

LAS SOCIEDADES POPULARES



Rafael Aguirre

HIRIA

SARRERA

Duela hogeita bost urte Gipuzkoako Kutxa Rafael Aguirre-ren "Las Sociedades Populares" plazaratu zuen. Orain argitara emaniko hau, bestelako dimentsiokoa izaki, "Segunda Parte" bataia genezake. Zerbait lehenestekotan, bere izaera praktikoa nabarmenduko genuke. Ordena alfabetikoz letrokaturik agertzen dira Donostiako elkarte guztiak, beren helbide, sorrerako motibo eta urtea, historia eta jarduerak, bazkide kopurua, bertan emakumeak betetzen duen rola, gastronomia, egonkortasun emozionaleko faktore gisa balio dutena eta beste hainbat alderdi lagungarri dituztela.

Liburuan aspaldi honetan herri elkarteek izan duten bilakaera ere jaso da. Orduan asko hedatua zegoen pentsaeraren arabera, elkarte horiek iraganeko kontutzat jotzen ziren: bizi-molde berriek, aurrerakuntza teknologikoen, sexuen arteko erabateko berdintasunak eta, hitz batez, gure dimentsio kultural eta antropologiko berriak, elkarteen gainbehera eta, luzera, desagertzea ekartiko omen zuketena. Ez horrelakorik, ordea. Periferiako auzategietan urtero-urtero elkarteak sortzen dira, janari-denda edo kioskoak bezain puntual. Arte horretan desagertu diren elkarteak, berriz, bakan-bakanak dira eta, gainera, elkarteek ezin lepora dakizkiekeen arazoengatik suntsitu dira, hala ere botatzea edo errenta neurrigabe igotzea.

Elkarteen zerrenda, hortaz, goraka doa etengabe, bertako bazkideen kopurua eta bazkide nahia izan dutenen agerpena bezala.

Emakumeen dagokienez, era guztietako arauak

INTRODUCCIÓN

Hace veinticinco años, Gipuzkoako Kutxa publicó el libro "Las Sociedades Populares", de Rafael Aguirre. Al que ahora ve la luz podríamos denominarlo "Segunda Parte" y tiene una dimensión distinta. Por encima de todo destacaríamos su carácter práctico. Relacionadas por orden alfabético, aparecen todas las Sociedades donostiaras con sus domicilios, el año y razones de su fundación, historia y actividades varias, número de socios, papel que juega en ellas la mujer, gastronomía, su valor como factor de estabilidad emocional, etc.

El libro recoge también la evolución de las Sociedades Populares en estos últimos años. Un pensamiento, bastante extendido entonces, consideraba que las Sociedades eran un fenómeno del pasado y que las nuevas formas de vida, los avances tecnológicos, la igualdad radical de sexos y, en definitiva, nuestra nueva dimensión cultural y antropológica, supondrían su decadencia y a la larga su extinción. Nada de eso ha ocurrido. En los nuevos barrios periféricos surgen, cada año Sociedades, con la misma puntualidad que la tienda de comestibles o el kiosko de periódicos. En cambio, pueden contarse con los dedos de una mano las Sociedades que desaparecieron en este tiempo, lo que casi siempre ocurrió por circunstancias ajenas a la misma Sociedad como el derribo del edificio donde se ubicaban o por un alza desmesurada de la renta.

Así que la nómina de Sociedades crece sin parar y crece también el número de sus socios y la lista de los que esperan ser admitidos.

daude kontu honetan; hori bai, poliki-poliki baina etengabe emakumearen sarrera galarazten zutenak ezabatuz doaz arautegietatik, are elkarte tradizioaletan ere. Hasieran sartzeko ordutegia zabaltzen da; ondoren, egutegia. Elkarte sortu berrietan gizasemearentzat, gehienez ere, sukaldea baizik ez da utzi, emakume askoren pozgarri.

Jarduerak ere etengabe murriztuz doaz: geroz eta gutxiago dira elkarteek antolatzen dituzten ongintza, kirol, jai edo kultur alorreko egintzak. Aspaldian herri elkarteek Administrazioak utzitako hutsunea betetzen zuten baina egun auzategi bakoitzak badauka bere kiroldegia, igerilekua eta kultur etxea, alor bakoitzean ederki trebaturiko monitoreak, etab. Edo, bestela, Udal eta Diputazioaren dirulaguntzaz dihardute alorrean alorreko klubek. Baina horrek ez du esan nahi elkarte sorta batek auzoko festetan, kirol edo kultura alorreko jardueretan esku hartuko ez dutenik, larrutik ordainduta bada ere.

Danborradak, ordea, bestelakoak dira. Donostian kaleratzen diren 97 horietatik 71 herri elkarteek antolatuak dira. Areago, egun ikastegien eskutik ateratzen den Haur Danborradaren sorrera Euskal Billera elkarteari zor diogu.

Elkartea gastronomia den ardatz nagusiaren biran dabil beti. Hemengo sukaldaritzak denbora eta maitasuna eskatzen du, eta hori bertan aisialdia emateko prest agertzen den gizonezkoak bakarrik eskain diezaiolke. Horiakin batera, atzo eta gaur, eguneroko tentsioa ateratzeko balbula paregabea da elkartea, taldeko terapia aplikatzeko foroa.

Hori guztia saiatuko gara esplikatzeko idazlan honetan.

Las mujeres. La normativa es variadísima aunque de forma lenta, pero imparable, van desapareciendo las restricciones a su entrada, incluso en las Sociedades más tradicionales. Primero se amplían los horarios y luego los días de acceso. En las Sociedades más recientes a lo más que se llega es a reservar la cocina para los hombres. Muchas están encantadas con este veto.

Es también constante la disminución de actividades, bien sean benéficas, deportivas, festivas o culturales. En otras épocas, las Sociedades Populares cubrían el hueco que dejaba la Administración, pero hoy cada barrio tiene su polideportivo, su piscina y su casa de cultura, con monitores para cada especialidad. O han surgido clubes especializados que cuentan con el apoyo económico del Ayuntamiento y Diputación. Lo que no quita para que un puñado de Sociedades siga en la brecha de las fiestas populares de barrio, o del deporte y la cultura, a costa de sacrificios sin cuento.

Un caso distinto son las Tamborradas. De las 97 que salen, 71 pertenecen a Sociedades Populares. Y la Tamborrada Infantil, ahora en manos de los Centros Escolares, se la debemos a Euskal Billera, otra Sociedad Popular.

La gastronomía es el eje alrededor del cual funciona la Sociedad. Nuestra cocina requiere tiempo y mimo, que solo puede proporcionarle el hombre que le dedica su ocio. Y junto a ella, hoy como ayer, la Sociedad es para muchos la válvula de escape a la tensión diaria, una terapia de grupo que libera su espontaneidad haciéndole ser él mismo.

Todo esto lo intentamos explicar en el libro.

SAN SEBASTIÁN, ENTRE LOS SIGLOS XIX Y XX

**Ekonomia sendo eta aniztua euskailu,
etengabe garatzen ari den Donostia horretan
agertu ziren elkarteak**

Tras el derribo de las murallas en 1863 la ciudad se extendió en un ensanche atractivo y armonioso, residencia de una burguesía emergente enriquecida con el turismo, el comercio y la pequeña industria surgida en los alrededores. Varios factores contribuyeron al esplendor de la época, que aquí citamos:

San Sebastián recupera su condición de residencia veraniega de la Corte, tras el viaje en 1887, de la Reina Regente María Cristina. Ello tuvo un efecto muy positivo tanto desde el punto de vista promocional como en el inmediato de inversiones y afluencia de visitantes de alto nivel.

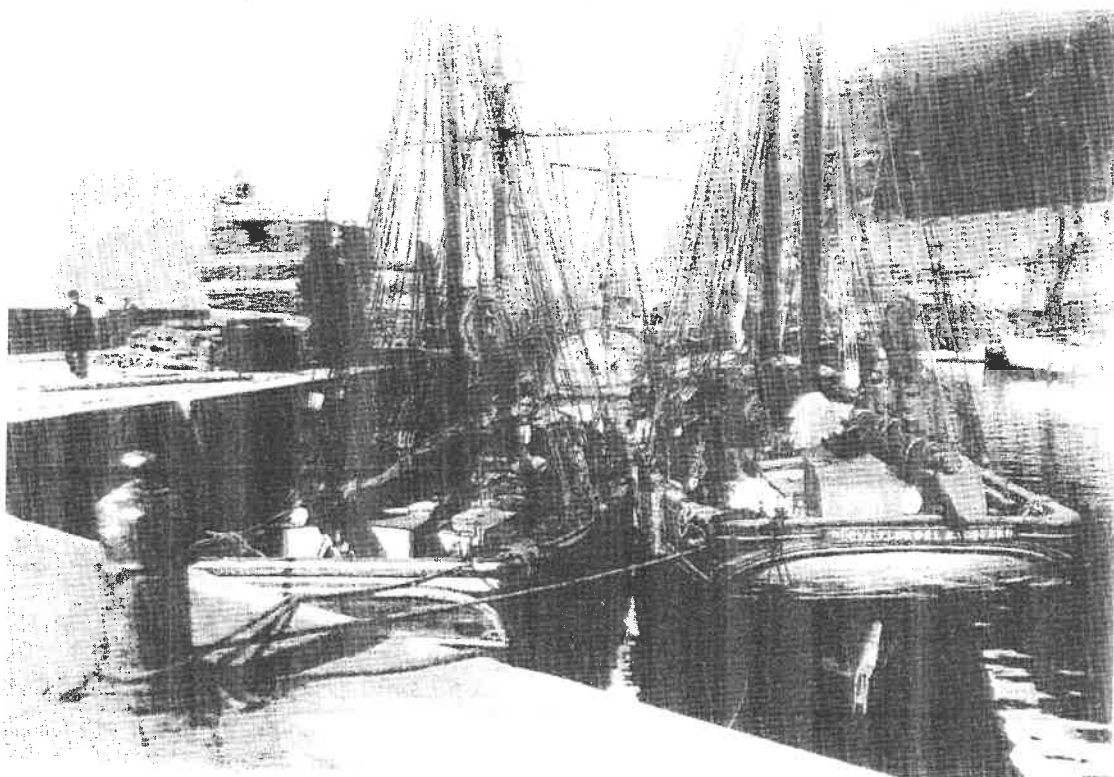


Año 1912. Inauguración del Hotel María Cristina y del Teatro Victoria Eugenia. Eran años de un espectacular desarrollo.

El Casino: En el mismo año 1887 se inaugura el Casino, prohibido en otras ciudades pero que en Donostia es tolerado para evitar la huida de capitales hacia los casinos de la costa vascofrancesa. El Casino llenó una deficiencia crónica del veraneo

donostiarra que era la falta de actividades festivas, y además parte de los beneficios generados se reinvertieron en grandes obras ciudadanas.

El Puerto: Como importantísimo generador de riqueza, tanto en el tráfico comercial como en la pesca.



El puerto, como generador de riqueza. Año 1914

La pérdida de las colonias: La independencia de Cuba y Filipinas, tras sangrientas guerras, tuvo lugar en 1898. Desde años antes se venía produciendo una importante repatriación de capitales por parte de emigrantes vascos, que fueron invertidos en los múltiples proyectos de una ciudad en constante crecimiento.

San Sebastián disfrutaba, así, de una economía avanzada y sólida, no concentrada en un solo sector. De un lado estaba la industria periférica. De otro el sector terciario, nutrido por el comercio, la hostelería y las finanzas. Surgían cada año hoteles de calidad y comercios muy especializados. El modelo guipuzcoano de desarrollo, tanto en lo urbanístico como en lo económico y demográfico, fue gradual y armónico, en contraste con el de Bizkaia.

Es en el contexto de esta sociedad donde comienzan a aparecer las Sociedades Populares.

LAS SOCIEDADES ANTIGUAS

Estreinako elkarteek eskulangileen ermandadeak izan zituzten sorleku, bertako kideen aisialdia alaitzea helburu. Horien artetik, Unión Artesanak bakarrik dirau bizirik.

Las crónicas nos hablan de numerosas Sociedades que existían en San Sebastián, en la segunda mitad del siglo XIX. La primera en crearse y la más importante fue La Fraternal, instalada en el nº 11 de la calle Puyuelo, una sociedad de “comer y cantar”, como señalaban sus estatutos, pero también organizadora de fiestas. Así, en 1857, financiada con aportaciones de los socios, montó una corrida de toros de altos vuelos en la Plaza de San Martín, entre otros muchos festejos que intentaban llenar el vacío del verano. El periodista Ramón de Navarrete escribía al respecto “que no había sobrada variedad en los goces y que los días solían transcurrir en la melancolía sin más entretenimiento que las visitas a los amigos y las excursiones por el campo”. La Fraternal sufrió un incendio que destruyó su sede y sus dispersos socios decidieron la creación de una nueva Sociedad, la Unión Artesana (año 1870).

Dos años más tarde surge La Armonía con el objetivo, según señala su reglamento, de “proporcionar a los individuos que la componen la mayor suma posible de distracción y recreo”. A com-pás del desarrollo económico de la ciudad se



Directiva Unión Artesana. Año 1896

forman numerosas Sociedades mutualistas como las de Pescadores de San Sebastián (1869), Neptuno (1878), 1º de Abril (1879), La Unión Obrera (1880), La Humanitaria

(1892), o Euskalduna (1893). Sus funciones eran muy varias pues a la propia de administrar la mutualidad de los gremios artesanales se unía la de contribuir a la instrucción de sus socios y en este sentido todas contaban con biblioteca. Figuraba también “el entretenimiento del ocio”, dentro de un orden pues acorde con la legalidad vigente “quedaban prohibidos los juegos de envite y azar” así como “toda discusión política y religiosa”.

Otras muchas Sociedades populares se crearon y funcionaron en aquellos años finales del siglo XIX. De ello tenemos noticia por la prensa de la época cuando avisa de actividades llevadas a cabo por alguna de ellas. Citamos, por ejemplo a Reunión de Amigos, La Amistad (1884), Oña, Oteiza, La Unión (1888), El Edén (1890), Sociedad de Recreo, Donosti Zarra (1896) y Gizartea (1898). De alguna consta la existencia de cocina al referir la prensa que “los socios gozaron de una comida abundante preparada en la misma Sociedad”.

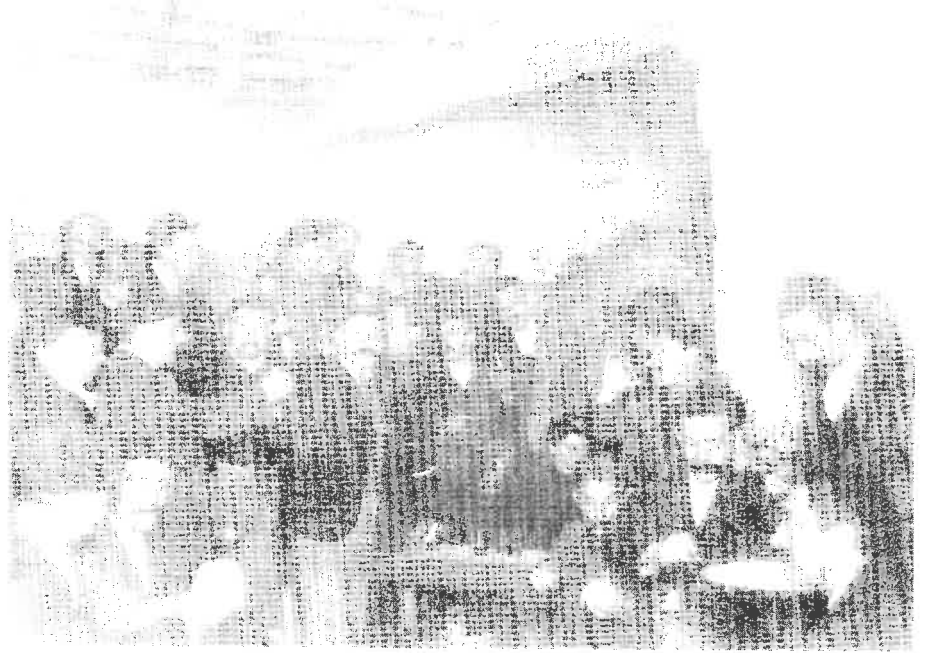
De este tipo de Sociedades que llamaríamos multidisciplinarias solo perduró Unión Artesana. Con Kañoietan (año 1900) se inicia un ciclo distinto donde la gastronomía ocupa lugar fundamental.

NACIMIENTO DE LAS SOCIEDADES. SU MOTIVACIÓN

**Sagardotegia ez ezik, talde bakoitzak
tabernaz taberna bueltaka ez ibiltzearren bere
lokala edukitzeko nahia ere badatza elkarteen
sorreran**

Primera época

Antes del derribo de las murallas, la población vivía abigarrada, concentrada en un espacio urbano mínimo. Cada casa estaba estratificada por alturas, viviendo en los pisos más altos y en los áticos las clases sociales menos dotadas. La convivencia diaria imponía formas de sociabilidad informal, o espontánea, con gentes de otros oficios, en la misma casa (en las escaleras, en el portal y en las relaciones de vecindad) o en la vía pública (los soportales de la Plaza Nueva, la sidrería y la taberna). La nueva ciudad que surge en el



El sagardotegi urbano, en el origen de la Sociedad

Ensanche Cortazar produce una segregación de espacios donde cada segmento social está perfectamente diferenciado y aleja al extrarradio a las clases más humildes.

En esta situación, la burguesía y el turismo de alto nivel – el único existente entonces – disfrutaban del ocio en lugares exclusivos como el Casino y los cafés. Entre 1876 y 1885, para satisfacer la demanda, se abrieron 14 cafés en el centro de San Sebastián. En cambio, la sociabilidad más popular seguía teniendo como punto de encuentro los sagardotegis y las tabernas.

Las sidrerías ocupaban los sótanos de alguna casa, comunicándose con el exterior a través de una estrecha y empinada escalera. El lugar era fresco y oscuro filtrán-

dose la claridad a través del tragaluz que daba a la calle. Quedaban en penumbra las enormes kupelas donde se almacenaba la sidra. . Al fondo ardía el carbón de leña asando las sardinas recién traídas a puerto. Pero las sidrerías urbanas van desapareciendo al extenderse el consumo de vino entre la población y la clientela fiel debe salir a los alrededores para degustar la sidra. En la ciudad quedan las tabernas, nada menos que 73 en 1870 y 106 en 1882. El Ayuntamiento, a instancias del vecindario, impuso una normativa rígida en los horarios de cierre limitando el ámbito de sociabilidad.

Esta situación provoca – y acelera – el nacimiento de las Sociedades Populares. Las ventajas que encuentran en una Sociedad son múltiples. El grupo humano aquí es más seleccionado y tiene afinidades comunes; no hay propietario – lo son todos los socios – que ponga malas caras cuando se pasan toda la tarde sin hacer consumición, como ocurre en la sidrería y en la taberna; las consumiciones son más económicas al no existir beneficio industrial; no hay las aglomeraciones ni el control horario para el cierre de un lugar público, etc. Además, en la Sociedad puede desarrollar sentimientos y aficiones que son comunes a otros socios, ya sean deportivas, benéficas, culturales o de carácter recreativo.

Así se explica el auge de las Sociedades Populares.

Más tarde

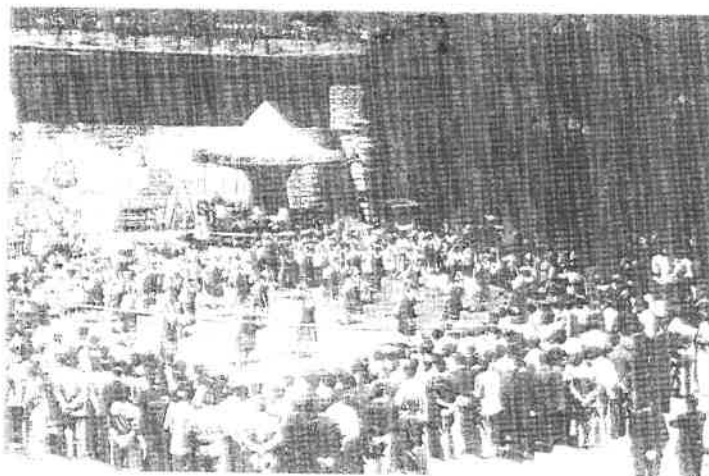
Los alicientes y ventajas que ofrece el sistema “Sociedad Popular”, que acabamos de describir, siguen plenamente vigentes en los siguientes años. Solo que ahora los protagonistas y las motivaciones se diversifican. El objetivo puede ser crear grupo de Tamborrada, participar en Carnavales, mantener y promocionar una cultura propia (las Casas Regionales), fomentar las relaciones de grupo (Colegios Profesionales y grandes clubes) o incidir en la realidad político social (los *elkartek* de la izquierda abertzale). Estos fines se solapan y complementan con otros, de muy diversas facturas, pero basados en un ideal de convivencia y encuentro, alrededor siempre de la gastronomía. Para la mayoría es éste el único objetivo. Mezclados por edades y profesiones, sin barreras que impidan la libre comunicación, en la Sociedad desarrollan una terapia de grupo que les alivia de las tensiones de cada día.

ACTIVIDADES DE UNA SOCIEDAD

Era guztietako jarduerak antolatuz, Administrazioak utzitako hutsunea betetzen zuten elkarteek. Egun, ordea, betekizun osagarria baina garrantzi handikoa dute, danborradek frogatu bezala

Todas las Sociedades incorporan a su nombre adjetivos definitorios: “Cultural”, “Deportiva”, “Artística”, “Benéfica”, “Festiva”, “Recreativa”, “Musical” y “Gastronómica”. Y ello porque en el momento de su creación, junto a la función de recreo y esparcimiento de sus socios, proyectaban otros servicios dirigidos a la comunidad en la que estaban radicadas.

En otra época, las Sociedades cumplieron aquellos objetivos que se habían propuesto en el acta fundacional. Podemos comprobarlo en la pequeña historia que hemos trazado de cada una. Por ejemplo, Euskal Billera y Umore Ona se volcaron en actividades de tipo benéfico; es notoria la imbricación de Ollagorra, Gaztelupe y Gaztelubide con el mundo de la música, y de



Las fiestas que organizaba el C.D. Herrera. Año 1950

Loyolatarra, Gimnástica de Ulía, Ur Kirolak, Vasconia, Esperanza o Ategorrieta con el deporte. Durante muchos años Unión Artesana organizó múltiples actividades de contenido cultural. Y así, en la mayoría de Sociedades veteranas existió un promotor de iniciativas que encontraba eco en la junta rectora para ponerlas en práctica.

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. Pensemos en que los Carnavales no serían lo mismo sin la presencia de las Sociedades alzatarra, o en que el Cross de la Gimnástica es uno de los eventos deportivos del año, o en los múltiples torneos de pelota que organizan no menos de una veintena de Sociedades. Es cierto

que el tono de las fiestas de Barrio no es el de hace años, pero las de Amara, Gros, Egia, Loyola, Sagüés y tantas otras no sería el mismo sin las Sociedades que las montan.

Las Tamborradas es la manifestación festiva que mejor caracteriza a Donostia. Durante las veinticuatro horas que trascurren entre la izada de bandera a cargo de Gaztelubide y el arriar de Unión Artesana, 97 grupos recorren las calles al incesante redoblar de barriles y tambores y de ellos nada menos que 71 pertenecen a Sociedades Populares. Está claro que la Fiesta es posible gracias a las Sociedades.

Diremos resumiendo que la Sociedad Popular es un elemento clave en la vertebración de la ciudad.

LA SOCIEDAD GASTRONÓMICA. SUS CARACTERÍSTICAS

Elkartean sukaldea eta ardandegia izatea, bazkideek auto-zerbitzuan jardutea eta, ordaintzeko unean, bazkideak bere burua kontrolatzea

Hemos señalado las variadas actividades de una Sociedad. Nos centramos ahora en la fundamental, que es ofrecer a sus asociados recreo y descanso en base a la gastronomía. Para ello el local dispone de unas instalaciones cada vez más confortables y, como piezas fundamentales, de una cocina y bodega utilizadas libremente.

La cocina y la bodega. Ambas cuidadosamente mantenidas de forma que cualquier socio pueda preparar para su cuadrilla la cena semanal. O prepararse él mismo la merienda



La Sociedad como espacio para la convivencia amable. Amaiak Bat, año 1978

antes de la partida de cartas. La Sociedad Gastronómica fue el primer *self service* del mundo. Cualquier socio podrá retirar de las baldas y armarios cuanto precise para cocinar: perolas, sartenes, cubertería y vajilla, aceite, sal, latas de conserva, la sidra y toda clase de vinos y licores. Lógicamente, los artículos perecederos – carne, pescado o verduras – los habrá adquirido previamente en el mercado. Cuidadosamente, sin prisas, irá limpiando la merluza, pelando las patatas. En la sartén, con fuego suave, se dora el ajo. Con mano experta removerá la salsa, para que espese, evitando el fácil recurso de la harina. En otro puchero hierve la sopa de pescado mientras sazona la ensalada en un cuenco. A la mesa le esperan los amigos que llegaron a la hora exacta y ahora comienzan a servirse alabando la madurez de los tomates, el punto justo de la

sopa y la frescura de la merluza, piropos que el cocinero agradece aparentando una falsa modestia, y que le compensan del largo tiempo pasado ante el fogón.

Acabada la cena, y antes del mus para que no se olvide ningún detalle, el socio anota en la lista todos aquellos productos que ha tomado de la despensa y bodega. Hará las cuentas y señalará el importe que toca pagar a cada uno de los comensales. Retirá lo que él abonó en el mercado y el resto será depositado, junto a la lista de precios y los consumos, en un buzón colocado para este fin.

En la descripción anterior quedan expuestas las características de una Sociedad gastronómica. Son estas: a) la existencia de una cocina y bodega; b) el autoservicio de los socios; c) quien cocina lo hace de forma gratuita; d) el abono de las materias utilizadas se hace sin otro control que la conciencia del socio.

Otra muestra de la confianza recíproca entre los socios es la llave. Cualquier socio tiene derecho a poseer la llave de la Sociedad, de forma que puede acceder a ella cuando le apetezca, sin limitación de horarios.



La Sociedad como lugar de encuentro. Tras las «Seis horas de Baskadi», cena ofrecida a los ciclistas, entre ellos el suizo Urs Fleuler. (6-02-1998)

Como el sistema se basa en la mutua confianza, es lógico que la entrada de nuevos socios se controle rigurosamente. Deberán ser presentados por otros socios que los avalen, funcionando además el derecho de veto por el que puede impedirse la entrada de cualquier aspirante.

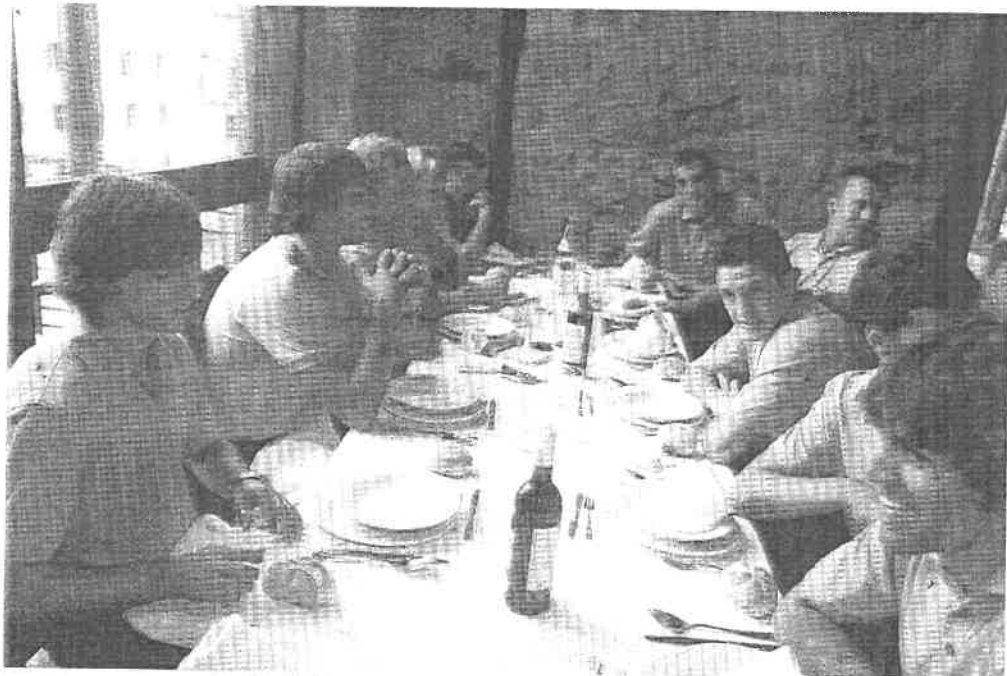
La mayoría de Sociedades tienen cubierto su cupo de socios. Los aspirantes forman las listas de es-

pera. Cada Sociedad establece las normas de entrada, generalmente basadas en la fecha de solicitud. Algunas admiten socios eventuales, que lo son a todos los efectos, salvo la posesión de la llave. En otras, cuando la baja es por muerte se da preferencia al hijo del fallecido. Existen también socios honorarios, que lo son en virtud de méritos especiales con la Sociedad. La situación de los jubilados es varia, desde la exención total en el pago de sus cuotas, una reducción en las mismas o su abono total.

Hemos señalado antes los rasgos que caracterizan a nuestras Sociedades. Como entes vivos que son, evolucionan a compás de la colectividad en la que están inmersas. En los últimos años han surgido sociedades gastronómicas en el seno de asociaciones profesionales y deportivas que cuentan con un número muy elevado de socios. Es el caso, por ejemplo, del Real Club de Tenis, de Ernio, del Colegio de Ingenieros Indus-

triales, de Kursaal, de Ingenieros Técnicos y Peritos, o Cocheras, perteneciente a los empleados de la Compañía de autobuses. En ellas no es posible aplicar normas como “una llave para cada socio” ni la “libre disposición de bodega”. Son también distintos los métodos empleados para reserva de plaza y abono de consumos.

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 clases 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 Billera, Illunpe, 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.



Inicio de temporada. Comidal de hermandad de la Real Sociedad. Cofradía Vasca de Gastronomía. (26-08-2003)

Con el paso del tiempo han surgido factores que crean realidades distintas. Una es, por ejemplo, la ubicación geográfica de la Sociedad. Si el barrio es mayoritariamente obrero y de procedencia foránea – caso de algunas sociedades de Alza –, sus socios serán de estas características. En cambio, la surgida en un ensanche nuevo del Antiguo, acoge a vecinos que han podido afrontar el carísimo precio de sus viviendas.

Otra característica de la Sociedad Popular es su rechazo a la presencia de las mujeres. Es aquí donde se han producido los mayores cambios y a ello nos referimos ahora.