

Seghe a lu mezze la vecchije

Nell'ambito del Progetto "Recuperiamo le Tradizioni" per riportare alla luce una ritualità di grande valore che pochissimi ricordano e molti non conoscono, con la collaborazione **del professor Francesco Stoppa**, direttore del C.A.T.A.(Centro Antropologico Territoriale Abruzzo), è **stato programmato a Chieti il Ciclo di feste Calendariali che parte da Sant' Antonio Abate, il 17 gennaio e prosegue con il Carnevale, le Bambole Volanti (Mezza Quaresima), i Canti della Passione, la Festa del Maio.**

Domenica 30 marzo, alle ore 18.00, in corso Marrucino, Centro Storico della città, a cura delle Associazioni **Lu Ramajett e Camminando Insieme** si è svolta la festa **"Seghe a lu mezze la vecchije"**.

Questa festa che ormai è diventata una consuetudine in Città, è una sorta di rottura della Quaresima e al tempo stesso una ripresa del Carnevale e un'anticipazione della Pasqua.

La Quaresima segna i giorni che passano dalla fine del Carnevale alla Pasqua. Questo è un periodo nel quale i Cristiani dovrebbero astenersi dai cibi "grassi" per ricordare i quaranta giorni di digiuno di Cristo. Tuttavia il cibo della Quaresima non è solo legato alla penitenza e all'astensione dalla carne, ma anche alla propiziazione.

Questo comportamento rituale indica la preparazione ad un passaggio che avviene in questo periodo equinoziale che segna il finire dell'inverno e l'arrivo della primavera. Il culmine della Quaresima è la "spezzatura" della stessa (IV domenica) che è ricordato sia dalla chiesa cristiana (Laetare detta domenica della gioia), sia dalle tradizioni popolari di radice pagana, tramite la festa di "Sega la Vecchia a mmèzza Quaresime, se tajje 'mmezze la vecchie". Questa Vecchia è una pupa di paneo biscotto, la quale ha sette piedi o sette piume e sette lingue, le quali vengono risaltate una per una, prima di spezzare in due la pupa e distribuirla a familiari e amici. Spesso reca una rocca per filare o un canestro in testa pieno di pesci. Questi pesci che nel mondo tradizionale erano marinate alla scapece, aringhe affumicate, o sarde salate e baccalà o stocco consumati con cime di rapa, e pizza di randinje, bastardoni fritti. Tanto è vero che nella iconografia medievale la "Quaresima" è rappresentata come una vecchia rinsecchita che brandisce un'aringa essiccata. Questa aringa, in realtà un tempo un cibo prezioso e saporito, rappresenta la continuità della vita, così come nella simbologia cristiana. D'altra parte anche attraverso il fuso della "vecchie" che fila la lana della nostra esistenza, associamo il concetto che non c'è vita senza morte, e non c'è morte senza rinascita. (F.Stoppa)

Oltre alla magia del numero sette, sette cibi di magro che rappresentano la penitenza purificatoria legata alle sette settimane che coprono la quaresima, **sette è il numero magico che aumenta la potenza dell'azione magica**, al pesce che simbolizza la dea Madre, alle forbici per tosare la lana delle pecore, questa festa è un ricordo delle feste romane legate alle Moire, divinità che avevano il compito di ricordare all'uomo che il suo destino è nelle mani di una entità fuori dal suo controllo.

Considerato che nella tradizione e anche nelle antiche religioni, l'equilibrio tra gli elementi della natura è la cosa più importante, alla pupa dea-madre si affianca il cavallo che rappresenta la parte maschile.

In realtà queste pupe e questi cavalli sono immagini, o almeno hanno la stessa logica, delle primordiali divinità Ctonie maschili e femminili, addette al governo dei fenomeni naturali, della fertilità e del raccolto.

Le bambole volanti, hanno il compito di fertilizzare i luoghi su cui volano. Per questo vengono appese a cordicelle legate alle canne che i partecipanti alla festa si divertono a far volare.

Al termine della sfilata, in piazza G.B.Vico, le associazioni hanno dedicato al pubblico presente alcune danze accompagnate dal suono di tre du botte.

Dopo la "spezzatura" della pupa, i presenti hanno potuto gustare anche un buon vino.

Le foto sul link:

<https://picasaweb.google.com/102927067766305302836/2014040104#slideshow/5997363818790753234>

Luciano Pellegrini *agnpell@libero.it*

cell +393404904001