

Lama

Les chemins de la mémoire

De Urtaca à Lama: Les relations entre villages

L'ancien chemin communal de liaison entre les deux villages est chargé d'anecdotes et d'histoires qui ont traversé les âges et qui subsistent encore dans la mémoire collective...



DE URTACA A LAMA: LES RELATIONS ENTRE VILLAGES



U Monte Gattu

U Monte Gattu est le massif dominant le lieu-dit *Pianu*. Tout ce secteur appartenait à la même famille et le propriétaire des lieux, Paulu Antone Franzini, considérant sans doute que sa maisonnée ne se levait pas suffisamment tôt le matin, déclama un jour ce quatrain.

U Monte Gattu



« Spunta l'alba à Monte Gattu
Si richiaranu le stelle
Rizzatevi ch'hè ghjornu chiaru
A fà la suppa, O zitelle »

« L'aube apparaît à Monte Gattu
Les étoiles s'éteignent une à une
Levez-vous car il fait grand jour
Pour faire la soupe, les filles »



Petra Urtaca

C'est ce grand rocher au bord du chemin à partir duquel, lorsqu'on descend de Lama, on découvre d'un seul coup le village d'Urtaca. Durant la guerre 14-18, c'étaient les gendarmes qui annonçaient les décès aux familles. Ils descendaient de Lama par le chemin et dès que les Urtacais voyaient apparaître leurs uniformes à Petra d'Urtaca, l'angoisse, la peur s'emparaient d'un village. Dans son ouvrage en langue corse, U Pane Azimu, Joseph Marie Bonavita évoque la mort de son père tué à la guerre. Il donne à ce lieu une charge émotionnelle extrêmement forte. On offre aux promeneurs sur nos chemins de la mémoire cet émouvant morceau d'anthologie :

« Si cuminciò à sente i primi stridi in paese. Era un murtoriu chi ghjunghia. L'arricàvanu i gendarmi chi, sempre piu spessu, si vidianu passighjà pè e nostre strade. Quand'elli affacavanu à Petra Urtaca, ugnunu si sentia jaccà u sangue, pensendu : « A quale tucherà sta volta ? ». Un ghjornu d'Aprile, bellu cum'ellu pò esse quandu u veranu è primaticciu, tuccò à noi. I gendarmi 'junsenu e si n'andonu à cappelu inmanu, purtândusine i nostri sogni e lascianduci pocu pane. U bughju era entratu in casa nostra e fu cume s'ellu ci avia abbandunatu u Signore. »

« On commença à entendre les premiers cris dans le village. C'était une annonce de décès qui arrivait. Elle était apportée par les gendarmes qu'on voyait, de plus en plus souvent, marcher sur nos chemins. Quand ils apparaissaient à Petra Urtaca, tout le monde sentait son sang se glacer : « Ce sera pour qui, cette fois-ci ? ». Un jour d'avril, beau comme il peut l'être quand le printemps est précoce, ce fut notre tour. Les gendarmes arrivèrent et s'en allèrent le képi à la main, en emportant nos rêves et en nous laissant peu de pain. La nuit était entrée dans notre maison et ce fut comme si le Seigneur nous avait abandonné. »



Le monstre pétrifié



URTACA



6

Petra Urtaca

7

Pianu

Les jeunes gens de Lama et d'Urtaca se retrouvaient en ce lieu pour s'adonner à un jeu traditionnel, *I Vinci* (la lutte). Ils prenaient place, face à face, dans l'aire de bataille et s'affrontaient dans un combat à mains nues où l'équipe gagnante affirmait la suprématie de son village sur l'autre, dans la tradition de la Guerre des Boutons de Louis Pergaud.

On racontait que le jeune Paul, surnommé Ragadu, était un sacré gaillard, sûr de lui et de sa force. Lorsqu'on le défiait à *I Vinci*, Paul demandait à son adversaire : *Voli falà à diritta o à manca ?* (Tu préfères tomber à droite ou à gauche ?).



Pianu

Prete Mortu

8



Prete Mortu

Juste après avoir traversé le petit ruisseau de *Malculo*, vous trouverez sur le chemin à votre gauche une pierre formant une sorte de lit sous un auvent. On raconte qu'un prêtre parcourant cet itinéraire aurait soudain été pris d'un malaise et se serait installé à l'ombre sur cette pierre pour s'y reposer quelques instants. Le malheureux y aurait été retrouvé mort. Ce lieu porte depuis le nom de *Prete mortu* (prêtre mort).



9

U pagliaghju di a Salina



U Pagliaghju di a Salina

A mi-chemin entre les deux villages, a salina était autrefois un lieu de rencontre et de convivialité. On s'y arrêtaient souvent discuter et boire le vin frais de Ziu Cèccu qui entretenait là une petite vigne avec son pressoir à raisin, un jardin potager et des arbres fruitiers.

Le toponyme *Salina* se prête à plusieurs interprétations. Quel rapport avec le sel? Certains évoquent l'ancien impôt de la gabelle. D'autres disent que le sel apporté de la mer par le vent se dépose davantage en ce lieu qui forme une cuvette.

Casinovi

10



Pour aller plus loin...

Ouvrages recommandés:

BERTOLA Paul,
Les Perles de l'Ostriconi, Stamperia Sammarcelli 1995

FRANZINI Antoine,
Lama dans l'Ostriconi. Pouvoirs et terroirs en Corse au Moyen-Âge, SAGEP 1992

BONAVITA Joseph-Marie,
U Pane Azimu, Editions du Scorpion 1968



LAMA

Casinovi

En contrebas de la chapelle funéraire, un arbre mort surplombe le chemin qui s'élargit en une grande terrasse naturelle face au village de Lama. C'est là que les jeunes d'Urtaca venaient *per sunà u cornu* (on soufflait dans une conque marine pour imiter le son du cor) et provoquer ceux de Lama. C'était à *Pianu* qu'ils se retrouvaient tous pour en découdre.

Lama

Les chemins de la mémoire

De Lama à Urtaca: La vie rurale d'autrefois

Bergeries, paillers, aires à blé, terrasses de culture... Tous ces vestiges d'un riche passé agropastoral vous invitent à découvrir les activités de la vie rurale d'autrefois.



INFORMATIONS GENERALES

La promenade s'effectue en un trajet aller-retour entre les villages de Lama et d'Urtaca. Il vous est proposé de découvrir ce chemin selon deux thèmes différents, l'un à l'aller, l'autre au retour. Deux sens de lecture selon votre direction.

Nous vous souhaitons une agréable promenade qui est une brève immersion dans le passé de nos villages.

ACCES PROMENADE:

Laissez le véhicule à l'entrée du village. Passez devant l'église paroissiale *San Lurenzu*, puis sous le grand platane. Longez sur votre gauche le bâtiment communal et allez jusqu'au bout de la route en bitume. Empruntez sur votre droite la ruelle empierrée. Passez sous une jolie voûte reconnaissable à sa lanterne très visible. Suivez la ruelle sur une trentaine de mètres. Là, sur la gauche, une autre voûte. C'est le départ de la promenade.

ACCESSIBILITÉ : facile, tous publics, praticable en toute saison

POINT D'EAU ET DE RAVITAILLEMENT : non

LONGUEUR ET TEMPS DE PARCOURS :

Longueur aller/retour : 4,8 km

Temps aller/retour : 1H30

RECOMMANDATIONS:

-Avant le départ, vérifier les conditions météorologiques. En cas de vent fort, les risques d'incendie sont plus élevés.

-En période chaude, pensez à vous protéger du soleil et à apporter de quoi boire.

-Merci de respecter l'environnement.



DE LAMA A URTACA: LA VIE RURALE D'AUTREFOIS

L'aghja et a Petra à Bodulo

L'aghja est le nom corse donné à une aire de battage. C'est une surface circulaire délimitée par des pierres plates solidement fichées au sol (*i baroni*). Le battage du grain, *a tribbiera*, est l'opération qui consistait à séparer le grain de la paille à l'aide du *tribbiu*, grosse pierre cylindrique tirée par deux bœufs. Une fois dégagées des épis, les céréales étaient débarrassées de leur poussière lors de la *spulera*, le vannage. A l'aide d'une fourche, on projetait le grain en l'air et dans le vent. Les poussières s'envolaient et le grain plus lourd retombait au sol. Le plus souvent, les aires à blé étaient implantées sur un terrain naturel plat ou facile à niveller. Celle-ci a été construite sur un petit éperon rocheux bien exposé au vent. Pour rendre la surface plane, il aura fallu construire un mur de soutènement en cercle, le nivellement de la surface se faisant ensuite par apport de terre. On remarquera, construit dans l'épaisseur du mur, un petit abri pour remiser les outils.

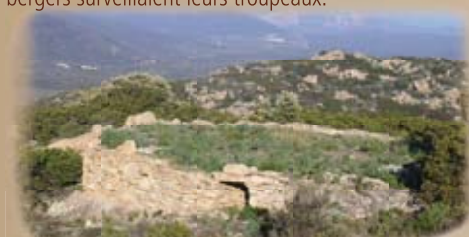
A *Petra à Bodulo* est à droite du chemin. La vue embrasse tout le secteur jusqu'à *Pianu* et *Monte Gattu*. C'est de là que les bergers surveillaient leurs troupeaux.

Les caves à fromages

Une fois égouttés et salés, les fromages de chèvres et de brebis étaient apportés dans ces caves pour l'affinage. Ils étaient posés sur des claies en bois au-dessus de l'eau provenant d'une source et qui circulait de cave en cave. Cette eau garantissait une humidité et une température constante. Elle servait aussi «à laver» régulièrement le fromage pour enlever la pâte amère (*furmiccia*) qui se forme sur la croûte.



Les caves à fromages



Petra à Bodulo

3



Chjostra e pagliaghju di Casinovi

Chjostra e pagliaghju di Casinovi

2

La bergerie de Casinovi accueillait autrefois les chèvres et leur berger (*u capraghju*). On peut distinguer ici *u pagliaghju*, abri périodique du berger, un enclos (*a chjostra*) et une placette de laquelle le berger surveillait son troupeau. L'arbre mort qui trône à l'angle de la place, *u palu*, était destiné à l'accrochage des ustensiles contenant le lait ou l'eau afin de les mettre hors de portée des bêtes. L'ensemble aménagé de la bergerie permettait de concentrer dans un espace réduit toutes les activités relatives à la production du fromage.



4

U pagliaghju di a Salina

U Pagliaghju di a Salina

Le *pagliaghju*, le pailler, est une construction traditionnelle servant à l'origine à remiser *a paglia*, la paille. Ce type de construction très utile et facile à construire avec des matériaux et des techniques locales, est devenu un des éléments caractéristiques de la vie rurale. Il y en avait des centaines sur le territoire de Lama et de l'Ostriconi.

Le pailler a un toit à *terrazza* (en terrasse) recouvert *di terra rossa* (de tuf). Sous le tuf, *l'assari*, les éléments de la charpente en bois, reposent sur le haut des murs en pierres sèches. La poutre maîtresse s'appelle *u burdunale* et les poutres secondaires *i travi*. Des bardeaux de bois, *e scandule*, étaient ensuite posés sur cette charpente pour retenir l'importante couche de terre. Ce toit très résistant devait néanmoins être soigneusement entretenu tous les ans. On tassait la terre avec *a pioga* (la dame).

U pagliaghju di Pianu

5



U Pagliaghju di Pianu

Ce *pagliaghju* est d'une construction plus élaborée. Il présente à l'intérieur un toit en encorbellement dit *à fornu*, c'est-à-dire qui rappelle la voûte intérieure d'un four. Ici *pagliaghju* et *aghja* (aire à blé) se côtoient formant un tout indissociable. La paille et le blé récoltés sur *l'aghja* étaient stockés dans le *pagliaghju* à proximité. Ce lieu est particulièrement chargé. On trouve une autre *aghja* au-dessus du chemin ainsi que des vestiges de la vie pastorale, en particulier une bergerie. Remarquer aussi, au-dessus ou en contrebas du chemin, la multitude de murets qui ourlent les pentes. Ces murets servaient à niveler le sol et retenir la terre. Ce sont les terrasses de culture.



Pianu - éléments d'aire à blé



URTACA

Pour aller plus loin...

Ouvrages recommandés:

ORSOLINI Joseph,
L'habitat au toit en terrasse, spécimen de l'architecture paysanne en Corse, SAGEP1990

MORATI Marius Jean et MORATI Jean-Claude,
Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier, GUTIERREZ 1988

LUCCIONI Pierre-Jean,
Tempi fà: Arts et traditions populaires en Corse, ALBIANA 2007

Sites internet recommandés:

<http://www.pierreseche.com>

<http://patrimoine-pastoral.oec.fr>

<http://www.villagedelama.fr>

<http://www.vacancesalama.net>

<http://www.balagne-corsica.com>

Réalisation, crédits photographiques:
Mélanie GUATELLA (Festival de Lama)
Marie-Claude GERONIMI (ICALPE)
Chroniques du chemin :
Simon BACCCELLI
2008

Cette brochure a été réalisée dans le cadre du programme d'initiative communautaire INTERREG IIIC Zone Sud Méditerranée

la Balagne
CORSICA

