

h7k
herri
kolore

herri kolore

UN SUPPLÉMENT DU
JOURNAL DU PAYS BASQUE

EDITE PAR BAIGURA COMMUNICATION SARL
ZA MARTINZAHARENIA 64122 URRUÑA-URRUGNE
TEL : 0[033]559460250

REDACTRICE EN CHEF : GOIZEDER TABERNA
Supplément écrit par Joana IRIGARAI
Publicité : PAUSU MEDIA

Vendredi 19 décembre 2008

au cœur
du pays basque

SOMMAIRE

Le solstice d'hiver
avec Santo Tomas

Page II et III

Pour les amateurs
de bonne chair

Pages IV et V

Nola eta zergatik
ospatzen dute ?

Page VI et VII

Lapurdi sera
de la partie

Page VIII

Publicité

le journal 
du Pays Basque
Euskal Herriko Kazeta

l'information indépendante
informazio librea

SANTO TOMAS

OU LE JOUR LE PLUS COURT : UNE HISTOIRE DE BON SENS

Le jour du solstice d'hiver, quatre jours seulement avant Eguberri, la tradition de Santo Tomas se perpétue aujourd'hui encore pour les plaisirs des papilles, des yeux. Musique, txistor, étals de légumes et de miel, à Santo Tomas, il y en a pour tous les goûts et... pour tous les sens.

Dès aujourd'hui, alors qu'à partir de dimanche les jours vont commencer à rallonger, les Donostiar astiquent leurs abarka, repassent leurs jupons ou txamarra et époussetent leurs bérets afin de célébrer comme la tradition l'exige, Santo Tomas. À l'évocation de la journée, la gourmandise illumine les iris des connaisseurs et fait fondre les papilles en pensant à la txistorra. La saucisse pimentée de tous les désirs est en effet le produit phare de cette journée et se dégustera le plus simplement du monde, passée à la plancha et couchée sur un talo encore fumant.

À l'origine, la fête rassemblait les fermiers, "baserritar", venus s'acquitter de leur bail à leurs propriétaires terriens. Le jour marquait aussi la fin de certains fermages et les fa-

milles déménageaient alors, chargeant les charrettes de leurs biens.

Tous descendaient leurs meilleurs produits afin de les vendre sur la place de Donostia. Chacun pouvait s'y procurer les denrées qui leur faisaient défaut.

Depuis lors, les infrastructures s'étant développées, les fermiers ont racheté les exploitations. Ils n'ont cependant pas abandonné la tradition du 21 décembre. Ils continuent de revêtir les costumes d'antan et de participer à la foire aux produits agricoles et artisanaux.

Chèvres, ânes, pottok, porcs basques, sangliers et autres races rustiques paraderont eux aussi dans la capitale du Gipuzkoa entre les stands des producteurs de miel, de vin, de fromage, de pain, de pâtisseries ou de canards.

Cette foire populaire lie les saveurs, la musique et la bonne humeur. Cette dernière est l'élément clé de l'entrée de Santo Tomas dans le XXI^e siècle. Tant populaire qu'elle a déteint sur de nombreuses villes. Elle est aussi célébrée à Arrasate, Azpeitia, Irun, Hondarribia ou Olereta (Renteria) pour la province de Gipuzkoa mais aussi dans la province de Bizkaia, à Bilbo ou Lekeitio. Depuis deux ans, Ascain se fait le représentant labourdine de la fête.

"Sanmartina"

Dans la province labourdine, la tradition voulait que les métayers, "bordari" rencontrent leurs bailleurs pour la Saint-Martin, soit le 11 novembre. La date coïncidait parfois avec certaines fêtes de villages. Ainsi les

places de Biriadou et Ahetze devaient être sacrément animées. Dans les deux autres provinces du Pays Basque nord, c'est aussi la Saint-Martin qui marquait le déménagement des métayers que l'on nommait "etxezain" en Soule ou "etxetiar" en Basse-Navarre.

Le métayer est redevable envers les bailleurs de la moitié de sa production et il partage l'outillage et les frais avec lui. Seuls les produits du bois revenaient entièrement au fermier.

La coutume avait défini le 11 novembre pour faire ces transactions, mais la raison tient du bon sens. En cette période, les agriculteurs avaient déjà ramassé leurs récoltes et se préparaient pour les semences de l'année suivante.



Le porc grassouillet, mascotte de la Santo Tomas, est exposé à la Place de la Constitution de Donostia.

En Gipuzkoa et en Bizkaia, la date du 11 novembre avait été reportée au 21 décembre, de la Saint-Martin à la Saint Thomas.

Baserritar dans l'âme

Depuis lors, les places et les rues s'animent, des milliers de personnes revêtent leur costume de "baserritar" pour déambuler, un verre de txakoli ou de sagarno au gré des airs traditionnels de trikitixa.

Les enfants sont les rois de la fête, au départ, seuls ces derniers se paraient des costumes traditionnels. Depuis le début des années 90, les adultes se prêtent agréablement au jeu et réintègrent les parures vestimentaires dans leurs garde-robes en les actualisant au goût du jour. Notamment en ce qui concerne la panoplie coquette de ces dames. Les carreaux et les rayures remplacent les points et les fleurs des jupes. Les nœuds des fichus se diversifient et les couleurs oscillent entre les camaïeux de vert, beige, rose ou gris.

Afin de rester tout de même fidèle à la tradition, le groupe de travail Atondu (se vêtir) de l'association Ikerfolk a réuni quelques propositions dans le livre *Atondu, XXI. menderako proposamena*. Sans imposer des règles à suivre à la lettre, le manuel donne des éléments pour savoir comment se vêtir.

Arriver à bon porc

Mais que serait donc la journée de Santo Tomas sans la consécration du porc ? Un non-sens. Au cœur des festivités, à la Place de la Constitution à Donostia, le cochon donne à voir et à manger. Et heureux qui

gagne le tirage au sort et remporte les produits transformés de ces compères au destin moins chanceux que la mascotte de la Foire annuelle.

Généreux, le porc offre aux gourmands sa chair dont ceux-ci ont su tirer partie aux quatre coins de la planète. En Pays Basque, la viande de porc et parfois de veau mêlée au lard et aux aromates, compose la chair à txistorra, txitxiki pour les intimes.

La différence entre la txistorra et son cousin, le txorizo, réside dans le haché du porc, pour celui-ci plus gros, et dans le fait qu'on utilise exclusivement de la viande de porc. La saucisse pimentée de Santo Tomas se mange fraîche, laissée à sécher pendant huit à dix jours. Le txorizo, lui, se laisse déguster au bout de 25 jours.

En ce 21 décembre, de par les rues de Donostia, Irun, Errenteria ou Bilbo, qu'il fait bon fleurir la txistorra, qu'il fait doux se réchauffer les mains d'un talo fumant tel un soleil calorifique en divaguant de stand en stand et en s'essayant à un Fandango-Arin-Arin.

Un petit plaisir, sans conséquence, que chacun saura octroyer pour égayer la journée la plus courte - et donc la nuit la plus longue - du calendrier avant l'arrivée d'Olentzero dans les foyers.

Une fête chaleureuse dédiée à tous pour cette culture agricole qui a tendance à s'estomper dans une société industrielle de consommation. L'occasion pour les citadins, parfois nostalgique des temps passés de s'approvisionner en denrées fermières, chapons et autres volailles, fromages au lait cru, loin des emballages de cellophane et des caissettes en polystyrène.

CONCOURS DE CIRCONSTANCES



Le jour de la foire de Santo Tomas est l'occasion pour de nombreux producteurs de concourir. À partir de 10h00, débutera le 4^e concours de miel des environs de Donostia. Il se tiendra sous le chapiteau installé dans la rue San Juan, en face du Centro Canovas de La Brecha. Ils seront onze à concourir : Roman Fernandez Exposito originaire d'Andoian (3^e prix l'an passé), Agustin Ruiz Sanz, Aitor Basurto, Javier Rodriguez Conchouso, Juan Gaztelumendi Etxeberria, Manuel Diez Moran, Aitor Barandiaran Arrieta, Jose Miguel Aicega, Patxi Franco (lauréat des 120 euros en 2007), Haritz Insausti et Jose Agustin Zabala. De même, un prix consacra les fruits et légumes. Comme d'habitude, associations et groupes scolaires affronteront leurs épouvantails à Donostia. Côté txistorra, se tiendra le 13^e concours du Pays Basque. En 2007, les Gipuzkoar avaient détrôné les Nafartar et le podium avait été investi par Kepa Loidi d'Orio, Jose Benito Deba d'Ormaiztegi et Carlos Lecube d'Aia. Un prix spécial récompense le stand de txistor le mieux décoré. En 2007, ce dernier avait été remporté par le stand de Santa Teresa Ikastetxea. Au Xoko Ona d'Ascain, la tradition du concours avait été honorée par l'élection du meilleur pâté dit "etxeko".



ArgazkiPress

Le poteo des différentes villes et villages est animé par des groupes de trikilari.

DANS TOUS SES ÉTATS

Dans les rues du vieux Donostia, la célèbre impératrice de la charcuterie basque sera servie dans son plus simple appareil : grillée ou frite, allongée sur un bout de bain ou lovée dans un talo, la galette de maïs qui sied à ravir aux fêtes populaires. Il n'en reste pas moins que la txistorra peut être la muse des gastronomes. Voici donc un petit recueil non exhaustif de recettes, testé par la rédaction du JPB, à décliner pendant les fêtes pour surprendre et amuser les convives

AUMÔNIÈRES DE TXISTORRA

Ingrédients :

Pour les crêpes : 130 g de farine, 40 g de beurre, 3 œufs, 1/4 de litre de lait.

Pour la garniture : Txixiki, oignon, persil, ail, pignons de pin (facultatifs)

Un peu de sel et de beurre pour la cuisson



Préparation : Réaliser la pâte à crêpe en mélangeant les ingrédients. Chauffer une poêle à feu moyen avec une noisette de beurre. Verser la quantité suffisante de pâte pour recouvrir le fond de la poêle. Une fois un côté doré, retourner et répéter l'opération jusqu'à la fin de la pâte et réserver.

Dans une poêle, faire revenir un demi-oignon avec les txixiki, bien dégraisser et ajouter les pignons de pins, l'ail et le persil finement hachés. Déposer une cuillère de garniture au centre de chaque crêpe, ramener le contour qu'il s'agira de ficeler avec une tige de persil afin de lui donner la forme d'une petite bourse. Passer au four préchauffé à 150 degrés pendant quatre minutes et servir aussitôt.

TXITXIKI

Dans l'ensemble des recettes ci-dessous, il est question de txixiki. Le doux nom désigne la chair à txistorra avant qu'elle ne soit mise en saucisse. Il est possible de se la procurer telle quelle ou bien de vider tout simplement une txistorra.

PIMIENTOS DEL PIQUILLOS FARCIS DE TXISTORRA

Ingrédients : pimientos del piquillo et txixiki, un œuf et de la chapelure

Préparation : Farcir les piquillos de txixiki, passer dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faire frire dans une grande quantité d'huile.

Publicite

<p>TATTOO CHAMAN c/ San Marcial, 20 bajo IRUN Tel.: 0034.943.62.32.18 www.tattoochaman.com</p>	<p>QUEENS HIP-HOP / SPRAYS c/ Serapio Mujica, 26 bajo IRUN Tel.: 0034.943.61.13.21 www.myspace.com/queenstattoochaman</p>
--	---

Publicite

TXALUPA
Tapas originaux,
bar design,
ambiance nuit

Rue Fermin Calbeton n°3 • SAINT SEBASTIEN
0034 943 429 875

RESTAURANT - BAR

Découvrez ses secrets

Gipuzkoa côte
Profitez
en à **100%**

Information touristique:
www.gipuzkoaturismo.net

TURISMO GIPUZKOA
GIPUZKOA SI PETITE, SI GRANDE

SAINT-SÉBASTIEN
Tourisme

PAÏS BASQUE
avec plaisir

TARTINES DE TXISTORRA

Ingrédients : Txixiki, pain, beurre, miel

Préparation : Mélanger les txixiki avec un peu de beurre. Étaler la préparation sur des tranches de pain et arroser d'un filet de miel. Mettre au four à 200 degrés 1 à deux minutes.



POIREAUX FARCIS À LA TXISTORRA



Faire blanchir des poireaux bien charnus puis les sécher au papier absorbant. Couper des morceaux de 5 cm de long. Ôter grossièrement le centre du poireau et farcir avec un bout de txistorra (ou de txixiki si plus facile).

Faire une pâte à beignet avec de la farine, de la levure du sel et de la bière, paner les poireaux avec cette pâte onctueuse et frire dans une grande quantité d'huile.

Cette recette peut aussi être réalisée avec des feuilles de blettes.

CRÈME GLACÉE À LA TXISTORRA

La saveur particulière de cette recette se prête à être servie en entrée ou entre deux plats d'un repas festif.

Ingrédients : 1 litre de sirop, 750 g de fromage blanc, 100 g de fromage Philadelphia (pâte à tartiner type St Morêt), 200 g de txixiki.

Préparation : faire revenir les txixiki et dégraisser. Les mixer au maximum et mélanger dans une sorbetière avec le sirop et les fromages eux aussi mixés.

Sans sorbetière, mixer le tout puis glisser au congélateur

pendant plusieurs heures en prenant soin de remuer la crème régulièrement afin d'éviter que les cristaux ne se forment. Servir avec des mouillettes de pain grillé.



FLEUR D'ŒUF PARFUMÉE À LA TRUFFE ET À LA TXISTORRA

PAR JOSE MARIA ARZAK

Huiler une feuille de plastique alimentaire. La placer dans un petit bol rond. Casser un œuf à l'intérieur.

Y ajouter 6 gouttes d'huile de truffe et 3 gouttes de graisse d'oie et un peu de sel. Nouer le sac. Réserver au froid une douzaine d'heures.

Préparer la mousse de dattes à la txistorra : mixer un mélange de 120 g de dattes, 150 g de txistorra, 100 g d'eau, 1 g de gingembre en poudre. Tamiser et chauffer légèrement au moment de servir.

Préparer la "migas" : faire dorer à la poêle un mélange de 60 g de txistorra émiettée, 5 g de bacon coupé en petits dés et une 1/2 gousse d'ail pilée, 300 g de mie de pain. Ajouter 100 g de jus de truffe et de 100 g d'eau. Chauffer doucement pendant au moins 1/2 heure jusqu'à ce que le mélange soit sec.

Préparer la poêlée de truffe : mélanger juste au moment de servir 10 g de truffe fraîche hachée, 3 gouttes d'huile de truffe blanche et de 16 gouttes d'huile d'olive. Décorer avec.

Préparer une vinaigrette avec 50 g de raisins blancs et 50 g de raisins noirs découpés en petits cubes, 100 g d'huile d'olive, 30 g de vinaigre de riz, une pincée de persil haché, une pincée de gingembre en poudre, sel et poivre.

Au moment de servir, faire cuire l'œuf dans de l'eau bouillante pendant 4 mn. Le déposer sur une assiette. Disposer un cordon de migas de pain, un cordon de mousse de dattes à la txistorra. Disposer une cuillère garnie de brunoise de truffe. Déposer un peu de vinaigrette au centre de l'œuf. Décorer avec un peu de persil hâché.

AIOLI À LA TXISTORRA

Ingrédients : 20 cm de txistorra de Sakana, 1 œuf, un verre d'huile, une gousse d'ail, sel.

Préparation : faire revenir les txixiki, mettre dans un mixeur avec l'ail, l'huile et l'œuf. Saler à votre goût. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème fine et consistante. Tartiner la crème sur une tranche de pain grillée et ajouter un bout de txistorra poêlée.

Publicité

Ikatz kalea 14
Tinoa : 943-422263
Alde Zaharra
DONOSTIA

**HERRIA
TABERNA**

Bokatak - Plater konbinatuak - Razioak
Abertzaleen txokoa

Euskal Presoak Etxera !!

Publicité

Restaurant Txondorra
Tapas chauds

7 rue Fermin Calbeton
DONOSTIA - SAINT SEBASTIEN
Tel: 00 34 943 420 782
txondorrajat@hotmail.com

Urgull
j a t e t x e a

C/ Euskal Herria 8 bajo, 20003 Donostia - Tfno : 0034.943.42.31.85 / 0034.650.95.38.16

OHITURA ZAHARREI SEGIDA EMANEZ, SANTO TOMAS OSPATZEN DUTE: NOLA, ZERGATIK?

Baserritarren usadioak eta neguko solstizioak bat egingo dute igande honetan, Euskal Herriko hainbat txokotan. “Zergatik du garantsia egun horiek?” hori galdetu diogu hainbat herritarri. Adin guztiek dute bestarako lekua. Lagun artean egon, baserritarren azokan barzki eta abereak ikusi, ongi jan eta edan, eta gazteenak parranda.

MARTIN ANSO IDAZLARI

« *Santo Tomaseko feriya... txorixua eta ogiya* »

Euskal Herriko beste leku askotan bezala, Donostialdeko baserritar edo laborari gehienak ez ziren lurjabeak, maizterrak baizik. Hots, nagusiei errenta edo alokairua ordaindu behar zieten. Nagusi eta maizterren arteko harremanak, zenbait testutan idealizatu badira ere, funtsean menpekotsun harremanak ziren, eta hori ondorioztatzeko ez da oso zorrotza izan behar.

Bertso zahar batzuetan ere argi eta garbi geratzen da. Txirritarenetan, adibidez, nagusiak baserria saldu behar du, bertan berrogeita hamar urtez bizilekua ez ezik bizibidea ere izan duen familia gupidagabe kanporatuz. Maizterrak hamabi seme-alaben aita dela gogorazi eta, arren, zer egin behar duen ondo pentsatzeko eskatzen dio, baina... “*Au aditu ta beste aldera / bueltatu zan nagusiya / esanaz: Nik zer kulpa dadukat / zuk ume asko aziya. / Ez dezu asko estimatzen nik/ egin dizutan graziya*”.

Bilintxen bertso sorta batean, berriz, menpekotasun harreman horien beste alde bat agertzen zaigu: Juana Bixenta neska gaztea nagusirengana joan da, errenta garaiz ezingo dutela ordaindu gaztigatzera; nagusiak ados dagoela erantzuten dio, baina honakoa gehituz: “*Etzaitz jua / portatu zaitz nik nai moduan / geratu zaitz gaur nire onduan. // Gañera berriz, Juana Bixenta, / utziko dizuet etxeko errenta. Kito zor didazuten guztiya / kunplitzen badidazu kutziya*”.

Eta honek guztiak ba al du zerikusirik Santo Tomas Egunaekin? Baietz uste dut, baina... ikus dezagun.

Donostialdeko baserritarrek urteko errenta Santo Tomas Egunean ordaintzen zuten edo, hobeto esan, ordaindu dute, usadio horrek orain dela gutxi arte iraun baitu. Santo Tomas Egunean, familia osoa dotore jantzi eta Donostiara zihoan, nagusiaren etxera. Errenta ordaindu eta, opari gisa, kapoi pare bat eraman ohi zioten. Trukean, nagusiak bazkari bat eskaintzen zien.

Normalean baserri bat baino gehiago zituenez gero, bazkari haietan hainbat familia baserritar biltzen ziren, giro onean. Bazkalostean, berriz, nagusiaren andreak maizter emakumezko txokolate pixka bat edo bakailu puska bat ematen zien opari. Zoragarria, ezta? Bai... baldin eta nagusi eta maizterren arteko harremanak menpekotasunezkoa zirela kontuan hartzen ez badugu. Ikusten, nola arestian aipatu dudan guztiak bazuen zerikusirik Santo Tomasekin? Banengoen ni, ba.

Kontua da Santo Tomas Egunean Donostia baserritarrez betetzen zela eta, hori aprobetxatuz, Plaza Berriaren Eguberri bezperako feria egiten zela. Hor denetatik saltzen zen... baserriko produktuak, Arrasateko aizkorak eta segak, militarrentzako uhalak (ez da ahantzi behar Donostia plaza militarra zela), Soraluzeko eskopetak, Gaztelako mantak, bertso-paperak... baita begizkoa eta beste gaitz batzuk saihesteko kuttun sorginduak ere.

Plazako sarreretan, berriz, txorizo edo txistorra - saltzaileak jarri ohi ziren. Txorizo-muturra ogi “frantses” batean bilduta ematen zuten. Kontuan izan behar da garai hartako baserritarrek eta, oro har, jende xeheak arto-irinaz egindako

ogia edo taloak jan ohi zituztela, eta gari-irinaz (ogi-irinaz) egindako ogia jaten bazuten ere, ez zen ogi “frantsesa”, askoz ogi latzagoa baizik. Beraz, Santo Tomaseko txorizo haiek litxarrerria, gutizia edo kapritxozko mokaduak ziren. Denboraren poderioz, festa haren ikur bihurtu ziren. Horren lekuko da esaera zaharra: “*Santo Tomaseko feriya, txorixua ta ogiya*”.

Urteak pasatu dira. Baserriak desagertzen joan dira. 1862an, Donostian bakarrik 722 ziren; gaur

egun, 200 inguru baino ez, eta horietatik asko eta asko ez dira jada nekazaritzarako edo abeltzaintzarako erabiltzen.

Baina donostiarrek asmatu dute Santo Tomas Eguna garai berrietara moldatzen, eta feriak, behintzat, Eguberri atarian, bizi-bizirik dirau. Niri galdetzen badidazue zein dudan festarik maiteena, honakoa erantzungo dizuet: maite-maiteena, San Sebastian Egunekoa, eta bigarren maiteena, berriz, Santo Tomaseko feria... txorixua eta ogia.



Txorizo-muturra ogi “frantses” batean.



ArgazkiPress

Denak jantziz bestarako.

AGEDA JAUREGI DONOSTIARRA

« Nik 42 urte ditut eta betidanik ospatu izan dut »

Santo Tomasek Eguberrietako hasiera markatzen du. Ez bada-
go oso argi ere, badirudi, Do-
nostian bizi ziren baserrietako jabeek
egun hori finkatu zuten, behar bada,
neguaren hasiera zelako bere baserri-
riak alokatuak zituzten nekazari-
zergak kobratzeko. Azken hauek ba-
serrietatik joaten ziren Donostira, ho-
ri ordaintzera eta bide batez baserriko
produktuak eramaten zituzten han
beste baserriarrek in trukea egiteko
eta negua pasatzeko etxera gauzak
eramateko.

Nik 42 urte ditut eta betidanik o-
patu izan dut. Txikia nintzanean nire
familiarrekin joaten nintzen Konstitu-
zio plazara txerria ikustera eta gero
txistorra jatera. Ondoren lagunekin
eta orain nire alabarekin. Ni txikia
nintzanean egun horretan umeak ba-
karrik jaten ziren baserriarrez. Ge-
rora (behar bada orain dela 20 bat ur-
te) zabaldu zen nagusiak ere jatzeko
ohitura.

Lanean nagoenetik eguerdira arte

lan egiten dut. Gero parte zaharrera
joaten gara familia eta lagunak eta
bertan txistorra pintxo batzuk edo
ogitartekoa jaten dugu, buelta bat
ematen dugu, txerria ikustera hurbilt-
zen gara, eta azken urteetan festa par-
te zaharretik beste auzoetara zabaldu
denez,

Gipuzkoako plazaren inguruan jart-
zen diren artisautza dendak ikustera
joaten gara. San Telmo plazara mugitu
dute animalien erakusketa eta jen-
detzak uzten badigu, hara ere joaten
gara.

Donostiako gazteentzako parranda
egiteko lehenengo aukera izaten da.

Eskola amaierako bidaia egin ahal
izateko, 14 urteekin gutxigora behera,
Santo Tomas egunean txistorra ogitar-
tekoak eta ardoa saltzeko postua jart-
zen da. Guk ere horrela egin genuen
eta txistorra frijitzen genuen bitartean
eta hotza egiten zuenez, ardoa eskura
edukita... ba, azkenean, gure gelako
gehienak egunaren amaieran pixka
bat kontentu itzuli ginen etxera...

LIERNI ELORZA SEGURAR, AZKAINEN BIZI

« Besta giro bikaina izan ohi da »

Burura datorkidan besta han-
diena Donostiakoa da, baina
ez bakarra. Herriz herri ere
txistorra jateko ohitura egun horretan
oso zabaldua dago Gipuzkoako
goierrin bederen bai.

Baserritarrek, maizterrek edo bor-
dariak egun horretan eman ohi omen
zioten bere urteko zerga edo ordaina
nagusiari, etxetik irtetzeko aitzaki
horretan besta egiteko baliatzen zu-
tela esan ohi da.

Egun hau modu batera edo bestera

beti sentitu izan dut, txirtor mutur
bat janez besterik ez bada edo baita
txistor frejituak ogitartean salduz,
ikasketa bidairako dirua ateratzeko,
edo besterik gabe bestara joan da.

Santo Tomas ospatzeko bestara
espres Donostiara joan izan naiz, ez
askotan hala ere, jende anitz izaten
baita.

Besta ederra egin izan dut Arrasa-
ten Santamasak ospatzen. Hau Santo
Tomas biharamonean izaten da eta
festa giro bikaina izan ohi da.



ArgazkiPress

Santo Tomas, bai... Olentzero ez da urrun.

GIPUZKUN BAGERA, BIZKAIAN BAGARA, BAITA ERE LAPURDIN...

Un vent du sud soufflera ce week-end le doux fumet de la txistorra sur la côte d'Iparralde où les Lapurtar souhaitent eux aussi profiter de cette fête conviviale et chaleureuse qu'est la Santo Tomas. À l'orée des festivités hivernales, l'envie de partager, sans prétention, sera le maître mot de la fête de la txistorra à la sauce labourdine

La province voisine du Gipuzkoa entend bien défendre elle aussi la tradition de Santo Tomas dont la convivialité et la popularité a déteint sur la province des corsaires.

A partir d'aujourd'hui vendredi et jusqu'à dimanche soir, les Lapurtar vont se retrouver pour discuter le bout de gras et la txistorra dans l'ambiance de l'hiver. "Nous organisons la soirée Santo Tomas pour participer à notre manière à la tradition de Gipuzkoa qui voulait que les paysans paient à cette date leur loyer aux propriétaires terriens et en profitaient pour descendre les meilleurs produits de leurs fermes" raconte Gorka Taberna, gérant du bar restaurant Xoko Ona à Ascain

où se retrouveront les baserritar joliment vêtus ce soir vendredi à partir de 20h00.

Et de rajouter "on essaie de perpétuer la tradition en offrant des petits friands à la txistorra, du boudin mais aussi une flopée de pintxo aux participants. Ce qui ne sera pas pour déplaire au nouveau cuisinier, originaire de Gipuzkoa, qui s'attèlera à la confection des bouchées de bonheur. Histoire d'arroser le tout, nous proposerons du cidre nouveau de la sagarnotegi Txopinondo, à mi-chemin entre le sagarno et le jus de pomme. Cela s'appelle le Barrikota". C'est la deuxième année que Xoko Ona organise la soirée Santo Tomas Gaua. En 2007, un concours de pâté "etxeko" avait été organisé

et les hôtes avaient répondu nombreux à l'invitation.

A Berttoli, dimanche, sur les coups de 18h00, les Urruñar entendent eux aussi offrir un moment chaleureux aux gens du coin.

"Au départ, on pensait fêter Santo Tomas entre nous, puis on s'est dit que l'on pouvait inviter les habitants d'Hendaye à Saint-Jean-de-Luz en passant par Ascain à se joindre à nous. Cette année le 21 décembre tombe un dimanche, ce sera l'occasion de manger un bout de txistor" rapporte Haizpea Abrizketa qui s'est chargée de commander en Gipuzkoa plusieurs kilos de txistor et plusieurs bouteilles de sagarno et de bon vin. "La tradition vient de Gipuzkoa, alors nous avons choisi la qualité".

Mais aussi la quantité, pas moins de 11 kilos de txistor prévus pour une trentaine de personnes. Généreuse, elle se demande si elle ne va pas revoir ses stocks à la hausse et philosophe, elle se fie à l'adage populaire "mieux vaut qu'il y en ait trop que pas assez".

Pour se réchauffer le cœur et l'esprit

Pour l'un comme pour l'autre des communes encore un tant soit peu rurales de la côte, la Santo Tomas sera l'occasion de chauffer les convives. A Urrugne, organisé dans le cadre du mois culturel en soutien aux prisonniers politiques, le rendez-vous de dimanche sera le prologue au Bertso Saio prévu le 28 décembre. A Ascain, on répètera pour demain "Eguberriko kantak" les chants dédiés à la période de Noël en Pays Basque et son chef de chur de prédilection : Olentzero.

C'est donc soutenu par le groupe de chant Martintxo que les acolytes de la txistor se retrouveront à Ascain. Une fois par mois, voguant de bars en restaurants durant l'année les amateurs de chant revêtiront leurs habits traditionnels d'Eguberri pour célébrer la Santo Tomas. Pour sûr l'ambiance vaudra le détour et rien de tel qu'une répétition grandeur nature pour souhaiter la bienvenue à Olentzero qui descendra samedi ou une virée à Donostia dimanche. Tel sera le cas de la txaranga Kuxxutu qui animera les rues de la capitale du Gipuzkoa. "Peut-être nous rejoindront-ils à Berttoli pour la soirée" espère Haizpea "sinon nous avons prévu un pot-pourri de musiques euskaldun".

Alors, amis lapurtar, et plus si affinités, il est temps de sortir les txamarra du placard et de se visser le béret sur la tête, de repasser jupes et jupons et de ficeler les abarka qui ne résisteront pas à un fandango endiablé sur les bien-fondés de la tradition euskaldun d'aujourd'hui.

Il se murmure que des odeurs persistantes de txistorra pourraient envahir plusieurs autres bars de la province.



Le gérant et le cuisinier de Xoko Ona, l'assiette remplie de pintxo fort appétissants.