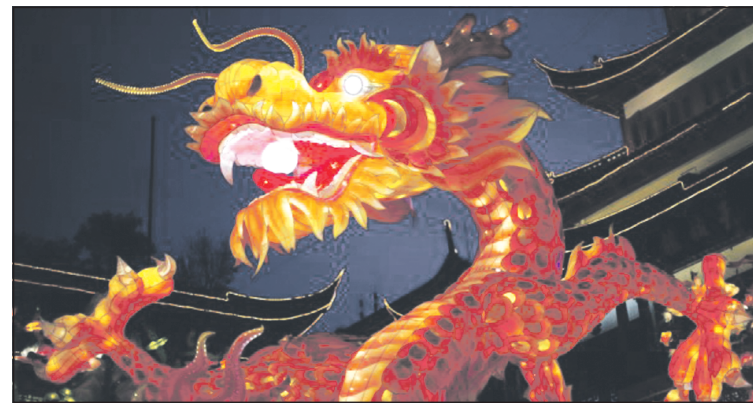


ПРАЗНИКЪТ НА ДРАКОНОВИТЕ ЛОДКИ ДУАНУДЗИЕ



Един от най-важните традиционни празници в Китай е Дуанудзие. Той се пада на 5-ия ден от 5-ия месец по лунния календар и затова е познат и като Празника на двойната петица, а също и като Празника на драконовите лодки, тъй като от древността до наши дни на този ден се провеждат състезания с богато украсени лодки. Освен това, за някои китайци това е и денят на Ляото, на Орхидеите, на Момичетата и на Поетите. Всичко това показва разнообразието от източници за отбелязването на този ден.

Празникът е включен в нематериалното културно наследство на Китай и е обявен за официален. На него се провеждат и много масови забавления, най-известното от които може би е надпреварата с „драконови лодки“. До голяма степен това се е превърнало с символ на празника. Тези лодки се наричат така, защото корпусите им се правят във формата на дракон или пък на носа им се слага изображение на дракон. Те са украсени богато с гирлянди цветя и фенери, отпред са украсени с глава, а отзад с опашка на дракон, боядисани в червено, черно и други цветове, и порят водната шир под съпровода на барабани и гонгове. По средното и долното течение на река Янцзъ надпреварата с „драконовите лодки“ е най-популярна. Друго обяснение търси корените на този обичай в древния ритуал да се принасят жертвени дарове на митичния дракон, почитан като повелител на реките в Южен Китай. Тъкмо за развлечение на дракона и като израз на почитание



към неговата мощ се организирали гонки с бързи лодки, украсени с фигурите на самия дракон.

Освен това според традиционните вярвания на петия ден от петия месец всички зли сили излизат от леговищата си и дебнат хората. „Петте зли сили“ са наречени змията, скорпионът, гущерът, краставата жаба и стоножката. За да се предпазят от тях, хората окачват над вратите си билките айцао и цаолу, за които се смята, че държат настрана болестите. На



децата закачват петцветни конци, символ на дълъг живот. Други шият торбички с формата на тигър или кратунка, които пълнят с ароматни билки и също ги окачат на децата.

Типичен елемент от празника е силната жълта ракия с билки или минерали, за които се знае, че имат антисептични свойства. В древността с този алкохол се поръсвали ъглите на стаите, вратите, прозорците, пода под леглата, освен това се намазвали челата и нослетата на децата в дома, за да ги предпази от болести.

Един от най-важните аспекти на всеки празник са традиционните лакомства, свързани с него. За много хора празникът Дуанудзие означава време за приготвяне на т.нар.

дзундзъ, които представляват лепкав ориз, оформен в пирамидална форма и обвит с бамбукови или тръстикови листа.

Според преданията празникът води началото си от опита на хората от царство Чу да бъде спасен поетът патриот Чю Юан. Много от традиционните китайски храни в началото са били приготвяни в чест на някое божество или обожествена личност. Дзундзъ не са изключение - те са измислени в чест на известния поет-патриот Чю Юан (340-278 г. пр.н.е.) от царство Чу от периода на Воюващите царства. **(Повече за него четете на стр. 11)**

Когато царството му пада в ръцете на враговете и те превземат и столицата, той е отчаян и се самоубива, като се хвърля

в реката. Смята се, че това става именно в деня на двойната петица. Обикновените китайци приемат кончината му много тежко, тъй като още приживе той си спечелва любовта на хората. Те се качват на лодки и започват да търсят тялото му в реката, като междувременно хвърлят парченца лепкав ориз, яйца и други продукти, като храна на рибите и раците, за да не изядат тялото на поета. С течение на времето парченцата лепкав ориз в листа се усъвършенстват като рецепта и видове и стават любимо ястие на китайците. Според една от легендите, на един човек се явил духа на Чю Юан и го посъветвал да слагат ориза в листа, завързани с

копринени конци, за да не го изяжда речният дракон.

Днес с идването на празника много семейства приготвят сами дзундзъ или купуват готови. Разбира се, дзундзъ се ядат и през цялата година, приготвени с най-различен пълнеж. Основната съставка на дзундзъ е лепкавият ориз, след това идват бамбуковите или тръстикови листа, които служат само за загъване на пълнежа, без да се ядат, и му придават специфичен аромат. В пълнежа най-често влизат китайски фурми или подсладена бобена паста. На юг обичат много и дзундзъ с месо. Освен това, в пълнежа може да се сложат и кестени, лотосови семена, жълтък и салам.

Текстът е на RCI

