

Cùng học tiếng: Tiếng Trung

桂花糕
guì huā gāo
quế hoa cao
Bánh hoa quế

秋天	桂花	开,	十里	飘香。	花	未 ⁽¹⁾	见,	香	已 ⁽²⁾	到。
qiū tiān	guì huā	kāi	shí lǐ	piāo xiāng	huā	wèi	jiàn	xiāng	yǐ	dào
thu thiên	quế hoa	khai	thập lí	phiêu hương	hoa	vị	kiến	hương	dĩ	đáo
mùa thu	hoa quế	nở,	mười dặm	hương bay.	Hoa	chưa	thấy,	hương	đã	đến, tới

Hoa quế nở vào mùa thu, hương bay mười dặm. Hoa chưa thấy, đã ngửi hương.

小小 ⁽³⁾	的 ⁽⁴⁾	花簇,	沐浴	在	阳光	之中 ⁽⁵⁾ ,	温暖	的 ⁽⁴⁾	香气
xiǎo xiǎo	de	huā cù	mù yù	zài	yáng guāng	zhī zhōng	wēn nuǎn	de	xiāng qì
tiểu tiểu	đích	hoa thóc	mộc dục	tại	dương quang	chi trung	ôn ôn	đích	hương khí
nho nhỏ		chùm hoa	tắm	[ở]	ánh nắng	trong	ấm áp		mùi hương

Tùng chùm hoa nho nhỏ tắm trong ánh nắng, mùi hương ấm áp

赠与	桂花糕	清爽	的 ⁽⁴⁾	味道。	桂花	味	辛,	收集	之后 ⁽⁶⁾
zèng yǔ	guì huā gāo	qīng shuǎng	de	wèi dào	guì huā	wèi	xīn	shōu jí	zhī hòu
tặng dũ	quế hoa cao	thanh sáng	đích	vị đạo	quế hoa	vị	tân	thu tập	chỉ hậu
tặng cho	bánh hoa quế	thanh mát		hương vị	quế hoa	vị	cay	thu hái	sau

đem đến cho bánh hoa quế hương vị thanh mát. Hoa quế vốn có vị cay, sau khi thu hái

需要	制成	蜜	桂花	才	能	使用。	脱下	原先	的 ⁽⁴⁾
xū yào	zhì chéng	mì	guì huā	cái	néng	shǐ yòng	tuō xià	yuán xiān	de
nhu cầu	chế thành	mật	quế hoa	tài	năng	sử dụng	thoát hạ	nguyên tiên	đích
cần	chế thành	mật ong	hoa quế	mới	có thể	dùng được	cởi bỏ	ban đầu	

cần chế biến thành hoa quế ngâm mật mới có thể dùng được. Không còn vị cay ban đầu,

辛味,	它	变成	桂花糕	不可或缺	的 ⁽⁴⁾	原料。
xīn wèi	tā	biàn chéng	guì huā gāo	bù kě huò quē	de	yuán liào
tân vị	thà	biến thành	quế hoa cao	bất khả khuyết	đích	nguyên liệu
vị cay	[nó]	biến thành	bánh hoa quế	không thể thiếu được	của	nguyên liệu

hoa quế lúc này biến thành nguyên liệu không thể thiếu được của bánh.

桂花糕	的 ⁽⁴⁾	样式	繁多,	各有千秋,	但是	主要	原料	是
guì huā gāo	de	yàng shì	fán duō	gè yǒu qiān qiū	dàn shì	zhǔ yào	yuán liào	shì
quế hoa cao	đích	dạng thức	phồn đa	các hữu thiên thu	đãn thị	chủ yếu	nguyên liệu	thì
bánh hoa quế	của	loại, kiểu	phong phú	mỗi người một vẻ	nhưng	cơ bản	nguyên liệu	là

Bánh hoa quế nhiều loại phong phú, mỗi loại có hương vị riêng, nhưng nguyên liệu cơ bản là

糖、	糯米粉 ⁽³⁾ 、	蜜桂花。	首先,	把 ⁽⁷⁾	原料	和	水	搅拌
táng	nuò mǐ fěn	mì guì huā	shǒu xiān	bǎ	yuán liào	hé	shuǐ	jiǎo bàn
đường	nhu mễ phân	mật quế hoa	thứ tiên	bǎ	nguyên liệu	hòa	thủy	giảo拌
đường	bột gạo nếp	hoa quế ngâm mật	đầu tiên	đem	nguyên liệu	với, và	nước	quấy trộn

đường, bột gạo nếp, hoa quế ngâm mật. Đầu tiên, trộn đều nguyên liệu với nước,

均匀	然后	蒸熟、	擀平。	蒸熟	的 ⁽⁴⁾	糕粉	比较
jūn yún	rán hòu	zhēng shú	gǎn píng	zhēng shú	de	gāo fěn	bǐ jiào
quân quân	nhiên hậu	chưng thực	can bình	chưng thực	đích	cao phần	bỉ giào
đồng đều	sau đó	hấp chín	cán bằng	hấp chín		bột bánh	khá, tương đối

sau đó hấp chín, cán đều. Bột bánh đã hấp khá

粘手,	所以 ⁽³⁾ ,	用	面粉	作	糕面皮	或者	用	湿	布	包住,
nián shǒu	suǒ yǐ	yòng	miàn fěn	zuò	gāo miàn pí	huò zhě	yòng	shī	bù	bāo zhù
niêm thủ	sở dĩ	dùng	diện phần	tác	cao diện bì	hoặc	dùng	thấp	bố	bao trụ
đính tay	cho nên	dùng	bột mì	làm	bột áo	hoặc	dùng	ướt	vải	bọc lại

đính, cho nên cần dùng bột mì làm bột áo hoặc dùng vải ướt bọc lại,

然后	才	揉捏	到	表面	光滑	为止。	最后,	切成
rán hòu	cái	róu niē	dào	biǎo miàn	guāng huá	wéi zhǐ	zuì hòu	qiē chéng
nhiên hậu	tài	nhu niết	đáo	biểu diện	quang hoạt	vì chí	tối hậu	thiết thành
sau đó	mới	nhào nặn	cho tới khi	bề mặt	trơn nhẵn	thì dừng	cuối cùng	cắt thành

sau đó mới nhào cho đến thì khối bột mịn thì thôi. Cuối cùng, cắt khối bột thành

方块	抹上	植物油	就	可以 ⁽³⁾	吃。	桂花糕	既 ⁽⁸⁾	软	又
fāng kuài	mǒ shàng	zhí wù yóu	jiù	kě yǐ	chī	guì huā gāo	jì	ruǎn	yòu
phương khối	mạt thượng	thực vật du	tự	khả dĩ	cật	quế hoa cao	kí	nhuyễn	hựu
miếng vuông	xoa lên	dầu thực vật	liền	có thể	ăn	bánh hoa quế	đã	mềm	lại

miếng vuông, xoa dầu thực vật, liền có thể ăn. Bánh hoa quế vừa mềm vừa

香,	甜	中	带着	稍微	清凉,	非常	可口 ⁽³⁾⁽⁹⁾ 。
xiāng	tián	zhōng	dài zhe	shāo wēi	qīng liáng	fēi cháng	kě kǒu
hương	điềm	trung	đai trước	sao vì	thanh lương	phi thường	khả khẩu
thơm	ngọt	trong	mang theo	một chút	mát lạnh	rất, cực kỳ	ngon miệng

thơm, trong vị ngọt có một chút mát lạnh, vô cùng ngon miệng.

- (1) 未 wèi = 还没有 hái méi yǒu: chưa, vẫn chưa. 未 wèi/还没有 hái méi yǒu + động từ.
- (2) 已 yǐ = 已经 yǐ jīng: đã. 已 yǐ/已经 yǐ jīng + động từ.
- (3) hai từ cùng thanh 3 liền nhau thì từ phía trước chuyển thành thanh 2. Ví dụ, xiǎo xiǎo → xiǎo xiǎo, mǐ fěn → mí fěn, suǒ yǐ → suó yǐ, kě yǐ → ké yǐ, kě kǒu → ké kǒu.
- (4) 的 de: nối danh từ và định ngữ (ngược lại với tiếng Việt). Ví dụ, tính từ + 的 de + danh từ (không dịch), 小小的花簇 xiǎo xiǎo de huā cù - “chùm hoa nho nhỏ”, 温暖的香气 wēn nuǎn de xiāng qì - “mùi hương ấm áp”, 清爽的味道 qīng shuǎng de wèi dào - “hương vị thanh mát”; hoặc danh từ1 + 的 de + danh từ2 (mang nghĩa sở hữu, “của”, danh từ2 của danh từ1), 桂花糕的样式 guì huā gāo de yàng shì - “các kiểu loại [của] bánh hoa quế”, hay 我的书 wǒ de shū - “sách của tôi”. Lưu ý phát âm, thanh nhẹ, đọc nhanh, lướt qua, nghe hơi giống dấu nặng trong tiếng Việt.
- (5) 在 zài + danh từ + 之中 zhī zhōng: trong...
- (6) danh từ + 之后 zhī hòu: sau...

(7) 把 bǎ: mẫu câu 把 bǎ + bổ ngữ + động từ. Một cách đơn giản, thay vì nói “ăn hết cơm” 吃完 –

饭 chī wán fàn, ta cũng có thể nói “đem/mang cơm ra ăn hết” 把 – 饭 – 吃完 bǎ fàn chī wán . Lưu ý, động từ trong câu chữ 把 bǎ không đứng một mình mà phải có phần phụ đằng sau, không nói 把 - 饭 - 吃 bǎ fàn chī mà nói 把 - 饭 - 吃完 bǎ fàn chī wán (phần phụ: 完 wán “hết”), không nói 把 - 原料和水 - 搅拌 bǎ yuán liào hé shuǐ jiǎo bàn, mà nói 把 - 原料和水 - 搅拌 - 均匀 bǎ yuán liào hé shuǐ jiǎo bàn jūn yún (phần phụ: 均匀 jūn yún “đồng đều”).

(8) 即 jì + tính từ + 又 yòu + tính từ: vừa... vừa..., đã... còn...

(9) 可口 kě kǒu = 好吃 hǎochī : ngon, ngon miệng

KulturedGek