

## 协会信息

### ◇外国人士的生活安全交流会 欢迎来参加!

用简单的日语愉快地学习日本的交通规则和垃圾分类等生活上有用的信息。叫上身边的外国人士一起来参加吧。(配有蒙古语、中文和英语翻译。)

时间: 2022年6月26日(星期日) 10:00~12:00

地点: 冲水地区公民馆 多目的室

对象: 居住在都城市的外国人士及家人(可以带孩子一起参加。但是不提供儿童托管。)

人数: 15人  
费用: 免费  
申请期限: 6月17日(※按报名先后顺序)  
申请和咨询: 请给都城国际交流协会(MIA)致电或发邮件。  
电话: 0986-23-2295  
E-mail: mia@btvm.ne.jp



## 「斯里兰卡的新年」

~来自斯里兰卡MIA会员 奈尚先生发来的投稿~

(斯里兰卡的奈尚先生, 在2021年6月刊, 也发来了投稿。)



穿着新年衣服的奈尚先生

和日本不同, 斯里兰卡的新年在4月到来。星相学说太阳是在12个星座中运行的, 而就在这运行期间, 太阳离开双鱼座进入白羊座的时刻, 被视作斯里兰卡的新年。每年的日期略有不同, 大概在4月的中旬。今年斯里兰卡的新年时间为4月14日的周四早上8点41分17秒。当到了这个时间点, 就有在灶上起火架土锅, 在里面加入牛奶煮沸的习惯。而让锅里的牛奶



在灶里加入牛奶煮沸

满溢出来被视作未来一年会幸运满溢。

13日被称作旧历年, 主要的风俗习惯是洗净身体。这次在旧历年洗净身体的节日上, 还用到了印度苦楝树的树叶, 加水捣碎, 用了这个树叶汁预示着来年会是一个好年。洗净身体时用的树叶每年不同。另外, 14日的早上9点5分还要做年夜饭, 菜品是斯里兰卡的传统料理牛奶米饭。牛奶米饭是煮完米饭, 在上面淋上椰奶或牛奶再一起稍煮一下后完成的饭品。年夜饭除了吃椰汁饭还

要吃传统的点心。做这些点心要花费不少时间, 所以要提前开始制作。传统的点心有: Kokis (油炸饼干, 由米粉、椰奶、鸡蛋等制成)、Kevum (一种油炸的糖饼, 由米粉和糖制成, 是一种传统的僧伽罗甜食)、Aluwa (一种米糕, 由米粉、糖蜜、土豆、腰果、豆蔻等制成)、Aggala (米粉加入椰子、白砂糖制成)、Pani Walalu (米粉、毛蔓豆粉、椰子蜜制成的油炸甜点)等等。吃年夜饭的时候, 大家要穿金色的衣服, 面朝东方和家人一起享用。然后在4月18日的早晨6点51分, 要穿白色的衣服面朝南出门工作。以上这些习俗里出现的时间、着装的颜色还有方位, 也都是根据占卜师决定, 每年都有所不同。



牛奶米饭

Kokis

Kevum



Aluwa

Aggala

Pani Walalu

之后, 就要带着自家做的糕点去朋友或者亲戚家串门, 然后还有和朋友亲戚们交换自家做的糕点的文化。孩子们也会从长辈那里得到压岁钱, 所以我绝对不会错过这个习俗。与亲朋好友交换了糕点, 就能吃到更多种类更多口味的点心零食, 每年的新年都会吃得饱饱的。

现在是我作为留学生来到日本的第6年。已经错过了6个新年, 非常怀念。



摆满各种糕点的新年餐桌