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 svolto 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 vècchie". 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'arringa essiccata**. Questa aringa, in realtà un tempo un cibo prezioso e saporito, rappresenta la continuità della vita, cosi 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