

Chińskie święto zakochanych Qixi

18 sierpnia 2010



Co roku 16 sierpnia wypada chińskie tradycyjne święto Qixi zwane też chińskimi walentynkami. W 2006 r. święto zostało umieszczone na liście narodowego dziedzictwa kultury niematerialnej.

W Chinach święto jest związane z legendą o miłości. Ekspert od spraw folkloru Shao Shu twierdzi, że Qixi ma bardzo długą i ciekawą tradycję. Święto z upływem lat nabierało coraz bogatszego charakteru reprezentując głównie wartości związane nie tylko z miłością.

„To święto ma podłoże kulturowe. Odwołuje się do relacji w rodzinie między żoną a mężem. Chodzi w nim o pochwałę życia rodzinnego w tradycyjnym rolniczym społeczeństwie”.

Na niektórych chińskich stronach internetowych ukazują się specjalne programy poświęcone tradycjom związanym z tym świętem, opowieści miłosne, piosenki o tematyce miłosnej itp. W niektórych tutejszych dużych miastach organizuje się imprezy przypominające trochę „randkę w ciemno”, mające pomóc zwłaszcza zapracowanym osobom poznanie się. Takie imprezy

stały się ostatnio bardzo popularne wśród młodego pokolenia Chińczyków.

Jednocześnie tradycyjne sposoby obchodzenia tego święta, także stają się coraz popularniejsze. Np. stary sklep z żywnością w Pekinie „Dao Xiangcun” przy okazji Qixi wprowadził na rynek ciasteczka nazywane „Qiaoguo”. Pracownik tego sklepu Liu Yaxue powiedział:

„Wczoraj sprzedaliśmy wszystkie takie ciastka. Z okazji Qixi upiekliśmy ciastka w siedmiu różnych kształtach. Co roku bardzo dobrze się sprzedają. Tak samo jest i w tym. Dużo młodych ludzi interesuje się nimi”.

Zdaniem znawcy tradycji Zhao Shu, święto Qixi ma bogate treści i jest uproszczeniem koncentrowanie się wyłącznie na jego „walentynkowych” aspektach. „Powinniśmy tworzyć nowe zwyczaje i je wzbogacać. Można połączyć nowoczesność z tradycyjną kulturą”.

Zhao Shu proponuje, aby w tym dniu mężowie i żony po powrocie do domu, zjedli wspólną kolację, a potem spokojnie porozmawiali i popatrzyli w niebo i na gwiazdy.

Zdjęcie: [Jael Herrera](#)

Źródło: [Chińskie Radio Międzynarodowe](#)