

## Una settimana sul caucaso

29 novembre 2010

Si parla tanto, forse troppo al giorno d'oggi, di "radici", di "identità", di "tradizioni". Siamo abituati anche a inseguire queste chimere di festa in festa, di manifestazione in manifestazione, tra improbabili bardi celti e dubbi cavalieri medievali, sagre gastronomiche dai sospetti menù e insopportabili comizianti. Diciamo la verità: è un gioco che ormai ci è venuto a noia.

Eppure, di tanto in tanto, i cieli si aprono e il miracolo avviene. E può capitare a chiunque di noi, inatteso, quasi per caso. Prendete una radura tra boschi di noci e pascoli verdi, in una valle remota del Caucaso centrale, col sole d'autunno che indugia arrossando le vette e il fresco pungente della notte che sale da un ruscello gelato. Prendete una grande tavola apparecchiata su rozzi supporti di legno, profondi catini di terracotta pieni di pezzi di carne arrostita o bollita, cumuli di pani e di frutta, odorosi canestri di ricotta, anfore di vino e — invitanti ma anche minacciose — numerose bottiglie di vodka freddissima. A capotavola, sotto un grande noce, siede un imponente vecchio "atamano" cosacco: il Maestro di Mensa, metà patriarca e metà sacerdote, che assegna i posti e fissa l'ordine dei brindisi. Al centro della radura, una grande antica croce di pietra che reca al centro, dove i due bracci s'incontrano, un simbolo solare di gusto pagano. Una croce antichissima, sfumata dal verde del muschio, ai piedi della quale si ammucchiano doni: frutta, fiori, monete di metallo.

I brindisi sono molti e rigorosamente rituali: il Maestro di Mensa pronunzia i principali, in ordine ben stabilito. Negli intervalli tra un brindisi e l'altro — una decina di minuti —, si mangia, si beve, si ride, si conversa. Il primo brindisi a Dio Onnipotente; il secondo a Maria, Madre di Dio; il terzo a san Giorgio protettore dei cavalieri caucasici; il quarto alle schiere angeliche; il quinto a tutti i santi; il sesto a tutti gli eroi caduti in battaglia, dai tempi più antichi narrati dai canti epici dei popoli alani fino alla guerra di liberazione contro i georgiani del 2008; il settimo a tutti i commensali e ai loro morti. Ad ogni brindisi ci si alza in piedi e si grida in coro Amen. Un ottavo brindisi, al generalissimo Stalin, non è obbligatorio ma è molto gradito. Stalin, georgiano da parte di padre, è considerato osseta perché tale era la madre: si pensa a lui come a una specie di mitico ultimo czar, i suoi busti e i suoi ritratti dominano ancora le piazze e il suo cognome è pronunziato non Doughasvili, alla georgiana, ma Doughati, all'osseta.

Dopo i brindisi rituali, ci si aspetta che anche gli ospiti ne propongano a loro volta almeno uno. Il bicchiere di vodka di ciascun brindisi va trangugiato — un botto: il contrario, sarebbe indice di slealtà e di doppiezza — animo. Agli ospiti stranieri si consiglia, immediatamente dopo ogni bicchierino (otto fanno un buon mezzo litro), una bella sorsata dell'ottima, freschissima acqua delle fonti caucasiche. Ma le libagioni non finiscono lì: ci sono le acquaviti di frutta (ogni famiglia produce la propria, e ti tocca ad assaggiarle tutte), un discreto vino bianco frizzante, un buon rosso corposo — sembra proprio che la vite sia originaria di qua e che il vino sia stato inventato tra queste valli —; e per fortuna tanto succo di mela per inaffiare polli e montoni e tanta frutta per accompagnarli. Intanto, i cantastorie intonano le loro melodie antichissime, sull'onda delle quali si può parlare dell'eroe Soslan e del suo viaggio al Paese dei Morti come del conflitto del 2008. Poi i giovani in tunica rossa o nera e cartucciere sul petto, come nei films di Greta Garbo, danzeranno fino a notte con le ragazze.

Non vi ho raccontato una favola. Vi ho descritto quel che è successo a me viaggiando, in pieno settembre del 2010, nella repubblica caucasica dell'Ossezia del Sud che — non ancora riconosciuta da tutti i paesi del mondo — celebra quest'anno il Ventennale della sua indipendenza dalla Georgia e, con i suoi circa 100.000 splendidi, fieri cittadini ambisce a riunirsi alla repubblica osseta settentrionale, 1.000.000 di abitanti, che fa parte della federazione russa. Si arriva in aereo da Mosca; quindi dalla bella Vladikafkas, a nord della catena montuosa, un viaggio mozzafiato in fuoristrada attraverso uno dei paesaggi più belli (e pericolosi) del mondo porta a Zkinvall, poco più di 30.000 abitanti, capitale del sud: semidistrutta dai georgiani nel 2008 ma dolcissima, allegra, piena di vita e di ragazzi e ragazze belli, cordiali, ospitali, con una gran voglia di vivere e d'imparare.

Anni fa, scrivendo sulle radici della cavalleria medievale, mi imbattei nella lontana cultura caucasica degli osseto-alani e me ne innamorai. Oggi, settantenne, ho scoperto che un mio libro edito trent'anni fa, tradotto in russo, è stato letto e commentato ininterrottamente fra queste montagne. Mi hanno invitato, hanno organizzato una festa in mio onore, mi hanno offerto una decorazione. Ho rispolverato per l'occasione i miserabili brandelli del poco russo imparato molti decenni fa a Mosca: ma ho scoperto di avere una nuova seconda patria. Qui ho ritrovato la gente che avevo conosciuto nella Toscana della mia infanzia: la stessa fede profonda in Dio, la stessa capacità di amare il prossimo, la stessa cordialità sincera non inquinata dall'egoismo e dalla sete di possedere e di apparire. I cercatori talvolta maniacali di identità e di radicamento che allignano dalle nostre parti dovrebbero recarsi in pellegrinaggio tra queste montagne per scoprire che cosa davvero significa vivere quotidianamente la tradizione e la solidarietà. Qui: tra questi cristiani venati ancora di usanze pagane e che si chiamano fra loro tovarish, alla veterocomunista. Gente per la quale la fede, l'onore, la parola data, il rispetto per i genitori e per gli ospiti, la solidarietà, la venerazione per il passato, il risparmio e la sobrietà (vodka a parte) sono ancora valori fondanti, che si insegnano ai bambini. Che Dio benedica gli osseti, i loro cavalli, le loro canzoni e la loro libertà.

Franco Cardini  
www.francocardini.net