



## Quaderni di Meykhane XV/2 (2025)

Rivista di studi iranici collegata al Centro di Ricerca FIMIM  
(Filologia e Medievistica Indo-Mediterranea)  
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

<http://meykhane.altervista.org>

### Significato e provenienza della parola *rong*

Vasilij Ivanovič Abaev

Traduzione dal russo a cura di Paolo Ognibene

**Abstract** In this short text, published in *Osetinskij jazyk i fol'klor* (1949), Vasilij Ivanovič Abaev examines *rong*, a potent alcoholic beverage frequently mentioned in the Nart sagas. He focuses particularly on the etymology of the term and on the traditional preparation of the drink, including its key ingredients.

**Keywords** Rong, Nart Sagas, Ossetians, Alans, Scythians.

[348] A lungo mi è sembrato che il *rong* osseto fosse qualcosa di simile al nettare greco, una bevanda mitica degli dèi e egli eroi, mai realmente esistita. Era impossibile giungere a conclusioni differenti utilizzando le fonti ossete.

La fonte principale è l'epos dei Narti nel quale il *rong* compare molto spesso in qualità di bevanda prediletta. Si dice dei Narti che fossero “commensali degli dèi” (*Nartæ zædtimæ æmxærd, æmnozt wydysty*). Ed infatti noi vediamo più di una volta i Narti e gli abitanti celesti fare baldoria insieme. Si può dunque pensare che il *rong* fosse una bevanda sia dei Narti sia degli abitanti immortali del cielo.

In tempi diversi ed in diverse gole dell'Ossezia abbiamo chiesto agli anziani: che cos'è il *rong*? L'avete mai bevuto? La risposta è sempre stata la stessa: il *rong* è la bevanda dei Narti; con il perire dei Narti è scomparso così come molte altre cose fantastiche e stupende che esistevano al loro tempo; nessuna delle bevande attuali può essere paragonata al *rong*.

Abbiamo sentito spesso che gli Osseti, quando vogliono lodare una bevanda, sia essa la birra, il vino o l'araq, dicono: è simile al *rong* (*ronžy xwyzæn u*).

Dai testi narti nei quali è ricordato il *rong* si può trarre la conclusione che questa bevanda non fosse solamente molto piacevole, ma molto forte e alcolica. I Narti non si ubriacavano così tanto con nessun'altra bevanda. In un racconto il figlio di Xiz, che era ospite presso i Narti, si

rivolse così a Soslan: «Riempitemi un corno di uro con la più forte delle vostre bevande!». E gli portano il *rong*. (*Xyzy fyrt Soslanmæ jury: Wæ nwæztæj karzdær či u, umæj ma myn iu zæbidyry syk'a ærbaxæssut! Æmæ jyn uj rong baxasta*).<sup>1</sup>

Nell'epos dei Narti si può trovare anche qualche indicazione relativa alla preparazione del *rong*: ciò ci induce a pensare che questa bevanda, oggi dimenticata in Ossezia sia esistita per davvero.

Nel racconto su come Wyryzmæg si sposò con sua sorella Satana, egli mettendosi in viaggio incarica la sua prima moglie El'da di preparare il *rong* per il suo ritorno. Essa si mise all'opera con zelo. «Bollì bene, ma quando aggiunse il lievito in *rong* non fermentò. Confusa, correva ora dal paiolo ora da Satana chiedendole consiglio. [349] Satana le promise aiuto se le avesse permesso di indossare il suo vestito e passare una notte con Wyryzmæg. Disperata El'da acconsentì. Allora Satana aggiunse del lievito nuovo e la bevanda iniziò a fermentare».<sup>2</sup>

Nel racconto su Satana e la giovane della famiglia dei Boratæ, quest'ultima racconta al suo figlio (di fantasia): «Ieri ho preparato una bigoncia di *rong*, ma non fermentava per niente. Allora sono andata dai miei parenti nel rione più in basso e ho portato da là del lievito nuovo. Appena ho aggiunto il lievito il *rong* ha iniziato a fermentare».

Dai passi riportati si può concludere che nella preparazione del *rong* il momento più importante fosse la fermentazione. Se la fermentazione era buona, il *rong* riusciva. In caso contrario c'era l'insuccesso completo. E l'insuccesso in queste cose era così vergognoso per la padrona di casa che El'da fu d'accordo persino a cedere il suo posto accanto a suo marito per una notte a Satana in cambio della risoluzione del problema con il *rong*. Da entrambi i racconti si evince anche che la fermentazione si otteneva attraverso un lievito particolare.

Non abbiamo trovato alcuna altra indicazione su come preparare il *rong* nei racconti dell'epos dei Narti che sono giunti fino a noi. Solo nelle note di G. Šanaev ai testi sui Narti da lui trascritti il secolo scorso c'è un'indicazione remota sul fatto che il *rong* si preparava con miglio e miele.<sup>3</sup> Inoltre un altro informatore, del quale non è stato possibile appurare il cognome, affermava che il *rong* era “*araq* dolce” o “*araq* di miele”.

È molto indicativo il fatto che, sebbene l'*araq* (vodka) sia una bevanda alcolica diffusa nell'Ossezia contemporanea, in alcune centinaia di racconti dei Narti, letti o ascoltati, io non abbia mai trovato nessuna allusione all'*araq*. Il tatto infallibile dei cantori suggeriva loro che attribuire ai Narti l'uso di una bevanda così banale avrebbe significato sminuire il mondo dei Narti, un epos eroico per eccellenza. A questa tribù leggendaria si addiceva solo una bevanda leggendaria e tale era il *rong*.

Diciamo sembrava perché come ora si è chiarito il *rong* era in passato una bevanda del tutto reale e solamente con il tempo si trasformò in leggenda.

Si riuscì però a scoprire il segreto del *rong* non in Ossezia, ma in Svanezia.

Ancora nel 1931, mentre ero nella gola di Baksan nella Repubblica kabardina conobbi alcuni Svaneti giunti là dall'altra parte della dorsale e da loro venni a sapere che in Svanezia si preparava una bevanda chiamata *rang*. Non c'era dubbio che il *rang* svaneto ed il *rong* osseto fossero la stessa cosa. In accordo con le leggi della fonetica storica della lingua osseta ogni *o* davanti a nasale risale ad *a* ed anche senza conoscere lo svaneto si poteva senza dubbio ricostruire l'osseto *rong* da *rang*. Tuttavia, l'interesse principale per me [350] non era il fatto

<sup>1</sup> *Nartovskie skazanija*, Dzaudžikau, 1946, p. 343.

<sup>2</sup> *Nartovskie skazanija*, cit., pp. 26-27.

<sup>3</sup> *Pamjatniki naridnogo tvorčestva osetin*, I, Vladikavkaz, 1925, p. 38.

che lo svaneto aveva conservato la forma osseta antica. Importante era che la bevanda che in Ossezia era propria degli dèi e degli eroi una volta ai tempi d'oro, in Svanezia esisteva realmente ancora oggi e chiunque poteva berla.

Se ad un antico greco avessero detto che c'è un paese dove i semplici mortali possono bere il nettare probabilmente si sarebbe messo subito in viaggio. Confesso che, quando andai in Svanezia con un compagno nel 1944, il desiderio di vedere ed assaggiare il *rang* era uno dei motivi del mio viaggio.

Il destino, evidentemente, voleva prendersi gioco di noi e non riuscimmo subito ad appagare la nostra curiosità. Era una stagione in cui c'era poco *rang* e nel villaggio di Lendžer, dove ci eravamo fermati non c'era proprio questa meravigliosa bevanda. Ma una mattina ci portarono un caro dono: sul nostro tavolo c'era una bottiglia del nettare.

Si trattava di un liquido trasparente di un bel colore giallo chiaro. La quantità di piccole bollicine che si sollevava dal fondo verso l'alto testimoniava un forte processo di fermentazione. Assaggiato il *rang* senza dubbio lo riconoscemmo come una delle bevande più piacevoli che avessimo bevuto in vita nostra. Il dolce del miele unito al sapore acre delle bevande fermentate rendeva il *rang* una bevanda particolarmente buona e rinfrescante, veramente degna degli dèi. Non abbiamo notato le caratteristiche alcoliche del nostro *rang*. Ciò si spiega con il fatto che il *rang* che ci fu portato era stato appena preparato. Diventa forte dopo un invecchiamento di alcuni mesi. In quel caso un bicchiere di buon *rang* può farti perdere l'equilibrio...

Secondo la descrizione che ci ha fornito il nostro amico svaneto, Iosif Guledani, il quale ci aveva gentilmente portato il *rang*, esso viene preparato nel modo seguente:

«Da un alveare vengono prelevati favi pieni miele e con cura viene estratto il miele. Viene scaldata dell'acqua ed il miele viene mescolato con l'acqua calda secondo questa proporzione: una parte di miele ogni 4-5 di acqua. Si mette tutto a bollire e poi si vuota in un contenitore di argilla e si conserva in un posto caldo. Dopo una settimana, ma d'estate dopo cinque giorni, inizia la fermentazione. Da quel momento la bevanda è già pronta per essere utilizzata. Ma non è ancora molto alcolica. È semplicemente una bevanda dolce frizzante. Per renderlo forte bisogna conservarlo a lungo senza aprire il contenitore. Più a lungo viene conservato così, maggiore diventa il grado alcolico. Inoltre, non perde il carattere frizzante perché la fermentazione è continua».

È facile constatare che questa descrizione si adatta bene a quella della preparazione del *rang* da parte di El'da, moglie del narte Wyryzmæg. Il bollire ed il processo di fermentazione sono alla base del successo nella preparazione della bevanda. La sola differenza è che nella descrizione di I. Guledani non viene ricordato alcun lievito per fare fermentare la bevanda; sembra che la fermentazione inizi spontaneamente. Nelle descrizioni dei Narti compare il lievito. Quando, dopo il ritorno dalla Svanezia, abbiamo provato a fare il *rang* non siamo riusciti a fare [351] partire il processo di fermentazione. Ma l'aggiunta di una piccola quantità di lievito ricavato dal grano ha dato l'effetto desiderato ed abbiamo ottenuto una bevanda non peggiore di quella svaneta.

Dunque, il segreto del *rang* era stato scoperto. Si trattava di una bevanda forte a base di miele nota ai popoli indoeuropei fin dai tempi più antichi. Il greco antico μέθυ, il germanico *Met*, lo slavo *med* che compare così spesso nelle *byliny* e favole russe (... ed io andai là, e bevvi il *med*) sono tutti "imparentati" con il *rang* osseto e con il *rang* svaneto. C'è testimonianza

della presenza di una bevanda simile presso gli Sciti.<sup>4</sup> La crisi dell'apicoltura e la diminuzione del miele portarono a trasformare in Ossezia questa bevanda, reale ed accessibile, in qualcosa di mitico. Al contrario in Svanezia dove l'apicoltura fiorisce ancora oggi, il *rang* ha continuato ad esistere finora.

In seguito, è stato possibile stabilire che la diffusione della parola *rang* e della bevanda corrispondente non si limita ai territori dell'Ossezia e della Svanezia. Nel glossario del dialetto Račin della lingua georgiana compilato da V.M. Beridze leggiamo *rangi* e la spiegazione *taplis ġvino*, ovvero “vino di miele”.<sup>5</sup> Infine secondo una comunicazione di G. Rogava (Accademia delle Scienze di Georgia) anche presso i Mingreli c'è una bevanda a base di miele che si chiama *rangi*.

Al di là di queste quattro lingue, osseto, svaneto, račin e mingrelino la parola *rang*, a quanto sembra, non si incontra.

Per quanto riguarda la bevanda, si usa o si usava in passato anche da altri popoli del Caucaso. Secondo le parole del novantenne abchazo Papcava Tapagu del villaggio di Otchara, in Abchazia in passato si preparava in grande quantità una bevanda forte fatta con miele e acqua. Per aumentare il grado alcolico veniva fermentata a lungo. Questa bevanda si chiamava *a-c\_0a3d*, che significa letteralmente “acqua di cera”.

In Georgia questa bevanda era nota non solo a Rača se teniamo presente il *Dizionario georgiano-russo* di D. Čubinov. In questo dizionario è presente la voce *tapluč'i* con questa traduzione: «bevanda alcolica, bevanda a base di miele, hydromel, boisson de miel et de houblon». La parola *tapluč'i* deriva da *tapli* “miele”.

Cosa si può dire riguardo alla provenienza della parola *rang* || *rong*? Dall'aspetto sembra una parola iranica. Per quanto possa essere illusoria questa impressione, non si può trascurarla. Ogni lingua elabora il proprio tipo sillabico prediletto che unito ad altri dati ci aiuta a chiarire la provenienza di una parola. Una serie di considerazioni può essere utilizzata in favore del carattere osseto della parola *rong*:

1. Il legame indissolubile della parola *rong* con l'epos dei Narti, il più antico monumento sistematico della tradizione popolare osseta.
2. La presenza di questa parola solo nelle lingue a sud che sono vicine o sono state vicine agli Osseti (Alani): račin, svaneto, mingrelino: spiegare queste forme nel quadro della grammatica comparata delle lingue kartveliche è impossibile.
3. La presenza in osseto della parola derivata *ævrong* “sobrio”. Il prefisso qui presente *æv-* risale all'antico iranico *apa* e significa “privo di”, cfr. av. *apa-xšaθra* “privo di regno”, sogd. *'pw* (\**apō* da *apa-ava*) “senza”, ad esempio *'pw' pz 'rn* “senza tristezza” e così via. Dunque, *ævrong* significa “privo di *rong*”; la formazione è del tutto comprensibile dal momento che il *rong* era il simbolo dell'ebbrezza (come in russo è diventato simbolo dell'ebbrezza il *chmel'*, da dove viene *chmel'nyj*); “privo di *rong*” era come “privo di *chmel'*”. Il prefisso *æv-* nella lingua contemporanea non è più produttivo e si incontra solo in formazioni antiche nelle quali è molto diffuso. Inoltre, non si trova alcun caso in cui il prefisso *æv-* si sia unito ad una parola non iranica.

<sup>4</sup> Μελίτειον. Πόμα τι Σκύθικόν μέλιτος ἐψομένου σὺν ὕδατι καὶ πόᾳ τινί «una certa bevanda sciatica di miele, cotto con acqua ed una qualche erba (Esichio)».

<sup>5</sup> *Materialy po jafetičeskomu jazykoznaniju*, VI, 1912.

4. In osseto è presente una parola composta che ha nella prima parte *rong*: *rongacau*; così viene chiamata la persona che va in giro in cerca di bevande forti. Nella seconda parte c'è il verbo iranico *acaun* “rovistare”, “cercare” e tutta la formazione è molto arcaica.

Tutte le considerazioni riportate ci permettono con certezza di cercare un'etimologia iranica e non di altro tipo per la parola *rong*.

La forma antico osseta era *rang*. Naturalmente -g è un suffisso che risale all'antico iranico -ka. Lo ritroviamo più spesso con vocali tematiche: *æg* da *a-ka*: *xæræg* “asino”, *zymæg* “inverno”, *ærdæg* “metà” e molte altre.

Ma non sono pochi i casi in cui la vocale tematica o non era presente o si è ridotta ed è scomparsa ed allora abbiamo alla fine solo *g* o *k*.

Ecco alcuni esempi:

*avg* “vetro” da *āp* “acqua”;  
*mizg* “canale urinario” da *miz* “urinare”;  
*marg* “veleno” dalla radice *mār* “uccidere”;  
*fynk* “schiuma” da *pena*;  
*wæxsk* “ape” da *\*waxša*;  
*færsk* “costola” da *parsu*, cfr. oss. *fars* “fianco” etc.

Togliendo a *rang* la *g* finale otteniamo *ran*. La *r* iniziale osseta può avere due tipi di provenienza; può risalire a *r* iniziale antico iranica oppure a *fr* iniziale. Nel primo caso arriveremmo all'antico iranico *rāna* “cintola” che chiaramente non si adatta in questo caso ed è collegata ad un'altra parola osseta *ron* “cintura”. Resta dunque da pensare che la *r* iniziale in *rong* risalga al gruppo *fr*. Come nel preverbio *ra* (da *frā*), in *rag* “primo” (da *\*frāk*), *lymæn* “amico” (da *frīman*) ed altri.

In questo caso arriviamo all'antico iranico *\*frāna*. Sebbene nelle testimonianze antico iraniche questa parola non sia giunta fino a noi, la sua precisa corrispondente antico indiana *prāṇa* è ben nota e significa “spirito” [353] “anima”. Sia per suono sia per significato non può adattarsi meglio a *rong* osseto. Da qui viene anche il sogdiano *\*frān* (*βr'n*) “haleine”, “souffle” (R. Gauthiot, *Essai de la grammaire sogdienne*, I, p. 45). La parte fonetica ci è già chiara. Per quanto riguarda la semantica “spirito” → “alcol, bevanda alcolica” è del tutto analoga al latino *spiritus* “spirito” / “alcol” ed al tedesco *geistig* “spirituale” / “alcolico”.

Riassumiamo brevemente la storia della parola *rong*. In quel dialetto antico iranico, “scitico” da cui proviene l'osseto esisteva la parola *\*frāna*, corrispondente all'antico indiano *prāṇa* “spirito”. Il significato “spirito” come il latino *spiritus* fu trasferito alle bevande alcoliche ed allo stato di ebbrezza. Sulla base di questo sviluppo semantico si formarono anche le parole ossete *rong* “bevanda alcolica fatta col miele” e *ævrong* “sobrio”, “senza alcol”.

La preparazione del *rong*, evidentemente, fiorì presso gli Osseti-Alani in particolare in quell'epoca lontana della loro storia in cui si formò l'epos dei Narti. Il *rong* è la bevanda preferita dei Narti.

Il miele per il *rong* poteva essere trovato dagli stessi Alani, oppure recuperato dalle popolazioni vicine, in particolare i Russi che da tantissimo tempo commerciavano il miele. Ci sono dati che ci permettono di confermare che presso gli stessi Osseti nell'antichità l'apicoltura fosse molto sviluppata. La terminologia legata all'apicoltura in particolare nel dialetto digor è molto ricca. Presso i Digor esisteva il culto di una particolare divinità, protettore delle api, che aveva nome Anigol.

All'epoca in cui presso gli Osseti-Alani era molto diffusa la preparazione del *rong*, il nome di questa bevanda (probabilmente assieme alla bevanda stessa) passò alle tribù kartveliche vicine: ai Rač'in, agli Svaneti, ai Mingreli nella forma più antica *rang*.

Presso gli Osseti, probabilmente in seguito alla decadenza dell'apicoltura, il *rong* progressivamente non fu più utilizzato. Il suo nome si conservò, tuttavia, nei racconti epici, ma la bevanda divenne qualcosa di leggendario, tipico dei Narti.

#### NOTA DEL TRADUTTORE:

Dati dell'edizione russa: Vasilij Ivanovič Abaev, "Značenie i proischoždenie slova rong". *Osetinskij jazyk i fol'klor*. Moskva – Leningrad 1949: Izdatel'stvo Akademii Nauk SSSR, pp. 348-353.

Bibliografia ed analisi del termine *rong* anche in: Paolo Ognibene, "Il *rong* osseto". *Lumina. Rivista di linguistica storica e letteratura comparata*. VI, 2022, pp. 147-154. DOI: 10.53136/97912218065577.