

PREFAZIONE



È una Leivese che scrive questa storia particolare attinta non da archivi storici, ma dai racconti degli anziani e, in ultimo, dalla sua esperienza personale. Si è avvalsa della consulenza dei cugini Angela Solari e Giovanni Oneto.

Leivi era ed è un comune collinare che raggiunge un'altezza di 300 metri circa sul mare. In questo ridente paese, che gode quasi ovunque della vista del mare, la scrivente ha le sue profonde radici ed è stato per lei il “paradiso terrestre”.

Le pianure sono esigue e i campi sono per lo più configurati in fasce, più o meno estese, sostenute dai famosi muretti a secco, ormai molto rovinati che si estendono in tutto il territorio della Liguria per migliaia di chilometri. Questi muri, costruiti a mano trasportando pietre di notevoli dimensioni e peso sapientemente accatastate, hanno sfidato per secoli gli agenti atmosferici. Le acque piovane, che avrebbero potuto allagare le fasce e minare la loro stabilità, erano accuratamente incanalate nei *beui* che si scaricavano nei ruscelli. Tra una fascia e l'altra c'erano scalette fatte con lunghe pietre sporgenti e incastrate saldamente nel terreno.

Verso la metà del 1900 il comune è stato suddiviso in vie e piazze, ma prima si considerava diviso in tre parrocchie: San Rufino, San Bartolomeo e Curlo. La parrocchia di San Rufino è la più estesa ed era anch'essa divisa in tre quartieri: Costalunga, Mezzo, Solaro.

Costalunga era a ponente ed era in prevalenza terra di proprietari, infatti c'era un detto: “*Costalunga, te-ra antiga, d'ommi bun nù ghe n'è miga,*

ma quelli pochi che ghe, i sun da bacchetta e du bastun” (Costalunga, terra antica, di uomini forti non ce ne sono, ma quei pochi vanno con il bastone da passeggio) perché possono non lavorare in quanto benestanti.

Il Mezzo era detto così perché il suo territorio era fra gli altri due; in esso si trovano la bellissima chiesa e la scuola elementare.

Solaro (*Sua-*) ad est, era detto così perché forse più soleggiato o perché nel suo territorio sorgeva la torre del feudatario Solari (1400 circa) tutt'ora esistente vicino alla chiesa di San Rufino; in esso c'è pure il palazzo comunale. Nel 1800 e nei primi decenni del 1900 per dissodare il terreno molto sassoso non esistevano aratri, ma zappe a due e a tre denti di ferro (*burcaggi*) che, tenute in mano con manici di legno, tagliavano la terra in zolle, sminuzzate e livellate poi con rastrelli di ferro. Dove le fasce erano un po' più larghe si vedevano parecchi uomini allineati che zappavano contemporaneamente e si sentiva il rumore cadenzato delle loro zappe. I manici di legno erano lucidi, come tirati a cera, per il lungo uso e quando erano troppo consunti c'era qualche contadino che si occupava di rifarne dei nuovi. Questo lavoro metteva a dura prova i muscoli degli zappatori, ma per il terreno era un toccasana perché veniva liberato da pietre ed erbacce infestanti. Allora gli orti non avevano un valore preponderante perché tante verdure che si usano adesso quotidianamente, non venivano coltivate ad eccezione di patate, cavoli, fagioli, fave, ceci. Tuttavia nei rari orti, vicini ai ruscelli, la zappa usata per fare solchi, non aveva denti, era una lastra di ferro liscia denominata *sappaciana*. Il manico di tutti gli utensili di ferro era di legno di frassino. Il grano veniva seminato sulla costa in alto al sole, oppure anche sotto gli ulivi, ma una qualità adatta a questa posizione e sostenuto poi, man mano che cresceva, con delle *ramme* (piccoli tronchi ramificati).



IL LAVORO DEGLI ABITANTI

Fino al 1960 circa l'occupazione principale degli abitanti di Leivi è stata l'agricoltura; c'erano, però, anche due falegnami, due calzolai e alcuni mulini per macinare il poco grano, il granoturco e le castagne. I mulini erano situati vicino ai torrenti onde usufruire della forza dell'acqua per far girare la grande ruota di ferro che azionava la macina. I falegnami lavoravano quasi tutto ciò che costruivano con l'aiuto di piccoli utensili manuali, pialle, sgorbie, seghetti, martelli e confezionavano: tavoli, letti, panche, madie, culle e anche bare oltre a porte, finestre e assi per pavimenti e per rivestire fienili e altro.

I calzolai producevano raramente scarpe nuove su misura, ma soprattutto aggiustavano finché, era possibile, le vecchie che venivano buttate soltanto quando anche al più giovane della famiglia non andavano più. Sulle suole degli scarponi venivano piantati dei grossi chiodi per prolungarne la durata e per non scivolare nei terreni scoscesi; le scarpe nuove, le prime volte che venivano indossate, scricchiolavano per lo sfregamento prodotto dallo spago impeciato che teneva unite saldamente la tomaia e la suola e chi le calzava era contento di ciò perché faceva sapere a tutti di averle nuove. Quasi tutti andavano scalzi persino nei boschi perché all'ora erano spazzati accuratamente quindi senza ricci pungenti.

Teleferica: oggetto usato per il trasporto di fieno, uva, legna, tutti vari.



Falciatura del grano.



“Non vuole, per crescere, ch’aria, che sole, che tempo, l’ulivo!

Nei massi le barbe,
e nel cielo le piccole foglie d’argento!”

[...]

Giovanni Pascoli

Nel territorio di Leivi l’ulivo trova tutto ciò che gli serve per prosperare, infatti tutta la collina, ovunque spazi lo sguardo, è ammantata del grigio-argento delle sue fronde.

Questa pianta è stata introdotta dai monaci benedettini che qui avevano un convento.

In primavera gli ulivi cominciano a fiorire e, durante la fioritura, dicevano che “non dovevano fare pipì le rane in terra” tanto era delicato questo periodo. Un acquazzone violento poteva far cadere i fiori con i piccoli frutti in formazione. Quando il tempo era favorevole e i piccoli fiori biancastri (le rosette) cadevano spontaneamente, il terreno si copriva di uno strato di piccole corolle che lasciavano ovunque un polline giallo e impalpabile. Allora i contadini dicevano che sarebbe stato utile un acquazzone per trascinare i fiori al mare.



Anche il mese in cui gli ulivi fiorivano era importante per il futuro raccolto:

“D’aprile un barile,
di maggio un saggio,
di giugno un pugno”

Tuttavia il frutto dell’ulivo deve stare per troppo tempo esposto alle intemperie, d’estate il troppo calore può far cadere i piccoli frutti, così come le possibili grandinate di agosto o le gelate dell’inverno. Per i contadini è una continua ansia. Appena

giunte a maturazione, come venivano raccolte le olive? Ora la tecnologia ha inventato attrezzi che le raccolgono oltre che a terra, addirittura dai rami, ma prima il lavoro era soltanto manuale.

Da dicembre in poi, dopo che in autunno il terreno era stato accuratamente rastrellato e gli scarti (foglie e fuscilli) bruciati in allegri focherelli che brillavano ovunque, si iniziavano a raccogliere i frutti che cadevano a terra perché maturi o perché staccati dal vento. I canestri che man mano si riempivano, si versavano in sacchi che, a sera, si portavano a casa per rovesciarli in un ambiente preparato allo scopo. Le donne andavano a gara a chi ne raccoglieva di più, alcune erano veramente agilissime e a mani nude non con i moderni guanti di plastica.

La misura usata era ed è ancora la “quarta” del peso di 12 chilogrammi e per riempire un paiolo ne occorrevano 10. Quando le olive erano ancora un po’ acerbe, ogni quarta poteva dare da 1,50 a 2,50 litri d’olio, mentre quando erano molto mature, sane e di ottima qualità si potevano raggiungere anche i 4 litri e oltre. L’annata vera e propria si verificava ad anni alterni ed allora il raccolto era talmente abbondante che occorrevano molte raccogliatrici. Pertanto alcune ragazze, provenienti specialmente dalla Fontanabuona, dove non erano coltivati ulivi, soggiornavano nelle famiglie leivesi ed erano pagate con olio, alcune di loro si fermavano per sempre perché sposavano giovani del posto.

Nelle giornate belle era piacevole il lavoro anche se faticoso: infatti dovevano stare tutto il giorno curve o inginocchiate; chiacchieravano tra loro, ridevano, cantavano e i campi erano molto animati. Nelle giornate fredde era quasi doloroso, si riempivano mani e piedi di geloni e le dita, oltre che essere intirizzate si “spaccavano”. In questi casi si portavano nei campi secchi di latta pieni di braci accese per potersi ogni tanto scaldare le mani, ma il sollievo era di breve durata perché si spegnevano rapidamente.

Negli ultimi decenni del 1900 si cominciarono ad usare apposite reti di plastica stese sul terreno legate tra un albero e l’altro perché i frutti che cadevano rimanessero più sani e perché la manodopera cominciava a scarseggiare.

Negli ultimi anni la raccolta a marzo-aprile era già terminata, nel passato durava fino a maggio-giugno. Prima di Natale non si faceva l’olio perché c’era il detto che “Per essere buono doveva sentire le tre messe” (a Natale infatti ogni sacerdote celebra tre messe). Verso la primavera, quando i

frutti erano giunti a maturazione, era il momento di farli cadere tutti ed ecco che gli uomini erano impegnati sugli alberi, dove salivano con lunghe scale a pioli per scuotere le fronde con pertiche lunghe, flessibili e forti (i *perteghin*), il terreno si copriva di frutti lucidi e violacei e ovunque era tutto un vocìo. Oltre al rumore cadenzato delle pertiche e al chiacchiericcio delle donne, si udivano pure le voci maschili che si chiamavo da un albero all'altro.

Per la spremitura delle olive quasi ogni famiglia aveva il proprio frantoio "supressa" in cui si facevano tutte le complesse operazioni per ricavare artigianalmente l'olio.

Il lavoro iniziava nelle prime ore del giorno e si protraeva fino a sera, talvolta non bastava un giorno se le olive erano tante. Vi partecipavano anche i vicini perché si aiutavano vicendevolmente. Un mulo faceva a volte girare la pesantissima pietra circolare che schiacciava i frutti (noccioli e polpa) trasformandoli in "pesto". Questo veniva poi sistemato in un grande contenitore di cemento "paiolo" sotto il quale si manteneva un fuoco vivo e costante per scaldarlo onde favorire la fuoriuscita dell'olio, incanalato poi nei "pozzetti". Per girare il pesto, affinché si scaldasse uniformemente, un uomo si sedeva sull'orlo del paiolo e lo muoveva con i piedi nudi finché il calore era sopportabile. Attraverso un canale di scolo, la "muia", cioè la parte scura e nociva che usciva dalla spremitura, andava a finire nei ruscelli che durante la stagione olearia scorrevano scuri e oleosi. I noccioli schiacciati ("sanse") erano portati in luoghi appositi ed avevano anche un potere

Ulivo fiorito.



Reti stese sul terreno.



terapeutico se applicati, il più caldi possibile, su parti del corpo doloranti. Al termine della lavorazione, per assaggiare l'olio nuovo, si facevano cuocere delle patate intere con la buccia nella cenere caldissima del paiolo e vi si intingevano: erano veramente squisite. L'olio ottenuto veniva riposto in giare di terracotta e "mutato" diverse volte l'anno per poter togliere le scorie che si formavano sul fondo. Si usava come contenitore anche il barile di legno della capienza di 64 litri, quello da vino ne contiene 50/52 litri.

Dopo la seconda guerra mondiale, verso il 1950, i frantoi familiari caddero piano piano in disuso e le olive venivano portate nei due o tre frantoi industriali pubblici. Finita la campagna olearia cominciava il lavoro della potatura per liberare gli ulivi dai rami secchi o inutili. Per i contadini non c'è mai riposo.

Attualmente varie malattie hanno intaccato le piante compromettendo la buona riuscita delle olive (micidiale la mosca olearia), pertanto si sono resi quasi necessari trattamenti vari di insetticidi a danno però della genuinità dell'olio.

LA VENDEMMIA

In settembre anche la vendemmia occupava molto tempo e costava fatica perché tante viti erano non solo nei filari, ma addirittura arrampicate sugli ulivi, quindi per raccogliere l'uva gli uomini dovevano salire sugli alti alberi usando lunghe scale di legno di castagno con i pioli di acacia distanti tra loro 50 centimetri, usate anche per la raccolta di altri frutti (potevano avere fino a 17 pioli). Erano lunghe e pesanti da muovere perché si impigliavano nei rami, ma chi le maneggiava sapeva come fare, tuttavia qualcuno ogni tanto cadeva e ci rimetteva pure la vita. Purtroppo per trasportare il ferito a casa non si andava in ospedale, ma si usavano come barella le scale più corte per non far muovere l'infortunato in caso di sospetta frattura della colonna vertebrale.

Anche se allora la vite non era ancora colpita dalle tante malattie che sono venute in seguito, necessitava di cure precise; la principale consisteva nell'irrorarla, prima che avesse i frutti, con un liquido di un bel colore blu cobalto: il solfato di rame, utile anche per altre piante. Veniva spruzzato con un particolare contenitore che il contadino teneva sulla schiena appeso con due cinghie e munito di un lungo tubo flessibile, azionato manual-



mente per la fuoriuscita del liquido medicamentoso (la macchina del solfato). Anche questo lavoro, che durava settimane, era molto faticoso.

L'uva raccolta si metteva in cestini (*cavagni*) appesi ai rami con appositi ganci di legno di nocciolo (*lensin*) legati saldamente al manico del cestino,

nei filari si poggiavano a terra. Quando erano pieni di grappoli si versavano in contenitori cilindrici di legno con due manici laterali per poterli sollevare (*gosi*). Questi, a loro volta, venivano portati in cantina e rovesciati in un altro recipiente di legno somigliante ad una mezza barca (*mastra*) dove i grappoli venivano ripuliti da rametti, foglie e acini guasti prima di essere buttati nelle botti, grandi o piccole, pronte ad accoglierli per la fermentazione.

Per San Martino (11 novembre) si poteva già assaggiare il vino nuovo, dopo un'accurata spremitura dei "raspi" in appositi torchi. Il vino ottenuto, più o meno buono a seconda della qualità dei viticci e della posizione in cui erano coltivati, veniva sistemato di nuovo nelle botti ormai vuote e ripulite o in appositi tini di castagno o di pero.



La macchina del solfato.

Il *gosu*.



LA RACCOLTA DELLE CASTAGNE

A novembre i boschi si popolavano di uomini e donne che spazzavano *ù fùggiassù* (le foglie secche e asciutte dei castagni) con lunghe scope fatte di rami intrecciati. Nelle giornate ventose si sentiva da lontano il rumore delle foglie ammucciate nei luoghi più riparati dal vento per poterle raccogliere e sistemarle poi in apposite cascine, costruite allo scopo, nei boschi stessi. Per portarle nelle stalle si riempivano grosse reti circolari che venivano trasportate a spalle e utilizzate come calda e sana lettiera per le mucche. Dopo un certo tempo le foglie unite agli escrementi si trasformavano in "letame", ottimo concime naturale per piante di ogni tipo. Poiché verso la fine di ottobre cominciavano a cadere le castagne, per raccogliere i funghi non si poteva più andare nei boschi altrui: "*Pè S.Miché* (29 ottobre) *tre castagne pè sentè*" (tre castagne ogni sentiero). Mentre si spazzavano le foglie rotolavano insieme ad esse anche numerosi funghi rimasti nascosti.

Le castagne si raccoglievano a terra (dopo aver liberato il sottobosco dalle foglie) facendole uscire dai ricci spinosi con appositi rastrelli di legno. I manici di tutti i rastrelli erano di nocciolo. Poiché i boschi raramente erano pianeggianti, non si potevano usare i *cavagni* poggiati sul muschio perché si sarebbero rovesciati facendo rotolare i frutti chissà dove. Si usavano pertanto sacchetti di tela con apertura anteriore, attaccati alla cintura: gli *scoaeli*. I raccoglitori trascorrevano nei boschi svariate settimane perché i castagni erano stracarichi di frutti.

Terminata la lunga e faticosissima raccolta, le castagne non si portavano a casa fresche, ma si sistemavano su apposite graticole dentro a cassette rustiche costruite quasi sempre nei boschi: i *seccaesi*. Sotto di esse era acceso un fuoco costante, usando legna che non facesse fumo, per farle seccare. Talvolta un uomo dormiva sul posto per sorvegliare il fuoco, oppure ci ritornava appositamente da casa durante la notte. Per essere secche al punto giusto occorreva circa un mese, a seconda dello spessore dello strato di frutti sulla graticola e dell'intensità del fuoco. Si metteva prima uno strato di circa 80 centimetri di spessore, non si dovevano rimestare, poi quando erano secche (croccanti) si



Castagne nei ricci.