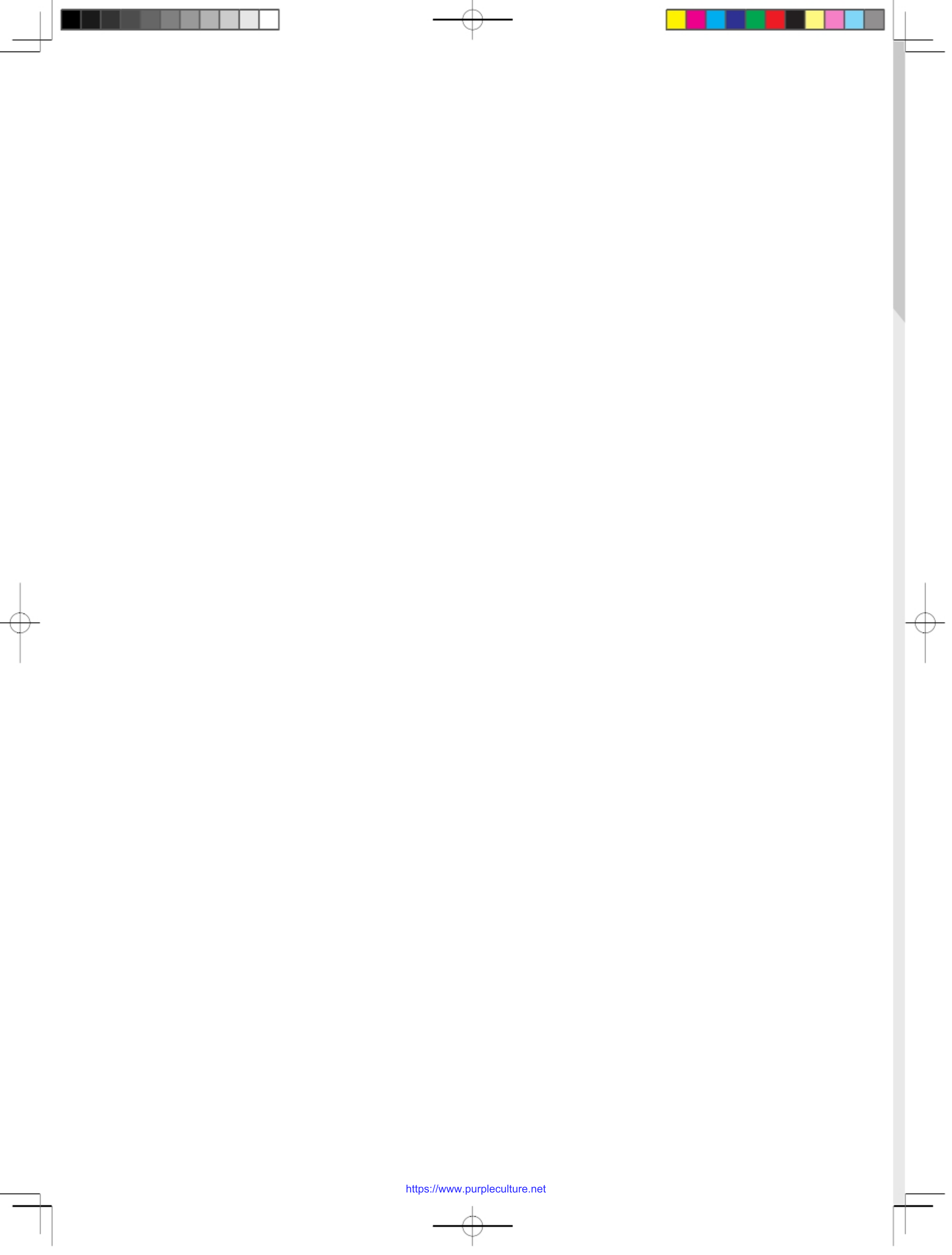
第 1 单元 饮食	1
精读篇 越来越重的口味	2
泛读篇 细说佛跳墙	8
读报篇 中国人食用油和食盐摄入量超标	12
文言篇 笔	14
单元练习	16
HSK 拓展训练	19
第 2 单元 职业	21
精读篇 该不该选择自己喜欢的职业	22
泛读篇 乐迷的梦想	28
读报篇 制止就业性别歧视新规出台	32
文言篇 二鸟	34
单元练习	36
HSK 拓展训练	39
第 3 单元 名字	41
精读篇 中国人的取名文化	42
泛读篇 人名趣闻	48
读报篇 李、王、张为中国三大姓氏	51
文言篇 年几何	54
单元练习	56
HSK 拓展训练	59
第 4 单元 消费	61
精读篇 购物的欲望	62
泛读篇 “托儿”	68
读报篇 77 岁老人晒“国庆账单”	71

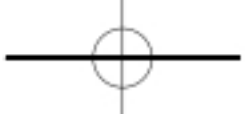


文言篇 鸟生雏	74
单元练习	75
HSK 拓展训练	78
 第 5 单元 婚恋	81
精读篇 中国式逼婚	82
泛读篇 有情人终成眷属	88
读报篇 全国离婚率持续上升	91
文言篇 鸡	94
单元练习	96
HSK 拓展训练	99
 第 6 单元 语言	101
精读篇 网络语言	102
泛读篇 广告中的成语误用	108
读报篇 2016 年度汉字出炉	111
文言篇 长子	114
单元练习	116
HSK 拓展训练	119
 第 7 单元 升学	121
精读篇 考研心理问题解读	122
泛读篇 陪读	128
读报篇 多地高考报名人数下降	132
文言篇 犬	134
单元练习	136
HSK 拓展训练	139
 第 8 单元 儿童	141
精读篇 男女有别，切勿忽视	142
泛读篇 电影《海洋天堂》	148
读报篇 世界自闭症关注日：关爱自闭症儿童	152
文言篇 两蚁	155
单元练习	157
HSK 拓展训练	160



第 9 单元	节日	163
精读篇	如何保护传统节日	164
泛读篇	春晚	171
读报篇	全国铁路客流持续高位运行	175
文言篇	马车	178
单元练习		180
HSK 拓展训练		183
第 10 单元	动物	185
精读篇	该不该吃狗肉	186
泛读篇	麻瓜	193
读报篇	全球首对母女大熊猫野化放归	197
文言篇	芙蓉鸟	200
单元练习		202
HSK 拓展训练		205
第 11 单元	女性	207
精读篇	汉字“她”的由来	208
泛读篇	电影《20、30、40》	215
读报篇	“女性时代”面临的问题	219
文言篇	衣	222
单元练习		224
HSK 拓展训练		227
第 12 单元	外国人在中国	229
精读篇	“老外”的标签该摘掉了	230
泛读篇	北漂二十年	237
读报篇	中国推新政吸引国际人才	241
文言篇	孙姓一家	244
单元练习		246
HSK 拓展训练		249
附录		251
词汇总表		251
参考答案		257





第 1 单元

饮 食

精读篇

越来越重的口味

阅读要求：556 字，阅读时间 8 分钟，答题时间 15 分钟。

导 读

“民以食为天”，美味佳肴可以让我们大饱口福，心情愉快。“酸甜苦辣咸”，各地有各地的风味。有人认为，餐厅的菜变得越来越咸，越来越辣，越来越油腻，这是真的吗？

读前准备

1. 读出下面这些调味品，并说说它们的味道。

盐	糖	醋	咖喱
辣椒	花椒	芥末	番茄酱

2. 介绍一家你熟悉的餐馆，那里的招牌菜是什么？味道怎么样？

课 文

- 1 中国人的饮食讲究“色香味俱全”，其中，“味”是最重要的一项要求。而现在，人们的口味正变得越来越重，不断追求更咸、更辣的味道。你有没有觉得自己的口味发生了变化——无辣不欢，老感觉菜没味儿……
- 2 记者随机采访了十位在北京居住多年的外籍人士，他们均表达了对中餐口味过重的“恐惧”，“北京最流行的川菜、湘菜我们根本不敢吃，因为太咸太辣，其他的如东北菜和一些中式快餐，也是又咸又油腻”。另一位受访者则表示，在京居住的外籍人士能接受的中国菜只有粤菜，“味道清淡，食材新鲜，没放太多的调味品，能吃出食物本身的味道”。
- 3 到底是什么原因导致中国人的口味越来越重呢？
- 4 首先是在外就餐的次数增加了。三十年前，“下馆子”是节日才有的口福，



但现在对许多人来说，只不过是家常便饭。而酒水的巨大利润让餐馆舍不得少放盐，有些餐馆老板甚至会要求厨师多放盐，好让顾客消费更多的酒水。

5 其次，味道不外乎酸甜苦辣咸，不管是哪种味道，吃多了都会腻，只能靠加重味道来解决。

6 再次，快节奏的生活使人们压力很大，而压力大带来的紧张感会使人的味觉变得迟钝，当我们吃不出味道时，自然会追求更加刺激的味道。

7 最后，调味品越来越丰富，有了这些调味品，即使厨艺不高，也能做出味道不错的食物，这也是人们口味加重的一个原因。

8 当然，中国人口味越来越重的根本原因还是“重口味、轻营养”的饮食习惯。

（改自《生命时报》）

生 词

1. 饮食	yǐnshí	（名）	吃的和喝的东西。◇注意～卫生
2. 项	xiàng	（量）	用于计量可以分项的事物。◇一～任务 一～比赛
3. 随机	suíjī	（形）	不设任何条件，随意的。◇～调查 ～检验
4. 外籍	wàijí	（名）	外国国籍。◇～人士 ～船只
5. 表达	biǎodá	（动）	把思想、感情表示出来。◇用语言～ 无法～
6. 恐惧	kǒngjù	（形）	惊慌害怕。◇感到～ 充满～
7. 受访者	shòufǎngzhě		接受采访的人。
8. 食材	shícái	（名）	做饭、做菜用的原材料。◇新鲜～ 准备～
9. 调味品	tiáowùjìpǐn	（名）	加在食物中使味道可口的物品，如辣椒粉、番茄酱等。
10. 本身	běnshēn	（代）	指代人、事物自身。◇食物～的味道
11. 导致	dǎozhì	（动）	引起（不良结果）。◇～失败 ～死亡
12. 就餐	jiùcān	（动）	到供应饭食的地方去吃饭。◇～时间 ～地点
13. 巨大	jùdà	（形）	（规模、数量等）很大。◇～的成功 影响～
14. 利润	lìrùn	（名）	经营工商业等赚的钱。◇获得～ 巨大的～
15. 消费	xiāofèi	（动）	消耗物质财富来满足生产或生活需要。◇降低～ 高～

16. 节奏	jì 'zòu	(名)	音乐或诗歌中交替出现的有规律的强弱、长短的现象。◇～缓慢 ～快
17. 味觉	wèi jué	(名)	人的舌头对食物味道的感觉。◇～迟钝 失去～
18. 迟钝	chí dùn	(形)	反应慢，不灵敏。◇反应～ 大脑～
19. 刺激	cì jī	(动)	推动事物，使起积极的变化。◇～食欲 ～国内需求
20. 厨艺	chú yì	(名)	做饭菜的技艺。◇高超的～ 展示～
21. 营养	yíng yǎng	(名)	生物体维持生命所需要的养分。◇～丰富 吸收～

专有名词

1. 湘	Xiāng	湖南省简称
2. 粤	Yuè	广东省简称

语言点

一、则

连词，放在动词或形容词前，表示上下文所列举的两种情况或两种事物之间的多种承接关系，主要有：(1) 对比关系，如“北方还是冰天雪地，南方则已是春暖花开”；(2) 条件关系，如“如果 X 等于 5，则 Y 等于 1”；(3) 转折关系，如“虽然道理上讲得通，但实行起来则往往行不通”。

◆ 用“则”完成下面的句子。

- 小王平时不声不响，但打起球来_____。
- 人工检索要很长时间，用电脑_____。
- 如果双方的意见比较一致，谈判_____。
- 这个方案确实不错，但执行起来_____。

二、不外乎

“乎”是介词，用来引进范围。“不外乎”表示不超过某个范围，即“在某个范围之内”，如“大家平时聊的**不外乎**工作、生活、爱好等话题”“我家常吃的蔬菜**不外乎**白菜、萝卜、西红柿、黄瓜、圆白菜这几种”。



◆ 完成下面含有“不外乎”的句子。

1. 饮食的味道不外乎_____这几种。
2. 选择职业时要考虑的因素不外乎以下几种：
(1)_____；(2)_____；(3)_____。
3. 失业在家的原因不外乎以下几种：
(1)_____；(2)_____；(3)_____。

读后练习

一、根据课文内容，选择正确答案。

1. 关于中国人的饮食口味，与课文不符的是：()
A 中国人的饮食非常讲究“味”
B 中国人的口味正变得越来越重
C 川菜、湘菜、东北菜都太咸太辣
D 一些中式快餐不但咸，而且油腻
2. 关于粤菜的特点，课文里没有提到的是：()
A 口味清淡
B 加工精细
C 食材新鲜
D 保持食物本身的味道
3. 中国人外出用餐的习惯有什么变化？()
A 在外用餐的次数增加了
B 只有节日才去餐厅用餐
C 平时一般都在家里用餐
D 在外用餐是少数人才有的口福
4. 餐厅里的菜味道咸的根本原因是：()
A 顾客喜爱
B 厨师们认为菜越咸越好吃
C 老板要求厨师多放盐
D 为了让顾客消费更多的酒水，而酒水的利润很高
5. 中国人口味越来越重的根本原因是：()
A 各种味道都吃腻了
B 生活节奏快，压力大
C 调味品越来越丰富
D “重口味、轻营养”的饮食习惯

二、选择与目标词语意思相近的一项。

- | | | | | |
|-------|------|------|------|------|
| 1. 饮食 | A 吃喝 | B 饮料 | C 粮食 | D 食材 |
| 2. 随机 | A 随着 | B 随便 | C 随意 | D 机会 |
| 3. 恐惧 | A 害怕 | B 恐怕 | C 吃惊 | D 具体 |
| 4. 本身 | A 身旁 | B 身份 | C 身体 | D 自身 |
| 5. 导致 | A 造成 | B 引导 | C 大致 | D 向导 |
| 6. 就餐 | A 快餐 | B 正餐 | C 用餐 | D 点餐 |
| 7. 迟钝 | A 延迟 | B 推迟 | C 迟到 | D 麻木 |
| 8. 营养 | A 经营 | B 培养 | C 养分 | D 营业 |

三、选择加点词语的正确解释。

- 中国人的饮食讲究“色香味俱全”。 ()
A 们 B 很 C 有 D 都
- 三十年前，“下馆子”是节日才有的口福。 ()
A 去食堂吃饭 B 去餐厅吃饭
C 打包回家吃 D 叫外卖
- 现在对许多人来说，（下馆子）只不过是家常便饭。 ()
A 餐厅里的家常菜 B 家里日常吃的饭
C 便当 D 极其平常的事情
- 酒水的巨大利润让餐馆舍不得少放盐。 ()
A 忘了多放盐 B 不舍得多放盐
C 不愿意多放盐 D 忍不住多放盐
- 味道不外乎酸甜苦辣咸。 ()
A 不在乎 B 不超出 C 不至于 D 不仅是
- 重口味、轻营养。 ()
A 重视 / 忽视 B 重要 / 轻松
C 重点 / 缺点 D 加重 / 减轻



四、选择与句中加点词语意思相同的一个，并说明其他三个的意思。

1. 无辣不欢，老感觉菜没味儿…… ()
A 尊老敬老是中华民族的传统美德。
B 牛排四到七分熟最好吃，不能烤得太老。
C 这孩子老上网玩游戏，家长也拿他没办法。
D 奶奶，您这老脑筋也该改一改了。
2. 首先是在外就餐的次数增加了。 ()
A 你去不了就算了，我们找别人吧。
B 就着花生米喝啤酒是我爸爸的最爱。
C 代表们就这个问题展开了激烈的讨论。
D 住校生必须严格遵守就寝时间。
3. 有些餐馆老板甚至会要求厨师多放盐，好让顾客消费更多的酒水。 ()
A 你把电话号码告诉我，有消息我好通知你。
B 今天天气好冷啊，衣服穿少了。
C 好啊，你居然敢骗我！看我怎么收拾你。
D “赢”字笔画多，确实不好写。

五、根据课文内容，从以下几个方面归纳中国人口味越来越重的原因。

1. 餐厅经营：_____
2. 人的味觉：_____
3. 现代生活的特点：_____
4. 调味品的发展：_____
5. 中国人的饮食习惯：_____

六、分组讨论。

中国菜跟你们国家的菜口味有什么不同？你喜欢哪些口味的中国菜？吃不惯哪些味道和调味品？

泛读篇

细说佛跳墙

阅读要求：561 字，阅读时间 8 分钟，答题时间 15 分钟。

导 读

中国有八大菜系，分别是粤菜、川菜、鲁菜、湘菜、闽菜、苏菜、浙菜和徽菜。每个菜系都有自己的名菜，每一道名菜都有自己的历史和故事。这篇课文讲的是闽菜佛跳墙的传说。

读前准备

1. 读出下面各省的名称、简称，并将对应的名称与简称连起来。

广东	湘	浙江	苏
四川	鲁	江苏	浙
山东	粤	福建	皖
湖南	川	安徽	闽

2. 很多中国菜的名字背后都有故事，请介绍一个中国菜名的故事。

课 文

- 佛跳墙是福州的传统名菜，用的食材多达十几种，有鲍鱼、海参、鸡、鸭、猪蹄、羊肘、火腿、鸽子蛋、冬笋、冬菇、白萝卜、干贝等。烹制时，把食材放入坛中，加入绍兴酒，用炭火慢慢煨熟。
- 有人说佛跳墙起源于唐代（618—907）。传说酒楼隔壁是一家寺院，一天，一个和尚正在打坐，突然闻到一阵肉香，便跳过墙去大吃了一顿，于是这家酒楼就把这道菜叫“佛跳墙”了。
- 另一种传说与当地婚俗有关。在福建，新娘婚后第三天要表演厨艺。有位姑娘从来没下过厨房，出嫁时，妈妈用荷叶包了一包山珍海味给她。她在厨房打开荷叶包时，恰好有人进来，于是她把山珍海味都倒进了酒坛里，还



用荷叶封住了酒坛口，把酒坛塞进了还有余火的炉灶里。第二天客人们都来了，婆婆到厨房一看，见炉灶里有一个酒坛，掀开荷叶后竟发出诱人的香味，就端到了酒席上，客人们品尝后都赞不绝口。

- 4 还有一个比较可信的传说。清朝（1644—1911）末年，有一位官员请钦差吃饭。官员夫人把鸡、鸭、肉等食材放入酒坛中煨熟，做成了美味菜肴。钦差觉得很好吃，便让自家的厨师到官员家学艺，厨师在菜中又加入了各种山珍海味，比官员夫人做得更加美味。后来，这位厨师在福州开设了菜馆。一天，几位秀才来饮酒，店员上了这道菜。秀才问是什么菜，店员说还没起名字，于是秀才们开始吟诗，其中的两句是“坛起荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”。从此，这道菜就叫“佛跳墙”了。

（改自《老饕侃吃》，作者白忠懋）

生 词

鲍鱼 bàoyú

海参 hǎishēn

蹄 tí

肘 zhǒu

鸽子 gēzi

冬笋 dōngsǔn

冬菇 dōnggū

干贝 gānbèi

烹制 pēngzhì

坛 tán

炭 tàn

煨 wēi

起源 qǐyuán

隔壁 gébi

寺院 sìyuàn

婚俗 hūnsú

荷叶 héyè

封 fēng

塞 sāi

炉灶 lúzào

掀 xiān

诱人 yòurén

菜肴 càiáo

吟 yín

注释：

1. 绍兴酒 shàoxīngjiǔ: 浙江绍兴出产的黄酒。
2. 钦差 qīnchāi: 旧时由皇帝亲自派遣、代表皇帝外出办理重要事务的官员。
3. 秀才 xiùcai: 旧时对读书人的泛称。
4. 禅 chán: 这里泛指与佛教相关的一切事物。

读后练习

一、回答问题。

1. “佛跳墙”是哪里的传统名菜？
2. 烹制“佛跳墙”需要哪些食材？
3. 关于“佛跳墙”这个菜名的来源，课文里讲了几种传说？

二、判断正误。

1. “佛跳墙”这道菜是把各种食材放在坛中，用炭火慢慢煨熟的。 ()
2. “佛跳墙”是一道和尚日常吃的菜。 ()
3. 福建有新婚夫妇婚后第三天表演厨艺的风俗习惯。 ()
4. 新娘从自己娘家带来了一包山珍海味。 ()
5. 新娘把山珍海味煮熟了，端上桌请客人品尝。 ()
6. 官员请钦差到家里吃饭，还亲自下厨准备了饭菜。 ()
7. 钦差的厨师到官员家学习厨艺，后来开了一家菜馆。 ()
8. “佛跳墙”这个菜名可能出自几位秀才的诗。 ()

三、选择加点词语的正确解释。

1. 一个和尚正在打坐。 ()
A 闭目盘腿坐着 B 寻找座位
C 坐在椅子上 D 拍打座位
2. 妈妈用荷叶包了一包山珍海味给她。 ()
A 农家菜和渔家菜 B 这里指珍贵稀有的食材
C 家常便饭 D 稀奇古怪的食物
3. 把酒坛塞进了还有余火的炉灶里。 ()
A 燃烧后的灰烬 B 刚刚点燃的火
C 快熄灭的微火 D 烧得正旺的火
4. 客人们品尝后都赞不绝口。 ()
A 不停地吃 B 拒绝称赞
C 十分支持 D 不停称赞



5. 官员夫人把鸡、鸭、肉等食材放入酒坛中煨熟，做成了美味菜肴。 ()

A 各种各样的菜

B 营养丰富的菜

C 味道很好的菜

D 世界闻名的菜

6. 于是秀才们开始吟诗。 ()

A 写诗作画

B 欣赏诗歌

C 口头作诗

D 小声读诗

四、根据课文内容，给下面的句子排序。

☐ 用小火慢慢煨熟。

☐ 把各种食材放在一个坛子里。

☐ 准备鲍鱼、海参、鸡、鸭、猪蹄、羊肘等多种食材。

☐ 把坛子放到炉灶的余火里。

☐ 用荷叶封住坛口。

☐ 加入绍兴酒。

五、摘录文中诗句并选择词语的意思。

1. 荤： A 油腻 B 肉菜 C 美味 D 炒菜

2. 闻： A 听到 B 看到 C 尝到 D 嗅到

3. 弃： A 拿走 B 送来 C 丢下 D 取回