

高等学校越语专业系列教材 >>>

DAXUE YUEYU ZONGHE JIAOCHENG

大学越语 综合教程 4

主 编 岑新明
唐小诗



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

大学越语 综合教程 4

主编 岑新明 唐小诗

重庆大学 出版社

内容提要

《大学越语综合教程》共分4册,教程针对对象为高等学校越语专业一、二年级的学生。本书为第4册。本册共15个单元,学习单词约1200个,每课由课文、语法、练习三个小节组成。课文涉及生活、工作、教育、环境、饮食、风俗习惯等,内容由浅入深。学生能从多方面学习掌握越南语,提高口语表达能力,为下一阶段的学习打下坚实的语言基础。

图书在版编目(CIP)数据

大学越语综合教程.4/岑新明主编.一重庆:重庆大学出版社,2013.12

高等学校越语专业系列教材
ISBN 978-7-5624-7772-3

I.①大… II.①岑… III.越南语—高等学校—教材 IV.H44

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第239527号

高等学校越语专业系列教材

大学越语综合教程4

主编 岑新明 唐小诗
责任编辑:牟妮 版式设计:牟妮
责任校对:秦巴达 责任印制:赵晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编:401331

电话:(023)88617190 88617185(中小学)

传真:(023)88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

万州日报印刷厂印刷

*

开本:720×960 1/16 印张:13.25 字数:252千

2013年12月第1版 2013年12月第1次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-7772-3 定价:35.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

前 言

近年来，中国和东盟国家的经贸往来与合作进入了新的历史时期。越南在过去的二十多年革新开放中，社会发生了巨大变化，越语作为一种文化产业也随之不断发展，相继而来的是国内外的越南语言学者在越南语研究领域取得的丰硕成果。为了使中国与越南在经济、文化和技术等领域有一个较好的语言交流平台，加快我国与东盟各国之间的贸易来往，促进广西与大湄公河次区域国家的合作，我们特意组织了越南语专业的部分骨干教师编写了这套顺应时代发展的《大学越语综合教程》。

在编写这套教材过程中，我们参考了国内出版的各种越南语教材、越南语言专家最新的研究成果和越南本土最新的越南语教材，尽可能吸收更多的新知识、新观念，以确保教材更符合现代社会的发展，满足读者的需求。

本教程的对象主要是高等院校越南语专业一、二年级的学生。也可作为社会办学和越南语爱好者的学习教材。教程共四册，分四个学期使用。

第一册包学习单词700多个。内容包括语音、口语训练、成语和俗语、词汇表四大部分。第一部分为语音，共14课，每课由语音、字母、拼写规则、生词、课文、练习等小节组成，第5课和第8课是阶段复习，第14课是总复习。第二部分是口语训练，共7课，内容包括问候、介绍、相约、在校园里、在食堂、上街、买水果等。学生学完语音，可进行一些简单的日常对话，即能巩固语音又提高学习兴趣。第三部分为成语、俗语。我们收集了部分常用而易学易记的成语、俗语，让学生在练好语音的同时，进一步提高语言的运用能力，扩大知识面。

第二册至第四册，每册各有15课。每课均附相应的泛读课文。第二册学习单词约1300个，以基本句型、语法为主，每课包括句型、语法、课文、日常用语、练习5个小节。课文涉及学习、购物、看病、旅游、气候、节假日、纪念活动、民间传说故事，内容由浅入深。学生能从多方面学习掌握越南语，提高口语表达能力，为下一阶段的学习打下坚实的语言基础。另外，我们在第二册附加了几首越南歌曲，以活跃课堂气氛，满足学生需求。第三册学习单词1000余个，每课分为课文、词法、练习3个小节。课文内容包括语言文化、教育、生活、工作、环境、饮食、风俗习惯、笑话等。第四册学习单词约1200个。内容涵盖了

越南经济、政治、旅游、科技、文学、伦理道德等。通过学习课文，学生能对越南国情有初步了解；通过课后练习，学生能提高翻译水平。除了有课文、练习，我们还用越语注释部分较难的词语，以帮助学生理解学习和正确掌握其用法。

这套教程得以出版，我们十分感谢广西民族大学领导、广西民族大学外国语学院领导以及重庆大学出版社在各方面给予的大力支持。

在本教程编写过程中，我们还得到了越南科学院语言研究院阮才泰（Nguyễn Tài Thái）先生的帮助，他对教材内容提出了不少宝贵意见，在此表示深切的谢意。

限于水平，书中的不妥之处在所难免，恳请读者批评指正。

编 者

2013年10月

MỤC LỤC

BÀI SỐ 1	TRÀ VIỆT	1
BÀI SỐ 2	HỌC CÁCH ĐỂ... GẶP MAY MẮN	13
BÀI SỐ 3	ÔNG LÃO VÀ CHÚ BÉ	22
BÀI SỐ 4	CÔNG CHA-NHĨA MẸ-ON THẦY	32
BÀI SỐ 5	TUYÊN NGÔN ĐỘC LẬP	43
BÀI SỐ 6	LỜI CHÀO CAO HƠN MÂM CỖ	54
BÀI SỐ 7	CÂY TRE	65
BÀI SỐ 8	NỖI LO CHÍNH TẮ	77
BÀI SỐ 9	NGƯỜI HÀ NỘI THANH LỊCH	88
BÀI SỐ 10	CHÍ PHÈO	101
BÀI SỐ 11	CỎ HƯƠNG	112
BÀI SỐ 12	GIỮ VỮNG LÒNG TIN CHO THANH NIÊN	129
BÀI SỐ 13	KHÁM PHÁ VÀ DU LỊCH VỊNH HẠ LONG	144
BÀI SỐ 14	ĐỨC VÀ TÀI CÁN BỘ TRONG GIAI ĐOẠN MỚI	159
BÀI SỐ 15	QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC TRƯỚC XU HƯỚNG PHÂN HÓA GIÀU NGHÈO	173
生词表.....		186

BÀI SỐ 1

➤ BÀI TẬP ĐỌC

TRÀ VIỆT

Trà-có nơi gọi là chè, thức uống phổ biến của người Việt và nhiều nước. Thật ra, chè là cây chè-nguyên liệu làm ra sản phẩm trà.

Tại Việt Nam, các nhà khoa học đã tìm thấy cây chè hóa thạch ở đất tổ Hùng Vương (Phú Thọ). Ở độ cao trên 2.500m của đỉnh Hoàng Liên Sơn có những khu rừng chè hoang dã, cây cao tới 30m, thân mấy người ôm, ước tính gần ngàn năm tuổi.

Sau cây lúa, chè là loại cây gần bó đặc biệt với người Việt. Nó có mặt trong mỗi gia đình, mọi nghi lễ từ cưới hỏi, thượng thọ đến ma chay, giỗ chạp... là bạn của người Việt, bất kể sang hèn.

Cây chè kén đất, kén cả khí hậu, nhưng đã bén rễ ở đâu thì thủy chung bền bỉ. Có khi chỉ mươi bụi quanh nhà, khi cần vặt mấy lá, vò cho ra nhựa rồi nấu tươi - gọi là chè xanh, uống bằng chén bằng tô. Mùa thu hoạch tốt nhất là “tiền Thanh Minh”, khi mùa đông vừa đi qua, nắng xuân hừng tình đón gió đầu năm nồng ấm. Thời khắc lý tưởng để hái là sớm tinh mơ, khi cả đồi chè đang chìm trong sương mù ngái ngủ. Tương truyền, chè được hái bởi các sơn nữ đồng trinh, chỉ dùng móng tay khẽ khàng bấm đứt, da thịt chạm vào sẽ làm loãng hương trà. Hái xong phải “sao suốt” thủ công bởi các nghệ nhân.

Chế biến chè đã cầu kỳ nhưng thường ngoạn trà mới phức tạp, được nâng lên thành nghệ thuật, thành bản sắc văn hóa dân tộc. Người Việt có cách thưởng ngoạn trà riêng - gọi là Trà phong, đậm đà chất Việt. Người nhỏ pha trà cho người lớn, phụ nữ pha trà cho đàn ông. Trà phong, khởi nguồn từ các chùa chiền nên được gọi là Thiền trà. Uống trà và tụng kinh thay cơm sáng và chiều tà, khi đời sống trần tục bủa vây tứ phía. Thường trà để tỉnh mộng trần, rửa lòng tục. Trà ngon nhờ cách pha. Dù chỉ mấy phút nhưng không học và thiếu thành tâm thì cả đời làm hỏng. Người pha trà giỏi được gọi là trà sư, nước pha được gọi là trà hữu. Trà ngon phải đúng lửa, đúng nước, đúng thầy. Người xưa đúc kết “Sơn thủy thượng, giang thủy trung, tỉnh thủy hạ” (nhất nước

đầu nguồn suối, nhì nước sông sạch, ba nước giếng khơi), thứ 4 mới đến nước mưa, hứng bằng chậu sành để giữa sân, khi mưa được chừng mười phút. Kỳ công như các vua chúa và cụ Nguyễn Tuân thì hứng sương đêm đọng trên từng lá sen gộp lại.

Trà cụ cũng rất cầu kỳ. Xưa phải có 2 ấm đồng, bên trong có 5 kim hỏa nước mới mau sôi. Hai ấm thay nhau giữ nước sôi trên lò than. Ấm trà phải bằng đất sét như chu sa hoặc gan gà, vừa đủ một “tuần” trà. Ấm được nặn bằng tay, mỗi ấm là một tác phẩm nghệ thuật. Khi thả ấm không vào chậu nước sẽ nổi đều, mua về phải luộc bằng nước tinh khiết mấy lần để khử hết mùi đất. Chén uống trà có 2 loại. Chén tương (tổng), cao và thuôn. Chén quân, thấp và nhỏ hơn; kiểu chén hạt mít hay chén mắt trâu. Người pha trà tuyệt đối không dùng tay bốc trà mà dùng thìa tre hoặc gỗ để múc. Họ không được sử dụng các loại nước hoa hoặc mỹ phẩm. Cả những người có mùi mồ hôi cũng làm hỏng trà.

Pha trà, đầu tiên phải tráng ấm bằng nước sôi. Dùng thìa múc trà vào ấm gọi là ngọc điệp hồi cung. “Rửa” trà cũng bằng nước sôi gọi là cao sơn trường thủy. Sau đó châm nước ngập trà, để vài phút cho ngấm gọi là hạ sơn nhập thủy. Lượng nước chỉ vừa đủ số người uống. Chén xếp vòng tròn, rót mỗi lượt một ít để chất lượng đồng đều. Lần đầu, ấm kề miệng chén, lần tiếp theo, đưa lên cao, róc rách mà không bắn ra ngoài và các chén phải đều nước. Khi rót, nét mặt phải tươi vui, miệng cười hoa nụ, duyên dáng và uyển chuyển. Lúc dâng trà, dùng ngón giữa tay phải đỡ đáy chén, ngón trỏ và ngón cái đỡ miệng chén gọi là tam long giá ngọc. Người dâng và nhận đều hơi cúi đầu. Người nhận chuyển chén bằng tay trái, mắt nhìn theo rồi đưa sang tay phải gọi là du sơn lâm thủy. Khi cầm chén, lòng bàn tay quay vào trong, dâng chén sát mũi để thưởng hương trà, tay che miệng hóp một hóp nhỏ; mím miệng, nuốt nhẹ cho hương trà thoát ra mũi và đọng lại trong cổ, rồi nuốt nước bọt lần lượt để cảm nhận hết vị trà.

Thật lạ! Chưa thấy ai cãi nhau, gây sự hay làm bậy khi uống trà. Bới uống trà là thú thanh tao dành cho người lịch lãm. Nhìn cách uống trà biết ngay tính cách.



hóa thạch

化石

cây lúa

水稻

cưới hỏi	举办婚礼	thượng thọ	长寿; 高寿
ma chay	祭祀; 祭奠	giỗ chạp	腊祭; 祭祀
sang hèn	贫富	kén	捡; 挑选
bén rễ	生根; 落地生根	bền bỉ	牢固; 坚韧
vặt	零星; 琐碎	vò	搓; 揉
chén	杯子; 盏,	tô	涂描
hứng tình	发情; 动欲	nồng ấm	深厚浓厚
hái	摘; 采	móng tay	指甲
khê khàng	非常轻	bám đọt	掐嫩芽(梢)
sao suốt	连续地炒	thưởng ngoạn	玩赏
đậm đà	浓郁; 甘醇,	chùa chiền	寺庙
chiều tà	垂暮; 夕阳西下	trần tục bủa vây	尘俗包围
chậu sành	瓦盆	nặn	捏造
thả	放; 放置	luộc	清煮; 白煮
chén tướng (tổng)	大杯	chén quân	品茗用小茶具
bóc	抓; 蒸发; 一把	múc	舀(水)
tráng	漱洗; 刷洗	châm	斟; 倒(茶或酒)
ngập	淹没; 覆盖	ngấm	渗透; 泡透; 浸入
rót	斟; 倒	róc rách	涓涓、淙淙
ngón tay	手指	ngón trỏ	食指
ngón cái	大拇指	tam long giá ngọc	三龙驾玉
du sơn lâm thủy	游山玩水	lòng bàn tay	手掌(心)
hớp	呷(一口)	mím miệng	双唇(紧闭)
nuốt	吞; 咽食; 侵吞	động lại	凝结; 冻结
thanh tao	清高; 高雅	lịch lãm	阅历丰富的

➤ BÀI TẬP

1. Trả lời những câu hỏi dưới đây.

- (1) Cái gì gọi là trà?
- (2) Bạn hãy miêu tả cây trà ở đỉnh Hoàng Liên Sơn như thế nào?
- (3) Tương truyền, chè được hái như thế nào?
- (4) Được gọi là Trà phong của người Việt như thế nào?
- (5) Trình tự pha trà nên như thế nào?

2. Đặt câu với các từ ngữ dưới đây.

- | | | | |
|------------|---------------------|------------|---------------|
| (1) gấn bó | (2) kén | (3) hái | (4) tiếp theo |
| (5) cầu kỳ | (6) dùng... dùng... | (7) đậm đà | (8) róc rách |

3. Dịch câu

- (1) Ăn vặt là một nguyên nhân gây tăng cân không kiểm soát được, trong khi ai trong chúng ta cũng mong muốn giảm cân một cách hiệu quả và nhanh chóng.
- (2) “Uống nước nhớ nguồn”, “Tương thân tương ái” vốn đã trở thành truyền thống, một nét văn hóa đẹp của Quân đội. Với tinh thần “Đền ơn đáp nghĩa” và hướng về cội nguồn, Quân đội này đã nhận phụng dưỡng suốt đời hai Bà mẹ Việt Nam anh hùng.
- (3) Ăn một quả táo mỗi ngày là cách hiệu quả để khôi phục sức khỏe và trẻ hóa cơ thể. Táo tốt cho tim, ngăn ngừa bệnh Alzheimer, ung thư, giảm nguy cơ bệnh tiểu đường, làm giảm nồng độ cholesterol xấu và tăng cường hệ miễn dịch.
- (4) Quán triệt lời dạy của Chủ tịch Hồ Chí Minh “Thi đua là yêu nước—yêu nước phải thi đua. Và những người thi đua là những người yêu nước nhất”; với tấm lòng biết ơn sâu sắc đối với Đảng, Bác Hồ kính yêu, mỗi cán bộ, chiến sĩ công an nhân dân ngày càng trong sạch, vững mạnh, hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ bảo vệ an ninh trật tự, xứng đáng là lực lượng trung thành với Đảng, Tổ quốc, là con em

yêu quý của nhân dân.

(5) Hội thi tiếng hát chim chào mào miền Trung lần đầu tiên tổ chức đã thu hút 350 người nuôi chim khắp miền Trung đổ về tranh tài. Hàng ngàn người dân và du khách đã đến tập trung chật kín Quảng trường sông Hoài để thưởng lãm những giọng hát đặc sắc nhất của chào mào miền Trung.

(6) 沙坝是越南北方高原中一座依山而建的小城镇，同时也是越南少数民族聚居的地方。

(7) 首都大酒店坐落于北京市中心的前门王府井商业风景区内，距天安门和紫禁城仅一里之遥。

(8) 北京，是我国的著名古都，历代以来均是一个多民族大聚居、大团结的典型大都市。传统文化、风物民俗及现代文明等极其丰富多彩，成为京城重要的旅游资源之一。

(9) 《邓小平理论》的改革开放政策首先是解决农民温饱问题，在社会以调动个人生产积极性创造节约不浪费为核心，以家庭联产承包土地生产资料为方式，取得了惊天动地的成功。

(10) 所谓“三农”问题，是指农业、农村、农民这三个问题。实际上，这是一个居住地域、从事行业和主体身份三位一体的问题，但三者侧重点不一，必须一体化地考虑以上三个问题。中国作为一个农业大国，“三农”问题关系到国民素质、经济发展，关系到社会稳定、国家富强。

4. Cho biết từ trái nghĩa của các từ dưới đây.

- | | | | |
|------------------|---------------|----------------|-----------------|
| (1) trước hết | (2) giàu có | (3) đa số | (4) mỏng manh |
| (5) nghiêm chỉnh | (6) lợi | (7) kiên trì | (8) rộng |
| (9) tích cực | (10) khai mạc | (11) phong phú | (12) thành công |

5. Chọn từ thích hợp điền vào các câu sau. (*mãi, gì hết, có trông, nay, thế nào, hiểu, cũng*)

- (1) Chị ấy _____ nói với tôi về kế hoạch tuần này.
- (2) Cô ấy về mà không gọi điện cho tôi _____
- (3) Chị _____ nhà giúp tôi một lúc được không ?
- (4) Tôi nghe mà chẳng _____ gì cả.
- (5) Thế nào ngày mai chúng ta _____ đi.
- (6) _____ anh ấy cũng thi trượt.
- (7) Anh _____ nhìn gì mà đắm vào tôi thế ?
- (8) Hàng tháng _____, tôi chẳng có thời gian viết thư cho mẹ.

6. Dịch nói.

Nam Ninh

Nam Ninh thủ phủ khu tự trị dân tộc Choang Quảng Tây nằm ở miền nam TQ, ngày xưa có tên là Ung Châu, là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hoá và giao thông của Quảng Tây. Nay cai quản 6 quận: Hưng Ninh, Lương Khánh, Ung Ninh, Thanh Tú, Giang Nam, Tây Hương Đường; 6 huyện: Vũ Minh, Huyện Hoàn, Tân Dương, Thượng Lâm, Mã Sơn, Long An. Tổng diện tích 22.293 ki-lô-mét vuông, trong đó, diện tích khu đô thị là 6.476 ki-lô-mét vuông. Tổng dân số thành phố 6,5 triệu người, trong đó dân số đô thị 1,5 triệu người. Có 35 dân tộc tập trung cư trú ở đây, như Choang, Hán, Mèo, Dao, Động, v. v..., dân tộc Choang chiếm 56%, các dân tộc chung sống hoà mục, yên vui, đã chút thêm phong cảnh dân tộc muôn màu muôn vẻ cho thành phố này. Thành phố Nam Ninh được người ta gọi là “Nửa thành cây xanh, nửa thành lầu” đã miêu tả về nét đặc sắc của thành phố này, là hạt minh châu sáng chói của miền Nam Trung Quốc, là một thành phố bốn mùa xanh tươi. Hai bên đường phố, những hàng cây um tùm và khóm hoa nở rộ với nhiều chủng loại tô đẹp cho thành phố càng đậm cảnh sắc mùa xuân.

Nam Ninh là một thành phố cổ kính có gần hai nghìn năm lịch sử, xưa nay là một thị trấn quan trọng ở miền Nam Trung Quốc. Nam Ninh thuộc khí hậu á nhiệt đới, nhiệt độ trung bình hàng năm là 22°C. Nam Ninh nằm trong vùng thuộc địa mạo Ca-

stơ điển hình, nên nham động thiên nhiên ở đây đã trở thành một trong những phong cảnh thiên nhiên đặc sắc của thành phố này. Nham động dần dần được hình thành bởi sự xâm thực của nước ngầm dưới lòng đất. Theo khảo cứu, hiện tượng này phải trải qua hàng triệu năm mới hình thành nham động quy mô. Tại nơi cách Nam Ninh khoảng 15 km về phía bắc có một nham động nổi tiếng, đó là Y-lĩnh-nham.

Bắt đầu từ năm 1993, Nam Ninh năm nào cũng tổ chức ngày hội dân ca, và ngày hội dân ca quốc tế thì bắt đầu từ năm 1999. Cứ đến tháng 11 hàng năm, các nghệ nhân dân gian ở các nơi trên thế giới đều tụ tập tại Nam Ninh ca hát. Còn Hội chợ Trung Quốc—ASEAN lần thứ nhất được tổ chức tại Nam Ninh vào năm 2004 và sẽ tiếp tục diễn ra vào tháng 11 hàng năm. Nam Ninh có khá nhiều hàng phở như phở xá xíu, phở bò, bánh cuốn, phở chân giò v. v... Nhưng loại phở đặc sắc nhất và được người Nam Ninh ưa thích nhất là phở Lão-hữu , tức phở bạn cũ .Loại phở này đã có hàng trăm năm lịch sử.

Phở bạn cũ là loại phở rất dễ làm, lấy măng chua, tàu xì và ớt đem xào mỡ, khi đã bốc mùi thì đem trộn với phở chín. Loại phở này có vị chua, cay và thơm, ăn xong vã mồ hôi, toàn thân thư thái, nhẹ nhõm. Nhưng phần đông những người đã đến qua Nam Ninh một cửa hàng phở chính cống để thưởng thức món phở ngon miệng độc đáo này. Loại phở này có vị rất lạ, hơi chua, ăn miếng đầu cảm thấy không ngon, nhưng khi ăn đến nửa chừng thì cảm giác ngon cực kỳ. Ở Nam Ninh, có mấy chục loại phở, những loại phở này tuy có hương vị khác nhau, nhưng đều có chung một đặc điểm là ăn không ngán, có nhiều dinh dưỡng và dễ tiêu hóa. Từ năm 2000, cứ đến tháng 11 hàng năm, Nam Ninh đều tổ chức ngày hội du lịch ẩm thực quốc tế, mời các thầy bếp và các nhà mỹ thực nổi tiếng trong và ngoài nước đến làm các món ăn trên thế giới, thảo luận văn hóa ẩm thực, nâng cao phẩm vị các món ăn, khiến các món ăn của Nam Ninh xích gần với các món ăn của thế giới.

7. Thêm dấu cho đoạn văn sau đây rồi dịch sang tiếng Hán.

Lựa Chon Can Bô

Việc lựa chon can bô có tầm quan trọng đặc biệt. Tư cô chi kim, tư Đông sang Tây, việc tuyên dung hiên tai, lựa chon can bô, luôn có vị trí đặc biệt quan trọng, đôi voi mỗi công việc, mỗi quốc gia!

Đặng Huy Trư, một viên quan nổi tiếng thanh liêm triều nhà Nguyễn nói: Đạo trị nước không lo không có phép trị, chỉ lo không chọn được người hiền.

Năm 1906, Lương Khai Siêu but đàm với Phan Bội Châu cùng cho rằng: Chờ lo không có cơ hội độc lập, mà chỉ lo không có nhân tài và không chọn được cơ hội.

Lê nin cho rằng: “Lựa chọn nhân tài là một vấn đề cơ bản của việc xây dựng chủ nghĩa xã hội” .

Chu tịch Hồ Chí Minh đã diễn đạt vấn đề này một cách dung dị và dễ hiểu hơn: “Chỉnh sách đúng là nguồn gốc của thắng lợi” nhưng “Sự thành công hoặc thất bại của chỉnh sách đó là do nơi cách tổ chức việc, nơi lựa chọn cán bộ, và do nơi kiểm tra. Nếu ba điều ấy sơ sai thì chỉnh sách đúng mấy cũng vô ích” .

Người nói rõ, lựa chọn cán bộ là để dùng nhân tài cho hợp lý và giúp cán bộ hiểu rõ công việc mình phải phụ trách, để không “dùng thợ mộc làm nghề thợ rèn” , để người giỏi hay viết giỏi lại cho làm việc cần khéo chân tay, thì không thể năng suất, nhất định không thể thành công. Không ai cai gì cũng tốt, cai gì cũng hay, nêu khéo sắp đặt, phân công công việc, sang suốt lựa chọn, tuy tai mà dùng người, sẽ phát huy được ưu điểm của họ, sửa chữa khuyết điểm cho họ, thì công việc nhất định thành công. Mục đích cuối cùng của lựa chọn cán bộ là để thực hành đúng và đầy đủ chỉnh sách của Đảng và Chính phủ. Quan điểm chủ đạo của Hồ Chí Minh trong việc lựa chọn cán bộ là Chỉ công vô tư. Chỉ công vô tư trong việc lựa chọn cán bộ có nghĩa là luôn xuất phát từ yêu cầu của cách mạng, vì mục tiêu của đất nước, vì quyền lợi của dân tộc, ở nhưng giai đoạn lịch sử nhất định, để tìm và lựa chọn cán bộ một cách khách quan nhất, phục vụ cho lợi ích chung chứ không vì lợi ích riêng-Tuy tai mà dùng, tai to dung làm việc to, tai nhỏ cắt làm việc nhỏ, ai có năng lực về việc gì, đặt vào việc ấy.

8. Dịch đoạn văn dưới đây ra tiếng Việt.

越南国家主席阮明哲积极评价越中关系发展

越南国家主席阮明哲日前在接受中国新任驻越南大使孙国祥递交国书时，对近年来越中关系的良好发展给予了积极的评价。

越南国家主席阮明哲说，近年来，越中两国领导人互访频繁，各领域的合作获得重大的成效，边界领土问题的解决取得了重要进展。

中国新任驻越南大使孙国祥向越南国家主席阮明哲转达了中国国家主席胡锦涛的亲切问候，国家主席阮明哲也请孙国祥转达他对胡锦涛主席的问候。

中国新任驻越南大使孙国祥高度评价越中传统友谊关系。他说，越共中央总书记农德孟访问中国期间，与中国国家主席、中共中央书记胡锦涛商定建立中越全面战略合作伙伴关系，为两国关系的发展勾画了美好的蓝图。

中国新任驻越南大使孙国祥表示，中方愿与越方一道，认真落实两国领导人达成的共识，把两国关系不断推向新的发展步骤。

9. Dịch đoạn văn dưới đây ra tiếng Hán.

Học đi đôi với hành

Khi được hỏi về cảm nghĩ của sinh viên vừa ra trường, về nghề báo, về những khó khăn thử thách đang chờ mình ở phía trước như thế nào? “Nguyễn Thị Thúy Hằng chia sẻ:” Theo mình, nghề báo không hề đơn giản như nhiều người vẫn nghĩ, nhiều bạn trẻ hiện nay quá ảo tưởng về nghề, nghĩ rằng được ăn mặc đẹp và có rất nhiều tiền. Nhưng thật ra nghề báo gian nan lắm, thử thách ở phía trước rất nhiều lắm. Đối với một sinh viên mới ra trường, mới dần thân vào nghề báo, việc bắt đầu viết và trải nghiệm với nghề, chỉ vài tác phẩm đăng báo là quá ít nhưng lại “tự nhận mình là nhà báo”. Trong khi các anh chị phóng viên, nhà báo để có được tác phẩm hay và ý nghĩa, phản ánh được mọi mặt của đời sống xã hội đã phải cố gắng rất nhiều và thậm chí phải đánh đổi bằng cả tính mạng của mình. Thúy Hằng chia sẻ: “Nghề báo là một nghề có nhiều cám dỗ, người làm báo phải luôn biết giữ mình, nhất là đối với phụ nữ, phải chiến thắng được chính bản thân mình, không để bị mua chuộc bởi tiền bạc, ái tình... Ngay từ khi còn ngồi trên ghế nhà trường các bạn sinh viên nên chủ động tham gia cộng tác với các báo, đó không chỉ là sân chơi mà còn là nơi để các bạn rèn nghề, học hỏi những kinh nghiệm của các thế hệ đàn anh, đàn chị đi trước. Cố gắng học đi đôi với hành tạo ra nhiều tác phẩm xuất sắc như vậy đến khi ra trường mình sẽ không còn “bỡ ngỡ” nữa”.

Thúy Hằng là một trong hai sinh viên có điểm khóa luận ra trường đạt điểm tối đa của khoa Báo chí, ngay từ những năm nhất bạn đã tham gia cộng tác với rất nhiều báo, đặc biệt là Thanh niên. Khi được hỏi về mơ ước của mình bạn chia sẻ: “Giờ

mình chỉ mong được trở thành phóng viên chính thức của Thanh niên, đó là điều hạnh phúc nhất với mình lúc này” .

Với các bạn sinh viên báo chí còn đang ngồi trên ghế nhà trường việc phấn đấu để trở thành những phóng viên, nhà báo trong tương lai là điều rất quan trọng. Để làm được điều đó cần trau dồi tri thức, học tập và học hỏi kinh nghiệm của các thế hệ đi trước, để tình yêu nghề luôn cháy bỏng. Nghề báo luôn đòi hỏi sự sáng tạo và ham học hỏi chính vì vậy ngay từ khi còn là sinh viên các bạn nên kết hợp phương pháp học đi đôi với hành để thử sức với nghề, để có thêm động lực và tình yêu phấn đấu cho nghề báo sau này.

➤ BÀI ĐỌC THÊM

Trung Quốc là quê hương của lá trà

Trung Quốc là quê hương của lá trà, người Trung Quốc là người biết đến cách trồng trà và chế biến các loại đồ uống từ lá trà sớm nhất. Trong lịch sử Trung Quốc có không ít các sách liên quan ghi chép tới trà như Trà xanh, Kinh trà, Trà phổ, Sử trà... Tất cả các loại sách đó rất có ích với việc chế biến trà cũng như cách trồng trà.

“Người Trung Quốc rất thích các sản phẩm làm từ trà, ở trong nhà uống trà, lên quán trà cũng uống trà, bắt đầu cuộc họp cũng uống trà, bạn bè gặp nhau nói chuyện cũng uống trà, thậm chí, lúc giảng đạo lý cũng uống trà, trước khi ăn sáng uống trà, sau khi ăn cơm trưa cũng uống trà”. Thói quen uống trà của người Trung Quốc đã ảnh hưởng không ít tới quốc gia. Khoảng giữa thế kỷ 17, trà của người Trung Quốc bắt đầu du nhập vào nước Mỹ.

Người Mỹ rất thích đồ uống lạnh, đặc biệt là những loại trà ướp trong cốc nước nóng, sau đó vớt bỏ lá trà đi, chờ cho cốc trà nguội, bỏ thêm chút đường, vài viên đá lạnh hoặc chút nước ép táo, như vậy đã có một cốc trà lạnh, một loại nước giải khát rất được người Mỹ ưa chuộng.

Đầu thế kỷ thứ 18, trà Trung Quốc bắt đầu thâm nhập vào thị trường Luân Đôn. Các loại đồ uống giải khát từ trà tại nước Anh bắt đầu lưu hành trở lại. Tại Ấn Độ, năm 1780, lần đầu tiên đã nhập vào loại trà Trung Quốc, tại Srilanka, năm 1841 mới bắt đầu trồng cây trà của Trung Quốc. Năm 1893, nước Nga đã mời một chuyên gia về kỹ thuật

trồng trà Trung Quốc tới để phổ biến, lá trà đã có một sự phát triển nhanh chóng tới nhiều quốc gia trên thế giới.

Từ trước tới nay, thói quen uống trà đã lưu hành trên 100 quốc gia và các vùng đất khác nhau trên thế giới. Sản phẩm từ lá trà có rất nhiều, dựa trên đặc tính của từng loại trà, có thể chia ra làm năm loại: trà xanh, hồng trà, trà Ô Long, hoa trà, và cuối cùng là trà ép.

Trong các loại trà trên lại được chia ra làm các tiểu loại trà nhỏ hơn rất nổi tiếng. Trà xanh có các loại như: trà Long Tỉnh của Tây Hồ Hàng Châu, trà Bích La Xuân của Thái Hồ Giang Tô, trà Hoàng Sơn Mao Đài của Hoàng Sơn tỉnh An Huy, trà Lục An Qua Phiến của Lục An tỉnh An Huy, trà Tín Dương Mao Tiêm của Tín Dương tỉnh Hồ Nam. Hồng trà có các loại trà nổi tiếng như trà Chấn Hồng của Vân Nam. Trà Ô Long bao gồm có trà Di Nham của Phúc Kiến, trà Thiết Quan Âm của Phúc Kiến, trà Ô Long của Đài Loan. Trà hoa có trà ướp hoa nhài của Phúc Châu, trà hoa nhài của Hàng Châu và trà hoa nhài của Tô Châu. Loại cuối cùng là trà ép bao gồm có trà Phổ Nhĩ của huyện Tư mão tỉnh Vân Nam và Tây Song Bản Nạp, Lục bảo trà của Quảng Tây.

Trong các loại trà trên thì trà Long Tỉnh của Tây Hồ là nổi tiếng nhất, nó có lịch sử lên tới hàng nghìn năm, trà Long Tỉnh có bốn đặc điểm, đó là sắc, hương, vị và hình dáng lá trà.

Cách thu hoạch và chế biến lá trà Long Tỉnh không giống nhau. Mỗi năm, vào tháng 3 thì bắt đầu thu hoạch, và thu hoạch liên tục cho tới tháng 10 thì dừng lại. Trong khoảng thời gian này, có thể thu hoạch tổng cộng là mười sáu lần, và phân ra làm mười sáu cấp khác nhau, là Xuân trà, Hạ trà và Thu trà. Trong đó thì Xuân trà là tốt nhất. Thế nhưng trong Xuân trà, thì Xuân tiền trà- loại trà được thu hoạch vào trước tiết thanh minh là đắt nhất, là loại trà ngon được xếp vào đẳng cấp bậc nhất của Long Tỉnh trà.

Việc chế biến trà Long Tỉnh phân ra làm hai phần, phần thứ nhất là bỏ lá trà vào trong một chiếc nồi, đun ở nhiệt độ 80 độ C trong vòng từ 15 tới 20 phút. Phần thứ hai là bỏ tất cả lá trà đã được sao qua đem bỏ vào vào trong một chiếc chảo lớn, đảo liên tục trong vòng từ 30 tới 40 phút ở 40 độ C. Trong thời gian chế biến trà, toàn bộ phải làm bằng tay, không được sử dụng bất cứ loại vật dụng nào để thay thế. Một kilô gam trà Long Tỉnh được chế biến từ bốn kg lá trà tươi, qua tám tiếng gia công, chính vì vậy mà