



רגע לפני ההכרזה על פתיחת הקרנבל

פסטיבל סן פרמין הוא מסורת עתיקה המתקיימת מדי שנה בין 6 ביולי ל-14 ביולי

מתקיימים אירועים וטקסים שונים, אך גולת הכותרת של הפסטיבל היא האנסיירו (encierro) - ריצת הפרים ברחובות העיר. האנסיירו מתקיים בכל בוקר מימי הפסטיבל (למעט ב-6 ביולי), ומשתתפים בו כ-3000 איש. האנסיירו מוזנק באמצעות רקטה הנורית בשעה 8 בבוקר בדיוק. אז שישה פרים משוחררים ומתחילים לשעוט בעקבות משתתפי המרוץ. האנסיירו מסתיים כאשר כל הפרים מוכנסים למכלאות שבזירת מלחמת השוורים הנמצאת בסוף מסלול הריצה, שם ימתינו עד שישתתפו במלחמת השוורים המתקיימת מאוחר יותר באותו היום. מקורה של המסורת הוא בצורך להעביר את השוורים מהמכלאה לזירה, שם

**פמפלונה**  
בסרטו של הקומיקאי בילי קריסטל "תעצרו את העיר, אני רוצה לרדת!" (city slickers) מגיעים בילי וחבריו לפמפלונה, ספרד, כדי להשתתף במרוץ השוורים המפורסם סן פרמין. בילי קריסטל מגלם בן 39 אומלל, עייף מעבודתו ומשועמם מחייו, ומצבם של שני חבריו הטובים אינו יותר טוב משלו. בעקבות זאת מחליטים השלושה לברוח מבעיותיהם ולצאת לחופשה אתגרית. בסצנת הפתיחה משתתפים שלושת החברים בריצה המפורסמת כשבעקבותיהם שועט עדר שוורים. מי אם לא בילי קריסטל מוצא את עצמו באוויר, לאחר שקרני השור חפרו בעכוזו והטיסו אותו למרומים.  
לא לחופשה מסוג זה פיללנו כשנחתנו בבוקר נעים של קיץ בפמפלונה, בירת מחוז נווארה שבצפון ספרד. ישבני היה יקר לי, ולא הייתה לי כוונה להפקירו. בטני קרקרה מהמחשבה על הטפאסים בהם מפורסמת פמפלונה הבאסקית ושכנתה סן סבסטיאן. פסטיבל סן פרמין (Sanfermines) הוא מסורת עתיקה המתקיימת מדי שנה בין 6 ביולי ל-14 ביולי. הפסטיבל נערך לכבודו של פרמין מאמיין, הקדוש הפטרון של פמפלונה. הפסטיבל מתקיים כבר 400 שנה. במסגרת הפסטיבל

כתב: יוסי גינוסר



לרוץ עם השוורים בבוקר ולאכול את זנבם בערב



במהלך ימי החג מתקיימות ברחובות העיר הופעות של להקות (אשר נגניהן 'מתודלקים' על ידי אוכל להם התושבים בחבלים ממרפסותיהם) מופעי זיקוקים ותהלוכות



תהלוכות ברחובות

הם היו נטבחים בערב. האחראים על העברה היו אלו שזכו בשלל בסוף הערב – הקצבים – אשר לבושם המסורתי הוא חולצה לבנה ומטפחת אדומה. במהלך ההובלה, צעירי פמפלונה, אשר רצו להוכיח את אומץ ליבם, היו קופצים בין השוורים ואף מכופפים את זנבם כדי לעצבן את הבהמות הרגועות בדרך כלל. עם השנים התקבעה המסורת והפכה לפסטיבל רשמי.

במשך הפסטיבל נהוג ללבוש חולצה לבנה ולקשור מטפחת אדומה סביב הצוואר. עם זאת, הפסטיבל נפתח באופן רשמי ב-6 ביולי רק בצהריים, בטקס רב רושם בכיכר העיר בה נדחסים מאות אלפים. רוב המשתתפים מגיעים מצויידים בבקבוקי קאווה או נאדות מלאי סנגריה. בעת הכרזת פתיחת הפסטיבל על ידי ראש העיר, כל

המשתתפים אווזים במטפחת האדומה בשתי ידיהם ומניפים אותה אל על. לאחר ההכרזה, זו העת לקשור את המטפחת לראשונה על הצוואר ו...להשתולל. בבקבוקי הקאווה נפתחים והיין מותז לכל עבר. מי שלא רוצה לצאת מהכיכר אדום ורטוב מייך, שלא יכנס אליה. מי ששרד יבש, סביר שיירטב בעת ההליכה ברחובות לאחר ההכרזה. בכל מרפסת כמעט ימתינו לו עם דליי מים וישטפו אותו מכף רגל ועד ראש.

הריצה עם השוורים מתקיימת כל בוקר בשמונה, אך על החפצים להשתתף, להיכנס אל בין הבריקדות האימתניות התוחמות את מסלול הריצה, כבר בשש, להיפקד ולהיבדק על ידי המשטרה. משתתפים שיכורים יורחקו, מצלמות ומכשירים חדים אסורים ויוחרמו. מספר המשתתפים

בכל ריצה גדל והולך משנה לשנה, וכך גם המספר הפצועים (כ-300 לשנה). המשעשע בסטטיסטיקה זו הוא שרק כעשרה נפצעים מקרני השוורים. הרוב נפגעים מדריסת רגלי המשתתפים באזור הכניסה לזירה. אזור זה, אשר הינו צר משאר רחובות המרוץ, הופך למשפך, הגורם להצטופפות הרצים ולנפילתם. האחרון שנהרג מנגיחת פר היה דניאל חימרו רומרו וזה היה ב-2009. במידה והנכם מעוניינים לצפות בלבד (מומלץ..). נקודה מצויינת הינה בפינת רחוב אסטפטה, שם הפרים מחליקים בסיבוב ועמם רבים מהרצים, ונוצרת ערימה נחמדה. חלק מבעלי הדירות ברחובות המרוץ משכירים את מרפסותיהם לשעות הריצה. הגיעו לפחות בשבע וחצי, כדי לתפוס מקום טוב על המרפסת וליהנות מקפה של בוקר בו יכבד

אתכם בעל הבית. לפני תחילת המרוץ ישירו המשתתפים את הברכה לכבוד סן פרמין בספרדית ובבסקית בבקשם את הגנתו של הקדוש בעת המרוץ. מפליא, אבל הסטטיסטיקה מראה כי לחלקם הוא ייעתר. השרים יסיימו בקריאה המשולשת: "Viva San Fermín!, Gora San Fermín!". בשעה שמונה בדיוק ישמע קולו של הזיקוק הראשון המסמל את פתיחת שערי המכלאה ויציאת השוורים מתוכה. הפיצוץ השני – את עזיבת השור האחרון את המכלאה. הזיקוקים השלישי והרביעי יצינו את כניסת השוורים האחרונים לזירה. את אחד מבוקרי הפסטיבל אמליץ לבלות בזירה, אליה מגיעים השוורים והרצים המותשים

קמעה. השוורים העייפים לא יורשו להיכנס למכלאה ולפוש, עד שלא ישעשעו עוד מעט את הרצים, אשר מנסים לגרות אותם, ואת הצופים, המעודדים אותם ממרומי מושביהם. הם יכופפו את זנבו של השור, יחבטו בו בעיתונים מגולגלים ואף יקפצו על גבו, עד שהשור יאות לסיבוב נוסף של נגיחות ובעיטות, שבו הוא ישיב לחלקם כגמולם.

במהלך ימי החג מתקיימות ברחובות העיר הופעות של להקות (אשר נגניהן 'מתודלקים' על ידי אוכל ויין אשר משלשלים להם התושבים בחבלים ממרפסותיהם) מופעי זיקוקים ותהלוכות. החגיגה הגדולה הזו, בה משתתפים, בנוסף לתושבי העיר, שני מיליון אורחים,

מלווה בהמון אלכוהול, בכמויות שאינכם מדמיינים. די להגיד שכבר ביום הראשון של החגיגה, בגדיהם הלבנים של המשתתפים נצבעים אדום מהיין, והצבע רק מתחזק והולך עד לסוף הפסטיבל. בשתיים בלילה הסמטאות פשוט מוצפות יין ובירה. בשש בבוקר יעירו אותך משאיות הזבל אשר יערו לתוכן מיליוני בקבוקי המשקה וישטפו את רחובות העיר כהכנה ליום חגיגות חדש רווי אלכוהול.

במהלך ימי הפסטיבל נחצים הרבה גבולות על ידי הצעירים, המהווים את רוב החוגגים. באחד מהרחובות, מתחת לפסל שאין בו הרבה יחוד, מתקבצת כל שנה חבורת אוסטרלים וניו זילנדים. עמים אלו, אשר כידוע,



הכותב משתתף בחגיגה





עלה של פואה גרה

יום פסטיבל בו תספגו מתזי יין ומים לרוב, ותלחצו בין מאות אלפי צעירים משולהבים, משב קריר של קולינריה עילית יהיה שינוי מבורך) קיימים בפמפלונה כמה מוסדות שיספקו אתכם. בעיר שלוש מסעדות שזכו לכוכב במדריך מישלן. מסעדת 'אירופה' הינה מסעדה מודרנית בה נהנינו ממנות עזות טעמים ומשובבי נפש. מסעדת 'רודרו' הינה קלאסית ומסורתית יותר. שתיהן מצוינות.

### סן סבסטיאן

בשנות ה-70 של המאה ה-20 מתחוללת בצרפת מהפכה קולינארית שייצרה את ה'נובל קוויזין'. באותה תקופה, התכנסו בעיר סן סבסטיאן, בחבל הבאסקים בספרד, קבוצה

והורכבו מחדש בטכניקות מודרניות. בעוד שהנובל קוויזין אינו עוד עמנו במתכונתו המקורית, המטבח הבאסקי החדש פורח משנה לשנה. מסעדת 'אל בולי', שנחשבה במשך שנים כמסעדה המובילה בעולם (ונסגרה בינתיים) קבלה את השראתה מהמטבח הבאסקי החדש. כיום מספר המסעדות המכוכבות בסן סבסטיאן מגיע ל-10, כולל שלוש מסעדות של 3 כוכבים: 'ארזאק' ו'אקלאר'. 'ארזק' הינה המסעדה הותיקה יותר והמפורסמת, אשר נבחרה לפני מספר שנים כאחת המסעדות הטובות בעולם. ב'ארזאק' לא ביקרנו הפעם. ב'אקלאר' (Akelar) תהנו מארוחה רומנטית עם נוף לאוקיאנוס

של 12 שפים שהגו מטבח באסקי חדש המבוסס על מוצרים מקוריים ומתכונים מסורתיים, אשר פורקו



טרטר בקר עם טווילים, צלפים וחלמון

## יינות נווארה

יינות נווארה (Navarra) גדלים באזור שבין ריוחה והגבול עם צרפת. במיקום מיוחד זה, שבין בורדו וריוחה, סופג האזור השראה ומומחיות משני האזורים, תוך כדי שמירה על אופי יין ברור. הענבים הינם טמפרניו וגרנאש, שניהם זנים עוצמתיים. בנווארה גדלים גם זנים בינלאומיים, עם זאת, הזנים המקומיים מהווים כ-70% מהנטיעות. האזור נהנה ממגוון אקלימיים המאפשרים קיום של חמישה אזורי יין באזור גיאוגרפי מצומצם. הקרבה לאוקיאנוס יוצרת תת אקלים ממוזג בעוד שהאזור הסמוך לפירינאים הינו בעל אקלים הררי. היינות נוטים להיות מרוכזים, עוצמתיים ופירותיים. להלן כמה משמות היקבים הבולטים:

Artazu  
Emilio Valerio  
Chivite Coleccion  
Bodegas Magana

שרוב הסועדים הינם זרים. יחד עם זאת, ישנם מספר שמות מומלצים, כגון: Casa Otano, Bar Guacho, Bodegon Sarria, La Estafeta

3 העף מבט סביבך. כל הפינצ'וס הקרים מוצגים על גבי צלחות על גבי הדלפק. אין שמות על גבי הצלחות. אם אתה רוצה לדעת יותר, שאל את הברמן. פינצ'וס חמים ניתן להזמין מהתפריט.

4 בחר בפינצ'ו שברצונך לאכול. בדרך כלל 5-10 פינצ'וס יספיקו בערב, אבל אינך חייב לאכול אותם במקום אחד. ההיפך, נחמד לעשות סיבוב בארים וליהנות מסגנונות שונים וקהל אחר.

5 הזמן כוסית יין ופינצ'ו. אין בדרך כלל צורך לשלם בעת ההזמנה. הבר מן יזכור את מספר הפינצ'וס שאכלתם (ולעיתים לא..). באמצעות מספר הצלוחיות שיערמו מולכם ויחייב אתכם בסוף הארוחה. אתם מוזמנים לאכול בעמידה מול הבר, לקחת את הצלוחית עמכם לאחד משולחנות המסעדה או לצאת עימה החוצה ולאכול ממנה באוויר הצח.

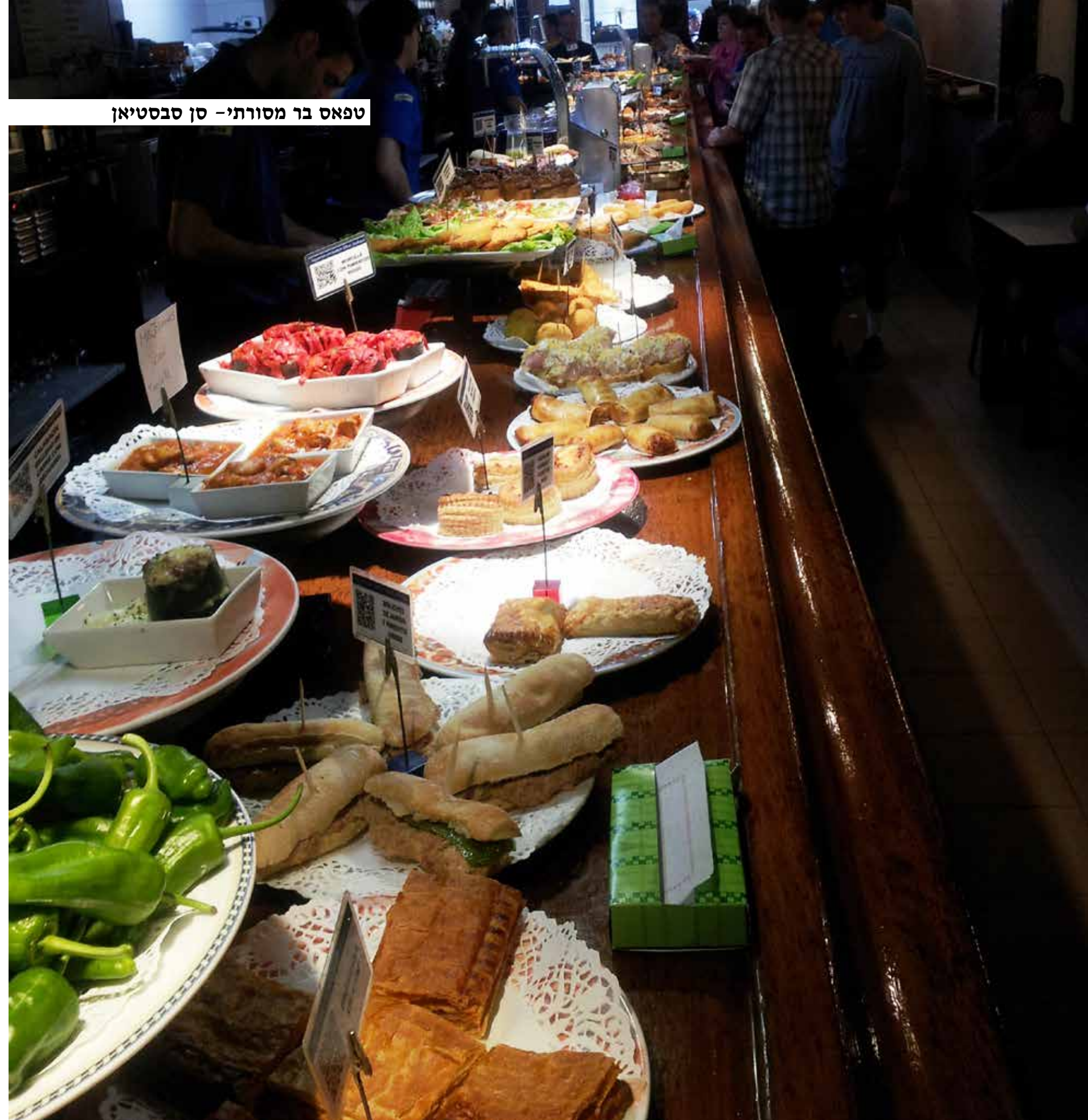
7 את מפיות הניר שהשתמשתם בהם ניתן לזרוק על הרצפה. סליחה, רצוי לזרוק על הרצפה.

במידה ותחפצו בארוחת ערב מעט פורמאלית יותר (והאמינו לי שאחרי

לא סובלים מעודף מלחמות, זקוקים כנראה לשחרר מתחים בדרכים חלופיות. אחד אחרי השני הם מטפסים על הפסל, אשר גובהו מספר מטרים, ומזנקים ממנו בקפיצת ראש לכוון מרצפות הרחוב. בדרך כלל מפרידים בינם ובין השגת יעדם חבריהם, אשר סופגים את משקל גופם. לעיתים חבריהם, הלומי יין לא פחות מהם, לא מצליחים לעקוב אחר הקופצים השונים. אנחנו היינו עדים למקרה כזה, בו התרסק אחד מהקופצים על המרצפות. לאמבולנס לקח דקות ארוכות לחצות את קהל החוגגים ולאסוף את הפצוע. לא עברו דקות ארוכות והאוסטרלים חזרו לקפוץ שוב...

**תקופת הפסטיבל הינה זמן טוב לטעום מהטפאסים הבאסקים המכונים פינצ'וס (pintxos).** הפינצ'וס הינן מנות קטנות ומעוצבות של מיטב האוכל הבאסקי. הברים הטובים נמצאים בסביבת הרחובות Estafeta ו-San Nicolás. להלן מדריך בזק להזמנת ואכילת פינצ'וס:

1 התחל את סיבוב הברים שלך מוקדם יחסית. כך תוכל להרוויח טריות ולהימנע מהדוחק  
2 בחר בפינצ'וס בר. השיטה המקובלת, בה מתמקדים בברים בהם מתרכזים המקומיים, לא תעבוד במהלך הפסטיבל, כיוון



טפאס בר מסורתי - סן סבסטיאן

האטלנטי. המסעדה ממוקמת על ההר מעל מפרץ ביסקאייה. הזמינו מקום הצופה לים והגיעו קודם לשקיעה. בעבור כ-150 יורו לאדם, קבלנו ארוחת טעימות מעולה. המנות התחרו אחת בשנייה במקוריות וביצירתיות, מבלי לאבד כהוא זה את טעמן. לדוגמא, מנת פואה גרה ועלים. על הצלחת מונחים מספר עלי סלט כאשר חלקם נראים באופן תמוה כעלי שלכת. עלים אלו אינם אלא פואה גרה מעוצב, ועליו מה שנראה כשבבי מלח והתגלה כסוג של ממתק פריך. מנה יפהפייה וטעימה. שף פדרו סוביחנה (Pedro

Subijana) יצא מהמטבח במהלך הערב, הסתובב בין האורחים וספג מחמאות. המהפכה הקולינרית הבאסקית לא פסחה על הפינצ'וס ברים בסן סבסטיאן. גל חדש של שפים החל להתייחס אליהם כאל מצע ליישום המטבח העילי במיניאטורות. שני רחובות יהוו את הציר המרכזי של ביקורכם בפינצ'וס בר של הגל החדש בסן סבסטיאן: calle 31 de Agosto ו-Fermin Calbeton. סיור מודרך, על ידי מקומי, הינו אופציה מצויינת לגלות יותר מתרבות האוכל המעניינת הזו.

סן סבסטיאן היא עיר יפה, בעלת חוף ים מרהיב. אל תהססו לבלות בה מספר ימים, בהם תתגלגלו מפינצ'וס בר אחד לשני, ובין חוף אחד לאחר. במידה ותתחילו להשתעמם, תמיד תוכלו לקפוץ לבילבאו, העיר השכנה, שם אפשר לבלות יום נפלא במוזיאון גוגנהיים המרהיב. אגב, יש בה כמה פינצ'וס ברים נפלאים! אבל זה כבר סיפור נפרד... ●

jginossar@gmail.com

jginossar@gmail.com

## כתובות:

### פמפלונה

מלון נחמד במרכז העיר, מרחק הליכה קצר ממרוץ השוורים - Hotel Maisonnave  
[/http://www.hotelmaisonnaves.com/index.php/en](http://www.hotelmaisonnaves.com/index.php/en)

לצפייה במקטע מסרטו של בילי קריסטל city slickers (תעצרו את העיר, אני רוצה לרדת!)  
<https://www.youtube.com/watch?v=9QDLVT4ots4>

סיורי אוכל, כולל שכירת מרפסת למירוץ השוורים - Pamplona Food - <http://www.pamplonafood.com>  
מסעדת רודרו, כוכב במישלן - <http://www.restauranterodero.com/indexen.html>  
מסעדת אירופה, כוכב במישלן - <http://www.hreuropa.com/restaurante>

### סן סבסטיאן

סיורי פינצ'וס ברים - <http://www.sansebastianwalkingtours.com>  
מלון בוטיק מצויין - [/http://www.villasoro.com](http://www.villasoro.com)

מסעדת אקלאר, 3 כוכבי מישלן - [http://www.akelarre.net/public\\_home/ctrl\\_home.php?lang=en](http://www.akelarre.net/public_home/ctrl_home.php?lang=en)  
מסעדת ארזאק, 3 כוכבי מישלן - <http://www.arzak.info/index.html>