



Название: происхождение пиццы

Уровень: средний

Текст с пиньинь:

Pīsà de láilì

披萨的来历

Chuánshuō, yǒu yí wèi mǔqīn, yīn jiā li pínkùn, zhǐ shèng
传说，有一位母亲，因家里贫困，只剩
xià yì diǎndiǎn miànfěn, zhèngzài wèi gěi háizi zuò diǎnr shénme dōng
下一点点面粉，正在为给孩子做点儿什么东
xi chī ér fāchóu. Línjūmen dézhī hòu, còulái le yì diǎn xīhóng
西吃而发愁。邻居们得知后，凑来了一点西红
shì hé nǎilà. zhè wèi mǔqīn jiù jiāng miànfěn huóchéng miàntuán lào
柿和奶酪。这位母亲就将面粉和成面团烙
chéng bing, jiāng xīhóngshì qiēsuì túzài shàngmian, zài bǎ nǎilà nòng
成饼，将西红柿切碎涂在上面，再把奶酪弄
suì sǎshàng, ránhòu fàngzài huǒ shàng kǎo, jiù chéng le xiāng pēnpēn
碎撒上，然后放在火上烤，就成了香喷喷
de pīsà bing.
的披萨饼。

Hái yǒu rén rènwéi pīsà yuányú Zhōngguó. Dāngnián Yì dà lì
还有人认为披萨源于中国。当年意大利
zhùmíng lǚxíngjiā Mǎkě Bōluó zài Zhōngguó lǚxíng shí zuì xǐ
著名旅行家马可·波罗在中国旅行时最喜
huan chī yì zhǒng běifāng liúxíng de cōngyóu xiànbǐng. Huí dào Yì dà
欢吃一种北方流行的葱油馅饼。回到意大
lì hòu tā yìzhí xiǎng zài cì pǐncháng zhè měiwèi, dàn què bú huì
利后他一直想再次品尝这美味，但却不会
zuò. Yí ge xīngqītiān, tā hé péngyoumen zài jiā li jùhuì,
做。一个星期天，他和朋友们在家里聚会，



qízhōng yí wèi shì lái zì nà bú lè sī de chúshī, Mǎkě Bōluó
其中一位是来自那不勒斯的厨师，马可·波罗
líng jī yí dòng, bǎ nà wèi chúshī jiàodào shēnbiān, miáohuì qǐ Zhōng
灵机一动，把那位厨师叫到身边，描绘起中
guó běifāng de cōngyóu xiànbǐng lái. Nà wèi chúshī yě xìngzhì bó bó
国北方的葱油馅饼来。那位厨师也兴致勃勃
de àn Mǎkě Bōluó suǒ miáohuì de fāngfǎ zhìzuò qǐ lái. Dàn
地按马可·波罗所描绘的方法制作起来。但
máng le bàn tiān, réng wúfǎ jiāng xiànlìào fàng rù miàn tuán zhōng. Cǐ
忙了半天，仍无法将馅料放入面团中。此
shí yǐ xià wǔ liǎng diǎn, dàjiā yǐ jī cháng lù lù. Yúshì Mǎkě
时已下午两点，大家已饥肠辘辘。于是马可·
Bōluó tíyì jiù jiāng xiànlìào fàng zài bǐng shàng chī. Dàjiā chī hòu,
波罗提议就将馅料放在饼上吃。大家吃后，
dōu jiào “hǎo”. Zhè wèi chúshī huí dào nà bú lè sī hòu yòu zuò le
都叫“好”。这位厨师回到那不勒斯后又做了
jǐ cì, bìng pèi shàng le nà bú lè sī de nǎilào hé zuòliào, zhè
几次，并配上了那不勒斯的奶酪和作料，这
dào cài dà shòu shí kè men de huānyíng, cóng cǐ “pī sà” jiù
道菜大受食客们的欢迎，从此“披萨”就
liú chuán kāi le.
流传开了。



Текст без пиньинь:

披萨的来历

传说，有一位母亲，因家里贫困，只剩下一点点面粉，正在为给孩子做点儿什么东西吃而发愁。邻居们得知后，凑来了一点西红柿和奶酪。这位母亲就将面粉和成面团烙成饼，将西红柿切碎涂在上面，再把奶酪弄碎撒上，然后放在火上烤，就成了香喷喷的披萨饼。

还有人认为披萨源于中国。当年意大利著名旅行家马可·波罗在中国旅行时最喜欢吃一种北方流行的葱油馅饼。回到意大利后他一直想再次品尝这美味，但却不会做。一个星期天，他和朋友们在家里聚会，其中一位是来自那不勒斯的厨师，马可·波罗灵机一动，把那位厨师叫到身边，描绘起中国北方的葱油馅饼来。那位厨师也兴致勃勃地按马可·波罗所描绘的制作方法做起来。但忙了半天，仍无法将馅料放入面团中。此时已下午两点，大家已饥肠辘辘。于是马可·波罗提议就将馅料放在饼上吃。大家吃后，都叫“好”。这位厨师回到那不勒斯后又做了几次，并配上了那不勒斯的奶酪和作料，这道菜大受食客们的欢迎，从此“披萨”就流传开了。