

La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas

Informe Extraordinario

Título: LA RELEVANCIA E IMPACTO SOCIAL DE LAS SOCIEDADES
GASTRONÓMICAS. INFORME EXTRAORDINARIO.

Edita: Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres
Portal de Castilla, 25. 01007 VITORIA-GASTEIZ
www.euskadi.net/defentsoria

Por parte de Consultoría externa:
Consultoría de Antropología Aplicada Farapi, S.L.

Por parte de la UPV/EHU:
Isabel Hernando Collazos

**Por parte de la Defensoría para
la Igualdad de Mujeres y Hombres:**
Maite Erro Jauregi
Pilar Sanz de Pablo

Fecha: Febrero de 2010
Nº de ejemplares: 250 ejemplares
Diseño gráfico: WHAT BA!
Depósito Legal: ----

La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas

Informe Extraordinario



Emakumeen eta Gizonen Berdintasunerako
Para la Igualdad de Mujeres y Hombres



DEFENTSORIA

La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas

Índice

PRESENTACIÓN	7
INTRODUCCIÓN	11
1. ESTUDIO ETNOGRÁFICO SOBRE LA RELEVANCIA E IMPACTO SOCIAL DE LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS	15
1.1 Marco Teórico	16
1.1.1 Espacio privado, espacio público	16
1.1.2 Sistema sexo-género	18
1.1.3 Socialización de género	19
1.1.4 Tradición, cultura y cambio	20
1.2 Metodología	22
1.2.1 Objeto de estudio de la antropología social	22
1.2.2 Objetivo general del estudio de sociedades gastronómicas	23
1.2.3 Selección de sociedades gastronómicas	23
1.2.4 Trabajo de campo	24
1.3 Resultados	28
1.3.1 Descripción de sociedades gastronómicas	28
1.3.2 Impacto social de las sociedades gastronómicas	42
1.3.3 Restricciones de acceso a las mujeres a las sociedades gastronómicas	81
2. MARCO JURÍDICO DE LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS, EL DERECHO DE ASOCIACIÓN Y SU LÍMITE: LA IGUALDAD DE TRATO	149
2.1 El Derecho de asociación y su límite: la igualdad de trato	150
2.2 El principio de igualdad de trato de mujeres y hombres y las sociedades gastronómicas	165
2.3 Las instituciones públicas y el cumplimiento del principio de igualdad de trato de mujeres y hombres por las sociedades gastronómicas	173
3. CONCLUSIONES Y PROPUESTAS	179
3.1 Conclusiones	180
3.2 Propuestas	187
BIBLIOGRAFÍA	193
ANEXOS	201



DEFENTSORIA



Presentación

La Relevancia e Impacto Social
de las Sociedades Gastronómicas



El presente Informe Extraordinario sobre *“La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas”* pretende profundizar en el conocimiento de las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi, para muchas personas signo de identidad de nuestra cultura, analizando su relevancia social y la perpetuación de mecanismos de exclusión de las mujeres.

Dos son los objetivos de este estudio: por una parte, analizar las consecuencias, motivos, significados y mecanismos de restricción de la participación de las mujeres en condiciones de pleno derecho en las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi. Su finalidad es disponer de conocimiento para desarrollar estrategias de avance en la igualdad de trato de mujeres y hombres en este contexto del tejido social y asociativo.

Por otra parte, analizar el marco jurídico de regulación de las sociedades gastronómicas en materia de igualdad de trato de mujeres y hombres y de no discriminación por razón de sexo. Partiendo de la premisa de que la igualdad de trato es un principio jurídico universal y su normativa de regulación afecta a todos los campos de la sociedad incluido el asociativo, y en concreto a las asociaciones gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi, se ha contrastado la particularidad de las sociedades gastronómicas restrictivas con diversos documentos reguladores y vigentes a nivel internacional, europeo, nacional, autonómico y local, para identificar eventuales vulneraciones de derechos de las mujeres.

La hipótesis central de partida es que estas sociedades ocupan un lugar relevante en nuestra sociedad y, dado su valor, la exclusión y/o limitación a la participación de las mujeres como socias de pleno derecho dificulta avanzar en la consecución real y efectiva de la igualdad de mujeres y hombres. A modo de un primer dato reseñable –y que resulta preocupante– es constatar que más de la mitad de las 324 sociedades gastronómicas que han facilitado ese dato (n=190, 58,6%) informan que no admiten a mujeres como socias de pleno derecho.

Así este informe expone que la limitación a que participen las mujeres no es anecdótica ni carente de consecuencias, en lo que se refiere a mantener el carácter masculino de un ámbito de gran valor social, cultural y comunitario, así como en mantener a las mujeres alejadas de redes interpersonales y actos de relevancia social y prestigio.

Los contenidos de este Informe Extraordinario se sustentan en el estudio etnográfico sobre la *“Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas”* elaborado por la Consultoría de Antropología Aplicada Farapi, S.L., y en el *“Análisis del Marco Jurídico Regulador de las Sociedades gastronómicas”* elaborado por la profesora Titular de Universidad, Isabel Hernando Collazos, Facultad de Derecho de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.



DEFENTSORIA



Introducción

El objetivo del Informe Extraordinario sobre *“La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas”* es profundizar en el conocimiento de la realidad de estas asociaciones en la Comunidad Autónoma de Euskadi, donde, más allá de la mera interacción entre un grupo de amigos, han adquirido relevancia y protagonismo social en la vida local, y que, en número importante, mantienen comportamientos restrictivos hacia la presencia y participación de las mujeres. La finalidad de ese conocimiento es definir adecuadas estrategias de actuación orientadas al cumplimiento del principio de igualdad de trato de mujeres y hombres en el sector privado, cometido encomendado a la Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

Para ello, se analizan las sociedades gastronómicas aportando un doble enfoque: por un lado, desde la perspectiva de la antropología social se describen sus características e impacto social y se analizan las relaciones de género, valores y creencias ante el proceso de transformación de las sociedades gastronómicas restrictivas a la presencia de las mujeres, en el marco de una sociedad que se presume igualitaria y, por otro, el marco jurídico vinculante de respeto al derecho fundamental a la igualdad de trato.

La información está organizada en los siguientes tres apartados:

El apartado 1, “Estudio etnográfico sobre la Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas”, incorpora tres epígrafes:

En el primero de ellos, epígrafe 1.1, se exponen los supuestos teóricos en los que se fundamenta el presente estudio. Esto es, contenidos relativos al espacio público vs espacio privado, los sistemas de sexo-género, la socialización de género, y cuestiones sobre tradición, cultura y cambio.

En el segundo epígrafe, 1.2 Metodología, se describe el objeto de estudio de la antropología social, el objetivo general establecido para el estudio de las sociedades gastronómicas desde la citada perspectiva, los criterios de selección del objeto de estudio y cuestiones relativas al trabajo de campo, haciendo referencia a las personas que han facilitado información a través de entrevistas individuales y grupales, así como otras fuentes utilizadas en la recogida de información (observación participante, trabajo documental, encuesta telefónica y estudio de caso).

Y los resultados del estudio etnográfico se exponen en el epígrafe 1.3. En él se encuentran contenidos que describen características de las sociedades gastronómicas (origen, evolución, participación de las mujeres, implicación en el entorno y funcionamiento); su impacto social en cuanto a la dinamización social, la identidad y redes de relaciones; y cuestiones relativas a las restricciones en el acceso de las mujeres a sociedades gastronómicas, abordando los mecanismos de exclusión, identidad masculina y evolución.

A su vez, en el apartado 2, “Marco Jurídico de las Sociedades Gastronómicas, el Derecho de Asociación y su Límite: la Igualdad de Trato”, se expone el análisis de la regulación en materia de

igualdad de trato de mujeres y hombres y no discriminación por razón de sexo que afecta a todos los campos de la sociedad, incluido el ámbito asociativo y en concreto a las asociaciones gastronómicas. Esta revisión se presenta en tres epígrafes:

En el apartado 2.1, El Derecho de asociación y su límite: la igualdad de trato, se abordan cuestiones relativas a dos derechos fundamentales, el derecho de asociación y el derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres.

A su vez, en el apartado 2.2, El principio de igualdad de trato de mujeres y hombres y las sociedades gastronómicas, se exponen cuestiones relativas a la observancia o incumplimiento por parte de las sociedades gastronómicas creadas al amparo del derecho de asociación, del derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres y su tratamiento por parte de los tribunales, en especial por el Tribunal Supremo.

Finalmente, en el apartado 2.3, Las instituciones públicas y el cumplimiento del principio de igualdad de trato de mujeres y hombres por parte de las sociedades gastronómicas, se enumera la conducta proactiva que las leyes exigen de las instituciones públicas con el fin de garantizar la igualdad de trato y erradicar situaciones discriminatorias hacia las mujeres.

Tanto las Conclusiones extraídas de lo expuesto en los apartados precedentes como las Propuestas o Estrategias de Actuación se enumeran en el apartado 3.

Este Informe Extraordinario concluye adjuntando los siguientes Anexos:

- Anexo I: Guión utilizado en las entrevistas en profundidad.
- Anexo II: Estudio de caso sobre una sociedad gastronómica emblemática y restrictiva: Gazte-lubide (Donostia-San Sebastián).



DEFENTSORIA



1. Estudio Etnográfico sobre la Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas

1.1 Marco teórico

El marco teórico de la antropología social permite comprender la interacción entre diferentes esferas de actuación (los espacios domésticos, públicos y privados) y entre diferentes tipos de relaciones sociales, principalmente las relaciones de género jerarquizadas -entre mujeres y hombres o entre hombres de diferentes características sociales- y entre diferentes órdenes de realidad y experiencia -las dimensiones sociales, simbólicas e individuales-. El análisis de género facilita la comprensión de cómo estas tres esferas interactúan para mantener una estructura social que garantiza y perpetúa el acceso al poder y al privilegio masculinizado en la sociedad actual.

A continuación se exponen los elementos constitutivos del marco teórico de partida en el estudio de *“La Relevancia e Impacto Social de las Sociedades Gastronómicas”*: espacio privado, espacio público; sistema sexo-género; socialización de género; y tradición, cultura y cambio.

1.1.1 Espacio privado, espacio público

En el siglo XX se producen reivindicaciones colectivas e individuales de las mujeres contra un modelo social, familiar y económico que limita su papel social al ámbito de lo privado y a la reproducción. Una vez alcanzadas ciertas posiciones en el mundo del trabajo, de la educación, del ocio y en el campo público, las mujeres exigen y, con algunas excepciones, logran participar en un plano de mayor igualdad en la vida social, festiva y de ocio. Una dinámica similar acontece en la Comunidad Autónoma de Euskadi y en las sociedades, cuadrillas, peñas u otros grupos que las organizan. A inicios del siglo XXI se continúa trabajando para superar barreras que impiden la participación equitativa de mujeres y hombres en ámbitos de la vida pública, sin embargo, quedan por resolver cuestiones relevantes a la segregación sexual en el espacio privado.

La teorización acerca de la división del espacio público y espacio privado expone cómo ésta es forjadora de la división sexual del trabajo y de la desigualdad de género. No obstante, en la actualidad, la dicotomización del espacio público-masculino y el espacio privado-femenino resulta una explicación teórica insuficiente, y ello se debe a la ambigüedad en la delimitación de ambos espacios, así como a una serie de significados simbólicos que determinan su uso por mujeres y hombres. Un ejemplo de esta realidad es el caso de las sociedades gastronómicas, que configuran un espacio privado de la vida extra-doméstica, pero cuya actividad tiene una proyección social que le otorga relevancia pública.

Otro cuestionamiento a la citada explicación acerca de la separación público-privado es que podría deducirse que el mero hecho de estar presente en un espacio público implica el protagonismo de las mujeres, si bien su presencia se limita en múltiples ocasiones a la observación o contemplación

de la actividad masculina, como en el caso de muchas manifestaciones deportivas o festivas. Es el caso de algunas sociedades gastronómicas donde las mujeres están ausentes de los actos o momentos más importantes y de su centralidad espacial y social. A ese respecto, Teresa del Valle recomienda detectar *“las presencias-ausencias de las mujeres”* para así *“conocer los mecanismos culturales que actúan en su situación de paso por el espacio público”* (1997:87).

La segregación de las esferas pública y privada sustenta la explicación de los roles de género, según la cual se atribuye un determinado rol social a una característica biológica de sexo, lo que, moldeado por las normas sociales, definen el comportamiento correcto -y estereotipado- de las mujeres y de los hombres en una determinada sociedad. Sin embargo, aun siendo efectivo en el campo político, ese razonamiento es insuficiente para explicar las relaciones de poder, violencia o desigualdad material, además de no abordar la complejidad resultante de la evaluación simbólica de la masculinidad o la feminidad (Connell, 1996:158; Gilmore, 1994:32).

La argumentación en contra de la ampliación de la participación de las mujeres en determinadas sociedades gastronómicas (esfera privada) se sustenta en que, tanto en lo social como en lo cotidiano, cada persona tiene un papel particular que le otorga un lugar y una función que no interfiere en absoluto en la calidad de su participación y que la diferencia no implica inferioridad o subordinación. Sin embargo, tal argumentación tendría que estar avalada por un valor equitativo de los roles masculino y femenino en la sociedad, lo que no es el caso.

El reparto tradicional de roles corresponde al orden asimétrico y jerarquizado de la sociedad y es reproducido por la naturalización de los papeles, esto es, que los hombres ocupen espacios vetados a las mujeres es aceptado como “normal” y “natural”, sustentado en el razonamiento que siempre ha sido así y es concordante con los papeles que a hombres y mujeres, en general, les han sido atribuidos. Precisamente por dicho planteamiento la teoría de los roles ha sido criticada, porque naturaliza el reparto de los papeles en la sociedad y justifica las desigualdades como un hecho natural, cuando en realidad corresponde a un constructo cultural (del Valle, 1997:36-38; Stolcke, 1993).

En el contexto objeto de estudio, se evidencia que la naturalización de los estereotipos sexuales cobra proporciones simbólicas, adquiere una aura de justicia y verdad, y fija las relaciones de género en un sistema inflexible, en el que la familia -con la figura de la matriarca a la cabeza- se presenta como una estructura estabilizadora que no necesita participar en los espacios masculinos, fundamentalmente porque dispone de su propio espacio y de su propio ámbito de poder. De esta perspectiva se desprende una visión de sociedad donde las mujeres son fuertes y autoritarias, responsables en la transmisión de valores tradicionales que mantienen el sistema establecido de la familia y defienden la heterosexualidad. El valor positivo atribuido a este sistema deriva del proceso de naturalización, en base al cual tanto el rol de la mujer -como reproductora y cuidadora- como el del hombre -como productor, protector y protagonista público- aparecen biológicamente determinados.

La aceptación, por parte de algunas mujeres, de la situación de privilegio de los hombres habría que explicarla en términos de la naturalización de la desigualdad mediante la transmisión de valores que basan la diferenciación social en hechos biológicos. Pierre Bourdieu (1985:65) explica así el mecanismo por el que las personas dominadas aceptan una posición de sumisión: *“Todo poder comporta una dimensión simbólica: debe obtener de los dominados una forma de adhesión que no reposa en la decisión deliberada de una conciencia esclarecida sino sobre la sumisión inmediata y prerreflexiva de los cuerpos sociales”*.

1.1.2 Sistema sexo-género

El concepto género responde a la conceptualización sociocultural de los comportamientos adecuados de machos y hembras (sexo, determinado biológicamente) en una sociedad determinada. Esto es, lo que convierte a las personas en femeninas y masculinas (género, determinado culturalmente). Esta conceptualización deriva de la capacidad reproductora del cuerpo humano. Es más, esta construcción, entendida como valores o cualidades, no tiene por qué ser universal, estar presente en todas las sociedades, ni dentro de una misma sociedad en distintos períodos históricos. En los siguientes términos lo define Carmen Díez (1999:152-153): *“Desde esta perspectiva, lo que se plantea es que nacer macho o hembra (diferencia biológica), suele llevar consigo hacer mujeres u hombres (diferencia social), que tendrán que comportarse de acuerdo a unos cánones de lo que es lo femenino y lo masculino. Qué cosa es la feminidad y la masculinidad variará de un contexto cultural a otro, así como de unas épocas a otras”*.

Asimismo, el género no es sólo una cuestión de mujeres o de hombres, sino también de las relaciones entre mujeres y hombres. *“Nunca entenderemos el comportamiento del colectivo femenino o del masculino si no los situamos en el mismo plano y observamos la articulación entre ambos en espacios socio-políticos y económicos concretos”* (Díez, 1999:153). Es importante resaltar que las relaciones de género son relaciones de poder y son estas relaciones -arbitradas por conceptos culturales y relaciones sociales- las que transforman las diferencias en desigualdades. Los sistemas de género coexisten en una relación dinámica con el orden social -“la realidad cotidiana” constituida por comportamientos y normas diarias- y un orden simbólico -compuesto por mitos, creencias, símbolos y valores- (Díez, 1996). Por tanto, no se trata de un proceso de diferenciación sino de jerarquización, fruto del acceso desigual a recursos materiales y simbólicos, sostenida por la compleja construcción y naturalización de la diferencia de género, y decisiva en el ejercicio del poder.

El género no es el único sistema de desigualdad que opera en la estructuración social, sino que se entrelaza con otras formas de jerarquización como la clase social, el origen, la etnia, el color de la

piel y la orientación sexual. A su vez, la estructura asimétrica de relaciones sociales se organiza en diferentes niveles (micro, medio y macro), en diferentes esferas (pertenecientes al mundo del trabajo, del poder y de las emociones, según la propuesta de Connell 1996), y se institucionaliza a través de organizaciones públicas y privadas, y en entes formales e informales□.

Las sociedades gastronómicas, objeto de este estudio, estarían situadas en el nivel medio, como el nexo entre el nivel micro -espacio doméstico-, el nivel intermedio del mundo asociativo y el nivel macro -poderes políticos e institucionales-. Entendido de esta manera, el género deja de ser una “cosa de mujeres” o un asunto de los roles ejercidos por los hombres y las mujeres, convirtiéndose en una potente herramienta de análisis para indagar el complejo sistema de relaciones en un contexto cultural determinado y en circunstancias históricas específicas. En estos términos lo expone Virginia Maquieira (1998:85): *“cuando hablamos de género como categoría nos referimos a una herramienta de análisis que permite ordenar datos de carácter simbólico y socioestructural que dan cuenta del modo en que se construyen histórica y socioculturalmente las diferencias entre hombres y mujeres y asimismo, los procesos por los cuales esas diferencias se convierten en relaciones de poder y desigualdad”*.

1.1.3 Socialización de género

Además de abordar el concepto género como sistema efectivo de organización social, es preciso considerar que este constructo está presente en todos los aspectos de la vida individual y colectiva, determina nuestras vidas personales e incide en la identidad femenina y masculina a través del proceso de socialización. La socialización es un proceso individual a la vez que colectivo, se desarrolla en lugares y momentos concretos, se desarrolla a lo largo de la vida y se ritualiza en el ámbito del ocio, de los festejos y de las celebraciones.

Se podría afirmar que en la CAE, al igual que en las sociedades occidentales en general, prevalece *“un sistema de género estructurado sobre la base de una masculinidad hegemónica”* (Díez, 1996). Esto es, en términos generales las mujeres están en una posición de desigualdad en relación a los hombres en nuestra sociedad y esa diferencia –resultado de un acceso desigual a los recursos materiales y al ejercicio de poder– está sostenida por la compleja construcción y naturalización de la diferencia de género. Se trata, por lo tanto, de discernir la manera en la que las personas son socializadas en el sistema de género, condicionado por un determinado modelo de masculinidad (Messner, 1992; Brod & Kauffman, 1994; Gilmore, 1994; Connell, 1995 y 2003). Distintos estudios sobre los procesos de construcción de la masculinidad refieren como elementos básicos la ruptura con el mundo doméstico, la transmisión de conocimientos y valores, considerados necesarios en el mundo masculino, la jerga masculina y la ritualización “iniciática” en los procesos de socialización.

A su vez, la construcción de la masculinidad es un eje estructural de los sistemas de género en múltiples ámbitos de la sociedad: en el ejercicio del poder político, militar o policial, en el sistema económico y jurídico, en el desarrollo científico y en la Iglesia. En ese sentido, en las sociedades gastronómicas destaca la figura del hombre como protagonista, cumpliendo con la noción de que *“el hombre viril es el que actúa en el centro del escenario”* (Gilmore, 1994:46). En la misma línea, Bourdieu (1985) señala que el protagonismo público se nutre de los cuidados proporcionados en el marco doméstico, que permiten a los hombres “salir a jugar”: *“el hábito o costumbre masculina sólo se construye y se realiza en relación al espacio reservado en el que se juegan, entre hombres, los juegos serios de la competición, juegos de hombres cuyo límite es la guerra. Estando excluidas de derecho o de hecho de estos juegos, las mujeres están arrinconadas a un rol de espectadoras o, como dice Virginia Woolf, de espejos aduladores, que reenvían al hombre la imagen de él mismo... Siendo enviadas al lado de lo privado, por tanto excluidas de todo lo que es del orden de lo público, de lo oficial, no pueden intervenir en tanto que sujetos, en primera persona, en los juegos en los que la masculinidad se afirma y se realiza”*.

1.1.4 Tradición, cultura y cambio

El sistema de género es asimétrico y construido en torno a un modelo de masculinidad hegemónica. Además, la estructura sociocultural que lo sustenta no es estable, se construye a través del conflicto, de las contradicciones, de las prácticas alternativas, etc. En el caso que nos concierne aquí, se trata de una práctica social ritualizada y avalada por un determinado concepto de tradición monolítica y de cultura esencialista que, con fuerza inmovilizadora, se erige en reacción a las propuestas de cambios en situaciones estructurales de desigualdad.

La comprensión de la relación entre prácticas culturales y sistemas de género depende de una conceptualización dinámica de la cultura y de la tradición. Los sistemas culturales están en constante negociación y redefinición, cambian según los rasgos que eligen las personas para construir su entorno sociocultural -incluido el universo de ideas, normas y valores relativos al género- e inmersas en las interrelaciones entre grupos. Desde esta perspectiva dinámica, la cultura no existe *a priori* de la acción social sino que se construye a través de diferentes procesos que reflejan y reafirman o cuestionan y sacuden la estructura social.

Un determinado concepto de la tradición, tradición aferrada a la historia para anclar la práctica social en un pasado estacionario y representativo de la cultura e identidad local, se erige como el argumento más contundente para defender el espacio exclusivo masculino. Este concepto de la tradición tiene diferentes vertientes: por un lado, el valor que acumula con el tiempo y; por otro, el modo de transmisión de generación en generación. La dimensión temporal se basa en la repetición y la continuidad en el tiempo, cobrando más importancia por el hecho de haber perdurado desde un

tiempo más o menos remoto. El aspecto de la transmisión es significativo no sólo porque engancha con la vertiente del tiempo, sino porque establece lazos con la comunidad de los ancestros y crea vínculos identitarios. En definitiva, da un sentido de coherencia y continuidad.

Esta interpretación se enfrenta a una visión expuesta por Eric Hobsbawm (2002), quien señala que, lejos de ser inamovibles, las tradiciones se inventan, manipulando la relación con el pasado para responder a situaciones nuevas en el presente. Las sociedades evolucionan y con ellas sus costumbres. La tradición no es una reliquia sino algo vivo; no tiene por qué estancarse en la mera repetición, dado que si se mantiene es precisamente porque evoluciona. Los mismos actores sociales, creadores de su propia cultura, deciden si una tradición sobrevive o se muere: se introducen novedades, surgen ideas innovadoras que permiten que lo auténtico viva y vibre con toda su frescura tanto en el siglo XXI como en el XVII. Esta forma de interpretar la tradición es acorde con una conceptualización dinámica de la cultura que *“se construye en interacción con los procesos históricos y económicos y que integra la identidad como un elemento que los actores sociales asumen, negocian y redefinen, seleccionando rasgos de diferenciación con otros grupos”* (Díez, 1999).

Si la tradición puede absorber multitud de cambios sin desvirtuarse ni perderse, debe existir algo más detrás de “la tradición” de excluir a las mujeres de ciertas manifestaciones culturales, explicación sustentada en otros factores, relacionada con el reparto de poder entre hombres y mujeres y la resistencia a perder privilegios masculinos. Hay una resistencia a un nivel más profundo que el simple rechazo a un cambio en una reunión social, a una actualización de una tradición antigua, una innovación de un ritual sagrado; indica una negativa a admitir modificaciones que alterarían el sistema de género establecido, a ceder poderes y prestigios asentados, a permitir una mayor igualdad entre mujeres y hombres.

Todo ello lleva a considerar que el comportamiento restrictivo de sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi encuentra explicaciones desde un enfoque de género, aun cuando se presente como una cuestión cultural. Su comprensión requiere la utilización de un marco explicativo más amplio de exclusión de las mujeres como población, en el cual se sitúa, y atribuirle el rigor que ello requiere, invalidando la tendencia a minusvalorar esta cuestión asociándolo exclusivamente al mundo festivo y de ocio.

Las sociedades gastronómicas, constituidas como espacio privado, mantienen sus reuniones sociales ritualizadas, institucionalizadas y encapsulan representaciones simbólicas de la realidad. En la comparación entre las sociedades gastronómicas tradicionales y los actos festivos “tradicionalmente” restrictivos a las mujeres -Alardes de Irún y Hondarribia (Gipuzkoa)- se constata que se produce la exclusión de las mujeres del centro simbólico ocupado y disfrutado por los hombres (Bullen & Díez, 2002:6). Son actos que cuestionan la realidad masculinizada en los espacios sociales y simbólicos vinculados al poder. En caso de no percibir la relevancia social de las sociedades, de afirmar el aspecto afectivo, de aislar la tradición de su contexto político y social, se justifica la

negación al cambio. Esta es la estrategia empleada por la posición relativista: utiliza la diferencia cultural como expresión legitimadora de las relaciones de poder y del acceso privilegiado de los hombres a las posiciones de control y prestigio. En palabras de Maquieira (1998:187): *“es precisamente en nombre de la cultura, es decir, el discurso sobre la suprema idea de preservar y salvar la especificidad cultural el que hoy se presenta como el más potente a nivel planetario como forma de desactivar los reclamos y demandas de las mujeres en el mundo en que vivimos”*.

1.2 Metodología

En este epígrafe se abordan contenidos relativos al análisis antropológico de sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi, describiendo el objeto de estudio de la antropología social, el objetivo establecido en el presente estudio, especificidades relacionadas con el trabajo de campo y con los instrumentos de recogida de información.

1.2.1 Objeto de estudio de la antropología social

La antropología social se centra, principalmente, en cuestiones relativas a la organización social, esto es, en las costumbres, organización política y económica, parentesco y estructura familiar, relaciones de género, socialización, valores, creencias, etc. Asimismo, analiza los significados, ambigüedades y contradicciones de la vida social y la lógica subyacente al comportamiento humano, para lo cual también tiene en cuenta el análisis de las dimensiones simbólicas.

Puesto que en la recogida de información utiliza, principalmente, la entrevista individual y grupal en profundidad y la observación participante, requiere que el equipo de investigación establezca relaciones directas y cercanas con el grupo estudiado. Las entrevistas permiten recoger el discurso de las personas y la observación sus acciones, de tal modo que se puede contrastar la palabra con la acción, identificar inconsistencias o contradicciones e identificar en la observación aspectos que no aparecen en el discurso. Son dos herramientas complementarias, entre otras razones, porque la observación permite un mejor entendimiento del discurso, una mayor familiarización con el entorno y el contexto.

Los datos cualitativos permiten integrar las voces de quienes componen el grupo objeto de estudio. La literalidad, en la metodología etnográfica, se hace imprescindible y tiene como finalidad ilustrar con las propias palabras de las y los informantes las diferentes situaciones. Se busca y se permite la libre expresión de las personas ante los contenidos de las entrevistas de carácter abierto. Este aspecto es fundamental puesto que de esta manera es posible que emerjan aspectos que no se habían contemplado en los planteamientos iniciales.

1.2.2 Objetivo general del estudio de sociedades gastronómicas

El principal objetivo del presente trabajo es desvelar y describir la relevancia e impacto social de las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi. Para ello se analizan parámetros de las sociedades gastronómicas relativos a la dinamización y protagonismo a nivel social y cultural; creación y perpetuación de redes de influencia y de poder en su seno; acceso a fuentes de prestigio; perpetuación de las relaciones de género jerarquizadas, en detrimento de las mujeres; y recreación de un determinado modelo de masculinidad, todo ello en el marco de las relaciones interpersonales de las sociedades gastronómicas y desde la perspectiva de género.

1.2.3 Selección de sociedades gastronómicas

En los criterios establecidos en la selección de las personas informantes clave se ha tenido en cuenta la diversidad de sociedades gastronómicas y su condición de personas socias o que tienen algún tipo de vinculación con las mismas, así como a personas expertas. A continuación se exponen los tres criterios utilizados en la selección de sociedades gastronómicas:

1) Nivel de exclusión/inclusión de mujeres en la sociedad. Se han seleccionado sociedades igualitarias -en las que las mujeres son socias de pleno derecho- y sociedades restrictivas -caracterizadas por no admitir a mujeres como socias de pleno derecho-.

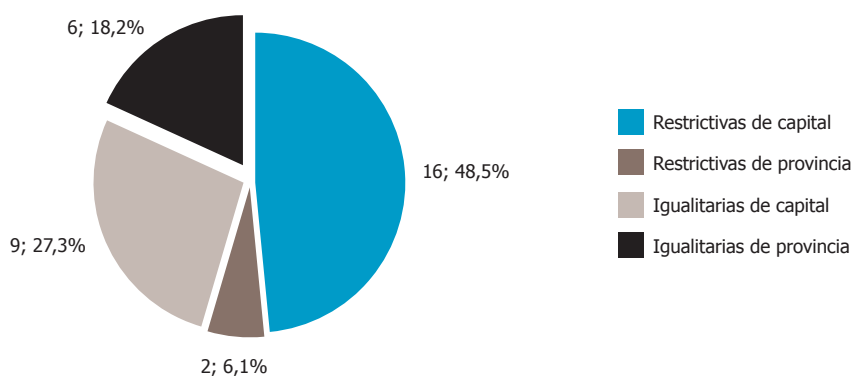
No obstante, en esta última tipología existen diferentes fórmulas de restricción del acceso a sus locales: aquellas sociedades que no admiten mujeres en ningún momento ni día del año; las que permiten la entrada a mujeres en diversas circunstancias, por ejemplo, tienen restringido el acceso exceptuando algunas horas y/o días del año o de la semana, se permite la entrada libre, exceptuando algunas horas y/o días del año o de la semana; y, finalmente, aquellas sociedades donde las mujeres tiene entrada libre exceptuando la zona de la cocina.

2) Tamaño de la población. Responden a sociedades gastronómicas ubicadas en capitales de provincia y también en la provincia.

3) Y naturaleza de la sociedad gastronómica. Se han tenido en cuenta a aquellas de naturaleza popular -sociedades de barrio, con cierta raigambre y/o implicación en la comunidad- y las que son de carácter más elitista -con filtros de acceso más selectos; generalmente coinciden con las más antiguas y restrictivas-.

A continuación se describen las sociedades gastronómicas a las que las personas entrevistadas son socias o tienen algún tipo de vinculación con ellas.

Figura 1, Descripción sociedades gastronómicas (n=33)



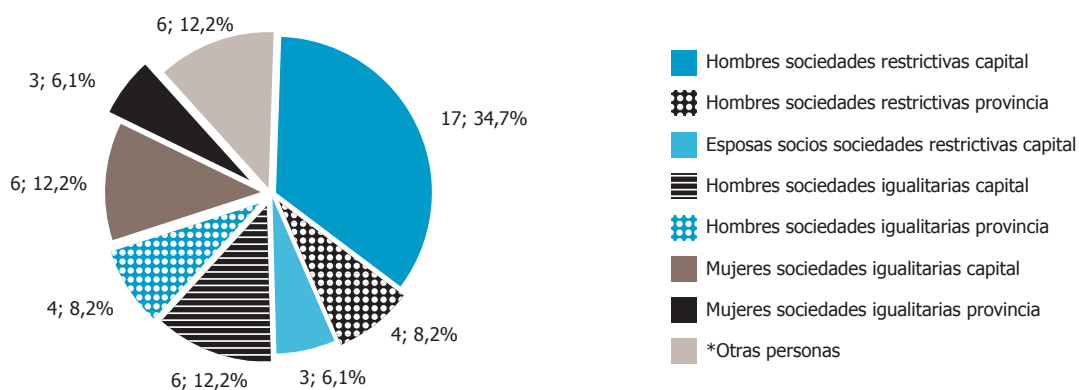
Las citadas sociedades se encuentran ubicadas en Donostia-San Sebastián, 24; en Tolosa, 4; Bilbao, 1; y en Hernani, Pasajes, Lasarte-Oria y Ataun, 1 sociedad respectivamente.

1.2.4 Trabajo de campo

Con el fin de recabar información sobre el objeto de estudio se han utilizado las siguientes herramientas: entrevistas individuales y grupales en profundidad a personas vinculadas, directa o indirectamente, a las sociedades gastronómicas seleccionadas así como a personas expertas, observación participante, trabajo documental, encuesta telefónica y estudio de caso.

Se han realizado 49 entrevistas en profundidad, 27 individuales y 22 grupales. En la figura 2 se expone información de las personas entrevistadas.

Figura 2, Personas informantes según tipología de sociedad y tamaño de población (n=49)



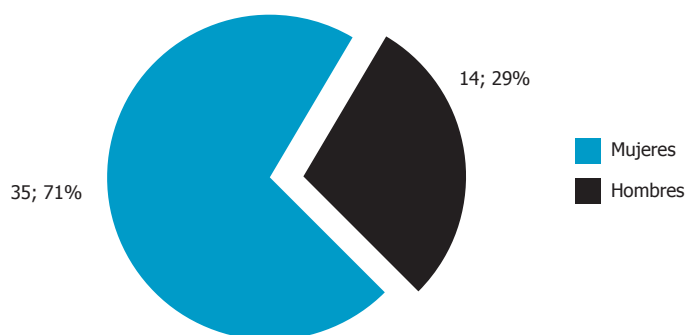
Estas 6 personas responden a diferentes perfiles: 2 en calidad de personas expertas con el fin de conocer su visión especializada sobre el tema aquí tratado e integrar sus puntos de vista en el análisis de los datos recogidos (Rafael Aguirre, autor de varios libros sobre sociedades gastronómicas y Teresa del Valle, catedrática emérita de Antropología Social de la UPV/EHU, experta en temas de género); 1 técnica y 1 técnico municipal así como 1 representante político de los municipios seleccionados donde se llevó a cabo la observación participante (Tolosa y Donostia-San Sebastián); y, finalmente, a 1 gran conocedor de la sociedad tolosarra (persona que aporta su visión de las sociedades gastronómicas de Tolosa y de su papel en este municipio).

Con el fin de garantizar el anonimato de las personas que han participado en este estudio, se ha evitado su identificación y también la de las sociedades a las que pertenecen. Las aportaciones de estas personas se identifican en el apartado 1.3, Resultados, de la siguiente manera: “socio o socio sociedad igualitaria” y “socio sociedad restrictiva”, diferenciando en ambos casos si la sociedad se ubica en una capital o en un municipio de provincia; “esposa de socio de sociedad restrictiva”, al ser sociedades ubicadas en Donostia-San Sebastián no se realiza diferenciación; “conocedor de la vida tolosarra”; las aportaciones de las personas expertas se identifican por su nombre; “representante político municipal, Donostia-San Sebastián”; y, finalmente, “técnico y técnica municipal, Tolosa”.

La diferenciación entre personas entrevistadas de sociedades de Donostia-San-Sebastián y de la provincia se debe a que existen aportaciones diferentes, fundamentalmente, en relación a la admisión de las mujeres en la sociedad gastronómica, siendo el discurso de los socios de las sociedades restrictivas donostiarras más tajante al respecto que el de los socios de sociedades de otros municipios. Asimismo, se distingue el club restrictivo bilbaíno por tratarse del único caso de club de tipo inglés con el que se contó para la muestra.

A continuación se expone la distribución de las personas que han participado en entrevistas individuales y grupales en función de la variable sexo.

Figura 3, Personas entrevistadas (n=49)



El guión de la entrevista individual, y con las modificaciones pertinentes para las entrevistas grupales, (ver anexo I), incluye temas relacionados con la visión general del papel que juegan las sociedades gastronómicas; su descripción (historia, actividades, tipos de socios, financiación y gestión, etc.); beneficios para sus socias y socios; redes de relación creadas en las sociedades; inclusión y/o exclusión de las mujeres; relación que mantienen las sociedades con las instituciones; relación entre sociedades; futuro de las sociedades gastronómicas con respecto a la participación de pleno derecho de las mujeres, etc.

En cuanto a la observación participante, su finalidad es proporcionar un contexto de interpretación a las entrevistas y, en este sentido, resultan fundamentales para familiarizarse con los marcos adecuados de interpretación, así como para contrastar los discursos recogidos en las entrevistas y lo observado en diferentes contextos. Es por ello que, a lo largo del informe, no se realizan análisis específicos de dichas sesiones de observación, sin embargo, han sido de gran utilidad para la interpretación de los datos e información recogidos en las entrevistas como en el trabajo documental.

Se han realizado 20 observaciones participantes en diferentes sociedades gastronómicas de municipios de los tres Territorios Históricos (Donostia-San Sebastián, Hernani, Pasajes San Pedro y Ataun en Gipuzkoa, Zaldondo en Álava y Bilbao), así como una observación en Tolosa (Gipuzkoa) con ocasión de la celebración de las fiestas de San Juan, uno de los acontecimientos más esperados por la población del municipio (junto con sus famosos carnavales). Los actos en los que se ha recabado información mediante la observación participante son:

- Sábado 21 de junio, día de concentración de cuadrillas y chupinazo. Actos de comida de cuadrillas, exposición de pintura organizada por la Sociedad Gastronómica Txinparta y campeonato de sidras organizado por la Sociedad Gastronómica Batasuna.
- Lunes 23 de junio. Cena previa a la hoguera de San Juan en la Sociedad Gastronómica Gure Txoko y en el encendido de la hoguera de San Juan.
- Martes 24 de junio. Concentración de escopeteros, el tentempié en la Sociedad Gastronómica Gure Kaiola (durante la Misa Mayor) y nueva concentración de escopeteros y escopeteras tras los oficios religiosos.

En relación al trabajo documental, se ha llevado a cabo búsqueda y consulta de bibliografía proveniente de diversas fuentes relativas a sociedades gastronómicas. A través de búsquedas específicas en internet se han analizado numerosas noticias publicadas en periódicos digitales y relacionados con actos o celebraciones protagonizados por sociedades gastronómicas, en su mayoría de

carácter restrictivo. También, se ha tenido acceso a páginas propias de sociedades gastronómicas que han permitido un acercamiento a los orígenes, objetivos y actividad desde las mismas, así como a algún que otro libro conmemorativo de estas entidades. Finalmente, se ha consultado el fondo bibliográfico y de reserva de la Biblioteca de Koldo Mitxelena Kulturunea (Donosita-San Sebastián), accediendo a diferentes volúmenes dedicados a estos temas o realizados incluso por encargo de las mismas (con motivo de su 50 aniversario, por ejemplo), así como a una gran variedad de artículos periodísticos y notas de prensa de las primeras épocas de auge de las sociedades gastronómicas (principios del siglo XX).

En la recogida de datos mediante encuesta telefónica se ha contactado con sociedades gastronómicas de los tres Territorios Históricos de la CAE. Esta información descriptiva sobre número de sociedades, número de personas socias, política en cuanto a la admisión de mujeres socias, año de fundación, etc., se llevó a cabo a lo largo de 5 meses y no ha estado exenta de múltiples y variados problemas.

Los principales motivos que han dificultado la encuesta telefónica se debe a que hay sociedades gastronómicas que carecen de teléfono, especialmente en las zonas rurales; al ser el registro de estas sociedades voluntario, muchas de ellas no se pueden identificar a través de los registros municipales o territoriales; las bases de datos disponibles en internet han resultado obsoletas y con un alto porcentaje de datos erróneos; en la mayoría de Ayuntamientos desconocen la existencia, funcionamiento o forma de contacto de las sociedades gastronómicas de su municipio; situaciones en las que los teléfonos disponibles no han servido para entrar en contacto con las sociedades a pesar de haber efectuado diversos intentos en diferentes franjas horarias y semanales, desconociéndose el motivo final del no-contacto (teléfono erróneo, que la sociedad no esté en funcionamiento, que haya coincidido que ninguna persona se encontrase en ese momento en el lugar, etc.); en muchos casos sólo se dispone del año de fundación y del número de socios por no haber podido contactar directamente con las sociedades, habiendo recabado estos datos a través de entes municipales, o búsquedas en internet, así como en la bibliografía consultada referente a este tema.

El citado cúmulo de dificultades explica que los contenidos descriptivos de sociedades gastronómicas se realice utilizando sumatorios diferentes y, en cada caso, refieren a tendencias.

Finalmente, se ha realizado un *estudio de caso* sobre la Sociedad Gastronómica Gaztelubide de Donosita-San Sebastián (anexo II) que, además de ser una de las más representativas y conocidas, está actualmente inmersa en la celebración de su 75 aniversario. Para ello, se contactó con su presidente al objeto de realizar una entrevista. Paralelamente, se llevó a cabo una recopilación de información histórica de la citada sociedad (Internet, Hemeroteca y Fondo de Reserva de la Biblioteca de Koldo Mitxelena Kulturunea).

1.3 Resultados

En este apartado se exponen los resultados del análisis antropológico de las sociedades gastronómicas ubicadas en la Comunidad Autónoma de Euskadi, organizados en tres epígrafes: en el primero, 1.3.1, se exponen datos relativos a la descripción general de las sociedades gastronómicas (origen, evolución, participación o exclusión de las mujeres, implicación con el entorno, funcionamiento y tipos de sociedades gastronómicas) y que por las dificultades encontradas, esta descripción se realiza en base a sumatorios diferentes y, en cada caso, refieren a tendencias; en el epígrafe 1.3.2 se analiza el impacto social de las sociedades gastronómicas, exponiendo su papel en la dinamización de la comunidad, identidad cultural y desarrollo de redes sociales; y, finalmente, el tercer epígrafe, 1.3.3, focaliza la atención en las restricciones de acceso a las mujeres en las sociedades gastronómicas, exponiendo los resultados referentes a los mecanismos de exclusión, la identidad masculina y la evolución al respecto que se observa en estas organizaciones.

1.3.1 Descripción de sociedades gastronómicas

A continuación se enumeran características de sociedades gastronómicas relativas a su origen, evolución, participación o exclusión de las mujeres, implicación con el entorno, funcionamiento y tipologías de las mismas.

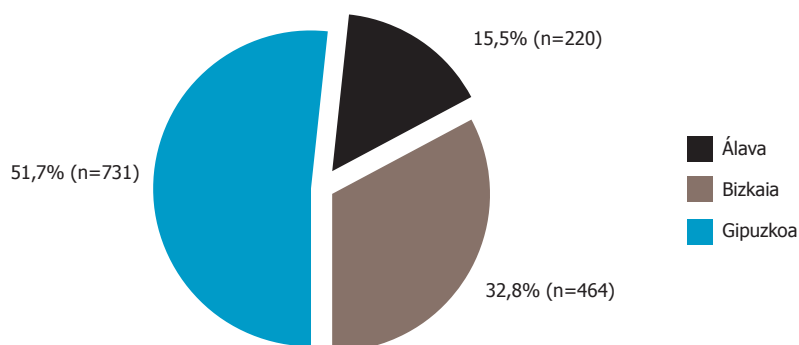
• Origen

Las publicaciones sostienen que las sociedades gastronómicas surgen en la segunda mitad del siglo XIX en San Sebastián, como espacio de ocio que ofrecía una alternativa a las sidrerías y tabernas de la época (*“Las Sociedades Populares: Donostia 1870-2005”*, Aguirre, 2006). La ciudad de San Sebastián pasa a finales del siglo XIX, tras la caída de sus muros, una época de esplendor económico y social que posibilita e incentiva el interés por el ocio de la población. Así, mientras la burguesía y el turismo se concentran en el Casino y en los numerosos cafés que surgen en la época, el ocio popular se aglutina en torno a las sidrerías y tabernas. Sin embargo, las restricciones municipales en cuanto a horarios motivaron, en cierta manera, el surgimiento de las denominadas sociedades populares.

Las sociedades gastronómicas se configuran como lugares de ocio donde, además de no existir la obligación a consumir, eran más económicas y no se encontraban sujetas a un horario, como era el caso de las sidrerías y tabernas. Estas condiciones siguen constituyendo, en la actualidad, uno de los beneficios básicos que ofrecen las sociedades gastronómicas.

Según datos publicados por Aguirre (2006), en la Comunidad Autónoma de Euskadi hay 1.415 sociedades gastronómicas y, como se expone en la figura 4, su implantación es diferente en cada uno de los tres Territorios Históricos.

Figura 4, Distribución de sociedades gastronómicas por Territorio Histórico (N=1.415)



Fuente: R. Aguirre, 2006

Es en el Territorio Histórico de Gipuzkoa donde se encuentran algo más de la mitad de las sociedades gastronómicas (51,7%). En Álava se evidencia una menor implantación (15,5%) y en Bizkaia se ubica una tercera parte (32,8%) del total de sociedades gastronómicas.

A continuación, sin entrar a profundizar en la historia y el origen de las sociedades gastronómicas, se exponen pinceladas sobre la relevancia social que han ido adquiriendo estas sociedades, así como de su consideración como elemento tradicional en la Comunidad Autónoma de Euskadi.

De la revisión bibliográfica llevada a cabo se desprende que la primera sociedad gastronómica fue la denominada "La Fraternal", fundada en 1843 con el objetivo central (recogido en sus estatutos) de disponer de un espacio para "comer y cantar". Esto es, se configura principalmente como un lugar para el ocio y el esparcimiento de sus miembros.

Algunas de las sociedades gastronómicas, que han perdurado hasta nuestros días, tienen su origen en la agrupación gremial de los trabajadores varones, como por ejemplo "La Unión Artesana", cuyo objetivo (recogido en acta fundacional) era "constituir una sociedad de artesanos,

cuyo fin sea la distracción y el recreo de los que a ella puedan pertenecer" (www.celso.net/txoko1/datossg1.htm) (visitada 29-12-08).

A pesar de su carácter gremial, las sociedades adquieren rápidamente una consideración de "igualitarias" o "democráticas", porque en ellas no se tiene en cuenta el estrato social de las personas y todos los socios tienen los mismos derechos y obligaciones: *"un tópico común a las Sociedades es su carácter democrático, en el sentido de que en ellas alternan cualquier tipo de personas sin distinción de clase social o profesión. En la Parte Vieja, y sobre todo en épocas pasadas, esto era bien cierto. Las Sociedades fundadas por la burguesía donostiarra junto al Muelle-Ollagorria, Euskal Bilerak, Ilunpe, Aitzaki, etc.- eran frecuentadas por un muestrario variadísimo de personajes: artesanos, pequeños comerciantes, arrantzales, trabajadores del puerto, abogados o médicos. Lógicamente, la práctica agrupaba a los socios, en las mesas, por afinidades y cuadrillas. Aun así, el fenómeno de la 'Sociedad Popular' contribuyó de forma decisiva a la democratización de la sociedad donostiarra difuminando las barreras de clase"* (<http://www.sociedadesgastronomicas.com/>) (visitada 29-12-08). En términos similares describe estas características un participante:

Si ha habido una característica de las sociedades, sobre todo de las más antiguas, sobre todo en la Parte Vieja, [es] la diversidad social que había en las sociedades (socio sociedad igualitaria, Donostia).

En sus inicios, las actividades de recreo estaban limitadas a los propios socios varones, si bien pronto comenzaron a abrirse al exterior debido a la ausencia de este tipo de actividades dirigidas a la población. Así fueron haciéndose sitio en la vida social de Donostia-San Sebastián y, en la actualidad, mantienen vivo el espíritu inicial de lugar de ocio y relaciones igualitarias entre sus miembros. Aunque su orientación hacia la comunidad ya no es un rasgo generalizable, muchas de estas sociedades gastronómicas siguen jugando un papel importante en la actividad festiva local.

En el Territorio Histórico de Bizkaia el origen de las sociedades gastronómicas es marcadamente diferente debido a su mayor similitud con los clubes ingleses (Llona, 1989). Principalmente porque sus asociados pertenecían a la burguesía y esta clase social tenía poco que ver con las sociedades populares donostiarras. Paulatinamente, las citadas sociedades han ido perdiendo los visos anglófilos de sus inicios y asemejándose a las dinámicas y costumbres de las sociedades gastronómicas guipuzcoanas. Actualmente, su funcionamiento, conflictos y dificultades son similares al resto de las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi.

En cuanto al origen de las sociedades gastronómicas del Territorio Histórico de Álava, son más recientes y responden a otras peculiaridades. La primera sociedad gastronómica se establece en el año 1934 y denominada “La Globa”. En términos generales, se aprecia que las sociedades gastronómicas de Vitoria-Gasteiz se asimilan al modelo guipuzcoano y, sin embargo, las ubicadas en la provincia -marcadamente rural y dispersa- no responden a esta característica. Todas ellas desempeñan un papel fundamental en la cohesión social de su municipio y son el centro de actividades de ocio y recreativas. En lo relativo a su proceso de expansión, es en la década de 1970 cuando proliferan las sociedades gastronómicas y han tenido una estrecha relación con las cuadrillas de blusas (Idroquilis, 1994). En muchos pueblos y cuadrillas de Álava, las sociedades gastronómicas son el único centro de ocio del lugar y responden a una función más propia de un recurso comunitario. Normalmente el local no es propiedad de las personas asociadas, sino de un organismo municipal y está abierto a toda la población del entorno. Serían los denominados “centros sociales” de las mancomunidades, en los que la población tiene un lugar de encuentro y en los que se pueden llevar a cabo comidas para sus amistades y familia.

En cuanto al año de creación, de la información recabada en la encuesta telefónica -y expuesta en la figura 5- es reseñable que la época más prolífera en la creación de sociedades gastronómicas es el último tercio del siglo XX, época en la que fundan el 46% (n=204) de las sociedades gastronómicas encuestadas.

Figura 5, Año de creación de sociedades gastronómicas y Territorio Histórico

Año de creación	Álava (n=99)		Bizkaia (n=107)		Gipuzkoa (n=237)		Total (n=443)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
A partir de 1998	8	8,1	14	13,1	11	6,6	33	7,4
Entre 1975-1998	61	61,6	58	54,2	85	35,9	204	46,0
Entre 1939-1974	29	29,3	34	31,8	92	38,8	155	35,0
Antes de 1939	1	1,0	1	0,9	49	20,7	51	11,5

Fuente: encuesta telefónica, 2008

• **Evolución**

En cuanto a la relación entre la existencia de sociedades gastronómicas y tamaño de la población, es en las poblaciones menores de 20.000 habitantes (“población pequeña”) donde se ubican más de la mitad de las sociedades gastronómicas (55%). Ello puede ser debido a la necesidad de crear lugares de ocio y esparcimiento en municipios pequeños donde, generalmente, existe mayor carencia de recursos para dicha finalidad.

Figura 6, Sociedades gastronómicas, tamaño de población y Territorio Histórico

Tipo de población	Álava (n=220)		Bizkaia (n=464)		Gipuzkoa (n=731)		Total (n=1.415)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Capital	104	47,3	117	25,2	120	16,4	341	24,1
Población media	16	7,3	114	24,6	165	22,6	295	20,8
Población pequeña	100	45,4	233	50,2	446	61,0	779	55,0

Fuente: R. Aguirre, 2006

En términos generales, se constata en los tres Territorios Históricos la tendencia a crear sociedades gastronómicas en poblaciones de menos de 20.000 habitantes (45,4%, 50,2% y 61% respectivamente).

De los datos expuestos en la figura 7 se extraen los dos aspectos reseñables siguientes: que un tercio de las sociedades gastronómicas integran entre 20 y 50 personas socias (el 33%); y que el siguiente porcentaje más alto (29,8%) hace referencia a sociedades gastronómicas que integran entre 50 y 100 personas.

Figura 7, Sociedades gastronómicas, número de personas socias y Territorio Histórico

Nº de socios y socias	Álava (n=105)		Bizkaia (n=113)		Gipuzkoa (n=218)		Total (n=436)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Menos de 20	16	15,2	15	13,3	4	1,8	35	8,8
Entre 20-50	69	65,7	47	41,6	28	12,8	144	33,0
Entre 50-100	13	12,4	40	35,4	77	35,3	130	29,8
Entre 100-200	6	5,7	9	8,0	76	34,9	91	20,9
Entre 200-500	1	0,9	1	0,9	23	10,6	25	5,7
Más de 500	-	-	1	0,9	10	4,6	11	2,5

Fuente: encuesta telefónica, 2008

Por Territorio Histórico, en Álava la gran mayoría de las sociedades gastronómicas (80,9%) son de tamaño reducido (menos de 50 integrantes), dato que es coherente con el alto número de municipios con escasa densidad de población. A su vez, en el Territorio Histórico de Bizkaia la mayoría (77,0%) tiene entre 20 y 100 personas socias, en tanto que las sociedades gastronómicas de Gipuzkoa, la mayoría (70,2%) tiene entre 50 y 200 integrantes y, también, un porcentaje importante de sociedades que cuentan con más de 200 personas asociadas (10,6%).

• Participación de las mujeres

La publicación conmemorativa del 50 aniversario de la sociedad gastronómica Gaztelubide (ubicada en Donostia-San Sebastián) incluye una reseña histórica sobre 1934, año de inauguración de dicha asociación. Tal reseña ilustra el carácter de la época en la que nacen, de una cierta pudibundez, así como una fuerte segregación sexual: *“Pedimos y encargamos con todos los encarecimientos posibles a las autoridades provinciales y locales, organicen vigilancia y policía para que nuestras playas no sean escenario de gentes inverecundas, para que hagan respetar la tradicional separación de hombres y mujeres, en los baños de aire, mar y sol, para que nadie traspase la línea de la playa al trasladarse a su domicilio. Ninguno debe olvidar que la indisciplina de las costumbres es un retroceso al paganismo y a la barbarie”* (Caja de Ahorros Provincial de Gipuzkoa, 1984:18).

Esta segregación sexual irá en aumento con la instauración del régimen franquista. Éste se caracterizó por promover y reforzar, en colaboración con la Iglesia Católica, la estructura social patriarcal, incidiendo en el rol femenino y subordinado de las mujeres, llevando a cabo lo que algunas autoras

-entre ellas Lourdes Benería (1977)- han denominado el “*proceso de domesticación de las mujeres*”. Para impulsar ese proceso se pusieron en marcha medidas legales (el Fuero de Los Trabajadores, que se aprueba en el 1938, prohíbe a las mujeres el trabajo asalariado, por lo que, en términos económicos, se convierten en personas dependientes de sus maridos); medidas educativas (un sistema educativo basado en una fuerte división sexual donde las mujeres eran educadas para “*la vida del hogar, la artesanía y las industrias domésticas*” (Folguera, 1998); y un feroz control social del ocio de las mujeres, entre otras.

De esta manera, el origen de las sociedades gastronómicas queda al margen de la vida de las mujeres de la época. Como confirman las personas expertas consultadas, el tipo de ocio permitido, o bien visto para las mujeres, no estaba relacionado con las tabernas, sidrerías ni sociedades y, a lo sumo, se consideraba apropiada su presencia en los cafés de la ciudad.

“(En) la sociedad de entonces, que estaba dividida por sexos de una forma muy determinada, la mujer tenía un rol que jugar en la sociedad y el del hombre era otro. La mujer estaba más recluida en casa y el hombre después del trabajo salía y hacía lo que muchos hacen a esta hora, que es el txikiteo, encontrarse con otros amigos, ir a tomar unos vinos...” (Rafael Aguirre).

Desde este punto de vista, no sorprende el veto de entrada a las mujeres en los orígenes de las sociedades gastronómicas y que ni siquiera era necesario explicitar la prohibición de su entrada a las sociedades, puesto que ninguna mujer se hubiese atrevido a entrar en ellas.

No, no, la mujer no ha entrado en la sociedad. Y no ha hecho falta que en los reglamentos pusiera ‘no entrará la mujer’. Lo que no era costumbre era que la mujer entrara en la sociedad. O sea, que en este sentido no tenían acceso. En Tolosa, por ejemplo, las mujeres al único sitio que iban era a una cafetería que había, y las chicas jóvenes y los estudiantes iban a esa cafetería porque había un piano, y las chicas, normalmente, aunque no tengan carrera, música, piano, tal y cual... Y era un sitio donde podían ir las chicas. O sea, los café-piano, que en Tolosa ya había en los años 20 ó 30. Yo me acuerdo de chaval de esas anécdotas. La mujer no tenía costumbre, no estaba bien visto en la sociedad que la mujer entrara en una taberna (conocedor de la sociedad tolosarra).

En el caso de las sociedades gastronómicas de carácter gremial, las mujeres quedaban igualmente

fuera de esos gremios en los que se agrupaban las profesiones "masculinas". En otros casos, y por el marcado carácter turístico de Donostia-San Sebastián en esa época, algunas sociedades populares recogían de forma expresa el veto de entrada a las mujeres, como el caso de "La Unión Artesana", que a tenor de su artículo 47: *"Asimismo se prohíbe la entrada en los salones a las señoras, aun cuando sean forasteras"* (Aguirre 2006:19).

En la actualidad, las sociedades gastronómicas de nueva creación tienen, en términos generales, un carácter igualitario, tanto hombres como mujeres pueden asociarse a ellas en igualdad de condiciones. Paralelamente las sociedades gastronómicas restrictivas van flexibilizando las normas respecto a la presencia de las mujeres en su sede, siendo lo habitual que puedan acceder todos los días del año y en cualquier momento del día, siempre que vayan acompañadas por un socio y que no entren en la cocina (lugar que sigue estando reservado a los hombres, ya sean socios, o visitantes acompañando a un socio). Así explica esta evolución un experto entrevistado:

Lo primero que se crea en un barrio nuevo, Riberas de Loyola, o lo que sea, es un bar, después viene un puesto de periódicos, una tienda de ultramarinos y, en seguida, los vecinos se montan una sociedad ¿no? Entonces, en todas las nuevas, sin excepción, hay una igualdad absoluta de sexos, faltaría más ¿no? Pueden ser socias. Incluso la mujer, en algunas y, fundamentalmente en todas las que pertenecen un poco a la izquierda abertzale, son presidentas (Rafael Aguirre).

35

A tenor de la información recogida en la figura 8 se aprecia un reseñable comportamiento de exclusión de las mujeres en las sociedades gastronómicas. De hecho, el 58,5% de las 323 sociedades "no admite" socias.

Figura 8, Sociedades gastronómicas, "admisión" y "no admisión" de socias y Territorio Histórico

"Admisión" de socias	Álava (n=57)		Bizkaia (n=100)		Gipuzkoa (n=166)		Total (n=323)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sí	23	40,4	21	21,0	90	54,2	134	41,5
No	34	59,6	79	79,0	76	45,8	189	58,5

Fuente: encuesta telefónica, 2008

En el Territorio Histórico de Gipuzkoa, aunque el porcentaje de sociedades gastronómicas que restringen la admisión de socias es importante (45,8%), en la mayoría de ellas (54,2%) las mujeres son socias de pleno derecho. Sin embargo, la mayoría de las sociedades gastronómicas de Bizkaia (79%) y de Álava (59,6%) restringen la participación de las mujeres en calidad de socias.

A continuación se exponen datos relativos al número de sociedades que “admiten” o “no admiten” mujeres socias, año de su creación y Territorio Histórico.

Figura 9, Año de creación, “admisión” o “no admisión” de socias y Territorio Histórico

Año de creación		>1998 (n=27)		Entre 1974-1998 (n=147)		Entre 1939-1973 (n=104)		< 1939 (n=38)		Total (n=316)	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Álava	SI	4	14,8	15	10,2	4	3,8	-	-	23	43,4
	NO	2	7,4	15	10,2	12	11,5	1	2,6	30	56,6
Bizkaia	SI	5	18,5	12	8,2	4	3,8	-	-	21	21,0
	NO	8	29,6	43	29,2	27	26,0	1	2,6	79	79,0
Gipuzkoa	SI	8	29,6	40	27,2	30	28,8	9	23,7	87	53,4
	NO	-	-	22	15,0	27	26,0	27	71,0	76	46,6
CAE	SI	17	63,0	67	45,6	38	36,5	9	23,7	131	41,4
	NO	10	37,0	80	54,4	66	63,5	29	76,3	185	58,5

Fuente: encuesta telefónica, 2008

De los datos expuestos se pueden extraer las siguientes tendencias:

- En términos generales, aunque la mayoría de las sociedades gastronómicas ubicadas en la CAE “no admiten” mujeres socias (58,5%), sin embargo, la evolución en la última década es alentadora, puesto que casi dos tercios de las sociedades creadas a partir del año 1998 (63%) sí admiten mujeres socias.
- En el Territorio Histórico de Bizkaia, en los cuatro periodos de año de creación estudiados, el

porcentaje de “no admisión” de mujeres socias es reseñablemente superior (79%) al de “aceptación” (21%), incluso en aquellas sociedades que se crean a partir de 1998.

- En el Territorio Histórico de Gipuzkoa, exceptuando el dato relativo a sociedades gastronómicas creadas antes del año 1939, en los tres periodos de año de creación restantes el porcentaje de sociedades que “admiten” mujeres socias es superior al de “no admisión”. Además, en las 8 sociedades creadas a partir del año 1998 hay mujeres socias.
- Finalmente, en el Territorio Histórico de Álava, el porcentaje de sociedades gastronómicas creadas durante el periodo 1974 y 1998 que “admiten” o “no admiten” mujeres socias es similar. Sin embargo, el porcentaje de sociedades fundadas a partir de 1998 y que “admiten” mujeres socias duplica a las que responden negativamente a su incorporación.

En la figura siguiente se exponen datos relativos a sociedades gastronómicas que “admiten” o “no admiten” mujeres socias teniendo en cuenta el tamaño de la población.

Figura 10, Sociedades gastronómicas, tamaño de población y Territorio Histórico

Tamaño de población		Capital (n=121)		Población media (n=63)		Población pequeña (n=140)		Total (n=324)	
		n	%	n	%	n	%	n	%
Álava	SI	6	4,9	4	6,3	13	9,3	23	40,3
	NO	31	25,6	-	-	3	2,1	34	59,6
Bizkaia	SI	4	3,3	3	4,8	14	10,0	21	20,8
	NO	16	13,2	29	46,0	35	25,0	80	79,2
Gipuzkoa	SI	25	20,7	12	19,0	53	37,8	90	54,2
	NO	39	32,2	15	23,8	22	15,7	76	45,8
CAE	SI	35	28,9	19	30,1	80	57,1	134	41,3
	NO	86	71,1	44	69,8	60	42,8	190	58,6

Fuente: encuesta telefónica, 2008

En términos generales, la tendencia constatada en los datos recabados en la encuesta telefónica es que la mayoría de las sociedades gastronómicas ubicadas en poblaciones pequeñas “admiten” mujeres socias (57,1%). Sin embargo, la tendencia a la “no admisión” es más frecuente en las sociedades ubicadas en las capitales de provincia (71,1%) y ciudades de población media (69,8%). En el Territorio Histórico de Bizkaia, al margen del tamaño de la población, supera notablemente la “no admisión” a la “admisión” de mujeres socias en sus recintos (13,2%, 46% y 25% respectivamente).

Los datos relativos al tamaño de las sociedades gastronómicas (número de personas socias), “admisión” o “no admisión” de mujeres socias y Territorio Histórico se exponen en la figura 11.

Figura 11, Sociedades gastronómicas, “admisión” o “no admisión” de socias, número de personas socias y Territorio Histórico (n=284)

Nº personas socias		> 20 (n=23)		Entre 20-50 (n=97)		Entre 50-100 (n=98)		Entre 100-200 (n=71)		Entre 200-500 (n=17)		< 500 (n=8)	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Álava	SI	5	21,7	9	9,3	5	5,1	4	5,6	-	-	-	-
	NO	2	8,7	26	26,8	4	4,1	1	1,4	-	-	-	-
Bizkaia	SI	6	26,1	5	5,1	6	6,1	3	4,2	-	-	-	-
	NO	8	34,8	39	40,2	30	30,6	2	2,8	-	-	1	12,5
Gipuzkoa	SI	1	4,3	10	10,3	27	27,5	29	40,8	8	47,0	7	87,5
	NO	1	4,3	8	8,2	26	26,5	32	45,1	9	52,9	-	-
CAE	SI	12	52,2	24	24,7	38	38,8	36	50,7	8	47,0	7	87,5
	NO	11	47,8	73	75,2	60	61,2	35	49,3	9	52,9	1	12,5

Fuente: encuesta telefónica, 2008

La tendencia más reseñable es que las franjas de 20-50 y 50-100 personas socias son las que aglutinan el mayor número de sociedades gastronómicas, el 68,7%, y también son las que demuestran la tendencia a “no admitir” mujeres socias, el 75,2% y el 61,2% respectivamente.

• **Implicación en el entorno**

La finalidad de las sociedades gastronómicas, como se ha expuesto, era la de ofrecer un espacio de ocio y esparcimiento a sus socios hombres, ejerciendo a su vez una importante función de dinamización social, en gran medida porque las iniciativas institucionales no garantizaban este tipo de actividades.

Antes los entes públicos, el Ayuntamiento, las Diputaciones, tenían muy pocos fondos y las actividades deportivas, las actividades incluso culturales estaban en manos de entidades privadas y en este punto jugaban las sociedades un papel fundamental (Rafael Aguirre).

Es el caso de las sociedades gastronómicas donostiarras, se erigen como motores de ocio de la vida popular “la Sociedad Popular es un elemento clave en la vertebración de la ciudad” (Aguirre 2006:14). Sin embargo, en muchos casos, ese espíritu participativo va decayendo poco a poco y van centrándose cada vez más en su faceta gastronómica en detrimento de la comunitaria (cultural, deportiva o recreativa). Algunas de las entrevistas dan cuenta de esta tendencia:

Esta sociedad se creó por motivos puramente deportivos (...), montaña, balonmano, baloncesto, trainera (...), pero todo el tema del deporte ha ido decayendo, decayendo (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Así, una vez que las instituciones comienzan a dinamizar la vida social, las sociedades gastronómicas van centrándose en sus actividades más íntimas, tal y como expone Aguirre: “De forma concluyente afirmamos que la Sociedad Popular cumplió en otro tiempo el vacío dejado por las administraciones públicas. Cuando éstas se dotaron de medios económicos y, sobre todo, de una filosofía de servicio, la Sociedad Popular se replegó hacia el recreo y entretenimiento de sus asociados sobre la base de la gastronomía. Pero, en muchos casos, sin olvidar su papel complementario en otras actividades” (2006:13).

En la actualidad, limitan sus actividades para la comunidad a ocasiones puntuales a lo largo del año: tamborrada y fiestas del barrio o del pueblo, principalmente. Ahora bien, se puede distinguir entre las sociedades que se centran más en la recreación de los socios (y socias, en su caso), que son probablemente las más antiguas, y las que mantienen una vocación de dinamizadoras de la comunidad.

• **Funcionamiento**

Las características básicas de cualquier sociedad gastronómica consisten en disponer de cocina y bodega, que son de uso libre y a discreción de las personas socias. Lo habitual también es disponer de llave y carecer de horario (siempre en el marco de las normas básicas de convivencia vecinal).

Se dice que es lo habitual porque, como en todo lo relacionado con las sociedades gastronómicas, no existe ninguna que sea exactamente igual a otra, ni en normas, ni en funcionamiento. Por ejemplo, si lo habitual es que cada socio o socia disponga de llave propia, se encuentran sociedades en las que no ocurre así, aunque el hecho de que no cumplan esa característica, no le hace perder su consideración de sociedad gastronómica. Así, con cada uno de los aspectos que se tratan a continuación, se podrían encontrar excepciones diversas, por lo cual se presentan las características más generalizables de las sociedades gastronómicas, aun cuando no han de cumplirse en todas ellas.

El local suele ser propiedad de la sociedad, por lo que asociarse suele ir marcado por el desembolso de cantidad económica de entrada, así, la nueva persona socia se convierte también en copropietaria del local.

La organización interna de las sociedades gastronómicas está dirigida por una Junta Directiva, elegida de diversas formas, (lo más habitual hoy en día es mediante sorteo debido a la escasez de personas voluntarias) que se encarga de mantener al día las cuentas de la sociedad, de la reposición de la bodega y del cumplimiento de las normas. Los cargos más comunes son presidencia, vicepresidencia, tesorería y secretaría. Tanto la elección de la Junta Directiva como cualquier otro tema que afecte al funcionamiento de la sociedad, debe ser votado en la Asamblea, en la que cada persona socia tiene derecho a un voto.

Las sociedades gastronómicas se rigen por unos estatutos definidos en su constitución, en los que se reflejan los objetivos de creación y sus normas básicas, que han de ser aceptados por todas las personas asociadas. Con frecuencia disponen de un reglamento interno en el que se exponen las reglas dirigidas al funcionamiento cotidiano de la sociedad.

En relación al uso de la cocina, lo habitual es que sean las propias personas socias quienes personalmente se encarguen de preparar la comida, pero también hay sociedades gastronómicas que tienen a una persona encargada de la preparación de las comidas o que combinan ambas modalidades.

La base de toda sociedad gastronómica es la confianza en la honestidad de sus miembros en el respeto de la propiedad comunal, así lo confirma este participante en el presente estudio:

Principalmente está basado en que es una habitación que compartimos unos cuantos y todos tenemos confianza en lo que puedan hacer los otros: si tú te sientes dueño de esa habitación, pues la cuidas. Yo creo que eso es el fundamento más importante de la sociedad (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Es por ello que queda en la mano de cada persona el anotar los consumos y gastos añadidos a su estancia en la sociedad y pagarlos. Esta es quizá la parte de su funcionamiento que más sorprende a visitantes y de la que más orgullosas suelen sentirse las personas socias, sea del tipo que sea la sociedad, como se puede apreciar en los siguientes comentarios:

Y ven que tú haces la nota, eso es lo que más les llama la atención y no se lo pueden creer. 'Alguno se lleva la botella sin pagar' (dicen los visitantes). Bueno, alguno sí, eso pasa en todas, eso pasa en todos los sitios, pero es que esa sensación que les da de confianza y de... no terminan de entender... se van con esa duda. Yo he traído gente y yo creo que no te creen que esto es así. Para ellos es impensable (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Eso funciona aquí porque está basada en la confianza con la gente, y en la honradez de la gente (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Otro aspecto del funcionamiento está relacionado con la admisión de nuevos socios o socias. Lo habitual es que la “presentación” de la persona aspirante esté avalada por dos personas socias. Suele comunicarse al resto de personas de la sociedad dicha candidatura a través del tablón de anuncios, dando un plazo para hacer objeciones y, tras un tiempo prudencial y variable en función del reglamento de cada sociedad, se procede a la admisión directa o a votación en Junta o en Asamblea, siendo el sistema de votación muy variable de unas sociedades a otras.

La financiación de las sociedades gastronómicas es privada, cada una de las personas socias aporta mensualmente una cantidad económica determinada. Además de la cuota, se mantienen con los consumos así como con los recargos que puedan establecer por el uso de los elementos comunes (cobro por uso de manteles, por cada comensal de la mesa, por el descorche de bebidas ajenas a la bodega de la sociedad, etc.).

En muchos casos no son puramente gastronómicas sino deportivas, culturales, etc. En función de las actividades que realicen, pueden tener acceso a subvenciones puntuales para la gestión, organización y desarrollo de las mismas. Es decir, no reciben subvenciones en tanto que sociedad

gastronómica, sino por las actividades que realizan de cara a la comunidad.

1.3.2 Impacto social de las sociedades gastronómicas

En este apartado se analiza el papel que desempeñan las sociedades gastronómicas en tres ámbitos de impacto social relevantes, esto es, en la dinamización de la comunidad, en la identidad cultural y local, y en el desarrollo de redes sociales.

En términos generales, las sociedades gastronómicas participan en la vida colectiva a través de actividades intra-asociativas y/o dirigidas a la ciudadanía en general, contribuyendo así a la dinamización social. Asimismo, estas sociedades participan en actividades dirigidas a la creación, mantenimiento, y recreación de elementos identitarios de relevante significado para las comunidades en las que se ubican; generan y mantienen redes informales y formales de relaciones, permitiendo de este modo la creación de vínculos y el surgimiento de un sentimiento de comunidad; son un recurso y aportan un modelo de gestión colectiva de éxito; y sus beneficios redundan a nivel individual y colectivo.

• *Dinamización de la vida colectiva y local*

Las personas entrevistadas han facilitado una relación de las actividades que organizan sus sociedades gastronómicas dirigidas a sus miembros así como al exterior. El objetivo de estas últimas es la dinamización de la vida local y colectiva, y es diferente según sociedades. Sin embargo, esta aportación tiende a no ser valorada desde el exterior, como muestra esta opinión del político municipal entrevistado:

No toman parte en la vida de los pueblos de manera extraordinaria. O sea, organizando cosas no son nada activos, nada (representante político municipal, Donostia).

Las sociedades gastronómicas desempeñan un papel importante en eventos de proyección social (por ejemplo en las fiestas locales), principalmente cuando éstas abarcan una amplia población y se caracterizan por la extensa participación y renombre de la fiesta, si bien ese papel difiere de un lugar a otro.

En el caso de Tolosa (Gipuzkoa) la importancia de las sociedades gastronómicas en las fiestas es evidente, particularmente en Carnavales y San Juanes, puesto que en colaboración con el Ayuntamiento son parte integrante y activa en su organización. Esto es, participan y respaldan la organiza-

ción de una gran variedad de actos y actividades, como se pone de manifiesto tanto en las observaciones como en las entrevistas llevadas a cabo. Esta implicación es una de las características de las sociedades tolosarras y es difícil entender las fiestas sin su implicación y protagonismo.

En Tolosa, la verdad es que las sociedades, como quien dice, organizan el 60-80% de todo. Cada sociedad tiene que organizar algo. (...). Casi todas las sociedades organizan algo. Puede ser en San Juanes... pero casi todas... Festival de niños, carnavales, tamborrada... hay un montón de cosas (socios sociedad restrictiva, provincia).

Esta afirmación es compartida por los integrantes de esta sociedad y por el técnico municipal:

En el caso de las sociedades que organizan algo, siempre son (las actividades organizadas) de cara al público y para todo el pueblo. Supongo que habrá cosas internas de las sociedades, no sé, se me ocurre un campeonato de mus o una cosa de ese estilo. Pero, vamos, en general, cuando hay una relación sociedad-Ayuntamiento es porque es una organización que trasciende de la propia sociedad, que hay que situarla o bien en la fiesta del barrio, o en la fiesta patronal, o en carnavales, o en algún acto que tenga entidad propia y salga de esos contextos. Pero en general es cara al pueblo. Eso es así (técnico municipal, Tolosa).

El listado de actos en los que participan las sociedades gastronómicas en las fiestas locales resulta difícil de resumir. Dos socios de una sociedad tolosarra ofrecen una descripción de la citada participación:

Luego, como sociedad, tienen mucha importancia los carnavales. Por ejemplo, en el jueves gordo, desde esta sociedad sale la corporación, echamos el chupinazo, damos el pregón inicial con una txaranga y luego ya entramos en la Parte Vieja con la txaranga y a la tarde vamos a los toros... Luego, el viernes también salimos con la txaranga. El sábado también.

Y después, el martes, la txaranga oficial en el programa. Bueno, en esos tres días, el domingo, el lunes y el martes salen las txarangas oficiales del programa. Pero luego cada uno tiene su día y nosotros tenemos el martes. O sea que en carnavales salimos 4 días con la txaranga, cuatro días tenemos el protagonismo. Luego en San Juanes también. El día de San Juan sacamos una compañía de escopeteros. Y ¿sabes? En San Juanes salen 13 compañías y una de esas somos

nosotros. Luego, igual aquí, en las actividades de la Parte Vieja, ahora en septiembre haremos una fiesta de la Parte Vieja. El año pasado también tomamos parte organizando un juego. Todavía no hemos hablado sobre lo que haremos este año, pero creo que algo haremos. En Semana Santa también, aquí se hizo el día del cordero y ahí participamos preparando una cazuela gigante. Y cosas así. Sí, en cosas populares, fiestas... Eso es, cuando hay algo y se pide ayuda o participación normalmente participamos (socios sociedad restrictiva, provincia).

A similares características responden, en Donostia-San Sebastián, las sociedades gastronómicas en la Tamborrada del día de San Sebastián, fiesta vinculada al protagonismo de las sociedades.

No obstante, ambos casos difieren. En Tolosa las sociedades desempeñan un papel activo en la organización de actos y actividades, mientras que en Donostia-San Sebastián su participación tiende a limitarse a organizar tamborradas y a amenizar el ambiente de las calles con sus tambores, barriles y txarangas. Su protagonismo en esta fiesta es importante por su presencia numérica y por su protagonismo:

(Las sociedades) tienen un papel muy importante en el tema de la tamborrada. (...) si hay en este momento casi 90 tamborradas, pues a lo mejor hay 78 que están organizadas por sociedades populares (Rafael Aguirre).

Además de su presencia en la zona céntrica de la ciudad, trasladan los sonos de los tambores a los barrios, haciendo posible esta celebración de manera simultánea en todos los rincones de la ciudad.

También las sociedades donostiarras desempeñan un papel importante en la celebración de la fiesta de Caldereros. Sin embargo, es menor el protagonismo en otras fiestas, por ejemplo en la Semana Grande o Carnavales, en las que participan de manera puntual en la organización de alguna actividad pero su protagonismo es inferior (a excepción de un acto arraigado denominado *Festara* organizado por una importante sociedad).

Pero las fiestas locales no son siempre grandes ni de la fama y tradición que caracterizan a la tamborrada donostiarra o a los carnavales tolosarras. En pueblos y barrios también se organizan fiestas y, en estos casos, las sociedades gastronómicas son el motor o colaboradoras de la fiesta en su organización y desarrollo, aportando recursos, espacio, comidas, infraestructura, etc.

Luego, en las fiestas del pueblo, montar el campeonato de mus para los que se apunten, campeonato de toca y lo que se tercie (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

Llegó San Juanes y dijimos: “pues bueno, algo habrá que hacer”. E hicimos eso, una comida popular, con unos juegos para niños y tal, que salió muy bien. 200 comensales o así ya había (socio sociedad igualitaria, provincia).

Bueno, no organizamos nosotros, lo organiza una comisión que hay y tal, pero nos piden siempre... Ellos luego hacen una comida en la plaza. Y claro, para preparar la comida, nos piden a ver si podemos prepararles a ellos pues un par de cazuelas o lo que sea de lo que ellos nos digan. Yo me acuerdo que el año que nos tocó a nosotros fue paella. No sé este año qué se ha hecho en el Dantzari Festa. Pues se ha hecho carne guisada con patatas y todo eso. Te traen ellos (socio y socio sociedad igualitaria, provincia).

Las sociedades gastronómicas, en algunos casos, pueden ser uno de los principales agentes de dinamización colectiva, jugando un papel fundamental en la recuperación o revitalización de fiestas, creando fiestas en lugares donde no había o, en el caso de barrios de nueva construcción o de poca cohesión social, impulsando espacios de encuentro a través de las fiestas locales. Se cuenta con ejemplos de algunos barrios de Gipuzkoa en los cuales las sociedades gastronómicas son impulsoras de las fiestas:

Pues (la sociedad) ha estado participando en carnavales hasta hace 2 años. Pero por ejemplo, hace la sardinada de San Juan, hace fiestas en el barrio... Luego, nosotros como somos barrio pequeño, no nos sentimos ni de (...) ni de (...), que son barrios muy grandes y que les dan mucho dinero para hacer las fiestas. Entonces, hacemos nuestras propias fiestas con apoyo de todos los vecinos, que aporta cada vecino lo que quiere. Y aparte de eso, si el Ayuntamiento nos da algo... Y luego, en la sociedad se hace concurso de tortillas, concurso de tartas. La gente participa voluntaria para hacer tortillas y luego vender los bocadillos. Y sacamos un dinero para hacer las fiestas. Con lo cual, hay hinchables para los niños, hay verbena para los mayores y es una unión del barrio más que nada (socio sociedad igualitaria, provincia).

En otro barrio de Donostia-San Sebastián, una sociedad gastronómica creó una nueva fiesta convirtiéndola en una de las más populares y de participación masiva, valorándola como uno de los

grandes logros de la sociedad gastronómica.

O sea, eran sitios del barrio que tenían pequeñas fiestas, pero claro, al ser pequeñas cosas, en distintos sitios, iban perdiendo fuerza. Entonces, cuando nacimos nosotros, quisimos unir todas las fiestas, para hacer una fiesta solamente, y hacer una todos juntos pero que saliera bien. (...). Total, que estábamos ya a primeros de septiembre y que no se hacían fiestas porque no se llegaban a acuerdos y que el programa no se hacía si no era con misa, y entonces dijimos “hacemos las fiestas por narices”. Se hicieron por narices, por Porrontxos, y de ahí salió las fiestas de Porrontxos. Entonces, el primer año hicimos unas fiestas, sacando el dinero de la sociedad, de los bolsillos, de tal...y así nació Porrontxos, sin la unión triste de todo el barrio, pero bueno... Luego la verdad es que lo hemos llevado muy bien, y mismamente, ayer tuvimos la comida de los domingos, que es comida popular, y conseguimos que el primer plato lo haga una sociedad, el segundo otra y el postre otra, entonces es una manera. Cuanto menos hemos conseguido la unión.

(...)

Hombre, yo pienso que Porrontxos es una de las cosas que más orgullosos nos sentimos en el barrio, porque ayer, mismamente, a la juventud, fueron juegos populares pero hechos por la gente del barrio.

(...)

Somos de las fiestas que más arrastramos y además son fiestas que las hace la gente en la asamblea (socia de sociedad igualitaria, Donostia).

También existe una sociedad gastronómica donostiarra que cumple la labor de fomentar, a través de fiestas locales, la cultura vasca organizando las fiestas de San Juan, Santa Cecilia, la Tamborrada, Santa Águeda, las Iñudes, el día de Euskal Dantza, etc.

Las sociedades gastronómicas participan en las actividades culturales locales apoyando las realizadas por otros agentes o directamente organizándolas como semanas temáticas, competiciones deportivas, actividades infantiles, exposiciones artísticas, excursiones, catas, cenas y comidas populares, concursos, bailes, conciertos, conferencias, cursos variados, txarangas, coros, actividades benéficas, etc. Son diversas las actividades que han enumerado las personas entrevistadas, unas de carácter puntual y otras son periódicas, de manera que posibilitan puntos de encuentro a las personas con intereses comunes y propician la creación de relaciones, incluso de redes de relaciones. Estas actividades pueden estar dirigidas a personas socias así como a no socias (de-

pendiendo del tipo de evento y de sociedad), pero todas, sin duda, contribuyen en la dinamización de la comunidad.

Actividades de esta naturaleza, con el paso de los años, han ido adquiriendo prestigio y popularidad, mientras que otras son más modestas y movilizan a grupos reducidos de personas, pero aseguran una cierta actividad cultural y/o deportiva en barrios y pueblos. La suma de las citadas actividades es abrumadora y las temáticas y alcance son de carácter diverso:

Bueno, (nuestra sociedad) creo que participa en todos los eventos culturales del barrio. No se hacen muchos, pero bueno... Aparte organiza en este momento lo que llamamos Semana Cultural, pero que es Mes Cultural, porque empezamos el 22 de octubre y acabamos el 22 de noviembre. Hoy mismo hay una conferencia a las 8 sobre el currículum vasco. Entonces, [nuestra sociedad] todos los años por estas fechas organiza, como te he dicho, una semana cultural que es un mes en realidad (socia sociedad igualitaria, Donostia).

Entonces, es una sociedad más y digamos que es una aportación pequeña. En nuestro caso nos parece que es pequeña, que se traduce en 5 ó 6 actividades al año. Este año, por ejemplo, hemos hecho una 'kantu-afari', una cena con Xabier Amuniza, y están previstas una charla deportiva, una charla política, una charla gastronómica, que será una cata, seguramente, cata de vinos (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

En otros casos garantizan la periodicidad anual de competiciones deportivas populares, como el Cross Infantil (con más de 500 participantes en su última edición) que se celebra en Tolosa desde hace 20 años y que se inició en respuesta a una falta de actividades para los más pequeños. Hoy en día, las personas de la sociedad que organiza la citada competición lo consideran como un "legado" a Tolosa (www.diariovasco.com/prensa/20070123/tolosa/cross-cada-encanto_20070123.html (visitado 30-12-08). O La Vuelta Ciclista a Larratxo, competición juvenil que cuenta con 31 ediciones y que es puntuable para el campeonato de Gipuzkoa.

Otras actividades son más informales, se organizan alrededor de un grupo con un interés o una necesidad determinada y utilizan la sociedad como un local disponible.

Ahí hemos estado dando estadística. Nosotros nos lo montamos, cogimos a un colegui que nos iba a dar, que entendía de estadística y tal, y ahí nos juntábamos no se cuántos. No sé, cada

socio lo utiliza dentro de sus necesidades, pues hace, desde aprender a bailar, hasta, qué sé yo, cualquier actividad. Que, bueno, también a la junta se les dice “pues vamos a utilizar el local para esto y esto” (...). Ir la cuadrilla de vacaciones en Semana Santa a esto, pues nos juntamos varias veces para ver qué compras, ver qué esto, qué actividades. O un grupo que va a hacer un teatro. Pues eso, se hace de todo (socia sociedad igualitaria, Donostia).

También se organizan actividades puntuales, que pueden ir desde salidas al monte hasta grabar un CD con música carnalera. Asimismo, participan en eventos organizados por otras instituciones, como el Festival Internacional de Marionetas y el Certamen Internacional de Coros de Tolosa, o se suman con su actividad a las impulsadas por instituciones públicas, como el Festival de Cine de Donostia-San Sebastián o la celebración del 700 aniversario de la Villa de Bilbao.

Pues empezamos una semana de cine, un poco para unirnos al Festival. Y hemos hecho en la sala nueva, multiusos, pues vamos a proyectar unas películas de acceso libre a todo el mundo que quiera, pues por colaborar un poco con el Festival (hombre de grupo discusión -masculino-sociedades igualitarias).

Pero la obligación de (el club) es seguir organizando actividades culturales, exposiciones, conciertos, conferencias básicamente y sí que participa. De hecho cuando, por ejemplo, con motivo del 700 aniversario de Bilbao, pues [el club] contribuyó organizando cenas, exposiciones, conferencias... Muchas veces las instituciones cuentan con las instalaciones de la sociedad (...) para organizar sus propios actos (socio de club masculino, Bilbao).

Hay sociedades gastronómicas que desarrollan actividades de carácter benéfico, como recolectar dinero para entregarlo a modo de aguinaldo a los jubilados del mar o ir a cantar a una residencia de mayores con el Olentzero. Otras actividades con repercusión mediática importante son las desarrolladas alrededor del concurso de alubias de Tolosa o la semana micológica de Loyola, por citar dos ejemplos.

Tampoco es desdeñable su participación en la actividad reivindicativa de los barrios, desde la promoción del euskera y la cultura vasca hasta la participación en movilizaciones dirigidas a exigir mejoras para el barrio. Algunas sociedades desempeñan un protagonismo importante impulsando actividades de esta naturaleza y, en otros casos, ofreciendo su espacio para reunión.

Una de las sociedades contactadas es un buen ejemplo de sociedad comprometida con la promoción del euskera y la cultura vasca. Su origen (nacieron de una Ikastola) determina, sin lugar a dudas, este compromiso y su labor es de especial relevancia por su ubicación en un barrio de

Donostia-San Sebastián donde la población desconoce el euskera y otros elementos relacionados con la cultura vasca.

Otro ejemplo interesante es el de dos sociedades ubicadas en un barrio poco favorecido de Donostia-San Sebastián donde, en la actualidad, la ciudadanía mantiene un debate abierto con el Ayuntamiento, en referencia al Plan General de Ordenación Urbana, por considerar que los cambios introducidos en dicho Plan afectan negativamente a su barrio. Ambas sociedades son el punto de encuentro de esta actividad reivindicativa y de participación ciudadana directa. En este sentido, desempeñan un papel aglutinador del vecindario y de sus esfuerzos por preservar y mejorar el barrio. De hecho, una socia expone que este aspecto reivindicativo es la enseña de identidad de su sociedad.

La nuestra no tiene un rasgo... en este momento la lucha por el barrio por el tema de las obras, bueno en este momento, hace ya año y pico que es lo que nos identifica (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Otra de las sociedades de un barrio modesto de Donostia-San Sebastián es un ejemplo paradigmático de la importancia que puede tener la actividad reivindicativa y de compromiso social en las sociedades gastronómicas. De hecho, su origen se halla en el compromiso adquirido por las personas fundadoras de impulsar la vida en el barrio, de luchar por su mejora y de responder a las necesidades de su vecindario. En este sentido, la sociedad gastronómica ha sido más un medio que un fin, debido a que esta forma de asociación les ha permitido organizarse, tener un local y una infraestructura para desarrollar diferentes actividades para el barrio. Nacida en una época de conflictos políticos y movimientos reivindicativos, esta sociedad es un ejemplo de un tipo de sociedad gastronómica que se caracteriza por su compromiso político y su involucración con el barrio.

Bueno, yo, concretamente, te puedo hablar de la nuestra. Es sociedad gastronómica pero..., nació como sociedad gastronómica pero en realidad es cultural, recreativa, deportiva, que en el fondo es el principio. Así como las otras sociedades tienen el motivo principal la gastronomía, para nosotros nació con el otro sentido primeramente, y lo otro era gastronómico, porque la sociedad pues nació a finales del 70, principios del 80. Y, bueno, pues estábamos un sector de gente que llevábamos distintas inquietudes y estábamos tratando de reunirnos. Estábamos preocupados por las condiciones sociales del barrio, entonces... bueno, tanto en el tema urbanístico, cultural... Pues en ese momento también nació..., intentamos hacer la asociación de vecinos, (...) por otro lado (...) se trató de hacer cineclub. Luego mis hijos eran pequeños y tratamos de iniciar la guardería, siempre andábamos a la pelea de locales y siempre con la borroka

esa ¿no? Y entonces, la sociedad en realidad nació para las inquietudes sociales y a la vez que pudiera ser..., tratar de solucionar eso. (...) porque el barrio, además de ser un barrio obrero en aquel momento, pues había las casas del Ayuntamiento, las casas municipales,... son de este nivel, (...) eran de niveles pues más de barrio. Entonces, juntar en la lucha de la guardería, para limar diferencias, pues traemos algo para comer y tal y cual, y esa era un poco la unión lo de gastronómico (socia sociedad igualitaria, Donostia).

En el barrio de Larratxo (Donostia-San Sebastián), con motivación similar, se creó una sociedad gastronómica con la finalidad siguiente: *“compartir sus inquietudes fomentando valores humanos como el asociacionismo, la cultura, el deporte, la gastronomía”*. En este texto se evidencia la vocación dinamizadora del barrio de esta sociedad, estableciendo como objetivo propiciar lugares y momentos de encuentro en un barrio que estaba destinado a ser una “ciudad dormitorio”: *“todo el mundo sabe, y los vecinos más aún, que este barrio fue construido para convertirlo en ciudad dormitorio: un lugar donde sus vecinos vinieran a dormir, sin tener más vida social que la que pudiera propiciar encontrarse en la escalera, ascensor o portal a sus vecinos y tras el saludo de rigor alejarse entre sí, poniendo tierra de por medio, o peor aún, desentendiéndose de problemas comunes. Pero las gentes de Larratxo no aceptaron este señuelo, muy al contrario, enseguida comprendieron que en la unión comprometida estaría la clave para conseguir un barrio humanamente más habitable, equilibrado y solidario, del que pudiéramos sentirnos orgullosos. Sólo...tenemos pues, las claves de incidencia directa en la formación de sociedades, grupos, clubes, etc. Sin lugar a dudas las asociaciones de todo tipo han tenido y tienen una influencia positiva en el vivir de Larratxo. No exenta de errores y defectos; que haberlos, los hay; o sin discrepancias, que también las hay; eso sí, con un claro y convincente objetivo: el bienestar y el progreso de los larratxotarras. (...). Los motivos explicados anteriormente incidieron de forma positiva en el objetivo de crear una sociedad. Una sociedad que pudiera marcar las pautas para que sus socios en particular y los vecinos en general, tuvieran un lugar donde poder compartir sus inquietudes fomentando valores humanos como el asociacionismo, la cultura, el deporte, la gastronomía... En definitiva, convertirse en la locomotora capaz de tirar de un tren que se suponía iba a tener grandes dificultades de desplazamiento, pero con una clara estación de destino, la felicidad de sus habitantes”* (González, 2006:201).

• Creación y recreación de elementos identitarios

Además de la participación de las sociedades gastronómicas en las fiestas como agentes activos en la dinamización de las comunidades, también se implican en otros aspectos de las fiestas locales. Las fiestas, además de ofrecer un espacio de ocio y diversión, cumplen una función importante al incorporar actos de carácter ritual que son esenciales para recrear y escenificar el sentimiento de comunidad de manera periódica. Se trata de momentos álgidos en la fiesta, emotivamente den-

sos y que tienen por finalidad reavivar sentimientos de pertenencia e identidad. Sirven, en última instancia, para hacer “real” la comunidad, en el sentido que indica Zygmunt Bauman de que las comunidades, para ser tales, “*se postulan*” (Bauman, 1994).

En todas estas celebraciones se crean lazos de pertenencia local, se impulsan valores culturales y el descubrimiento de una historia propia. La fiesta local, no sólo en sus rituales sino en sí misma, es una representación de la colectividad, de su historia y de su orden social. La participación de las sociedades gastronómicas en las fiestas locales es notable porque sus representantes personifican actos altamente significativos para la comunidad, haciéndose protagonistas y preservadores de actos de importancia muy emblemáticos, y relacionados con la conservación de tradiciones e identidades locales, que se escenifican e intensifican en actos como la izada de bandera, el chupinazo, el pregón, etc.

La participación y protagonismo de las sociedades gastronómicas en dichos actos contribuye a engrandecerlas, igualmente sirven a la comunidad en el desarrollo y perpetuación de actos que tienen impacto en el sentimiento de pertenencia e identidad colectiva. Se trata de acontecimientos con carga emotiva y que reavivan sentimientos colectivos que son fundamentales para mantener y fortalecer el sentimiento de pertenencia a una comunidad y reafirmar su existencia.

La participación activa de las sociedades gastronómicas en la creación y recreación de elementos identitarios a través de actos festivos es de larga tradición, colaborando así a su mantenimiento y vigencia. Un ejemplo de ello es el carnaval tolosarra (siglo XVII), siendo la aportación de las sociedades fundamental para entender la vigencia y vitalidad de estas fiestas. Las sociedades realizan una importante labor en el mantenimiento de una tradición de gran arraigo e implicación en la identidad tolosarra. Su protagonismo en los carnavales genera un sentimiento que refleja el orgullo de asumir esta responsabilidad:

Pero cuando llegan los carnavales, te sientes socio de aquí, sobre todo el jueves gordo. Eso es muy potente (socio sociedad restrictiva, provincia).

En Tolosa, una de las sociedades se ocupa de que niños y niñas tolosarras se integren en la fiesta a través de la organización de una tamborrada infantil durante los carnavales, fomentando el sentimiento de participación, pertenencia y protagonismo.

En otros casos, las propias sociedades gastronómicas son quienes han creado nuevas tradiciones que, hoy en día, son compartidas por toda la ciudadanía, como es el caso de la Tamborrada donostiarra. Esta fiesta, iniciada por La Unión Artesana y popularizada por Gaztelubide, es el día de

celebración más señalado de Donostia-San Sebastián, una de las fiestas que más gente moviliza y, también, la que más consigue emocionar a las y los donostiaras. El día de la izada de bandera, en la plaza de la Constitución, se puede ser testigo del paroxismo que provoca la interpretación de la marcha de San Sebastián, de la emoción con la que se vive este momento, incluso llegando a arrancar algunas lágrimas. No es casual que el presidente de Gaztelubide señale la izada de la bandera como la aportación más significativa realizada por su sociedad.

Bueno, nuestra Sociedad ha cumplido 75 años y estamos celebrándolo. ¿Aportaciones? la izada de la bandera desde el año 34 que se fundó (presidente de Gaztelubide).

Sin llegar a las mismas cotas de fama y popularidad, se constata cómo sociedades ubicadas en barrios han sido las impulsoras o creadoras de sus fiestas. A través de este tipo de actividades, en barrios de reciente creación, se favorece el desarrollo de la comunidad, definiendo sus límites y elementos identitarios por el hecho de nombrarlos. En Amara-Osinaga, un nuevo barrio dentro de Amara Nuevo, en Donostia-San Sebastián, las fiestas (organizadas por una sociedad del barrio) han posibilitado identificar una zona con su nombre -Amara Osinaga-, denominación que es cada vez más familiar en el vecindario gracias a los carteles anunciadores de sus fiestas.

También las sociedades gastronómicas favorecen el sentimiento de identidad y pertenencia a una comunidad, convirtiendo este espacio en referente fundamental para el barrio.

Yo pienso que es un punto de encuentro del barrio muy importante, porque en la mía es donde se hace la vida al final. Nos juntamos en la de arriba o en la de abajo y es donde hablamos y donde nos reunimos casi todos los domingos todo el barrio. Entonces bueno, es un punto de encuentro y cultural, cultural también, porque en la nuestra se organiza desde la Tamborrada, diferentes comidas, excursiones, salidas al monte... (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

• **Generación y mantenimiento de redes informales de relación**

Las sociedades gastronómicas desempeñan, asimismo, una función social en la generación y mantenimiento de redes informales de relaciones, algo que revierte en beneficio de toda la colectividad y que permite desarrollar el sentido de comunidad. Las sociedades realizan esta función y su valor se halla en la suma de lo que aporta cada una de ellas. Es precisamente el hecho de que existan tantas y tan variadas lo que les otorga valor, debido a que su conjunto ha generado una red de espacios de

socialización que por su variedad posibilitan a personas diferentes poder elegir la sociedad conveniente. En términos generales, se pueden considerar como referentes importantes de sociabilidad.

Los socios y las socias encuentran en la sociedad un lugar donde establecer y mantener vínculos, y reunirse con amistades y familiares. Un lugar abierto y disponible, donde encontrar a alguien para charlar, jugar a cartas y picar algo. Algunas personas lo han definido como una extensión de la casa; incluso llegando a considerarla como un segundo hogar por ser un espacio que les acoge, pueden encontrarse con amistades, se puede comer y beber tranquilamente, y existen referencias comunes. La práctica totalidad de las personas entrevistadas ha definido las sociedades como un lugar esencialmente de encuentro, considerando que esta característica es la óptima para definir su esencia.

Tener un txoko en el momento que quieras, para ir a cenar tranquilamente, hacer una cenita si quieres o estar ahí... O igual, si sabes que éstos están ahí, pues vienes, estás charlando con ellos (socio sociedad restrictiva, provincia).

En las sociedades gastronómicas se crean grupos de amistad, a menudo guiados por intereses o estilos de vida comunes; y se conoce a muchas personas, de manera que se convierten en un nodo que genera redes de relaciones beneficiosas para las personas de muy diversas maneras. Pueden ser lugares para acceder a estas redes, de manera que pueden permitir encontrar un grupo de amistades, conocer gente nueva afín, o establecer relaciones que pueden desembocar en negocios de toda índole (encontrar un fontanero, conocer a una persona influyente, ayuda para encontrar trabajo, acceder a un consejo desinteresado de profesionales, etc.).

A mí me ha servido, por ejemplo, con gente que habíamos estado los chavales en la ikastola y en el AMPA y así, para seguir la continuidad. Después de bastante tiempo sin estar con ellos y tal, pues ahora el verles, estar... “¿Vamos a la sociedad?” “¿Hablamos un rato allí?” (socio sociedad igualitaria, provincia).

Entonces, yo conozco un montón [de gente]. Con todos hablo, con todos me saludo, con todos... Y yo creo que sí. Aunque se han hecho grupitos. Pero por lo menos, yo creo que hay gente que se ha conocido aquí y a raíz de venir aquí ha conocido a más. Yo creo que J. y P. y éstos también han hecho piña aquí, y todos los viernes se juntan a comer. Y antes ni se conocían, estoy segura. Bueno, igual de vista sí, pero ahora quedan todos los viernes para cenar (socio sociedad igualitaria, provincia).

Nosotros somos 60 socios y te permite relacionarte con 60 personas, compartir con ellos una parte de la vida, como en todo lo demás, sólo que allí es entorno a los fogones y a las bodegas (técnico municipal, Tolosa).

En la mayoría de los casos, la desvinculación de las sociedades de corrientes políticas determinadas y la inclusión de personas de diferentes estratos sociales propicia encuentros cercanos entre personas de opiniones y estilos de vida dispares, algo que favorece la mezcla y que rompe con modelos de relación clasistas.

Quizá destacaría dentro de las sociedades, al juntarte gente muy diversa, de distinto estrato social, político, y siempre dentro de un ambiente magnífico (hombre de grupo discusión de sociedades restrictivas).

En relación a la generación y mantenimiento de vínculos, las sociedades gastronómicas ofrecen un espacio apropiado para grupos numerosos de personas. Estos espacios son, frecuentemente, una alternativa al restaurante y al propio hogar para celebraciones diversas (reuniones familiares, comuniones, bautizos, etc.). No sólo la sociedad representa un local en el que poder reunirse, sino también una manera económica y cómoda de poder celebrar estas reuniones.

- *El no cocinar en casa, muchas veces.*
- *Sí, el no limpiar. Porque cocinar, cocinas aquí también. Pero claro, luego lo dejas todo ahí en la fregadera y hala.*
- *Y que no tienes número para venir. Que a casa igual puedes meter tres, pero aquí puedes meter a doce.*
- *En mi casa también un poco eso, porque todos mis cuñados y mis hermanos y todos viven aquí. Nosotros somos un poco el punto de encuentro. Mi casa era..., y sigue siendo, pero ahora claro, digo, en cuanto nos juntamos más de 5, a la sociedad, y nada, venimos aquí a la sociedad y eso para mí, desde luego, es muy cómodo. Yo creo que por comodidad más que nada. Y sobre todo eso, para acontecimientos, para las meriendas de los niños, los bautizos, las comuniones, el tal... para ese tipo de cosas. Es cómodo y es algo más barato que un restaurante, bastante más (socio y socia de sociedad igualitaria, provincia).*

En nuestro caso fue muy sencillo, que éramos una familia muy grande y necesitamos un espacio en el que reunirnos. Básico vamos, el espacio en nuestro caso fue eso. Yo te puedo contar mi experiencia: queríamos un sitio para reunirnos toda la familia (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

A diferencia de los restaurantes, en las sociedades existe un ambiente más relajado, las personas se organizan como quieren, haciendo de la propia preparación de la comida o el festejo una ocasión para relacionarse, compartir tareas, cantar, hacer planes de futuro, etc.

Y otra cosa que en el restaurante llega una hora y te mandan a la calle. Y en la sociedad te marchas cuando... (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

Por ejemplo nosotros, no vas a ir de casa en casa. A mí no me parece bien. Entonces, tú quedas... “¿dónde quedamos?”, “En la sociedad”. Entonces, ahí hacemos compra y pagamos a escote, y hacemos una cena. Entonces, no tiene que manchar nadie su casa, ni por qué ir a un restaurante y pagar un montón de dinero. Y así es la única manera que puedes estar con gente, con las amistades y puedes pasar el sábado tarde-noche y puedes estar a gusto. Si te apetece tomar algo lo tomas, no tiene nadie que obligarte a tomar algo (socio sociedad igualitaria, provincia).

En un restaurante pues no se te ocurre empezar a cantar ¿no? Los que están por allí ni te conocen ni nada, entonces estás un poco cohibido. En una sociedad estás más desinhibido y puedes producirte de otra forma muy distinta. Ya te digo, hay razones variadas, la sociabilidad, el tema económico, el tema de desinhibición y todo eso (Rafael Aguirre).

Todos estos aspectos no son baladíes en una sociedad cuya organización favorece el aislamiento y la individualización, donde las ocasiones de relacionarse están, para muchas personas, limitadas a la familia y al ámbito laboral. La creación de este tipo de espacios es una riqueza y tiene gran valor, su pertinencia queda patente en el gran número de sociedades gastronómicas y txokos existentes en nuestro contexto, así como en la creación paulatina de nuevas sociedades.

- **La sociedad como lugar de identidad referencial**

Otro aspecto reseñable de las sociedades gastronómicas es que se trata de lugares colectivos

de encuentro donde no hay mediación comercial, donde no es obligatorio consumir o el beneficio de este consumo revierte en el beneficio general. Hoy en día la gran mayoría de los lugares de encuentro se hallan mediatizados por intereses económicos de diferente naturaleza y dimensión. Bares, comercios, discotecas, centros comerciales, incluso la propia calle se ha convertido en un escaparate y extensión del comercio (especialmente en las zonas céntricas de las ciudades). Los centros comerciales se han convertido en un ejemplo paradigmático de nuevas formas de socialización, las familias acuden a ellos incluso cuando no tienen la necesidad de comprar, sino a pasar el tiempo, hasta el punto de que estos centros se han ido adaptando a esta nueva función y han ido implementando nuevos recursos para responder a este nuevo uso. La calle, por su parte, ha ido perdiendo el carácter de vía pública, en el amplio sentido del término, así como rasgos locales e identitarios, haciendo que cualquier calle céntrica de cualquier ciudad del mundo sea similar a otras debido a su comercialización (las mismas cadenas de tiendas, de restaurantes, bancos, etc.). Han ido desapareciendo muchos de los repositorios de la memoria colectiva que otorgaban a las calles una idiosincrasia propia, por no responder a intereses comerciales o han sido transformadas (por ejemplo, en atracción turística), perdiendo así su identidad.

En este sentido, cada vez hay mayor proliferación de lugares de encuentro que reúnen las características de lo que Marc Augé ha denominado “no lugares”: *“Si un lugar puede definirse como lugar de identidad, relacional e histórico, un espacio que no puede definirse como espacio de identidad ni como relacional ni como histórico, definirá un no lugar”* (1993:82).

Se trata de espacios que carecen de referencias y significados para sus habitantes, lugares de tránsito adecuados para acoger individuos de todo tipo, lugares intercambiables y anónimos, en los que es difícil encontrar referencias personales o colectivas concretas. La identidad de quienes los ocupan es irrelevante y su presencia se limita a responder a la función que determina el no-lugar: consumidor, consumidora, viajero, viajera, cliente, etc. En los no-lugares las relaciones entre individuos se circunscriben dentro de la función que les adjudica el espacio (por ejemplo, comercial y cliente o clienta).

Las sociedades gastronómicas, sin embargo, son “lugares” porque albergan referencias, historia, significados, sentimientos, identidad, etc. Sus integrantes responden por su nombre, mantiene relaciones entre sí, les unen objetivos o intereses comunes, interactúan, intercambian, etc. Se entiende que este es un valor en la sociedad actual, donde cada vez más los “lugares” van desapareciendo.

• **Creación de recursos colectivos y aportaciones de un modelo de gestión colectiva de éxito**

En muchas de las entrevistas realizadas se menciona, con orgullo, el modelo de gestión de las sociedades gastronómicas. Se alude, a menudo, a la admiración que genera en aquellas personas

que vienen al País Vasco y visitan una sociedad, en particular por su funcionamiento basado en la confianza mutua que sustenta su gestión. Parece aludirse más a una idea estereotipada e idealizada de las personas de esta Comunidad Autónoma (especialmente a la honradez) que a un modelo de autogestión de un recurso colectivo, que es donde, desde la perspectiva de este trabajo, se encuentra su valor. Es, de todos modos, este modelo y la filosofía que lo sustenta un motivo de orgullo para muchos socios y socias.

Las sociedades gastronómicas tienen dos cosas, por un lado yo creo que han potenciado la cultura gastronómica, (...) y también socializan en el sentido de la participación, del llevarse bien, de generar... La propia administración de las sociedades, acostumbrarse a llevar las cosas, a respetar, en la gestión de ellas... Pues todo eso, pues claro, se nota, es verdad que llama la atención a todo el que viene y no está acostumbrado en esos sitios (...). Sí que le llama la atención a la gente. Además, cuando bajan allí y ven todas las botellas y ven que tú haces la nota, eso es lo que más les llama la atención y no se lo pueden creer (...). Pero es que esa sensación que les da de confianza y de... no terminan de entender, se van con esa duda. Yo he traído gente y yo creo que no te creen que esto es así. Para ellos es impensable (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Y luego, eso sí, cuando viene alguien de fuera, si tiene un familiar o lo que sea, le dice ‘hoy cenamos en la sociedad’. Y a esa gente, claro, este tipo de sociedades no hay fuera. Jo, pues por un lado se quedan sorprendidos con el ambiente que hay, cómo está montado, qué filosofía se utiliza... (socio sociedad restrictiva, provincia).

En las entrevistas, frecuentemente, se hace alusión a que el principio fundamental de las sociedades es la confianza mutua y es ésta la que hace posible que se comparta un mismo espacio. Efectivamente, las sociedades representan un modelo de autogestión de un recurso colectivo eficaz y válido, se basan en un modelo similar al que describe Elinor Ostrom (2000) en su estudio sobre los bienes comunes. Según esta autora, los argumentos que se presentan en contra de la gestión colectiva de los recursos se basan en la idea de que el individuo actúa siempre con fines egoístas, de manera que los intereses colectivos quedan relegados, provocando lo denominado como “la tragedia de los comunes”, es decir, su fracaso debido a la anteposición de los intereses individuales frente a los colectivos. Sin embargo, Ostrom ofrece una visión alternativa, presentando los recursos de gestión colectiva como un modelo válido de gestión y una alternativa ante la gestión estatal o privada, alegando que la denominada “tragedia de los comunes” se basa en una premisa que asume la incompatibilidad entre intereses individuales y colectivos.

Basándose en el análisis de casos reales de gestión de recursos colectivos exitosos, Ostrom identifica los factores que los caracterizan y que coinciden plenamente con los que se encuentran en las sociedades gastronómicas. Para asegurar el éxito de este modelo es necesario que se establezcan contratos vinculantes entre las personas que participan en el proyecto y la obligatoriedad de cumplir los acuerdos iniciales. Para lo que es necesario contar con una estructura que asegure el reparto equitativo de costes y beneficios, y que estos últimos sean superiores a los que se obtienen cuando las personas actúan de manera individual. El autofinanciamiento es también imprescindible, puesto que les permitirá tener un mayor control sobre las decisiones de uso y apropiación de los recursos. Este modelo también exige la implementación de mecanismos de control y supervisión mutua para asegurar un correcto funcionamiento y el beneficio colectivo e individual de todas aquellas personas que forman parte de la organización. *“El interés propio de los que negociaron el contrato los conducirá a supervisarse mutuamente y a reportar las infracciones observadas, de modo que se hace cumplir el contrato”* (2000:44-45).

Las citadas características son extensibles a las sociedades gastronómicas porque éstas son una muestra de la validez y el potencial de los recursos de uso colectivo y de un modelo de gestión. Las personas entrevistadas expresan que pertenecer a una sociedad les reporta un beneficio al poder acceder a unos recursos a los que nunca podrían acceder de manera individual: un espacio amplio, aprovisionado, siempre disponible, bien mantenido y abastecido. Esta infraestructura les permite reunir amplios grupos (amistades o familiares), ahorrar dinero (más barato que en un restaurante), ahorrar trabajo (menos trabajo que juntarse en casa, ya que la limpieza de la sociedad la realiza una persona contratada para ello), comportarse más desinhibidamente que en lugares públicos (pueden cantar, quedarse el tiempo que quieran), etc. Para ello es necesario respetar normas acordadas por sus miembros (de uso, de comportamiento, recogidas en los estatutos) que garantizan el buen funcionamiento y, por lo tanto, el mantenimiento de la sociedad; realizar una aportación económica regular; e implicarse en la gestión (participar en las juntas).

Las sociedades gastronómicas han conseguido aunar intereses individuales y colectivos, aspecto que en la sociedad actual es relevante teniendo en cuenta el argumento de Bauman. Según este autor, vivimos en una sociedad que se caracteriza por la privatización y la fragmentación, donde el interés común ha perdido todo su valor, con consecuencias nefastas incluso para el propio interés individual, *“perdiendo de vista las intrincadas e íntimas conexiones entre la familia (o incluso la vida individual) y la vida en los espacios públicos, olvidando cuánto la última determina la primera, lo que constituye el perjuicio más doloroso que presenta la privatización de las preocupaciones humanas apestado a las posibilidades de reactivación moral”* (1994:35). Al mismo tiempo, existe desconfianza con respecto a los beneficios de la unión de fuerzas, de actuar en común: *“En general, el nuevo espíritu es escéptico con respecto a los posibles usos y beneficios de actuar conjuntamente y unir fuerzas, y se resigna a la idea de que, para cualquier cosa que quieras realizar, es mejor que te preocupes de tus propios asuntos y consideres tu ingenio como principal recurso”* (1994:22).

De lo expuesto no se concluye que las personas que pertenecen a una sociedad gastronómica sean depositarias de estándares morales superiores a otras personas, pero sí se considera que el *ejercicio* de combinar intereses individuales y comunes (incluso a una escala tan reducida como la que representan las sociedades gastronómicas) es ciertamente saludable. Sin duda se trata de un ejercicio que se reduce a un ámbito limitado, pero no por ello deja de ser un espacio en el que se pone en práctica esta combinación y demuestra su eficacia y beneficios a nivel individual y colectivo.

En varias entrevistas se han mencionado problemas con los socios y socias más jóvenes, argumentando que no están habituados a asumir responsabilidades en espacios compartidos y parecen no ser conscientes de la importancia que tiene el respeto mutuo y de los intereses comunes para el mantenimiento de un recurso común. En este sentido, algunas personas indicaron que las sociedades cumplen así una función educativa, al transmitir a las y los jóvenes el valor del respeto mutuo y la responsabilidad, y enseñarles a participar en un modelo de gestión colectiva.

Yo creo que la actividad social de la sociedad socializa y enseña y educa a la juventud. También va a educar, porque la sociedad si algo tiene es esa auto gestión, ese sentido de la disciplina (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

59

Siguiendo con el argumento de Bauman, este ejercicio necesita (y produce) ciudadanía responsable: *“una sociedad que compromete a sus miembros, como lo hizo la polis, en la tarea diferente aunque imperativa de cuidar de algo y de gestionar asuntos comunes (de manera que la vida común pueda observar estándares de justicia y prudencia), una sociedad así no requiere de sujetos disciplinados ni de consumidores en busca de satisfacción de los servicios provistos socialmente, sino más bien de tenaces, y a veces obstinados-as, pero siempre responsables ciudadanos-as”* (1994:36). Sin exagerar la trascendencia de la aportación de las sociedades a lo que Bauman denomina la “revitalización moral” de la sociedad, en su modelo se encuentran matices de valor que deben ser señalados en la medida en que representan un ejemplo de lo que es un bien común.

• **Redes de poder y fuente de prestigio**

En los párrafos anteriores se hace referencia al papel que juegan las sociedades gastronómicas en la creación de vínculos, relaciones, tejido social y recursos colectivos, a continuación se exponen las implicaciones de estos factores en relación a la circulación de bienes intangibles (información, conocimiento, redes de relaciones, prestigio, etc.), y cómo todo ello incide en el acceso a un capital social que beneficia a las personas, entes o instituciones que forman parte de ciertas redes.

En este sentido, las sociedades gastronómicas forman parte de unas redes que, en ocasiones, están estrechamente ligadas a redes de poder, de manera que los recursos que en ellas se generan, o el acceso a otros recursos que facilitan, circulan únicamente en un ámbito restringido y, por lo tanto, privilegiado. Para comprender los mecanismos de esas redes de poder, se retoman los conceptos de capital social, redes y etnicidad, que son claves para comprender e interpretar a las sociedades gastronómicas con respecto a su integración en ciertas redes de poder.

El término capital social hace referencia al conjunto de factores intangibles (valores, normas, actitudes, confianza, redes y semejantes) que se encuentran dentro de una comunidad y que facilitan la coordinación y la cooperación para obtener beneficios mutuos (Putnam, 1993), o es también el conjunto de recursos o potenciales existentes y relacionados con la posesión de una red estable de relaciones, más o menos institucionalizadas, de mutua familiaridad y reconocimiento (Bourdieu, 1986). En resumen, esta idea implica que “no sólo es importante lo que sabes y lo que tienes, sino a quién conoces”.

También, el capital social es la capacidad de un colectivo de personas para generar procesos de relación que incidan de forma positiva en el desarrollo de la potencialidad de la red empresarial, social y comunitaria en la que interactúan (Bourdieu, 1986:3). El concepto de capital social subraya la importancia de las redes de relaciones a las que se pertenece y los beneficios, individuales y colectivos, que pueden aportar. En este sentido, puede ser un factor que afecte tanto positiva como negativamente en procesos de desarrollo social. En su vertiente más positiva, puede ser un factor clave en el fortalecimiento de la democracia al promover el desarrollo con equidad e inclusión social. En la negativa puede estar asociado a redes cerradas, a grupos privilegiados que excluyen de sus beneficios a quienes no tienen acceso a estas.

En este punto es interesante establecer una diferenciación entre el capital social individual y el comunitario (Durstun, 2000:21). Si bien ambos se desarrollan a partir de las relaciones entre las personas, el primero *“consta de crédito que ha acumulado la persona en la forma de reciprocidad difusa que puede reclamar en momentos de necesidad, a otras personas para las cuales ha realizado, en forma directa o indirecta, servicios o favores en cualquier momento en el pasado”*, mientras que el segundo *“consta de las normas y estructuras que conforman las instituciones de cooperación grupal. Reside, no en las relaciones interpersonales diádicas, sino en estos sistemas complejos, en sus estructuras normativas gestadoras y sancionadoras”*.

El capital social es producto de relaciones de intercambio, de la confianza mutua, de la cooperación, de la reciprocidad, del cariño, pero también puede serlo de la sociabilidad y la conciencia cívica. Este concepto es aplicable al analizar el papel que juegan las sociedades gastronómicas en la cohesión social y en la creación de recursos colectivos. Sin embargo, aquí interesa el capital social y el valor que se generan en las sociedades gastronómicas en tanto que son redes relativamente cerradas y que se circunscriben a las personas socias, de manera que representa un valor únicamente accesible

a un grupo cerrado o, de manera individual, para quienes lo componen.

Según Fukuyama (1999), el capital social se identifica con un bien físico que genera “externalidades negativas” en el sentido de que *“la solidaridad de grupo en comunidades humanas se paga a menu- do con el precio de la hostilidad hacia otros grupos externos”*. En este sentido, el capital social no siempre resulta un beneficio social, sino que puede ser generador de desigualdad y exclusión. La importancia de la desigualdad y la exclusión que se genera dependerá de la importancia del capital social que circula en una red dada.

El capital social resulta interesante por ser un producto de redes formales e informales que operan en el ámbito de las sociedades gastronómicas. La efectividad y consolidación de éstas se debe, en gran medida, al *“capital social entendido como recurso: expectativas de reciprocidad procedentes de la participación de cada individuo en la red social de la que hace parte”* (Barandiaran, 2006:2).

Formar parte de una sociedad gastronómica permite acceder a su capital social porque supone la integración en una red de relaciones establecida. Con el fin de abordar esta dimensión, a continuación se analizan las redes de relaciones que se establecen en dichas sociedades, tipos de redes y el valor de cada uno de ellos.

Una red social es un grupo de personas u organizaciones que interactúan con un objetivo común, creando un conjunto de lazos tejidos, en este caso personas asociadas y organizaciones (las propias sociedades gastronómicas, instituciones, corporaciones, etc.). Las redes sociales son dinámicas, los vínculos de los que se alimentan se construyen, se nutren, se sostienen, pero también se deterioran o destruyen. Las funciones básicas de las redes sociales incluyen el compañerismo, apoyo emocional, guía o consejo, ayuda material y de servicios, y acceso a nuevos contactos o a información.

A través de las redes se establecen relaciones de paridad, equilibrio, cercanía y equidad; son sistemas abiertos, vivos, en permanente dinámica; hay muchos centros y producen infinidad de conexiones; y las redes aparecen cuando las comunidades entran en acción para cumplir una misión colectiva, en el caso de las sociedades gastronómicas son aglutinantes de otras actividades paralelas en torno al ocio. Son transformadoras en el sentido de que amplían conocimientos, incorporan y se alimentan de nuevos afectos, y sobrepasan los intereses que las generaron.

Se ha expuesto que uno de los beneficios que proporciona a sus socios y socias ser miembro de una sociedad gastronómica es el incorporarse a una red de relaciones amplia. Las redes, además, se instauran por diversas circunstancias en el interior de un grupo u organización, ya sea por filiación, por conocimiento, por contexto, por interés o por demanda. Las sociedades propician el encuentro entre afines de manera que se generan vínculos y grupos:

(Las sociedades gastronómicas) tienen tanto éxito porque, aparte de las razones que os he explicado antes de precios y demás, pues suponen, diríamos, un descargo, una descarga emocional del trabajo diario, cuando llegas allí y te encuentras con los afines a ti, charlas de cosas en el grupo de comunes, porque, incluso ahora, también en las sociedades, las mesas, se reúnen un poquito por afinidades de tipo amistoso y también de coincidencia de intereses. Lógicamente el que es aficionado a los toros procura ponerse con aquellos, el que es un chiflado de los de..., qué sé yo, del fútbol, pues lo mismo, con los suyos y tal (Rafael Aguirre).

Pero también se genera la circulación de una serie de bienes intangibles que benefician a quienes forman parte de la red, así lo aprecia en la aportación siguiente:

Esto no podemos olvidarlo: que por las sociedades gastronómicas circulan muchos bienes intangibles. Yo, ahí lo veo. Bienes intangibles que tienen que ver con información, información acerca de empleo, información acerca de ocio..., y que no es lo que circula en el ámbito doméstico. Claro, porque tú te puedes informar sobre..., pero es que allí encuentras una información amplia, encuentras elementos de contraste, discusión... También, todo lo que tiene que ver con política... Ahí es donde se han firmado contratos, se ha llegado a acuerdos acerca de esto... Ahora, con lo de la crisis, pues estará continuamente ahí presente (Teresa del Valle).

Las redes sociales informales son importantes en la cotidianidad de las sociedades gastronómicas, no sólo por las personas que participan o forman parte de ellas, sino por su papel estratégico en lo concerniente al poder y el prestigio social, tal y como se describe a continuación. Estas redes también han sido un elemento fundamental para y durante su propia constitución.

Se ha de subrayar que el reconocimiento de necesidades sociales como la aceptación, el sentido de pertenencia o la identidad son mecanismos propulsores de estas redes informales. Los individuos, por su parte, responden en la medida en que las propias sociedades gastronómicas ofrezcan posibilidades reales para satisfacer sus necesidades sociales y para, a su vez, constituir un sentido de identidad.

Las redes sociales informales -que se generan de manera espontánea a nivel intra-asociativo de las sociedades gastronómicas- cumplen importantes funciones ligadas a los intereses que mueven a una persona para iniciarse o permanecer en ellas; estos intereses van desde la socialización, el compañerismo hasta facilitar la entrada en ámbitos de determinado poder y/o prestigio.

De manera que “las redes se basan en la confianza, y cuanta más confianza, más intercambio y

más profundo. Las redes informales generan una mayor capacidad de interacción (familia, amigos, grupos...)” (Korta, 2006:27). Facilitan o estimulan la formación de alianzas que fortalecen el capital simbólico, emocional y social principalmente, esto es, valores, ciertas propiedades, una forma de ver, sentir y hacer, también de compartir y de relacionarse. Se articulan de manera natural, siguiendo patrones de conducta y emocionales no coercitivos, tales como la empatía; surgen del intercambio diario y espontáneo. Las conexiones que se desarrollan entre la diversidad de contactos son variadas: entre personas asociadas, entre personas y la propia sociedad gastronómica, entre la sociedad y las instituciones, entre personas socias y personal técnico y político, con visitantes, etc.

La informalidad constituye una forma de participación social en la que, por su carácter espontáneo, se propicia un tipo de relación sencilla con las instituciones o con personas influyentes de diferentes ámbitos. Una forma de expresión común en las sociedades gastronómicas es a través de comidas o cenas a las que acuden tales representantes.

Participamos en el Ayuntamiento en una caldereta de puertas abiertas para todo el que quiera. El sábado es para autoridades y otras sociedades (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

Vamos a celebrar un encuentro de este tipo con P., creo que es el presidente de Innobasque, para que venga a hacer una comida-coloquio aquí. Por un lado, están actos como este que organizamos nosotros, donde invitamos a ciertas personalidades a que nos den conferencias, y por otro lado son las propias instituciones las que nos reservan los salones para este tipo de encuentros, por ejemplo, ayer estuvo el foro de “Mutileta”, hace unos días estuvo la Cámara de Comercio Británica, que creo recordar que trimestralmente organiza un encuentro de este tipo, un almuerzo-coloquio con una personalidad del mundo empresarial, cultural o social o científico. Y, bueno, esto suele ser bastante frecuente, encuentros de este tipo: pueden ser iniciativas privadas o iniciativas sociales nuestras convocadas, abiertas a los socios y a las personas que los socios quieran invitar (socio de club masculino, Bilbao).

También se dan cita muchas personalidades en eventos que se celebran en las gastronómicas, en el contexto de una comida o una cena, facilitando así el contacto entre quienes a ellos acuden:

Bueno, en tiempos de Franco, venía el ministro de la jornada, el que presidía el 14 de agosto. Entonces, el Ayuntamiento te invitaba, pagaba las invitaciones y esto. Iban ahí, siempre el ministro de asuntos exteriores. Se han hecho comidas del cuerpo diplomático. El último que ha estado Cortina Mauri. Bueno, luego Garaikoetxea. Luego, después, ha estado Ardanza tiempo,

ha estado... e Ibarretxe ha estado un par de veces (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Y, efectivamente, tiene un cartel importante, pero digo a nivel un poco de fuera de Euskal Herria. De hecho, viene gente, igual hay ponentes que vienen aquí, de Granada y de Huesca...

- De hecho, vienen cocineros de alto copete (...).

- Ahora vienen de Aragón y de Asturias dos cocineros guapos también.

- Y Juan Mari Arzak y toda esta gente, de alguna forma siempre han estado participando, bien en charletas o elaborando... (hombres de grupo discusión -masculino- sociedad igualitaria).

Asimismo, sirve para afianzar las relaciones entre las personas socias con otras entidades y para que estas relaciones encuentren un marco diferente y más distendido del habitual.

También hay cooperación, de hecho, Bilbao metrópoli 30, Bilbao Ría 2000, otra serie de instituciones privadas y en combinación privadas y públicas, pues con frecuencia también cuentan con las instalaciones del Club para organizar sus actividades, encuentros-coloquio, exposiciones. En fin, como los directivos de estas instituciones muchos de ellos son socios de [nuestro club], pues hacen extensiva esas facilidades a las instituciones en las que ellos están integrados. En ese sentido..., pues periódicamente estamos teniendo encuentros de este tipo (socio de club masculino, Bilbao).

Se pueden encontrar un tipo de redes informales bien delimitadas que opera a niveles de mayor familiaridad, amistad, ocupación del tiempo libre, etc., que redundan en las sociedades como entidades generadoras de interacción social y, en cierto modo, autosuficientes.

Fuera de comidas y eventos, más o menos oficiales o con presencia de personalidades relevantes, las sociedades gastronómicas aglutinan gentes afines, que comparten intereses comunes y que generan redes que van a determinar el capital social de una sociedad en particular. La diferenciación que se hace entre unas sociedades y otras a menudo responde, precisamente, a quienes la componen, por lo que algunas son definidas como elitistas. Este entrevistado, si bien niega el carácter elitista de algunas sociedades, afirma que cada una agrupa a un determinado tipo de gente.

Yo creo que las sociedades, en principio, no son elitistas, porque si ha habido una característica de las sociedades, sobre todo de las más antiguas, sobre todo en la Parte Vieja, es la diversidad social que había en las sociedades. Entonces se mezclaban todos los estratos sociales, que antes a lo mejor también era más fácil, porque ten en cuenta que antes también las casas, eran estratos sociales: abajo los que tenían más dinero y según ibas subiendo era la gente menos pudiente, y en el de arriba, los porteros. O sea, que ahí ha habido una revolución total de la sociedad y en las sociedades también. Entonces ahora seguro que hay sociedades compartidas con un determinado tipo de gente, pero yo creo que eso ha sido una evolución que ha hecho para adaptarse al movimiento social (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Cuanto más elitista sea la sociedad, mayor valor tendrán las redes que genera u operarán en diferentes ámbitos y estratos. Pero en todos los casos esas redes tendrán un valor por lo que pueden aportar a quienes en ellas participan.

Pero tampoco el peso es simplemente porque en la sociedad esté gente de un nivel social “x”, porque puede ser igual gente que tenga un nivel social de clase media-baja, pero que generan unos intercambios que son importantes. Igual mi hijo, que es albañil, puede acceder a un trabajo ahí. Esto es tan importante como el que en otra sociedad sean los hijos de los ingenieros los que tengan acceso (Teresa del Valle).

65

La composición de una sociedad gastronómica determina el tipo de personas que van a acudir a ésta, facilitando así la generación de una red de vínculos que siempre es posible activar si existen intereses para ello, de manera que su capacidad de generar contactos en ciertos ámbitos se multiplica.

Hombre, el socio puede llevar invitados. Por lo tanto, eso sí que... La tradición ha supuesto que lo que dice él: unos médicos vienen y hay dos socios médicos, ¿Cómo no les van a traer (a la sociedad)? (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

También sirven a intereses personales o laborales. En este caso el renombre con el que cuentan fuera de nuestras fronteras hace que se conviertan en un lugar atractivo para las personas visitantes, haciendo así de éstas el lugar ideal para una reunión informal alrededor de la comida.

Sí, pero a nivel particular, nosotros, por ejemplo, sí lo utilizamos mucho cuando nos vienen representantes o nos vienen de fuera catalanes o que no conocen lo que es una sociedad. Sí les llevamos. Hay mucha gente andaluza, portugueses... Nosotros nos hemos relacionado mucho con gente, por el trabajo. Les llevamos y se quedan maravillados (socio sociedad igualitaria, provincia).

Otro tipo de red informal se centra en las relaciones que se establecen con instituciones, empresas, organizaciones, etc. En este caso, el valor de la información que circula se convierte en un bien o patrimonio intangible. Otro tanto sucede con los factores emocionales basados en aunar voluntades, tejer complicidades, crear acuerdos, facilitar consensos (son interesantes las iniciativas que tienen como objetivo formalizar y regular estas redes que, en otros ámbitos, surgen de manera informal y espontánea, como D+I: Donostia Innovation, un sistema relacional del conocimiento que hace parte del Plan Estratégico 2010).

En definitiva, las redes informales son generadoras de poder que fortalecen e impulsan iniciativas diversas y/o de construcción de alianzas estratégicas. En este sentido, las sociedades gastronómicas cumplen el mismo rol de lugar de encuentro, sólo que, en estos casos, dictaminado por otros intereses como negocios, vínculos empresariales, actividades o proyectos con organizaciones o personajes ilustres, reuniones internacionales, etc.

Yo creo que contactos y surgir contactos entre la gente, pues eso es bastante corriente. En la nuestra sí suele haber reuniones, hay muchas veces que hay reuniones de alguna empresa de algún grupo que viene, se reúnen en un comedor y luego se quedan a comer. Eso también pasa bastante a menudo. Además, hay una sala, que es comedor también, pero que no se usa como comedor, entonces la gente aprovecha. Ahora además se ha puesto un proyector para poder echar películas y ver la tele, entonces hay mucha gente que se reúne allí y luego baja a comer (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

Bueno, quizá actualmente la hora de la comida sea un buen momento para relacionarse, para hacer negocios etc., ¿no?. Entonces, en ese sentido, los socios encuentran en la sociedad un buen recurso, pueden celebrar sus reuniones de trabajo y comidas con sus clientes, con sus proveedores o con quien fuere y lo hacen en un entorno propio porque son ellos los dueños (socio de club masculino, Bilbao).

Yo me acuerdo que, hace cinco o seis años, hice una comida en mi trabajo. (...) todos los abogados del Mediterráneo, de Murcia, de Alicante, Valencia... casi hasta Almería. Hice una comida

y, claro, abogados y abogadas en este caso, gente de cierto... (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Respecto al acceso al poder social, en cuanto a la valoración o importancia que se da a la entrada a círculos de poder a través de la incorporación a ciertas sociedades con solera y sus redes, hay que decir que, en general, se minimiza este tópico, e incluso en ocasiones, se niega la existencia de dichos círculos.

Bueno, creo que en esta sociedad no. Como no sea a las bodegas que te suministran el vino o así. Nosotros, desde luego, para mí no es ningún trampolín para ningún sitio. Igual otras sociedades, no sé, porque hay sociedades que son más antiguas. Igual va otro tipo de gente, puedes coincidir allí con gente, puedes hacer amistades o puedes hacer negocios. Aquí creo que no (socia sociedad igualitaria, Donostia).

En la nuestra no, ya te digo desde ahora que no (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Hay que tener en cuenta que las citadas afirmaciones proceden de personas que pertenecen a sociedades igualitarias modestas donde este sea un aspecto poco relevante. No obstante, lo cierto es que se utilizan dichas redes tanto en cuestiones personales (por ejemplo, para encontrar un empleo, dotarse de determinado prestigio o estatus por pertenecer a tal gastronómica) como en colectivas (de intereses grupales o del conjunto de las sociedades).

Hombre, ahí conoces mucha gente, entonces siempre puedes estar en contacto: 'a pues tú trabajas en esto, pues yo...'. Igual sí, 'ya te voy a llamar'. Eso sí que habrá.

Como te relacionas con tanta gente, al final sí que surgen..., pero de todo ¿verdad? desde 'espera, que la revista nuestra de la asociación de diabéticos me la hace un vecino que lo conocí allí y resulta que tiene una imprenta'. Y sí, al final sí que surgen negocios de todo tipo (mujeres de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Otras personas sí admiten que la sociedad gastronómica es un lugar donde circulan los contactos,

pero no consideran que pueda diferenciarse de otros ámbitos (grupo de amigos, bar, etc.).

No más que en una reunión de amigos ¿no? Te quiero decir que, no sé, yo creo que si quieres hacer ese tipo de presión y tal es más propio que otros, porque hay una tendencia... Hombre, indudablemente si tienes un grupo de amigos tiendes a favorecer, diríamos, qué sé yo, a uno que le conoces muchísimo, con el que tienes mucha amistad y tal, pues qué sé yo, le puedes favorecer a uno como en una relación normal. Pero las reuniones de negocios normalmente no se hacen en sociedades, te vas a un reservado de Juanito Kojua o de Nicolasa y allí es donde se cuecen los grandes asuntos, pero no en una sociedad donde no hay ninguna intimidad. Pero no quita lo que te decía antes, que esa relación de amistad que puedes decir si te viene un socio 'oye, tengo un chaval que es majísimo y a ver si me lo puedes meter en no sé dónde' ¿no? Pero eso sucede ahí, en un bar... (Rafael Aguirre).

Sin embargo, la diferencia entre la sociedad gastronómica y otros ámbitos estriba en que el primero es un lugar donde se intensifican las relaciones y desde donde se accede a una red considerablemente amplia.

En definitiva, las redes informales en las sociedades gastronómicas funcionan, principalmente, a través de relaciones de cooperación, en las que se favorece el contacto personal directo con periodicidad y frecuencia; se fomenta la reciprocidad mediante intercambios que suponen otro bien intangible –la gastronomía, la comida–, como otro valor añadido. En ellas también opera la territorialidad en cuanto a las estrechas conexiones con el territorio de pertenencia de sus miembros, una identidad propia, un sentimiento de afinidad que fortalece vínculos. Paralelamente, las redes informales en las gastronómicas son también fuente de poder y prestigio gracias al contacto directo que posibilitan con agentes que actúan a diferentes niveles en la sociedad, algunos de ellos influyentes.

Respecto a la importancia que ejercen las redes informales en el campo social, subrayar que pueden ser más útiles que el propio currículo, también en el entorno analizado. En este sentido, en muchas sociedades gastronómicas el aval de dos personas socias es suficiente para que una persona interesada pueda acceder como socia.

Las redes informales en las sociedades gastronómicas cumplen un papel en la socialización de sus miembros y en el acceso a determinado tipo de poder y prestigio. Habiendo considerado que las redes son aquellas relaciones establecidas y tejidas entre un grupo de personas para participar de un objetivo común, al igual que en la sociedad en general, también en las sociedades gastronómicas operan tanto las redes formales como informales, esto es, entre las personas socias como con

las instituciones. Ambas redes se nutren entre sí para la creación de un entramado de relaciones. Para las mismas personas asociadas, es también un punto de importancia capital, tal y como se ha podido apreciar.

En las redes formales se aprecia un interés por mantenerlas o mejorarlas -aún cuando dicho interés no sea explícito- puesto que los proyectos (cultural, deportivo, o gastronómico propiamente dicho) precisan del soporte de instituciones como el Ayuntamiento, la Diputación Foral u otros organismos oficiales. Pero también hay sociedades gastronómicas que manifiestan desinterés en mantener contactos con las instituciones debido a una falta de confianza, que se concreta en negativas a recibir ayudas puntuales o, como se verá más adelante, por la restricción en el acceso de mujeres. Estos dos motivos son los que llevan a algunas de ellas a no mantener una relación fluida con las instituciones.

En términos generales, las redes formales se centran en dos aspectos: la ayuda económica puntual en forma de subvención para las fiestas y actividades que organizan las sociedades y el desarrollo de otros proyectos participativos que discurren en paralelo con la propia sociedad gastronómica. En el último caso, las relaciones formales con las instituciones pueden servir para pasar a formar parte de estructuras formales institucionalizadas, con lo que ello aporta de valor y prestigio a las sociedades gastronómicas.

Estamos con un trato y queremos hablar con el Ayuntamiento. Ahora hay aquí un museo, que se está renovando. Se dice que aquí al lado va a venir el museo diocesano. Entonces a ver si podemos participar de alguna forma. El Ayuntamiento nos puede incluir en ese pasillo de museos que hay, con un museo en que, bueno, nosotros aportaríamos sobre todo la biblioteca, aportaríamos una serie de instrumentos de cocina y utensilios de cocina que van aportando los socios y luego una exposición de trajes y armamentos de 1813, porque nosotros cuando sacamos los batallones para el Gaztelu Eguna, pues los hicimos copiando los uniformes de los resistentes que estaban en el frente (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

Las relaciones formales con las instituciones se reducen, en muchos casos, a las subvenciones que las sociedades solicitan y reciben de las instituciones para realizar actividades puntuales. Pero también es importante señalar que en este otro tipo de colaboraciones también confluyen proyectos e intereses comunes y, en ocasiones, proporciona estatus y prestigio.

Bueno, es bidireccional. Normalmente la iniciativa tiene que ser suya. Nosotros nos ocupamos

de que se mantengan vivas y de que tengan esa ilusión y de que haya un cauce correcto para que ellos puedan venir a plantear sus organizaciones, pero que vean una puerta abierta para que... Porque el interés de la administración también es que haya gente interesada, entre comillas, en organizar cosas. A nosotros nos interesa que se mantenga esa dinámica de participación y de inquietud, para que salgan organizaciones por lo que se organiza y por lo que significa de vida social (técnico municipal, Tolosa).

Sin embargo, las relaciones formales con las instituciones no son siempre fluidas, lo que genera en ocasiones algún tipo de conflicto. Quizá haya que buscar el origen de esas disputas en una inadecuación en la comunicación con las instituciones y viceversa para lograr consolidar las redes formales. Se hace referencia con ello a la instauración de canales de comunicación más apropiados y efectivos. Puede que el inicio de esa pugna se encuentre en el mismo origen de las sociedades gastronómicas y en el vacío que llenaron en tareas que hubiera correspondido realizar a las instituciones quienes, en ocasiones, no han sabido reconocer esa aportación.

Luego, ha cambiado muchísimo el papel de las sociedades: antes los entes públicos, el Ayuntamiento, las Diputaciones, tenían muy pocos fondos y las actividades deportivas, las actividades incluso culturales estaban en manos de entidades privadas y en este punto jugaban las sociedades un papel fundamental y, las sociedades, cuando no existían ni polideportivos ni nada, pues ellos tenían una sección de montaña, o tenían un equipo de baloncesto que jugaban en primera división, tenían una trainera. Es decir, como no existían alternativas... Ahora el Ayuntamiento te crea polideportivos, te hace de todo, hay mucho dinero. Pero antes las sociedades ocupaban ese vacío que la administración no podía cubrir. Entonces esto, poco a poco..., actividades benéficas, por ejemplo [una sociedad gastronómica restrictiva], tenía en el antiguo hospital de San Antonio varias salas que aportaba con fondos y hacían actividades, organizaban alguna becerra-taurina y los fondos que se sacaban iban destinados a ese (hospital). Se cumplía una función social que ahora, porque la administración tiene muchos más fondos y tal, lo cubre. Pues antes lo hacían ellos (Rafael Aguirre).

La visión respecto al valor social de las sociedades gastronómicas es contrapuesta. Así, mientras desde algunas sociedades se reclama el reconocimiento de ese valor, algunas instituciones no parecen estar dispuestas a hacerlo, o así lo perciben a veces algunas personas socias.

Yo creo que hay un problema institucional. Las sociedades tenían que estar apoyadas por las instituciones (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Lo cierto es que muchas sociedades no mantienen ningún contacto con las instituciones, tal y como expresan algunas de las personas.

No tenemos trato con el Ayuntamiento, nosotros ningún trato con el Ayuntamiento. Yo creo que quitando a (una sociedad), que puede tener una relación funcional o casi, no con el Ayuntamiento propiamente dicho, sino a través del CAT (Centro de Atracción y Turismo), pero que eso ya te contarán ellos un poquitín. Yo creo que el resto, relaciones institucionales prácticamente no hay (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Pero efectivamente, relación con el Ayuntamiento ninguna. Cuando te mandan una carta diciéndote “te falta no sé qué, o te falta no sé cuántos” pero no para darte (socia sociedad igualitaria, provincia).

Sí, a mí lo que me mandan son cartas de invitación, de presentación de no sé qué “queda usted invitado” (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

En otros casos la relación es conflictiva y debido a una rivalidad por el protagonismo en ciertos eventos.

Las relaciones municipales pues muy mal por las txoznas. Peleando, de hecho tienen..., bueno yo antes estuve metida, pero los años van pasando, entonces las fiestas las suelen boicotear bastante porque somos de las fiesta que más arrastramos y además son fiestas que las hace la gente en la asamblea, ¿no? Entonces, eso al Ayuntamiento le quema mucho (socia de sociedad igualitaria, Donostia).

Otras sociedades gastronómicas mantienen óptimas relaciones con las instituciones que ponen de relieve principalmente a través de las redes informales, pero también en las redes formales.

Es buena la relación. Como hemos comentado antes, en ocasiones contribuimos a incrementar la oferta cultural y social que organizan las instituciones, en otras ocasiones acogemos a actos que ellos nos proponen y luego, a nivel de ayudas, pues recientemente la Diputación nos ha dado una subvención para elaborar el catálogo del patrimonio artístico de la sociedad, un proyecto largamente soñado y por fin realizado que ha servido para inventariar, valorar y describir el mobiliario, la pintura, la escultura, el material gráfico..., que tenía la sociedad. Esto se ha hecho gracias a la ayuda de la Diputación. Ahora se va a elaborar también una publicación similar de carácter cartográfico, también vinculado con la Diputación, y también estamos gestionando con la Diputación la posibilidad de exponer unos “portulanos”, mapas antiguos de costas que tenemos, el gestionar unos expositores transparentes de metacrilato o lo que fuere, para poderlos mostrar permanentemente, y esto también se va a hacer en colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia (socio club masculino, Bilbao).

En el caso de este club, el beneficio en prestigio es mutuo y se retroalimenta, puesto que cuenta con valores propios de los que cualquier institución estaría interesada en participar. Realizar actos en su sede proporciona lustre y distinción, dada su situación, prestigio y solera, como se aprecia en la descripción de su sede y del tipo de actividades que en ella se realizan.

(Un hito en el club fue) la calificación de bien cultural, con categoría de monumento en el año 2000 (...). (El club) tiene unas instalaciones monumentales. Siguen celebrando actos que se vienen celebrando desde hace décadas (...). Disponemos de salones privados en los que organizamos conferencias, conciertos, reuniones de trabajo, comidas familiares, de empresa, aniversario, congresos... en fin, un abanico muy amplio de posibilidades. Luego, hay una serie de servicios permanentes para los socios, como son la biblioteca. Es una biblioteca privada muy importante. Tiene 35.000 volúmenes. Tenemos salones de billar, de ajedrez, de tertulia, de juego de naipes. Disponemos de secciones como la sección de esquí, que organiza actividades de deporte de invierno. La sección de caza, que tiene un par de cotos (...). Entonces, siempre, como además disponemos de espacio, normalmente habilitamos dos salones: uno para el aperitivo previo, que puede durar entre media hora, hora, hora y media, dependiendo de la amplitud del aperitivo. Y luego, otro salón para la comida. También, como digo, los salones los utilizamos para reuniones donde ya no median expresamente servicios hosteleros, donde lo que se habilita es un salón con un aforo, una presidencia para presentaciones, conferencias, reuniones de tra-

bajo... Disponemos de material audiovisual también para complementar estos servicios. Luego, también tenemos servicios de lunch, cóctel... (socio club masculino, Bilbao).

Las sociedades gastronómicas, especialmente aquellas que se consideran más elitistas, son a menudo escenario de comidas, cenas y recepciones oficiales. Esto es posible por su prestigio. Al mismo tiempo, el hecho de que una sociedad sea lugar de encuentro de personalidades destacadas a través de estas recepciones, hace que aumente su prestigio y valoración social.

Que las sociedades establezcan distintas relaciones con las instituciones es tanto una consecuencia como causa del prestigio con el que cuentan. Determinadas personas entrevistadas hacen referencia a esa diferencia de estatus, lo que explica que unas y no otras sean elegidas para llevar en ellas a cabo actos que requieren del citado lustre.

En Tolosa no hay una sociedad que destaque como G. (una sociedad donostiarra), que sale en todas las televisiones y en todos los periódicos en un momento dado. Los medios de comunicación le dan muchísimo a G, porque va el alcalde además. No sé si va Martín Berasategi a la cena (socio sociedad restrictiva, provincia).

Sí, hombre en Tolosa hay un montón de sociedades y las de la parte vieja tienen como más estatus, o prestigio, porque llevan 75 años (socio sociedad igualitaria, provincia).

Lo que sí me pasa es que la tontería de que si es una sociedad de barrio tiene menos prestigio que si es de Donosti o del Antiguo, que también por eso cobran muchísimo más. A veces es un escándalo lo que me dicen que llegan a cobrar en algunas sociedades. Pero es como el que vive en Donosti o vive en (un barrio periférico), pues la tontería esa (esposa de socio de sociedad restrictiva, Donostia).

Inciendiando en la idea del capital social, es evidente que en estas sociedades se establecen redes, redes de poder que benefician a sus participantes: con las propias sociedades gastronómicas, las instituciones y las personas socias (las cuales son, en su mayoría varones, puesto que las sociedades gastronómicas igualitarias cuentan todavía con pocas mujeres socias). Aquí, el capital social se basa en el intercambio de bienes intangibles, como las redes de influencias, la información, los contactos y el prestigio. En los extractos seleccionados a continuación se puede apreciar la ganan-

cia en estatus de las personas socias que pertenecen a estas sociedades, tal y como la perciben algunas de las personas entrevistadas. Curiosamente, en algunos de los casos, las sociedades a las que hacen referencia son, precisamente, algunas con las que las instituciones mantienen o mantenían el tipo de relación que se ha tratado aquí.

Pues yo como curiosidad os diré que nuestra sociedad fue fundada alrededor de 1920 y era una sociedad que, vamos, que no podía entrar cualquiera, con unos bailes y con unas... Elegían a las chicas más guapas, y bueno, ya digo, que no podían entrar y bueno, era una cosa de lo más elitista que te puedes echar a la cara... (mujer de grupo de discusión -femenino- sociedad igualitaria).

En otros casos, las colaboraciones son más humildes y responden a otro tipo de intereses que podrían calificarse de más populares y no tiene por qué tratarse de un intercambio de prestigio. El caso de Tolosa, la organización de las fiestas es un ejemplo, donde la colaboración es fluida y estrecha.

Bueno, la gente que organiza cosas y, el Ayuntamiento sí está por la labor de echar un cable a las sociedades. En todo lo que organizamos sí que nos apoya. Con el Ayuntamiento tenemos buen feeling (socia de sociedad igualitaria, provincia).

Ahora bien, en el caso de las fiestas tampoco se puede pasar por alto el protagonismo conjunto de algunas sociedades gastronómicas e instituciones, especialmente en los actos principales como el chupinazo, el pregón, la izada de bandera, etc. En estas situaciones tanto sociedades gastronómicas como instituciones comparten momentos clave y refuerzan su valoración social.

En otras sociedades gastronómicas, sin embargo, las relaciones institucionales han evolucionado en el tiempo al no adaptarse a los cambios sociales, a determinados temas de alta sensibilidad y preocupación como es la admisión de las mujeres. En algunas sociedades restrictivas puede verse cómo la afluencia de personalidades destacadas del mundo político e institucional ha ido descendiendo, puesto que cada vez más instituciones y partidos políticos se posicionan públicamente a favor del cumplimiento del principio fundamental de igualdad de trato de mujeres y hombres. La situación actual empieza a contrastar con lo que fue antaño, cuando las más ilustres personalidades del mundo político e institucional se daban cita en las sociedades gastronómicas, como se ha descrito previamente.

Una menor presencia de personalidades de instituciones se ha producido tanto en contextos formales como informales. Algunas sociedades gastronómicas son y han sido elegidas para celebrar en ellas cenas o comidas oficiales. La mayor presencia de las mujeres en distintos estamentos ha hecho difícil compatibilizar este progreso con las normas que prohíben la entrada a las mujeres en algunas sociedades gastronómicas. Hoy en día muchas de estas restricciones se han relajado, pero en un pasado reciente han sido motivo de conflicto y ruptura entre algunas sociedades e instituciones.

Un caso conocido fue la polémica del año 1987, cuando el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián otorgó el Tambor de Oro a Pilar Miró y, siendo la homenajeada, no pudo entrar en la sociedad gastronómica donde se celebraba la cena oficial. Un periódico local relató este percance de la siguiente manera: *“La entrega del Tambor de Oro a Pilar Miró provocó una situación polémica. La homenajeada no podía cenar con las autoridades en Gaztelubide. La pregunta la resumió Koro Garmendia, entonces parlamentaria de Euskadiko Ezkerra, en un artículo publicado en DV: «¿Por qué no cena Pilar Miró en Gaztelubide?». El Ayuntamiento había decidido otorgar el Tambor de Oro al duque de Alburquerque y a Pilar Miró, en aquel momento directora general de RTVE y antes responsable de Cinematografía. Era tradición que los receptores del Tambor de Oro cenasen junto a las autoridades la noche del 19 en Gaztelubide. Pero en esa sociedad no se permite la entrada de mujeres a tal hora. (...). Aquel año aún cenaron por un lado los representantes institucionales en Gaztelubide -Ardanza, Murua y Labayen eran lehendakari, diputado general y alcalde-, mientras que Pilar Miró cenó en el restaurante Arzac junto a la teniente de alcalde Pilar Larraina, la esposa del alcalde, Diego Galán y el entonces concejal Odón Elorza”* (Gurpegui, 2007).

Dos años más tarde, la corporación municipal donostiarra decidió romper con esta tradición y celebrar la cena del Tambor de Oro en el hotel María Cristina. En otro periódico se daba cuenta de esta iniciativa: *“La iniciativa del alcalde de San Sebastián, una auténtica fractura en el costumbrismo ceremonial de la fiesta donostiarra, posee una trascendencia aún mayor, toda vez que se produce como consecuencia de las presiones de buena parte de la corporación municipal, particularmente de las concejalas donostiarras, y ante la actitud refractaria a ese tipo de tradiciones que mantiene el propio Tambor de Oro de este año, el poeta Gabriel Celaya. ...El rito establece que en la noche de San Sebastián el personaje galardonado con la máxima distinción de la ciudad comparta mesa en la sociedad Gaztelubide con la máxima autoridad municipal. Xabier Albier Albistur, eso sí, se ha visto obligado a tratar de atemperar la inevitable polémica, indicando que no ha pretendido sentar precedentes y aludiendo a la falta de cortesía en la que habría incurrido con Gabriel Celaya, sabido que el anciano poeta donostiarra no se separa un momento de su mujer, Amparix”* (Barbería, 1987).

Pero la presencia de personalidades no ha descendido únicamente por el traslado de comidas y cenas oficiales a otros espacios, sino también porque no quieren verse relacionadas con sociedades que restringen el acceso de las mujeres.

Ahora ya no viene ninguna autoridad, porque le armaron un follón a C. (alto cargo de la Diputa-

*ción). En las Juntas Generales le llamaron la atención que G. (una sociedad restrictiva) discrimina-
ba a la mujer. Y entonces él dijo que si a alguien le ofendía... dejó de venir.*

Eso no sabía yo ¿Dejó de venir?

Claro. Y S. (otro alto cargo de la Diputación).

Porque apoyaban la discriminación a la mujer.

*Le acusaban que no representaba al pueblo de San Sebastián porque iba a una sociedad
que...*

¿Que no dejaba entrar a las mujeres?

*Claro. Y entonces, a los dos años le invité yo el día de la verdura, a él con su mujer, a S. con su
mujer, y a otro... Y sacaron fotos, el periódico sacó: G. (sociedad restrictiva) no discrimina a la
mujer. Pero ya hemos llegado a un momento que no invitamos a nadie. ¡A tomar por saco! Lo
único que teníamos era problemas (hombres de grupo discusión de sociedades restrictivas).*

A modo de síntesis resaltar que la existencia de jerarquías entre las distintas sociedades gastro-
nómicas está ligada a la calidad de las relaciones que mantienen con las distintas instituciones o
personas del mundo político, así como con personalidades de renombre del mundo de la cultura, la
gastronomía, el deporte, etc. y que forman parte de las redes de poder informales.

El tipo de relaciones establecidas con las instituciones es variable, hay redes aparentes, frágiles, o
sólidas, depende de cómo cada sociedad gestiona y negocia sus necesidades y asume determina-
das normativas con las instituciones.

Una de las formas clásicas de delimitar el poder es mediante el estatus. De hecho, el estatus yace
como un tatuaje indeleble dentro de la sociedad, es por tanto, un regulador y marcador de clases
que posiciona –fija– a las personas dentro de la escala social y económica. En este sentido, y
siempre en torno a su intrínseca vinculación con el poder, es interesante resaltar cómo operan los
estatus al interior de las sociedades.

En las sociedades los estatus se administran de dos formas: el *estatus adquirido*, que requiere
talentos, acciones, esfuerzos, actividades y logros, o el *estatus adscrito*, en el que la gente tiene
poca o ninguna capacidad de elegir, ya que se otorga independientemente de las características y
habilidades de la persona. El estatus adscrito se hereda y se nace con él, de modo que la posición
ocupada no brinda elección, como es el caso de las mujeres al estar su estatus determinado por
su sexo. Interesa remarcar la importancia que juega en las sociedades gastronómicas el *estatus*

adscrito, ya que el sexo es determinante en la incorporación o acceso a las sociedades y, por consiguiente, para alcanzar o disfrutar de su poder social (del mismo modo que podría ser en otros casos la raza).

En las sociedades gastronómicas restrictivas los estatus, en particular los adscritos, se utilizan reiteradamente para justificar la exclusión de las mujeres, en algunas de manera contundente y en otras de manera parcelada restringiendo el acceso a la cocina, con lo que se las rechaza del espacio que reviste de “prestigio” a las gastronómicas.

Se hallan también estatus que no son excluyentes sino contextuales, de manera que se encuentran socios que pueden ser presidentes de una sociedad gastronómica, miembros de la junta directiva e ingenieros en una empresa, etc. Lo que aquí interesa es señalar la *negociación situacional de la identidad social* puesto que una identidad se utiliza en unos contextos y otra en otros bien diferentes. Los socios saben muy bien cómo manejarse en diversos contextos sin perder un ápice del poder que les confiere ese estatus contextual. Sin embargo, las mujeres, no sólo no son percibidas en la misma contextualidad, así ostenten similares o incluso más identidades contextuales, sino que sus roles se invisibilizan o pierden valor: se reducen frente a otro marcador, el sexo, el cual le adjudica un estatus de tipo adscrito que se impone a todos los demás.

No puede obviarse en este análisis uno de los elementos constitutivos y que caracterizan las sociedades gastronómicas: su relación con la gastronomía (como su propio nombre indica). Tiene este aspecto en el País Vasco carices muy particulares, dada la importancia que tiene a muchos niveles (identidad étnica, valor social y económico, etc.), e importante conexión con las sociedades gastronómicas, así como con el comportamiento excluyente de estas sociedades gastronómicas hacia las mujeres, junto con la falta de reconocimiento de sus aportaciones a la gastronomía.

La gastronomía como conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida es concebida como un arte en el interior de la cocina vasca, constituyendo un elemento de identidad. Se entiende la *etnicidad* como la identificación con, y sentirse parte de, un grupo étnico, es decir, de un grupo que se distingue por sus similitudes culturales (compartidas entre sus miembros) y por sus diferencias con respecto a otros grupos. Los miembros del grupo étnico comparten creencias, valores, hábitos, costumbres y normas, lengua, religión, historia, geografía, parentesco y/o razas comunes.

Tanto la *identidad* como la *etnicidad* son conceptos clave para entender la importancia y el arraigo de las sociedades gastronómicas, ya que la comida juega un papel fundamental en la identidad étnica: “Los valores que (...) amarran a (...) una historia social y cultural son aquellos que permanentemente afloran cuando de identidad se trata, y ahí se abre el universo de la comida como un territorio lleno de significados y de procesos mediante el cual cada sociedad vive ‘su identidad’, ‘sus significados’, su ‘etnicidad’. La comida le permite a las sociedades a su vez vivir su realidad étnica en el marco de la contemporaneidad, así como se vive cualquier aspecto de la cultura en un mundo

contemporáneo, global y económico y a su vez de respeto a la pluralidad y diversidad étnica” (Salazar, 2000:88). Además, *“la comida y el comer siempre están presentes en la vida de las personas y acompañan cualquier reflexión que se haga sobre la identidad y la etnicidad de una comunidad o grupo”* (Ibíd.: 93).

La alimentación como un *“hecho social total”* ha sido investigada en el pasado (Mauss), sin dejar de ser hoy en día un tema de interés creciente. Debe tenerse en cuenta que la alimentación no es un simple proceso que se resume a la práctica del comer para satisfacer una necesidad vital. Lo que ahora interesa destacar es la alimentación como proceso sociocultural, sus dimensiones sociales y culturales, en tanto que *“los alimentos son los únicos bienes de consumo que se incorporan (literalmente se introducen al cuerpo), jugando un rol particular en los procesos de identificación de individuos y sociedades”* (Muchnik, 2006).

La cocina es un elemento universal y presente en todas las culturas. De hecho, siguiendo postulados de eminentes y reconocidos estudiosos en el área, debe recordarse que el proceso de transformación de la comida cruda en cocida implica la emergencia o advenimiento de la humanidad. E incluso se presenta la cocina como aquella que garantiza la necesaria articulación del ser humano entre naturaleza y cultura (Lévi-Strauss, 1970:427). Se ha de tener en cuenta que *“el papel de los alimentos en la historia va más allá de la satisfacción de una necesidad física básica. A través de la comida se han materializado ideologías y proyectos políticos, se han cimentado ciertos tipos de relaciones de género y se han construido identidades étnicas y nacionales. La comida ha servido para aplacar y para suscitar movimientos sociales, para desplegar sentimientos de solidaridad o para dominar y marginar distintos grupos poblacionales. (...) la comida como un lente que nos permite analizar las relaciones sociales, ambientales y de poder”* (Camacho, Guarín, Van Ausdal, 2008:11-12).

Comer, por tanto, es un fenómeno social y cultural (Contreras, 2005) puesto que también involucra unas maneras, un protocolo, una etiqueta, ciertos comportamientos en torno a la mesa, los comensales y la propia comida. La alimentación es necesaria pero es la gastronomía la que la convierte en fuente de placer y plenitud, ese “saber hacer” que tradicionalmente ha ido pasando de generación en generación, es lo que constituye una parte del patrimonio intangible. Y lo hace desde una suerte de gramática culinaria que integra reglas concretas, saberes, experiencia y ciertas dosis de creatividad para la preparación y combinación de alimentos, técnicas, maneras de servir, etc.

Además, la comida, tiene un fuerte componente sensorial puesto que, conjuntamente, implica a los cinco sentidos, incluso hay quien ve en la comida una cierta sensualidad. No es de extrañar que históricamente se le atribuya a la comida una destacada capacidad para movilizar fuertes emociones (Appadurai, 1981).

En este sentido la gastronomía es un elemento o rasgo identificador, una señal de identidad en la *etnicidad vasca*. Según el antropólogo Jeremy Mac Clancy *“la gastronomía vasca ha sido desde los*

inicios del nacionalismo un elemento muy importante en la conformación de la identidad vasca y hoy en día es un elemento de orgullo para todos los vascos, sean o no nacionalistas". Asimismo afirma que "la cocina vasca fue un producto y una formulación creada en las últimas décadas del S. XIX y en las primeras del S.XX, hecha por cocineros de prestigio de aquel entonces, por periodistas, y por la élite industrial. Entonces se produjo un auge de restaurantes, hoteles y balnearios que conformaron un nuevo tipo de sociabilidad que implicaba que los vascos estaban comiendo su cocina". En este aspecto se asemeja al caso francés "donde la cocina es una parte integral e importante de su cultura. Así, la cocina vasca es uno de los elementos culturales donde los vascos, no solamente los nacionalistas, pueden alardear orgullosos de su propia identidad, sin significarse abiertamente en política". (Entrevista a Jeremy MacClancy, antropólogo, catedrático universidad de Oxford, representante de Eusko Ikaskuntza en Oxford. En: "Gastronomía Vasca", Universidad Pública de Navarra www.universia.es/html_estatico/portada/actualidad/noticia_actualidad/param/noticia/iicdf.html).

La gastronomía despierta el orgullo de lo propio. Se admite que, en gran parte, la importancia que se le otorga a la gastronomía en el País Vasco procede de la influencia con el país vecino: Francia, donde la gastronomía forma parte del orgullo nacional, un valor que conforma su carácter nacional, siendo éste un valor que se exporta de muchas formas y a todos los niveles.

Con respecto a las sociedades gastronómicas, Hilario Arbelaitz *"cree que además de la tradición también las sociedades gastronómicas han desempeñado un papel importante en este asunto, aunque, a su entender, tampoco es ajena la proximidad de Francia, país que cuenta con una gastronomía brillante que ha servido de espejo a los vascos"*. (Deia, "Los vascos, amantes de la cocina, un tópico real", 26-03-2006 www.deia.com/es/imprensa/2006/03/26/bizkaia/gizartea/232913.php).

Al hilo de la citada opinión se encuentran las declaraciones de Mikel Corcuera, crítico gastronómico y presentador de las Jornadas Gastronómicas organizadas por el Club Deportivo de Vasconia, quien dice: *"Aquí se habla mucho de la alta cocina, pero no hay que olvidar que las sociedades forman parte de la cocina popular vasca. Fue en las sociedades donde surgieron platos arraigados como las kokotxas, que nacieron en Kainoietan, o los lomos de merluza con kokotxas y almejas. Es una cocina muy importante y también ha habido cocineros importantes, como Luisito Elorza, de Gaztelubide o Fernando Tierno, Xamurra, de Gaztelupe. (...). Y Últimamente los concursos de pintxos y la alta cocina han cobrado más importancia que la gastronomía de las sociedades. (...). Recuperar estos concursos (las Jornadas Gastronómicas) entre sociedades es una forma de reivindicar su importancia en la gastronomía vasca, de la que forman parte junto con la cocina popular casera o la de pescadores, con platos como el marmitako"* (Noticias de Gipuzkoa, "Las sociedades han dejado cocineros y platos importantes de la cocina popular", 6-11-2007 www.noticiasdegipuzkoa.com/ediciones/2007/11/06/sociedad/gipuzkoa/d06gip12.796039.php (consultado 30-12-08).

Dos días más tarde, el mismo periódico digital recoge las Jornadas Gastronómicas. Llama la atención este artículo que subraya la importancia de las sociedades gastronómicas en el desarrollo de

la gastronomía vasca: *“El Club Deportivo Vasconia pretende con las Jornadas abrirse a la ciudadanía en general y también acercar más a los cocineros de las sociedades donostiaras, así como reivindicar el papel que estas asociaciones han jugado a lo largo de la historia en la gastronomía vasca”*. (Noticias de Gipuzkoa, “Las sociedades han dejado cocineros y platos importantes de la cocina popular”, 8-11-2007 www.noticiasdegipuzkoa.com/ediciones/2007/11/08/sociedad/gipuzkoa/d08gip10.799405.php).

Es más que comprensible el lugar preponderante que ocupan el comer y la cocina en las sociedades gastronómicas, donde, además, se suma otro importante elemento cohesivo como es el compartir, celebrar lo cotidiano desde el goce, o también lo festivo u ocasiones especiales. La comida es también una forma de ocio, de amistad. Preparar y ofrecer comida al grupo de amistades, incluso en torno a diversas redes de relaciones laborales constituye una estrategia para incentivar, crear vínculos, estrechar lazos, o cerrar tratos, como ya se ha visto.

Otro aspecto que proporciona una visión concreta sobre la inmensa magnitud que adquiere el tema gastronómico en el País Vasco se encuentra en diferentes ámbitos del mundo de la cultura, el ocio y el entretenimiento. Se trata de desfiles de moda y gastronomía como *“Cook and Fashion”* en los que tanto cocineros como diseñadores trabajan juntos para llevar la gastronomía a la pasarela en el Palacio Miramar de Donostia, espacio de elevado e indiscutible prestigio. Hay campeonatos a nivel nacional e internacional, congresos, el salón internacional del gusto en su VII edición, la II Feria Mundial de Pintxos, cumbres gastronómicas, jornadas sobre cine y gastronomía, etc.

En la misma línea, se debe hacer referencia al premio de “Vasco Universal” otorgado por el Gobierno Vasco y la Caja Laboral en el año 2008 al célebre y acreditado cocinero, Juan Mari Arzak. Con el galardón, Arzak se incorpora a esta galería de la fama y el prestigio junto con personajes de la talla de artistas como Jorge Oteiza, Eduardo Chillida, así como científicos, empresarios o deportistas que recibieron el premio en anteriores ediciones. Este premio distingue a personas o asociaciones cuya labor haya supuesto una proyección y repercusión positiva de Euskadi en el exterior.

Asimismo, señalar la creación de la Fundación Sukal Leku con el objetivo de defender y potenciar la primacía de la cocina vasca en el mundo. La Fundación la conforman el Gobierno Vasco, la Diputación de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, la Casa Vasca de la Gastronomía, la Federación de Cofradías Gastronómicas, la Academia Vasca de Gastronomía y las escuelas de hostelería, siendo su presidente Juan Mari Arzak.

También señalar cómo el emblemático Museo de Bellas Artes de Bilbao acoge la iniciativa denominada *“Arts and Cook”*, donde la comida se eleva definitivamente a la categoría de arte como tal. Ni qué decir tiene que las personas asistentes e invitadas a estos eventos son personas de renombre en el mundo de la cultura, la política, la moda, el cine, la literatura, el mundo académico, entre otros.

La gastronomía vasca goza de reconocimiento, celebridad y reputación nacional e internacional,

puesto que según publica la prestigiosa revista gastronómica “Restaurant”, tres renombrados cocineros vascos y sus restaurantes integran la lista de los cincuenta mejores restaurantes del mundo, considerados como “templos gastronómicos”.

Como se ha expuesto, el alcance de la gastronomía y, con ella, de las sociedades gastronómicas en la CAE, es de tal dimensión que se han convertido en lugares con un fuerte referente identitario, en los que también se reivindica en esa particular “forma de hacer, preparar, cocinar”, un fundamento de gran significación de la *etnicidad* vasca. Por otro lado, las sociedades han sabido aprovechar y beneficiarse del prestigio que ha alcanzado el mundo de la gastronomía.

1.3.3 Restricciones de acceso a las mujeres a las sociedades gastronómicas

En este último apartado de resultados se exponen los argumentos que se esgrimen para justificar la exclusión de las mujeres como socias de pleno derecho en las sociedades gastronómicas. Por ello, se analizan la representación y los estereotipos de las mujeres en los discursos de quienes defienden su exclusión; la construcción de la identidad masculina; cómo la integración de las mujeres en igualdad de trato se vivencia como una amenaza a esta identidad; la resignificación de la cocina (como proceso para convertir un espacio esencialmente femenino en masculino); y la evolución de las sociedades respecto a la incorporación de las mujeres en condiciones de igualdad.

• *El poder de la representación y la exclusión*

Las sociedades gastronómicas han generado representaciones en torno a las relaciones de género y de las mujeres. Se entiende por representación el proceso por el que los miembros de un grupo utilizan el lenguaje para crear un determinado significado (Stuart Hall, 1981, 1996). Es una forma de conferir significados concretos a algo o a alguien en particular. De esta producción de significados interesa la circulación de ese discurso en torno a las mujeres y las relaciones de género, que se propaga y transita a través de sus redes informales y formales en las sociedades gastronómicas.

Las mujeres son percibidas y representadas como seres extraños e intrusas, y se las denigra mediante representaciones negativas. Son representaciones negativas, excluyentes y discriminatorias que contribuyen a su desempoderamiento desde la restricción de derechos en el acceso y uso de los espacios, entre otros.

Tiene relación con el proceso en que las sociedades gastronómicas obtienen, a través del reconocimiento, una forma de poder, denominado *hegemonía* (Gramsci, 1977), con el que se autoerigen en referentes sociales. Ahora bien, la hegemonía no es permanente, ni tampoco reducible a determinados intereses o simples modelos implantados por ciertos grupos en la sociedad. Prueba de ello es que las sociedades gastronómicas restrictivas tratan de adaptarse a los nuevos tiempos. En este

período de adaptación y cambio es cuando pueden introducirse mejoras que redunden en modelos sociales igualitarios, integradores y participativos.

La representación y el uso de determinado lenguaje que crea y difunde una serie de estereotipos sobre los que se fundamenta la exclusión y discriminación de las mujeres, es reduccionista, como atestiguan la variedad de estereotipos asignados a las mujeres y recogidos en las entrevistas realizadas a los socios de sociedades gastronómicas restrictivas: las mujeres son excluidas porque son insidiosas, mandonas, cotillas, no saben colaborar en la cocina, son incapaces de organizar, etc.

En el conjunto de prácticas de representación conocidas como estereotipos se ponen de manifiesto los esencialismos, reduccionismos y efectos establecidos. La creación y divulgación de estereotipos constriñe a las personas a simples características básicas que se presentan como fijas por naturaleza o carácter. Por ello, interesa resaltar que el establecimiento de estereotipos sirve a dos fines: por un lado, construir la alteridad, en este caso de las mujeres, y justificar su exclusión; por otro, crear y divulgar estereotipos para establecer el poder, la *hegemonía*.

Los estereotipos (Richard Dyer, 1977, 1986) recogen y guardan unas pocas características simples, vivas, intensas, memorables, fácilmente asibles y ampliamente reconocibles de una persona o grupo para reducir todo a esos rasgos atribuidos, exagerarlos y simplificarlos, y fijarlos sin posibilidad alguna de cambio a través del tiempo. De manera que estereotipar reduce, esencializa, establece y fija diferencias. La estereotipación utiliza una estrategia de (des)integración. Divide, fracciona, marca, señala lo normal y aceptable de lo anormal e inaceptable. De ese modo excluye o expulsa todo lo que no encaja, no se adecua o es diferente.

Los estereotipos distinguen, además, levantan fronteras que son custodiadas por una serie de mecanismos que las nutren para mantenerlas fijas, sin ambages e inalterables. Otra peculiaridad del estereotipo es su práctica de cierre y exclusión. Simbólicamente es otra forma de fijar límites y de excluir todo lo que no le pertenece.

Así, estereotipar, forma parte del mantenimiento del orden social y simbólico. Erige una serie de límites, lindes simbólicos para distinguir entre lo que se considera “normal” y lo “desviado”, lo “normal” y lo “patológico”, lo “aceptable” y lo “inaceptable”, lo vinculante o propio de lo que no lo es o es “otro”, entre conocidos y desconocidos o intrusos, entre “nosotros” y “ellos”. Asimismo, estereotipar, facilita la vinculación afectiva y fusiona a todos los conocidos de entre “nosotros” en una “comunidad imaginada”, mientras que envía a “ellos”, a los “otros”, los que son diferentes, “inaceptables”, estableciendo así otra forma de poder.

Mary Douglas (2000) señalara que todo lo que está “fuera de lugar” se considera “contaminado”, corrupto, peligroso y tabú, es decir, prohibido. Puede hacerse esta lectura respecto a las mujeres desde el comportamiento, actitudes y declaraciones de determinados socios de sociedades gastronómicas restrictivas. Los estereotipos también tienden a crearse cuando hay desigualdades de poder. En este caso, el poder es, por lo general, ejercido contra el grupo subordinado o excluido.

Entre estas oposiciones binarias como “nosotros/ellos” no se da una coexistencia pacífica, sino con una jerarquía violenta en el sentido de que uno de los términos gobierna al otro, o ejerce sobre él una clara superioridad (Derrida, 1976).

De manera que estereotipar es una forma de poder/conocimiento (Foucault, 1999), que clasifica a la gente siguiendo un patrón y construye a los excluidos como “los otros”. Este aspecto, muestra, a su vez, una lucha por la hegemonía (Gramsci, 1977; Gruppi 1978) como una forma de poder basada en la jefatura o liderazgo de un grupo, de modo que se está al mando o dominio con un amplio consentimiento que parece lógico, natural e inevitable.

El poder opera en condiciones de relaciones desiguales, implica o supone conocimiento, representación, ideas, liderazgo cultural y autoridad (Foucault, 1978; Gramsci, 1977). Sin embargo, el poder no se conquista pensando exclusivamente en términos de fuerza o coerción, puesto que el poder también seduce, solicita, induce, persuade, gana consentimiento, engendra alianzas. Incorpora a individuos y grupos dominantes y dominados dentro de su circuito. Produce y re-produce nuevos discursos, configura nuevas prácticas e instituciones y maniobra a distintos niveles: micro (interior de las gastronómicas), medio (entre las sociedades gastronómicas y sus redes sociales) y macro (internacionalmente).

Los estereotipos remiten y se refieren tanto a lo que es imaginado como a lo que es percibido como “real”, a lo que es visualmente producido por prácticas de representación, lo cual implica que un acto sea interpretado a la luz de un estereotipo, desechando otro tipo de interpretaciones.

Se descubre que, en lo referente al poder, la representación juega un papel de importancia capital en el interior de las sociedades gastronómicas, también como patrón ideológico o ideologizante (masculinizante) que se exporta al exterior.

La masculinización de las sociedades gastronómicas está representada dentro de un régimen jerarquizado, en este caso de género, y reforzado mediante el ritual de exclusión del espacio de la cocina. La frontera espacial y simbólica de la cocina sería comprensible como una manera de recuperar algún grado de poder sobre una supuesta condición de dependencia sentida hacia las mujeres.

En cuanto a los argumentos ofrecidos por las y los participantes en las entrevistas individuales y grupales, tanto de sociedades restrictivas como igualitarias, relativas a la exclusión o restricción de las mujeres en la participación en las sociedades gastronómicas, indicar que se evidencian claras correspondencias con las dos corrientes que identifica Dolores Juliano: *“los mensajes emitidos por los hombres sobre las mujeres suelen bifurcarse en dos corrientes complementarias: las que les asigna estar en el origen de todos los males (...) o la que las considera menores e incapaces de actuar por cuenta propia, y por consiguiente, necesitadas de protección”* (2001:81).

En las sociedades restrictivas se escuchan argumentos a favor de mantener el veto a las mujeres

basados en el supuesto de que antaño las sociedades posibilitaban a los hombres un lugar de ocio “seguro” -al margen de las tentaciones carnales- al que sus esposas les permitían acudir en tanto que sabían que no corrían el peligro de mantener relaciones extra-conyugales. Se dice que, en cierta forma, ellas agradecían el hecho de que fuesen a la sociedad en vez de a “otro lugar”:

La anécdota de las sociedades, la gente mayor que dice por qué les dejaron a los hombres ir a la sociedad y hacerse socios. Dicen que las mujeres eran muy listas, que sabían que sus maridos estaban en la sociedad, que no estaban en otro sitio, que no estaban por ahí. Los tenían vigilados, sabían que estaban allá (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

Argumentos como éste, también han calado en el imaginario de algunas mujeres, que les lleva a asumir que tienen razones para estar tranquilas porque sus maridos están en la sociedad y no con otra mujer, por lo que han de sentirse afortunadas frente a mujeres de otras zonas que carecen de estos lugares en los que sus esposos pueden ser objeto de “tentaciones” varias. Los hombres argumentan que la sociedad gastronómica permite un control de las mujeres hacia los hombres:

Un chico de Madrid me dijo: ‘¡qué suerte tenéis las mujeres vascas que cuando el hombre dice que se va a cenar con sus amigos, sabéis que se va a la sociedad’. Porque en Madrid el hombre dice: ‘me voy con mis amigos’, nunca sabes si se va con los amigos, si se va con la querida o se va de puteo. Y es verdad. Aquí sabes que la sociedad es la sociedad (esposa socio sociedad restrictiva, Donostia).

Incluso se hace referencia a la costumbre de “llevar la cazuela”, es decir, acudir a la sociedad con la comida que le había preparado su esposa para que la consumiesen allí.

La comida además la llevabas tú de casa, ibas tú con tu cazuelita y la calentabas allí, porque ahora todos hablamos de los grandes cocineros de las sociedades, pero normalmente, había muchas que... Siempre ha habido cocineros en las sociedades, siempre ha habido alguno que era habilidosillo, pero el 90% iban con la cazuelita de casa al fuego, calentar y cenar (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Esta situación se presume como absolutamente improbable en la actualidad, constatando que han cambiado las relaciones de pareja a este respecto.

Eso ha cambiado. Ahora yo, que ya soy mayor, le digo a mi mujer que me lleve la cestita a la sociedad y me manda a tomar por culo. A una pareja de 30 años ni se le ocurre. Ha cambiado (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Sin embargo, el argumento de que la sociedad gastronómica permite un control de las mujeres hacia los hombres sigue sirviendo a muchos para explicar normas obsoletas a las que, en ocasiones, ni los propios socios les encuentran sentido. Ejemplo de tales normas es la de establecer un número mínimo de comensales en el caso de que haya una mujer, es decir, dos hombres solos pueden comer pero un hombre y una mujer solos no, con lo cual no puede ir un matrimonio o pareja. Cuando el socio se queja de lo absurdo de la norma a los socios fundadores, la respuesta es:

Yo voy con un tío, voy contigo y puedo comer tú y yo. Yo les pregunto a la gente que ha hecho esos estatutos hace tiempo, ‘a ver, ¿me queréis explicar?’ Para que entendamos esto un poco, a ver si lo tenemos que dejar como está o tal, y fíjate lo que me dicen ‘joe, es que si no, vienes con la putita de turno’ (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Este tipo de argumentos responde a una manera concreta de entender las relaciones de género, en las que se concibe a las mujeres a la luz del estereotipo de la mujer como controladora y el hombre queriendo escapar a ese control, de manera particular en materia sexual. Esta es una de las vertientes de la mujer como origen de todos los males que Juliano hace referencia, que no puede sino evocar situaciones más generalizables en que las mujeres aparecen como las guardianas de valores morales que, a menudo, representan para los hombres una limitación de su libertad: “*en nuestra propia sociedad europea pueden haber funcionado mecanismos semejantes, al menos eso es lo que plantea Manuel Delgado para Cataluña, donde él plantea que el imaginario masculino relacionaba la opresión que ejercía la Iglesia con una especie de contubernio entre curas y feligresas*” (2001:84).

Aunque parezca contradictorio con lo expuesto, se argumenta que la sociedad gastronómica es una vía de escape del control de las mujeres. En este caso, el supuesto matriarcado vasco sirve de excusa para explicar la necesidad de los hombres de estar con hombres, fuera de las obligaciones maritales, familiares y hogareñas. Ahora bien, en este argumento sigue predominando la lógica de las mujeres como controladoras. Se convierte así la sociedad en una especie de refugio del hogar, un lugar acogedor en el que olvidar las obligaciones, escapar de las órdenes de las mujeres, en el que no existen las discusiones y en el que se respira cordialidad y buen humor tras la jornada laboral:

Era el refugio de la gente que trabajaba. En ese contexto no figuraba nada la mujer. Y funcionaba perfectamente, porque era un sitio donde, joder, podías estar con tus amigos hablando de tus cosas (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Así, hoy en día hay hombres que acuden a las sociedades gastronómicas restrictivas que parecen sentir que han perdido su poder en la casa -otros simplemente afirman que nunca lo han tenido- y vivencia este espacio como un lugar en el que pueden hacer valer esa supremacía que sienten perdida en el hogar.

Aunque estas hipótesis han sido formuladas por varones, también puede interpretarse como evitación de las responsabilidades y obligaciones inherentes al hogar:

Sin embargo, desde otro enfoque que tenga en cuenta lo que suponen las responsabilidades de la casa, puede más bien hablarse de un escape no del poder sino de las responsabilidades y tareas (Teresa del Valle).

Se argumenta también que las mujeres son las limitadoras del tiempo de ocio. De alguna manera, parece inferirse de ciertos comentarios que son las mujeres las que han de “dar permiso” a sus maridos para tener un rato para ellos mismos, al margen de la familia. Así se expresa un socio de una sociedad restrictiva de la provincia al preguntarle por el tiempo que pasa en la sociedad, aludiendo de nuevo al estereotipo de mujer controladora y limitadora de la libertad:

Lo que nos permiten las mujeres (socio sociedad restrictiva, provincia).

También se han encontrado casos en los que el hecho de que sus maridos vayan a la sociedad se vive como medio de disponer de un tiempo libre para ellas mismas, es decir, sienten que les reporta un beneficio, un “momento de libertad”:

Sabes que se van a la sociedad, porque es su forma de explayarse, de salir y de estar con sus amigos. Entonces, me parece muy bien. Y además, si a mí me dan la libertad en contrarrestación de ‘tú tienes esto y yo tengo lo mío’ (esposa socio de sociedad restrictiva).

Esta situación responde asimismo a la división del trabajo propio de nuestra sociedad:

Claro, es una argumentación que creo que tiene su lógica en una separación muy estricta de la división del trabajo. Si yo he estado todo mi tiempo en casa, he creado mis referentes y de repente me invaden ese espacio... yo me veo reaccionando así. Entonces, yo creo que está muy de acuerdo también con una lógica y un tipo de actuación que las mujeres hemos desarrollado. Lo que pasa que yo aquí diferenciaría. En la mayor parte de los casos yo creo que no ha sido una opción de las mujeres, sino que nos hemos encontrado con ello. En otros ha podido ser una opción. Entonces, yo establecería esa diferencia. Pero sí que tiene una lógica. Ahí yo no exculparía a las mujeres. Lo que pasa es que también las tareas de las mujeres y las opciones hay que contextualizarlas. Claro, yo si en un momento también mi marido a mí me dice: 'es que es mucho mejor que tú te quedes en casa para que te dediques a esto y te dediques a lo otro...', claro, yo también acepté. Entonces, es lo que yo he hecho. Entonces, el otro que ha hecho otra opción, de repente quiere todo. Entonces claro, yo lo mando otra vez al sitio (Teresa del Valle).

En este sentido la sociedad gastronómica se podría entender como un lugar de respiro para ambos.

87

La segunda corriente mencionada por Juliano es la que fija a las mujeres como menores e incapaces de actuar por cuenta propia.

Si las mujeres quieren una sociedad, que se funden una sociedad de mujeres y ya está (grupo de discusión sociedades restrictivas).

Sí, ha habido algún intento de las mujeres de montar alguna sociedad, pero no ha funcionado, no, pues porque es otra mentalidad (Rafael Aguirre).

Al hilo del tema de la representación anteriormente tratado, se ve la importancia del uso de determinado lenguaje, puesto que crea y difunde una serie de estereotipos de las mujeres:

Ahora las mujeres están más educadas (grupo de discusión sociedades restrictivas)

Precisamente, en el conjunto de prácticas de representación conocidas como estereotipos, es don-

de se ponen de manifiesto esos esencialismos y reduccionismos establecidos. La fijación de estos estereotipos se produce tanto entre el grupo que los crea como entre el grupo que es estereotipado. Esta fijación puede observarse en el convencimiento percibido entre algunas mujeres, en cuanto a que parecen sentir que no podrían convivir en una sociedad gastronómica del mismo modo que lo hacen ellos:

Las mujeres somos diferentes, somos muy diferentes. (Ellos) se ponen verdes, pero llevan 30 años de amigos (...) ¡Les he visto cada bronca! ¡Les he oído cada follón! Pero vuelven. Las mujeres, para empezar, no nos podríamos poner verdes así, porque si nos decimos una de las cosas que se dicen entre ellos, es que no nos volveríamos a hablar (esposa socio de sociedad restrictiva, Donostia).

El estereotipo se utiliza como estrategia de desintegración, es decir, se divide y señala lo normal y aceptable de lo anormal e inaceptable, así se excluye todo lo que no encaja o no se adecua, lo que es diferente, siendo en este caso necesario segregar todo lo que las mujeres representan de negativo, las mujeres como fuente de todos los males. De este modo, se argumenta que el “carácter” de las mujeres les impide mantener relaciones en las que no surjan conflictos entre ellas, resaltando así la supuesta camaradería existente entre los varones, que a su entender resultaría imposible entre mujeres.

Son más suspicaces las mujeres (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

En una sociedad de Donosti (...) hay socias, nos invitaron (...). Unas broncas... Había mujeres cocinando. Eran pocas, pero... (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

De esta manera, el estereotipo levanta fronteras para justificar el orden de las cosas. También se encuentran entre algunas mujeres comentarios que refrendan estos prejuicios y muestra la aceptación que, en algunos sectores, produce este discurso, llegando algunas a expresar que, por estar las mujeres acostumbradas a organizar su hogar, en la sociedad tratarían de hacer prevalecer su manera de hacer frente a la de los demás:

No me parece mal (que las sociedades sean de hombres) (...). Empezó así y, además, incluso

pienso, y lo veo en otros asuntos, que si las mujeres estuviéramos metiendo la nariz, la sociedad se iba a pique (...). Somos unas metomentodos (esposa socio de sociedad restrictiva, Donostia).

Aquí se aprecia la eficacia del grupo dominante para imponer su lógica, para lo cual es necesaria la aquiescencia del grupo dominado. Según Juliano *"las sociedades estratificadas se fundan sobre el principio de la obediencia. El poder puede imponerse por la fuerza, pero se transforma en autoridad cuando es obedecido. El ideal de todo grupo detentador de poder es imponerse con la aceptación -aunque sólo sea pasiva- de los subordinados. (...). Existe una correlación muy clara entre el surgimiento de las sociedades jerarquizadas y la elaboración de mitos justificatorios de la obediencia"* (2001:88).

Sin embargo, según se recoge en una de las aportaciones de las personas expertas, la inexistencia de sociedades gastronómicas puramente femeninas puede deberse a factores que hasta ahora no parecen haberse contemplado y que se alejan bastante de esa supuesta incapacidad de las mujeres que se venía argumentando.

Así, lo que para unos tiene una fundamentación estereotipada de las cualidades y/o habilidades femeninas, se explica por otros como una falta de interés o de necesidad de crear lugares exclusivos debido a la entrada en espacios hasta entonces poco habituales para ellas. Este hecho puede tener que ver con cómo se ha estructurado el ámbito laboral y cómo el hecho de la incorporación de las mujeres al mundo laboral remunerado ya supone una forma de romper, en cierta medida, con "sus" responsabilidades -las del hogar-:

Yo creo que esto tiene que ver, a mí me parece, con cómo se ha estructurado también aquí el ámbito del trabajo. Y luego, la misma manera de cómo las mujeres hemos salido al trabajo, pero sin romper con lo que serían nuestras responsabilidades. Entonces, no hemos creado... Porque yo creo que para las mujeres igual el espacio que podía ser equivalente para los hombres, el de las sociedades, para nosotras ha sido el trabajo (Teresa del Valle).

Desde esta perspectiva se visualiza el entorno laboral -que resulta relativamente nuevo para las mujeres-, como un espacio liberador en sí mismo, que puede haber inhibido esa necesidad de crear lugares de encuentro propios que parece motivar a los hombres de las sociedades gastronómicas, dado que esa función estaba siendo suplida por el contacto que les permitía ese nuevo espacio para ellas, como era el del trabajo fuera del hogar:

Ha sido (el entorno laboral) como el espacio liberador. El espacio donde las mujeres también podemos entrar en contacto con otra gente, sin que eso haya sido cuestionado. Bueno, ahora parece igual una simpleza, pero cuando las mujeres empezaron, empezamos, a salir al ámbito público, yo creo que es que no sentimos la necesidad de crear otros espacios, porque ese ámbito público en sí ya supone la ruptura. Y supone también un marco de relaciones. También supone un marco de conocimiento y de sociabilidad (Teresa del Valle).

También, desde este punto de vista, las sociedades gastronómicas parecen no ser un modelo válido de ocio para las mujeres, puesto que si para muchos hombres el dedicar parte de su tiempo de ocio a cocinar es algo que no realizan habitualmente y por tanto es novedoso, atrayente y realizan con placer, para muchas mujeres esto vendría a ser una repetición del trabajo diario y, por tanto, dudosamente podría adquirir un significado de ocio.

Los otros espacios que las mujeres hemos creado no han sido unos espacios de reunión, no hemos creado clubs, que podía haber sido. No hemos creado sociedades solamente para mujeres, no nos ha interesado. Primero porque el modelo de los hombres no nos atraía. A mí no me atraía nada irme a una sociedad y empezar a cocinar. Prefería irme de viaje, no sé cómo explicarte (Teresa del Valle).

Al mismo tiempo, no parece que las mujeres encuentren en las sociedades gastronómicas contrapartidas interesantes que las hagan atractivas.

Y también, que igual (las mujeres) no estamos de acuerdo con las contrapartidas de prestigio, es decir, como elemento satisfactorio. Entonces, yo creo que los hombres enseguida ven una dimensión más pública, pero rápidamente (Teresa del Valle).

Hay entrevistas en las que se aprecia que la presencia de las mujeres se considera como corruptora de la esencia de las sociedades gastronómicas. Por supuesto no se maneja ningún argumento esencialista (simplemente por ser mujeres), sino que más bien se justifica la negativa a la entrada de las mujeres por su manera de ser, siendo esta manera contraria e incompatible a toda una serie de rasgos que caracterizan el ambiente y las relaciones que se establecen en las sociedades gastronómicas. De hecho, se considera que la diferencia de carácter es tal que las visiones más apocalípticas vaticinan que la entrada de las mujeres en las sociedades gastronómicas va a provocar

su extinción.

Se pueden perder las sociedades (socio sociedad restrictiva, Donostia).

Es interesante analizar los argumentos que se proporcionan en torno a la prohibición de que las mujeres pisen la cocina, siendo ésta considerada como el lugar más emblemático y donde se realiza el "milagro" de la transformación de la comida. Así, parece como si la sociedad perdiese su significado por el hecho de que las mujeres entren en ella. Surgen, por ejemplo, los miedos relacionados con la pérdida de poder, puesto que asumen que las mujeres, si entran en la cocina, van a querer controlarla.

- *Y manejar, las mujeres, si están solas, empiezan a entrar en la cocina, empiezan a no sé qué, empiezan a no sé cuántos, ya empiezan a pensar que la sociedad es su casa. ¿Las mujeres en la cocina? ni hablar, no, no, en la cocina no.*

- *¿Pero estando solas entran?*

- *No, no, no, tú vas con dos mujeres a la comida y estáis los cuatro solos, la mujer empieza a ver que está sola ahí... y empieza a salsear en la cocina. Y eso en la nuestra no ¡eh! Ya te digo yo que no. Entran pocas pero las que entran a la cocina nada* (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).

La cocina se vive como baluarte de la conservación del espíritu de la sociedad y si las mujeres penetrasen en él, ese espíritu quedaría viciado, asimismo, por las "malas artes" que a ellas se atribuyen, contaminado por su supuesta malicia, su carácter dado a los enfrentamientos, la competencia "insana", la envidia, etc.

Para que veas si son malas, que se joden la cazuela unas a otras (en las sociedades mixtas). Unos líos de la legión, te juro por Dios (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Se expone también una cierta reticencia a que las mujeres entren en la cocina por las dificultades de convivencia, debido a su supuesta incapacidad para la convivencia pacífica.

Habrá veinte en la cocina, veinte hombres, y nos llevaremos todos bien, todos. Como haya cuatro mujeres... (hombre de grupo de discusión -masculino- sociedades igualitarias).

La entrada de las mujeres en las sociedades gastronómicas supone para determinados hombres no sentirse tan libres para relacionarse con el resto de socios. La presencia de mujeres les obliga a “mantener la compostura” y medir más sus palabras para que no se ofendan, aunque en la línea de los argumentos anteriores se ve que también se justifica por considerar que las mujeres son proclives al chismorreo.

Si unas mujeres que están allí, van al día siguiente a la peluquería y se entera todo el pueblo de los chascarrillos (conocedor sociedad tolosarra).

Así, todo parece constituir inconvenientes en caso de que las mujeres entrasen: no pueden hablar igual, no pueden comportarse igual, han de tener cuidado de que no se peleen entre ellas, etc. Para todo ello siempre se encuentran ejemplos concretos, que consideran generalizables a toda la población de mujeres, sobre momentos en los que la entrada de mujeres a las sociedades ha supuesto conflictos que, de no haber estado ellas, no se hubiesen producido.

Pero es que las mujeres son la ostia, (...) entra un socio con su mujer, su cuadrilla de amigos con sus mujeres y entra la nuera de un socio que estaba comiendo en otra mesa, (...) mulata o medio negra, no sé lo que debía ser. Y va, bueno, una de las señoras de otra mesa que estaba allí, la ve entrar como despistada mirando a buscar a su familia, y le dice ‘oye, que aquí negras no admitimos’ (...). Yo creo, con todo lo machistas que somos, y no sé si racistas algunos, a mí no se me ocurre decirle eso a una chica que veo en una sociedad y fue una mujer la que le dijo eso, fue una mujer. Es que dices, es que son la ostia, (...). Es que esos detalles no son de los hombres (...). No sé si es mejor dejar las cosas como nuestros antepasados que igual por algo las tenían (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Se estereotipa o se recurre a estereotipos para caracterizar a las mujeres y así justificar su exclusión. En este sentido debería pensarse en los estereotipos que aquí se manejan más como una estrategia que la expresión de una forma de concebir a las mujeres.

Yo no pienso que todos los hombres o que muchos hombres puedan pensar que somos todas unas cotillas y unas controladoras. Lo que pasa que yo creo que se han transmitido unos estereotipos a los que se recurre cuando se quiere. A ver, que yo igual no pienso que el objetivo es dejar las mujeres fuera. El objetivo es estar los hombres a gusto. Y entonces, ¿cómo estamos los hombres a gusto? Los hombres solos estamos a gusto. Pero resulta que ahora las cosas han cambiado. ¿Cómo podemos mantener esto? Pues se puede mantener recurriendo a estereotipos. Los estereotipos son tremendamente poderosos porque son economicistas. A través del estereotipo tú reduces. Por lo tanto, no tienes que argumentar. Esto es clarísimo. Porque a veces me veo y me he visto cogida por esto: ¿cómo los hombres pueden pensar esto? Su objetivo no es este, su objetivo es el otro. Su objetivo es estar tranquilos, hacer lo que les da la gana, estar ahí. Pero como las otras quieren entrar... Más o menos sabemos que alguna razón tendrán detrás (...). No pueden recurrir a otra cosa, porque tampoco tienen la experiencia de decir: 'no, es que cuando las mujeres han estado, esto económicamente no ha funcionado', porque sería todo lo contrario (Teresa del Valle).

Esta estrategia es habitual y poderosa para mantener un sistema de exclusión, puesto que los estereotipos zanján cualquier posibilidad de análisis y se erigen en razón imbatible.

Porque los estereotipos tienen muchísima fuerza. Claro, los estereotipos no tienen lógica... por la lógica no puedes, sino por el poder que tienen cuando se utilizan. Porque anulan precisamente lo que decimos que es importante, que es ver que no todas las mujeres somos iguales: la de clase alta lo mismo que la de clase baja... Y claro, el estereotipo es... Dices: el gitano es ladrón. Ya está, ya puede ser el gitano estupendo, un jatorra... No, el gitano es ladrón y punto. Esa es la fuerza del estereotipo (Teresa del Valle).

Lo que puede concluirse, con los ejemplos proporcionados por quienes defienden la exclusión de las mujeres de las sociedades gastronómicas, es que estos argumentos responden a una lógica según la cual hombres y mujeres responden a características generalizables, por lo tanto, estereotipadas y opuestas, y que su exclusión queda justificada porque el carácter de las mujeres se opone diametralmente al espíritu de las sociedades gastronómicas. La fuerza de este tipo de argumentos está en que no da pie a su cuestionamiento. Pero no sólo se está generalizando sobre las mujeres, sino que implícitamente se entiende que todos estos rasgos que adjudican a las mujeres no se manifiestan en los hombres, es más, ellos presentarían exactamente las cualidades diametralmente opuestas, a saber, compañerismo, confianza, capacidad de colaborar y compartir, discreción, etc., rasgos que caracterizan precisamente el espíritu o la filosofía de las sociedades gastronómicas.

• **Explicación de la exclusión de las mujeres**

A continuación, se recogen explicaciones proporcionadas por hombres que defienden la exclusión de las mujeres a través de diferentes argumentos. Estos argumentos se sustentan en la tradición, la presencia de niñas y niños en estos espacios, mecanismos que regulan el funcionamiento interno de las sociedades gastronómicas y acerca de la diversidad en las posiciones ante el cambio. También se recogen reflexiones sobre dos excepciones existentes en el acceso a todas las dependencias de las sociedades: la figura de la mujer de la limpieza y/o de la cocinera.

Una de las razones esgrimida es la tradición, “siempre ha sido así”. La fuerza de este argumento se debe, entre otras razones, a que ésta se percibe como inocua e incuestionable, por eso se acepta sin cuestionamiento, incluso por parte de las propias mujeres, tal y como se aprecia en los siguientes extractos:

Como son de tradición y la tradición es así... (esposa de socio de sociedad restrictiva, Donostia).

No lo he analizado. Al final es una tradición (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

Aquí hay una tradición ferviente y fiel, y hay una tradición para todo (hombre de grupo discusión masculino -sociedades igualitarias-).

La aceptación de la tradición sin cuestionarla también indica el peso de lo tradicional y la resistencia a cambiarlo. Frente a esta inercia aparente, es importante indagar en el significado que tiene la tradición para las personas, el significado que tiene que ver con el valor dado a lo histórico, a lo antiguo, a lo ancestral y también con la dimensión emocional de lo que es costumbre, hábito, “de toda la vida”.

Hay que tener en cuenta que las sociedades gastronómicas más antiguas (con aproximadamente un siglo de historia) cuando se crearon era impensable que las mujeres participasen de la vida social pública y formasen parte de ellas. Por tanto, la exclusión de las mujeres era coherente al contexto histórico y sociocultural del momento. No obstante, también existen sociedades creadas a partir de la instauración de la democracia que han mantenido ese veto aferrándose al argumento de la tradición y, en estos casos, la coherencia con el contexto sociocultural no se produce. Ahora bien, tampoco puede obviarse que se está viviendo un momento de cambio, en el cual conviven antiguos y nuevos valores, de manera que la exclusión de las mujeres de ciertos ámbitos sigue siendo, en cierto sentido, coherente. Así, puede decirse que esta exclusión representa tanto un anacronismo como el orden social actual.

Yo creo que son las dos cosas. Porque representan un orden social. A ver, si tú piensas en resultados de las investigaciones o en lo que se puede ver en la vida cotidiana, y en las dificultades que las mujeres estamos teniendo para poder compaginar vida familiar, vida laboral y vida social. Eso está a la orden del día, lo mismo puede ser alguien que esté trabajando en un oficio, que alguien que tenga una carrera profesional, que alguien que está en el gobierno. (...). Pero son un anacronismo porque lo vemos desde lo que tiene que ser una sociedad, que por otro lado está volcada en la innovación, en el progreso, en el futuro, en el más allá de todos los más allá. Entonces, yo creo que las dos cosas pueden ser: anacronismo y orden social. Porque también yo creo que son un exponente de que los cambios no se dan por decreto de la noche a la mañana. Son un anacronismo que me parece que en estos momentos habría que verlo..., habría que relacionarlo por ejemplo con el tema de los Alardes, con el tema de la resistencia de muchos hombres a que sus mujeres trabajen... O sea, yo creo que habría que relacionarlo con indicadores de anacronismos que se están dando en cantidad de campos. (...). Los anacronismos se están dando en muchos otros ámbitos. (...). Lo constato en conversaciones con gente que tiene un buen nivel social, intelectual, etc., lo constato por lo menos semanalmente una o dos veces. Entonces, es eso que dices, pero ¿cómo puede darse esto? Pues es anacrónico (...) respecto al discurso dominante, porque sería políticamente incorrecto lo demás. Pero que tienen fuertes anclajes todavía en lo que son las prácticas y lo que son los valores (Teresa del Valle).

La tradición se presenta como un argumento para seguir manteniendo un cierto orden de las cosas y evitar el cuestionamiento que provoca la incoherencia de ciertas prácticas, como excluir a las mujeres en una sociedad que se posiciona favorable a la igualdad. La posibilidad de que la Tradición, la Historia o la Cultura se conviertan en justificadoras de ciertas prácticas se debe a que se les atribuye un carácter monolítico, de manera que queda oculto el hecho de que son fruto de una interpretación, creada y recreada continuamente. Aquí interesa retomar el concepto de “tradición inventada” según lo define Eric Hobsbawm: “*Tradición inventada se refiere al conjunto de prácticas, regidas normalmente por reglas manifiestas o aceptadas tácitamente y de naturaleza ritual o simbólica, que buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por medio de la repetición, lo que implica de manera automática una continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, estas prácticas intentan normalmente establecer una continuidad con un pasado histórico conveniente*” (2002).

Un aspecto que interesa subrayar de lo que Hobsbawm define en este párrafo es que se trata de un conjunto de prácticas que “*buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento*”, es decir, que la tradición no aparece desligada de este objetivo, como a veces parecen insinuar quienes esgrimen este argumento para evitar los cambios, sino que, precisamente, puede servir para perpetuarla. Lo que aquí habría que preguntarse es qué clase de valores está vehiculizando la tradición de las sociedades gastronómicas excluyentes, es decir, no dejar que el argumento de la tradición

se erija como una puerta cerrada ante la que no caben hacerse preguntas, sino que ha de cuestionarse, precisamente, su contenido y decidir si los valores que promulga son o no aceptables en nuestra sociedad. En este sentido, hay que actuar con cautela cuando se esgrime la tradición como justificación de una situación de exclusión, puesto que *"las tradiciones culturales y la (re)invención de las tradiciones son, a menudo, utilizadas como medios de legitimar la opresión de las mujeres"* (Maquieira, 2006:75).

Esta manera de entender la tradición está íntimamente relacionada con una particular manera de entender la cultura, siendo aquélla una manifestación o expresión de esta. Esta visión estática de la tradición es posible gracias a una visión esencialista de la cultura, que la considera *"como una unidad y una totalidad integrada"* (Maquieira, 2006:72). Sin embargo, otro tipo de enfoques entienden la cultura de una manera totalmente diferente. Según Maquieira: *"La cultura no es considerada un dato esencial y a priori de la acción social, sino una construcción en la que los actores sociales asumen, negocian, redefinen, cuestionan y seleccionan los rasgos de diferenciación frente a otros grupos. Es por ello que la identidad de los grupos es cambiante y depende de las interrelaciones a partir de las cuales los límites culturales se afianzan o difuminan a la vez que redefinen la pertenencia de sus miembros"* (2006:72).

Así las tradiciones, como una manifestación cultural, no son inmutables, de hecho su ductilidad y capacidad de adaptación es lo que hace posible su permanencia a lo largo del tiempo. De la misma forma que han sido inventadas, nuevos cambios se van introduciendo, permitiendo, precisamente, que la tradición siga. Los cambios en la tradición responden a los cambios que ocurren en las costumbres asociadas a aquella y a la cultura en la que se inscribe. Según Hobsbawm: *"Tradición, en este sentido, debe diferenciarse con claridad de 'costumbre' (...). El objeto y las características de las 'tradiciones', incluidas las inventadas, es el ser invariables. (...). La 'costumbre' tiene la doble función de ser motor y guía en las sociedades tradicionales. Esta no excluye la innovación y el cambio hasta un cierto punto, aunque evidentemente el requerimiento de que deba aparecer compatible o hasta idéntica con sus antecedentes le sobreimpone limitaciones considerables (...). La decadencia de una 'costumbre' modifica inevitablemente a la 'tradición' con la que habitualmente se entrelaza"* (2002).

En este sentido es importante tener en cuenta que *"la creación, reproducción y cambio de los rasgos culturales no se dan en el vacío, sino en el marco de las relaciones de poder"* (Rosseberry, 1991, citado en Maquieira 2006:72). En este caso habría que analizar quién determina qué es tradicional y cómo se interpreta. Sin duda, para realizar e imponer este tipo de interpretación, es necesario ocupar un lugar de poder, puesto que *"del poder derivan las formas de desigualdad y de dominación y el poder determina qué signos y símbolos son dominantes y cuáles no. Por qué determinadas prácticas son consensuadas y otras contestadas"* (Comas 1996:110, citado en Maquieira 2006:72).

Resulta pertinente reflexionar sobre el origen de las sociedades, que no deja de ser una costumbre

(una práctica): la de que los hombres se junten para compartir su tiempo de ocio en torno a la comida y la bebida (bien sea a través de las cofradías o de las cuadrillas). Sería interesante analizar el proceso que ha seguido esta costumbre para que haya dado lugar a que muchos lo consideren tradición y signo de idiosincrasia de la cultura vasca. Probablemente esté relacionado con el hecho de que se haya convertido en un rasgo identitario de la sociedad y la cultura vasca, con la ritualización de ciertas costumbres y prácticas, así como con el papel que juegan las sociedades gastronómicas en la permanencia de otras tradiciones y rituales que sirven para mantener la identidad de la comunidad en la que se inscriben (a través de su participación y protagonismo en las fiestas, por ejemplo).

La exclusión de las mujeres puede ser considerada como una costumbre, heredada de un contexto histórico y sociocultural determinado, que ha sido modificada por determinadas gastronómicas, modificación que hoy en día puede ser considerada como el garante de su permanencia, dado que el carácter anacrónico de esta exclusión se hace cada día más patente. Las sociedades igualitarias han conseguido demostrar que el cambio y la adaptación a nuevos contextos no conlleva a la desaparición de las mismas.

En el actual contexto, sería, además, difícil seguir considerando la igualdad como uno de los rasgos que las caracteriza, siempre y cuando sigan, algunas de ellas, basándose en la exclusión de las mujeres. Las sociedades en su origen se configuran, precisamente, como lugares en los que se consideraba que se podían establecer relaciones igualitarias entre sus miembros, aunque estos pertenecieran a distintos estratos sociales. Este hecho ha llevado a que se interpretara su carácter como democrático, algo que se podría considerar como excepcional si se tiene en cuenta la época en la que surgieron.

Así la palabra "igualdad" vendría a ser un estandarte de las sociedades gastronómicas, singularizadas en este aspecto por su apertura a toda la población. Así lo expresan, al menos, participantes pertenecientes a sociedades mixtas y restrictivas:

Pero en fin, que lo que has dicho, que hay maestros, hay abogados, hay médicos, hay electricistas, hay carpinteros, etc., en fin, hay de todo, y todos somos iguales (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Todos iguales. Aquí hay gente que tiene un duro, o que tiene dos, o que no tiene. Aquí hay cantidad de gente que le das la vuelta y no cae un duro, no creas tú que todo el mundo tiene. Aquí, como en todas, igual, igual (socio sociedad restrictiva, provincia).

Si se interpreta el término igualdad de una manera más actualizada, su aplicación a las sociedades gastronómicas resulta paradójica, puesto que refiere a la igualdad de mujeres y hombres.

La evolución de las sociedades gastronómicas en la incorporación de la igualdad está siendo lenta. Si bien a partir de 1978 comienzan a crearse sociedades gastronómicas igualitarias, su expansión es lenta. El cambio pasa por cuestionar la manera de entender las relaciones de género. Aducir la tradición o la cultura como argumento de resistencia al cambio es un argumento peligroso, puesto que justifica prácticas discriminatorias y afianza la jerarquía de género. Según Virgina Maquieira: *“en este sentido, cuestionar la jerarquía de género supone también cuestionar las realizaciones socioculturales. Este cuestionamiento se torna impostergable en la medida en que la diferencia cultural se esgrime como argumento que frena el avance de los derechos de las mujeres”* (2006:72).

Otro argumento utilizado por socios de sociedades gastronómicas restrictivas es que las mujeres aceptan de muy buen grado que, por un día, sea a ellas a quienes se les sirva. Demostrando así que la exclusión aporta beneficios a las propias mujeres.

Os aseguro que las mujeres lo aprecian muchísimo, porque se lo pasan (...). Que no vayáis a la cocina y que estén ellos desde 3 horas antes y tal, y está bien. Que la mujer siempre ha tenido un protagonismo en la cocina de la casa ¿no? Así que, por lo menos cuando salís ahí, estéis tranquilas (Rafael Aguirre).

Esta situación es aceptada por algunas mujeres que acatan su papel de meras espectadoras en la celebración del ritual por excelencia de la sociedad, la preparación de la comida, sin plantearse que en realidad lo que hacen es reafirmar su propia exclusión mediante la aceptación de una norma que las relega a un plano contemplativo:

Entonces, yo voy a esa sociedad, yo me siento bien pegadita a la pared, no digo ni pamplona y que me sirvan (esposa de socio de sociedad restrictiva, Donostia).

Así, las mujeres han de sentirse agasajadas y es evidente que para algunas mujeres el ir a una sociedad representa el único momento en que se liberan de su trabajo en el hogar, de modo que no les importa no poder en la cocina de la sociedad. Esta aceptación se da incluso entre algunas mujeres que participan plenamente en sus sociedades y acuden de vez en cuando a sociedades restrictivas:

Sí, nos quitan trabajo y nos dan todo hecho. Y por un día dices: 'voy a ir a que me lo den todo servido'. Te tratan ahí como a una reina... Hombre, lo veo un poco machista. Pero por otra parte, ¡que les den! ¿Que ellos quieren trabajar? ¡Que trabajen! Yo voy encantada (socia sociedad igualitaria, provincia).

Este tipo de argumentos reafirman la excepcionalidad de la situación (que no sean las mujeres quienes cocinen). Los papeles se invierten y quien es normalmente servidor pasa a ser servido y viceversa. Ahora bien, en este aparente cambio de roles ocurren resignificaciones a tener en cuenta para entender la situación. La presencia excepcional de las mujeres y la prohibición de que participen en la elaboración de la comida no puede ser interpretado más que como una exclusión de un proceso y un espacio (la cocina de la gastronómica) que en este contexto está revestido de ritualismo y prestigio. De este modo, al argumento de que por un día las mujeres son servidas, habría que puntualizar que el significado del trabajo que se pretende equiparar (preparar y servir la comida) cambia radicalmente al cambiar de espacio.

En la sociedad, la elaboración de la comida conlleva un reconocimiento, en tanto que no se trata de una comida preparada como en casa, de prisa, sino con calma y vestida con gran ceremoniosidad, con el fin de disfrutar y deleitar el paladar y no simplemente para calmar el hambre. Tal y como afirma Teresa del Valle *“es como encerrar una parte de la casa en otro lugar semejante pero controlado por hombres. ¿Qué es lo que se encierra? Se encierra la elaboración de la comida con todo lo que esto abarca: la preparación, el cocinar reposado, el chiste con los amigos. Se encierra el disfrutar de ella como algo extraordinario; no es la comida diaria sino algo más especial; no es la comida a veces preparada de prisa, con un presupuesto fijo y con frecuencia estrecho, sino la comida preparada con calma y que es recibida con elogios. Nadie dice ‘esto no me gusta’ o ‘ya nos lo pusiste ayer’ (1991).*

Se utiliza igualmente un espacio cerrado, como es el espacio del hogar, de manera que, al igual que los hombres no entran en la cocina propia (aunque esto sea por su voluntad), ellas no pueden entrar en la cocina de la sociedad. La excepcionalidad de su presencia no hace sino reafirmar su exclusión, vistiendo además el espacio prohibido de reconocimiento y prestigio en detrimento del mismo espacio pero dentro de la casa (la cocina de la casa no ostenta el mismo valor que la cocina de la sociedad).

Verdaderamente que tiene otro (significado), no tiene nada que ver. El tiempo, yo creo que juega un papel... Porque en la casa, las mujeres elaboramos la comida y en la mayor parte de los casos hay una premura de tiempo (...). Entonces, en pocos casos tú ves que es esa elaboración como

pausada, sino que es más de control, una organización perfecta. Sin embargo, en las sociedades hay otros ritmos. Los hombres perciben eso con otros ritmos, porque van en unos tiempos que son tiempos propios para ellos. Yo creo que aquí, el concepto de Soledad Murillo del tiempo propio puede ser importante. O sea, en la casa las mujeres, la elaboración de la comida no está dentro del tiempo propio, porque el tiempo propio sería, en la definición de Murillo, aquel que lo identificamos y lo vivimos y en el que podemos optar por las cosas que hacemos. Entonces, la comida no es una opción, es una obligación. Los hombres sí. Ese tiempo en la sociedad es tiempo propio. (...). Además también, el hecho de coger tu tiempo para hacer una cosa también quiere decir que le estás dando un valor a la propia actividad. (...). Claro, porque además yo creo que es muy importante el feedback que tú recibes. O sea, los otros ven que tú les estás regalando algo. O sea, los otros no viven que sea el resultado de una obligación. Yo creo que eso es lo más importante, porque es el don, el concepto del don y como tú lo percibes. Y entonces, claro, adquiere una sobredimensión que yo creo que genera reciprocidad. Y yo creo que ahí es importante. (...). Entonces, en ese sentido, lo veo como un bien que proviene de la generosidad de la donación del tiempo propio (Teresa del Valle).

De este modo, la exclusión de las mujeres de la elaboración de la comida posibilita escenificar tres cosas: la resignificación de un trabajo que ellas realizan cotidianamente (hacer la comida); su exclusión de la reciprocidad que se genera, de modo que ellas no pueden pertenecer al grupo que constituye el intercambio; y la usurpación de un saber tradicionalmente femenino.

Así, este conocimiento queda usurpado al mismo tiempo que transformado convirtiendo en valor lo que en el contexto doméstico no lo es. Según Del Valle *“lo que queda encerrado es precisamente aquello que de igual manera se encierra en la casa, como es la elaboración de la comida, pero aquí se ritualiza y se aísla para potenciarlo como señal de prestigio. Es más, en todo ello se da una usurpación del saber”* (1991).

En la explicación de la exclusión de las mujeres de las sociedades gastronómicas, también, juega un papel importante la presencia de criaturas en estos espacios, puesto que esta presencia no deja indiferente a nadie. Tanto las sociedades restrictivas como las igualitarias relatan las múltiples dificultades que les supone esta presencia.

Igual, el tema de las mujeres (no por el hecho de las mujeres en sí) implica muchas más cosas: que entran los críos, en que te los ponen a limpiar el culete encima de la mesa de al lado, y al final es que dices que el tema de la mujer me acarrea no un problema entre comillas, es que me acarrea cinco o seis situaciones que si no me planteo a la mujer no me los acarrea. Que dices ¡joe! pues vamos a dejarlo como está (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

En algunos casos, como el citado, el conflicto existente por la presencia de niñas y niños en la sociedad gastronómica restrictiva, se considera directamente relacionado con el hecho de que las mujeres hayan entrado en la misma, dado que hasta ese momento no se les había planteado el tema, y es un argumento útil para justificar la necesidad de esa exclusión.

Son muchos los que consideran grave este asunto y no ven la sociedad como un lugar apropiado para que entren menores.

- *Eso ya es la leche. Lo de los niños es un problema terrible.*
- *En las sociedades en las que entran es muy problemático lo de los niños.*
- *Yo he tenido niños y los llevaba al campo. No es un sitio para los niños la sociedad (hombres de grupo de discusión sociedades restrictivas).*

Se detecta también, en algunos casos, el miedo a que las mujeres se crean con derecho a hacer peticiones (cambiapañales por ejemplo) o se tomen ciertas libertades para las que, en este momento, no están legitimadas y ello pueda suponer algún tipo de conflicto entre los socios.

Lo que dices tú, de que va la niña, que hay que cambiarles y tal. Si te empieza con eso, te va a decir 'joe' y le va a empezar al marido '¿y por qué no ponéis aquí una mesa de cambia pañales? ¿y por qué no pones esto?'... Y al final es la mujer la que entra a calentar el potito en la cocina y le dices tú 'oye, ¡tú no puedes, que entre tu marido!' Ya tienes ahí la fricción (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Para otros, el problema de la entrada de niños y niñas en la sociedad viene de que impiden que éstas cumplan su objeto final.

- *Se funda la sociedad para el recreo y distracción de los socios. Pero no es un recreo o distracción un montón de niños dando el coñazo.*
- *A nosotros nos ha pasado, días entre semana, llegar a las 5 de la tarde, a las 6, y cumpleaños*

de un crío de uno de los socios. Lleva a 8-10 críos ó 12 y no puedes ni hablar (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Dentro de la intromisión de la infancia en el cumplimiento de los objetivos de las sociedades, pueden encontrarse comentarios que inducen a pensar en la sociedad gastronómica como un lugar en el que la presencia de menores puede, en cierta manera, cohibir determinados comportamientos intragrupalos. Sería una vuelta más al argumento anteriormente citado de "mantener las formas", aunque también podría ser muy clarificador sobre el sentido que algunos le dan a la sociedad.

La señora inmediatamente, porque es muy lista, contra la pared. El marido se sienta en el banco de fuera y el niño dando la coña que te jodes. El puto niño está jodiendo todo el día porque está dentro, entre el serrín, se tira al suelo, juega... La otra está contra la pared con la mesa en el medio y 'a ver, Jose Mari, cógete el niño'. Y como José Mari está pimplado y el puto niño, que además está harto de estar en un recinto cerrado... Es que se desvirtúa la sociedad. (...). Yo soy el estandarte de que prohíban terminantemente (entrar) a los niños. No puede haber nada más malo para un niño que ver como su padre y su madre pimplan desordenadamente y convierten aquello en un botellón focalizado en un recinto (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Ante comentarios como los citados cabrían reflexiones varias, una muy interesante versaría sobre la tendencia en nuestra cultura a unir ocio y alcohol, pero otra sobre la que también merece profundizar es el valor que se otorga a la infancia y a su educación en nuestro contexto.

Retomando la problemática de las niñas y niños y su presencia en las sociedades gastronómicas, puede verse de nuevo cómo en las sociedades restrictivas se identifica en todo momento este conflicto con la entrada de las mujeres.

Yo soy partidario de que la mujer tiene que entrar pero tiene que ser con unas limitaciones. Lo tenemos que estudiar muy a fondo, hasta qué hora pueden entrar los niños en la sociedad (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Es de suponer que esta identificación de mujeres con las criaturas va cambiando poco a poco con la mayor implicación de los hombres en las responsabilidades de cuidado.

También, en las sociedades gastronómicas igualitarias se plantea el problema de la infancia, pero desde otra perspectiva. Se relaciona más con la supuesta irresponsabilidad de los padres y madres respecto a su prole.

Ahí solemos andar un poco a borrokas, porque los papás y las mamás se quedan abajo a mendrar y los niños suben arriba a jugar, entonces luego tienes una reunión y te encuentras la tarta en la mesa y así, (...) y ahí tienes que andar a borrokas, a ver, este niño dónde está el socio (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

En todos los casos se considera que la responsabilidad del conflicto es de los padres y madres que descuidan el comportamiento de sus hijos e hijas en la sociedad gastronómica, lugar en el que, por otra parte, al ser un espacio de ocio, tiende a relajar las normas de comportamiento, lo que puede favorecer los enfrentamientos.

Y claro, hubo que poner normas para el tema de niños. Los niños no tienen la culpa, la tienen los padres (socio sociedad igualitaria, provincia).

Eso, lo que tiene que dar derecho es a coger y decirle al padre ‘oye, a la calle, por no cuidar a tu hijo’. Porque claro, el niño se va por todas las mesas (socio sociedad igualitaria, Donostia).

También hay sociedades gastronómicas igualitarias que defiende que éste no es un lugar para menores, que no están educados para “estarse quietos”.

Como sociedad gastronómica, que vas a comer, que vas a hacer las cosas, normalmente los niños no están educados para estar allí quietos, sin dar la lata a los demás, y claro, pues empiezan a dar la lata en la mesa de los de al lado. Sobre todo el problema es ese, que empiezan a dar la lata a la mesa de al lado. Pues claro, una de dos, o se va el padre con el niño a la calle, que no quiere irse, o no puede ser aquello, porque tú vas a estar tranquilamente, vas con unos amigos, quieres estar, estás hablando tranquilamente y que te venga el niño por aquí... (socio sociedad

igualitaria, Donostia).

La sensación general ante la presencia de menores en la sociedad gastronómica es que esta realidad conlleva conflictos, fundamentada en que hacen ruido, pueden molestar a las personas de mesas colindantes, traen objetos voluminosos, etc.

Pero la verdad es que es una situación problemática, porque tener a los niños con las bicicletas y tal... (hombre de grupo de discusión –masculino- sociedades igualitarias).

Hubo más problemas a raíz de los niños que del tabaco. Es decir, el regular el tema niños en la sociedad, pues es un tema complicado. Los niños, pues sabemos todo el mundo como son: se mueven mucho, que si el balón, que si los patines, que si debajo de la mesa, que si tiro esto, que si pinto la mesa... (socio sociedad igualitaria, provincia).

El miedo a enfrentamientos entre las personas socias por el tema de la infancia, como foco de conflictos, que puede romper esa atmósfera de paz y tranquilidad que se respira en la sociedad, queda patente en las entrevistas realizadas, así como por las soluciones que algunos han ido implantando o los “periodos de prueba” a los que están sometiendo esa presencia infantil.

Hace años se distribuyó la sociedad para tener ellos (los socios a los que les molestan los niños y niñas) un local, un comedor que no pueden entrar niños. Para que ellos pudieran estar tranquilos, con televisión y todo. O sea, quiero decir que..., bueno, le llamamos el comedor pequeño... Bueno, pues ha llegado el punto de que ellos (las personas a las que les molestaba los niños y niñas) (...) se iban a la sala grande, ese comedor inutilizado y los niños no podían entrar (hombre de grupo de discusión –masculino- sociedades igualitarias).

En principio no se admiten niños. Yo creo que es bastante normal, aunque nosotros ahora estamos en plan experimental, en uno de los comedores, pueden entrar algún día niños (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Incluso, para algunas sociedades, el hecho de no tener limitaciones respecto a la entrada de menores ha supuesto perder socios.

Hay mucho niño siempre aquí. Sí es verdad que hay mucho niño. De hecho, yo sé que hay una persona que se ha borrado porque el tema de niños no lo lleva muy bien (socia sociedad igualitaria, provincia).

A pesar de esto, cabe resaltar que en la mayoría de las sociedades gastronómicas igualitarias valoran positivamente el disponer un lugar de encuentro al que pueden acudir con sus hijos e hijas y éste es uno de los alicientes que les lleva a asociarse.

Echábamos un poco de menos eso, poder juntarnos con la familia en una especie de sociedad, ni restaurante ni nada (socia sociedad igualitaria, provincia).

Resulta paradójico que la sociedad gastronómica se configure como lugar de encuentro y, sin embargo, que en muchas se encuentre este tipo de veto a los menores (ya que se da en sociedades igualitarias –en menor número– y en las restrictivas).

A diferencia de las sociedades gastronómicas restrictivas, en las igualitarias no se asocia la entrada de menores con la aceptación de socias. En ninguna de las entrevistas se hizo alusión a este tipo de asociación sino que se utilizaron otro tipo de argumentos. La argumentación que se presenta en algunas sociedades gastronómicas restrictivas al respecto deriva de una manera de entender tanto las relaciones de género como el reparto de tareas, apareciendo el cuidado como una responsabilidad exclusivamente de las mujeres.

En relación a las diferentes estrategias para evitar la entrada de las mujeres en determinadas sociedades gastronómicas, decir que en algunos casos utilizan estrategias sutiles y no reconocidas por las propias personas socias, incluso puede que en muchos casos no sean conscientes. No obstante, sí parece existir una tendencia a externalizar la responsabilidad de esa exclusión en base a normas heredadas de los socios fundadores, también escudándose en los estatutos como si fuese algo ajeno a ellos.

Se han encontrado numerosos casos en los que al contactar con sociedades gastronómicas y preguntarles si eran igualitarias, respondían afirmativamente, pero al solicitarles el número de socios y de socias aclaraban que no tenían ninguna socia. En algunas ocasiones añadían que las mujeres no se interesaban por hacerse socias (daban por supuesto que no) y en otros casos, el sistema de selección de las personas socias sirve directamente como herramienta de exclusión.

La realidad de que mujeres y hombres den por supuesto que ellas no pueden ser socias, ha llevado

a casos curiosos como el que se encontraron en cierta sociedad gastronómica al llegar al acuerdo de revisar los estatutos para modificar ese aspecto y darse cuenta de que en realidad no estaba recogida la prohibición de que las mujeres pudieran ser socias.

Hay muchas (sociedades gastronómicas) que cuando han ido a cambiar los estatutos para que entrasen las mujeres, se han encontrado que tenían que hacer una asamblea para si no querían que entrasen las mujeres, porque no había ninguna prohibición, que era por costumbre, y era lógico que no entrasen (socio sociedad igualitaria, Donostia).

Los sistemas de selección en las sociedades gastronómicas tienen en común que es requisito disponer de un número de avalistas del nuevo socio o socia -habitualmente dos personas socias-, para posteriormente aceptar o no la solicitud. Es en el proceso de votación, generalmente, donde se encuentran las estrategias de exclusión.

En algunas sociedades se utiliza el sistema de “bolas”, cada socio (de la Asamblea, o de la Junta) introduce una bola blanca en un saco en caso de ser favorable y una negra en caso contrario. En caso de existir una bola negra se deniega la entrada a la persona solicitante.

Con una que sale no se le admite, todavía queda alguna sociedad con esto. A nosotros nos han venido -'oye, para entrar en la sociedad y tal, y ¿cómo hacéis?', de gente que ya ha ido a otra sociedad y de miedo a que le rechacen, no ha querido presentarse (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

No es un sistema de exclusión que afecte únicamente a las mujeres, dado que el miedo al rechazo impide también a que se presenten hombres, pero este procedimiento resulta efectivo para excluir a las mujeres.

Otras sociedades exigen obtener mayoría de votos para la admisión como socio o socia y, dado que la proporción de mujeres es más reducida que la de hombres, a ellas les resulta prácticamente imposible lograr. Esta situación genera una dinámica que se retroalimenta e impide el acceso a las mujeres.

Existe un capítulo que es la admisión de nuevos socios, que eso se hace según el estatuto inter-

no de la sociedad. Entonces, ese tema es el que al final tiene la voz cantante para que entren los socios. Hay una normativa, unas normas establecidas. Es la asamblea de la sociedad que dice quién es socio, con un número de votos correspondiente y tal, si pueden entrar o no. Hemos tenido un proceso que ha habido, creo que son dos chicas que se han presentado, cumpliendo todos los requisitos, que son: presentar la foto, con avales de un par de socios o lo que sea siempre. Y bueno, pues ha llegado la votación y nunca... siempre han quedado excluidas. Ha habido una votación... Hay una normativa interna, que efectivamente, 50+1 (hombre de grupo de discusión –masculino- sociedades igualitarias).

Otra estrategia de exclusión sería la figura de la madrina y las socias honorarias. Se ha encontrado la figura de la madrina en las sociedades más antiguas, pero también en alguna que otra de origen más reciente. Son mujeres que en los inicios de la sociedad ayudaron a su creación por distintos medios: cediendo espacios propios para reuniones antes de que tuviesen local (en su propia casa o en las trastiendas de sus negocios), confeccionando la bandera de la sociedad, etc.

Entre la bibliografía consultada se ha encontrado el testimonio de una mujer que en los inicios de su sociedad fue socia fundadora pero que, posteriormente, fue relegada de sus derechos, al igual que el resto de mujeres socias, mediante la concesión de título de socia honoraria. Así lo cuenta en esta entrevista publicada en internet (www.euskalnet.net/cdl/47.html, www.euskalnet.net/cdl/48.html, www.euskalnet.net/cdl/49.html):

“Al principio había socias ¿por qué?

Porque hacía falta dinero y entonces nos invitaron a ser socias. No es que tuviésemos dinero, pero las que teníamos una perra nos hicimos socias. No sé cuánto se pagaba, pero sí me acuerdo de que estuvimos muchos años como socias. En realidad nunca nos dimos de baja.

¿Nunca ha dejado de ser socia?

Como digo, nunca me he dado de baja. Sucedió que al pasar los años, no nos dejaron pagar más la cuota y nos nombraron socias honorarias. ¡Fíjate qué título! Lo que pasa es que la sociedad fue cambiando mucho”.

Se conforma así un método de exclusión que, nuevamente, se viste de favor o beneficio hacia las mujeres al eximirles de pagar las cuotas y darles el tratamiento de honorarias, o tal es el cariz que parece querer dársele en la introducción del libro al que pertenece esa entrevista: *“Hay que decir*

que en aquellos primeros tiempos, el Club tenía socios y socias, y que todos pagaban los mismo: 1 peseta al mes, los adultos; dos reales, los menores de edad. En 1931, José Lopetegui eximió a las socias de la obligación de pagar las cuotas y las nombró Socias Honorarias. Ellas, posteriormente, cosían ropa para conseguir dinero y ayudar a los mozos que estaban en el frente en la Guerra Civil” (www.euskalnet.net/cdl/urtebete.htm).

Ello ilustra cómo se relata como un hecho curioso que en un determinado momento se las aparta de la sociedad gastronómica y se les quita el poder que sus votos pudiesen tener en las decisiones internas. En ningún momento se hace alusión al fenómeno de exclusión sufrido por estas mujeres, que parece ser vivido como una situación natural -aunque los comentarios recogidos anteriormente de una de las afectadas hacen pensar lo contrario-, tanto que las mujeres incluso seguían colaborando con la sociedad en las actividades que les permitían.

Se ha encontrado también el caso de una sociedad igualitaria en sus inicios (1976), con el tiempo ha ido adoptando características cada vez más cercanas a las restrictivas (“tradicional” en palabras de una de las dos únicas socias con las que actualmente cuenta esta sociedad).

Ha habido una mentalidad de amigos, hasta hace unos 15 años. De 15 años a aquí ya se ha convertido en una sociedad más tradicional. (...). No te dicen, pero a algunos socios ya les hubiera gustado que hubiéramos desaparecido, pero como soy de las fundadoras... (socia sociedad igualitaria, provincia).

Así, se puede ver que no es necesario buscar en las sociedades gastronómicas de solera para encontrar ejemplos de estos mecanismos de exclusión. A través de la encuesta telefónica también se ha encontrado una sociedad de Bizkaia, creada en el 2005, que no tiene socias, pero sí una socia honorífica que es la dueña del local.

Así, “madrina”, “socia honorífica” o cualquier otra denominación que pueda ser utilizada como supuesto reconocimiento a la figura de las mujeres en las sociedades más restrictivas, no parece ser más que un mero apelativo bajo el que se esconde otro método solapado de exclusión. Método que queda fijado en estas sociedades gracias al homenaje anual a estas figuras, a ese día al año, que es a lo que se limita habitualmente la reciprocidad de los socios hacia su madrina.

Con la madrina, con la madrina sí puede venir, o sea tenemos una madrina oficial en la sociedad, y entonces la madrina viene a comer todos los años (hombre de grupo de discusión sociedades

restrictivas).

Podría identificarse esta situación con una de las que describe Juliano cuando refiere a los mensajes tradicionales de la dominación, donde las mujeres pasan a ser objeto de culto y veneración, pero en la que se anula la posibilidad de que su valor se base en ser mujeres, sino en el papel que ejercen de madres: *“en una situación aparentemente opuesta están los rituales que sitúan a la mujer como objeto de culto. Pero en su versión oficial no es la mujer sino la madre la que sube a los altares, legitimando su ascensión con un hijo macho en el regazo y a través de su obediencia al patriarca”* (2001:81).

Las madrinan juegan en cierto modo este papel, algo que se evidencia en su función de proveedoras y de apoyo a los hombres de las sociedades gastronómicas, aceptando un orden jerárquico en el que sus protegidos disfrutan de ciertos privilegios, pero los rechazan para ellas mismas.

Existe una excepción al veto a las mujeres en todas las sociedades gastronómicas restrictivas, se trata de la figura de la “limpiadora” y, en algunos casos, de la “cocinera”. El hecho de que estas mujeres tengan acceso a todas las dependencias no incomoda, resulta curioso cómo se pierde ese miedo manifestado anteriormente a que las mujeres confundan la sociedad con su casa y no produce ningún conflicto a los socios de las sociedades gastronómicas restrictivas el que las mujeres entren en la cocina y que cocinen para ellos y limpien todos los espacios. En este texto que recoge las crónicas de una sociedad gastronómica se hace mención a la excepción a la norma que representan limpiadoras y cocineras: *“Quedan excluidas, como es lógico, de esta tajante norma reglamentaria la encargada del <<office>> y técnica de los laboriosos y complicados menesteres culinarios en las horas clave”* (Ulía 1959:58).

Se ha encontrado que esta excepción es conocida y asumida por todos, aunque despierta cierto malestar entre las mujeres:

Eso sí que es discriminatorio. En la sociedad de mi marido tienen cocinera, o sea, es que es contradictorio: yo no puedo entrar y ellos tienen cocinera (esposa de socio de sociedad restrictiva, Donostia).

Que no puedan entrar mujeres... yo estoy en contra de todo eso, pero no sé, porque creo que esas que no pueden entrar las mujeres a cocinar y no sé qué, creo que en ninguna niegan la entrada a la limpiadora. Creo que en casi todas la limpiadora es mujer. Entonces, en fin... (socio de sociedad igualitaria, Donostia).

En otras ocasiones, se llega a situaciones absurdas como la que plantea esta socia de una sociedad gastronómica igualitaria, que en sus orígenes pidió ayuda a miembros de otras sociedades restrictivas de su entorno para poner en marcha el sistema organizativo, a lo cual accedieron gustosos, pero de ninguna manera le permitían entrar como simple observadora a sus dependencias, lo que le lleva a sentir un cierto agravio comparativo, dado que la mujer de la limpieza entraba sin ningún impedimento.

Pues no veas la cantidad de problemas que tuve. De hecho, en una de las sociedades del barrio (no voy a decir ahora el nombre, porque me da hasta vergüenza), pues no podía entrar a verla, no podía entrar; ni a ver la sociedad, ni a ver cómo eran las notas que hacían. Pero no porque querían ocultar cómo funcionaban, sino por el hecho de que era mujer, y al final les pregunté, 'oye ¿y quién os limpia los cacharros?', 'a no, pues es distinto, viene a fregar', 'joe pues yo vengo a ver, pues no me parece bien...' Y para saber cómo funcionaba esa sociedad, nos teníamos que juntar en un bar y me traían las notas para enseñarme (socia de sociedad igualitaria, Donostia).

Las diferencias entre las mujeres, que supuestamente amenazan con su mera presencia la esencia de las gastronómicas, y las limpiadoras, pueden concretarse en los siguientes aspectos:

- Las mujeres que pueden acudir (aunque sólo sea potencialmente) a las sociedades gastronómicas tienen relación personal con alguno de los socios, generalmente se trata de las esposas; la limpiadora o cocinera por la función que cumplen.
- Generalmente estas últimas acceden a la sociedad cuando no hay nadie, en el caso de las cocineras no participan del rito de la mesa; las esposas de los socios entran cuando hay una comida o una cena y acompañadas.
- Limpiadora y cocinera tienen acceso a la cocina, pero en ningún caso con el fin de disfrutar del prestigio que proporciona elaborar la comida ni de la consiguiente reunión de amigos alrededor de una buena comida; mientras que las esposas disfrutan de ella pero se las excluye del intercambio y el prestigio que conlleva preparar y ofrecer la comida.

Se trata de un contraste y complementariedad entre ambas figuras casi absoluto: lo que tiene una, carece la otra; de lo que carece una, lo tiene la otra. En todo caso, la limpiadora (en particular) y la cocinera se asemejan a duendes que vienen a hacer el trabajo por la noche, para que, a la mañana,

esté el trabajo realizado. Son anónimas, invisibles, intercambiables, al mismo tiempo, eficaces y necesarias. Son como el epitome de la perfecta ama de casa en su versión más tradicional, puesto que cumplen su función sin molestar.

En el único sitio que dejaban entrar a las mujeres era a limpiar, pero lo demás no entraban para nada, o sea que la señora de la limpieza debe ser una cosa que no es nada (socia de sociedad igualitaria, Donostia).

Las mujeres que desempeñan trabajos de limpieza o son cocineras parecen no representar una amenaza porque su presencia y función están controladas y limitadas, se neutralizan todas las "fuerzas femeninas" amenazantes reduciendo su identidad y presencia. En cierto modo, y siguiendo a esta entrevistada, se quedan casi reducidas a la nada.

Finalmente, ante la evolución social de nuestro entorno y el cambio producido respecto a la situación de partida de las sociedades gastronómicas, pueden encontrarse diversas posturas que van desde el rechazo total a la aceptación resignada.

Hay socios que aceptan la presencia femenina con una cierta resignación, como un hecho irremediable debido a la evolución de su presencia social actual, o como consecuencia del cambio en las relaciones de pareja que, en muchos casos, los socios jóvenes van introduciendo.

Pero las sociedades, en general, están cambiando, porque no puede ser de otra manera y las relaciones están cambiando. Las nuevas generaciones que están, los que vienen detrás nuestro, esos van a ir cambiando todas las cosas. En cuanto puedan coger, en cuanto nosotros nos quedemos, vamos a decir, liderando o marcando el paso de las sociedades, ellos van a venir con sus normas y pan, pan, pan, y en 10 años o en 15 años esto ya... (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

En otras ocasiones los hombres se sienten invadidos, se muestran reacios a compartir sus espacios con las mujeres sin, al menos, protestar o manifestar que es una situación, en cierta manera, impuesta por la sociedad, una situación que soportan por motivos ajenos a su voluntad.

Y ahora, pues con la constitución, pues nos tuvimos que envainar, valga la expresión, esa situación.

Entonces, no nos quedó más remedio que plantear... (la inclusión de las mujeres en los nuevos estatutos). De hecho, la ley nos dice la obligatoriedad de que las mujeres puedan entrar, no pueden ser excluidas (hombre de grupo de discusión -masculino- sociedades igualitarias).

Al mismo tiempo, se rechaza cualquier tipo de responsabilidad sobre la exclusión de las mujeres alegando que “siempre ha sido así”, que “no han sido ellos los que han creado esta situación” (si bien están colaborando en su perpetuación) y no reconocen las consecuencias discriminatorias de sus acciones y pueden pensar que por haber cambiado los estatutos eliminando la exclusión explícita de las mujeres, han solucionado el problema de la discriminación, aun cuando mantienen prácticas restrictivas.

- Éramos una sociedad machista.

- Bueno, de ese estilo. Porque nunca se ha discriminado a la mujer. De hecho, sí que se ha permitido que las mujeres entren (hombres de grupo de discusión -masculino- sociedades igualitarias).

• **La identidad masculina y las sociedades gastronómicas**

Sin duda, lo que más llama la atención de las sociedades gastronómicas de varones es que responden a una necesidad de tener que estar entre ellos, de contar con un espacio exclusivamente para ellos o con una presencia de mujeres controlada y regulada. Se ha entendido que es relevante comprender las razones de la citada necesidad y que ha sido expresada por hombres que han participado en las entrevistas.

Es por ello que en este epígrafe se abordan cuestiones relativas a la definición de masculinidad y feminidad; el sentido de la sociedad gastronómica como espacio exclusivamente masculino y relacionado con la necesidad de identificación con el grupo de iguales y exento de la presencia de las mujeres; el sentido de la separación de una identidad de género (ser hombre) ante otra (ser mujer) de manera jerarquizada; y la relevancia de las sociedades gastronómicas restrictivas como lugar de prácticas identitarias.

Masculinidad y feminidad son términos complejos que aúnan un conjunto de características que se asignan a los hombres y a las mujeres. No todas las sociedades cuentan con este tipo de registros porque requiere que se asuma una relación polarizada entre uno y otro término. Esto supone que

se considera que hombres y mujeres son portadores de características polarizadas. Así la masculinidad sólo existirá en contraste con la feminidad (Connell, 1995). Asimismo, la manera en la que se define lo masculino y lo femenino y, en consecuencia, a las mujeres y los hombres difiere de una cultura a otra.

Existen posturas que defienden un carácter esencialista y vinculan lo femenino y lo masculino a esencias innatas y relacionadas con lo biológico. Aquí, sin embargo, se parte de un enfoque que reconoce el carácter sociocultural de estas definiciones. En este sentido, es una posición cercana a muchos autores y autoras que rechazan el carácter esencial de la masculinidad o la feminidad, en particular en lo que se refiere a definir hombre y mujer. En palabras de Michael Kimmel: *“la virilidad no es estática ni atemporal, es histórica; no es la manifestación de una esencia interior, es construida socialmente; no sube a la conciencia desde nuestros componentes biológicos; es creada en la cultura. La virilidad significa cosas diferentes en diferentes épocas para diferentes personas”* (1997:47).

Existe un gran consenso entre las personas expertas dedicadas al estudio de la masculinidad respecto a que ésta debe ser siempre enunciada en plural, puesto que no existe una única. En esta línea Connell sostiene que *“no existe una entidad masculina cuyas manifestaciones puedan ser generalizadas en todas las sociedades. Las cosas que se designan mediante el término (masculinidad) son lógicamente inconmensurables entre ellas”* (1995:43).

Pero esta variedad va más allá de las diferencias entre sociedades. Según la autora, conviven varios modelos diferentes dentro de una misma sociedad e incluso dentro de un mismo hombre se encuentran aspectos diversos y contradictorios que no obedecen a un modelo monolítico y coherente, por lo que no es fácil realizar simplificaciones (Connell, 1995).

Teniendo en cuenta esta diversidad, Connell acuña el concepto de masculinidad hegemónica, con el que identifica una forma de masculinidad que se exalta culturalmente en lugar de otras en un momento dado. La define como *“la configuración de práctica genérica que encarna la respuesta corrientemente aceptada al problema de la legitimidad del patriarcado, la que garantiza (...) la posición dominante de los hombres y la subordinación de las mujeres”*. No se trata de *“un tipo de carácter fijo, el mismo siempre y en todas partes. Es, más bien, la masculinidad que ocupa la posición hegemónica en un modelo dado de relaciones de género”*. Con ello no quiere decir que *“los portadores más visibles de la masculinidad hegemónica sean siempre las personas más poderosas. Ellos pueden ser ejemplares tales como actores de películas, o incluso figuras de fantasía, tales como un personaje del cine”* (1995:77). Son modelos, a menudo, inalcanzables para la mayoría de los hombres mortales.

Existen diferentes niveles de adherencia y de cuestionamiento a la masculinidad hegemónica, lo cual permite entender la variedad de tipos de hombres (incluso las contradicciones dentro de uno mismo). Al mismo tiempo el concepto de masculinidad hegemónica permite entender e identificar

todo un conjunto de prácticas que perpetúan y garantizan la posición dominante de los hombres. De hecho, su relación con los estamentos de poder la caracteriza, *“la hegemonía es probable que se establezca sólo si hay alguna correspondencia entre el ideal cultural y el poder institucional, colectivo si no individual. Así, los niveles más altos del mundo empresarial, militar y gubernamental entregan un despliegue corporativo bastante convincente de masculinidad (...). El recurso exitoso a la autoridad, más que a la violencia directa, es la marca de la hegemonía (aunque la violencia a menudo subyace o sostiene a la autoridad)”* (Connell, 1995:77).

El interés en retomar estos conceptos proviene de que proporcionan un marco para el análisis del caso de las sociedades gastronómicas, puesto que en ellas se realizan prácticas que sirven para perpetuar un modelo de las relaciones de género que corresponden a una definición de qué es ser hombre que se adhiere en gran medida a la masculinidad hegemónica y, por lo tanto, no cuestiona las relaciones jerárquicas y desiguales de los sexos. Estos son algunos de los rasgos característicos de las masculinidades, en particular de la masculinidad hegemónica:

- Lo masculino y lo femenino tienen un carácter relacional (Connell 1995, Kaufman 1994, Kimmel 1997, Badinter 1993, Gilmore 1994, Godelier 1986), si bien la definición de lo masculino se caracteriza por una primacía de lo negativo, es decir, un hombre se define como tal por NO poseer ciertas características que lo identifiquen con las mujeres y con aquellos que se consideran sus equivalente simbólicos: niños y homosexuales.

- El poder o la dominación juegan un papel fundamental en la construcción y mantenimiento de las identidades masculinas. Cuando este poder, que se supone disfrutan los hombres, se pone en tela de juicio se cuestiona asimismo su identidad de género (y viceversa). Kaufman es tajante al respecto y llega a afirmar que *“ser hombre equivale a tener poder”* (1994:145). Lo cual no quiere decir, ni mucho menos, que todos los hombres tengan poder o disfruten de situaciones de privilegio, sino que el modelo al que se adhieren corresponde al de un hombre con poder. Así Don Conway-Long dice que *“la masculinidad en sí se convierte en una performance de la dominación”* (1994:71).

- La masculinidad requiere del grupo de iguales para refrendarse, de la aprobación de otros hombres (Kimmel, 1997). En este sentido es interesante retomar el concepto de “grupo juramentado”, según lo aplica Celia Amorós a la manera de actuar de los varones como grupo de iguales frente al conjunto de mujeres, haciendo que el propio grupo sea *“percibido como condición sine qua non del mantenimiento de la identidad, los intereses y los objetivos de todos sus miembros”* (Amorós 1990:49).

En cuanto al sentido de las sociedades gastronómicas como espacio masculino y relacionado con la necesidad de identificación con el grupo de iguales y exento, a su vez, de la presencia de las mujeres, no representan un ejemplo excepcional de agrupación masculina. Estudios etnográficos describen este tipo de agrupación en diversas culturas, bien sea con carácter permanente o es-

porádico, formal o informal, inclusivo (todos los hombres) o excluyente (sólo algunos hombres). La historia también proporciona múltiples ejemplos de ello.

Tal y como se ha referido anteriormente, “ser hombre” (ser reconocido como tal) comporta básicamente una negación: no ser (como) mujer o (como) cualquiera de sus equivalentes simbólicos, niño u homosexual, que albergan características femeninas o del mundo femenino. Para ello es necesario, en primer lugar, ejecutar una separación de lo femenino (simbólica, en algunos casos, y/o real, en otros). Esto se efectúa dependiendo del contexto social, cultural e histórico: mediante un rito iniciático, en el que los jóvenes se convierten en hombres (a menudo mediante pruebas de resistencia y dureza); mediante el comienzo de ciertas actividades que se consideran propias de los hombres y que los diferencian de las mujeres (ciertos trabajos, actividades de riesgo y/o violentas, cierto tipo de actitudes, etc.); mediante la incorporación en un grupo determinado de hombres (en estos casos puede haber o no un rito iniciático); mediante el rechazo a realizar cualquier actividad y tomar cualquier actitud que resulte “feminizante”, etc.

Desde los planteamientos de Teresa del Valle, el espacio se presenta como un recurso más: *“el espacio se limita, se jerarquiza, se valora, se cambia. Las formas y los medios que se utilicen para ello inciden en las actividades humanas, y en muchos casos sirven para separar, jerarquizar, incluir o excluir”* (1991:6). El espacio es, en este sentido, un recurso habitual que puede servir para demarcar el límite entre los mundos masculino y femenino, para jerarquizarlos y para incluir a los hombres excluyendo a las mujeres.

115

La utilización del espacio no es un requisito indispensable para ello, ya que la separación, especialmente la diferenciación de lo femenino, se puede realizar de muy diversas maneras, que incluyen desde una gestualidad corporal hasta la adquisición de ciertas habilidades, la exposición al riesgo, la realización de cualquier actividad que denote fuerza y ausencia de temor, etc. El espacio, sin embargo, cuenta con la extraordinaria capacidad de demarcar claramente los límites de una manera muy literal y que se puede diferenciar de prácticas menos aceptadas socialmente, sigue siendo un recurso con fuerza en la sociedad contemporánea y que sigue sirviendo para mantener reductos de exclusiva masculinidad.

La separación, en lo que aquí concierne, resulta fundamental, ya que responde a la necesidad de crear ese ámbito depurado de vestigios femeninos. Si se tiene en cuenta el origen de las sociedades gastronómicas, es obvio que se crearon basándose en las relaciones establecidas en el grupo de iguales y que implicaban la diferenciación del mundo de las mujeres.

Entonces ¿a dónde coño iban a ir (los hombres)? Pues a Txapelaundi, a Martutene. Claro, el único sitio donde se juntaban la cuadrilla de toda la vida, porque si no te pasabas todo el día pimplando y te agarrabas catorce vinos al mediodía y diecisiete tintos a la noche, unas mangas

de cojones. Era el refugio de la gente que trabajaba. En ese contexto no figuraba nada la mujer. Y funcionaba perfectamente, porque era un sitio donde, ¡joder! podías estar con tus amigos hablando de tus cosas (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Y la tradicional es la gastronómica, la que usaban antiguamente ellos para lo que decían, para separarse de las etxeko-andre (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

En una época, hace muchos años, yo creo que entonces la gente andaría mucho. Y yo creo que entonces los hombres se iban de casa mucho más a menudo para estar en las sociedades (socio sociedad restrictiva, provincia).

Las sociedades gastronómicas siempre han sido, de algún modo, un lugar de recreo para los hombres (representante político municipal, Donostia).

Para algunos socios, la separación del mundo femenino sigue siendo una función vigente de las sociedades gastronómicas, en las que se llega a considerar la sociedad un lugar para “desvincularse de las mujeres”. En la medida en que las mujeres han ido ocupando los espacios públicos (y por tanto “feminizándolos”), los lugares exclusivamente masculinos se han ido reduciendo. Es coherente que algunos hombres, frente a la incorporación de las mujeres en las sociedades gastronómicas, se sientan invadidos, que consideren que es el fin de la esencia de este espacio. En esta situación, según interpretan, peligra su identidad:

- *Lo que os iba a decir antes, en Herrera hay dos sociedades que antes solamente eran para los hombres y ahora las dos son mixtas desde hace 10 años ó 12.*
- *Pero cuando dices mixta, ¿qué quieres decir, mujeres también socias?*
- *Socias y que entren en la cocina.*
- *Ese será el final. Eso es así. Si me extiendo en ese tema me van a llamar machista, o sea que no quiero hablar.*
- *Dejarán de ser sociedades como tal.*
- *No son una sociedad, el espíritu no es ése.*

- *Se transformará en otra cosa.*
- *Yo me negaré y moriré, afortunadamente, pero seguramente las mujeres serán socias de las sociedades.*
- *Y habrá presidentas (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).*
- *Hombre, cada vez en este la mujer tiene un papel más relevante; tiene más derechos y cualquier día le dejarán entrar en la cocina. Entonces, dejará de ser sociedad, porque nosotros iremos de potes y vosotras cocinaréis (socio sociedad restrictiva, Donostia).*

En estos extractos se aprecia una actitud de resistencia hacia lo que se consideran cambios inevitables respecto a la posición de las mujeres en la sociedad. En este sentido, las sociedades gastronómicas restrictivas representarían un bastión de resistencia hacia esos cambios, asociado con la reacción que generan estos cambios en muchos hombres.

Y también es muy interesante, porque a mí me recuerda a ese libro, no sé si es de Faludi, el Backlash (Faludi, 1991), lo tengo ahí. Es un libro que surge en los años 80 y es de una escritora norteamericana, una socióloga. Y entonces ella, lo que analiza es cómo en esos momentos en los que las mujeres han ido conquistando derechos, ha habido procesos de emancipación, entonces es cuando ella ve que hay, como si dijéramos, una vuelta atrás por parte de los hombres. Y siempre a mí me recuerda esto, el Backlash.

También las sociedades como que han permitido que mientras se pueden ir dando cambios, pueda haber unos elementos como de resistencia. Y también, yo creo que para entender por qué puede haber la resistencia que tú mencionas. Porque hay mucha gente que lo ve como normal lo otro. Pero yo creo que pueden ser también lugares de esa resistencia, aunque igual no se formulan como tales. Entonces, pueden seguir los cambios, pueden seguir incorporándose las mujeres, pero hay esos reductos de concentración de lo que sería lo masculino, pero como prestigio y como poder (Teresa del Valle).

De hecho, muchos formulan su postura claramente como una resistencia:

- *Es un problema muy peliagudo y por el que yo creo que la mayor parte de las sociedades no estamos dispuestos a pasar.*
- *Fíjate, hace más de 30 años, cuando era presidente M., antes ya entraban las mujeres a comer hasta las 6 o las 7 de la tarde. Yo les dejo, no las vas a echar a las seis en punto. Y ahora, aguadoras en la tamborrada. Y tienen un proyecto ya de..., hay un grupo importante ya para la próxima junta general, que quieren un grupo de 20 ó 30 socios que quieren las mujeres para cenar también determinados días. Pues no lo sé. La Junta General es soberana y que decidan ellos. (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).*

Los propios socios de las sociedades restrictivas son conscientes de que están intentando mantener un espacio cuestionado, ya que las mujeres se han ido integrando en muchos otros que, además, choca frontalmente con los principios de igualdad de trato entre hombres y mujeres. Incluso manifiestan una postura ambivalente, dudan de la conveniencia de seguir con la exclusión e incluso se oponen a ella, algo que se refleja en las asambleas donde algunos socios proponen la participación de las mujeres en diferentes medidas (como se aprecia en el último extracto), sobre todo cuando las restricciones son muy extremas.

¿Tú te crees que es fundamento de que tengamos que ir mínimo seis para que entre una mujer? (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Este tipo de actitudes que se encuentran en las sociedades gastronómicas restrictivas pueden ser entendidas como señales de cambio, aun cuando no responda completamente a las expectativas que puedan tenerse de alcanzar una sociedad igualitaria.

Igual, hay que pensar que lo que está sucediendo en las gastronómicas corresponde a las respuestas de cambio que se están dando en sectores más amplios de la sociedad. Entonces, que hay unos que van, como si dijéramos, por delante, que ya crean sociedades mixtas; otros, los que van permitiendo una entrada, otros, los que igual... Y luego estarían los recalcitrantes. Bueno, pues también igual a la hora de pensar en cambios, desde luego lo de recalcitrantes va en contra de lo que sería la Ley de Igualdad, pero igual, los otros podrían ser pasos intermedios (Teresa del Valle).

Los cambios sociales en las relaciones de género ha llevado a sociedades gastronómicas a ir integrando cambios paulatinos de manera que las mujeres van teniendo más acceso. En algunas de ellas pueden llegar a ser socias, pero en otras se han servido de estrategias que permiten tan sólo un acceso limitado y regulado, estableciendo días, horarios, condiciones y límites espaciales dentro de las mismas sociedades. En lo que se refiere a las fechas, se encuentran diferentes grados de permisividad, desde las que sólo dejan entrar a las mujeres un día al año, hasta las que reservan un día a la semana sólo para hombres.

La nuestra es la única típica por lo que veo aquí. En la nuestra no dejamos entrar ningún día, solamente entran el día 20 desde las 00:00, el 19 no, el 20 se abre a las 00:00 la puerta y se les deja entrar ese día, pero simplemente porque hay baile, un poco de juerga, pero ni cenar, ni desayunan ni nada. A mí me parece eso muy bien (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

En G. solamente creo que entran el día de Santo Tomás (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas.)

La sociedad, la mía, en la que no pueden entrar las mujeres salvo tres días, y desgraciadamente uno con niños, todo el mundo aboga por tener un sitio donde poder reunirse los tíos solos. Aunque solamente fuera unas fechas para poder hablar de nuestras cosas y poder echar una partida (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

En algunos casos se permite su entrada hasta cierta hora, lo cual no deja de crear situaciones incómodas como la de esta mujer socia de una sociedad igualitaria, que fue invitada a una sociedad con restricción de la presencia femenina a partir de las seis de la tarde:

Sí, nosotros nos teníamos que ir, y estábamos comiendo un montón de matrimonios con niños y a las seis menos cuarto todos corriendo. ¡Joe, daba como miedo! ¿Van a empezar a echarnos, o nos vamos o...? Es peor todavía, es violento.(...). Claro, no decía nada el pobre hombre, pero yo le veía como diciendo ¡madre mía! ¿cómo les digo que se vayan? Y nos fuimos todos, ya que nos ha invitado el hombre pues nos fuimos. Pero es peor todavía, es más violento, a mí me pareció muy violento la verdad (mujer de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Otras sociedades son más permisivas, pero no por ello dejan de tener un especial significado las limitaciones que imponen, sobre todo analizando qué ocurre el día en que no pueden entrar las mujeres, por ejemplo “el día del socio” o “el día del hombre”.

Es el último reducto de una forma de ver las cosas: está en un día, el día del socio y estuvimos haciendo una estadística y va un socio con cinco amigos que no son socios, entonces no es el día del socio, es el día del hombre. Ese día no dejan entrar a las mujeres; no digas que es el día del socio, vamos a hablar claro, es el día del hombre; no quieren mujeres ese día, en la nuestra es el día del hombre, claro, como tiene que decirse. Las cosas hay que decirlas claras, entonces ahí está latente una discusión (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Las limitaciones restringen tanto los días en que las mujeres pueden acceder a las sociedades como espacios específicos como es la cocina, como puede apreciarse en extractos expuestos previamente. Algunas mujeres entrevistadas exponen la implacabilidad con la que se aplica esta norma en muchas sociedades.

Yo hace poco fui a Altza, a una sociedad que yo no sabía que no se podía entrar, ni ser socias. Yo, como era la cocina nueva, inocente de mí, entré a la cocina a verla. ¡Me echaron! Un idiota que había allí, porque no había gente, sólo estaba él. Y mi amigo que era socio, como era nueva la cocina, me dijo ‘mira ven, vente a verla, mira qué bonita ha quedado’, ‘huy, pues sí’ y tal. Y vino el tío y me dijo ‘oye ¿qué hace una mujer aquí? no se puede’.

En la de mi hermano, ¡bueno!, tampoco. Prohibido completamente, ni pisar (mujeres de grupo discusión -femenino- sociedades igualitarias).

Si bien casi siempre la cocina es el lugar prohibido para las mujeres, se encuentran también otro tipo de restricciones, como las de este prestigioso club bilbaíno, donde queda estipulado cuáles son los lugares accesibles y los prohibidos para las mujeres.

Entonces, en ese sentido, con las mujeres, de momento los estatutos dicen que (los socios) son varones, porque así lo desean sus socios y lo que ocurre es que las mujeres, esposas de

socios y viudas, es decir, si fallece el socio y esta persona era socio, a su mujer de por vida, se le reconoce, lo mismo que se reconoce a las esposas de socio, que pueden hacer uso de, por decir un porcentaje, del 80% de los servicios del club: pueden hacer uso del restaurante, de salones privados, del bar inglés, de la sala de naipes... Pueden hacer uso de esos servicios y no pagan ninguna cuota, pero hoy por hoy no pueden ser socios, en estos momentos no (socio de club masculino, Bilbao).

La prohibición de entrar o pisar la cocina es especialmente significativa, teniendo en cuenta que es el espacio donde se realiza la actividad más importante y que más representa la identidad de las sociedades. Es asimismo interesante que sea precisamente el espacio que más fácilmente se puede identificar con las mujeres el que les resulte vedado. Se especula aquí con la idea de que la resignificación de la que es objeto al ubicarla en un espacio masculino puede quedar en cuestión si entran las mujeres, al cuestionar asimismo la separación fundamental entre la cocina de casa (femenina) y la de la sociedad (masculina).

Estas limitaciones espacio-temporales no suponen que las sociedades masculinas sean espacios *totalmente* anacrónicos, sino que son una manifestación de un orden social cuestionado, que es vigente y se caracteriza por una jerarquización de los sexos. No es casual que el conflicto ocurra en torno a los espacios, de hecho el reto que tiene que enfrentar el proceso que lleve a la igualdad real y efectiva del derecho fundamental a la igualdad de trato es que las mujeres ocupen espacios y/o ámbitos a los cuales aún no pueden acceder. Esto es aplicable tanto a ámbitos de poder social y económico (política, empresa, etc. –la superación del denominado “techo de cristal”–), como a nivel simbólico.

La resistencia a la entrada de las mujeres en la cocina puede ser entendida como una resistencia a que las mujeres vayan ocupando nuevos espacios dentro de las sociedades gastronómicas.

Es, como si dijéramos, un ejemplo de los ritmos de cambio y las resistencias al cambio. Claro, que tú puedes estar en la universidad y ver las zancadillas que te van a poner para acceder a un puesto de trabajo o para poder presentarte a la cátedra o a la titularidad o lo que sea. Igual no ves tan claramente eso, pero es semejante a lo que está pasando ahí. Entonces, yo creo que lo que está sucediendo es la reticencia y la resistencia a que las mujeres vayan ocupando espacios semejantes a los... no basado en ser hombre o mujer, sino en habilidades y preparación (Teresa del Valle).

En otros casos, las limitaciones que imponen algunas sociedades gastronómicas a la participación de las mujeres afecta a actos simbólicos, como la izada de bandera el día de San Sebastián, las tamborradas u otras actividades festivas. Ya se ha visto en apartados anteriores la importancia que tienen las sociedades gastronómicas en este tipo de actos de alta significación para la comunidad. En este sentido, la limitación a que participen las mujeres no es anecdótica ni carente de consecuencias en lo que se refiere a mantener el carácter masculino de un ámbito de gran valor social, cultural y comunitario, así como en mantener a las mujeres alejadas de actos de gran valor social y prestigio.

Si bien la participación de las mujeres en las tamborradas se va normalizando, no por ello deja de crear conflicto su incorporación como tamborreras. Hoy en día, se han producido dimisiones en el cargo de presidente porque la asamblea ha aceptado que se incorporen mujeres a la tamborrada.

Aquí ha habido un conflicto, concretamente yo he venido porque no he podido avisar al nuevo presidente, pero yo claro, yo dije, si la tamborrada es mixta yo dimito, y he dimitido y acabo de dejar el cargo como quien dice (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

A nosotros, con la tamborrada gracias a Dios, todavía nadie ha dicho nada y sigue siendo de hombres sólo, en K. todavía seguimos siendo... Por eso te digo que ha sido la gente joven. Bueno, menos las cantineras, joder sí. Sí, hoy todavía es el día que K. sigue siendo de hombres. En la nuestra también se hizo votación hace tres años para las mujeres..., para la tamborrada, sí, y la perdieron.

Pues mira, tuvisteis suerte (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).

Se debe señalar que la tradición iniciada por la sociedad gastronómica Gaztelubide de celebrar la tamborrada sólo entre hombres ha aparcado totalmente el origen de la misma, donde todos, hombres y mujeres de la Parte Vieja, fueron sus protagonistas. En este artículo de prensa se describe así el origen de esta fiesta: “*El origen de la fiesta no está claro. La versión más extendida cuenta que surgió de manera espontánea, a iniciativa de los koxkeros. Dicen que la víspera de San Sebastián del año 1836 -cuando el ejército carlista bloqueaba la plaza- la fuente pública de San Vicente congregaba al amanecer a panaderos, pescaderos, aguadoras, etxekoandres y trabajadores en general junto a gaupaseros y juerguistas, cuando de forma espontánea comenzaron a imitar burlescamente con sus barriles improvisados con los utensilios de trabajo el relevo de la guardia que se dirigía como cada mañana desde el castillo de Urgull a la muralla*”. (El Mundo, 14-01-08; www.noticiasdegipuzkoa.com/ediciones/2008/01/14/vecinos/donostia-auzoak/d14don26.883172.php (visitado 30-12-08).

Su exclusión de momentos significativos y simbólicos, como es la izada o la arriada de bandera, es

asimismo una manera de apartar a las mujeres del protagonismo que implica y mantiene el carácter masculino de estos actos. Así, cabe preguntarse si su presencia desvirtúa el acto y si el significado que tiene sólo se puede mantener si son hombres quienes los llevan a cabo.

La siguiente pregunta sería si el cambio de significado es respecto al propio acto o también respecto a una identidad masculina que precisa de la acumulación de elementos simbólicos de poder y prestigio, de manera que las mujeres representarían una desvirtualización de ésta. Es ilustrativa la descripción de una socia y antigua presidenta de una sociedad en la que relata cómo fue apartada de la izada de bandera en su barrio:

Cuando salió la tamborrada, pues una sociedad izaba y la otra arriaba y llegamos nosotros y dijimos que éramos sociedad y queríamos hacer. Entonces, uno de los años que se hizo, pues que lo lógico, y se llegó más o menos a un acuerdo, de que uno subía, otro izaba, pero era entre dos siempre ¿no? Entonces se dio el triste caso de que, así como al segundo o tercer año, resulta que salí de lehendakari yo, entonces, la noche de San Sebastián fui a izar la ikurriña, y no lo hice porque no me dejaron (socia sociedad igualitaria, Donostia

Pero para tener una clara interpretación de lo que supone la exclusión de las mujeres de las fiestas y de los rituales que en ellas se representan ha de tenerse en cuenta que las fiestas desempeñan la función de poner en escena el orden social, incluso en sus vertientes más subversivas, como pueden ser los carnavales o cuando existe un intercambio de roles. Según Revel “*el intercambio de roles sexuales se convierte en un medio para representar públicamente el funcionamiento de la sociedad, para enunciar la verdad colectiva, pero expresándola al revés*” (1984, citado por Juliano 2001:111).

En este sentido, la exclusión de las mujeres no es únicamente una manera de apartarlas de un cierto protagonismo social, sino de legitimar el orden de las cosas, de legitimar que las mujeres ocupan una posición de subalternas en estas representaciones, por lo tanto en el orden social que representan. Su aparición suele estar limitada, reducida y controlada, como ocurría antaño en las tamborradas donostiarras y sigue ocurriendo hoy en día en cierta medida, ya que su protagonismo sigue sin ser equivalente al de los hombres. En este sentido, y teniendo en mente figuras como la de la cantinera que aparece en múltiples tamborradas, alardes y desfiles, puede verse que su papel es, además de reducido, totalmente pasivo y con un abanico de actividad muy reducido. Según Juliano, “*la conducta que se exige de la mujer es la de acatar las normas y brindarse como objeto de admiración individualmente y en forma pasiva, en un ámbito (...) en el que se consideraría incorrecta toda otra actividad*” (2001:118).

Asimismo, la desaprobación a que las mujeres toquen los tambores recuerda al tabú que se en-

cuentra en muchos grupos sobre que las mujeres se acerquen y entren en contacto con ciertos instrumentos y útiles, los cuales proporcionan a los hombres privilegios sobre el control, bien de los medios de producción, bien de recursos simbólicos de prestigio, siendo necesarios ritos de purificación cuando las mujeres los tocan (Herdt 1981).

No es menos curioso que muchos adopten una actitud de resistencia ante lo que ellos consideran un ataque frontal contra un reducto masculino. De hecho, hablan a menudo en términos de competencia de poder entre mujeres y hombres, como una tarta de la cual unas y otros se llevan una parte, de tal modo que casi parecen referirse a un botín de guerra, como si se tratara de ir perdiendo posiciones.

- Pero vamos a ver, en esta sociedad todos los órganos de poder, presidentas de consejos de administración, ministras... ¡si están en todos los sitios! Yo suelo decir a mis amigas: 'estáis porque estáis más preparadas, porque sois más estudiosas... estáis llegando a todos los órganos del poder'. En 40 ó 50 años esto (las sociedades gastronómicas) se habrá ido a tomar por culo.

- Que nosotros no nos vamos a enfadar porque no nos dejen entrar a los conventos de clausura.

- Además, es un sitio privado. Los propietarios...

- Mi abuelo solía decir, y me acordaré toda mi vida, en Amezketa, cuando me sentaba en las rodillas (porque soy el hijo de la mayor y esas cosas siempre se mantienen mucho) me solía decir: 'el mundo se acabará cuando las mujeres con poder estén en la tierra y los hombres, acojonados, en los árboles'. Yo en el tronco ya estoy, porque acojonado estoy (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).

- ¿En tu casa no eres el jefe o qué?

- Ni en mi casa ni en ninguna casa donde haya una mujer (socio de sociedad restrictiva, Donostia).

En referencia al sentido de la separación, exponer que no se establece una identidad de género (ser hombre) ante otra (ser mujer) a modo de dos polos de una relación simétrica, sino que esta identidad conlleva un posicionamiento dentro de una sociedad jerarquizada, donde a lo masculino se le atribuye una valoración diferente a lo femenino, donde ser hombre conlleva más privilegios y más prestigio.

Esta devaluación de lo femenino hace aún más imperante la necesidad de que los espacios masculinos se purguen de todo lo que se asocie con ello, ya que los devalúa. Entre algunos de los hombres entrevistados se recogen muestras de preocupación ante las consecuencias tan nefastas que

tiene para las sociedades la incorporación de las mujeres, adjudicándoles características negativas a través de generalizaciones degradantes, y que dan muestra de la preocupación ante la pérdida de valores socialmente reconocidos y asociados a lo masculino.

En este sentido habría que preguntarse ¿qué se pierde cuando las mujeres participan en las sociedades gastronómicas así como en los actos públicos que protagonizan? A este respecto, además de preguntarse por lo que cambia en la esencia de los espacios y los eventos, también por lo que cambia en la manera en que se define la masculinidad, la feminidad y la relación entre los sexos. Estos aspectos están, sin duda, relacionados entre sí.

Se ha expuesto que ser hombre se define por su relación con el poder y el prestigio, y que lo masculino se constituye en oposición a lo femenino, lo cual requiere la separación y diferenciación de las mujeres. Es ilustrativo lo que ha ocurrido con ámbitos del saber tradicionalmente femeninos cuando son adquiridos por los hombres, convirtiendo conocimientos carentes de privilegio y valor social (precisamente por ser femeninos) en fuente de prestigio, incluso de gran valor económico. Los ejemplos clásicos son la costura, la peluquería y, por supuesto, la cocina, convirtiéndose en moda, estilismo y gastronomía.

La pregunta que se suscita aquí es si un saber adquiere prestigio por el simple hecho de que sea propio de los hombres o si esto se debe a que los hombres lo ejercen de manera que pueda adquirirlo. A este respecto Teresa del Valle hace hincapié en la importancia del control de los mecanismos de producción.

Yo creo que iría más por lo segundo. (...). Tenemos mujeres que son capaces de hacer esas transformaciones. A mí me parece que, bueno, igual hay que situarlo más en lo que es el control de los mecanismos de producción. Los hombres han tenido un papel mucho más de liderazgo, (...) por los puntos de partida desiguales de las mujeres. Entonces, yo creo que han estado más habituados a hacer esos cambios en los procesos productivos (...). Pero era porque ellos estaban controlando también esos sistemas de producción (Teresa del Valle).

En lo que respecta a la preparación de la comida, la diferencia de los contextos en los que se realiza por parte de mujeres y de hombres, implica que el mismo acto se revista de significados diferentes. Aquí lo que interesa es la resignificación de un saber. Para que la comida y su elaboración adquiriera este significado es necesario entenderla de una manera distinta a como se entiende la comida de la casa, la comida cotidiana elaborada por las mujeres. Esto ocurre, por ejemplo, cuando algunos hombres cocinan en días señalados para una comida especial, y también cuando se cocina en la sociedad. Las sociedades tienen la capacidad de convertir una actividad típicamente femenina, como

es la elaboración de la comida, en esencialmente masculina, cambiando su valor y significado. La resignificación es posible mediante el traslado en el espacio, pero también mediante la modificación de la propia práctica, incorporando a ésta rasgos que la convierten en masculina (más tiempo para su preparación, más esmero, productos especiales o de mayor calidad, preparada para comensales exigentes, elaborada en una cocina equiparable a la de un restaurante -es decir, profesional-, etc.). Curiosamente, algunos hombres de las sociedades restrictivas se quejan de que las mujeres no saben cocinar en una sociedad, porque cocinar en casa y en la sociedad es diferente y requiere de diferentes habilidades. De hecho, esta transformación y resignificación ha hecho posible que “cocinar” no sea considerado como una actividad feminizante (por lo tanto degradante) sino todo lo contrario. Esta es otra manera de poner distancias.

Voy a decir una chorrada, pero yo creo que la tradición de los cocineros vascos nace... que igual suena una pijada, pero yo con Juan Mari (Arzak) lo contaba así: cocinar los hombres en Gipuzkoa, como hemos estado en la sociedad, no solamente no estaba mal visto, estaba bien visto. Porque cocinabas en casa, bueno, cocinabas en la sociedad y algún día cocinabas en casa por aquellos bautizos que en nuestra época se hacían en casa porque no teníamos un duro. Con lo cual, el que el hombre cocinase aquí estaba muy bien visto. Cuidado, estaba muy bien visto, pero por ejemplo en Amezketa si cocinabas: marikoia. Porque no había sociedades. Igual es una gillipollez, pero en Córdoba no cocinaba un tío en la puñetera (vida). ¿Algo tendrá que ver? Pues algo tendrá que ver. Según. En casa de Juan Mari, cuando estaba Arzak: ‘mi hijo va a ser cocinero’. Y a nadie se le ocurrió pensar: ‘Juan Mari es maricón’. Entonces, ¿tiene que ver todo eso? (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Esto es posible porque, a través de ciertas transformaciones y ritualizaciones, se ha conseguido dar un nuevo significado a la elaboración de la comida, distanciándola de elementos que se podrían considerar tanto femeninos como feminizantes. Así, este nuevo cocinar no sólo es compatible con la masculinidad, sino que puede llegar incluso a considerarse como un elemento de valor en la recreación de la identidad masculina, pudiendo ser objeto incluso de naturalización. Es decir, pudiéndose llegar a considerar como una habilidad “natural” en los hombres. Probablemente las sociedades gastronómicas, en particular las masculinas, no existirían si no se hubiera creado esta diferenciación y distancia.

- Sí, yo estaría de acuerdo con ello. Sí que me parece que tiene su lógica. Sí, porque además, ahí es donde se ha aprendido y se ha ritualizado y donde se le ha dado ya ese valor, que no lo

hubiera tenido si no es por las gastronómicas.

- *Se le da otro valor que lo hace accesible a los hombres. ¿No?*

- *Claro. Se sitúa ya en el mercado como un saber que es también de hombres. Y ahora figúrate, ahora se está casi naturalizando, ya verás. Ahora será interesante ver en qué momentos ya aparece como elemento naturalizador (Teresa del Valle).*

La sola presencia de las mujeres se interpreta como una corrupción de la esencia que caracteriza espacios y actos. Es llamativa la prohibición tan estricta encontrada en algunas sociedades gastronómicas con respecto a que las mujeres puedan “pisar” la cocina, así como la oposición a que participen en actos simbólicos de carácter público. No puede sino hacer pensar, como ya se ha mencionado, en los tabúes propios de muchas culturas con respecto a la prohibición de entrar o acercarse a la casa de los hombres, a espacios rituales masculinos o a tocar ciertos instrumentos y herramientas, siendo necesario en muchos casos, realizar ritos de purificación cuando esto ocurre.

Sin duda, la sociedad, la cocina o algunos actos públicos de carácter ritual, parecen compartir algunas características con los espacios masculinos citados. La intromisión de las mujeres desvirtúa su carácter y, en consecuencia, también aquellos mecanismos que realizan la separación entre mujeres y hombres, entre lo femenino y lo masculino, de tal manera que se debilitan los recursos fundamentales que sirven para construir una identidad masculina diferenciada. También lo desvirtúa en razón de que su inclusión hace que se pierda su vinculación con el prestigio y el poder, haciendo más difusa su asociación con lo masculino. Incluir a las mujeres hace que la sociedad gastronómica se convierta en la casa y, por lo tanto, que pierda todos los significados que la primera representa, pasando a ser un espacio equivalente al espacio femenino del hogar, terminando con la diferenciación.

Pues que (si hubiera mujeres) sería como estar en casa. Si tú en casa tienes una forma de vida, cuando vas a la sociedad sería la misma forma de vida porque si la mujer puede cocinar, puede mandar, puede hacer... lo hará. En casa no, en casa es lo que diga la mujer, en la sociedad lo que diga el hombre (socio sociedad restrictiva, Donostia).

En este punto parece interesante retomar otra idea desarrollada por Amorós: la diferenciación entre el espacio de los iguales y el espacio de las idénticas, algo que permitirá entender hasta qué punto la incorporación de mujeres a estos espacios masculinos puede desvirtuarlos.

El espacio de los iguales está asociado al poder, en tanto que es el lugar donde se establecen los pactos. Según Amorós (1994) *"el poder como potencia, como capacidad de actuar y de gravitar se construye a través de pactos en grupos de iguales"*. Estos pactos se realizan entre individuos discernibles, que tienen algo que repartir entre sí y entre los que se establecen vínculos de reciprocidad; son individuos autónomos, específicos, con cualidades personales y que se reconocen entre ellos como iguales. Estos individuos constituyen el espacio de los iguales. Mientras que el espacio de las idénticas se compone por individuos indiferenciados, caracterizados por la *"anomia y la reversibilidad"*, es decir por la ausencia de norma y por ser sus componentes intercambiables entre sí, puesto que carecen de una identidad diferenciada, sin poder, al no tener nada que puedan intercambiar y, por lo tanto, sin capacidad de reciprocidad.

Según Amorós, esta diferenciación se deriva de la división del espacio en público y privado, siendo el primero el lugar de encuentro entre los iguales y el segundo el propio a las idénticas. El espacio público es el del reconocimiento y donde se establecen identidades, y en este sentido sería una condición para la individuación. Es, asimismo, un espacio donde las actividades que en él se realizan pueden ser evaluadas, comparadas, contrastadas y, por lo tanto, valoradas. Sin embargo en el espacio privado no existe *"nada sustantivo que repartir en cuanto a poder, ni en cuanto a prestigio, ni en cuanto a reconocimiento"* (Amorós, 2001:26). Al no haber parámetros para definir diferencias no hay posibilidad de discernibilidad y, por lo tanto, de individuación.

En este sentido, son significativas las constantes referencias que hacen muchos entrevistados a la casa, como lugar propio a las mujeres y esencial para definir a las sociedades mediante el contraste con ella. En la última cita recogida queda reflejada de manera explícita la preocupación por equiparar los dos espacios: la sociedad y la casa, algo que supondría el fin de la diferenciación y de la identidad de las sociedades, al constituirse ésta en contraste y contraposición al hogar.

Así, al equiparar o diferenciar sociedad y hogar, se está equiparando o diferenciando a hombres y mujeres. Esta diferenciación se hace particularmente importante, ya que la cocina podría dar lugar a equívocos. Es decir, no se encontrarán este empeño y rigidez en ámbitos en los que su naturaleza no es cuestionada y no hay puntos de contacto, fronteras difusas, que podrían llevar a ciertas identificaciones entre los dos ámbitos. Al tratarse de un saber y un ámbito caracterizado tradicionalmente por su feminidad, es necesario, si cabe, que en otros casos, dejar claras las fronteras, para que el significado de un lado y otro quede claramente delimitado, y lo masculino no quede mancillado por la presencia de elementos femeninos. Es, de hecho, curioso que sea precisamente la cocina la que se delimita estrictamente, los pucheros, el fogón, los utensilios, los que son apartados del contacto femenino.

Existe aquí toda una dimensión simbólica de gran fuerza, que obstaculiza el cambio y la integración normalizada de las mujeres en ciertos ámbitos. Mientras este nivel simbólico no sea modificado, va

a ser difícil que se acepten cambios de paradigma al respecto.

Porque a no ser que seamos capaces de ir viendo todo eso, es también difícil comprender que los cambios que se van a ir dando a distintos niveles, y que el cambio por decreto no implica que verdaderamente cambien las cosas. Porque sólo será cuando todo esto ya no funcione como referente importante para que podamos decir que el cambio tiene ya como una profundidad que va a permitir que se instaure (Teresa del Valle).

Las sociedades gastronómicas restrictivas tienen otra característica que interesa analizar en lo que respecta a su relevancia en la identidad masculina. Representa un espacio en el que se lleva a cabo una serie de prácticas que sirven para recrearla y mantenerla. Este aspecto es fundamental, puesto que la identidad de género se basa, en gran parte, en la realización repetida de una serie de prácticas que sirven para adscribirse de manera constante y reiterativa a la identidad femenina o a la masculina (Connell 1995; Butler 2006).

En las sociedades gastronómicas se enaltecen una serie valores que se escenifican a través de unas prácticas que se consideran características de lo que es ser hombre en la sociedad vasca. Para ello, sería necesario realizar un análisis propio al tema y que no cabe en este estudio. Sin embargo, no es difícil identificar algunos de esos rasgos, estando, muchos de ellos, asimilados al ser vasco, si bien se encuentran serias dificultades para poder entenderlos como genéricos (aplicables a mujeres y hombres) y que, en la práctica, puede verse que están más asociados a lo masculino. En las entrevistas realizadas, estos valores aparecen expresados tanto mediante una alusión directa a estos (y que se consideran característicos de las sociedades gastronómicas) como mediante el contraste, especialmente diferenciándolos de rasgos que, según algunos de los entrevistados, caracterizan a las mujeres.

Estos rasgos y valores se consideran, a la vez, tanto propios de lo vasco como de las sociedades gastronómicas, haciendo de estas últimas un epítome del primero. En este sentido, las sociedades gastronómicas pueden ser entendidas como un escenario en el que se recrean estos rasgos y valores en su más depurada expresión, puesto que se representan dentro de un espacio autónomo y diferenciado que se rige por sus propias reglas, por lo tanto donde es posible recrear un orden ideal.

En este sentido, el análisis que realiza Ramírez de las cuadrillas (siempre en referencia a las masculinas) es aplicable a las sociedades gastronómicas, particularmente si tenemos en cuenta que esta autora considera a las últimas como “una concreción organizativa de las primeras”: “es en este me-

dio (la cuadrilla) donde se vivencian muchos de los valores y pautas de la comunidad, como puedan ser: la segregación de las mujeres en ciertas esferas de 'lo masculino', lo grupal como modelo de relación, la camaradería como sistema de obligaciones mutuas, la calle como espacio social público por excelencia, pero no anónimo, donde las cuadrillas pueden ejercitar e imprimir su idiosincrasia particular a espacios comunitarios muy concretos, la fiesta como expresión colectiva fundamental, los deporte autóctonos como rasgos de identidad, etc., etc. (...) la cuadrilla, a través de sí misma y de todas sus concreciones organizativas (peñas, sociedades, etc.), facilita la integración local del individuo por medio de la creación de una identidad propia, de modo que éste vive de una manera privilegiada su propio entorno comunitario" (1984:218).

La asociación entre lo que podría denominarse “el carácter nacional” y la masculinidad ha sido estudiado en varios contextos (Guttman, 1997), en el sentido de que ciertos rasgos identitarios de una nación aparecen estrechamente vinculados con aquello que define en una sociedad dada “ser hombre”. En este caso, se han identificado dos categorías que aglutinan una serie de características que definen tanto lo vasco como ser hombre.

Por un lado, estarían aquellas que hacen referencia a lo que se ha denominado como igualitarismo. Aquí se encontrarían todas esas características propias de la sociedad vasca, de las sociedades gastronómicas y, en gran medida, entendidas como más propias de los hombres, según se deduce del discurso de los socios de las sociedades gastronómicas restrictivas, como son la camaradería, la fraternidad, el carácter igualitario de las sociedades, el valor de lo colectivo, la confianza en el prójimo y la honradez. Y, por otro lado, las gastronómicas y los hombres, todo aquello relacionado con el buen vivir, el placer de la mesa, el gourmet, la juerga, etc.

En lo que se refiere a lo que se ha denominado igualitarismo, se encuentran reiteradas alusiones en las entrevistas. Valores como la honradez y la confianza en el prójimo son recaladas al hablar de su funcionamiento.

¿Qué caracteriza a una sociedad popular? Pues primeramente la existencia de una llave. Todos los titulares, todos los socios tienen una llave con la cual pueden acceder a la sociedad en cualquier momento del día o de la noche, (...). La segunda sería el acceso a una bodega sin mayor control que la honestidad de uno mismo, es decir, tú te vas allí, te coges y te sirves lo que quieras, no solo de bebidas sino también de aceite, no sé, pues las copas, elementos básicos, la sal y tal, y luego rellenas una hojita, depositas el dinero en un sobre y lo introduces en una ... Y bueno pues normalmente hay no ningún desfase, la gente tiene una cierta honestidad en esto y bueno es algo que sorprende cuando llegas.(...). Choca mucho sí, sobre todo cuando vienes con extranjeros,(...) pues les sorprende muchísimo esa, esa confianza ¿no? Si has estado en las

Islas Británicas, o en Alemania y tal pues te pones en un pub y te ponen la cerveza así y la mano así, ¿no? En ese sentido el pago tampoco es como en los bares de aquí, que te lo pagas al final y tal. Entonces les sorprende muchísimo ese tipo de actitudes (Rafael Aguirre).

Asimismo la importancia de lo colectivo y de la responsabilidad se resalta como otra característica. También se subraya la igualdad entre sus miembros, la fraternidad, el ser “como una familia”:

- *Nos reunimos todos en una sociedad donde hay diversas ideas culturales, religiosas, políticas... y dentro de los propios estatutos está totalmente prohibido discutir, al menos nosotros, o bien de política o bien de religión.*
- *En la nuestra también.*
- *O sea, está totalmente prohibido hablar de política y la gente lo asimila como tal, nunca verás una discusión, uno amarillo, otro verde, otro azul, pero serán amigos hasta matarse, pero amigos. No hablarán nunca de política y unos son totalmente opuestos a los otros.*
- *Eso es algo que se transmite a través de que estás allí y al final llegas a componer una familia dentro de la sociedad, cada uno con sus... sean 100, 200, 140, pero al final es una familia, una familia que te llegas a entender sin necesidad de entrar en otros dilemas de religión ni de nada. Y eso es lo que te hace es sentirte feliz dentro de la sociedad y dices, ‘joe, aquí, vas a un bar y broncas’. Allí no: se respira buen ambiente (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).*

La solidaridad atraviesa incluso las fronteras de las sociedades, prestándose ayuda mutua cuando esto es necesario.

- *¿Pero se negaría algo a una sociedad que pidiese a otra algo? ¿alguien le negaría a alguien? yo qué sé, hasta las cazuelas, los materiales...*
- *Yo tengo un detalle anecdótico. Ya ha habido varios años, la asociación el C., creo que era los C., hicieron unas obras y tal: ‘oye, ¿ya nos dejaréis...?’, ‘Toma, llave, llave, llave y adentro, mientras duran las obras’.*
- *Los de A. han hecho obra y...*

- *Encima, consumían más... pues adentro. Ya tenían su cultura de sociedad, pues adentro.*
- *Y solicitar un refuerzo para hacer cualquier evento, que de alguna forma necesitan más gente o material o cosas de esas... Nadie se negaría en una sociedad a decirle que no a algo. (...)*
- *Yo creo que es como esos amigos que no te ves, pero que son amigos de verdad y cuando te ves te arreglas* (hombres de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Estas no son, o no deberían ser, características únicamente propias de los hombres. Sin embargo, al hilo de aportaciones realizadas por algunos hombres, puede intuirse que no son reconocidas como rasgos definitorios de las mujeres, sino todo lo contrario. Ha sido expuesto en este informe que, entre los argumentos que presentan algunos socios para oponerse a la participación de las mujeres, se alega que no comparten estos valores. Esto queda claro cuando aducen que las sociedades dejarían de ser tales si entran las mujeres por su comportamiento maledicente, su carácter poco solidario (se estropean las cazuelas las unas a las otras), poco igualitario (no les gusta que entren personas de color), problemático (generan conflictos), e incluso traicionero y cotilla (van contando por ahí lo que oyen en la sociedad), así como por su falta de “cultura de sociedad”, es decir, precisamente por no tener interiorizados este tipo de valores. Se hace alusión en una de las entrevistas a esto, si bien es para decir que las mujeres son, actualmente, más “aptas” para la vida de las sociedades que los jóvenes, sin dejar de aludir a la incapacidad que las ha caracterizado para ello.

Yo creo que eso (el problema con los jóvenes) es más serio que lo de las mujeres, sí, porque ahora las mujeres están más educadas precisamente y lo de lo chavales jóvenes... Lo que pasa es que yo soy optimista, en el sentido de que, yo creo que la actividad social de la sociedad socializa y enseña y educa a la juventud, también va a educar (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

En este sentido, para estos hombres, estos rasgos que se han reunido bajo la denominación de igualitarismo, parecen ser propios de una cierta idiosincrasia masculina y como tal opuesta a la femenina. La sociedad gastronómica se convierte en un lugar donde poder reproducir algunos elementos de identidad (vasca y masculina) fundamentales.

Bueno, la identidad masculina..., porque yo creo que aquí, por lo que decíamos que se ritua-

lizan los saberes, actitudes, yo creo que se ritualizan de manera que luego sirven como referentes, también como elementos de prestigio... por ejemplo el jatorrismo. El jatorrismo es un valor. Entonces, esto es... O por ejemplo lo que tú decías: la palabra, la honradez, la amistad, el compañerismo, el cooperativismo... Sí, sí, sí, aquí es importantísimo como elementos de identidad. Además, es interesante porque, claro, es una identidad que es posible reproducirla, porque tienes pautas para ello. No es lo mismo que te digan: bueno, pues la habilidad, te quiero decir, científica. Pero aquí.... compañerismo: tú tienes pautas desde crío para eso, lo puedes reproducir. La lealtad al amigo, la honestidad... Tú tienes pautas. Puedes ser el más deshonesto, pero hay pautas, no es algo que esté lejano a ti. Entonces, yo creo que eso sí es importante. Es como una escolarización, es una socialización. Como elementos en la construcción, yo diría en la socialización de elementos propios de la identidad masculina. Porque una cosa es verlos en teoría y otra, verlos en esa práctica (Teresa del Valle).

La relación entre sociedad gastronómica con la puesta en práctica del ser hombre (y el ser vasco) es matizada con el perfil de vividor, gourmet, amante de la buena mesa, algo que lo erige, casi, en un especialista de la buena vida, la buena cocina, los buenos vinos, etc. Es el lugar donde degustar unos buenos hongos, un pescado especial, una buena chuleta, incluso unas angulas (en casos contados). Se propicia el comentario sobre el resultado, el halago al cocinero, se demuestra el placer que proporciona un plato hecho con esmero. El socio típico se caracterizaría, precisamente, por esas cualidades y estas prácticas, haciendo difícilmente imaginable que entre ellos exista, por ejemplo, un vegetariano, un abstemio o alguien insensible a los placeres de la comida.

Esto está relacionado con la centralidad de la gastronomía, haciendo de ésta una actividad sublime, casi artística, en la que cocineros y comensales se deleitan, unos elaborando comidas exquisitas y otros regalando el paladar. En cada sociedad esto se llevará a cabo en relación con las posibilidades económicas de sus socios, pero no por ello deja de ser un elemento central.

Además de buenos cocineros, la sociedad también produce buenos vividores. Esta es también una imagen asociada a lo vasco. Hace pensar en los txikiteros, en las comilonas, en los planes en torno a la comida, en las juergas con los amigos, etc. En su vertiente más negativa, estarían los que siempre están de bares o en la sociedad, que llegan a generar pequeñas leyendas urbanas.

Eso que se decía, que le llevaban al marido las camisas (a la sociedad) porque llevaba 2 días (sin ir a su casa) (socio sociedad restrictiva, provincia).

Aspecto que han sabido reflejar de manera estereotipada y humorística en programas televisivos

como “Vaya semanita”, donde el grupo de amigos se antepone a la propia familia o la pareja. La risa no se provocaría si las situaciones interpretadas no representasen una exageración de situaciones reales. Si bien esta es una imagen histriónica de estos hombres, no por ello deja de aludirse a una idealización del grupo de amigos, algo que se intuye también en los comentarios despectivos que muchos entrevistados realizan de las esposas, tachándolas de controladoras y afirmando que coartan su libertad, precisamente, para poder pasar más tiempo con los amigos.

La sociedad ha evolucionado, ya no pimplamos tanto, ya no estamos tanto los tíos solos, ya no decimos tantas chorradas, porque ahora la mujer te tira y te dice: ‘tú ¿qué cojones estás diciendo?’ (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

Estas características propias del vividor están claramente diferenciadas de todo aquello que se supone caracteriza a las mujeres. En este sentido, las sociedades no responderían al modo de vida de las mujeres, menos dadas a beber, alternar, salir, etc.

Sí, ha habido algún intento de las mujeres de montar alguna sociedad en Eibar pero no ha funcionado, no pues porque es otra mentalidad. Sois muchísimo más moderadas en el consumo de alcohol, afortunadamente para vosotras y... es verdad que los comportamientos de grupo son muy distintos y yo creo que las mujeres, perdonad esta digresión, pero mucho más cultas. Por ejemplo, tú vas a una charla y el 80% son mujeres, te vas al, yo suelo ir 2 o 3 veces a la semana al Príncipe (un cine), y grupos de mujeres, cuentas las que están allí y resulta que siempre hay 4-5 grupos de mujeres de 4-5. ¿Te imaginas un grupo de 4-5 hombres yendo allí al cine, a una charla y tal? Tenéis otro tipo de inquietudes. El hombre pues va mucho más al fútbol, va a la Parte Vieja y txikitea mucho más que las mujeres. Es otro..., son dos mundos distintos y vosotras creo que habéis cogido el más sano (Rafael Aguirre).

Se puede constatar cómo a algunos socios parece incluso molestarles el que algunas personas no consuman vino (o alcohol) en la sociedad, como si no consumir alcohol fuera en contra de alguna norma no escrita.

- *Hace poquito, venimos un día a cenar a la sociedad, a aquí, un chico y una chica que estaba*

tomando un colacao. ¿Una pareja a una sociedad a tomar un colacao? Aquí se toma una copa o... pero colacao. Me llamó la atención terriblemente.

- *Yo creo que vi en una sugerencia no hace mucho que faltaban jarras para el agua del grifo. ¡Me cagüen la leche! ¡Pero si a aquí se viene a beber vino!.*
- *A hacer gasto. Cada vez que tenéis que beber agua del grifo se coge un vaso (...).*
- *Aquí los mayores sólo beben vino (socios de sociedad restrictiva, provincia).*

De hecho, uno de los debates que surgió en uno de los grupos de discusión fue en torno al nivel de consumo de las mujeres, haciendo de su supuesto menor consumo un argumento que apoya (si bien no justifica) su exclusión. Ahora bien, el supuesto de que consuman se convierte en un argumento a favor, no tanto por lo que puede significar de apertura de la sociedad, sino porque supondrían un incremento de los ingresos.

- *Pues A. desde que entran las mujeres, que han entrado hace mucho tiempo, toda la vida, pues sacan unos cajones que ya nos gustaría a nosotros y eso es por las mujeres también ¡eh!.*
- *No creo. En C. llevamos muchos años dejando entrar a las mujeres los 365 días del año, a cualquier hora del día y de consumo poco.*
- *Yo te puedo hacer un análisis de que irán a comer más fácil con la mujer que sin la mujer, en muchas cuadrillas sobre todo jóvenes.*
- *Si vas a comer dos parejas, dos mujeres y dos hombres, las mujeres te van a beber agua, no pagan ni para la luz.*
- *(En) la M., que no dejaban entrar los viernes, ahora entran y unas recaudaciones de la ostia. Ahora, eso es indudable y es mirarlo desde el punto de vista egoísta, es que te pueden. Es que tú no estás mirando por las mujeres, no, no, yo estoy mirando un poco por todo, pero es que sino tampoco tienes ingresos, con lo cual...*
- *Las mujeres no dan dinero, ya llevan tiempo entrando con nosotros en K. y no dan dinero, perdonad que os diga, pero el problema es que no se puede idealizar el funcionamiento (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).*

En cualquier caso, las mujeres, las esposas, la familia, no se conciben dentro del mundo del vividor, bien porque estorban bien porque no presentan los rasgos que lo identifican, por lo tanto no presentan las características que se esperan de un socio de una gastronómica.

Las mujeres también son un obstáculo a que la sociedad se convierta en el lugar de disfrute que espera un buen vividor debido a su supuesto carácter controlador e inhibidor de los hombres, no les dejarían reproducir las actitudes características, de manera que quedarían despojados de uno de sus recursos para actuar su masculinidad.

• **Evolución de las sociedades gastronómicas**

En este último epígrafe del apartado 1.3.3 se exponen características relativas a la evolución de las sociedades gastronómicas con respecto a la participación de las mujeres, las medidas que se han ido modificando, diferencias entre sociedades restrictivas vs igualitarias, y perspectivas de futuro.

En relación a la evolución de las sociedades gastronómicas, no hace tantos años podían leerse en un periódico comentarios como el que sigue, como explicación a que en algunas de las sociedades gastronómicas más restrictivas no hubiese teléfono: *“tener un teléfono en la sociedad permitiría que muchos, que no tienen a su mujer debidamente educada, la tengan metida por teléfono, a cualquier hora dentro de la sociedad; y eso sí que entiendo, es peor que la presencia física de las mujeres”* (Busca, 1975). O sobre la necesidad de que los hombres también cenaran en su casa de vez en cuando: *“y había, sí, ciertamente una cosa que a mí me desagradaba, y es que he conocido casos de individuos que presumían de que en todo el año no iban a cenar a casa: sólo iban a cenar el día de navidad. Eso supone una grave disolución del hogar. Que no cabe duda que a veces tiene su encanto, también, sobre todo para el que se casa con una mujer que es buena cocinera”* (Egin suplemento, 1981).

A la luz de las reacciones que este tipo de comentarios produciría en la sociedad actual, es innegable que se han producido cambios importantes, aun en proceso, como resultado de la evolución de la posición de las mujeres en la sociedad y de las relaciones de género.

Aparte de ya lo que hemos dicho antes de las parejas jóvenes, que la relación no es la misma. Nosotros con nuestras mujeres, es absolutamente distinto. Una pareja de treinta años no tiene nada que ver con la mía (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Las mujeres también quieren participar de la vida pública plenamente así que, en general, no están dispuestas a que se les sigan negando espacios, muestra de ello es que todas las sociedades con las que se ha podido contactar en Gipuzkoa, creadas posteriormente a 1998, son de carácter igualitario:

En todas las nuevas, sin excepción hay una igualdad absoluta de sexos. Faltaría más ¿no? Pueden ser socias, incluso la mujer en algunas y, fundamentalmente en todas las que pertenecen un poco a la izquierda abertzale, pues son presidentas ¿no? (Rafael Aguirre).

A pesar de que esta es la tendencia general, en Bizkaia el panorama es diferente, habiendo detectado que de las sociedades creadas en los últimos 10 años (se han obtenido datos de 17 creadas en el periodo 1998-2007), se declaran igualitarias 9 y restrictivas 8. Si se suman a las restrictivas aquellas que se califican de igualitarias pero no lo son (dado que no cuentan con mujeres socias o sólo hay una), se comprueba que de las 17 tan solo 6 son igualitarias (35%). Sin embargo, en el caso de Gipuzkoa y Álava la mayoría de las sociedades gastronómicas de nueva creación son igualitarias.

Al margen de la peculiaridad de Bizkaia, la tendencia es que las sociedades gastronómicas de nueva creación son espacios igualitarios y que el número de sociedades gastronómicas restrictivas que cambian sus estatutos para permitir a las mujeres ser socias de derecho, se incrementa:

¿Por qué se cambian? Porque hay que cambiarlas necesariamente. Ya no se cambia por casualidad, no. Yo no soy del cambio por el cambio, (...) pero las sociedades en general están cambiando, porque no puede ser de otra manera y las relaciones están cambiando... (hombre de grupo de discusión sociedades restrictivas).

También, a este respecto, se evidencia la influencia y el efecto del relevo generacional, dado que en muchos casos es con la entrada de socios jóvenes cuando se plantea la necesidad de ese cambio. A veces se percibe dicho cambio -por parte de los socios más veteranos- con cierta impotencia, como si viniese a destruir lo que ellos han construido. Entre las resistencias al cambio se encuentran ejemplos como el de este socio de una sociedad gastronómica restrictiva, miembro de la directiva y que al aprobar la asamblea la participación mixta en tamborrada opta por presentar su dimisión:

Nosotros este año hemos tenido un conflicto generacional pues en que... nosotros tenemos tamborrada desde hace 30 y tantos años, nuestra sociedad es masculina vamos a decir, y la tamborrada era masculina, entonces empezaron pidiendo que la tamborrada fuese mixta (...). Pues eso, todo el mundo que quería ser tamborrada mixta, votaron, pues la tamborrada mixta (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

En aquellas sociedades gastronómicas con mayores restricciones, también, empieza a calar la necesidad de adecuar la normativa a la realidad social, aunque no se haya evidenciado como conflicto.

Si que hay ahora un cierto conflicto de un grupo de gente que opina que la entrada a la mujer pues puede variar un poquitín el ambiente actual de la sociedad y otros que dicen '¡coño! es que yo quiero salir con mi mujer y estaría mucho más a gusto viniendo a cenar a la sociedad que yéndome a un restaurante'. Ya no hablemos económicamente, que es otro conflicto que está surgiendo ahora, porque la economía ahora empieza a hacernos daño a todo el mundo, y bueno, ahí está, un conflicto latente, sin demasiada fuerza de momento, porque tampoco hay un grupo grande que se no se hace sangre, pero existe, está ahí el tema (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Del mismo modo, se aprecia una actitud nostálgica con respecto a tiempos pasados, lo que lleva a algunos a decir, medio en serio medio en broma, que cualquier día se cambiarán a alguna de las sociedades que aún mantiene el veto a las mujeres.

Yo cualquier día me pediré entrar de socio en (una sociedad restrictiva con veto femenino excepto en dos días festivos al año), porque aguanto a pocas mujeres ya (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

De cualquier manera, la percepción de este proceso de inclusión de las mujeres en todos los ámbitos de la vida pública, incluidas las sociedades gastronómicas, parece ser imparable.

Es una tendencia imparable y es una curva que va así, va subiendo y subiendo sin parar. Yo creo que sí, que nuestros hijos, cuando se inscriban, nuestras hijas lo harán con pleno derecho (Rafael Aguirre).

La gran mayoría de las sociedades restrictivas han ido modificando sus estatutos y normas internas para adecuarse al cambio social y a la regulación vigente en materia de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo.

Nosotros, en la nuestra, es de las clásicas, que sí que ha sufrido una evolución desde el inicio que las mujeres no podían entrar en la sociedad más que el día de Santo Tomás... perdón, el día de San Sebastián y la víspera de San Ignacio. Bueno, ha habido una evolución en cuanto a la permisividad para que las mujeres entren. Y se empezó de una forma solapada, pidiendo permiso a la directiva: 'oye, que voy a ir mañana con la mujer a comer'. Pues eso se fue explayando hasta no pedir permiso. Y la gente, las mujeres, han ido entrando como acompañantes, sin ningún derecho como cualquier no-socio a entrar en la cocina ni nada de esto. O sea, se sientan allí, comen y punto. Ya está (hombre de grupo discusión -masculino- sociedades igualitarias).

La apertura de las sociedades gastronómicas a la participación de las mujeres ha sido paulatina, pasando del veto total a la entrada permitida en días señalados (19 de enero, 15 de agosto, 21 de diciembre...) e ir, poco a poco, ampliando esos límites. Algunas sociedades gastronómicas se han quedado estancadas en esa fase y la mayoría han asumido la entrada de las mujeres a diario manteniendo la restricción a ciertas horas (a partir de las 6 de la tarde por ejemplo), o ciertos días (una vez a la semana, al mes, etc.).

Tal y como señala Rafael Aguirre, podría decirse que la inclusión de las mujeres en las sociedades gastronómicas ha seguido este proceso, aunque la evolución no ha sido pareja en todas ellas: *“el primer paso fue aceptarlas en la víspera de dos fechas señaladas: San Sebastián y la Virgen de Agosto. La tolerancia se extendió después al mediodía y luego excluirlas fue la excepción, limitada a determinadas horas o días de la semana. Pero esto lo decimos con carácter generalizador porque cada Sociedad es un caso distinto (...) En algunos casos, la dispensa -o los avances- se han conseguido en un largo proceso, como nos muestran las actas de Juntas de Sociedades. Una propuesta, rechazada durante varios años, es finalmente admitida. Pronto llegará otra más avanzada”* (Aguirre 2006:19-20).

Hay socios de sociedades gastronómicas restrictivas que aún se escandalizan con la idea de que

las mujeres entren en la cocina y ha quedado patente, en algunas de las intervenciones, un cierto menosprecio hacia las sociedades igualitarias, a las que algunos las consideran como “merenderos”.

- *No son una sociedad, el espíritu no es éste.*

- *Se transformará en otra cosa* (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).

De cualquier manera, estos cambios son percibidos como necesarios, reconocen que los socios encontrarían mayores problemas para ir a la sociedad si no pudiesen entrar las mujeres, dado que hoy en día ambos trabajan y, por tanto, ambos tienen necesidad de un rato de esparcimiento.

Ahora nos encontramos que normalmente en los matrimonios jóvenes trabajan el marido y la mujer, si tienen esa suerte. ¿Entonces qué pasa? Que si no viene la mujer, la mitad de los socios no vendrían tampoco a cenar muchas veces. Y yo eso lo encuentro lógico, porque si trabajan en el matrimonio los dos y en realidad se tienen que repartir las cargas, también se deben de repartir las cosas agradables. Sería muy normal que si no pudiesen venir las mujeres a cenar dejaran de venir (los hombres) (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Dentro de los aspectos que se han ido modificando en las sociedades restrictivas, el que mayor resistencia ofrece es el veto en la cocina, la cocina puede considerarse el último bastión de la exclusión de las mujeres.

Es asimismo interesante el caso de las sociedades igualitarias establecidas más bien por “obligación” que por “convicción”. Son sociedades que se han sentido presionadas para eliminar el veto a las mujeres de sus estatutos, pero que realmente no sienten que las mujeres tengan un lugar en la sociedad gastronómica y de hecho la mayoría de ellas no tienen socias.

Sí que hemos tenido ciertos problemas porque no tenemos ninguna mujer, no hay ninguna mujer. Pero el tema ha sido en principio que estaba excluida la mujer. Luego ha habido unos problemas que son legales, que según la Constitución, obliga a que nadie se puede excluir por razón de sexo y tal. Bien. Ha habido que asumir esa situación. Evidentemente la normativa legal

que se impone (hombre de grupo discusión –masculino- sociedades igualitarias).

Se ha insistido mucho en que las medidas legislativas o normativas pretenden crear una conflictividad social donde no existe. En Donostia-San Sebastián, cuna de las sociedades gastronómicas, donde el mayor exponente de su función social se encuentra en las tamborradas en la festividad de su patrón, se ha vivido recientemente una situación tensa como consecuencia de la nueva normativa municipal de subvenciones, que deniega la subvención a las tamborradas que no sean mixtas, considerándose como tal a aquellas que tienen un mínimo de 12 aguadoras entre sus filas.

La citada medida suscitó múltiples comentarios y todos los medios de comunicación se hicieron eco de la misma. El día de la publicación de la noticia, llegaron a contar 260 comentarios al respecto en la edición digital del Diario Vasco, tanto a favor como en contra, lo que evidencia la dimensión del conflicto encubierto, que sólo se manifiesta ante hechos concretos, como la citada normativa, que pueden poner en cuestión las dinámicas internas de las sociedades gastronómicas restrictivas. También hay opiniones que defienden que “todo irá cambiando de forma natural, que no hacen falta medidas taxativas, dado que sólo provocarían un conflicto social allí donde, supuestamente, no existe”.

Pero yo, en estos momentos, igual me estoy volviendo muy conservadora, pero cosas muy drásticas, que verdaderamente van a afectar proporcionalmente a poca gente, no merece la pena. Porque yo creo que lo que hacen es incidir negativamente en lo que ya se ha conseguido. Entonces, lo único que crea es titulares en los periódicos, bronca de una poca gente, y entonces hace que se sobredimensione. (...). Yo creo que las cosas van a ir cayéndose por su propio peso. A ver, yo creo que luego, eso que decíamos de anacronismo, se va a ir viendo. Y también, cuanto más la sociedad tenga esa dimensión de europea, innovadora... (Teresa del Valle).

Pero no es menos cierto con la evolución que está teniendo la sociedad, que las mujeres no van a... No puede ser, no sé si ahora tal como están las cosas o dentro de diez años que haya sociedades que no puedan entrar las mujeres. Eso hasta a mí me parece... Yo prefiero que no entren, pero me parece hasta anacrónico. Aparte de ya lo que hemos dicho antes de las parejas jóvenes, que la relación no es la misma (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Entre las sociedades restrictivas que han ido relajando poco a poco el veto hacia las mujeres, se observa una cierta justificación de este cambio alegando la necesidad de mantener a flote la sociedad a nivel económico, para lo cual abrir las puertas a las mujeres es entendido como una solución

y "un mal menor" frente a la incertidumbre de su mantenimiento sin ellas (es bastante frecuente la necesidad por parte de los socios de sociedades restrictivas que han eliminado o flexibilizado la prohibición de entrada a las mujeres, de justificar esas decisiones frente a las sociedades que tienen un nivel mayor de veto).

En la nuestra, por ejemplo, los viernes, que no pueden entrar (las mujeres), hay diez en la sociedad. Antes, cuando éramos jóvenes, íbamos las cuadrillas. Ahora uno estará con el ácido úrico, otro con el hígado... entonces los viernes se jodió, los viernes no va nadie, van ocho o diez. En (otra sociedad restrictiva), que no dejaban entrar los viernes, ahora entran y unas recaudaciones de la hostia (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

Aunque sigue habiendo sociedades que consideran que por abrir la sociedad a las mujeres no se va a conseguir aumentar la recaudación, dado que "las mujeres no dan dinero", surge un debate entre miembros de sociedades gastronómicas restrictivas, en torno al beneficio económico que puede suponer permitir a las mujeres la entrada. Lo que para unos supone un aumento de las arcas de la sociedad, para otros no es así porque las mujeres no consumen copas, que es lo que deja mayor beneficio a la sociedad.

Nosotros podemos decir que la experiencia que tenemos ha sido la salvación de la sociedad, no sé si tanto como la salvación, igual ha sido exagerado, pero que aumenta la recaudación... Y desde luego no veo que todas beban agua, alguna una copa de whisky ya beberán, hombre. Puede haber casos concretos, como sois vosotros, porque tenéis otro concepto y igual saldríais perjudicados (hombre de grupo discusión sociedades restrictivas).

En todo caso, es reseñable que el debate se centre en torno al beneficio económico y, por lo tanto, a que las mujeres representen o no la posibilidad de garantizar la viabilidad y la continuidad de las sociedades.

Entre las sociedades gastronómicas de nueva creación, se observan diferencias con respecto a las restrictivas: comienzan a normalizarse las sociedades gastronómicas igualitarias y las restrictivas de nueva creación mantienen una dinámica más aperturista.

Las sociedades "de barrio" van surgiendo a la vez que los propios barrios. Normalmente son zonas en las que las dos personas de la pareja trabajan fuera del hogar y tienden a compartir sus ratos de

ocio, por lo que en muchas se hace insostenible el veto a las mujeres. En las sociedades igualitarias, desde sus inicios, el espíritu de sus miembros es distinto, personas con un sentido de la familia diferente, más inclusivo, en el sentido de que todos los miembros de la unidad familiar comparten ratos de ocio.

Yo soy de un pueblo de Navarra que se llama Goizueta y allí tenemos sociedad. Nosotros somos una familia de mucho de reunirnos a comer, a merendar y tal. Entonces, hace ya cinco años que vivo aquí, y echábamos un poco de menos eso, poder juntarnos con la familia en una especie de sociedad. Ni restaurante ni nada. Entonces dije: 'pues igual, sería bonito'. Esto es una urbanización nueva (socia sociedad igualitaria, provincia).

También se han encontrado barrios en los que ya existía sociedad, pero en los que se ha creado otra igualitaria por no coincidir con los planteamientos de las preexistentes.

Porque había las otras dos sociedades del barrio (...) y esas eran, para el barrio eran sociedades cerradas, simplemente gastronómicas y simplemente para hombres (socia sociedad igualitaria, Donostia).

Se fundó porque la de abajo no dejaban entrar a mujeres, y él pensó que no era justo, y fundaron la de arriba unos cuantos hombres para que entraran las mujeres (mujer de grupo de discusión –femenino- sociedades igualitarias).

Surgen motivadas porque las sociedades gastronómicas restrictivas, como lugar de encuentro y esparcimiento, no es una respuesta a una necesidad no cubierta, un espacio común tanto para hombres como para mujeres.

El nexo de unión, ya no sólo los hombres, sino ahora ya con las mujeres, cada día se usa más la sociedad por eso (hombre de grupo discusión –masculino- sociedades igualitarias).

También hay casos en los que la función gastronómica no es prioritaria ya que buscan asociarse

para poder llevar a cabo proyectos comunes que beneficien a la comunidad y el añadido gastronómico viene a ser un aliciente más para que la gente se implique.

Nació como sociedad gastronómica pero en realidad es cultural, recreativa, deportiva, que en el fondo es el principio, así como las otras sociedades tienen el motivo principal la gastronomía, para nosotros nació con el otro sentido primeramente (socia sociedad igualitaria, Donostia).

Y entonces se pensó en hacer una asociación cultural. Y entonces, como asociación cultural se veía que hacía falta también una gastronómica. Y entonces es cuando se puso un dinero. Bueno, cada socio que quería puso un dinero y se formó la asociación, se hizo la gastronómica. Y sobre todo, la gastronómica es la única aquí que... (da dinero). Gracias a la gastronómica se puede mantener, se paga la hipoteca (socia sociedad igualitaria, Donostia).

También está extendida la costumbre de incluir una sociedad gastronómica en las casas regionales, las cuales suelen ser igualitarias, y sirve para atraer a la gente joven hacia el resto de sus actividades culturales.

Somos una casa regional. Lo que pasa es que como decíamos por ahí, todo el mundo tiene una cocina y un salón, que creo que están muy bien. Y también, como una actividad más, es una sociedad gastronómica. Pero no es esa la función. Digamos, si quieres, que es una manera de atraer a la gente, sobre todo a la gente joven (hombre de grupo discusión –masculino- sociedades igualitarias).

Puede verse así que las sociedades gastronómicas igualitarias cumplen con la función de socialización que caracteriza toda sociedad gastronómica, pero de una manera inclusiva y adaptada a la realidad social actual. Y las perspectivas de futuro de las sociedades son múltiples y las visiones sobre el papel de las mujeres también. Así, hay personas que opinan que la presencia de las mujeres terminará normalizándose.

Hombre, debería de normalizarse, yo que pienso que sí, yo soy una idealista, pero yo creo que se tiene que arreglar (socia sociedad igualitaria, Donostia).

A este respecto, resulta significativa la visión de la integración normalizada con ciertos tintes utópicos ("soy una idealista, se tiene que arreglar"), lo que da una perspectiva esclarecedora sobre la magnitud real del problema, aunque algunos opinen que no es necesaria ninguna intervención al respecto y que todo evolucionará de una "manera natural".

También están las posturas "resignadas", las que sienten la entrada de las mujeres como algo inevitable debido especialmente a que la igualdad de mujeres y hombres es explícita en la legislación vigente.

Yo creo que acabarán entrando, como en todos los sitios. Además ahora, con las leyes de igualdad, si no hay mujeres no hay subvenciones (socio sociedad restrictiva, Donostia).

También quienes consideran difícil que las mujeres lleguen a adquirir la condición de socias de pleno derecho.

- *Yo creo que continuarán. Se van a incorporar las mujeres, en cuanto a entrada digo. El que sean socias no creo.*
- *Yo pienso que sí. Perdona que te interrumpa, pero es que si una persona es socia, tiene derecho como cualquier otro socio, sea macho o hembra.*
- *Pero digo que será difícil (hombres de grupo discusión sociedades restrictivas).*

Frente a estas opiniones, hay mujeres que opinan que el cambio social es demasiado lento y que queda mucho camino por recorrer.

Que en este momento todavía tengamos que estar peleando para que sean mixtas, pues es un poco triste. Toda la vida peleando por esto, que todavía estemos así, me parece un poco triste (socio sociedad igualitaria, Donostia).

En este sentido, la incorporación de las mujeres se verá propiciada por su reconocimiento como sujetos válidos para el intercambio de bienes intangibles.

Ahí, yo creo que igual la introducción vendrá por otras vías. (...). En la percepción que tienen los hombres, yo creo que es una percepción también desde una consideración de las mujeres como no importantes fuera de su ámbito doméstico. O sea, las están considerando como madres, como esto, como esto. No las están considerando como iguales en cuanto a que poseen también conocimientos y bienes, de estos intangibles o bienes que pueden ser intercambiables. Entonces, yo creo que va a venir más desde una constatación de que las mujeres ofrecemos saberes, ofrecemos experiencia, ofrecemos relaciones, ofrecemos redes, ofrecemos que yo le conozco a fulanito y a fulanita de tal. Entonces, claro, a mí se me va a desear que yo esté ahí (Teresa del Valle).

Evidentemente, hay personas que apuestan por un futuro no tan lejano en igualdad. Y otros que opinan que lo que realmente importa es el mantenimiento de la sociedad gastronómica en sí, por lo que va a ser necesaria la entrada de las mujeres en ellas para garantizar su continuidad.

Yo, para mí, el futuro es con las mujeres (socio sociedad restrictiva, provincia).

- *De todos modos, si todo funciona más o menos como ahora... Antes les costaba mucho entrar, pero cuando haya bajada de socios y que haya problema ahí... Hay que mantener las sociedades y al final se harán cargo las mujeres de todo.*
- *Que en la mayoría de las sociedades de Tolosa y de San Sebastián y tal, hay mucha gente mayor (socios sociedad restrictiva, provincia).*

Respecto al mantenimiento de la figura de la sociedad gastronómica también hay opiniones diversas:

Está un poco como muerto, estancado, está un poco estancado (socia sociedad igualitaria, provincia).

¿Entrarán socias? seguramente entrarán socias. Si sigue el movimiento de ir a la sociedad (socio sociedad restrictiva, provincia).

Y los cambios en el modo de ocio de las y los jóvenes también se perciben como amenazante para la continuidad del modelo:

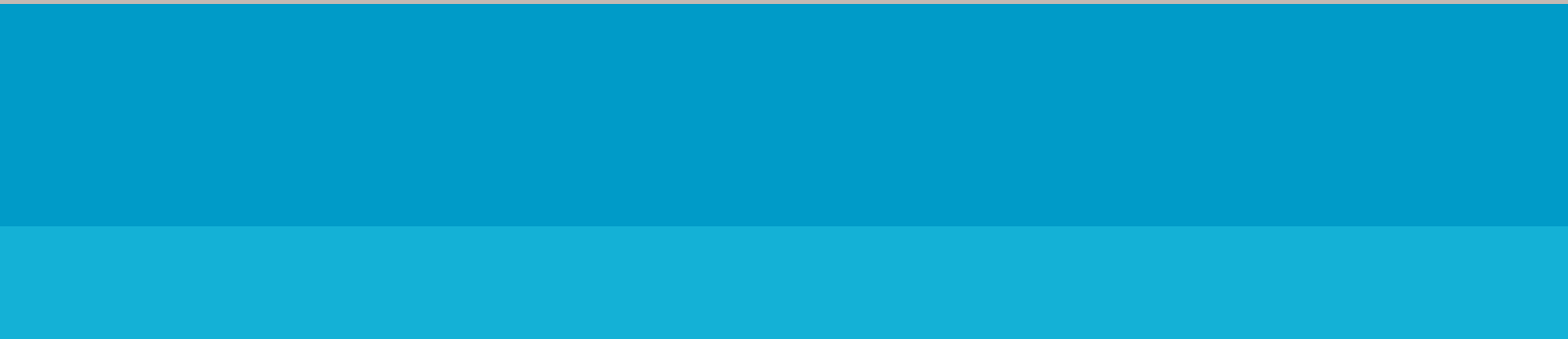
- *(El futuro de las gastronómicas) Jodido. No sincronizan (los jóvenes). El día de mañana no sé lo que pasará, pero yo no lo veo... Pero bueno, en muchas sociedades.*
- *Luego, la gente joven ha cogido la costumbre esta de cogerse locales.*
- *Entran a un local y hacen lo que quieren. Se ponen su televisión y su esto... es otra forma de ver esto. A la sociedad, igual vienes a charlar, te tomas un lo-que-sea. Pero claro, ellos se meten ahí y... Y aquí hay unas normas, las sociedades tienen unas normas. (...). No quieren estar obligados a ciertas cosas (socios sociedad restrictiva, provincia).*

Para finalizar con una nota positiva, son muchas las personas que opinan que las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi gozan de buena salud y, como prueba, alegan que se siguen creando sociedades ya no sólo en nuestro entorno, sino en muchos puntos del Estado.

Aparte de eso, decía del futuro que puedan tener las sociedades, aparte de si subvenciones y de que si tal, yo creo que el propio futuro es seguro. Que aquí la gente yo creo que necesita puntos de relación, encuentro. Cada vez hay más y ¡cómo se han extendido! Antes esto era una cosa exclusivamente de aquí. Y ahora, ya digo, hay montones en cualquier pueblo que vayas (hombre de grupo discusión –masculino- sociedades igualitarias).



DEFENTSORIA



2. Marco Jurídico de las Sociedades Gastronómicas, el Derecho de Asociación y su Límite: la Igualdad de Trato

El presente análisis se refiere al marco jurídico regulador de las sociedades gastronómicas en materia de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo y el derecho de asociación, de conformidad con la regulación internacional, el acervo comunitario, la norma constitucional y autonómica.

Para llevar a cabo este análisis se ha dispuesto de estatutos asociativos de 37 sociedades gastronómicas y de su lectura se desprende una situación de preocupación en cuanto a la vulneración de derechos fundamentales de terceros, en concreto el de igualdad de trato entre mujeres y hombres. No se ha tenido acceso a otros documentos relevantes como la lista de personas asociadas, reglamentos de régimen interno, actas de asambleas generales, así como la composición y las actas de las Juntas Directivas.

Esta revisión es presentada en tres apartados: en el primero se abordan cuestiones relativas a dos derechos fundamentales, el derecho de asociación y el derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres; en el segundo se describe la observancia o incumplimiento por parte de las sociedades gastronómicas creadas al amparo del derecho de asociación, del derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres y su tratamiento por parte de los tribunales, en especial por el Tribunal Supremo; y, finalmente, en el tercero se enumera la conducta proactiva que las leyes exigen de las instituciones públicas con el fin de garantizar la igualdad y erradicar el trato discriminatorio hacia las mujeres.

2.1 El derecho de asociación y su límite: la igualdad de trato

En este subapartado se expone la normativa legal a nivel internacional, comunitario, estatal y autonómico que protege el Derecho de Asociación de las personas, y el límite a ese derecho, que viene determinado por el ejercicio de los derechos y libertades ajenas y, en particular, el derecho de igualdad de trato de mujeres y hombres.

A continuación, en la figura 12, se expone el compendio normativo relativo al derecho de asociación a nivel internacional, comunitario, estatal y autonómico.

Figura 12, Normativa sobre el derecho de asociación

Internacional	<p>Declaración Universal de los Derechos Humanos.</p> <p>Adoptada y proclamada por la 183 Asamblea General de la ONU, 10 de diciembre de 1948.</p>	<p>Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos, de 19 de diciembre de 1966.</p> <p>Instrumento de Ratificación de 13 de abril de 1977 (BOE núm. 103, de 30 de abril de 1977).</p>		
Europea	<p>Convenio Europeo para la Protección de los Derechos Humanos y Libertades Fundamentales de 1950.</p>	<p>Resolución de la Comunidad Europea, de 13 de marzo de 1987, sobre asociaciones sin fines de lucro.</p> <p>(Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. C 99/205, 13 de abril de 1987).</p>		
Nacional	<p>Constitución Española, 1978.</p> <p>(BOE núm. 311.1º, de 29 de diciembre de 1978).</p>	<p>Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación.</p> <p>(BOE núm. 73, de 26 de marzo de 2002).</p>		
Autonómica	<p>Estatuto de Autonomía de Euskadi.</p> <p>Ley Orgánica 3/1979, de 18 de diciembre de 1979 (BOE, nº 306, de 22 diciembre de 1979).</p>	<p>Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi.</p> <p>(BOPV núm. 134 de 12 de julio de 2007).</p>	<p>Decreto 145/2008, de 29 de julio, por el que se aprueba el Reglamento del Registro General de Asociaciones del País Vasco.</p> <p>(BOPV núm. 162, de 27 agosto de 2008).</p>	<p>Decreto 146/2008, de 29 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Asociaciones de Utilidad Pública y su Protectorado.</p> <p>(BOPV núm. 162, de 27 agosto de 2008).</p>

Como Derecho Humano, el Derecho de Asociación que se ejercita por las asociaciones, en este caso las sociedades gastronómicas, tanto en su formación como en su ejercicio, es un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en su artículo 20.1 en los términos siguientes: *“Toda persona tiene derecho a la libertad de reunión y de asociación pacíficas”*. En similares términos está recogido en el artículo 22.1, apartado 1, del Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos: *“Toda persona tiene derecho a asociarse libremente con otras, incluso el derecho a fundar sindicatos y afiliarse a ellos para la protección de sus intereses”* y en el artículo 11.1 de la Convención Europea para la salvaguarda de los Derechos del Hombre y Libertades Fundamentales: *“Toda persona tiene derecho a la libertad de reunión pacífica y a la libertad de asociación, incluido el derecho de fundar, con otras, sindicatos y de afiliarse a los mismos para la defensa de sus intereses”*.

Ahora bien, en los citados instrumentos internacionales el Derecho de Asociación no posee un valor absoluto. En todos ellos se prevé la legalidad de toda restricción al ejercicio de este derecho impuesta por una ley adoptada en una sociedad democrática como medida necesaria, entre otras, para proteger los derechos y libertades ajenos. Entre estas medidas se encuentran:

- El artículo 11 párrafo 2 del Convenio Europeo para la Protección de los Derechos Humanos y Libertades Fundamentales de 1950 regula que *“El ejercicio de estos derechos no podrá ser objeto de otras restricciones que aquellas que, previstas por la ley, constituyan medidas necesarias, en una sociedad democrática, para la seguridad nacional, la seguridad pública, la defensa del orden y la prevención del delito, la protección de la salud o de la moral, o la protección de los derechos y libertades ajenos. El presente artículo no prohíbe que se impongan restricciones legítimas al ejercicio de estos derechos por los miembros de las fuerzas armadas, de la policía o de la Administración del Estado”*.
- Y el artículo 22.2 del Pacto Internacional de Derecho Civiles y Políticos, de 19 de diciembre de 1966, establece que: *“El ejercicio de tal derecho sólo podrá estar sujeto a las restricciones previstas por la ley que sean necesarias en una sociedad democrática, en interés de la seguridad nacional, de la seguridad pública o del orden público, o para proteger la salud o la moral públicas o los derechos y libertades de los demás. El presente artículo no impedirá la imposición de restricciones legales al ejercicio de tal derecho cuando se trate de miembros de las fuerzas armadas y de la policía”*.

Coincidiendo sustancialmente con las antedichas previsiones asociativas reguladas en los mencionados Acuerdos Internacionales, se plasma el Derecho de Asociación en la normativa estatal y autonómica aplicable a las sociedades gastronómicas. En efecto, las sociedades gastronómicas

analizadas, en tanto desarrollen principalmente sus funciones en la Comunidad Autónoma de Euskadi, se rigen por la Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi (al ser ésta materia de competencia exclusiva de esta Comunidad Autónoma, de acuerdo con el artículo 10.13 del Estatuto de Autonomía de Euskadi) sin perjuicio de la aplicación de una normativa estatal. Ambas regulaciones se analizan a continuación.

• ***Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación***

El derecho de asociación se reconoce en la Constitución Española de 1978 en su artículo 22 párrafo 1. Como peculiaridad, este artículo no contiene una definición o concepto del derecho de asociación. El precepto constitucional se limita, entre otras, a:

- Declarar la ilegalidad de las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delitos (apartado 2).
- Establecer el deber de inscripción en un Registro de Asociaciones constituidas a su amparo a los solos efectos de publicidad (apartado 3).
- Garantizar que las asociaciones sólo pueden ser disueltas o suspendidas en sus actividades en virtud de resolución judicial motivada (apartado 4).
- Finalmente, a prohibir las asociaciones secretas y las de carácter paramilitar (apartado 5).

Este mandato constitucional, coincidente también con los citados acuerdos internacionales, se plasma en la Ley Orgánica 1/2002.

De conformidad con la normativa orgánica, la constitución de asociaciones y el establecimiento tanto de su organización como de su funcionamiento deben llevarse a cabo dentro del marco de la Constitución, de la citada Ley Orgánica 1/2002 y del resto del ordenamiento jurídico.

En este sentido, en materia constitutiva, la Ley Orgánica 1/2002 reconoce la libertad que gozan los promotores de las asociaciones para fijar en sus Estatutos constitutivos cualesquiera disposiciones y condiciones lícitas que consideren convenientes.

Ahora bien, teniendo en cuenta los documentos internacionales y la Constitución Española, esta libertad se encuentra atemperada por el respeto a las leyes y a los principios configuradores de la asociación.

Así, de conformidad con la norma constitucional, la Ley Orgánica 1/2002, en su artículo 2.7, reitera la ilegalidad de *“las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito”*. De igual modo, el artículo 7 al fijar los extremos que deben contener los Estatutos entre los que destaca en su letra (d) *“Los requisitos y modalidades de admisión y baja, sanción y separación de los asociados y, en su caso, las clases de éstos”* mantiene expresamente que: *“El contenido de los Estatutos no podrá ser contrario al ordenamiento jurídico”* (artículo 7, párrafos 2 y 3).

En materia de transmisibilidad de la condición de socio, la Ley Orgánica 1/2002 estatuye que *“La condición de asociado es intransmisible, salvo que los Estatutos dispongan otra cosa, por causa de muerte o a título gratuito”* (artículo 20). En este caso, dicha Ley permite a los asociados fijar libremente el régimen de donaciones y de transmisión hereditaria. No obstante, redundando en el sentido de los preceptos anteriores, las normas estatutarias deben acordarse de conformidad con la legalidad vigente.

Asimismo en materia de inscripción de Asociaciones, la Ley Orgánica 1/2002 establece, en su artículo 30, la actividad de la administración como responsable de *“La verificación del cumplimiento de los requisitos que han de reunir el acta fundacional y los Estatutos”*. Esto es, a la calificación del acta y los Estatutos como conformes a la legalidad vigente.

Finalmente, la Ley Orgánica 1/2002 forma parte del marco normativo aplicable en la Comunidad Autónoma de Euskadi en relación a la constitución y funcionamiento de las Asociaciones, junto con la Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi.

• **Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi**

Esta Ley reconoce en su artículo 4 que todas las personas tienen derecho a asociarse libremente para la consecución de fines lícitos. No obstante, en su artículo 4.4 especifica que *“La constitución de asociaciones y el establecimiento de su organización y funcionamiento se llevarán a cabo dentro del marco de la Constitución, de la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del derecho de Asociación, de la presente Ley de Asociaciones y del resto del ordenamiento jurídico”* y consagra en su párrafo 9 la libertad de autoorganización en los términos siguientes: *“Los poderes públicos vascos se abstendrán de cualquier intervención no prevista expresamente en las Leyes que suponga un obstáculo al libre desarrollo de las actividades de las asociaciones o a su libertad de funcionamiento y autoorganización”*.

La Ley 7/2007, al estipular como límite a la libertad de autoorganización el respeto a las leyes, fija las consecuencias jurídicas de la vulneración del ordenamiento jurídico declarando:

- La nulidad de pleno derecho *“de los pactos, disposiciones estatutarias y acuerdos que desconozcan cualquiera de los aspectos del derecho fundamental de asociación”* (artículo 4, párrafo 5).
- La ilegalidad de: *“las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito son ilegales”* (artículo 4, párrafo 6).

De igual modo, la citada Ley 7/2007, partiendo del criterio básico de que *“el contenido de los estatutos no podrá ser contrario al ordenamiento jurídico”* fija, en su artículo 9, entre otros extremos que deben contener los Estatutos, los siguientes:

- Los requisitos y procedimiento de admisión de personas asociadas y, en su caso, las modalidades de éstas¹ prosigue el artículo 24 (2) *“la integración en una asociación requiere la previa aceptación por el órgano competente que determinen los estatutos”*.
- Y los criterios que garanticen el funcionamiento democrático de la asociación.

155

Asimismo, en relación a la transmisibilidad de la condición de persona asociada, la Ley 7/2007 en su artículo 25 párrafo 3 declara que es *“intransmisible salvo que los estatutos contengan previsiones en sentido contrario”*. No obstante, esta previsión, al igual que la regulación estipulada en la Ley Orgánica 1/2002, no podrá vulnerar el vigente ordenamiento jurídico.

Desde la perspectiva civil, dentro de la misma Ley 7/2007, el artículo 18 establece la responsabilidad de los órganos de representación y gobierno en los términos siguientes:

1. *“Los miembros o titulares de los órganos de gobierno y representación y las demás personas que obren en nombre y representación de la asociación responderán ante ésta, ante las personas asociadas y ante terceros por los daños causados y las deudas contraídas por actos dolosos, culposos o negligentes”*.
2. *“Las personas a que se refiere el apartado anterior, y en esos mismos supuestos, responderán civil y administrativamente por los actos y omisiones realizados en el ejercicio de sus funciones, así como por los acuerdos que hubiesen adoptado, en el supuesto de los órganos unipersonales, o que hubiesen votado favorablemente, en el supuesto de que existiera un órgano de gobierno colegiado, todo ello sin perjuicio de las responsabilidades penales en que hubiesen podido incurrir”*.

1. *“Los preceptos contenidos en el capítulo VII de la presente Ley (socios) por cuanto constituyen criterios mínimos que garantizan el funcionamiento democrático de la asociación, podrán ser desarrollados y modulados en los estatutos de acuerdo con la voluntad de las personas asociadas”*.

Y concluye que:

3. “En los supuestos establecidos en los dos apartados anteriores, cuando la responsabilidad no pueda ser imputada a ninguna persona concreta de las referidas en dichos apartados, responderán solidariamente todas ellas, a menos que puedan acreditar que no han participado en su aprobación y ejecución o que expresaron con claridad su oposición”.

En definitiva, en aplicación de la normativa vigente en su amplio espectro, se puede afirmar que si bien los individuos tienen derecho a asociarse libremente fundando asociaciones, en este caso, sociedades gastronómicas, este derecho no es absoluto. De los fundamentos de derecho expuestos, se desprende que la creación y la autoorganización de las asociaciones se llevarán a efecto dentro del respeto del marco constitucional, las leyes orgánicas y el ordenamiento vigente y, en particular, atendiendo al caso que nos ocupa en el respeto al derecho a la igualdad y no discriminación por razón de sexo expuesto a continuación.

• **El límite del Derecho de Asociación: la igualdad de trato de mujeres y hombres**

A continuación, en la figura 13, se expone el compendio normativo regulador del principio de igualdad de trato de mujeres y hombres a nivel internacional, comunitario, estatal, autonómico y local.

Figura 13, Normativa sobre el derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres

Internacional	<p>Convención de 1979 sobre la eliminación de todas las formas de discriminación contra la mujer (CEDAW).</p> <p>(A.G. res. 34/180, 34 U.N. GAOR Supp. (No. 46) p. 193, ONU Doc. A/34/46, entrada en vigor 3 de septiembre de 1981).</p>			
Europea	<p>Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (versión consolidada).</p> <p>(Diario Oficial nº C 115 de 9 de mayo de 2008).</p>	<p>Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea.</p> <p>(2007/C 303/01).</p>	<p>Convenio Europeo para la Protección de los Derechos Humanos y de las Libertades Fundamentales (CEDH) .²</p>	<p>La Carta Europea para la Igualdad de Mujeres y Hombres en la Vida Local (CCRE-CEMR) 2006.</p>
Nacional	<p>Constitución Española 1978.</p> <p>(BOE núm. 311.1º, de 29 de diciembre de 1978).</p>	<p>Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.</p> <p>(BOE núm. 71, de 23 de marzo de 2007, pág. 12.611).</p>	<p>Código Penal 1995.</p>	
Autonómica	<p>Estatuto de Autonomía de Euskadi.</p> <p>Ley Orgánica 3/1979, de 18 de diciembre de 1979 (BOE, nº 306, de 22 de diciembre de 1979).</p>	<p>Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.</p> <p>(BOPV, de 2 de marzo de 2005, nº 42 ZK).</p>		
Local	<p>La Carta Europea para la Igualdad de Mujeres y Hombres en la Vida Local (CCRE-CEMR) 2006.</p>			

2. Hecho en Roma el 4 de noviembre de 1950 Instrumento de Ratificación de 26 de septiembre de 1979 (BOE núm. 243, de 10 de octubre de 1979). Revisado de conformidad con el Protocolo nº 11 completado por los Protocolos nº 1 y 6. Secretaría del Tribunal Europeo de Derechos Humanos. Septiembre de 2003.

La igualdad de trato de mujeres y hombres y la no discriminación por razón de sexo, principio jurídico universal consagrado en Convenios Internacionales suscritos por España y en una compleja normativa comunitaria, es uno de los derechos fundamentales llamados a coexistir con el derecho de asociación y a limitar el contenido del pacto asociativo.

Es en este sentido que se manifiesta el Convenio Europeo para la Protección de los Derechos Humanos y de las Libertades Fundamentales (CEDH) en su artículo 14: *“El goce de los derechos y libertades reconocidos en el presente Convenio ha de ser asegurado sin distinción alguna, especialmente por razones de sexo, raza, color, lengua, religión, opiniones políticas u otras, origen nacional o social, pertenencia a una minoría nacional, fortuna, nacimiento o cualquier otra situación”*.

Realizando un breve recorrido por el marco legal internacional y comunitario, en todos ellos, se aprecia una focalización sobre dos aspectos puntuales: la clarificación del término “discriminación” y la enumeración de las “pautas de conducta” que los Estados firmantes consideran oportuno adoptar para la erradicación definitiva de la misma.

En cuanto al término discriminación, este concepto aparece definido de forma armonizada en el artículo 1 de la Convención de 1979 sobre la eliminación de todas las formas de discriminación contra la mujer (CEDAW), que señala *“la expresión «discriminación contra la mujer» denotará toda distinción, exclusión o restricción basada en el sexo que tenga por objeto o por resultado menoscabar o anular el reconocimiento, goce o ejercicio por la mujer, independientemente de su estado civil, sobre la base de la igualdad del hombre y la mujer, de los derechos humanos y las libertades fundamentales en las esferas política, económica, social, cultural y civil o en cualquier otra esfera”*.

En su misión de erradicación de discriminación contra la mujer, los Estados firmantes han adoptado una serie de compromisos, entre los que resultan de especial interés para el presente caso los relativos a entidades privadas y a los usos, compromisos referidos a: *“e) Tomar todas las medidas apropiadas para eliminar la discriminación contra la mujer practicada por cualesquiera personas, organizaciones o empresas” y “f) Adoptar todas las medidas adecuadas, incluso de carácter legislativo, para modificar o derogar leyes, reglamentos, usos y prácticas que constituyan discriminación contra la mujer”* (artículo 2, CEDAW).

Prosiguiendo en este sentido, las esferas social, económica y cultural se consideran objetivos prioritarios de actuación de los Estados. En los citados ámbitos, los Estados se comprometen a adoptar: *“todas las medidas apropiadas, incluso de carácter legislativo, para asegurar el pleno desarrollo y adelanto de la mujer, con el objeto de garantizarle el ejercicio y el goce de los derechos humanos y las libertades fundamentales en igualdad de condiciones con el hombre”* (artículo 3).

Entre estas medidas apropiadas recogidas en los artículos 5, 7 y 13 de la CEDAW, se considera una

obligación de los Estados firmantes la modificación de los patrones socioculturales y las prácticas consuetudinarias de conducta discriminatoria en función del sexo. Al tenor de dichos artículos:

“Los Estados Partes tomarán todas las medidas apropiadas para: a) Modificar los patrones socioculturales de conducta de hombres y mujeres, con miras a alcanzar la eliminación de los prejuicios y las prácticas consuetudinarias y de cualquier otra índole que estén basados en la idea de la inferioridad o superioridad de cualquiera de los sexos o en funciones estereotipadas de hombres y mujeres” (artículo 5).

“Los Estados Partes tomarán todas las medidas apropiadas para eliminar la discriminación contra la mujer en la vida política y pública del país y, en particular, garantizarán a las mujeres, en igualdad de condiciones con los hombres, el derecho a: c) Participar en organizaciones y asociaciones no gubernamentales que se ocupen de la vida pública y política del país” (artículo 7).

“Los Estados Partes adoptarán todas las medidas apropiadas para eliminar la discriminación contra la mujer en otras esferas de la vida económica y social a fin de asegurar, en condiciones de igualdad entre hombres y mujeres, los mismos derechos, en particular c) El derecho a participar en actividades de esparcimiento, deportes y en todos los aspectos de la vida cultural (artículo 13)”.

159

Con igual aproximación se fija la igualdad entre hombres y mujeres como misión esencial de la Unión Europea. En este sentido la normativa comunitaria de obligado cumplimiento entre los Estados miembros consolida el derecho a la igualdad y a la no discriminación por razón de sexo, impulsando políticas genéricas, políticas concretas y políticas locales y regionales dirigidas a la erradicación de la discriminación por razón de sexo.

Políticas genéricas de erradicación de la discriminación

En todas sus acciones, la Unión se fija el objetivo de eliminar las desigualdades entre hombres y mujeres y promover su igualdad (artículo 8, Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea en su versión consolidada -antiguo artículo 3, apartado 2, TCE). En este sentido, la lucha contra toda discriminación por razón de sexo es el fin presente *“en la definición y ejecución de las políticas y acciones, de la Unión”* (artículo 10, Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea) junto con la erradicación de cualquier forma de discriminación por razón de la raza u origen étnico, religión o

convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual.

En este sentido el artículo 19.1 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea en su versión consolidada (antiguo artículo 13 TCE) declara que: *“Sin perjuicio de las demás disposiciones de los Tratados y dentro de los límites de las competencias atribuidas a la Unión por los mismos, el Consejo, por unanimidad con arreglo a un procedimiento legislativo especial, y previa aprobación del Parlamento Europeo, podrá adoptar acciones adecuadas para luchar contra la discriminación por motivos de sexo, de origen racial o étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual”*.

Políticas concretas de erradicación

La Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea junto con una declaración genérica de no discriminación (Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea, artículo 21 sobre “No discriminación” estipula: *“1. Se prohíbe toda discriminación, y en particular la ejercida por razón de sexo, raza, color, orígenes étnicos o sociales, características genéticas, lengua, religión o convicciones, opiniones políticas o de cualquier otro tipo, pertenencia a una minoría nacional, patrimonio, nacimiento, discapacidad, edad u orientación sexual”*) y consagra como derecho fundamental dentro de la Unión la no discriminación y la igualdad entre mujeres y hombres, y focaliza su actuación especialmente en sectores específicos, entre otros los del empleo, trabajo y retribución.

Así el artículo 23 de la citada Carta en materia de “Igualdad entre mujeres y hombres” declara: *“La igualdad entre mujeres y hombres deberá garantizarse en todos los ámbitos, inclusive en materia de empleo, trabajo y retribución. El principio de igualdad no impide el mantenimiento o la adopción de medidas que supongan ventajas concretas en favor del sexo menos representado”*.

En este sentido dentro de la política de igualdad de trato se dictan la Directiva 2002/73/CE, de reforma de la Directiva 76/207/CEE, relativa a la aplicación del principio de igualdad de trato entre hombres y mujeres en lo que se refiere al acceso al empleo, a la formación y a la promoción profesionales, y a las condiciones de trabajo (DOCE 05.12.2002, L269/15) y la Directiva 2004/113/CE de 13 de diciembre por la que se aplica el principio de igualdad de trato entre hombres y mujeres al acceso a bienes y servicios y su suministro (DOCE 23.12.2004, L373/37).

Políticas locales y regionales de erradicación

Igualmente, dentro del ámbito local y regional, merece fijar la atención en la Carta Europea para la

Igualdad de Mujeres y Hombres en la Vida Local (CCRE-CEMR) 2006. Esta Carta invita a los gobiernos locales y regionales de Europa a firmar y a adoptar una postura pública sobre el principio de igualdad de mujeres y hombres, y a aplicar en su territorio los compromisos definidos en la misma. Entre los municipios firmantes figuran, entre otros, los de Bilbao y Donostia-San Sebastián.

Dentro de este contexto internacional y comunitario, se dictan las leyes nacionales y autonómicas para la igualdad entre mujeres y hombres siguiendo los postulados constitucionales fijados en los artículos 9³ y 14⁴ de la Constitución Española de 1978 (CE) cuyo conjunto afecta al ámbito asociativo del País Vasco y, en concreto a las sociedades gastronómicas.

• **Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres**

Con el fin de alcanzar una sociedad más democrática, más justa y más solidaria, se dicta la Ley Orgánica 3/2007. Esta Ley, una vez reiterado el principio constitucional de que *“Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes”*, fija como objetivo el hacer efectivo este derecho, *“en particular mediante la eliminación de la discriminación de la mujer, sea cual fuere su circunstancia o condición, en cualesquiera de los ámbitos de la vida y, singularmente, en las esferas política, civil, laboral, económica, social y cultural”* (artículo 1).

A estos efectos, la citada Ley establece los principios de actuación de los Poderes Públicos, regula los derechos y deberes de las personas físicas y jurídicas, tanto públicas como privadas, y prevé medidas destinadas a eliminar y corregir en los sectores público y privado toda forma de discriminación por razón de sexo. Así, las obligaciones establecidas en la Ley Orgánica 3/2007 son de aplicación a toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia (artículo 2).

Siguiendo las pautas marcadas por la Ley Orgánica 3/2007, el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone la ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo. A los efectos de esta Ley, la discriminación directa por razón de sexo se define como: *“la situación en que se encuentra una persona que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera menos favorable que otra en situación comparable”* (artículo 6.1).

De igual modo, en la citada Ley se describe la discriminación indirecta por razón de sexo como *“la situación en que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a personas de un sexo en desventaja particular con respecto a personas del otro, salvo que dicha disposición, criterio o práctica puedan justificarse objetivamente en atención a una finalidad legítima y que los medios para alcanzar dicha finalidad sean necesarios y adecuados”* (artículo 6.2).

3. En el artículo 9.2 CE se establece un mandato -obligación- para los poderes públicos del tenor siguiente: *“Corresponde a los poderes públicos promover las condiciones para que la libertad y la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean reales y efectivas; remover los obstáculos que impidan o dificulten su plenitud y facilitar la participación de todos los ciudadanos en la vida política, económica, cultural y social”*.

4. El artículo 14 CE formula el derecho a la igualdad de trato: *“Los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social”*.

En cualquier caso, siguiendo el tenor de la Ley Orgánica 3/2007, se considera discriminatoria: *“toda orden de discriminar, directa o indirectamente, por razón de sexo”* (artículo 6.3). En este sentido la realización de *“actos y cláusulas en los negocios jurídicos que constituyan o causen discriminación por razón de sexo se considerarán nulos y sin efecto, y darán lugar a responsabilidad a través de un sistema de reparaciones o indemnizaciones que sean reales, efectivas y proporcionadas al perjuicio sufrido, así como, en su caso, a través de un sistema eficaz y disuasorio de sanciones que prevenga la realización de conductas discriminatorias”* (artículo 10).

Igualmente, la citada Ley, transcribiendo la Directiva Comunitaria en materia de igualdad de trato en el acceso a bienes y servicios y su suministro (Directiva 2004/113/CE), en su artículo 69, estipula que: 1) *“Todas las personas físicas o jurídicas que, en el sector público o en el privado, suministren bienes o servicios disponibles para el público, ofrecidos fuera del ámbito de la vida privada y familiar, estarán obligadas, en sus actividades y en las transacciones consiguientes, al cumplimiento del principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres, evitando discriminaciones, directas o indirectas, por razón de sexo”*; 2) *“Lo previsto en el apartado anterior no afecta a la libertad de contratación, incluida la libertad de la persona de elegir a la otra parte contratante, siempre y cuando dicha elección no venga determinada por su sexo”*; y 3) *“No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores, serán admisibles las diferencias de trato en el acceso a bienes y servicios cuando estén justificadas por un propósito legítimo y los medios para lograrlo sean adecuados y necesarios”*.

Por último, fijado el ámbito de actuación de las sociedades gastronómicas en la Comunidad Autónoma de Euskadi es igualmente aplicable a las mismas la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres, dictada en conformidad con el artículo 9 del Estatuto de Autonomía⁵.

• **Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres**

La Ley 4/2005 tiene como objeto establecer los principios generales que han de presidir la actuación de los poderes públicos en materia de igualdad de mujeres y hombres, así como regular un conjunto de medidas dirigidas a promover y garantizar la igualdad de oportunidades y de trato de mujeres y hombres en todos los ámbitos de la vida y, en particular, promover la autonomía y a fortalecer la posición social, económica y política de aquéllas.

La finalidad de todo ello, según el artículo 1, es *“lograr una sociedad igualitaria en la que todas las personas sean libres, tanto en el ámbito público como en el privado, para desarrollar sus capacidades personales y tomar decisiones sin las limitaciones impuestas por los roles tradicionales en función del sexo, y en la que se tengan en cuenta, valoren y potencien por igual las distintas conductas, aspiraciones y necesidades de mujeres y hombres”*.

5. Artículo 9 del Estatuto de Autonomía del País Vasco: 1. “Los derechos y deberes fundamentales de los ciudadanos del País Vasco son los establecidos en la Constitución”. 2. “Los poderes públicos vascos, en el ámbito de su competencia, d) Adoptarán aquellas medidas dirigidas a promover las condiciones y a remover los obstáculos para que la libertad y la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean efectivas y reales”.

Así, en materia de participación sociopolítica, la citada Ley, en su artículo 23, dispone con carácter general que: *“Todos los poderes públicos vascos deben promover que en el nombramiento y designación de personas para constituir o formar parte de sus órganos directivos y colegiados exista una presencia equilibrada de mujeres y hombres con capacitación, competencia y preparación adecuada. A tal fin, adoptarán las medidas normativas o de otra índole necesarias”*.

Siguiendo con esta pauta y de aplicación a las asociaciones y organizaciones, el artículo 24 establece que:

1. *“Las administraciones públicas vascas han de promover que en los órganos de dirección de las asociaciones y organizaciones profesionales, empresariales, de economía social, sindicales, políticas, culturales o de otra índole exista una presencia equilibrada de mujeres y hombres. A tal fin, entre otras actuaciones, podrán adecuar las subvenciones que les correspondan en función de la adopción de medidas que posibiliten un incremento de la presencia de mujeres en aquellos órganos de dirección en los que estén infrarrepresentadas”*.

Coherente con la normativa asociativa, la Ley 4/2005 en materia de igualdad estipula en el párrafo 2 del citado artículo 24 la exclusión del régimen de ayudas y subvenciones de todas aquellas asociaciones y organizaciones que discriminen por razón de sexo y cuyo análisis será el objeto del tercer apartado de este informe.

2. *“Las administraciones públicas vascas no podrán dar ningún tipo de ayuda a las asociaciones y organizaciones que discriminen por razón de sexo en su proceso de admisión o en su funcionamiento”*.

Por último y sin perjuicio de la aplicación de las leyes anteriormente referidas, es necesario señalar que el vigente Código Penal no permanece al margen de sancionar actitudes discriminatorias por razón de sexo.

• **Código Penal de 1995⁶**

La discriminación por razón del sexo es una conducta que aparece tipificada como conducta delic-

6. Ley Orgánica 10/1995, de 23 noviembre (RCL 1995, 3170 – RCL 1996, 777).

tiva que afecta tanto a organizaciones como a personas en el vigente Código Penal. Así, de conformidad con su artículo 515 párrafo 5 se estipula que: *“Son punibles las asociaciones ilícitas, teniendo tal consideración: “Las que promuevan la discriminación,(...) contra personas, (...) por razón de (...) su sexo (...) o inciten a ello”.*

Desde esta perspectiva, las asociaciones, en tanto que entes privados, no están exentos de responsabilidad en el caso de la discriminación por razón de sexo. En el ámbito penal para las asociaciones ilícitas del citado artículo 515 *números 1 y 3 al 6* del Código Penal, el artículo 517 estipula las siguientes penas: *“A los fundadores, directores y presidentes de las asociaciones, las de prisión de dos a cuatro años, multa de doce a veinticuatro meses e inhabilitación especial para empleo o cargo público por tiempo de seis a doce años”;* y *“A los miembros activos, las de prisión de uno a tres años y multa de doce a veinticuatro meses”.*

Igualmente, el artículo 510 se pronuncia contra los actos discriminatorios, castigando con la pena de prisión de uno a tres años y multa de seis a doce meses a los que *“provocaren a la discriminación, al odio o a la violencia contra grupos o asociaciones, por motivos racistas, antisemitas u otros referentes a la ideología, religión o creencias, situación familiar, la pertenencia de sus miembros a una etnia o raza, su origen nacional, su sexo, orientación sexual, enfermedad o minusvalía”.*

De lo expuesto, y como conclusión a la vista de la normativa vigente, el pacto asociativo que los miembros de las sociedades gastronómicas han suscrito, tanto en su constitución como a lo largo de su funcionamiento, está sujeto tanto a las disposiciones aplicables en materia de asociaciones como a las de igualdad y no discriminación por razón de sexo, que son de obligado cumplimiento para la ciudadanía y para las administraciones públicas tanto nacionales como autonómicas.

2.2 El principio de igualdad de trato de mujeres y hombres y las sociedades gastronómicas

Las sociedades gastronómicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi responden a una serie de características específicas: son dinamizadoras y protagonistas a nivel social y cultural, constituyen un lugar de creación y perpetuación de redes de influencia y poder y pueden ser un acceso a fuentes de contacto y prestigio, como pone de manifiesto el estudio antropológico realizado por la Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres, cuya publicación se prevé próximamente.

Este epígrafe se centra en el análisis de la única documentación accesible públicamente: los Estatutos de concretas asociaciones gastronómicas. De su análisis se puede apreciar que, salvo aquellas sociedades gastronómicas que expresamente mantienen su carácter mixto (y cuentan tanto con hombres como con mujeres como personas asociadas), existen dos tipos de sociedades en función de su presunta discriminación por razón de sexo. Desde esa aproximación, la limitación de la participación de las mujeres en las sociedades gastronómicas *“implica algo de dimensiones mucho mayores que quedar excluidas de un grupo de amigos”*. Se trata de la exclusión de las mujeres de la vida social y de la organización de poder que subyace y gira en el entorno de las citadas sociedades.

• Sociedades gastronómicas y discriminación directa por razón de sexo

En este caso se encuentran todas aquellas sociedades en las que estatutariamente el ser varón es condición necesaria para la admisión y/o para la transmisión “inter vivos”/“mortis causa” de la condición de socio. A continuación, se ofrecen varios ejemplos de diferentes Estatutos de Asociaciones actuales inscritas en el Registro de Asociaciones del País Vasco en los que la exclusión por razón de sexo afecta a múltiples ámbitos: admisión como socio, transmisión mortis causa de la condición de socio, así como en lo referente a la estancia limitada en los locales.

1) Estatutos de la Sociedad ATOTXA-ERREKA (AÑORGA TXIKI) (1974 Estatutos adaptados a la Ley 1988):

- Sobre admisión y socios (artículo 20): “pueden ser miembros de la Sociedad todas las personas, VARONES”.
- Sobre derechos de los socios (artículo 21): “Todo asociado tiene derecho a: La utilización adecuada del local y servicios de la Sociedad, en las condiciones determinadas con carácter general. Podrá ser acompañado por personas VARONES ajenas a la Sociedad La entrada

de mujeres y niños se regulará en el Reglamento de Régimen Interno”.

- Sobre transmisibilidad condición de socio (artículo 23): “La condición de socio se pierde por los siguientes motivos y causas: Fallecimiento. En tal caso los derechos económicos adquiridos así como la plaza de Socio podrá ser reclamada por un descendiente directo, varón, en los seis meses siguientes al fallecimiento del Socio”.

2) Estatutos y Reglamento de la SOCIEDAD EUSKAL BILLERA (1928 adaptada a la Ley 1988):

- Sobre admisión y socios (artículo 27): “Pueden ser miembros de la Sociedad aquellas personas físicas que así lo deseen y reúnan las condiciones siguientes: ... mayor de edad, VARÓN...”.
- Reglamento de Régimen interior (artículo 6): “La estancia de mujeres en el local social, acompañadas de socio, estará permitida cualquier día de la semana para celebrar comidas con un mínimo de seis comensales por grupo, entre las 14 horas y las 18:30 horas, sin perjuicio de lo establecido en la Disposición General Primera de los Estatutos sociales en orden a lo que acuerde la Junta Directiva al respecto”.

3) Estatutos de la SOCIEDAD SANTIAGOMENDI ELKARTEA (1988):

- Sobre admisión y socios [artículo 28 (2)] : “Podrán pertenecer a la sociedad, como socios de número cuantos VARONES mayores de 18 años lo deseen, hasta el número máximo que en cada momento fije la Asamblea General; sin que se puedan hacer exclusiones por razones de edad, estado civil, convicciones políticas o religiosas”.
- Sobre transmisión [artículo 28 (3)]: “En caso de fallecimiento de un socio, su viuda podrá proponer, a la Junta Directiva, al hijo o yerno de aquel para ocupar el puesto de su esposo, en plazo de tres meses a partir de la fecha del fallecimiento. Aprobada la propuesta por la Junta Directiva, el designado adquirirá la condición de socio. En caso de que no sea aprobada la propuesta efectuada, ó de que la viuda no haga propuesta alguna, se le devolverá la cantidad estipulada por la Asamblea General, una vez que el primer aspirante a socio de la lista de espera, haya suscrito su participación”. “Si el aspirante propuesto, fuese menor de dieciocho años, una vez alcanzada la mayoría de edad, sustituirá al socio fallecido, siempre y cuando estuviera al día en el pago de las cuotas correspondientes al tiempo transcurrido, desde la fecha del fallecimiento hasta la de cumplimiento de la mayoría de edad. Durante dicho período, la viuda podrá igualmente designar un pariente, mayor de edad del fallecido, para que ocupe su lugar y ejercite, temporalmente los derechos correspondientes al futuro socio”.

A continuación se ofrece un listado de asociaciones gastronómicas cuyos Estatutos contienen restricciones/prohibiciones por razón de sexo:

Figura 14, Sociedades gastronómicas restrictivas

ESTATUTOS SOCIEDAD	AÑO	FINES	ADMISIÓN V V/M S			OTROS	HERENCIA V V/M		OTROS	
Aizpe	1991	Gastronómica Cultural	●			2 Aiales	●			
Amaiak Bat	1915 adaptada 1988	Distracción			●	2 Aiales	●		2 Aiales	
Atotxa- Erreka	1974 adaptada 1988	Social Artística Gastronomía Cultural Distracción	●			2 Aiales	●			Acceso restringido a varones
Bertsolari	1979 adaptada 1988	Cultural Distracción Animación	●			2 Aiales				
Bidebieta	1979 adaptada 1988	Esparcimiento Recreativo Cultural Distracción			●	2 Aiales	●		2 Aiales	
Donostigain	1966 adaptada 1988	Esparcimiento Recreativa	●			2 Aiales				
Euskal Bilera	1928 adaptada 1988	Recreativa Cultural Gastronomía	●			2 Aiales				RGTo Art. 6
Gaztelubide	- 1983	Recreativa Distracción			●	2 Aiales	●		2 Aiales	
Istingorra	1965 adaptada 1988	Gastronomía Recreativa	●			2 Aiales	●		2 Aiales	
Itxas -Gain	adaptada 1988	Benéfica Cultural			●	2 Aiales	●		2 Aiales	Prioritarios
Kañoyetan	1900... adaptada 1988	Gastronomía Festejos y actividades populares	●			2 Aiales	●		2 Aiales	Acceso restringido
Kondarrak	1945 adaptada 1988	Recreativa Cultural	●			2 Aiales				
Lagun Artea	1985	Distracción			●	2 Aiales	●		2 Aiales	
Leosiñeta	1981 adaptada 1988	Distracción Cultural Recreativa	●			2 Aiales				
Ollagorra	1940 adaptada 1988	Gastronomía Cultural Distracción	●			2 Aiales				
Santiagomendi elkartea	>1988	Social Benéfico Artístico Gastronomía Cultural Distracción	●			2 Aiales	●			Art. 28 (3) Viuda propone hijo-yerno
Unión Artesana	- adaptada 1988	Recreativa Cultural Gastronomía	●			2 Aiales				
Ur-Zaleak	1935 adaptada 1988	Esparcimiento Recreativa Cultural Distracción Gastronomía	●			2 Aiales				
Yoko Garbi	- adaptada 1988	Distracción	●			2 Aiales	●			

• **Sociedades gastronómicas y posible discriminación indirecta por razón de sexo**

En este caso se encuentran aquellas sociedades cuyos Estatutos no indican expresamente la admisión como socios a hombres y mujeres. Se guarda silencio a este respecto y se exige para el ingreso de socios requisitos formales que, pese a su apariencia neutra pueden llegar a ser un instrumento real de discriminación por razón de sexo (por ejemplo: solicitud avalada por 2 socios -exposición de la solicitud durante quince días ampliándose éstos en otros ocho, con el fin de que la Directiva se asesore por sí y por los socios, hasta asegurarse de la conveniencia de su admisión, o fijar los reparos que lo impidan pudiéndose recurrir en alzada ante la Asamblea General-. *De facto*, estas sociedades gastronómicas imposibilitan a las mujeres el acceso por diferentes vías:

- Imposibilidad de reunir el aval de 2 socios

Los socios de las sociedades gastronómicas no avalan las candidaturas de las mujeres por convicción sobre el efecto benéfico de la exclusión de las mismas del entorno asociativo o por temor de estos socios a una ulterior expulsión de la sociedad como represalia por su apoyo a las mujeres.

- Imposibilidad por decisión de las Juntas Directivas
- Imposibilidad por decisión de las Asambleas Generales

Finalmente, en la figura 15 se proporciona un listado aleatorio de asociaciones con posibles y/o inexistentes restricciones – prohibiciones por razón del sexo.

Figura 15, Asociaciones presuntamente restrictivas e igualitarias

ESTATUTOS SOCIEDAD	AÑO	FINES	ADMISIÓN			OTROS	HERENCIA		OTROS
			V	V/M	S		V	V/M	
Altzaiarra	>1985	Distracción			●	2 Aales			
Antxeta	1968 adaptada 1988	Distracción Recreativa			●	2 Aales			
Antiguotarrak	1981 adaptada 1988	Cultural			●	2 Aales			
Centro Burgalés Castellano Leonés	1951 adaptada 1988	Cultural		●		2 Aales			
Donostiberri Elkarte	1985	Distracción		●					
Euskaingaroa	1977 adaptada 1988	Distracción Cultural Recreativa		●		2 Aales			
Herrera	1947 adaptada 1988	Distracción		●		2 Aales			
Intaurra	1996	Distracción		●		2 Aales			
Kresala	- adaptada 1964	Recreativa Cultural			●				
Loiolatarra	1985	Distracción			●				
Urtoki	1967 adaptada 1988			●		2 Aales		●	2 Aales
Umore Ona	1908 adaptada 1988	Benéfica Cultural			●				

Ahora bien, para valorar la posible y efectiva discriminación por razón de sexo existente en el tipo de asociaciones donde impera el silencio estatutario es requisito indispensable acceder a los siguientes instrumentos:

- Libro de socios a fin de comprobar la presencia real de mujeres en la sociedad.
- Actas de la Junta Directiva/Actas de las Asambleas Generales a fin de comprobar, si fuera posible, cuantas denegaciones han existido o qué acuerdos se han adoptado para comprobar su posicionamiento con respecto al acceso de las mujeres.
- Reglamentos de Régimen Interior a fin de comprobar la existencia de limitaciones de acceso a la sociedad y/o a partes físicas de la sociedad por razón del sexo reguladas fuera del marco estatutario.

A modo de síntesis de lo expuesto, se puede apreciar que en ambos tipos de sociedades gastronómicas, el incumplimiento del principio de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo es evidente en unas y una posible práctica habitual en otras. Ambas situaciones de exclusión, como ya se ha expuesto en los epígrafes anteriores vulnerarían la Constitución Española, la Ley Orgánica 3/2007 y la Ley 4/2005, asimismo, pudiéndose encuadrar ciertas conductas y manifestaciones dentro de los tipos previstos en el Código Penal, como así lo han ya manifestado las sentencias de los Tribunal Supremo y Constitucional.

• **Los tribunales y el pacto asociativo discriminatorio**

El pacto asociativo, existente en este caso en las sociedades gastronómicas, según doctrina sentada por el Tribunal Constitucional no cabe identificarlo con el contrato civil, ya que el derecho de asociación «en tanto que derecho fundamental de libertad, tiene una dimensión y un alcance mucho más amplio, que sobrepasa su mera consideración “iusprivatista”» [STC 5/1996, de 16 de enero (RTC 1996, 5)]. El derecho de asociación viene directamente conectado con la dignidad de la persona sobre la que se asienta todo el edificio constitucional. El Derecho de asociación como expresión de la sociabilidad humana, cumple una función clave al servicio de la libertad personal y de cauce al pluralismo político, social y cultural que caracteriza a las sociedades contemporáneas.

Según doctrina reiterada del Tribunal Constitucional, a partir del derecho de asociación se evidencia en una sociedad su pluralismo político como valor superior del ordenamiento jurídico (artículo 1.1 CE). La visión plural del asociacionismo debe imperar a fin de que los grupos sociales contribuyan a la dignidad de la persona, al desarrollo de su personalidad, al respeto a los derechos fundamentales que son inherentes a ésta y al afianzamiento del orden jurídico y la paz social sobre la base de la tolerancia y la solidaridad.

Abundando en este sentido, la sentencia del Tribunal Supremo de 18 de julio de 1997 (RJ 1997, 6086), declara que el contenido del derecho de asociación establecido en el artículo 22 CE se concreta en los siguientes puntos:

- La libertad de los particulares de crear asociaciones o adherirse a aquellas ya existentes, sin

que los poderes públicos puedan poner obstáculos a esta iniciativa ni intervenir en su creación (SSTS de 3 de julio de 1979 [RJ 1979, 3182], de 3 de junio de 1980 [RJ 1980, 3038], de 4 de noviembre de 1981 [RJ 1981, 4729] y de 2 de marzo de 1982 [RJ 1982, 1657]).

- La libertad de que las asociaciones creadas desarrollen sus actividades.
- La libertad del individuo en el seno de una asociación, lo que implica un doble contenido, pues, por una parte, supone la libertad para pertenecer a una asociación y, por otra, el derecho a no ser obligado a pertenecer a ninguna asociación, así como la prohibición de asociación en concretos supuestos.

En sentido estricto, el derecho de asociación puede definirse como la facultad de constituir, con otras personas, un vínculo dotado de una mínima estabilidad que se fundamente en la común voluntad de alcanzar unos fines lícitos prefijados por ellos, cooperando en la realización de determinadas actividades con sometimiento a unas reglas internas de funcionamiento. Así lo ha proclamado de manera expresa el Tribunal Constitucional respecto del derecho de asociación en su Sentencia 104/1999 de 14 de junio (RTC 1999, 104) en cuyo Fundamento nº 2 se afirma en primer lugar la libertad de asociarse de la ciudadanía: *“El reconocimiento constitucional del derecho de asociación supone así la confirmación –y subsiguiente garantía– de la libertad que tienen los ciudadanos para fundar y participar en asociaciones”*.

171

Ahora bien, una vez reconocido el derecho de asociación, el Tribunal Constitucional (SSTC 70/1982 (RTC 1982, 70), 39/1986 (RTC 1986, 39), 127/1989 (RTC 1989, 127), 30/1992 (RTC 1992, 30) y 134/1994 (RTC 1994, 134) SSTC 11/1981 [RTC 1981, 11], 2/1982 [RTC 1982, 2], 91/1983 [RTC 1983, 91], 22/1984 [RTC 1984, 22], 110/1984 [RTC 1984, 110], 77/1985 [RTC 1985, 77], 159/1986 [RTC 1986, 159], 120/1990 [RTC 1990, 120], 181/1990 [RTC 1990, 181] y 143/1994 [RTC 1994, 143]) establece como único límite a la actividad de las asociaciones el respeto a la Constitución y a la Ley.

El derecho de asociación no es, por lo tanto, como recuerda el Tribunal Constitucional [ATC 231/1991, de 4 de julio (RTC 1991, 231 AUTO)] un derecho absoluto, sino que, *«como todos los derechos fundamentales, está sujeto a límites, una parte de los cuales viene determinada por las garantías de que gozan los miembros del ente asociativo, lo que no es incompatible con el sustrato voluntario de este último»*.

El Tribunal pondera la libertad de asociarse en los términos siguientes: *“El aspecto central de la libertad de asociación va a situarse, por tanto, en la amplitud y extensión de esos límites, en función de los cuales se concretará la efectividad del derecho y el alcance de la libertad consustancial a su ejercicio. Por ello, esa libertad de asociación, calificada como derecho fundamental en la Constitución, dotado como tal de una más intensa protección previa y no posterior, no tiene carácter absoluto y colinda con los demás derechos de la misma índole y los derechos de los demás, teniendo*

como horizonte último el Código Penal, en cuya virtud las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito serán ilegales, según advierte al respecto el párrafo segundo del precepto constitucional invocado al principio”.

El principio de legalidad es el marco básico de actuación del libre ejercicio de asociación. Así se manifiesta el Alto Tribunal: *“Ahora bien, el primer límite intrínseco de este derecho lo marca el principio de legalidad, en cuya virtud los Estatutos sociales, como ejercicio de la potestad de autonomía, han de acomodarse no sólo a la Constitución, sino también a las Leyes que respetando el contenido esencial de tal derecho lo desarrollen o lo regulen”*.

Sólo dentro de la Constitución y del cumplimiento de la Ley, cualquier actuación de sus órganos, sea típica o característica de la clase de asociación de que se trate que se encamine a la consecución de los fines asociativos, es legítima y está protegida por el ordenamiento jurídico. Es en esta línea que se manifiestan tanto el Tribunal Supremo como el Tribunal Constitucional, en el caso de la Comunidad de Pescadores de El Palmar (Valencia)⁷.

En este caso, la Comunidad de pescadores de El Palmar (Valencia), en su condición de sucesora del «Comú de Peixcadors de la Ciutat de Valencia», se opone a que ingresen en ella las mujeres amparándose en una norma consuetudinaria cuyo origen data desde la fundación en 1238 del Reino de Valencia por el Rey Jaime I. En este supuesto litigioso, el Tribunal Constitucional en su Auto número 254/2001 de 20 de septiembre declara que: *“el derecho a asociarse conlleva sin duda la potestad autoorganizatoria de las asociaciones privadas, libre en principio de injerencia del poder público, pero debiendo precisarse que el ejercicio de esa potestad no puede suponer en ningún caso la lesión de derechos fundamentales de terceros”*.

Sin perjuicio de la existencia de ciertas sentencias en sentido contrario de tribunales inferiores⁸, la doctrina jurisprudencial del Tribunal Supremo y del Tribunal Constitucional es precisa en el sentido que no puede postularse una autonomía asociativa cuando ello conlleva el incumplimiento de los fines sociales, ni puede reivindicarse una independencia funcional para con ello incumplir los mandatos judiciales y vulnerar el ordenamiento jurídico. El ejercicio de la libertad autoorganizativa ha de compatibilizarse con el respeto a los derechos fundamentales⁹.

Dentro de estos derechos fundamentales a respetar por el entorno asociativo aparece el derecho a la igualdad y a la no discriminación directa e indirecta por razón de sexo¹⁰. Y junto a esta doctrina jurisprudencial, las instituciones públicas tienen encomendada una conducta proactiva de erradicación de la desigualdad por razón de sexo.

7. Tribunal Constitucional (Sala Primera). Auto núm. 254/2001 de 20 septiembre. (RTC\2001\254 AUTO); Tribunal Supremo (Sala de lo Civil). Ponente Excmo. Sr. Ignacio Sierra Gil de la Cuesta, Sentencia núm. 93/2001 de 8 febrero. RJ 2001\544.

8. Ciertos tribunales inferiores no han apreciado el derecho de las mujeres a no ser discriminadas por razón de sexo en supuestos casos de discriminación indirecta en el acceso como socias en sociedades culturales-gastronómicas, amparándose básicamente en el carácter soberano de la Asamblea General del entorno societario en su toma de decisiones potencialmente discriminatoria. Véase, Audiencia Provincial de Guipúzcoa (Sección 3ª). Sentencia núm. 232/2006 de 19 julio, Ponente Ilmo. Sr. D. Irigo Suárez Odriozola (JUR\2007\100629), caso de la sociedad CULTURAL DEPORTIVA RECREATIVA ARRALDE TXIKI, haciéndose eco de la sentencia.

9. SSTC 218/1988 [RTC 1988, 218], 244/1991 [RTC 1991, 244], 185/1993 [RTC 1993, 185] y 56/1995 [RTC 1995, 56], por todas.

10. En este sentido se manifiestan en el voto particular, los señores Magistrados don Luis Manglano Sada, don Edilberto Narbón Lainez y don Fernando Nieto Martín (se adhieren don Salvador Belmont Mora, don José Martínez Arenas, don Francisco Hervás Vercher, Dña. Amalia Basanta Rodríguez y Dña. Rosario Vidal Mas) a la sentencia de 22.05.2000, Sentencia núm. 790/2000 dictada por el Pleno de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana, (RJCA\2000) en el caso del “acuerdo de Ayuntamiento relativo a sorteo de «redolins» para campaña de pesca”. El derecho a no ser discriminadas por razón de sexo se reitera como “obiter dicta” en las sentencias Tribunal Supremo (Sala de lo Contencioso-Administrativo, Sección 7ª) ponente Excmo. Sr. Manuel Goded Miranda, Sentencia de 5 junio 2003, RJ\2003\4123.

2.3 Las instituciones públicas y el cumplimiento del principio de igualdad de trato de mujeres y hombres por las sociedades gastronómicas

Ante los problemas de discriminación por razón de sexo ocasionados por las asociaciones gastronómicas, las instituciones públicas por imperativo legal no pueden permanecer al margen. Para las autoridades públicas vascas, los deberes y responsabilidades concretas en esta materia vienen determinadas por la citada Ley 4/2005 siendo fundamentales los deberes enumerados a continuación.

• Investigación y detección de situaciones de discriminación

La competencia de la Administración de la Comunidad Autónoma, en materia de igualdad de mujeres y hombres y de conformidad con el artículo 5 de la Ley 4/2005, se concreta, entre otras, en las siguientes funciones: *“Investigación y detección de situaciones de discriminación por razón de sexo y adopción de medidas para su erradicación”* y *“Ejercicio de la potestad sancionadora”*.

A su vez, a las administraciones forales en materia de igualdad de mujeres y hombres y en el ámbito de sus respectivos territorios históricos, corresponde entre otras las siguientes funciones: *“Detección de situaciones de discriminación por razón de sexo que se produzcan en su territorio y adopción de medidas para su erradicación”* y *“Cualquier otra función que en el ámbito de su competencia se les pudiera encomendar”*.

Y en lo que respecta a los ayuntamientos de la Comunidad Autónoma de Euskadi, individualmente o a través de las mancomunidades de que formen parte o que se constituyan en materia de igualdad de mujeres y hombres les corresponde las siguientes funciones: *“Ejecución de medidas de acción positiva en el ámbito local”*; *“Seguimiento de la normativa local y de su aplicación de acuerdo con el principio de igualdad de mujeres y hombres”*; *“Detección de situaciones de discriminación por razón de sexo que se produzcan en el ámbito local y adopción de medidas para su erradicación”*; así como *“Cualquier otra función que en el ámbito de su competencia se les pudiera encomendar”*.

De igual modo, en la Comunidad Autónoma de Euskadi se instaura la Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres, órgano independiente de tutela del cumplimiento del principio de igualdad de trato y de defensa de la ciudadanía ante situaciones de discriminación por razón de sexo en el sector privado, que de conformidad con el artículo 64 de la Ley 4/2005, le corresponde en el ejercicio de sus funciones, las de *“Practicar investigaciones, tanto de oficio como a instancia de parte, para el esclarecimiento de posibles situaciones de discriminación directa o indirecta por razón de sexo relativas al sector privado; Analizar y evaluar el grado de cumplimiento de la normativa antidiscriminatoria en materia de igualdad de mujeres y hombres; y Estudiar la legislación y jurisprudencia antidiscriminatoria y elaborar propuestas de legislación y de reforma legislativa”*.

Actividad que la citada Defensoría para la Igualdad ha efectuado en este sector y ha tenido ocasión de pronunciarse con respecto a sociedades gastronómicas. En esta línea se encuentra la Recomendación de la Defensora de 26 de junio de 2007, en el expediente de la Asociación gastronómica Recreativa “Txoko Eder” de Puentelarra (véase, Q/11/2006 de 26 de junio de 2007) y la Resolución de la Defensora de 17 de diciembre de 2007, para el caso de la Asociación Guri Zer (véase, D/30/2007 de 17 de diciembre de 2007).

•Subvenciones directas e indirectas

En el ámbito sociopolítico y de actividades culturales aplicables a asociaciones y organizaciones, en materia de igualdad, la Ley 4/2005 en sus artículos 24 y 25 estipula las siguientes actuaciones para los poderes públicos de la Comunidad Autónoma de Euskadi:

Control de subvenciones

Las administraciones públicas tienen la potestad para: “... *promover que en los órganos de dirección de las asociaciones y organizaciones profesionales, empresariales, de economía social, sindicales, políticas, culturales o de otra índole exista una presencia equilibrada de mujeres y hombres. A tal fin, entre otras actuaciones, podrán adecuar las subvenciones que les correspondan en función de la adopción de medidas que posibiliten un incremento de la presencia de mujeres en aquellos órganos de dirección en los que estén infrarrepresentadas*” o denegándolas: “*Las administraciones públicas vascas no podrán dar ningún tipo de ayuda a las asociaciones y organizaciones que discriminen por razón de sexo en su proceso de admisión o en su funcionamiento*”

Control de incentivos

Otra herramienta son los incentivos económicos: “*Las administraciones públicas vascas incentivarán a las asociaciones que lleven a cabo actividades dirigidas a la consecución de los fines previstos en la presente Ley*”.

Declaraciones de utilidad pública

Las administraciones públicas pueden garantizar la igualdad de trato de mujeres y hombres reconociendo a las entidades sin ánimo de lucro su utilidad pública: “*Las entidades sin ánimo de lucro que trabajen en el ámbito de la promoción de la igualdad de mujeres y hombres podrán ser declaradas de utilidad pública, en los términos previstos en la legislación específica de sus*

correspondientes formas jurídicas”.

Cesión de espacios públicos

En el ámbito de las actividades culturales (artículo 25), las administraciones públicas en su ámbito de competencia: *“han de adoptar las medidas necesarias para evitar cualquier discriminación por razón de sexo y para promover un acceso y participación equilibrada de mujeres y hombres en todas las actividades culturales que se desarrollen en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Euskadi”.*

Finalmente, en el párrafo 2 del citado artículo 25 de la Ley 4/2005 se establece una cláusula de prohibición expresa: *“Se prohíbe la organización y realización de actividades culturales en espacios públicos en las que no se permita o se obstaculice la participación de las mujeres en condiciones de igualdad con los hombres”.* Sobre este aspecto, con carácter previo a la citada Ley, se había pronunciado el Tribunal Supremo, en su sentencia de 19 de septiembre 2002, manifestando la existencia de discriminación por razón de sexo en el caso del Alarde Tradicional de Irún¹¹.

• **Participación de cargos públicos**

El artículo 25 de la Ley 4/2005 no solo afecta a las subvenciones sino también a la participación de los representantes públicos: *“Las administraciones públicas vascas no podrán conceder ningún tipo de ayuda ni sus representantes podrán participar en calidad de tales en ninguna actividad cultural, incluidas las festivas, las artísticas, las deportivas y las realizadas en el ámbito de la normalización lingüística del euskera, que sea discriminatoria por razón de sexo”.*

En este sentido, se ha manifestado con contundencia la resolución del Ararteko de 1116/2008 de 11 de diciembre por la que se concluye la actuación relativa a la participación igualitaria de las mujeres en la celebración de la comida de hermandad de la “Cofradía de San Roque” en las fiestas patronales de Llodio¹² (véase, http://www.ararteko.net/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/ 1 1555_3.pdf).

11. STS, 19.09.2002, ponente Excmo. Sr. Nicolás Maraundi Guillén (rec. 2241/1998), (La Ley 10603/2003). No obstante esta sentencia, en base a la Ley del Parlamento Vasco, 4/1995 de 10 de noviembre, reguladora de los Espectáculos Públicos y las Actividades recreativas (RCL 1995, 3546 y LPV 1995, 367) se pronunció sobre una no discriminación de las mujeres, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco -Sección Primera- ponente Sr. D. Roberto Saiz Fernandez, que dictó Sentencia, en fecha 21-06-2002, (JUR 2002\241659) desestimatoria del recurso deducido contra Resolución de la alcaldía de Irún de 26-06-2001, por la que se autorizaba la celebración del espectáculo consistente en la representación de un acto conmemorativo de las milicias forales, denominado «Alarde Tradicional de San Marcial». Sentencia confirmada por el Tribunal Supremo, ponente Excmo. Sr. Nicolás Maurandi Guillén, en la que se declara no haber lugar al recurso de casación interpuesto con imposición de las costas en Sentencia de 28 mayo 2008 (JUR\2008\222533). Sobre la misma base, se manifestó la sentencia del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, Sala de lo Contencioso-administrativo, Sección 1ª, ponente Sr. D. Enrique Torres y López de la Calle, Sentencia de 10 Sep. 2002, rec. 1771/2001, (La Ley 1629/2003). (JUR 2002, 263425) desestimatoria del recurso contra el Acuerdo del Alcalde de Hondarribia de 5 de septiembre de 2001 autorizando la celebración del Alarde Tradicional de Hondarribia. Sentencia combatida por la Asociación Joana Mugarrietakoa y confirmada por Tribunal Supremo, sala tercera de lo contencioso-administrativo, ponente Excmo. Sr. Pablo Lucas Murillo de la Cueva, sentencia de 15.01.2007 (RJ 2007\1278).

12. La Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres ha emitido Dictamen respecto a la regulación de la Comida de Hermandad organizada por la Cofradía del Señor Sant Roque de Llodio – Álava: regulación estatutaria del ingreso en la comida y costumbre y tradición en el Reglamento Interno. www.euskadi.defentsoria.net/

• **Control y denegación de inscripciones**

Por último, la Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi, citada en páginas anteriores, en su artículo 37, emite una pauta de comportamiento al Registro de Asociaciones. En efecto, esta entidad desde su misión de velar por el cumplimiento de la legalidad vigente en materia asociativa sería la competente para denegar la inscripción de aquellas asociaciones cuyos Estatutos vulneraran el ordenamiento vigente, vulneración que en este caso sería del derecho a la no discriminación por razón de sexo. En este sentido, la citada Ley 7/2007 en materia registral estipula que *“el derecho de asociación incluye el derecho a la inscripción en el registro de asociaciones competente, que sólo podrá denegarse cuando no se reúnan los requisitos establecidos en la legislación vigente”*.

Dentro de este contexto se promulgan los Decretos enumerados a continuación:

- Decreto 145/2008, de 29 de julio, por el que se aprueba el Reglamento del Registro General de Asociaciones del País Vasco. Entre las funciones encargadas al Registro es de mencionar a los efectos que nos ocupa las de “calificar, inscribir y certificar los actos que deban acceder al Registro” (artículo 3.1). El Registro es el encargado de velar por el cumplimiento de la legalidad vigente en el acta de creación y en los Estatutos de la Asociación presentada a inscripción.
- Y el Decreto 146/2008, de 29 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Asociaciones de Utilidad Pública y su Protectorado. En este concreto marco normativo, se fijan las funciones de seguimiento de las actividades asociativas, por parte del Protectorado. Entre éstas, se señala como el Protectorado tiene como misión incoar expediente informativo cuando se constaten o resulten indicios de cualquiera de los siguientes supuestos: Incumplimiento de las obligaciones impuestas por el ordenamiento jurídico vigente o por los estatutos de la asociación [artículo 21.2 apartado e)].





DEFENTSORIA



3. Conclusiones y Propuestas

3.1 Conclusiones

1) Las sociedades gastronómicas son importantes dinamizadoras y protagonistas a nivel social y cultural

- Las sociedades gastronómicas cumplen un papel importante en la dinamización de su entorno social mediante la organización y participación en fiestas, actividades colectivas de ocio y actividades reivindicativas. Favorecen así la cohesión del entorno y la creación de un sentido de pertenencia a la comunidad.
- Su protagonismo en actos públicos (como en fiestas, actos conmemorativos, etc.) las convierte en muchas ocasiones en depositarias de elementos identitarios altamente significativos para la comunidad y, por lo tanto, ellas mismas llegan a convertirse en referentes identitarios.
- Se considera que las gastronómicas forman parte del ethos vasco y se las podría considerar como un icono de la cultura vasca. Además, en ellas se recrea la identidad vasca tanto dentro de sus muros como en los actos públicos, festivos y rituales en los que participan.
- Las sociedades gastronómicas cuentan con una proyección internacional considerable, por lo que exportan una imagen determinada de la Comunidad Autónoma de Euskadi que se asocia con una imagen masculinizada y que excluye a las mujeres. En este sentido, la exclusión de las mujeres redundaría en una imagen negativa, no sólo de las gastronómicas, sino también de esta Comunidad Autónoma.
- Son un modelo de socialización muy arraigado en esta Comunidad Autónoma, configurándose como entes generadores de identidad social plenamente aceptados.
- Sin duda, estas funciones de dinamización y de referente identitario quedan drásticamente diferenciadas al referirse a sociedades igualitarias o a restrictivas, ya que las segundas se basan en un modelo de exclusión, en el que las mujeres no tienen cabida. Excluir a las mujeres supone apartarlas de su integración en redes de sociabilidad, así como de la participación y protagonismo en los eventos que organizan y/o protagonizan.
- Uno de los valores que aportan todas las sociedades gastronómicas es que constituyen un ejemplo de éxito de gestión de un recurso colectivo. En este sentido, las sociedades restrictivas obstaculizan la participación de las mujeres en estas experiencias de gestión colectiva y se las priva de los beneficios que estas aportan.

2) Las sociedades gastronómicas son un lugar de creación y perpetuación de redes de influencia y poder

- Las sociedades gastronómicas son generadoras de capital social y de redes, tanto formales

como informales. En ellas circulan una serie de bienes intangibles que benefician a quienes forman parte de la red.

- Se constatan dos tipos de redes informales en las sociedades gastronómicas: una que opera a niveles de mayor familiaridad, amistad, ocupación del tiempo libre, etc., y que puede servir para fortalecer el capital social y responder a intereses personales o laborales en ocasiones. El otro tipo de red informal se centra en las relaciones con instituciones, empresas, organizaciones, etc.; aquí el valor de la información que circula es un bien o patrimonio intangible y también sirve para satisfacer diversos intereses. Ambas redes informales son generadoras de poder y de prestigio o estatus.
- En las sociedades gastronómicas también se generan relaciones de tipo formal con ciertas instituciones. Estas relaciones (cuando van más allá de la que se establece por razones burocráticas) tienen dos consecuencias: por un lado, suponen un transvase recíproco de prestigio (particularmente en los casos de sociedades de cierto prestigio), y por otro, la presencia institucional proporciona una cierta legitimidad a las gastronómicas.
- El capital social generado y acumulado en las sociedades gastronómicas puede ser causa de desigualdad y exclusión, en tanto en cuanto tan solo beneficia a quienes pertenecen a esa red y en oposición a quienes no pertenecen a ella.
- En este sentido, los obstáculos o vetos a que las mujeres participen en ciertas sociedades gastronómicas (que, generalmente, coinciden las que mayor capital social acumulan con las que practican la restricción), supone algo más que apartarlas del “grupo de amigos”: se las aparta asimismo de las redes de poder y el capital social que en ellas se generan. La importancia de esta exclusión dependerá de la importancia del capital social generado por las sociedades gastronómicas excluyentes (siendo considerable en el caso de muchas sociedades restrictivas).

3) Las sociedades gastronómicas son un acceso a fuentes de prestigio

- El protagonismo de las sociedades gastronómicas en ciertos ámbitos de la sociedad las convierte en inapreciables fuentes de prestigio para quienes a ellas pertenecen. Su participación en actos de relevancia social así como su vinculación con entidades, instituciones o personajes que se consideran de prestigio, hace que aumente el de las propias sociedades gastronómicas y de quienes a ellas pertenecen.
- Las sociedades gastronómicas ofrecen la posibilidad de establecer contactos con personas pertenecientes a ciertas esferas de influencia y prestigio de muy diversos ámbitos, todo ello dentro de un ambiente informal que facilita la relación. Esto revierte en el estatus de las perso-

nas socias y refuerza su currículo oculto.

- Su vinculación con la gastronomía es asimismo un factor que hace aumentar su valor social, dada la importancia que tiene hoy en día la gastronomía en la sociedad vasca. Además de haberse convertido en una seña de identidad de peso en la etnicidad vasca, la gastronomía ha adquirido una magnitud como nunca antes había conocido. Se encuentra en diferentes ámbitos del mundo de la cultura, el ocio y el entretenimiento, donde todo se mueve en ámbitos de indiscutible prestigio. La gastronomía vasca, goza de gran reconocimiento, celebridad y reputación (incluso internacional). El alcance de esta gastronomía es de tal envergadura que se ha convertido en un importante referente identitario y también en un marcador de prestigio del cual las sociedades gastronómicas se hallan entre las primeras beneficiadas.
- La exclusión de las mujeres de las sociedades gastronómicas dificulta su participación en las redes de poder que las caracterizan y, por lo tanto, impide su acceso a las fuentes de prestigio que se derivan de ellas.
- La cocina no deja de ser un ámbito tradicionalmente femenino y que, además, ha nutrido de una manera fundamental lo que hoy en día se conoce como “gastronomía vasca”. En este sentido, se ve cómo un saber tradicional femenino ha sido reubicado en un ámbito de reconocimiento y resignificado, pero que está fuera del alcance de las mujeres por ser este esencialmente masculino.

4) Las sociedades gastronómicas recrean y perpetúan una manera de entender las relaciones de género que implica una jerarquización sexual que resulta en detrimento de las mujeres

- Dado el lugar que las sociedades gastronómicas ocupan en la sociedad y en el imaginario colectivo, cuentan con una particular capacidad de generar cierto tipo de representaciones, en concreto en torno a las relaciones de género y a las mujeres. En este tipo de representación que se encuentra dentro de ciertas gastronómicas, se (re)producen patrones de exclusión desde estereotipos descalificadores asignados a las mujeres. Al ser un referente social tienen la capacidad de exportar un patrón ideológico fuera de las mismas.
- Las mujeres se hallan en las sociedades restrictivas en una situación que podría calificarse de desempoderamiento, puesto que se les niega el acceso, la pertenencia, la participación en el intercambio propio de las sociedades. Es testigo pasivo de una manera de elaborar la comida revestida de prestigio, de modo que se diferencia y se desvaloriza esta misma actividad cuando es realizada en el hogar y por las mujeres.
- Los estereotipos que utilizan muchos socios de sociedades restrictivas para justificar la ex-

clusión de las mujeres indican que se construye a las mujeres como “las otras”, diferenciadas del “nosotros”. Asimismo, se sirven de dos maneras habituales de estereotipar a las mujeres: haciéndolas culpables de todos los males (controlan a los hombres, coartan la libertad, generan riñas, quieren mandar, corrompen la esencia de la sociedad, etc.) o diciendo que son incapaces (no comparten con los hombres una serie de cualidades que son necesarias para convivir en una gastronómica, el “espíritu” de la gastronómica).

- Inevitablemente, se alude a la tradición para justificar y explicar la actual exclusión de las mujeres de las sociedades restrictivas, considerando este como un argumento incuestionable para el mantenimiento de esa exclusión. Aquí se halla la fuerza de este argumento. Se trata de una visión que presupone que las tradiciones son inmutables, mientras que es precisamente gracias al cambio que se pueden conservar, puesto que cambia la sociedad que las acoge. En la sociedad actual, inmersa en una época convulsa en lo que se refiere a las relaciones de género, los valores que se pretenden perpetuar a través de esta tradición es tanto un anacronismo como una manifestación del actual orden social.
- También se alega que la limitación del uso de las sociedades gastronómicas que se impone a las mujeres juega a su favor, puesto que las libera de los trabajos que ellas normalmente realizan en el hogar. Sin embargo ha de tenerse en cuenta que la limitación que se impone de acceder a la cocina sirve a otros fines: diferenciar la elaboración de la comida en el hogar y en la sociedad gastronómica, adjudicando un mayor valor y prestigio a la segunda mediante su resignificación; excluir a las mujeres de un ritual de reciprocidad, demostrando su diferenciación y su falta de valor en el intercambio; escenificar una usurpación de saberes; y legitimar, mediante la excepcionalidad, la desresponsabilización de los hombres de los trabajos del hogar.
- En relación a este último aspecto, se ha visto que se relaciona a las mujeres con la entrada de niños y niñas, hecho que también les resulta molesto a estas sociedades y que utilizan nuevamente para justificar sus prácticas discriminatorias, configurando a las mujeres como las únicas responsables de las labores de cuidado de la descendencia.
- En las sociedades gastronómicas restrictivas se ha encontrado que no se pone ningún impedimento para que las mujeres entren a las sociedades a trabajar (como limpiadoras o cocineras incluso). No existe peligro de que puedan poner en tela de juicio las prácticas discriminatorias que llevan a cabo y no mantienen relación con los socios, puesto que simplemente realizan un trabajo, en su mayoría, fuera de la vista de los socios, en el que no cabe posibilidad de interacción o intercambio, siendo el trabajo de tal naturaleza que quienes lo realizan son intercambiables y, por lo tanto, anónimas. En este sentido, no se las puede considerar una excepción, sino que la figura de las limpiadoras sigue reproduciendo una representación de las mujeres como diferentes, sin importancia (puesto que son intercambiables) y sin capacidad ni valor para el intercambio.

5) Las sociedades gastronómicas son un lugar de recreación de un modelo determinado de masculinidad

- Las sociedades gastronómicas restrictivas responden a la necesidad de contar con un espacio masculino propio que permita seguir recreando ciertos patrones de masculinidad.
- Las sociedades gastronómicas restrictivas están concebidas como un espacio masculino, de hecho se considera que esta es una de las características que las define. La entrada de mujeres en las sociedades gastronómicas se entiende como una amenaza para su continuidad, así como para la recreación que propician de la identidad masculina. Cualquier elemento femenino haría esto imposible.
- El espacio es utilizado como medio de delimitar lo femenino y lo masculino, es por ello que la presencia de las mujeres está estrictamente regulada, de modo que lo que se considera más significativo para mantener la diferenciación está especialmente protegido del contacto femenino, siendo la cocina el lugar en el que más tabúes se generan.
- La prohibición de que las mujeres entren en la cocina es un medio de resistencia a la “colonización” femenina. A través de esa prohibición se perpetúa el poder masculino de la sociedad gastronómica puesto que la actividad de la cocina es la más importante, más identitaria y más prestigiosa que se realiza en estos lugares.
- Esta separación les resulta asimismo necesaria para refrendar la sociedad gastronómica, y la cocina en particular, como un ámbito masculino. Esto es especialmente importante puesto que la cocina es un espacio asociado a la feminidad. En este sentido, se hace necesario construir y reforzar una clara distinción entre la cocina de la casa y la cocina de la sociedad, siendo la primera femenina y la segunda masculina. Esto se consigue mediante una resignificación del espacio y de la actividad que en él se realiza, revistiendo la elaboración de la comida en la sociedad gastronómica de características masculinas (profesionalidad, prestigio, valor, etc.) y diferenciándola así de la comida que preparan las mujeres en el hogar. En esta resignificación es fundamental el carácter de tiempo propio que se dedica en la sociedad gastronómica a cocinar, mientras que en el hogar se trata de una obligación.
- Esta exclusión femenina también se encuentra en algunos de los actos populares, en particular los de fuerte carga simbólica que organizan para la comunidad, en los que también se limita la presencia femenina por considerar que se pierde la esencia del acto en sí. Del mismo modo que se cuestiona uno de los aspectos que fundamentan la identidad masculina: el prestigio y el poder.
- Las sociedades gastronómicas son referentes de sociabilidad, pero de una sociedad diferenciada (en función del sexo). Las sociedades gastronómicas, dentro de esta función socializadora,

ofrecen pautas que permiten reproducir las actitudes que representan valores fundamentales para la recreación de la masculinidad, como es en nuestra cultura el igualitarismo, la camaradería, el jatorrismo, etc.

- En este sentido, y al hilo de la socialización diferenciada, no puede considerarse a las sociedades gastronómicas como un lugar “propio” para mujeres, dado que se asocia a la figura del “vividor”, del amante de la “buena vida” basada en el recreo, en el disfrute de la comida y la bebida, la compañía de los amigos. Estos son rasgos que se consideran propios de los hombres vascos, pero que difícilmente serían aplicables a las mujeres.

6) Las sociedades gastronómicas que no permiten a las mujeres ser socias vulneran una serie de derechos

A tenor de la revisión y análisis de los fundamentos de derecho expuestos, las asociaciones, aún gozando de la libertad de auto gobierno y auto organización, no pueden hacer un uso ilimitado de la misma. El poder no es absoluto y se encuentra limitado por el respeto a las leyes, a los derechos de terceros entre los que se encuentra el derecho de las mujeres a no ser discriminadas por razón de sexo.

- El pacto asociativo que los miembros de las sociedades gastronómicas han suscrito (tanto en su constitución como a lo largo de su funcionamiento) está sujeto tanto a la normativa aplicable en materia de asociaciones como a la de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo, que son de obligado cumplimiento.
- En aplicación de la normativa vigente se puede afirmar que si bien los individuos tienen derecho a asociarse libremente fundando asociaciones, en este caso, sociedades gastronómicas, este derecho no es absoluto. La creación y auto organización se llevarán a efecto dentro del respeto del marco constitucional, las leyes orgánicas y el ordenamiento vigente y, en particular, atendiendo al derecho que nos ocupa en el respeto a la igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo.
- Como conclusión de lo expuesto, se puede apreciar que las sociedades gastronómicas en las que se incurre en discriminación tanto directa como indirecta por razón de sexo, el incumplimiento del principio de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo es evidente en unas y una posible práctica habitual en otras. Ambas situaciones de exclusión vulnerarían la Constitución, la Ley Orgánica 3/2007 y la Ley 4/2005, pudiéndose encuadrar ciertas conductas y manifestaciones dentro de los tipos previstos en el Código Penal.
- Desde esta perspectiva, las asociaciones, en tanto que entes privados, no están exentas de responsabilidad en el caso de la discriminación por razón de sexo.

7) La configuración y normativas de las sociedades gastronómicas están cambiando si bien su evolución es desigual

- Las sociedades gastronómicas han cambiado, si bien su evolución ha sido desigual. Según se ha recogido en muchos testimonios, son muchas las que hacen un esfuerzo por adaptar paulatinamente sus estatutos y funcionamiento a la realidad social actual, disminuyendo o eliminando las restricciones a las mujeres, sin embargo se constata que aún se está lejos de conseguir una situación que puede denominarse “de igualdad”.
- Es destacable el papel que están jugando en ese proceso las sociedades gastronómicas igualitarias, ofreciendo alternativas viables a la integración de las mujeres en las sociedades gastronómicas y demostrando que éstas son perfectamente viables.
- Resulta evidente que si el discurso de las sociedades restrictivas cuenta con tanta aceptación, o más bien con tan escaso rechazo por parte de la ciudadanía, se debe a que, a pesar de la evolución legislativa, las prácticas sociales en este caso van por detrás de las leyes. La dimensión simbólica es difícil de cambiar a pesar de las modificaciones legislativas.
- En algunos casos las prácticas van perdiendo fuerza por el cambio de los valores sociales que las sustentan, así, el relevo generacional de algunas sociedades gastronómicas está permitiendo introducir cambios en los estatutos que hace una década ni se planteaban.
- Las sociedades restrictivas son las que ostentan el prestigio y la relevancia social, teniendo poca relevancia en la sociedad actual las sociedades gastronómicas igualitarias.
- Es necesario difundir y fomentar el papel de estas últimas en el entorno actual, como entes generadores de nuevas formas de sociabilidad basadas en la igualdad entre mujeres y hombres, como creadoras de nuevos modelos relacionales más acordes con la evolución de nuestra sociedad, que además conlleva un cuestionamiento de los valores en los que se basan las sociedades restrictivas, ofreciendo una alternativa viable a ellas.
- De cualquier manera, no puede ejercerse una política impositiva dirigida a erradicar las sociedades gastronómicas restrictivas ya que sólo se lograría estancar las posturas. Se trataría, más bien, de promocionar los modelos de sociedades gastronómicas igualitarias y no tanto enfrentar ambas corrientes.
- A modo de últimas reflexiones cabe destacar que, a la luz de este trabajo, puede considerarse que las sociedades gastronómicas restrictivas son tanto un mecanismo de jerarquización sexual como un obstáculo para la consecución de la igualdad de mujeres y hombres. Están lejos de ser un lugar donde simplemente se juntan unos amigos, sino que tanto por el lugar que ocupan en la sociedad como por el tipo de prácticas que en ellas se llevan a cabo, las causas y las

consecuencias de la exclusión de las mujeres de las sociedades gastronómicas restrictivas están íntimamente relacionadas con unos valores que representan un orden social basado en la jerarquización y discriminación sexual que pretende superarse.

- Pero tampoco se desea finalizar sin aportar visión positiva. Los cambios se están produciendo y se entienden como inevitables por todos los agentes, incluso por parte de los representantes de las sociedades gastronómicas que se consideran más esencialistas. Asimismo, no puede olvidarse la creciente creación de nuevas sociedades, mayoritariamente igualitarias, y la conversión de algunas sociedades gastronómicas restrictivas en respuesta a nuevas necesidades que surgen de una configuración de las relaciones de género que está inmersa en pleno cambio.

3.2 Propuestas

Las propuestas de actuación respecto a la actual situación de las sociedades gastronómicas en la Comunidad Autónoma de Euskadi que se desprenden de este estudio se dividen en estrategias generales y de orden jurídico.

187

Estrategias generales

- Tratar de rehuir, en la medida de lo posible, del establecimiento de acciones taxativas que puedan suponer enfrentamiento directo y público entre las instituciones que las promuevan y las sociedades gastronómicas restrictivas, al margen de las medidas legislativas que deban aplicarse para cumplir con la legalidad vigente. A llevar a cabo por Instituciones Públicas.
- Socializar el debate en torno al carácter cambiante de la cultura y la tradición, de manera que se hagan extensibles a la ciudadanía los argumentos capaces de rebatir este tipo de razonamientos. A llevar a cabo por Instituciones Públicas y medios de comunicación.
- Concienciar y sensibilizar a las y los representantes políticos e instituciones sobre las implicaciones de vincular sus personas con las sociedades restrictivas, invitándoles a que limiten lo máximo posible su presencia. En este sentido, no se hace referencia únicamente a actos públicos, sino también a los casos de iniciativa personal. Esta sería una manera de contrarrestar la repercusión mediática que tienen ese tipo de visitas y con ello la aparición en los medios de las sociedades restrictivas vinculándolas con instituciones o personajes públicos. A llevar a cabo por Instituciones Públicas.
- Reducir la presencia de las sociedades gastronómicas restrictivas en los medios de comunica-

ción. Evitar que las sociedades gastronómicas restrictivas sean objeto de noticia, puesto que de esta manera se fortalece su relevancia social. También evitar noticias como la aparecida en el Teleberri del 24 de diciembre de 2008 donde se daba cuenta del menú de una de estas sociedades, mostrando imágenes de los socios preparando la comida. En el caso de elaborar un reportaje de este tipo, se debería conceder el protagonismo a una sociedad igualitaria. A llevar a cabo por medios de comunicación, impulsado por Instituciones Públicas.

- Del mismo modo, habría que aumentar la presencia de las sociedades gastronómicas igualitarias en los medios de comunicación, posibilitando que estas vayan ocupando el espacio de las restrictivas. Es un aspecto sobre el que es necesario incidir para tratar de dar valor a las primeras frente a las restrictivas, debe darse mayor popularidad a las sociedades igualitarias, otorgándoles mayor presencia en los medios de comunicación, mostrándolas como ejemplo de innovación y de evolución positiva hacia la igualdad de género. A llevar a cabo por medios de comunicación, impulsado por Instituciones Públicas.
- Reconocer públicamente la historia y la contribución de las sociedades gastronómicas igualitarias a las poblaciones donde se ubican a través de los premios más prestigiosos. Realizar un libro, documentales con la historia de estas sociedades. A llevar a cabo por Instituciones Públicas, con la colaboración de los medios de comunicación.
- Propiciar la celebración de actos emblemáticos en las sociedades gastronómicas igualitarias. A llevar a cabo por Instituciones Públicas y privadas, con la colaboración de los medios de comunicación.
- Del mismo modo habría que otorgar un mayor reconocimiento a las sociedades gastronómicas igualitarias en la gastronomía. Sería interesante que apareciera simultáneamente su aportación a la gastronomía y su carácter de sociedad igualitaria. Hacer que personas con cierta relevancia en el mundo gastronómico sean invitadas en estas sociedades y/o cocinen en ellas. A llevar a cabo por la iniciativa privada relacionada con la gastronomía y en colaboración con los medios de comunicación.
- Fomentar la presencia de las mujeres en actos festivos y rituales en los que participan las sociedades gastronómicas. A llevar a cabo por las Instituciones Públicas.
- Asociar a las mujeres con imágenes en las que aparecen en contextos de ocio, disfrutando de la compañía de amistades, de la buena comida, etc. A llevar a cabo por las Instituciones Públicas mediante campañas institucionales a favor de la igualdad y/o en colaboración con agrupaciones a favor de la igualdad.
- Asociarlas asimismo con los valores que forman la idiosincrasia de las sociedades gastronómicas: el compañerismo, la camaradería, la colaboración, el intercambio, etc. Identificar casos

o ejemplos reales donde estos valores sean patentes. A llevar a cabo por las Instituciones Públicas mediante campañas institucionales a favor de la igualdad y/o en colaboración con agrupaciones a favor de la igualdad.

- Para la difusión y promoción de imágenes que sirvan a rebatir los estereotipos en los que se fundamenta la exclusión de las mujeres de las sociedades gastronómicas, se propone utilizar la estrategia de invertir los estereotipos desde la práctica conocida como transcodificar. Esta estrategia sirve para dotarlos de nuevos significados, -en este caso no excluyentes, ni discriminatorios de las mujeres- y así poder neutralizar su fuerza y cuestionar su validez. Esta estrategia sería aplicable a las propuestas de intervención arriba detalladas en las que la difusión de imágenes y conceptos que pretenden rebatir los estereotipos son aplicables. Es especialmente interesante a tener en cuenta por las personas u organismos responsables de la comunicación (tanto de las propias instituciones como en los medios de comunicación en general).

Hay tres prácticas que abordan la *transcodificación* de estereotipos y que se explican de manera detallada a continuación:

- Revertir estereotipos: consiste en darle la vuelta o subvertirlo. Se trataría de representar a las mujeres despojadas de estereotipos negativos, fomentando una imagen que cuestiona las razones de su exclusión basadas en estos estereotipos. Se ha utilizado mucho en el cine americano, por ejemplo en el denominado cine negro o film noir, en el que los actores negros interpretaban papeles desbordantes de glamour y heroicidad, muy en contra del estereotipo del negro como persona marginal, sin dinero ni estatus, dependiente, etc.
- Sustituir una gama de imágenes “positivas” y “negativas”: tratar de sustituir una serie de imágenes “negativas”, que forman parte del imaginario de las gastronómicas, y que continúan dominando la representación popular, por otras “positivas”, igualmente populares, de las mujeres, (por ejemplo el orden, la limpieza, la capacidad de organización, el conocimiento del medio doméstico y de la cocina: recetarios de la abuela, etc.). Aquí habría que tener cuidado en no caer en reforzar ciertos modelos, ya que es un ámbito donde los significados son resbaladizos, al ser la cocina un espacio en disputa: se trataría de afianzar la asociación de las mujeres con la cocina de la sociedad gastronómica y todo lo que ella representa, no con la del hogar.

Este enfoque ofrece la ventaja de equilibrar la balanza y posicionar la igualdad de derechos. Se respalda a través de la aceptación, como celebración de la diferencia y la diversidad. Invierte la

oposición binaria, privilegiando la subordinada, en este caso, las mujeres, a veces leyendo lo negativo de una forma positiva, al estilo “lo negro es bello”. Trata de construir una identificación -o identidad- positiva que ha sido negada.

Se debería posibilitar un mayor reconocimiento de la aportación de las mujeres a la gastronomía vasca. En este sentido, sería necesario pasar de hablar de las “amas” y las “amonas” a poner nombres propios. Muchos cocineros ilustres hablan de la importancia en su formación del recetario de estas mujeres, pero en raras ocasiones dan a conocer sus nombres. Se podría considerar la posibilidad de establecer una colaboración con los cocineros de renombre para recuperar y difundir esta información.

- Y hacer extraño, raro, lo aceptado como “normal”, desfamiliarizar lo aparente: se trata de proponer una nueva mirada a los estereotipos mediante la utilización de imágenes que hagan que una situación habitual se vuelva extraña, se desfamiliarice. De este modo, es posible volver evidente lo que a menudo queda oculto por la excesiva familiarización de la situación: dimensiones discriminatorias, vejatorias, excluyentes, desintegradoras, etc. Por ejemplo, se podrían invertir los papeles de mujeres y hombres en las sociedades gastronómicas o sustituir a las mujeres en una imagen por hombres negros. De este modo la situación de discriminación y exclusión quedaría evidenciada trastocando el lugar que ocupan sus protagonistas o sustituyéndolas por otros.

Finalmente, tal y como afirma Teresa del Valle, es de esperar que aquellas que no cambien sus dinámicas -a pesar de que cambien sus normas-, terminarán cayendo por su propio peso y convirtiéndose poco a poco en elementos anacrónicos que difícilmente lograrán una continuidad en el tiempo porque les resultará cada vez más difícil lograr un relevo generacional que lo garantice. En este sentido propone presentarlas como vestigios de un tiempo pasado y superado, fomentando así la idea de la vigencia de una sociedad innovadora, progresista e igualitaria.

Estrategias de orden jurídico

Teniendo en cuenta que las asociaciones con discriminación directa en sus Estatutos vulnerarían los preceptos constitucionales y podrían incurrir en la conducta tipificada en el Código Penal del artículo 515.5, y aquellas con una posible discriminación indirecta vulnerarían igualmente los preceptos constitucionales y el ordenamiento jurídico en materia de igualdad de trato y no discriminación por razón de sexo. Con el fin de detectar casos de discriminación directa e indirecta, y adoptar las me-

didadas adecuadas para restablecer la igualdad de trato de mujeres y hombres, sería aconsejable el acceso y revisión de la siguiente documentación:

- Estatutos depositados en el Registro de Asociaciones.
- Reglamentos de Régimen Interior.
- Listas de personas asociadas y de miembros de las Juntas Directivas.
- Actas y boletines de las Asambleas Generales y de las Juntas Directivas.

En definitiva, se trata de una armonización de esfuerzos entre los entes públicos, el Registro de Asociaciones mediante el control, entre otros, de la legalidad de las asociaciones a registrar, el Protectorado para su subsiguiente verificación, en especial si existieran asociaciones declaradas de utilidad pública y la autoridad encargada del control de la igualdad entre mujeres y hombres en el sector privado.



DEFENTSORIA



Bibliografía

AGUIRRE, Rafael. (2006) *Las Sociedades Populares: Donostia 1870-2005*. Hiria Liburuak.

AMORÓS, Celia. (1990) "Violencia contra las mujeres y pactos patriarcales". En V. Maquieira y S. Sánchez (comp.), *Violencia y sociedad patriarcal*, Madrid, Pablo iglesias, (pp: 39-53).

(1994) "Espacios de iguales, espacios de idénticas." En Amelia Valcárcel (comp.): *El concepto de la igualdad*. Madrid, Ed. Pablo iglesias.

(2001) *Feminismo, igualdad y diferencia*. México, UNAM.

APPADURAI, Arjun. (1981) "Gastro Politics in Hindu South Asia". *American Ethnologist* 8 (pp: 494-511).

AUGÉ, Marc. (1993) *Los no-lugares. Espacios del anonimato. Una Antropología de la Sobremodernidad*. Editorial Gedisa.

BADINTER, Elisabeth. (1993) *XY: la identidad masculina*. Madrid, Alianza.

BARANDIARÁN IRASTORZA, Xabier. (2006) "El capital social y su influencia en el desarrollo económico". Ponencia en el curso *Capital social y valores: El sistema relacional y de conocimiento de las ciudades como fuente de innovación*. Oficina del Plan Estratégico de Donostia-San Sebastián, en colaboración con Bilbao Metrópoli-30. http://www.donostiafuture.com/cas/comunica/actualidad/junio_06/Resumenes_ponencias.pdf (consultado el 12-12-08).

BARBERÍA, J.L. "Celaya y las concejalas donostiarras consiguen sortear el veto machista de la sociedad Gaztelubide". *El País*, 20-01-87 http://www.elpais.com/articulo/sociedad/ALBISTUR/_XABIER/_PNV/CELAYA/_GABRIEL/PAIS_VASCO/GUIPUZCOA/Celaya/concejalas/donostiarras/consiguen/sortear/veto/machista/sociedad/Gaztelubide/elpepisoc/19890120elpepisoc_3/Tes?print=1 (consultado el 29-12-08).

BAUMAN, Zygmunt. (1994) "Alone Again. Ethics After Certainty". [en línea] *Demos* <http://www.demos.co.uk/publications/aloneagain> (consultado 29-12-08).

BENERÍA, Lourdes (1977). *Mujer, economía y patriarcado durante la España Franquista*. Editorial Anagrama. Barcelona.

BOURDIEU, Pierre. (1985) *¿Qué significa hablar? Economía de los intercambios lingüísticos*. Akal. Madrid

(1986) "The forms of capital". En J. Richardson (Ed.) *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*. New York, Greenwood (pp: 241-258).

BROD, Harry & Michael KAUFMAN (eds.) (1994) *Theorizing Masculinities*, Thousand Oaks: Sage.

BULLEN, Margaret (2000) "Hombres, mujeres, ritos y mitos: Los Alardes de Irun y Hondarribia" en Teresa del Valle (ed.) *Perspectivas feministas desde la antropología social*, Barcelona: Ariel, pp 45-78.

(2004) "Eskubide unibertsalak ala kultur berezitasuna ikuspegi antropologiko bat", G. Moreno & X. Kerexeta (koord.) *Bidasoaldeko Alardeak: Herria versus hiria*, Udako Euskal Unibertsitatea.

BULLEN, Margaret y DíEZ, Carmen (2002) "Violencia y cambio de culturas androcéntricas", Comunicación presentada en el Simposio *Culturas y Violencia*, IX Congreso de Antropología de la FAAEE, Barcelona, 4-7 de septiembre.

BULLEN Margaret & José Antonio EGIDO (2004) *Tristes Espectáculos: Las Mujeres y los Alardes de Irun y Hondarribia*, Servicio Editorial de la UPV-EHU Argitarapen Zerbitzua.

BUSCA ISUSI, J.M. "Cosas del País", *Norte Expres*, 14-02-1975.

BUTLER, Judith. (2006) *El género en disputa*. Barcelona, Paidós.

CAJA DE AHORROS PROVINCIAL DE GUIPUZCOA. (1984) *Gaztelubide 34-84*. Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa.

CAMACHO, Juana, GUARÍN, Alejandro y VAN AUSSDAL, Shawn, (2008) "Historias de la Comida y la Comida en la Historia". *Bogotá, Revista de Estudios Sociales* N° 29, abril de 2008 (pp:11-12).

COMAS D'ARGEMIR, Dolores. (1996) "Economía, Cultura y Cambio Social". En Joan Prat y Ángel Martínez (eds), *Ensayos de Antropología Cultural*. Barcelona, Ariel Antropología, (pp:104-113).

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús, GRACIA ARNAIZ, Mabel (2005) *Alimentación y cultura*. Barcelona, Ariel.

CONNELL, R.W. (1995). *Masculinities*. Cambridge, Polity Press.

(1996) "New Directions in Gender Theory, Masculinity Research and Gender Politics", *Ethos*, Vol. 61: 3-4, pp157-176.

(2003) *Masculinidades*, México: Universidad Autónoma Nacional de México.

CONWAY-LONG, David (1994). "Etnographies and Masculinities". En Brod and Kaufman (eds.), *Theorizing masculinities*, Thousand Oaks, Sage (pp: 61-81).

DEL VALLE, Teresa (1991) *El espacio y el tiempo en las relaciones de género*. [en línea] <http://www.cholonautas.edu.pe/modulo/upload/ESPACIO-TIEMPO-GENERO.pdf> (consultado 15-12-08).

- (1997) *Andamios para una nueva ciudad. Lecturas desde la antropología*, Madrid, Cátedra.
- (Ed.) (2000) *Perspectivas feministas desde la antropología social*, Barcelona: Ariel.
- DERRIDA, Jacques. (1976) *Posiciones*. Valencia, Pre-Textos.
- DÍEZ MINTEGUI, Carmen (1996) "Emergencias etnográficas", *El Diario Vasco*, XX-10.
- (1999) "Sistemas de género, desigualdad e identidad nacional" P.Albite (coord.), et al., *Sociedad Vasca y construcción nacional*, Donostia: Gakoa liburuak.
- DOUGLAS, Mary. (2000) *Pureza y peligro: análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid, Siglo XXI.
- DURSTON, John. (2000) *¿Qué es el capital social comunitario?*. Santiago de Chile, CEPAL.
- DYER, Richard (ed.) (1977) *Gays and Film*. London: British Film Institute.
- (1986) *Heavenly Bodies*. Basingstoke: Macmillan/BFI.
- EGIN suplemento, entrevista "Jose Maria Busca Isusi: El ídolo de las etxekoandres", 15-11-1981
- FALUDI, Susan. (1991) *Blacklash: The Undeclared War Against American Women*. New York, Doubleday
- FOLGUERA, Pilar (1998). "El franquismo. El retorno a la esfera privada (1939-1975)" en *Historia de la mujeres en España*. Editorial Síntesis. Madrid.
- FOUCAULT, Michel. (1978) *Microfísica del poder*. Madrid, La Piqueta.
- (1999) *Estrategias de Poder*. Barcelona, Paidós.
- FUKUYAMA, Francis. (1999) "Social Capital and Civil Society". *Conference on Second Generation Reforms*. International Monetary Funds. Washington D.C., November 89. <http://www.imf.org/external/pubs/ft/seminar/1999/reforms/fukuyama.htm#1> (visitado 12-12-08).
- GILMORE, David D. (1994) *Hacerse hombre: concepciones culturales de la masculinidad*. Barcelona, Paidós.
- GODELIER, Maurice. (1986) *La producción de grandes hombres. Poder y dominación masculina entre los baruya de Nueva Guinea*. Madrid, Akal.
- GONZÁLEZ, Pelegrín. (2005) "Bertsolari: una sociedad con 25 años de vida".[en línea] *Hautsa Ken-*

duz VIII http://www.altza.net/ahm/hautsa_kenduz8.htm (consultado 29-12-08).

GRAMSCI, Antonio. (1977) *Pasado y presente*. Barcelona, Gedisa.

GRUPPI, Luciano. (1978) *El concepto de hegemonía en Gramsci*. México, Ediciones de Cultura Popular.

GURPEGUI, Mikel. "Siete redobles por siete décadas". Diario Vasco, 21-01-07. http://www.diariovasco.com/prensa/20070121/san_sebastian/siete-redobles-siete-decadas_20070121.html (consultado el 29-12-08).

GUTTMAN, Matthew C. (1997) "Trafficking in Men: The Anthropology of Masculinity". *Annual Review of Anthropology*, n. 26, pp. 385-409.

HALL, Stuart. (1981) "The whites of their eyes". En Brunt, R. (ed.) *Silver Linings*. London, Lawrence and Wishart.

(1996) "The after-life of Frantz Fanon". En Read, A. (ed.) *The fact of Blackness: Frantz Fanon and visual representation*. Seattle, Bay Press.

HERDT, Gilbert H. (1981) *Guardians of the flutes: Idioms of masculinity*. New York, McGraw-Hill.

HOBSBAWM, Eric. (2002) "Inventando tradiciones". En *Historias* N° 19. México (pp:3-15) <http://www.cholonautas.edu.pe/modulo/upload/eric.pdf> (consultado 29-12-08).

HOBSBAWM E. & RANGER T. (eds.) (1985), *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press: Cambridge.

IDRÓQUILIS, Patxi Anton. (1994) *Comer en Sociedad. Un recorrido por los Rincones Gastronómicos de Alava*. Diputación Foral de Álava-El Correo Español.

JULIANO, Dolores. (2001) *El juego de las astucias. Mujer y construcción de modelos sociales alternativos*. Madrid, LAS HORAS.

KAUFMAN, Michael. (1994) *Cracking the Armour: Power, Pain and the Lives of Men*. Toronto, Penguin.

KIMMEL, M.S. (1997) "Homofobia, temor, vergüenza y silencio en la identidad masculina". En Teresa Valdés y José Olavarría (eds.) *Masculinidad/es. Poder y crisis*. Ediciones de las Mujeres, n° 24. Isis Internacional-Flacso Chile.

KORTA MURUA, Kepa. (2006) "La importancia de las redes sociales ante el reto de la innovación". En el curso *Capital social y valores: El sistema relacional y de conocimiento de las ciudades como fuente de innovación*. Oficina del Plan Estratégico de Donostia- San Sebastián, en colaboración

con Bilbao Metrópoli-30. http://www.donostiafuture.com/cas/comunica/actualidad/junio_06/Resumen-ponencias.pdf (consultado 29-12-08).

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1970) *El origen de las maneras en la mesa, Mitológicas III*. Madrid, Siglo XXI.

LLONA LARRAURI, Jesús. (1989) "Los Txokos, Tradición de un Pueblo". *Periódico Municipal de Bilbao*, nº 17 (abril 1989).

MAC CLANCY, Jeremy. (s.f.e) Entrevista aparecida en: "*Gastronomía Vasca*", Universidad Pública de Navarra http://www.universia.es/html_estatico/portada/actualidad/noticia_actualidad/param/noticia/iicdf.html (consultado 27-12-08).

MAQUIEIRA, Virginia. (1998) 'Cultura y derechos humanos de las mujeres', en Pilar Pérez Cantó (coord.) *Las mujeres del Caribe en el umbral del 2000*, Madrid: Comunidad de Madrid Dirección General de la Mujer, Conserjería de Sanidad y Servicios Sociales, pp171-203.

(2006) *Mujeres, globalización y derechos humanos*. Madrid, Cátedra, Colección Feminismos.

MAQUIEIRA, V. Y SÁNCHEZ, S. (comp.). (1990) *Violencia y sociedad patriarcal*, Madrid, Pablo Iglesias.

MESSNER, Michael A. (1992) *Power at Play: Sports and the Problem of Masculinity*, Boston, Beacon Press.

MUCHNIK, José. (2006) "Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones". En *III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios"*. Universidad Internacional de Andalucía. Baeza, Jaén, España.

OSTROM, Elinor. (2000) *El gobierno de los bienes comunes. La evolución de las instituciones de acción colectiva*. México, UNAM-CRIM-FCE.

PUTNAM, Robert. (1993) "The prosperous community: social capital and public life", *American Prospect*, 4:13.

RAMÍREZ GOICOECHEA, Eugenia. (1984) "Cuadrillas en el País Vasco: identidad local y revitalización étnica". *Reis: Revista española de investigaciones sociológicas* Nº 25, pp:213-222.

REVEL, Jaques. (1984) "Masculin/Feminin: sur l'usage historiographique des rôles sexuels". En Michéle Perrot (dir.) *Une Histoire des femmes est-elle possible?* Marseille, ed. Rivages.

ROSSEBERRY, W. (1991) "Marsixm and Culture". En Brett Williams (ed.) *The Politics of Culture*. Washington, Smithsonian Institutions Press, pp: 19-43.

STOLCKE, Verena (1993) "Sistema sexo-género. Ruptura de las categorías universales?", ponencia

al Congreso Internacional - Investigación, Docencia y Feminismo, Donostia.

ULÍA, Lucio. (1959) “Las Bodas de Plata de Gaztelubide”, *San Sebastián: Revista Anual Ilustrada*, 1959, pp:53-58.

VARELA, José Ramón (s.f.e). *La masonería en el País Vasco. Apuntes históricos*. http://www.jrvarela.net/Plancha_masoneria_y_sociedades_gastronom.htm (consultado 29-12-08).



DEFENTSORIA



Anexos

ANEXO I: GUIÓN DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

- ¿Podría darnos una visión general del papel que juegan las gastronómicas en su localidad?
- ¿En qué ámbitos de la vida social de su localidad le parece que son más relevantes las sociedades? ¿Qué papel juegan en esos ámbitos? Imaginamos que muchas actividades sólo afectan a los socios, pero otras (como organización de festejos, participación en eventos institucionales, etc.) también van más allá de sus puertas. ¿En qué ámbitos participa su sociedad y cómo lo hace?
- ¿Podría clasificar las sociedades gastronómicas de su localidad de algún modo? Origen, tipo de socios, tipo de actividad, relevancia social...
- ¿De qué tipo es la sociedad a la que pertenece? ¿A qué actividades se dedica? ¿Con qué tipo de socios cuenta?
- Desde una perspectiva histórica ¿cuáles han sido los cambios o los hitos más relevantes?
- Teniendo en cuenta que muchas sociedades cuentan con un larga historia a sus espaldas ¿cómo se han ido adaptando a los cambios sociales? (muchas surgen desde cofradías o grupos de amigos en un momento histórico determinado ¿Cómo han influido los cambios?) ¿Qué cambios se han visto forzados a adaptar en su organización, actividades, inclusión de nuevos socios, etc.?
- Suponemos que la inclusión de mujeres ha supuesto un cambio importante para las gastronómicas ¿cómo ha sido este cambio? ¿Hay diferencias entre unas sociedades y otras? ¿Cómo ha sido en la suya? ¿Qué argumentos se han presentado a favor y en contra? ¿Existe algún conflicto al respecto? ¿Sabe si existe demanda por parte de las mujeres?
- ¿Qué cambios ha supuesto la incorporación de las mujeres como socias a su sociedad gastronómica? (sólo si procede).
- Sabemos que en algunas sociedades el acceso de las mujeres está limitado de diferentes modos (ciertos días de la semana, ciertas horas, ciertas épocas del año, sin acceso a la cocina) ¿Cómo son las cosas a este respecto en su sociedad? ¿En base a qué criterios se deciden estas modalidades? (¿por qué de 6 a 8 o sólo los sábados, o no pueden pisar la cocina, por ejemplo?) ¿Qué criterios tienen para decidir estas limitaciones? ¿Cómo suelen percibir estas limitaciones las mujeres de los socios?
- ¿Se puede considerar que las sociedades representan de algún modo a la colectividad en la que se ubican? ¿En qué aspectos se refleja? (su participación en las fiestas, el número de socios que abarca, la gente se siente identificada con la sociedad a la que pertenece...).
- ¿Cómo es la relación con las instituciones, particularmente con los ayuntamientos? ¿Se cuenta

con las sociedades para algo (eventos, festejos, otros...)? ¿En qué se podría diferenciar esta relación con la que los ayuntamientos mantienen con otro tipo de asociaciones o agrupaciones? Si hay alguna diferencia ¿A qué se debe?

- ¿Todas las sociedades tienen la misma relación con el ayuntamiento o hay algunas que participan en actos institucionales más que otras o que cobran un especial protagonismo? (representación significativa en fiestas o eventos, por ejemplo) ¿A qué se debe? ¿Cómo es la relación de su sociedad con el ayuntamiento (en qué actividades participan)?
- ¿Cómo se financian las sociedades? ¿Reciben algún tipo de financiación institucional? Y si la reciben ¿Es para su funcionamiento o para la realización concreta de algunas actividades? ¿Cuáles?
- ¿Cómo se gestiona desde su sociedad la incorporación de nuevos socios? ¿Existen diferencias entre las distintas sociedades? ¿Estas diferencias con qué tienen que ver (tipo de sociedad, su historia, estatutos...)?
- ¿Qué suele llevar a una persona a hacerse socio de una sociedad, por ejemplo, en su caso?
- ¿Qué beneficios le aporta (socializar, integrarse, contactos...)?
- ¿Piensa que las sociedades son lugares donde se inician o se cierran negocios, donde se puede tener acceso a ciertas redes de relaciones? ¿Existen diferencias entre las distintas sociedades (las de más solera, donde los socios pertenecen a un cierto nivel social, etc.)?
- ¿Existe alguna jerarquía entre las sociedades? Por ejemplo, ¿Las de más solera están consideradas de cierto modo? Por ejemplo, la tamborrada de Donostia: ¿podemos decir que Gaztelubide, en primer lugar, y Unión Artesana, en segundo, están, de algún modo, jerárquicamente por encima de la demás? También es posible que se trate de una “jerarquía” informal, no reconocida explícitamente, pero sí implícitamente. ¿Cómo es esto en su localidad? ¿Dónde colocaría a su sociedad en este ranking?
- ¿Cómo ve el futuro con respecto a la participación de las mujeres en las sociedades? ¿Y en la suya en concreto?

ANEXO II: ESTUDIO DE CASO SOBRE UNA SOCIEDAD GATRONÓMICA EMBLEMÁTICA Y RESTRICTIVA: GAZTELUBIDE (DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN)

Vocación de protagonismo social

Gaztelubide, desde su origen, ha sido una sociedad que ha dado muestras de vocación de protagonismo social. Se funda en 1934, concretamente el 19 de enero de ese año se procede a la inauguración de la sede social, a la que acude el alcalde de San Sebastián en ese momento, D. Fernando Sasiain. Este acto precede a la primera izada de bandera en la plaza de la Constitución, de manera que este día se puede considerar como histórico para la ciudad de Donostia. De esta manera queda ligada la historia de la ciudad con la de la sociedad Gaztelubide, aspecto ciertamente importante a la hora de comprender la relevancia social y simbólica de esta sociedad gastronómica en la ciudad.

A la cena inaugural acuden 150 personas y tras la misma, poco antes de las 12 de la noche, sale la que sería la primera tamborrada del local, cuyo recorrido se recoge a continuación de la propia página web de la entidad:

“Se celebra la primera tamborrada de la Sociedad, dirigida por D. Luis Irastorza y recorriendo el itinerario siguiente: Subida al Castillo, Campanario, Puyuelo, Plaza de la Constitución (parada), 31 de Agosto, Iñigo, San Juan, Plaza de San Telmo, San Jerónimo, Puerto, Mayor, Puyuelo y Campanario” (http://www.gaztelubide.org/gaztelubide_actividades_tamborrada_historia.php).

Así, su proyección social desde el día de su inauguración no se limita únicamente a contar con la presencia de personajes ilustres, sino también a implicar al barrio que la acoge -la Parte Vieja- en dichos acontecimiento, ya que con este motivo organizaron festejos populares. En el libro del 50 aniversario de la entidad se recogen estos actos:

Con motivo de la inauguración oficial del local social (...) de esta naciente y donostiarísima sociedad, se han organizado festejos populares que, seguramente, serán bien recibidos con gran júbilo por el vecindario (Caja de Ahorros 1984:11)

Puede verse así cómo desde su origen esta sociedad se abre hueco en la vida social de la capital guipuzcoana, tanto a un lado como al otro de las puertas de su sede. Desde entonces, ha ido afian-

zando tanto su presencia como su prestigio en la sociedad donostiarra, organizando e implicándose en diversas actividades, todas ellas caracterizadas por su relevancia social en varios ámbitos, entre las cuales es importante destacar el impulso de la fiesta más importante de la ciudad, la Tamborrada, y el inicio del acto más representativo de esta: la izada de bandera en la plaza de la Constitución.

Las fiestas: la Tamborrada, Festara y otras

Si la Tamborrada en sí misma debe su creación a las sociedades populares, no es menor su deuda para con Gaztelubide, que ha sido la encargada, año tras año, de dotarla de esa emoción especial y solemnidad que destila el acto de la izada.

La Tamborrada de Gaztelubide cuenta desde sus inicios con una gran aceptación popular. Así se narra el primer día de San Sebastián vivido en la sede social de Gaztelubide:

“A continuación sale la tamborrada del local (...). La tamborrada es acogida con entusiasmo por la vistosidad de sus trajes, la marcialidad de sus componentes y por encima de todo, por el extraordinario buen humor de que hacen gala Shotero Irazusta, Luis Irastorza y sus muchachos” (Caja de Ahorros 1984:11).

De esta manera inicia esta sociedad una tradición que se irá arraigando en la ciudad, en particular la tradicional izada, la cual genera un paroxismo que no se repite en ninguna otra fecha o evento de la ciudad. En ese sentido, ha de reconocerse que Gaztelubide ha sabido crear un espectáculo, un ritual, en el cual se incorporan una serie de elementos que, en su conjunto, consiguen apelar a los sentimientos de quienes lo presencian: los tambores, “la vistosidad de sus trajes, la marcialidad de sus componentes”, la música (conocida por los y las donostiarras desde su más tierna infancia y que evoca muchos recuerdos), la presencia de personalidades (en particular, el alcalde, lo cual proporciona un significado y oficialidad particulares al evento), su inicio a las doce en punto (proporcionando emoción, impaciencia, exaltación), la propia izada de la bandera acompañada por los primeros compases del himno donostiarra (con lo que este acto tiene de solemnidad, de exaltación de la identidad local y de acto casi mágico al dar inicio a la fiesta) y, por último, la multitud exaltada (que tiene un efecto retroalimentador de la emoción de las personas presentes). El conjunto es tan impactante como atronadores son sus tambores, al menos para la ciudadanía donostiarra y para quienes tienen un especial vínculo con la ciudad.

Así, si las sociedades suelen jugar un papel importante en los eventos de gran proyección social, esta afirmación se cumple particularmente en el caso de la Sociedad Gaztelubide por su papel en la fiesta de San Sebastián al protagonizar la izada de la bandera, que marca el inicio de la fiesta. Este hecho bastaría por sí solo para revestir a Gaztelubide del prestigio con el que cuenta, dadas la importancia, el significado y carácter único de este acto.

Gaztelubide instaura, desde el año de su fundación la tradición de la izada de la bandera, pero también inicia un acto que, con el paso del tiempo, se convertirá igualmente en una referencia importante en las fiestas de Semana Grande: el canto del Festara la noche de la víspera de la Virgen. El Festara, al igual que la Tamborrada, está también asociado al sentimiento de identidad local, aspecto que queda recogido en este extracto de *La Voz de Guipúzcoa* del 15 de agosto de 1934:

“Para comprender lo que es la Virgen de agosto hace falta ser donostiarra o sentir en donostiarra.

(...)

Y muestra de cómo sentimos esta fiesta tan donostiarra (...) la dio anoche un grupo de cantores que se destacó de la donostiarrísima Sociedad Gaztelubide y se asomó al balcón del puerto, junto a la subida al Castillo...

(...)

Dirigidos por Shotero Irazusta cantaron los jóvenes el ‘Festara’, la canción que no sabemos de dónde llegó hasta nosotros, pero que refleja el espíritu de Donostia” (Ibid: 20).

En la prensa actual siguen encontrándose comentarios de esta índole, en los que se continua asociando el Festara al sentimiento de pertenencia e identidad local:

“Todo donostiarra que se precie se acercará, a medianoche, al ‘Festara’ de Gaztelubide” (<http://www.deia.com/es/impresa/2007/08/14/bizkaia/herrialdeak/391990.php>)

(...) dos emocionados miembros de Kondarrak (...), quienes confesaban haber cumplido un sueño. Llevamos toda la vida deseando pasar esta noche aquí y por fin lo hemos conseguido. Esto es puro Donostia, aseguraban” (<http://www.diariovasco.com/20080816/san-sebastian/cantando-festara-bajo-lluvia-20080816.html>).

Pero la labor de Gaztelubide no se ha limitado a esta fiesta. Según relata su presidente, tanto él como la Junta Directiva, se han ido encargando, además, de las labores propias de su cargo en cuanto a tareas administrativas de la Sociedad, de la organización de actividades que dinamicen tanto a sus socios como a la comunidad, al margen de los acontecimientos que han adquirido mayor prestigio social: la Tamborrada y el Festara.

Aquí lo importante es la víspera de San Sebastián y el Festara, pero luego he procurado llenar durante mis años [ocupando el cargo de presidente]: pues la fiesta del Sagardo Eguna, la aludiada en Santo Tomás, homenajes a futbolistas, a políticos...

Sin duda esta faceta es una de las que le ha permitido a Gaztelubide adquirir el prestigio y reconocimiento social que hoy detenta, ya desde sus inicios mostró su interés por dinamizar la escasa vida social donostiarra de la época, al igual que muchas otras sociedades, aunque ninguna de ellas ha conseguido alcanzar el protagonismo de esta debido a su implicación en los actos festivos más importantes de la ciudad. No es menos cierto que Gaztelubide no destaca precisamente por su carácter popular, como puede ser el caso de muchas otras sociedades, sino más bien por su participación en eventos que se caracterizan generalmente por su proyección social, bien sea porque el evento en sí es importante para la ciudad (como la Tamborrada), por la presencia de personajes ilustres en este o por el carácter conmemorativo y/o honorífico del acto (homenajes, entregas de premios, etc.), siendo estas otras de las razones de su relevancia social.

La presencia y protagonismo de las mujeres en los actos en los que participa Gaztelubide brilla por su ausencia, que coinciden, precisamente, con los más importantes y prestigiosos de la ciudad, no existiendo equivalentes en los que las mujeres puedan participar. Las polémicas y resistencias que han generado la incorporación paulatina de las mujeres en este tipo de actos es altamente significativa, especialmente porque se argumenta desde la perspectiva de que amenaza con desvirtuarlos.

Identidad colectiva y carácter emblemático

Las fiestas sirven para crear sentimientos de pertenencia a la colectividad, para recrear la identidad local. Puede verse cómo las sociedades gastronómicas juegan un papel muy importante en este aspecto y Gaztelubide, en este caso, ha adquirido un papel altamente significativo en la principal fiesta de la ciudad, el día San Sebastián -su patrón-, y cumplen un papel identitario para los y las donostiarras que no es en absoluto desdeñable.

Son muchas las personas que manifiestan que la fiesta no existiría de no ser por las sociedades

gastronómicas en general y por el papel de Gaztelubide y de la Unión Artesana en particular. Si bien la arriada tiene un cariz más informal, la izada es un acto revestido de gran solemnidad en el que todos los participantes (y las participantes desde hace pocos años) sienten una gran responsabilidad de representar acertadamente la Marcha de San Sebastián y el resto del repertorio.

En el 2008, y para acrecentar la solemnidad del acto, se invitó al Orfeón Donostiarra a que participara en la izada de bandera, ejemplo de la proyección que se quiere otorgar al acto (http://www.eitb24.com/noticia/es/B24_82936/a-pie-de-calle/TAMBORRADA-DONOSTIA-orfeon -Donostiarra-se-sumara-izada/). El Orfeón es una agrupación que cuenta con un importante reconocimiento a nivel internacional y que ha conseguido numerosos galardones a lo largo de su carrera (<http://www.orfeondonostiarra.org/galardones.php>). Su participación (si bien puntual) fue muestra indiscutible del carácter con el que se quiere dotar a este acto y resulta esclarecedor a la hora de entender la importancia del mismo, así como para entender hasta qué punto este ritual de exaltación de la identidad local permite entender el significado que tiene el protagonismo de Gaztelubide. Asimismo, la participación del Orfeón Donostiarra subraya el carácter donostiarra del acto, ya que el Orfeón es una de las más prestigiosas instituciones de la ciudad.

Sin duda, Gaztelubide se ve engrandecida por el prestigio social que le supone ser el centro de atención y protagonista de esa noche, siendo, además, la artífice principal (si bien desde hace algunos años se ve obligada a compartir) del acto más emblemático de la ciudad y que se ha convertido en todo un ritual de identidad comunitaria fundamental. Así Gaztelubide adquiere una identidad emblemática para la ciudad.

El papel de esta sociedad en la recreación y mantenimiento de la identidad local es reconocido públicamente en un libro dedicado a esta sociedad con motivo del 50 aniversario de Gaztelubide, editado por una entidad de gran envergadura, como es la entonces Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa. En este libro se hace mención y reconocimiento a la labor realizada por Gaztelubide en la dinamización social de la provincia, pero llama especialmente la atención la referencia que se realiza a su aportación a la conformación de la idiosincrasia local, es decir, el reconocimiento de su papel en la creación y mantenimiento de rasgos identitarios colectivos a través de la celebración de actos que consiguen un alto grado de popularidad y que terminan por convertirse en referente inconfundible de identidad comunitaria en la ciudad.

“(...) quiere ser un homenaje [el libro] a la labor desarrollada por un colectivo como el representado en Gaztelubide que, no cabe duda, ha enriquecido y sigue contribuyendo en algún grado o medida, al desarrollo cultural de la comunidad guipuzcoana, entendido este desarrollo en un sentido antropológico y como esencia del Ser y Hacer de un Pueblo, cuyas costumbres también conforman su idiosincrasia” (Caja de Ahorros 1984:5).

Además de su papel en la Tamborrada, en gran parte la razón de esa trascendencia que ha cobrado Gaztelubide debe achacarse a sus actividades dentro de la música, así su Orfeón de la Castaña y su Fanfarre se han ido ganando la invitación, como representantes donostiarros, en múltiples lugares y eventos. De ahí que su presidente considere a la sociedad, y a su coro y fanfarre en particular, como embajadores de la ciudad (http://www.gaztelubide.org/gaztelubide_actividades.php):

“Tenemos actuación del coro, se lo pasan en grande [los espectadores/as], porque somos embajadores. Pero a la vez que han sido [el Orfeón y la Fanfarre] un anfitrión inigualable, han sido un embajador sin par en sus giras al extranjero. El nombre de San Sebastián nunca ha estado mejor representado que cuando han actuado fuera de nuestro txoko”.

Mediante estas giras, su campo de actuación ha llegado incluso a diversos rincones del mundo, en particular mediante la relación con las Euskal-Etxeak de muchos países, de manera que su fama y su renombre se han podido extender más allá de los límites de la ciudad (algo que, sin duda, también ha contribuido a aumentar su prestigio dentro de Donostia).

Y luego, tenemos un coro, el Orfeón de la Castaña, y una fanfarre. Y hemos organizado doce viajes por el extranjero, hemos cantado en las Euskal-Etxeak de Las Vegas, San Francisco, Los Ángeles, París, Nueva York (...). Sí, estuvimos en la Semana Vasca. Primero, en el Mar de Plata, luego la Semana Vasca de Rosario, Buenos Aires cuatro veces... Estuvimos en el homenaje a Galíndez de la Euskal-Etxea de Nueva York. Y ahora estoy pensando ir a China: hay que conocer la Euskal-Etxea de Shangai.

Sin duda alguna, Gaztelubide representa a San Sebastián y aquí se hace patente la fuerza de la representación de esta sociedad, exportando una imagen tanto de la ciudad como del País Vasco ligada a una serie de valores determinados, entre los que se destaca la exclusión de las mujeres. Asimismo, su exclusión de actos de alto contenido simbólico e identitario resulta muy significativo, de manera que se impide la creación de representaciones de la identidad colectiva en las que la presencia femenina pueda resultar significativa, es más, equiparando esta identidad con elementos exclusivamente masculinos.

Redes de relaciones

Si todas las Sociedades Gastronómicas, en tanto que punto de encuentro con personas afines,

permiten establecer, afianzar y ampliar la red de relaciones de las personas asociadas, este aspecto es especialmente importante en una sociedad como Gaztelubide, en la que las relaciones con personalidades de muy diversos ámbitos están al orden del día.

Los socios de Gaztelubide están habitualmente ligados a redes de relaciones que se amplifican bajo sus muros y estos recursos generados en su interior circulan en un ámbito restringido que limita su acceso. Desde sus inicios, en Gaztelubide se han dado cita personajes de gran relevancia, tanto de la vida social como política y cultural. Desde su inauguración, a la que acudió el entonces alcalde de San Sebastián, muchos otros personajes ilustres han visitado sus sedes y son varias las reseñas en sus actas¹³ a los favores y reconocimientos recibidos de instituciones y personalidades varias. Se recogen aquí algunas de estas reseñas que dan buena cuenta del tipo de red de relaciones a la que se hace referencia.

18-09-1952: *“El Presidente da cuenta de que la Real Sociedad había presentado al cobro la tarjeta de Socio Industrial, que daba derecho a dos entradas de preferencia y que había suscrito en circunstancias especiales”.*

13-09-1962: *“Se comentan diversos acontecimientos celebrados en la Sociedad recientemente y entre ellos la cena ofrecida por el Ministerio de Asuntos Exteriores al Excmo. Sr. Adlai Stevenson, embajador permanente de los EE.UU. en la O.N.U. el que manifestó no había conocido nunca ambiente tan agradable, después de ver actuar a nuestra incomparable fanfarre. De este acto se hizo eco toda la prensa y radios españolas, realizando la hospitalidad de nuestra Sociedad”.*

Incluso se puede encontrar muestras de apoyo en los momentos difíciles, como en el caso del fallecimiento de uno de los socios fundadores:

12-12-1957: *“El 10-11-57 fallece el que fue socio fundador y presidente honorario de Gaztelubide D. Luis Irastorza (...). Con tal motivo se reciben gran número de testimonios de pésame de particulares y entidades varias”.*

Igualmente se aprecia a través de estas actas la multitud de socios que han alcanzado puestos de poder dentro del consistorio donostiarra:

6-02-1958: *“El Sr. Aristeguieta pide la palabra proponiendo que se felicite al Sr. Vega de Seoane por su reciente nombramiento como alcalde de la ciudad y que se organice una cena homenaje, ya que es socio de Gaztelubide”.*

5-12-1961: *“El Presidente informa que coincidiendo la actuación de la Tamborrada con la inauguración de la obras de ornamentado e iluminación de la Plaza del 18 de Julio y siendo el promotor de las mismas, sentiría gran satisfacción de empuñar el bastón de Tambor Mayor en ocasión tan señalada, por lo que era su propósito el hacerse cargo de la Tamborrada, máxime cuando en esta y por los motivos ya señalados iban a figurar tres concejales del Excmo. Ayuntamiento, Sres. Aycart, Peironcelly y Ameztoy, además de él”.*

13. Todas las reseñas fechadas que se ofrecen a continuación se han extraído del libro del 50 aniversario de Gaztelubide.

E incluso alguno que ha recibido honores reconocidos a nivel nacional:

13-09-1962: *“En primer lugar la Junta felicita al presidente Sr. Dublang por la concesión por el Excmo. Ministro de Asuntos Exteriores de la medalla de Isabel la Católica, acordándose hacer constar en acta la satisfacción de la Junta por la distinción”.*

Numerosos han sido también los reconocimientos a la Tamborrada de Gaztelubide por su labor dinamizadora de la fiesta:

6-02-1961: *“Se acuerda a continuación hacer constar en acta la satisfacción de la Junta por el merecido homenaje que el pueblo de San Sebastián había dedicado al Tambor Mayor de la Sociedad D. Shotero Irazusta, con motivo de cumplir sus Bodas de Oro con las tamborradadas donostiarras”.*

27-03-1978: *“También informó que momentos antes de salir la tradicional Tamborrada, el Sr. Presidente del Círculo Mercantil, impuso la insignia del citado Círculo a nuestro Tambor Mayor, actual Presidente de Gaztelubide, Sr. Mugica, como homenaje a nuestra presencia y parada anual con la tamborrada en la noche del 20 de enero de cada año ante su local social”.*

6-05-1980: *“Dar a conocer el homenaje que el CAT y la Comparsa de Caldereros de la ciudad de San Sebastián dedicó a la Sociedad Gaztelubide”.*

Y tampoco faltan reconocimientos a la labor de su conocida Fanfarre:

22-06-1964: *“Da cuenta el Presidente de la concesión que se ha hecho a la Sociedad, así como a la Fanfarre, por el Ministerio de Información y Turismo, de la Placa de Bronce al Mérito Turístico, acordándose testimoniar al Sr. Ministro el agradecimiento por la concesión de tan honrosa distinción”.*

Visto lo anterior, no queda duda de que, como afirma el actual Presidente de Gaztelubide: *Te tienes que mover a base de relaciones (para que te inviten a los sitios).*

Y esta es una tarea que los socios de Gaztelubide han llevado a cabo con brillantez, bien sea a través de la difusión de las personas de renombre que les visitan o han visitado, del ensalzamiento de sus socios más conocidos o con la instauración de premios y distinciones.

El Barril de Oro, premio instaurado en 1990, premia a personas y entidades que colaboran o han colaborado con la Sociedad. Este acto se lleva a cabo el 19 de enero, durante la cena previa a la izada de la Bandera, por lo que logra una amplia cobertura de prensa de su entrega anual. Entre los premiados más recientes se encuentran, en el año 2006, Ignacio Echeberria, Presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Bilbao y socio de Gaztelubide, así como la Orquesta Sinfónica de Euskadi (Barril de Oro en 2008) o a la entidad Kutxa, a la que está previsto entregarle el galardón este año.

Asimismo otorgan la distinción “Festara de Honor”. Este año fue concedida a José Antonio Echenique, director de la Quincena Musical de San Sebastián desde hace 25 años y socio de Gaztelubide desde hace 30. Otras personas galardonadas en anteriores ediciones fueron Javier María Sada (cronista e historiador -encargado de la redacción del libro del 75 aniversario de Gaztelubide-), José Antonio Sainz Alfaro (director del Orfeón Donostiarra) y Vicente Zaragüeta (director del Aquarium donostiarra) (<http://www.diariovasco.com/20080808/san-sebastian/festara-honor-para-echenique-20080808.html>).

También se celebran homenajes en reconocimiento a la cocina vasca y en concreto a los cocineros guipuzcoanos que ostentan estrellas Michelin (<http://www.diariovasco.com/20080930/san-sebastian/cena-estrellas-20080930.html>), homenaje que coincide con el nombramiento de Juan Mari Arzak como Vasco Universal.

Se observa así que de manera formal -a través actos tan solemnes como pueden ser las entregas de premios, distinciones, los homenajes, etc.-, o de manera informal -en cenas, fiestas, etc.-, que Gaztelubide ha sabido rodearse de personalidades destacadas de la sociedad. En su página *web* se encuentra precisamente un *link* que da buena cuenta de todas las personalidades que han pasado por la sociedad y que es interesante reproducir aquí, ya que proporciona una clara idea del tipo de redes a las que se hace referencia.

Famosos: “¡Firmar en el Album de Gaztelubide es firmar en el corazón de Donosti...! escribió en el propio Album el recordado Gregorio Altube. Obviamente son muchas las personalidades que han pasado por la Sociedad por lo que solo haremos mención de unos pocos. “Don José María Aguirre Gonzalo.- Donostiarra, Presidente de Banesto y Banco Guipuzcoano” (1996 homenaje en GAZTELUBIDE).

Políticos: Adlai Stevenson, ex-vicepresidente de los Estados Unidos. Lehendakaris: Carlos Garaikoetxea, José Antonio Ardanza, Juan José Ibarretxe. Diputados Generales de Gipuzkoa: Xavier Aizarna, Imanol Murua, Eli Galdos, Román Sudupe, Joxe Joan González de Txabarri. Alcaldes de Donostia-San Sebastián: Jesús María Alkain, Ramón Labayen, Xavier Albistur, Odón Elorza. Alberto Buen (Irún), Javier Pagola (Calahorra), Yolanda Barcina (Pamplona).

Directores de cine: Julio Medem (donostiarra).

Músicos: Antxon Ayestarán y José Antonio Sainz Alfaro (Directores del Orfeón Donostiarra). Tomás Aragües (Compositor y Director del Coro Easo). Pedro Ugalde (compositor). Sánchez Granada, Joaquín Rodrigo, Mendoza Lasalle, Enrique Jordá, Markewich, Ataulfo Argenta, Ramón Usandizaga, Gorostidi, Bastida, el arpista Nicanor Zabaleta.

Cantantes: Carlos Álvarez y Carlos Munguía. Lucho Gatica. Pablo Civil, Cristobal Altube, Mafalda Favero (La primera mujer que entró en Gaztelubide), Bengliamino Gigli, Alfredo Kraus, Carlos Álvarez.

Actores: Alfredo Landa, Kirk Douglas, Cantinflas, Antonio Mercero.

Toreros: Manuel Martínez Flamarique “Chopera” (Empresario). Antonio Chenel “Antoñete”. Paco Camino. Victorino Martín (ganadero). Serafín Vigiola “Torquito”, Victoriano de la Serna, Rodolfo Gao-
na, Marcial Lalanda. Rafael el Gallo, Domingo Ortega, Luis Gómez, José Fuentes, José M^a Recon-
do, Miguel Baez el “Litri”, Julio Aparicio, el Niño de la Capea y Victoriano Valencia. ¿Y Manolete?
Efectivamente el “monstruo” estuvo varias veces en Gaztelubide pero desgraciadamente su firma
“desapareció”.

Deportistas: Jesús Abrego, Atano III, Iturri, Atano X (pelotaris).

Futbolistas internacionales: Ignacio Eizaguirre, Luís Arconada, Andoni Zubizarreta, Alfredo Di Ste-
fano, Zamora, López Ufarte, Górriz (Real Sociedad). Los futbolistas Benito Díaz Samitier, Zamora,
Gamborena, Luis Regueiro. Y aquella alineación al completo: Eizaguirre, Asensi, Antúnez, Lozano,
Gonzalvo, Puchades, Basora, Venancio, Zarra, Panizo, Gainza. Epi, Ontoria e Igoa.

Golf: José María Olazábal (Dos Masters de Augusta).

Ciclismos: Marino Lejarreta y Pello Ruiz Cabestany, Eddy Merck, Fausto Coppi.

Escritores: Fernando Savater, José Luís López Aranguren, Arturo Pérez-Reverte, Javier M^a Sada.

Cocina: Luís Irizar, Juan Mari Arzac, Martín Berasategui, Ricardo Idiaquez, José Juan Castillo, Pe-
dro Abrego (restaurador), Andoni Luís Aduriz.

Arte y ciencia: científicos como los doctores Waskman y Castroviejo; escritores y periodistas: García
Lorca, Marquerie, Miquelarena, Iñaki Gabilondo. Los dibujantes Bagaria, Lagarde, Ansa y Gila.

Este extenso listado permite hacerse una idea del tipo de redes de relaciones que se pueden es-
tablecer en una sociedad como Gaztelubide ([http://www.gaztelubide.org/gaztelubide_](http://www.gaztelubide.org/gaztelubide_famosos.php) famosos.
php).

De este listado es reseñable que tan solo aparezcan dos mujeres: Mafalda Favero (soprano de los
años 50) y Yolanda Barcina (alcaldesa de Iruña). En el listado la cantante aparece como “la primera
mujer que entró en Gaztelubide”, quien tuvo que entrar disfrazada de hombre, tal y como se relata
en un artículo del Correo (<http://www.sociedadesgastronomicas.com/articulo.php?id=50>) y en el
propio libro del 50 Aniversario de Gaztelubide.

Como puede observarse, el capital social que acumula la Sociedad Gaztelubide es incalculable, y
surge de las relaciones que se establecen entre hombres y que beneficia, del mismo modo, única-
mente a hombres.

Relaciones institucionales

Su red de relaciones también ha incluido históricamente a representantes institucionales, tanto a través de actos oficiales que se han celebrado tanto dentro como fuera de su sede como mediante la participación a nivel particular de estos en actos informales (cenas, comidas, etc.). Algunos de los extractos seleccionados de sus actas en el apartado anterior hacen mención a algunos de estos representantes. Además de la participación conjunta en el protagonismo de la izada de bandera con el máximo representante municipal, Gaztelubide también ha colaborado en eventos oficiales, entre los que cabe señalar la cena oficial de la entrega del Tambor de Oro.

A pesar de que en el pasado la colaboración entre el Ayuntamiento donostiarra y las sociedades gastronómicas, en general, era mucho más fluida, no por ello estaba exenta de ciertas tiranteces y conflictos, y ya estaba presente la petición de un mayor reconocimiento por parte del Consistorio de su papel en la Tamborrada, como muestra el siguiente extracto de una de las actas de la Sociedad:

30-01-1958: *“El Sr. Iturrioz propone que si la Tamborrada es oficial, se vea la forma de que sea el Ayuntamiento el que sufrague los gastos que supongan la reposición y adquisición de los elementos necesarios. El Sr. Irazusta aclara que la Tamborrada no es oficial”*.

O estas declaraciones de Luis Irastorza, Presidente de Gaztelubide entre 1934 y 1950, recogidas tanto en el periódico “La Voz de España” como en el libro del 50 aniversario:

“Si las cosas siguen así, las sociedades populares desaparecerán pronto. Este año, por ejemplo, ‘Gaztelubide’ tiene que cargar con 19.000 ptas. de impuestos como si se tratara de un negocio. El Ayuntamiento, por su parte, ha suprimido la subvención en un 40% valiendo las cosas mucho más que antes.(...) Además hay que preocuparse de la Beneficencia (...). Nos aprietan por todas partes y luego lo primero que enseñan a los forasteros son las sociedades populares” (Caja de Ahorros 1984:54).

No es hasta el conflicto surgido a raíz de la concesión del Tambor de Oro de la ciudad a Pilar Miró, año 1987, (http://www.elpais.com/articulo/ultima/LABAYEN/_RAMoN/GUIPuZCOA/SAN_SEBASTIaN/_MUNICIPIO/Ramon/Labayen/elpepiult/19870121elpepiult_1/Tes/) que se rompen oficialmente “las relaciones” entre el Ayuntamiento y Gaztelubide, aunque el actual presidente recuerda ese incidente más como un conflicto mediático que real, dado que, a su entender, no existió el supuesto agravio a la condecorada por parte de Gaztelubide y simplemente Pilar Miró no quiso acudir a la cena de la entidad. A pesar de ello, la desavenencia entre ambas partes se confirma en 1989, año en el que se rompe definitivamente con la tradición de celebrar la entrega del Tambor de Oro en la Sociedad Gaztelubide (http://www.elpais.com/articulo/sociedad/ALBISTUR/_XABIER/_PNV/CELAYA/_GABRIEL/PAIS_VASCO/GUIPUZ-

COA/Celaya/concejalas/donostiarras/consiguen/sortear/veto/machista/sociedad/Gaztelubide/elpepisc/19890120elpepisc_3/Tes?print=1).

Tras esa ruptura, poco a poco ha ido yendo a menos el protagonismo que desde el Ayuntamiento se venía otorgando a Gaztelubide, y ya no se agasaja con cenas en esta sociedad a los representantes institucionales o diplomáticos que visitan la ciudad, o a las delegaciones que vienen con motivo del Festival Internacional de Cine.

Todos estos conflictos dan cuenta de la estrecha línea que delimita lo oficial de lo informal, aspecto que las crisis ponen de manifiesto. En este sentido no es de extrañar que el presidente de Gaztelubide haga precisamente alusión al carácter informal de las eventuales relaciones que mantienen con algunos representantes institucionales, quitando así importancia al hecho de que se hagan ver en la sociedad. En el siguiente extracto, en el que se está explicando el lugar que ocupan las mujeres en Gaztelubide, su presidente tiene la necesidad de justificar el tipo de relación que mantienen con algunos representantes institucionales, y que califica de informal, con el fin de invalidar argumentos que pretendan señalar la importancia de que las instituciones no se hallen asociadas a organizaciones discriminatorias.

“Por eso a mí me extraña que el Pleno de las Juntas Generales o del Ayuntamiento tengan que pedir disculpas porque han asistido a una cena en Gaztelubide, que no es una cena oficial. Sería oficial si la pagasen las instituciones, pero invita y paga los cubiertos Gaztelubide. En tiempos del franquismo había un relaciones públicas del Ayuntamiento que decía: el 14 de agosto va el ministro del Ejército o el de Asuntos Exteriores y pagaba los cubiertos. Pero desde que estoy yo, la cena de oficial no tiene nada. Es la cena de Gaztelubide y la sociedad invita y luego las autoridades son muy libres de decir si van o no van. La gente piensa que la cena y la tamborrada de Gaztelubide son actos oficiales y ¿oficiales de qué? Aquí todos somos soldados rasos, oficiales ninguno” (http://actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gaztelubide_677516.htm).

Es curioso que a lo largo de la historia se haya pasado de reclamar una mayor oficialidad a reivindicar el carácter informal de las relaciones con las instituciones. Esto demuestra, por un lado, el desfase que existen entre la gastronomía y las instituciones, en particular en lo que toca al “problema” de la incorporación de las mujeres. Pero también hace ver los circuitos en los que circulan las redes de poder, donde lo formal y lo informal se entrecruzan. En la situación actual, en que las instituciones han realizado una apuesta pública por la igualdad de mujeres y hombres, el carácter difuso de estas relaciones no puede sino ser cuestionado y requiere de un claro posicionamiento por parte de los

representantes institucionales con el fin de distanciarse de organismos y posturas que están claramente posicionados en contra de la total igualdad de mujeres y hombres.

Las mujeres en la sociedad Gaztelubide

Las mujeres no pueden ser socias de Gaztelubide y tienen su entrada restringida, si bien las restricciones se han ido suavizando con el paso del tiempo. La tradición y la soberanía de la asamblea se esgrimen como argumentos que justifican la exclusión o limitación de la entrada de las mujeres a la sociedad. Evangelista Fernández, directivo de cocina, en una entrevista del Correo Digital (http://www.elcorreodigital.com/vizcaya/prensa/20070409/sociedad/ellos-guisan-ellos-comen_20070409.html), explica así las razones de la exclusión de las mujeres:

“En los años 80 decidimos dejarlas entrar sólo al mediodía. Aquí tenemos unos estatutos con los que nos regimos, tenemos una tradición”.

A continuación sigue su explicación utilizando el argumento de “el poder de la asamblea”:

“Desde que estuvo aquí Odón Elorza [alcalde de San Sebastián] todo el mundo nos está presionando. Continuamos así, pero la normativa cambia y hay cosas que reformar. El tema es sencillo: a la mujer hay que hacerla participar más en los temas, pero el que mañana puedan entrar mujeres lo tiene que decidir la asamblea. Vienen periodistas y hablan de discriminación, pero yo no he hecho las normas. Pues ahora no pueden entrar, quizás mañana sí. Si sale el tema y se aprueba en asamblea...”.

La evolución de la normativa respecto a la restricción de entrada a las mujeres en Gaztelubide podría considerarse lenta, aunque en los últimos años parece que soplan vientos de cambio al respecto. Si bien se permite la entrada de mujeres a la hora de las comidas desde los años 80, el “órdago” (http://www.diariovasco.com/pg060117/prensa/noticias/San_Sebastian/200601/17/DVA-SSB-185.html) del Ayuntamiento en el año 2006 les “obligó” a incluir aguadoras entre las filas de su Tamborrada, así, para mantener una tradición (seguir encargándose del acto de la izada) debían romper otra (permitir que su tamborrada fuese igualitaria). Al final pudo el prestigio y la honra de representar el inicio de la fiesta grande de San Sebastián a la norma obsoleta. En declaraciones de

su Presidente al día siguiente de aprobarse la presencia de aguadoras en la Tamborrada, dice:

“Efectivamente, ese fue el debate de ayer. Debíamos decidir si seguir saliendo en la izada de la bandera y mantener la tradición de 72 años o quedarnos fuera de la izada. Y esta fecha y este acto tiene toda la importancia para Gaztelubide porque la noche en que se funda la sociedad es el 19 de enero de 1934. Después de cenar salió la primera tamborrada de Gaztelubide con el mismo recorrido que va a hacer este año. Y esa tradición de ir a la plaza de la Constitución para izar la bandera se mantiene con la República, con el franquismo, con la transición y contra todo viento y marea” (http://actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gaztelubide_677516.htm).

Duda en ese entonces José Antonio Salas de la repercusión que esa votación tendría sobre su reelección (http://actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gaztelubide_677516.htm):

“¿Lo sucedido estos días podría perjudicar su candidatura?”

“- Yo lo único que quiero decir es que en 20 años no he tenido ningún problema. Y en la carta que le contesté al alcalde ya decía que a mí esto me estaba produciendo un desgaste psíquico y una pérdida de imagen ante los socios, eso es claro”.

Sin embargo, y pese a sus temores, salió reelegido una vez más presidente de Gaztelubide, aunque, con motivo de la celebración del 75 aniversario en el que está inmersa la sociedad, ha anunciado su cese definitivo para el próximo 20 de enero, aunque su cargo finalizaría en marzo del 2010. Esta renuncia al cargo resulta significativa en un momento en el que Jose Antonio Salas parece sospechar un cambio cercano, o al menos así puede intuirse de sus palabras:

En el ochenta y tantos las mujeres comían aquí, lo que no vienen es a cenar pero, ahora igual, en la próxima asamblea habrá un grupo que propondrá.

Esta información contrasta con la que comentaba en la entrevista anteriormente mencionada (http://actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gatzelubide_677516.htm), en la cual afirmaba: *“No sé si mis hijos o mis nietos aprobarán en una junta general que las mujeres sean socias, no lo sé, estamos hablando de un futuro”*.

Igualmente significativa resulta la noticia que se ha dado a conocer recientemente, del cese del actual Tambor Mayor que coincidirá con el del Presidente, máxime cuando en las declaraciones menciona su postura contraria a la presencia de las aguadoras en la tamborrada (http://tamborrada.diariavasco.com/2009/noticias/abad-baston-mando-gatzelubide-2009011512_08.htm):

“A estas alturas no voy a engañar a nadie... Yo no era partidario y así se lo dije al propio alcalde Odón Elorza cuando, aquella noche, hablamos con él antes de someterlo a votación. Bueno... aquella noche fueron doce mujeres, el año pasado dieciséis y este año se ha llegado a veinte...”.

A la luz de los acontecimientos que han seguido a este hecho histórico para Gatzelubide y, por extensión, para San Sebastián, puede considerarse que esa votación abrió una brecha en la conciencia de los Gatzelubidetarras. Sin duda algo se mueve en Gatzelubide, aunque habrá que esperar a la próxima asamblea para conocer el alcance de dicho movimiento.

Pero esta lenta evolución no afecta únicamente a la sociedad de puertas para adentro, sino que tiene consecuencias de mayor proyección dado el papel, posición y protagonismo que ocupan en la ciudad. De este modo es legítimo decir que la discusión en torno a la exclusión de las mujeres en Gatzelubide es algo más que un asunto interno.

La incorporación de las mujeres al ritual de la izada de bandera en la Plaza de la Constitución es una clara muestra de la paradójica situación y que es fruto de la diferente evolución que se está dando en distintos sectores sociales en lo que respecta a la total asunción de la igualdad de mujeres y hombres. Al ser la izada de la bandera un acto que ha pasado de ser patrimonio de una sociedad gastronómica a serlo de la ciudad, las diferencias entre los valores que representa a una y a otra se escenifican en este acto conjunto. Así, mientras desde el consistorio donostiarra se hace una clara apuesta por ser consecuentes con el principio y la ley de igualdad -en particular en un acto que pretende representar a toda la ciudadanía donostiarra-, se aprecia que este mismo principio representa un problema para Gatzelubide. Sin duda, aquí se aprecia la brecha existente entre Gatzelubide y el consistorio (o cualquier institución vasca), así como con respecto a la sociedad donostiarra, ya que

en ningún momento se ha apreciado que la presencia de mujeres en el tablado de la Plaza de la Constitución haya sido un problema para las miles de personas que a ella acuden para presenciar la izada. La polémica ha quedado circunscrita a las sociedades gastronómicas.

En este caso se aprecia claramente hasta qué punto es un problema que una sociedad gastronómica excluyente, como es Gaztelubide, se erija en representante de la identidad local y en emblema de la ciudad cuando se entiende que de esta representación no pueden estar excluidas las mujeres. La izada de bandera es sólo uno de los escenarios donde Gaztelubide ejerce este papel de representante (si bien uno de los más importantes), pero no puede obviarse que también lo ejerce en muchos otros ámbitos que, si bien no cuenta con esta misma proyección social y popularidad, no por ello dejan de ser asimismo muy importantes, especialmente si se tiene en cuenta que Gaztelubide se mueve en determinados círculos de poder.

La proyección internacional de Gaztelubide en particular y de las sociedades gastronómicas en general, es asimismo significativa. El País Vasco se conoce exteriormente, entre otras cosas, por sus sociedades gastronómicas, siendo Gaztelubide una de las que, probablemente, más conocida sea fuera de nuestras fronteras. En este sentido, se está exportando una imagen de la sociedad vasca que no coincide con la que se están queriendo exportar desde otros ámbitos (institucional, cultural, empresarial, etc.), más asociada a la innovación, al progreso y a la modernidad. En este sentido el carácter de “embajadores” de los socios, del coro o de la fanfarre de Gaztelubide se convierte en un problema, no ya por la imagen que pueda estar dando Gaztelubide en sí, sino para el conjunto que pretende representar: la ciudad de Donostia, e incluso la sociedad vasca.

Madrinas y excepciones

Gaztelubide, al igual que otras sociedades, cuenta con excepciones respecto a la exclusión de las mujeres, pero en ningún caso son óbice para perpetuar la exclusión, sino más bien sirven para reforzarla. Sin embargo, es necesario reseñar que no es Gaztelubide la sociedad más restrictiva respecto a la presencia de mujeres en su sede, dado que pueden entrar a comer todos los días, existiendo actualmente otras en las que tienen vedada la entrada en todo momento, excepto días puntuales.

Gaztelubide cuenta con la figura de la “madrina”, que tiene como objeto reconocer el apoyo prestado a la sociedad por parte de una mujer. Estas excepciones, como se ha visto en el presente informe, sirven para reforzar las posiciones que preconizan la exclusión, al ser utilizadas, por una parte, para hacer de la participación de las mujeres un hecho excepcional y, por otra, para minimizar las acusaciones de estar manteniendo actitudes discriminatorias.

La madrina es, por ejemplo, una figura que sirve para argumentar contra la eventual acusación de que la sociedad menosprecia o discrimina a las mujeres, otorgando un lugar particularmente relevante a una de ellas. Del mismo modo, se establecen horarios y fechas en los que las mujeres tienen permitida la entrada (eso sí, excluyendo la cocina), de manera que esta excepción (y situación bajo control estricto) sirven para argumentar en contra de una supuesta actitud discriminatoria. Así lo explica su presidente en una entrevista ([http:// actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gaztelubide_677516.htm](http://actualidad.terra.es/provincias/guipuzcoa/articulo/jose_antonio_salas_no_gaztelubide_677516.htm)):

“¿Qué papel han tenido las mujeres en Gaztelubide a lo largo del tiempo?

“-La muestra más importante de la mujer en Gaztelubide es que tenemos una madrina que es Paquita Mendizabal, que era la abanderada y que tuvo su homenaje. Y luego que las mujeres van a comer a Gaztelubide todos los días. Hay una falta de información total sobre el tema. Parece que somos unos talibanes, que nos comemos crudas a la mujeres, y no.”

Para entender mejor el papel que juega la madrina en Gaztelubide se exponen a continuación algunos detalles al respecto. La madrina de Gaztelubide, Paquita Mendizabal, está unida a la sociedad incluso antes de su fundación formal, puesto que al parecer los socios fundadores se reunían en las dependencias familiares para ultimar los detalles de la creación. Igualmente colaboraron, ella y su madre, Cristina Urreberueta, en la confección de los uniformes de la primera tamborrada. Estos hechos las hicieron merecedoras de ser nombradas “socias de honor”, según se recoge en sus actas en diferentes fechas:

24-01-1935: *“El Sr. Presidente hace resaltar la relevante y meritoria ayuda prestada a la Sociedad por doña Cristina Urreberueta y su hija Paquita, por lo que se estima se han hecho acreedoras a una distinción, aprobándose por aclamación nombrarlas socias honorarias”.*

Es en 1955 cuando se les da la opción de convertirse en “madrinas” de Gaztelubide, transición que no deja de ser significativa.

5-02-1955: *“Seguidamente se trata de organizar el acto de bendición de la Bandera de la Sociedad, recientemente adquirida. Se acuerda hacerlo cuando queden resueltos unos trámites previos y dirigirse a doña Cristina Urreberueta y Sta. Paquitatxo Mendizabal, Socias de Honor de Gaztelubide, por si alguna de ellas quisiera ser la “Madrina” de dicha bandera, el día de la bendición”.*

Dicha invitación fue finalmente aceptada por Paquita Mendizabal, que desde entonces es la madrina de Gaztelubide:

17-09-1955: *“(…) A propuesta del Sr. Aldanondo se hace constar en acta el agradecimiento de la junta al Padre Gorostidi (con motivo de su primera misa) y muy especialmente a la Socia de Honor Sta. Paquitatxo Mendizabal, que gentilmente aceptó nuestra pretensión”.*

El papel de la madrina es principalmente simbólico. Ha sido testigo de la bendición de las tres banderas que ha tenido la sociedad Gaztelubide a lo largo de su historia; se le ofreció un homenaje en 1992 y en lo que más activamente ha participado ha sido en los viajes anuales y cruceros organizados por Gaztelubide (diariovasco.com/prensa/20061109/san_sebastian/homenaje-paquita-mendizabal_20061109.html).

Tal y como se ha argumentado en este informe, en estos casos las mujeres pasan a ser un objeto de culto y veneración, pero basándose en la negación de su valor como mujer y poniendo en valor el papel que ejercen como madres (en este caso bajo la denominación de madrina, figura dotada de características propias de una madre). Asimismo hay que tener en cuenta que mediante la singularización y la excepcionalidad que representa la figura de la madrina se está fundamentando la imposibilidad de la generalización, de manera que tan solo una mujer singular e investida de un título puede formar parte (si bien no como un varón) de la sociedad.

La excepcionalidad en las fechas y horarios en los que pueden entrar las mujeres cumple la misma función, sometiendo a un control y una regulación su presencia, algo que contrasta radicalmente con el libre acceso que tienen tanto los socios como otros hombres no socios a la sociedad.

Como nota positiva, y a pesar de ser un único homenaje (o al menos es el único encontrado entre la bibliográfica consultada), no puede dejar de resaltarse el siguiente acta, que posibilita un reconocimiento y visibilización del trabajo llevado a cabo por una mujer dentro de Gaztelubide:

1-08-1967: *“Se da cuenta del éxito de la cena-homenaje a Teresa Eguibar, nuestra encargada de servicio, y de la buena armonía que reinó en la misma, acordándose hacer constar en acta el agradecimiento de la mentada Sra. hacia la Junta Directiva”.*

En este caso también se aprecia, por una parte, la singularidad de este reconocimiento y, por otra, el carácter de este en el sentido de que se reconoce la aportación de una mujer dentro de un ámbito que se considera propio a las mujeres, como es la cocina. En este sentido hay que señalar que no se tiene constancia de que otras mujeres hayan sido reconocidas en esta sociedad por su aportación en otros ámbitos, en contraste con los múltiples reconocimientos y homenajes que se han realizado a muchos hombres, bien sea dentro como fuera de la propia gastronómica.

Apunte sobre el cambio

Se ha seleccionado la sociedad Gaztelubide para el estudio de caso por ser una de las sociedades emblemáticas y conocida. Y, también, porque su dinámica y filosofía es similar y representativa de muchas sociedades masculinas donostiaras, en particular en lo que concierne a la restricción de la entrada y participación de las mujeres. Las polémicas, cuestionamientos y cambios que se observan en Gaztelubide al respecto (entrada y participación en actos como la Tamborrada), son igualmente compartidas con otras sociedades de corte restrictivo. En todas ellas se observa que, al menos, la discusión está servida y que dentro de muchas de estas sociedades se empieza a convertir en un tema de debate, incluso de divergencia entre los socios. Por lo tanto muestran un cierto grado de permeabilidad a los cambios que se están dando en nuestra sociedad en lo que se refiere a la posición de las mujeres y a las relaciones de género.

Tanto en Gaztelubide como en otras sociedades, se van produciendo modificaciones en el funcionamiento, de manera que la entrada de las mujeres se va viendo favorecida con el pasar del tiempo, aumentando el número de fechas o la franja horaria en las que las mujeres pueden entrar en la sociedad. En otras ocasiones se trata de la incorporar mujeres en sus actos (como las aguadoras en las tamborradas). Si bien se puede considerar que estos no son más que pequeños pasos hacia lo que se atisba como un largo recorrido hacia la igualdad de mujeres y hombres, no por ello dejan de ser muestra de que se están dando ciertos movimientos y cierta controversia. Todo ello prueba que incluso algunos socios de este tipo de sociedades empiezan a reconocer el carácter anacrónico de la exclusión de las mujeres.



