

# VIVA ! ひめじ

< Bản tiếng Việt > Số 23 tháng 12 năm 2007

Phát hành : Hiệp Hội Giao Lưu Quốc Tế  
Thành phố Himeji  
Nhóm biên tập thiện nguyện  
URL <http://www.himeji-iec.or.jp>

Tin tức về lễ hội	.... P1
Món ăn 'Ô Sechi' của ngày Tết	.... P2
Uống rượu lái xe bị phạt nặng	.... P3
'Shomikigen' và 'Shohikigen'	.... P4

## Tin tức về lễ hội

**1.1. 2008 Vào thành Himeji miễn phí từ 7 giờ đến 16 giờ**  
(Tháng 12 ngày 29 và 30 ngi)

**6.1. 2008 Đội cứu hỏa 'Lễ xuất động đầu năm'**

Địa điểm : Higashi Abo (bờ sông Ichikawa)

Biểu diễn đánh trống; Đội cứu hỏa hòa tấu · leo thang.

Đội cứu hiểm biểu diễn · Phun nước đồng loạt.

**7.1. 2008 Hattokusan Hachiyoji Onioi** Lễ đuổi ma quỷ ở chùa Hattokusan Hachiyoji.

Cách đi đến : Đi JR Bantansen, xuống ga Koro đi bộ về hướng tây 3 cây số.

Quả đồ quả xanh cầm đuốc múa. Ném phát bánh nếp (mochi) cầu sức khỏe, được mùa.

**13.1. 2008 Thả diều toàn quốc từ 10 giờ 30 đến 15 giờ**

Địa điểm : Sân đua ngựa Himeji

Cách đi đến : Từ nhà ga Himeji đi xe bus Shinki số 3 hoặc 4 khoảng 15 phút xuống tại trước sân đua ngựa (keibajo mae).

Cả toàn quốc có khoảng 800 con diều tập trung lại.

**18.1. 2008 Engyoji Onioi 'Shujoe'** Lễ đuổi quỷ ở chùa Engyoji

Địa điểm: Shoshazan Engyoji <http://www.shosha.or.jp/>

Nghi lễ phạt giáo cầu nguyện phần tĩnh lại chuyển năm đã qua, định ý hướng cho năm mới.

Quả đồ quả xanh vừa nhảy múa vừa đuổi ôn dịch.

Ném rải thẻ gọi là 'Oni no hashi' để trừ ôn dịch.

**10. 2. 2008 ~ 9. 3. 2008 Baikasai (lễ hoa mai) từ 9 đến 17 giờ**

Địa điểm : Kokoan (cạnh thành Himeji)

Trong khuôn viên trưng bày bonsai nhiều loại hoa mai (ume) đủ màu sắc.

### \* \* \* Cách đi đến Shoshazan Engyoji và xe điện treo \* \* \*

Từ nhà ga Himeji lên xe bus Shinki (số 8) đi Shosha ropeway, khoảng 30 phút ¥ 260

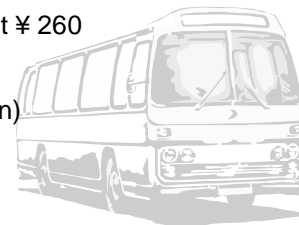
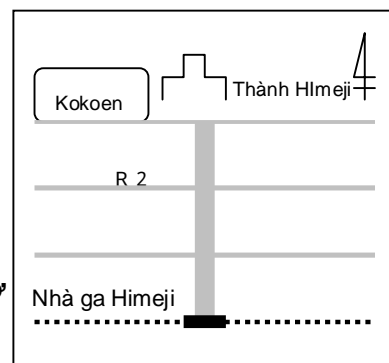
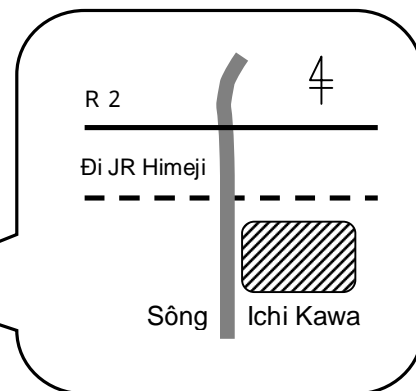
Giờ hoạt động của xe điện treo (ropeway)

Trong mùa đông : Từ ngày 1 tháng 12 đến 28 tháng 2 (cứ mỗi 15 phút có 1 chuyến)

Tuy nhiên năm nay vì có kiểm tra định kỳ nên ngưng chạy từ ngày 26 tháng 11 đến ngày 28 tháng 12 năm 2007.

(Ngày 31 tháng 12, sẽ chạy suốt đêm từ 21 giờ)

* Tiền vé xe điện treo : 1 lượt đi	người lớn	¥ 500	trẻ em	¥250
Đi và về	người lớn	¥ 900	trẻ em	¥450



## Thức Ăn Ngày Tết (O Sechi)

Vào dịp Tết, những người trong gia đình, thân tộc tụ họp lại chúc mừng năm mới và quây quần bên các thức ăn 「O Sechi」. O Sechi nguyên là những món ăn dùng để cúng thượng đế vào mỗi dịp lễ Tết (1 năm có 5 dịp lễ Tết theo mùa), và hiện nay được dùng để gọi những thức ăn vào ngày Tết Nguyên Đán. Đây là món ăn có nghĩa cầu nguyện cho việc trồng trọt ngũ cốc được trúng mùa và nhiều con cháu.



Osechi

O Sechi được cho vào hộp sơn bóng có nhiều tầng, nhiều loại thức ăn và hộp được chất loại 3 tầng hoặc 5 tầng. Vật liệu dùng để làm món ăn này tượng trưng cho sự chúc lành tại Nhật Bản và sử dụng nhiều loại. Từng loại thức ăn đều có ý nghĩa riêng của nó và xin được giới thiệu một vài món như sau.

Kazu No Ko (trứng cá Nishin được ướp muối) . . . Vì có nhiều trứng nên có ý nghĩa cầu nguyện được có nhiều con cháu

Kuro Mame (đậu đen được hầm bởi đường và xì dầu) . . . Cầu nguyện cho việc làm được chăm chỉ siêng năng Và được sống mạnh khỏe theo ý nghĩa của từ mame

Tazukuri (trứng non của loại cá mèi được ướp vị ngọt, cay) . . . Vì ngày xưa cá mèi được dùng làm phân bón ruộng nên Có ý nghĩa cầu nguyện cho được trúng mùa.

Ni Shime (các loại củ được hầm mềm) . . . Các thực phẩm như cà rốt hoặc củ sen đều có chữ 「ル = un」 kèm theo nên có ý nghĩa là nếu dùng sẽ được vận tốt vì un nghĩa là vận. Khoai lang thì có nhiều củ khoai nhỏ kèm theo nên biểu hiện cho việc có nhiều con cháu. Củ sen thì có lỗ nên có ý nghĩa cầu nguyện cho sự việc nhìn thấy được tương lai.

### Làm Thử Các Thức Ăn O Sechi

Xin được giới thiệu cách làm đơn giản món Ni Shime. Và không những món này chỉ dùng trong dịp Tết mà bình thường cũng có thể thưởng thức. Quý vị hãy làm thử xem nhé !

【Vật liệu và phân lượng】 (phần 4 người dùng)

Khoai lang.....200 g	Nước cốt hầm
Konnyaku.....1/2 miếng	{ dashi * ....cúp 1+ 1/2 đường.....muỗng lớn 1+ 2/3 mirin.....muỗng lớn 2 xì dầu.....muỗng lớn 2+ 1/2
Củ sen.....150 g	
Cà rốt.....100 g	

Cách làm dashi (phân lượng để làm)

Konbu....25 g.

Cá phơi khô bào mỏng....40 g

Nước....9 cúp

Lau sạch chất dơ của Konbu, cho vào nồi Konbu và nước rồi đun lửa, hầm vừa chín tới

1. Gọt vỏ khoai lang, rửa bằng nước muối cho sạch chất nhờn. Hầm mềm bằng nước sôi.
2. Luộc konnyaku bằng nước sôi cho bay mùi hôi.
3. Gọt vỏ của sen và cắt ra với độ dày 1cm.
4. Gọt vỏ cà rốt và cắt ra với độ dày khoảng 7 ~ 8 mm
5. Cho vào nồi các phần 1.2.3.4, rồi cho nước cốt hầm vào. Vận lửa lớn cho nắp nồi rung lên, hầm cho đến khi nước cốt hầm cạn đi.



## TĂNG CƯỜNG LUẬT PHẠT UỐNG RƯỢU LÁI XE

Luật Giao Thông Đường Lộ đã được thay đổi một số phần và sẽ cho đến ngày 19. 9. 2007 sẽ được thi hành. Sự thay đổi này là tăng cường luật pháp đối với việc uống rượu lái xe và dấu giếm một cách có ác ý việc uống rượu lái xe mãi cho đến nay vẫn chưa chấm dứt được,

### Luật phạt đối với việc lái xe

- \* Say rượu lái xe.....bị phạt tù từ 5 năm trở xuống hoặc phạt tiền từ 1 triệu yen trở xuống
- \* Uống rượu lái xe.....bị phạt tù từ 3 năm trở xuống hoặc phạt tiền từ 500.000 yen trở xuống  
(Chú ý) Say rượu lái xe.....trong 1 lít Alcohol có nồng độ từ 0, 25mg trở lên  
Uống rượu lái xe...trong 1 lít Alcohol có nồng độ từ 0, 15mg đến chưa đầy 0, 25 mg

### Luật phạt đối với việc vi phạm nghĩa vụ cấp cứu

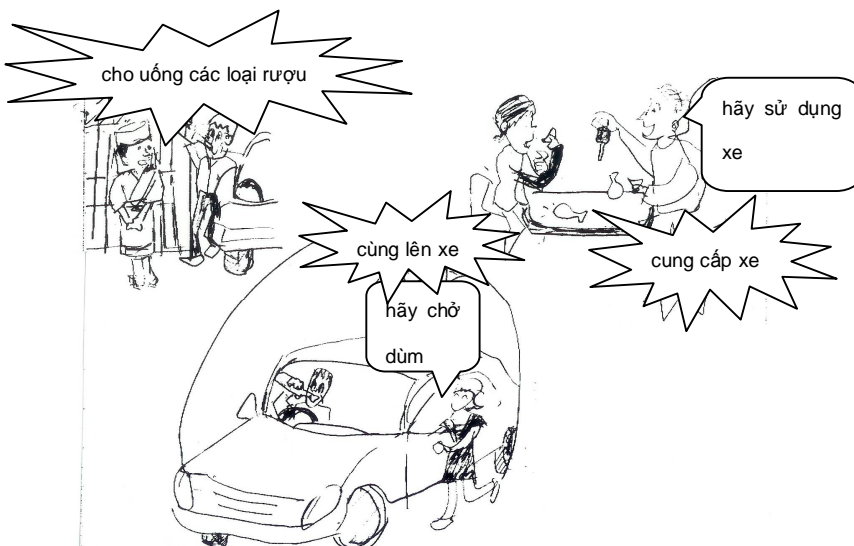
Luật này đã được sửa đổi việc không dung thứ hành vi sợ bị phát giác việc uống rượu lái xe và không chịu cứu giúp người bị tai nạn mà bỏ đi mất

Hình phạt.....phạt tù 10 năm trở xuống hoặc phạt tiền 1 triệu yen trở xuống.

### Xử phạt bằng luật giao thông đường lộ đối với trách nhiệm của những người chung quanh ngoài người lái xe

Trước khi sửa đổi, trong luật giao thông đường lộ không có hình phạt này.

- \* Luật phạt đối với người cung cấp xe cho việc lái xe thì giống như số luật phạt đối với việc lái xe .
- \* Những người cho uống các loại rượu tại tiệm quán và người cho uống rượu tại các buổi tiệc ở nhà và người cùng lên xe đó:
  - \* Trường hợp say rượu lái xe.....phạt tù từ 3 năm trở xuống hoặc phạt tiền từ 500.000 yen trở xuống
  - \* Trường hợp uống rượu lái xe.....phạt tù từ 2 năm trở xuống hoặc phạt tiền từ 300.000 yen trở xuống



Ngoài ra  
Luật qui định buộc dây an toàn  
v.v...ở chỗ ngồi phía sau thì cho  
đến ngày 19 tháng 6 năm 2008 sẽ  
được thi hành

### **Để Tránh Việc Uống Rượu Lái Xe Và Cho Uống Rượu Lái Xe**

Hãy sử dụng các phương tiện giao thông công cộng hoặc gọi xe đến chờ.

しょうみきげんしょうしょうひきげん  
**賞味期限と消費期限**

**Kỳ hạn còn ngon và kỳ hạn hết dùng** (Shomi kigen và Shohi kigen)

Quý vị có khi nào lấy ra từ trong kẹt tủ lạnh một món hàng đã bỏ vào từ tuần trước không? Đã quên lững đi mất, nhưng mà có còn ăn được hay không đây! Đã quá ngày ghi trên nhãn mất rồi, ngại quá vậy thì vứt bỏ đi hay sao? Có khi nào bạn đã bối rối như vậy hay không?

Có 2 loại kỳ hạn là 'Kỳ hạn còn ngon' (shomikigen) và 'Kỳ hạn hết dùng' (shohikigen) mà ta cứ tưởng là thứ nào cũng giống nhau. 'Shomi' có nghĩa là 'ăn còn có vị ngon', do đó 'shomikigen' có nghĩa là 'trong thời hạn đó món thực phẩm ăn còn ngon', và 'Shohi' có nghĩa là 'xử dụng cho hết' cho nên 'Shohikigen' có nghĩa là 'cho đến ngày đó phải ăn cho hết'.

しょうみきげん  
**《賞味期限》**

**Kỳ hạn còn ngon** (Shomi kigen)

Thông thường 'Shomikigen' dùng cho thực phẩm để lâu được từ 6 ngày trở lên. thường được ghi lên các thức ăn bảo quản được ở nhiệt độ thường hoặc tủ lạnh như thịt muối (ham), xúc xích, bánh snack, đồ hộp v.v...những thứ này có quá hạn 'shomi kigen' cũng không phải là tất cả đều không còn ăn được ngay, mà phẩm chất có thể bị giảm nhưng vẫn còn ăn được. Đối với những món thực phẩm giữ được trên 3 tháng thì cũng có khi chỉ ghi tháng và năm.

Trong trường hợp món hàng không có chỉ dẫn cách bảo quản thì nên để nơi có nhiệt độ bình thường, nơi không có ánh mặt trời chiếu thẳng vào, và để nơi có ẩm độ thấp.

しょうひきげん  
**《消費期限》**

**Kỳ hạn hết dùng** (Shohi kigen)

Kỳ hạn hết dùng được ghi trên những thức ăn không thể bảo quản được như O bento và bánh trái tươi. Đó là kỳ hạn an tâm ăn được nếu giữ cho đúng phương pháp bảo quản ghi kèm. 'Shohikigen' mà để quá 1 ngày rồi ăn thì không phải là bị trúng thực ngay, nhưng nếu tình trạng bảo quản xấu thì thức ăn có thể bị tiêu thối.

Nhưng dù kỳ hạn nào cũng vậy, mỗi khi khai ra thì nên hãy nhanh chóng ăn cho hết chứ đừng chờ tới kỳ hạn.

Trích từ Home page của Norinsuisan Sho ( <http://www.maff.go.jp/> )

\*\*\*\*\*  
「VIVA ! ひめじ」 đang cần sự giúp đỡ thiện chí của quý vị trong việc phiên dịch và kiểm bản thảo, nếu quý vị cảm thấy thích thú trong công việc này, xin liên lạc đến địa chỉ dưới đây. Chúng tôi mong chờ quý vị.

~~~~~ Địa chỉ liên lạc ~~~~~

ざい ひめじしこくさいこうりゅうきょうかい  
(財) 姫路市国際交流協会 Himeji International Association

〒670-0012 ひめじしほんまち 68-290 イーグレひめじ 3 階

TEL: 079-287-0820 FAX: 079-287-0824 Mailto: kokusai@city.himeji.hyogo.jp

Đã nhờ sự phiên dịch và kiểm bản thảo của quý vị

Việt ngữ : Ken Ishida ,Nguyen, Misa Kayama  
Chúng tôi ghi danh với sự cho phép. Cảm ơn sự hợp tác của quý vị.