

VIVA! ひめじ Việt ngữ

Tháng 6 năm 2018 số 65

Bản tin sinh hoạt dành cho ngoại kiều .

<People> Phỏng vấn	P1
Thông tin đi chơi	P2~3
~Sử dụng xe buýt đi tới Tegarayama~	
Mì lạnh mùa hè	P4
Khi bị cảm nắng	P5
Thư ngỏ ban biên tập	P6

Tổ chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế thành phố Himeji phát hành
Nhóm biên tập tình nguyện tạp chí thông tin
URL <http://www.himeji-iec.or.jp/>

<People> Made Ngurah Adhiwangsa Wingraha (Sinh ra ở Bali, Indonesia)

Anh Adhi đến Nhật vào năm ngoái, hiện là du học sinh đang học tiếng Nhật tại Học viện quốc tế SouChi ở thành phố Himeji. Tháng 2 vừa rồi, với đề tài “Kịch múa Topeng và kịch *Noh* Nhật Bản” - anh là người giành được giải bạc tại cuộc thi thuyết trình tiếng Nhật lần thứ 13 được tổ chức ở Egret Himeji.



Q: Nhân cơ hội nào mà anh đã quyết định đến Nhật vậy ?

A: Từ hồi học cấp ba tôi đã có hứng thú với nền văn hoá Nhật Bản. Lúc đang học tiếng Nhật ở nước mình, tôi đã nhận được lời giới thiệu của giáo viên trường nhật ngữ SouChi và quyết định đến Nhật.

Q: Anh thấy cuộc thi thuyết trình tiếng Nhật như thế nào?

A: Tôi đã rất hồi hộp. Nhưng, nhờ được sự hướng dẫn của thầy cô, tôi đã viết và luyện tập chăm chỉ nên buổi thuyết trình diễn ra rất suôn sẻ. Vào cuối buổi thuyết trình có màn trình diễn kịch Topeng – kịch truyền thống của nước tôi.



Q: “Kịch múa Topeng” là loại kịch như thế nào?

A: Giống với kịch “*Noh*”, đó là điệu nhảy dâng lên các vị thần trong lớp mặt nạ cùng tiếng nhạc tấu Gamelan (hợp tấu nhạc cụ gỗ dân tộc và cồng chiêng). Từ nhỏ tôi rất quen thuộc với loại hình nghệ thuật này. Nhưng, gần đây số vũ công ngày càng ít đi. Tôi rất muốn gìn giữ nền văn hoá này.

Q: Anh có gặp khó khăn khi sống ở Nhật không?

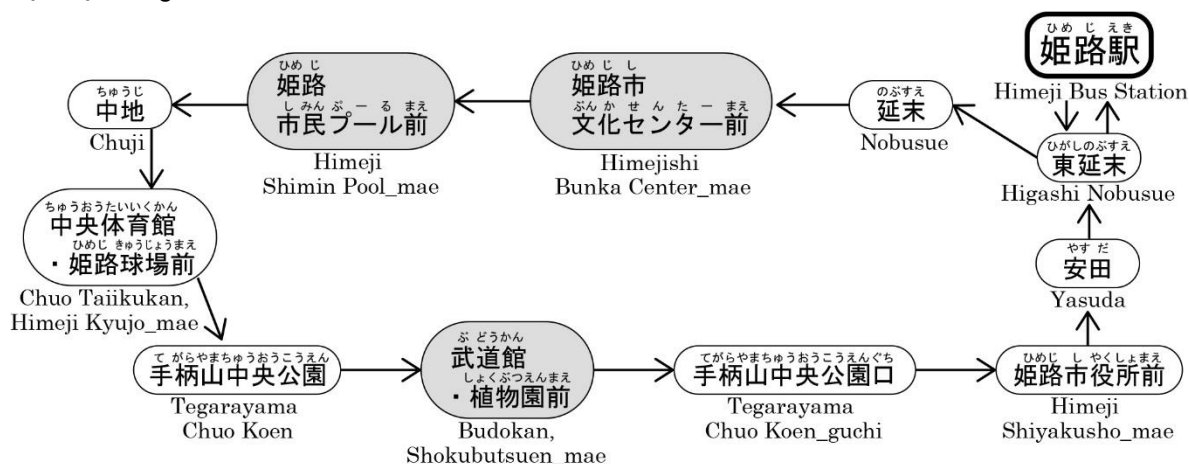
A: Ở quê hương tôi, mọi người thường đi lại bằng xe máy, nhưng tôi rất ngạc nhiên khi ở đây có quá nhiều xe hơi. Với lại, tôi vẫn chưa quen với Hán tự nên thường lên nhầm tàu do không đọc được bảng hướng dẫn ở ga.

Q: Ước mơ của anh là gì?

A: Tôi muốn học lên đại học của Nhật, nghiên cứu về địa chất và hoá thạch bằng kỹ thuật đo đạc địa chất. Ở Indonesia hay xảy ra thiên tai như động đất, bão lụt,.. có nơi đến giờ vẫn chưa khắc phục được hậu quả thiên tai. Còn ở Nhật, việc khắc phục hậu quả thiên tai nhanh chóng đến ngạc nhiên. Vì vậy, tôi nghĩ rằng hiểu được nguyên nhân gây thiên tai từ địa chất, hoá thạch sẽ có ích đôi chút cho việc phục hưng đất nước mình .

Thông tin đi chơi ~Sử dụng xe Loop Bus đi tới Tegarayama!~

Tegarayama nằm ở phía Tây Nam ga Himeji – là nơi có rất nhiều địa điểm vui chơi cho gia đình. Vào thứ 7, Chủ nhật, ngày lễ sẽ có tuyến xe “Loop Bus” (là loại xe buýt chạy vòng tròn theo tuyến) chạy từ ga Himeji tới khu vực Tegarayama rất tiện lợi. Chúng tôi xin giới thiệu một số địa điểm dọc theo tuyến xe Loop Bus này. Ngoài ra, các bạn có thể đi bộ di chuyển trong công viên. Các bạn hãy nhớ mang theo cơm hộp và cùng nhau đi dạo bộ thong thả thử xem nhé !



Shinki Bus HP (tuyến xe buýt Tegarayama) https://www.shinkibus.co.jp/rsn/loopbus/loopbus_tegara.html

●Thủy cung Himeji ☎079-297-0321

Xuống xe tại 「Himejishi Bunka Center mae」

Ở đây có nhiều loài sinh vật như: rùa, chim cánh cụt, các sinh vật sống dưới nước, có cả những sinh vật mà bạn thường thấy ở vùng Harima nữa. Ở đây, các bạn vừa có thể vui chơi và vừa có thể tìm hiểu nhiều kiến thức về các loài sinh vật này nữa.



【Thời gian mở cửa】 9:00 sáng ~5:00 chiều(giờ vào cửa cuối cùng 4:30 chiều)

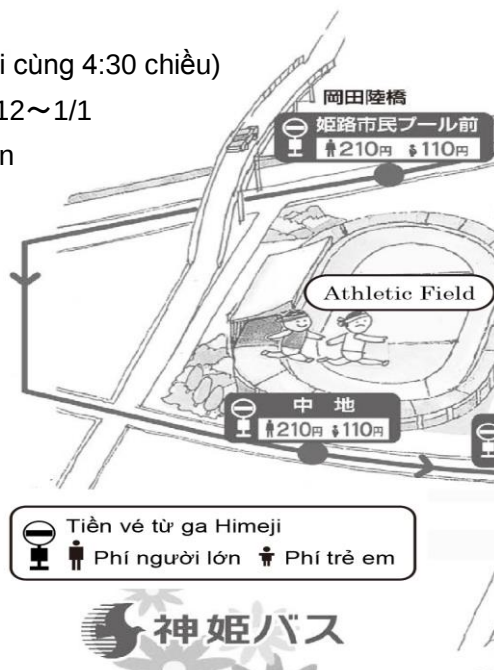
【Ngày nghỉ】 Thứ 3 (Nếu là ngày lễ thì nghỉ ngày kế tiếp), 29/12~1/1

【Phí vào】 Người lớn : 510 yên, học sinh cấp 1 cấp 2 : 200 yên

Ở Tegarayama Koryu Station bên cạnh có triển lãm
tàu điện 1 ray từng chạy trong thành phố Himeji.

[illegible]

Ngày 1/4/2018 :Đính chính



●Himeji Tegarayama Yuen (bể bơi) ☎079-296-0503

Xuống xe trạm 「Himeji Shimin Pool_mae」

Đây là chỗ vui chơi được người dân Himeji yêu thích trong thời gian dài.

Vào mùa hè có thể vui chơi tại bể bơi.



【Thời kỳ mở cửa bể(2018)】 Ngày 7/7~Ngày 2/9

【Thời gian mở cửa】 9:30 sáng ~6:00 chiều (giờ vào cuối cùng 5:00 chiều)

【Ngày nghỉ】 Không nghỉ trong thời kỳ mở cửa

【Phí vào】 Người lớn (học sinh cấp 2 trở lên) 1,100 yên,

Trẻ em (trên 4 tuổi) 500 yên

※Phí vào cửa trong thời kỳ bể bơi đóng cửa là 100 yên (trên 4 tuổi)

●Vườn thực vật trong nhà kính ☎079-296-4300

Xuống xe tại trạm 「Budokan,Shokubutsuen_mae」

Có trưng bày khoảng 1500 loài thực vật như xương rồng, cây ăn côn trùng, cây lá cảnh,...



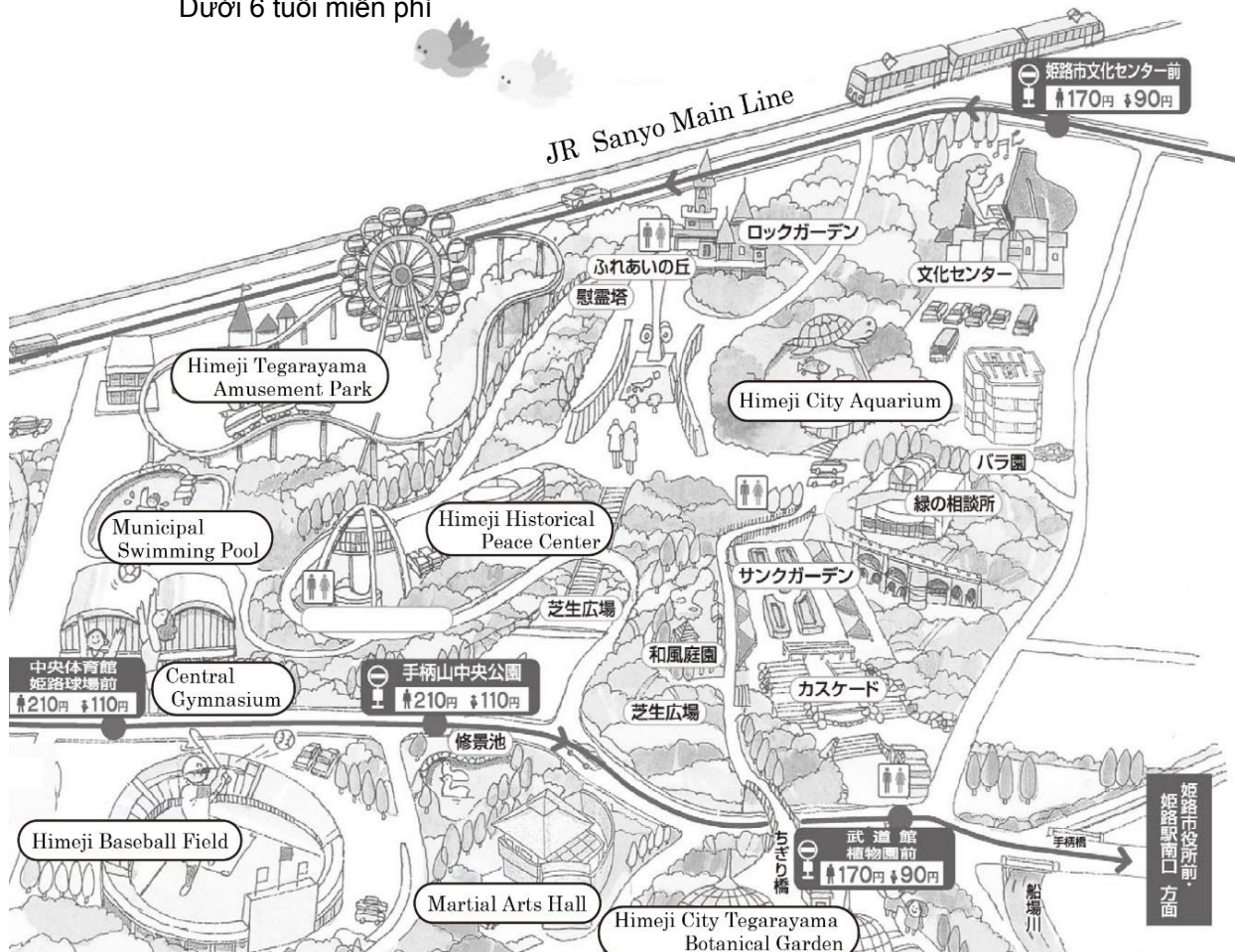
【Thời gian mở cửa】 9:00 sáng ~ 5:00 chiều (giờ vào cuối cùng 4:30 chiều)

【Ngày nghỉ】 Thứ 6 (nếu là ngày lễ thì nghỉ ngày hôm trước), 29/12~1/1

【Phí vào】 Người lớn (học sinh cấp 2 trở lên) 200 yên

Học sinh cấp 1 trở xuống 100 yên

Dưới 6 tuổi miễn phí



MÌ LẠNH MÙA HÈ

(GIỚI THIỆU HAI LOẠI MÌ LẠNH VÀO MÙA HÈ KÍCH THÍCH ĂN UỐNG)

[1] Mì Trung Quốc (Ryampi) phần cho 2 người

Nguyên liệu: bột mì, muối, nước, dầu mè, dầu satế, giấm đen, sesamebaste (sản phẩm làm từ mè), giá, dưa leo, tỏi.

<Cách làm nhào bột mì>

- ① Cho 1 muống nhỏ muối vào 2 cốc bột mì, tiếp theo lấy 1 cốc nước vào từng chút một, nhào đều rồi để ủ khoảng 1 tiếng.
- ② Cho thêm ½ cốc nước lạnh sau đó tiếp tục nhào cho đến khi bột mịn lại.

<Chuẩn bị nguyên liệu thành phần>

- ③ Giá (1 túi) trần (chụng) qua bằng nước sôi khoảng 20 giây, dưa leo (1 quả) thái sợi.

<Chuẩn bị nước chấm> 2 loại

- ④ Đập nhuyễn 2 tép tỏi, thêm vào một chút muối, một chút dầu mè khuấy đều với 1 cốc nước.
- ⑤ Sesamebaste (2 muống lớn) với 1 cốc nước chia làm 2 lần cho vào và khuấy cho đến khi cảm thấy có độ dính.

<Cách làm mì>

- ⑥ Quét lớp dầu vào chảo hoặc đĩa đáy phẳng, dát mỏng bột mì ② cho vào đĩa (chảo), đưa vào nồi hấp khoảng 3 phút rồi lấy ra, để nguội sau đó bóc ra khỏi đĩa (chảo). Tránh cho các lớp mì dính vào nhau thì quét dầu sau đó để chồng lên.
- ⑦ Lặp lại bước ⑥
- ⑧ Cắt mỏng mì cho vào đĩa, thêm giá, dưa leo, nước xốt tỏi, nước xốt mè, giấm đen, dầu ra (dầu gia vị) trộn đều sau đó là thưởng thức thành quả.
Tùy theo sở thích cắt sợi mì mỏng hay mập, hương vị mì không thay đổi.



[2] Mì Nhật Bản (Mì Soumen lạnh) phần cho 2 người

Nguyên liệu :	Mì Soumen(khô): 3 bó	Trứng:	2 quả
	Gừng: 1 miếng	Thịt nguội cắt mỏng:	1 gói (4 lát)
	Hành lá: lượng tùy ý	Dưa leo:	1/2 quả
	Nước: 1/2 cốc	Nước chấm soumen (bán ở các siêu thị)	

- ① Luộc soumen. Cho soumen vào nồi nước đun sôi cỡ lớn, dùng đũa đảo qua lại tránh để cho sợi mì dính vào đáy nồi. Nếu nước sôi muốn tràn ra ngoài thì cho thêm nước. Tới khi sợi mì mềm hoàn toàn thì lấy ra rửa dưới vòi nước chảy, sau đó để ráo nước.
- ② Đập trứng ra bát, cho một chút muối khuấy đều, chiên mỏng bằng chảo có dầu sau đó thái mỏng thành sợi (gọi là *Kinshi Tamago*-trứng thái sợi). Thịt nguội, dưa leo cũng thái sợi mỏng.
- ③ Gừng thì mài nhuyễn. Hành cắt nhỏ.
- ④ Cho soumen vào tô có đá và nước. Cho gừng, hành, trứng thái sợi, dưa leo, thịt nguội vào nước chấm rồi thưởng thức chung với soumen. Tùy theo khẩu vị mỗi người, nước chấm mì có thể cho thêm nước để điều chỉnh độ đậm nhạt.



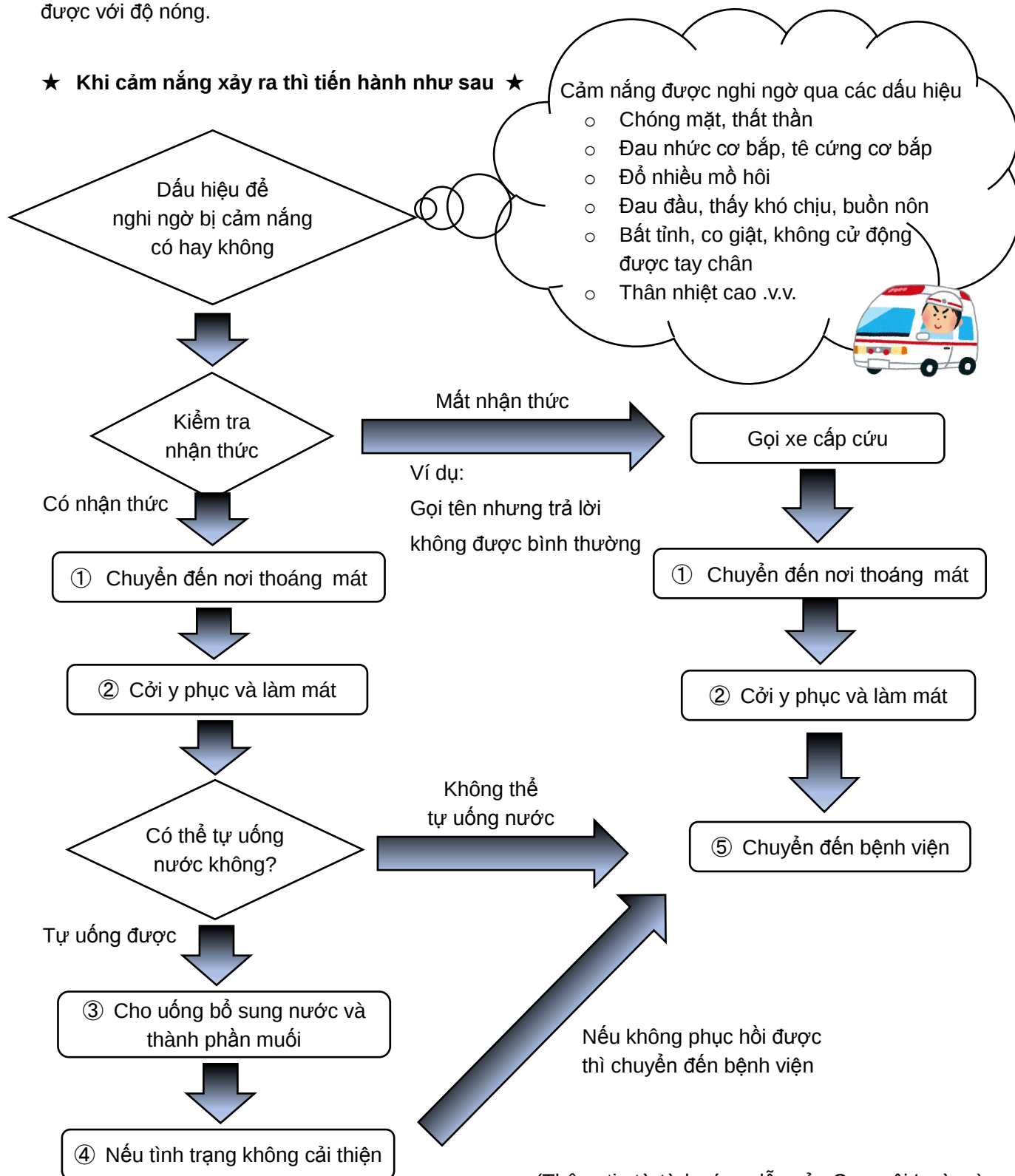
Bí quyết: Để có được sợi mì ngon thì luộc nhanh bằng lửa lớn sau đó rửa dưới vòi nước chảy cho sạch chất nhớt. Trong lúc luộc có thể lấy ra 1 sợi rửa nước rồi ăn thử để kiểm tra độ mềm của mì.

Khi bị cảm nắng



Hiện tượng cảm nắng xảy ra không chỉ do điều kiện về nhiệt độ, nó còn bị ảnh hưởng bởi khả năng thích ứng với độ nóng và tình trạng cơ thể. Cần phải chú ý vào những trường hợp sau đây: ngày có nhiệt độ không cao nhưng độ ẩm cao, ít gió và cơ thể chưa thích nghi được với độ nóng.

★ Khi cảm nắng xảy ra thì tiến hành như sau ★



(Thông tin từ tờ hướng dẫn của Cục môi trường)

※Thông tin chi tiết, hãy xem ở trang web của Cục môi trường.

◆◆◆Thư ngỏ ban biên tập◆◆◆

Các thành viên ban biên tập, các tình nguyện viên đã có thời gian vui vẻ khi cùng nhau đi tản bộ từ chùa Hontokuji ở Senba đến núi Otokoyama, địa điểm mà chúng tôi đã giới thiệu ở viva số 60. Ngày hôm đó (ngày 19 tháng 3) tuy có mưa nhỏ nhưng chúng tôi vẫn tiến hành vừa đi bộ dọc theo bờ sông vừa ngắm thành Himeji.



Vào mùa này, trời mưa nhiều nên việc phơi khô quần áo thường gặp nhiều khó khăn các bạn nhỉ! Nấm mốc rất dễ phát sinh khi độ ẩm càng cao. Đây chính là nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm. Để đề phòng việc ngộ độc thực phẩm, các bạn hãy nhớ đun chín kỹ thức ăn và rửa tay thường xuyên nhé.

Ngoài ra, từ ngày 22 tháng 6 theo thông lệ hàng năm sẽ có “Lễ hội áo kimono Yukata”. Các khách mặc trang phục Yukata sẽ nhận được những ưu ái đặc biệt khi sử dụng hãng xe buýt Shinko hoặc các dịch vụ tham quan. Chính vì thế, các bạn nhất định hãy mặc trang phục Yukata để đi chơi trong dịp này nhé !

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

Tiếng Anh: Masahisa Tominaga, Megumi Itani, Toshiko Hatta, Toshinori Toda, Wakana Tokura, Louis Gutry

Tiếng Trung: Mika Tsuda, Hiroki Hara, Jin Zhenshan, Hong Yuying, Yu Heng Hong, Zeng Ning

Tiếng Tây Ban Nha: Shizuka Yoshii, Kenichiro Shimizu, Megumi Kotake

Tiếng Bồ Đào Nha: Misaki Nagao, Eni Takinami, Yu Yamamoto, Seidi Osato

Tiếng Việt: Hoàng Nam Phương, Lê Văn Long, Huỳnh Tiến Thông, Lê Văn Hào, Phạm Thị Lệ Thuý, Đinh Thị Thu Trang, Phạm Thị Thu Trang

Chúng tôi chỉ đăng tên quý vị đã cho phép. Cảm ơn sự hợp tác của quý vị.

Các bạn có thể xem được những số trước của 「VIVA! ひめじ」 tại trang Web của Tổ chức giao lưu văn hóa quốc tế thành phố Himeji (<http://www.himeji-iec.or.jp/>).

Xin các bạn vui lòng chờ đón Tạp chí tiếp theo sẽ được dự định phát hành vào tháng 9. Chúng tôi rất mong những ý kiến đóng góp cũng như cảm tưởng của các bạn.

Chúng tôi đang cần sự giúp đỡ thiện chí của các bạn trong việc phiên dịch và kiểm bản thảo, nếu thấy thích công việc này xin mời liên lạc theo địa chỉ dưới đây, chúng tôi mong chờ các bạn.

Địa chỉ liên hệ

Himeji Cultural and International Exchange Foundation
Egret Himeji 3F, 68-290 Honmachi Himejishi 〒670-0012
TEL : 079-282-8950 FAX : 079-282-8955
Email: info@himeji-iec.or.jp