



Origen
Las sociedades gastronómicas surgen en el siglo XIX en Donostia y rápidamente se extienden por Euskadi, hasta las 1.500 de hoy en día

Controversia
El Ayuntamiento de Donostia ha solicitado la 'legalización' de una cincuentena de ellas según el decreto del Gobierno vasco

Primer censo
El portal de Eduardo Aguirre, que entró en funcionamiento hace un año, con Arzak como padrino, es el primer censo de este tipo de agrupaciones

En Euskadi existen más de 1.500 sociedades gastronómicas, la mayor parte de ellas ubicadas en Gipuzkoa, donde nacen, y Bizkaia, que pronto adoptará esta singular forma de reunión

La tradición del "buen comer y cantar"

Las sociedades gastronómicas son un elemento fundamental de la cultura vasca. Nacidas en Donostia al calor de la industrialización, se extienden rápidamente y saltan al resto de territorios hasta ocupar espacios, a día de hoy, en Madrid, Argentina o Uruguay. Una cincuentena de ellas se encuentran ahora en 'pie de guerra' ante el ánimo del Ayuntamiento de 'legalizar' su situación.

◆ Begoña Pena

Si algo une a sociedades, txokos y peñas es el amor a la cocina y la buena mesa. Más de 1.500 en Euskadi, la mayor parte de ellas guipuzcoanas, hasta un total de 632, no en vano, nacen aquí, seguidas de las vizcaínas, hasta 460 txokos, cerca de 220 alavesas y 75 peñas navarras. Todas ellas bajo la característica común de ser un espacio para los socios, sin cocinero ni camarero y, en caso de tenerlo, que ofrece al socio la opción de cocinar.

Como ya se avanzaba su origen es guipuzcoano y cercano a las clases sociales más bajas, aunque rápidamente se incorpora a gentes de todos los estamentos. De la Parte Vieja de Donostia saltan a Tolosa,

donde en 1930 se contabilizan ya más diez sociedades, y en Eibar, por las mismas fechas, más de 50. Este fenómeno social se extiende rápidamente por Gipuzkoa y tiene a la industrialización y el consiguiente aumento de la población como causantes directos de su creación.

Pronto llegarían a la sociedad vizcaína, organizada hasta entonces en torno al 'club' al estilo inglés, y que frente al populismo de las sociedades donostiarras mantenían un fuerte espíritu de clase y reunían en sus salones a las familias más adineradas. Por todo ello, principalmente después de la guerra civil, los txokos se afincan y extienden con rapidez por Bizkaia, aunque siguiendo una distribución territorial irregular, más numerosos en las poblaciones del este, que son a su vez las más próximas a Gipuzkoa.

A día de hoy, las sociedades han llegado a Madrid y otros puntos del Estado e incluso traspasado fronteras para instalarse en Argentina o Uruguay, países con una importante colonia vasca, explica Eduardo Aguirre, autor y promotor de 'sociedadesgastronomicas.com', el primer censo de sociedades que, apadrinado por Juan María Arzak, entró en funcionamiento hace algo más de un año, después de más de dos de trabajo y que cuenta con el inestimable apoyo del historiador Rafael

Aguirre, autor de 'Sociedades populares de San Sebastián, 1876-2005'.

135 años de historia

Después de que un incendio destruyera 'La Fraternal', ésta da

paso a la 'Unión Artesana', la más antigua de todas en la actualidad y fundada como una sociedad de "comer y cantar", según se recoge en sus estatutos. Este año celebra nada menos que su 135 aniversa-

rio. Dos años después, 'La Armónica' se funda con el objetivo de "proporcionar a los individuos que la componen la mayor suma posible de distracción y recreo". Tras ellas, muchas más, aunque pocas con tanta y tan larga historia.

De hecho, algo más de una cincuentena vive en estos días momentos de incertidumbre después de que el Ayuntamiento de Donostia les instara a legalizar su situación y adaptar los locales al decreto del Gobierno vasco que regula las condiciones de sanidad, accesibilidad, ruidos y horarios. Los responsables de las sociedades afectadas piden por contra al Consistorio que recuerde su contribución a la vida cultural de la capital guipuzcoana. Su papel tanto en Carnavales como en la Tamborrada, además de en otra multitud y diferente tipología de actos, es realmente importante, y las últimas reuniones mantenidas entre ambas partes apuntan a que el acuerdo está cercano. Señalar que esta medida, sin embargo, ya fue aplicada hace 20 años en Bilbao, y al menos otros tantos en Vitoria-Gasteiz.

Mientras tanto, Iruña y sus peñas vigilan de cerca estos movimientos, conscientes que tarde o temprano ellos serán los siguientes en situarse en el punto de mira de las autoridades.

El papel de la mujer

La parte más controvertida de estos lugares del buen comer es la referente al papel de la mujer. Tradicionalmente ésta tenía prohibido el acceso al local y ello ha dado lugar a numerosas críticas. En la actualidad, éste sigue siendo un tema controvertido aunque, como norma general, puede decirse que el acceso restringido de la mujer, limitado a unas pocas horas o días señalados, o que permitía entrar en el local pero no a la cocina, ha ido decayendo en favor de la modernidad, y las sociedades han ido incorporando a la mujer como socio de pleno derecho. Sin embargo, cabe recordar que otra de las sociedades centenarias y legendarias, Gaztelubide, fue noticia en los medios de comunicación cuando permitió, hace dos años, que las mujeres desfilaran en la Tamborrada. Este hecho pone de manifiesto que todavía existe cierto 'oscurantismo' en la relación de la mujer y las sociedades gastronómicas. Las alegaciones y razones vertidas a lo largo de los tiempos para justificar que esto sea así, son muchas y variadas. Entre ellas, el matriarcado



característico del País Vasco, que en su fundación las sociedades adoptaron los hábitos y costumbres propios de la época y que no incluían a la mujer en estos menesteres, o la propia diferenciación de profesiones por sexos. Todas ellas en desuso.