

BANQUETE NUPCIAL Y CAMBIOS SIMBÓLICO-SOCIALES DE LAS MUJERES EN LA COMUNITAT VALENCIANA

*THE WEDDING BANQUET AND THE SOCIAL-SYMBOLIC CHANGES AFFECTING WOMEN IN
THE VALENCIAN COMMUNITY*

José Enrique Agulló Vicente
Universidad Católica de Valencia

RESUMEN

El banquete nupcial forma parte del rito de paso matrimonial. Esta comida extraordinaria constituye un buen observatorio de los cambios simbólico-sociales que atañen a las mujeres. En una sociedad más igualitaria como la actual, la autonomía, el nuevo protagonismo y reconocimiento de las mujeres quedan expuestos sobre esta mesa nupcial, en la que se señalan referencias y roles, y en la que aparecen, también, las discrepancias. El rito tratará de amortiguar la zozobra del cambio. Esta investigación presenta un estudio comparativo entre los diferentes banquetes nupciales a lo largo del siglo XX y principios del siglo XXI en la Comunitat Valenciana, y el papel representado por la mujer en ellos.

Palabras clave: rito de paso, transición, banquete nupcial, espacios interpersonales, igualdad, mujeres.

ABSTRACT

The wedding feast forms part of the marriage rite of passage. This extraordinary meal constitutes a good observatory of the socio-symbolic changes affecting women. In our current, more egalitarian society, the autonomy, new prominence and recognition of women are revealed at the wedding table, in which models and roles are determined and discrepancies also appear. The rite of passage tries to diminish the uneasiness of this change. This research presents a comparative study of different wedding banquets in the Valencian Community throughout the twentieth century and the early twenty-first century, and the role played in them by women.

Keywords: rite of passage, transition, wedding banquet, interpersonal spaces, equality, women.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Códigos culturales. 3. -El banquete nupcial hasta mediados del siglo XX.
4. -Periodo de transición. 5. -Preparar hoy la comida nupcial. 6. -Convocar e integrar. 7. -Conclusiones.
8. -Bibliografía.

1. Introducción

El banquete nupcial conforma uno de los episodios de la trama ritual de la boda. Siguiendo el esquema trifásico establecido por Van Gennep (1986) para el análisis de los ritos de paso –separación, margen (liminaridad) y agregación–, esta comida ritual materializa el último paso de dicho tránsito, la incorporación al nuevo estado de casado. El deseo de los novios de finalizar su periodo liminar y mostrar su capacidad de integración se ve satisfecho con el banquete nupcial. Sin embargo, en nuestros días, además de seguir constituyendo un acto de agregación, el banquete nupcial forma parte también de esa otra fase precedente denominada de marginación o liminaridad, en la que se fuerza la transformación de los novios-solteros en casados mediante un proceso de iniciación. Y ello es debido a que la responsabilidad de la realización del banquete ya no se halla en la madre y/o en el padre, sino sobre los hombros de los dos contrayentes. Este cambio concreto en la ejecución de la comensalidad ritual de la boda nos habla de la evolución social de la mujer, es decir, de su conciencia igualitaria actual especialmente detectable en la comparativa establecida entre los distintos papeles de la mujer en estos menesteres culinarios, a lo largo de casi cien años, en este rincón del Mediterráneo que se ha dado en llamar Comunitat Valenciana.

Para comprender mejor la condición de las mujeres en una sociedad –su asimetría con respecto a los hombres– no únicamente hemos de ser conscientes de los modelos culturales e ideológicos establecidos en la misma, sino que hemos de conocer las manifestaciones simbólicas y la materialidad del escenario económico, político, social y legal que conforma el sistema en el que se desenvuelven dichas mujeres. En este sentido, afirmará Henrietta Moore, que la fuerza de los estereotipos sobre el género «no es sencillamente psicológica, sino que están dotados de una realidad material perfecta, que contribuye a consolidar las condiciones sociales y económicas dentro de las cuales se generan» (Moore, 1999: 53). Ciertamente, además del personal rasgo identitario del individuo, la categoría de género se halla presente en la estructura social de cada sociedad, en cada institución particular, en ese *régimen de género* sometido a constantes cambios expresado por Connell (1987).

El papel tradicional de las mujeres en las tareas domésticas se halla hoy en plena transformación. Su incorporación al mundo laboral y el conjunto de cambios sociales acaecidos apuntan hacia una redefinición de las relaciones entre hombres y mujeres bajo una perspectiva más igualitaria. Desde este prisma, se presenta este estudio concreto basado en la materialidad del banquete nupcial y su interrelación con la mujer, tomando como punto de partida la investigación del propio autor sobre la transición del rito de paso matrimonial a partir del relato subjetivo de sus protagonistas para poder seguir y plasmar «la lógica informal de la vida real» (Geertz, 2001: 30). Serán fragmentos de 50 entrevistas abiertas, semi-estructuradas o focalizadas los que se citen en este artículo; se indicará el seudónimo y la fecha de boda del protagonista, mayoritariamente femenino; y en el caso de los restauradores consultados, la fecha en la que fueron entrevistados.

2. Códigos culturales

A modo de eros terrenal, comestible y abundante, el «aquí y ahora» del banquete desorienta a la muerte y hace crecer la vida. Esta comida comunitaria celebra la llegada de una nueva unión matrimonial y la desaparición de la soltería. A nivel simbólico se puede afirmar que compartir alimentos equivale a compartir la vida. Todos los que comen juntos en este festín conformarán el «nosotros» que servirá de apoyo a la nueva pareja en el transcurso de su vida. La transformación ritual del soltero en casado se hace aquí, en el banquete nupcial, sustancia comestible. Todos la ingieren interiorizando y validando el paso, quedando vinculada así la eficacia de estos alimentos con la comensalía allí reunida para dar su conformidad. Esta comida final culmina el proceso ritual cumpliendo lo que para Harris es la principal función de los ritos de paso: «dar reconocimiento comunitario a todo el complejo de relaciones nuevas o modificadas y no meramente a los cambios experimentados por los individuos que nacen, se casan o mueren» (Harris, 2004: 363).

El convite nupcial posee una esencia potenciadora de las formas rituales finales; la agregación a un nuevo estado y su significación va más allá, como sugiere Myerhoff, «de ejecutar tareas o acompañar procedimientos, porque los trasciende dotándolos de significados más amplios a las actividades con los que se asocia» (1977: 199-200). En torno a la mesa se establece y restablece la sociedad familiar, y es a través de la acción simbólica de esta comida como se expresa dicha creación. Cocinar alimentos y distribuirlos ha venido siempre expresado bajo códigos culturalmente asentados y correlacionados con la estructura social. Así lo mostró Lévi-Strauss en su serie de *Mitológicas I, II, III* (1978, 1983, 2008) donde queda reflejado «*lo crudo, lo cocido y lo podrido*», el último

entendido como un paso intermedio entre naturaleza y cultura, y como articulación del significado cultural que toda cocina representa. Para este autor la correlación esencial entre estructura profunda inconsciente y su representación simbólica alimentaria, así como la vinculación entre estructura social y usos y lenguajes de lo cocinado, es clara. Cualquier contraste alimentario responde a una razón no «alimenticia sino sociológica, económica, estética o religiosa: hombres y mujeres, familia y sociedad, pueblo y floresta, economía y prodigalidad, nobleza y plebeyez, sacro y profano...» (2008: 432).

La importancia de los alimentos que intervienen en la comida nupcial y su estética no reside tan solo en ellos mismos, en sus propiedades, sino en el contexto en el que aparecen, es decir, en la celebración ritual y en su representación social. Los banquetes de bodas son modelos de comidas. Los alimentos allí presentes deben ser adecuados y aprobados socialmente mediante un acuerdo sobre lo puro e impuro expresado en los ritos alimentarios. La comida ritual posee y ha poseído esta dimensión simbólica y cognitiva. Los alimentos servidos en ella han contado con la objetivación pública, siendo sus calidades muy exigentes, tanto las referidas a sus propiedades como a su presentación. Douglas sugerirá a este respecto que «habremos de buscar, pues, tendencias y correlaciones entre el tipo de sistemas simbólicos y el de sistemas sociales» (1978: 9). Así, encontramos también servidos sobre la mesa del banquete nupcial el ejercicio del prestigio y el estatus del que convoca. Por esto mismo, afirmará Bourdieu que toda inversión en el capital simbólico del grupo así como su aumento o conservación «obedecen a intereses no menos vitales que las estrategias sucesorias o las estrategias de fecundidad» (2007: 193).

La mesa nupcial, como vemos, define un territorio y unos dominios sociales, porque convidar a comer juntos crea lazos entre los invitados a la vez que estimula la reciprocidad, pero, también, advirtámoslo, discrimina a los no convocados. Según Mary Douglas: «En la estructura de un consumo cultural, la mesa y la habitación son formas de compartir, los grados de admisión a ellas se representan con frecuencia por analogía mutua» (1990: 104). En los banquetes, los invitados poseen un rostro reconocible¹ y si se toman tantas previsiones para la celebración del banquete es, sin duda, por sus múltiples significados y su relevancia social. Bourdieu afirma que: «es posible medir el grado de legitimidad (y la importancia social) de un rito por la forma de organización colectiva

¹ En las bodas del último tercio del siglo XX se dieron algunos excesos en el número de invitados –bien por recaudar más fondos, bien por ostentación. Este informante nos lo aclara: «Yo recuerdo ver muchas veces las fotos de mi boda (1967), veo que la gente que había allí era gente nuestra, no había nadie extraño... Era una cosa personal, familiar e íntima. O sea te repito, a mí me invitan a bodas que yo pienso qué hago aquí, porque yo tengo una relación con él... (da a entender con un gesto que la relación es muy poco cercana)» (Relato de la boda de José, L'Horta Sud, 1967).

que impone: tenemos así los grandes ritos de interés público que reúnen en el mismo momento y lugar a todo el grupo» (2007: 374). En resumen, un banquete de este tipo señala la capacidad de poder de una clase, el parentesco nuevo creado y la comunión con todos los presentes, por lo que la organización del mismo viene acompañada de las prescripciones rituales y de demostraciones sobre la posición social de sus participantes.

3. El banquete nupcial hasta mediados del siglo XX

Los cambios simbólico-sociales y culturales que afectan al rol femenino los apreciamos en el banquete nupcial. Un buen ejemplo lo encontramos en el pueblo castellonense de Gaibiel en el que María Dolores, la protagonista, nos ofrece el relato de la boda de su madre celebrada en 1930 y el relato de su propia boda celebrada en el año 1960. Comenzaré resumiendo algunos párrafos de la entrevista sobre la boda que tuvo lugar durante el primer tercio del siglo XX. En aquella época el peso de la organización del banquete recaía especialmente en la madre de la novia, contando con la colaboración de algunas mujeres de la familia y convecinas. La boda se celebraba en domingo, a primeras horas del día. Cuando se fijaba la fecha del enlace:

Pues ya se ponían las madres a recoger azúcar, porque no se tenía, no estaba la tienda como ahora, para comprarlo todo... Chocolate tampoco había en polvo, se hacía de barra y con el cuchillo [...]. Criaban los conejos, los pollos, para hacer la comida, y los huevos se recogían [...] Yo me acuerdo de ir por las casas a recoger huevos, para los dulces, porque una semana antes estaba toda la semana haciendo dulces (Relato de la boda de la madre de M^o Dolores, Gaibiel, 1930).

Hasta los años 60 del pasado siglo, las bodas se celebraban en casa y participaba toda la familia. En los años 30 se desmontaba todo el mobiliario de la vivienda. Con tablones se confeccionaban mesas y banquetas. La vajilla y los cubiertos se pedían a todos los vecinos. Estos marcaban sus préstamos con el fin de recuperarlos sin confusiones. La familia trabajaba mucho, especialmente las mujeres: «Las madres nunca veían casar a sus hijas, no iban. Se quedaban con la faena, no iban» (Relato de M^o Dolores, Gaibiel, 1930).

Después de misa, se hacía un pasacalle por el pueblo y se tomaba el chocolate, las pastas, los *rollicos macerados* y el *panquemao*. A la gente del pueblo la invitaban a los caramelos que se tiraban al salir de la misa. Después del desayuno, pasacalle, baile y canciones en alguna plaza cercana hasta la hora de comer cuando se servían paellas.

Al día siguiente, se recogía todo y las mujeres celebraban una pequeña fiesta particular mientras terminaban sus trabajos.

Y lo que más gustaba era al otro día de la boda, pues todas las mujeres, las tías, las primas, las hermanas de los novios se quedaban a fregar todo lo que se había gastado durante la ceremonia y se fregaba todo, se devolvían tazas, paellas, platos...todo... y a comer todo lo que había sobrado, que siempre sobraba mucha comida, y se pasaba muy bien, era otro día de fiesta (Relato de la boda de la madre de M^a Dolores, Gaibiel, 1930).

La responsabilidad de la comida ritual, como hemos citado, recaía sobre la madre de la hija contrayente, a la que se le exigía una buena administración de los recursos con el fin de celebrar copiosamente la boda. Todas estas haciendas comenzaban un año antes. La madre requería de un buen entendimiento para con las mujeres cercanas a la familia, ya que sin su ayuda difícilmente podría despertar con el banquete un alto grado de satisfacción entre la comensalía. Una semana antes de la boda, la madre iniciaba la preparación próxima del banquete. El día de la boda, la responsabilidad del abastecimiento de cada comida apuntaba hacia ella. Por esta razón no veía casar a su hija.

La mujer, en líneas generales, era probada en su capacidad doméstica, y en el caso de la mujer rural, además, en su labor agraria complementaria. Una buena parte del buen nombre de la familia ante la comunidad, con motivo de la boda de su hija, descansaba en el prestigio de la madre, que por aquel entonces se centraba en sus dotes culinarias y administrativas de los recursos del hogar, y en su capacidad, como ya se ha apuntado, de mantener buenas relaciones especialmente con las mujeres de la familia y vecinas.

La figura de la madre –símbolo de alimento y vida, de integración y socialización– asegura la herencia de un aprendizaje de roles y espacios así como de todo tipo de ganancias morales y espirituales incluso entre las gentes de condición más humilde. En el recorrido de la vida, en ella recae la responsabilidad de la cocina familiar tanto cotidiana como la extraordinaria que aquí nos ocupa, la del banquete nupcial. Agente efectivo contra el aislamiento, la figura de la madre ha sido históricamente reconocida como exponente de lo privado e interior, lo dependiente y gratuito, toda una subjetividad labrada a lo largo de los años. Sobre la figura del padre se solía decir: «Antes se moría un padre y se moría la despensa» (Relato de M^a Dolores, Gaibiel, 1930).

La concepción cultural del género femenino, las estructuras sociales y los esquemas conceptuales del pensamiento han ido creando metáforas a lo largo de los años en el mediterráneo sobre la mujer y la sexualidad, sobre su relación intrínseca con los alimentos, la cocina y la casa (Frigolé, 1987), toda una valorización de la valía de la

mujer en paralelo a su oficio doméstico y en paralelo a su maternidad y esponsalidad. El cuerpo de la mujer ha sido comparado con una «vasija», su útero receptor con una «olla» donde cocer, donde fabricar niños. Una costumbre de principios del siglo XX mencionada por Joan Amades en su libro *Les esposalles. Costums i creences* nos ilustra de nuevo esta concepción: en La Granadilla la novia iba a casa del novio días antes de la boda a «pastar el pa que haurà de menjar-se el dia de la boda» (2003: 60). La novia mostraba sus habilidades culinarias como metonimia de su valor como esposa. Hay pues en la alimentación un lenguaje de identidades y diferencias, tradiciones y culturas. Y como ya hemos mencionado la mujer de entonces se jugaba su autoridad y prestigio en torno a la mesa doméstica, en nuestro caso, en torno a la mesa de la boda.

La fiesta del banquete ha supuesto para la madre de la novia una tarea exigente porque el convite hay que hacerlo: invitar a comer obliga, conlleva confianza y dependencia de los otros. Quien participa de la mesa se asemeja a los que con ella comparte. Esta comunidad festejante allí convocada, que vive en comunicación, en comunión y banquete, le debe a esta mujer y a su tarea abnegada su posibilidad.

Y después (de la boda) la comida. Entonces era un almuerzo y lo hicimos en la cochera de Juan, mi cuñado. Una cochera grandísima. Juntaron unas mesas porque éramos un montón en la boda. (El convite) Lo hacían todo las mujeres. La abuela hacía pastas... rollos que hacía... muy buenos... había de todo (Relato de la boda de María, Vall d'Albaida, 1950).

El espacio del banquete, destinado a la confección y distribución de alimentos, podía concebirse en esta época como un territorio ritual de la mujer. La comida nupcial mostraba la comprensión del papel de la mujer –siempre poco visible– asignado por la misma sociedad, un papel fundamental para asentar la construcción del propio hogar, la comunión y mediación familiar e interfamiliar, y un papel para desarrollar la fiesta de la boda, donde el parentesco se gesta y se aumenta la fuerza del grupo, y se obtiene reconocimiento social. Los días de fiesta eran los días en los que más pan se elaboraba, días de más trabajo para la que lo fabricaba.

4. Periodo de transición

El local para el banquete era, como hemos visto en estos tiempos y ambientes de mediados del siglo XX, la propia casa familiar o alguna otra dependencia del entorno doméstico: «El convite lo hicimos en una planta baja de unos amigos de mi abuelo. Se alquilaban unas mesas y unas sillas, se ponían en el corral» (Relato de la boda de

Isabel, L'Horta Sud, 1956). Llegados ya los años sesenta del pasado siglo XX, podemos encontrar, en el medio rural, banquetes nupciales celebrados en locales alquilados para diversos eventos sociales. La madre seguía cocinando: «En la mía que ya fue de los 60 para arriba, empezó [a alquilar] Gloria el local... tenía un local grande, pero nosotros nos encargábamos de hacer la comida» (Relato de la boda de M^o Dolores, Gaibiel, 1967).

A medida que la sociedad se va transformando en sociedad de consumo, van proliferando los restaurantes en los pueblos y zonas de tránsito –en la ciudad siempre existieron antes– y la costumbre de acudir a ellos para las comidas extraordinarias de la boda fue generalizándose. Hubo un periodo de transición en el que –según las zonas urbanas o rurales y según las posibilidades económicas– se simultaneaban las distintas opciones: un desayuno después de la boda en una cafetería de renombre; comida en casa solo para la familia; comida en el restaurante... En torno a la década de los 80 del siglo XX ya era un hecho constatable el uso generalizado de salones de boda. El rol femenino de la madre en esta comida extraordinaria quedó desplazado por el protagonismo masculino asumido por el padre en la contratación del salón de banquetes y por el ejercicio profesional del restaurador al que se le confiaba la tarea, y, finalmente, por los propios novios y el restaurador en nuestros tiempos actuales. Vemos en este relato de 1956 esta transición.

El padre se encargaba de pagar el convite, que lo pagaban a medias los dos padres. Como mis suegros eran de Valencia y mi padre era de Camarillas (Teruel) se encargó de ir a hablar con el hotel y de reservar la habitación, la comida del hotel con música... Lo único de lo que me acuerdo es de la merluza que sirvieron y, sobre todo, de que cuando terminé de comer se me acercaron y me dijeron: «Señora, ¿quiere más?». Era la primera vez que me llamaban señora... (Relato de la boda de Julia, Valencia, 1956).

Los padres cumplían su papel organizativo y pagaban los costes. Los restauradores gozaban de autonomía. No había pruebas de menú, ni distribución minuciosa de invitados. Poco a poco fueron generalizándose en estos convites nupciales los modos y usos de las clases altas sobre el comer al igual que una cierta estructura normativa para la comensalía que disipaba los comportamientos aleatorios aportando seguridad y ritualización al banquete. Las gramáticas culinarias de la distinción social pasaron a ser ahora los gustos de las clases populares, eso sí, en su modestia. El comer mucho se fue ajustando a comer gran variedad y bien; de «especialmente bien» a «refinadamente bien», «a la moda», con arte y lujo en la decoración del plato, de la mesa y del entorno.

La incorporación definitiva de la mujer al mercado laboral², y su incorporación plena a la oferta educativa en el último tercio del pasado siglo, supuso su alejamiento significativo de las zonas rurales y le proporcionó un grado de autonomía elevado que le permitió ir igualándose al estatus social masculino. Este cambio en las relaciones y en la cultura imperante que marca el fin del patriarcado permitió las nuevas condiciones de «irreversible autonomía» (Castells, 2007: 45) de la mujer en este nuevo paisaje no del todo comprendido por cierto número de hombres. Este acceso de las mujeres al mercado laboral les ha ofrecido otra perspectiva de sus vidas más centrada en ellas mismas, más preocupadas en su formación y especialización, y una continua orientación hacia los espacios que ofrezcan mejores oportunidades.

En una conversación entre dos mujeres (nacidas ambas en el mismo pueblo del interior de Castellón y de distintas generaciones) sobre la búsqueda de pareja, la de más edad comenta: «Era una vida mejor. Tú no ibas a estar... con los estudios que tú tienes... venir a hablar con uno que no se puede hablar más que de borregas, de campo... No se puede convivir... (Relato de M^a Dolores, Gaibiel, 1967)». Este ejemplo nos sirve para reflexionar sobre cómo en el pasado siglo XX las transformaciones de las sociedades campesinas impuestas por el estilo de vida moderno alteraron el equilibrio reinante en el mundo agrario entre estructuras económicas, matrimonio y familia. El hombre del campo mermó su poder simbólico y el mercado matrimonial se orientó hacia otra dirección. La mujer fue desarrollando una toma de conciencia de su propia identidad y de las normas de su propia percepción. En una aldea de Cortes de Arenoso, la Masía la Leguna (Vidal, 2012), me comentó uno de sus pobladores que quien tenía un rebaño pequeño podía «comprar» una mujer (podía encontrar mujer para casarse, pues contaba con qué sustentar a la familia en la década de los cuarenta del siglo XX). Los datos estadísticos sobre educación y empleo del pasado siglo corroboran lo apuntado en las líneas anteriores. Las mujeres nacidas antes de los años cincuenta eran inactivas o abandonaban sus trabajos remunerados cuando se casaban o alcanzaban la maternidad. Lo explica Martínez Pastor: «por el contrario, la mayoría de las que nacen después accede al mercado laboral y no se retira en las edades centrales para el casamiento y la maternidad» (2009: 82).

Bajo estas nuevas premisas transcurrirá la nueva organización del banquete nupcial actual. La mujer volverá a la responsabilidad de las cocinas nupciales, pero esta vez de forma diferente: en primer lugar, será la novia, y no la madre de la novia, la que asuma esta tarea; en segundo

² Recordemos el caso de algunas chicas de los pueblos de interior de Castellón que bajaban a Valencia a servir a mediados del siglo XX y que, de dar con un marido en la capital, no regresaban a la vida campesina de origen. Para ellas, el matrimonio era una oportunidad de ascender socialmente. Una de ellas me contó que en su tarde libre semanal iba a pasear con otras chicas de su misma condición a la zona universitaria.

lugar, y así ocurre en nuestros días, la responsabilidad se repartirá en partes iguales entre los contrayentes, y en tercer lugar, el restaurador será un colaborador suyo, no alguien con intereses meramente particulares. La toma de decisiones y las estrategias que las mujeres-novias de hoy realizan en la organización del banquete de su boda nos lo van a mostrar, y esto es lo que pretendo subrayar con este trabajo: el protagonismo, la capacidad y la autonomía personal características de quienes rigen sus propios caminos. Por una parte, buscarán con dichas estrategias el logro de la unidad interna del grupo (desordenado por su casamiento), la pacificación y la superación de las diferencias; y por otro lado, la creación de alianzas que les fortalezca en el futuro.

5. Preparar hoy la comida nupcial

Preparar el banquete hoy exige de la novia un esfuerzo considerable y conjunto con su pareja. Imaginémoslo por un momento: elegir el salón; coordinar los horarios con la ceremonia religiosa o civil (uno o dos años antes); decidir el menú; confeccionar y repartir los tarjetones de invitación; distribuir con nombres y apellidos a más de doscientos invitados en el salón del banquete; estar atentos a los vaivenes de sus respuestas; seleccionar la música; supervisar la decoración; preparar el regalo con el que obsequiarán a los invitados durante el banquete; detalles especiales con determinados invitados; otros servicios que ofrecer como autobús, hotel, barra libre, elección de música o el diseño de la postboda entre otros. El cansancio, las preocupaciones, los contratiempos y el tiempo invertido e intenso muestran este momento como un periodo de prueba para los novios más que de celebración. Toda esta carga aumenta su persistencia y su consciencia, puesto que pasar el rito es integrarse en el raciocinio del ritual y en su forma, que es la que habla por ellos. La mayoría de tareas son compartidas por ambos novios.

	Tareas	Novios	Padres: (+ madre novia)	Novio	Novia
1	Elegir el salón	x			
2	Menú	x	x	x bebidas	x
3	Tarjetón	x			
4	Repartir tarjetones	x		x	x
5	Distribuir invitados	x			
6	Decoración		x		x
7	Flores, arroz		x		x
8	Traca	x	x		
9	Coche nupcial	x			
10	Regalos				x (+padrinos)
11	Detalles especiales				x
12	Otros servicios	x			
13	Postboda	x			
14	Elección música	x			

En este cuadro de carácter meramente ilustrativo, obtenido de la información vertida en las entrevistas realizadas, podemos apreciar que la mayoría de tareas son compartidas por la pareja de novios. El peso organizativo del banquete forma parte de su iniciación ritual.

Los padres han perdido la hegemonía en la dirección del banquete de bodas de sus hijos. Los que se casan esperan de ellos un rol más colaborador, secundario y asistencial. Y aunque son los novios los responsables de la dirección de todo el proceso, no por ello se hallan exentos de negociaciones y de la necesidad de reafirmar su posicionamiento. Las pruebas de menú, cuando son invitados los padres³, actúan como ritos capaces de amortiguar la pérdida del protagonismo progenitor, pues como sucede en toda transición, la zozobra y los vaivenes forman parte de su naturaleza. Un objetivo ineludible de las estrategias en la mesa nupcial consiste en lograr una mesa de la comunión en la que reine la concordia, aunque para ello, los que la organizan, tengan que sufrir ayunos de paz y cargas de trabajo. La capacidad de mediación y comunicación de la mujer en torno a la mesa sigue contando como aportación valiosa para el banquete, sobre todo ahora, cuando las diversas situaciones familiares de los padres complican todo el proceso organizativo de la comida. Las pruebas de menú sirven para calibrar la calidad del banquete y comprobar el estado de las relaciones. Nos lo narra esta novia:

Y luego las pruebas del convite sí que tuvimos que hacer varias porque como todos juntos no podían ir (los padres de mi pareja están divorciados y no se hablan) porque claro teníamos que acompañar a una familia, luego acompañar a otra familia, cada familia decía que les parecía bien. Y opinan, y opinan: «A mí pescadito de no sé qué», «pues eso a mí no porque eso no es típico», «entonces, la gente, se va a quedar como si no fuera a una boda normal». Entonces... el jamón serrano que decía mi padre, que tenía que comer jamón serrano en vez de gambas, tampoco... Se cogió alguna cosilla para contentar a los padres y ya está... Luego, por ejemplo, la decoración como no me gustaba nada, encargué a una señora que yo conozco unas velas muy bonitas que hace, entonces pusieron las velas y luego alrededor de la vela de color, flores naturales, y luego unos centros muy bonitos, y lo decoró todo muy bonito, porque claro como el sitio no era de esos modernos superchulos. Todo eso lo elegí yo. Y todo el tema de las flores y todo... Mi madre y mi suegra me dijeron que me lo pagaban ellas (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

La prueba del menú, en ocasiones, es utilizada para presentar los padres a los suegros respectivos cuando estos no se conocen entre sí, o para suavizar las aristas con ellos, integrarlos en la boda y darles el protagonismo adecuado. Este acto sirve para comprobar el estado de las conexiones entre los novios y sus familias de origen y afines, y para definir la posición honorífica, jerárquica, participativa, de equilibrio o asimetría de cada uno de ellos con respecto a los demás. En el ejemplo siguiente que expongo,

³ La prueba de menú es gratuita para la pareja de novios. Los gastos de los otros invitados, normalmente los padres, corren a cargo propio. La crisis económica actual ha suprimido en muchas pruebas de menú la presencia de invitados.

una pareja decide presentar los padres respectivos durante la primera visita al restaurante. El anuncio de boda ha sido inesperado. La novia narra la presentación de los padres y suegros:

Pues fue ni más ni menos que directamente en una de las pruebas, el sitio donde se celebraba el convite. Nos invitaban a ver las instalaciones y a ver lo que ellos ofrecían de catering. No era la prueba de menú exactamente, sino ver cómo decoraban el sitio, porque la prueba de menú es la segunda parte, pero allí acudimos. El encuentro fue explosivo porque eran (los padres y suegros) el Norte y el Sur o el blanco y el negro. Los padres se esforzaron, todos intentaron agradarse, pero chocaron muchísimo, no encontraban los puntos... la conversación no era fluida... Fue duro también... Es decir, que el primer encuentro fue intenso (Relato de Rocío, Valencia, 2006).

Antiguamente, esta acción de pasar al espacio interior de la casa del otro, se ritualizaba mediante *la entrada* (el novio pedía permiso al padre de la chica para hablar con ella) y *la pedida* (la petición formal de boda de los padres del novio a los padres de la novia); existían formas progresivas de darse a conocer y de presentar y presentarse a las familias. Hoy este paso introductorio sigue vigente, pero viene expresado –bajo la iniciativa y estrategia de los novios– mediante modos menos formales o desritualizados. En ocasiones, para la presentación de los consuegros se busca un espacio de inclusión subjetiva donde se facilite la cercanía, *el estar dentro*. En nuestro ejemplo anterior, el espacio simbólico elegido que representa el hábitat familiar de cada uno de ellos es un espacio intermedio: el restaurante para la prueba del menú. El rito de invitar y comer con los padres alberga la esperanza de minimizar y eliminar la diferencia entre lo propio y lo extraño. En esta zona liminar o tramo de transición se enuncia que nada ni nadie se encuentra absolutamente en su lugar. Como señala Doreen Massey: «el espacio es por naturaleza una zona de disrupciones» (2005: 120), una oportunidad de inicio y de encuentro, un lugar por concluir, podríamos añadir también, siguiendo el pensamiento de la autora. La liminaridad acentúa la sensibilidad como un mecanismo para adquirir conciencia y consciencia de lo que se lleva entre manos.

6. Convocar e integrar

La comida nupcial es ocasión para el proceso de integración de las respectivas familias y de los amigos en el nuevo matrimonio. Hace años este proceso de integración familiar correspondía especialmente a los padres. Hoy en día son los novios los que integran a sus familias en su matrimonio. La pareja contrayente actual reivindica, desde

una posición de fortaleza, la conquista de su libertad. Impone a los padres las privaciones necesarias para cumplir sus exigencias, apelando a valores morales y culturales de cortesía o decoro. Definir la mesa presidencial, confeccionar la lista de invitados y su distribución en la sala marca estatus y jerarquías, vínculos sociales y reivindicaciones por parte de quien señala o es señalado. El rito procura domesticar el cambio de los novios en casados. Pero hasta que se restituya el orden, todo cambio situará a los que lo pasan en una posición peligrosa, indefinida y marginal. Las estrategias para lograr la armonía en este campo son importantes. Nos lo relata esta novia:

Entonces decidimos casarnos y se lo dijimos a toda la familia y en este caso fue un tanto difícil, en tanto en cuanto, los padres de mi pareja están divorciados y encima no se hablan. Entonces el padre planteó un problema gordo, que si la pareja de la madre iba, él no iba a la boda. Entonces claro empezaron a desencadenarse todo tipo de situaciones bochornosas [...]. Al final todo se arregló (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

Como la boda desempeña el papel de crisol de los grupos –especialmente el de la familia de afines y el de la familia de origen–, este tramo liminar del banquete de boda adquiere tonos dramáticos más intensos cuando trata de invitar y distribuir a los convocados. Por este motivo, advierte Segalen que «la lista de invitados es el resultado de las negociaciones entre padres e hijos, expresión de la relación de fuerzas entre las dos generaciones» (2005: 155). Lo apreciamos en este otro ejemplo sobre los tarjetones de invitación a la boda.

Nosotros encargamos nuestros tarjetones y cuando ya estaban hechos se los enseñamos a nuestros padres. Entonces, a ellos (a los suegros) les pareció que estaban mal (solo aparecían los contrayentes) y la madre de Y hizo tarjetones aparte para invitar a sus invitados de nuestra boda. Tarjetones que yo nunca vi por otro lado... Entonces ahí también hubo un poco de refriega. Fue durillo (Relato de la boda de Rosario, Valencia, 2006).

Las distintas percepciones del acto y de cómo se ven los participantes en él, generan conflictos entre unos y otros, entre padres e hijos, entre padres y suegros, entre novios y suegros, entre no invitados y novios... Como explica Stepfens, el matrimonio significa un cambio en las obligaciones sociales: «Añade nuevas obligaciones, pero puede debilitar las obligaciones recíprocas anteriores entre la persona recién casada y sus padres y otros parientes de sangre» (2003: 97). La novia y el novio han de hacer frente a su desgaste emocional y desarrollar toda su competencia mediadora y relacional, pues la boda es suya, aunque sus padres no lo acepten del todo.

También me acuerdo de mis suegros dando morcilla a la niña y diciendo: es que la estamos vigilando. Y al final te cansas porque esa boda es tuya. Digamos que se pasó un poco de madre porque habría 250 invitados y yo pensaba que eso era un montón de gente porque, aparte, a nosotros nos tocó pagarlos... (Relato de la boda de Mónica, Valencia, 1999).

El poder de los novios en el banquete es una respuesta a su ser transitorio que pretende la unión y la independencia. En ocasiones, puede aparecer ante los otros como un poder que sustrae más de lo que le corresponde, manteniendo una defensa codiciosa de lo que no le pertenece exclusivamente. Como la estructura familiar y el grupo social sostienen a los individuos que forman parte de ellos, pueden malinterpretarse con facilidad las decisiones de unos y otros en determinados campos de la organización del banquete hasta ser considerados cada uno de estos ámbitos como espacios de insumisión. Sin embargo, para todos ellos, su ejercicio de poder se basa en la responsabilidad, algo que los iguala, y en la colaboración, algo que los define. Pero en una responsabilidad que ha sido siempre asimétrica a lo largo del tiempo histórico, antes mayor, como hemos dicho, en los padres, ahora más propia de los contrayentes, especialmente llamativo en el caso de la novia. Como recuerda Touraine, la historia de las mujeres «ha estado dominada por la negativa a reconocerles derechos y subjetividades. Las mujeres quedaron reducidas a sus funciones sociales» (2007: 222).

Luego yo invité... yo creo que hice la peor gestión de invitados en la boda que podía haber hecho o no lo hice nada bien, creo yo (por la respuesta de los padres). Igual faltó familia de mis padres, primos, no sé... Si es que dices, si yo no tengo contacto con ellos... y no los invité, e invité más a gente que yo creía que se alegraría y que le apetecería venir (Relato de la boda de Rosario, Valencia, 2006).

Para evitar los conflictos en los límites externos, nuestros mayores ponían aparte a los que se iniciaban, evitando así su contaminación entre ellos y las familias e invitados. Sin embargo, hoy esto no es así, forma parte de la instrucción liminar que los novios desarrollen su capacidad de establecer sus propias relaciones familiares. A los novios se les pide que ejerzan un manejo constructivo del conflicto a partir de su predisposición y habilidad para definir intereses compartidos y establecer empatías con los demás participantes. En la mesa de este banquete ritual suele reducirse la conflictividad de los problemas mediante los intercambios, la actitud cooperativa y las reglas morales, afectivas y sociales de unos y otros, hasta relativizar los problemas lo suficiente como para no causar daño. Las relaciones afectivas priorizan las empatías.

En mi boda seguro que salieron muchas cosas mal pero... Por ejemplo los invitados, yo tenía solo 80 invitados, no tenía más, pero no quise invitar a nadie que no quisiera yo que estuviera en mi boda. Como yo estaba segura de que las personas que estaban allí ante todo me querían, pues cualquier cosa me la iban a perdonar. Que el cordero estuviera frío, o que no les gustara el no se qué, eso son tonterías (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

En la distribución de mesas e invitados hay una preocupación estratégica por los demás y por los novios mismos: una planificación exhaustiva que suaviza las contusiones y los conflictos ya que la contaminación de la comida ritual debido a la desunión de los presentes actuaría como un aojamiento nefasto para la fiesta de los recién casados, como un monstruo capaz de deteriorar la concordia, la unidad y la paz, virtudes familiares que el banquete nupcial fortalece y edifica. La distribución de los invitados ocupa a los novios unas cuantas horas sobre el plano del espacio del salón y alguna que otra vigilia. Nos cuenta las dificultades un restaurador:

El asunto es que, (imita a un personaje) «yo claro, es que yo no me hablo con mi hermano. No me pongas aquí a mi hermano, ponlo ahí, en la segunda línea o tercera línea, en la parte del novio...» Por eso hacemos la parte del novio y la parte de la novia, por esa razón. Desgraciadamente, es frecuente (Relato de Emilio, L'Horta Sud, 2009).

Para la distribución de mesas se sitúa primero la presidencia y después las mesas preferenciales que ocuparán los familiares más allegados, los amigos... dependiendo de las relaciones y de las predilecciones. Los novios confeccionan la distribución de las mesas teniendo en cuenta que las mesas preferenciales demandan consenso familiar. La costumbre acomoda a cada familia de los novios en un lado distinto: a la derecha de la mesa presidencial, unos; y a la izquierda, los otros. En la actualidad, los amigos ocupan un peso específico y considerable en la red de afinidades de los novios, y dependiendo de las relaciones de los novios con sus familias respectivas, ocuparán un lugar u otro más preferencial. El creciente protagonismo de los amigos en la boda, corre parejo, al grado de autonomía alcanzado por la novia y el novio.

Massey recuerda que «el espacio es el producto de interrelaciones» (2005: 119). La inclusión y distribución de los invitados en el espacio de la boda, la toma de decisiones a este respecto, es ocasión para que los novios marquen una contraposición entre lo que ellos consideran exterior e interior. Los límites espaciales en los que ejercer el reconocimiento se utilizan para definir las pertenencias y las identidades. Esta es la

visión de los márgenes desde el rito de paso. La visión no es la de elevar barreras de aislamiento, sino la de crear espacios de comunicación. Al final, son los novios los que deciden.

¿Líos en la distribución de invitados? Sí, eso sí, porque pensabas que alguno se aburriría si no iba en tal sitio... éste no se lleva bien con el otro... en eso la verdad es que tienes un poco de lío. Pero las mesas eran bastante grandes, de 10-12 personas y pensábamos: «a quien no le guste, que le den» (Relato de la boda de Pepa, Camp de Morvedre, 2005).

Por último, una vez convocados y distribuidos los invitados, la celebración del banquete tiene que resultar exitosa. Como hacía la madre de la novia hasta mediados del pasado siglo, la buena dirección y la previsión en el banquete nupcial libera una buena parte de la tensión del convite de la boda, la de caer en el desprestigio o la desunión. Esta comida demanda de los novios actuales un trabajo exigente de supervisión. Los restauradores resultan muy eficaces en esta tarea. Con su ayuda se prevén y resuelven determinados conflictos, se elige un menú adecuado, se logra una mejor distribución de los invitados, y se supervisa el buen desarrollo del convite. Ellos persiguen también sus propios intereses: que el banquete sea exitoso para que en el futuro nuevas parejas soliciten sus servicios. Pero es una estrategia de los novios para lograr el éxito de su banquete elegir a un buen restaurador. Los restauradores profesionales ofrecen sus secretos aprendidos en la interacción con numerosas parejas de novios:

Además lo agradecen. Te preguntan si vas a estar en la boda porque ellos se sienten muy arropados. En ese aspecto les decimos: «tú, cuando llegues, olvídate; y cuando entres aquí irás de la mano nuestra todo el rato». Es una de las cosas que más se estiman ellos, los consejos sobre cómo organizar la boda, el que vean que están arropados en todo desde las primeras visitas (Relato de Daniel, L'Horta Nord, 2010).

7. Conclusiones

La responsabilidad y la tarea de la preparación del banquete nupcial ha tenido la siguiente transición: hace años, dicho trabajo recaía sobre los hombros de la madre de la novia. Más tarde, fue el padre quien asumió este cuidado buscando la ayuda de un restaurador profesional. Actualmente, la novia y el novio, con la colaboración del restaurador, son quienes asumen toda la responsabilidad de la organización del mismo y quienes ponen en juego su prestigio y reconocimiento. El deseo de los novios de finalizar su periodo de margen y mostrar su capacidad de integración como pareja

casada, les mueve a la organización del convite de casamiento. Esta comida desafía la muerte simbólica como solteros que iniciaron el rito y proporciona alimento a la nueva vida como casados. Comiendo juntos, se celebra la boda y se logra la conformidad del grupo social. Este tramo del ritual supone, pues, la comunión con el otro, y la comunión con el nosotros familiar y social allí presente. La liminaridad del banquete es una acción de abertura.

El banquete nupcial se circunscribe, también, al periodo de margen y transformación en el que se les demanda a los novios una intensa actividad en su preparación. Y ello es debido al esfuerzo y desarrollo de competencias que conlleva la asunción de la organización de esta comida. La preparación del banquete nupcial forma parte del periodo liminar de los novios actuales al constituirse como una prueba más dentro de su proceso de iniciación ritual. De ello resulta que el banquete nupcial sea un acto agregatorio, pero la preparación y su buena ejecución pertenecen a la secuencia liminar.

La pérdida de protagonismo de los padres en este banquete anuncia la nueva cultura igualitaria: la mujer, convertida en sujeto autónomo, muestra junto a su marido, a través de esta comida, el nuevo parentesco logrado y su nueva posición social. Fruto de esta actividad compartida en la organización del banquete, será el acceso a la revelación interior de los secretos que esta experiencia proporciona. Consciente de su libertad, la novia aprovechará este periodo para tomar decisiones, establecer relaciones y desarrollar estrategias espaciales, culturales y comunicativas que la reafirmen como protagonista y propietaria del ejercicio de su boda y de su propia vida. La transformación del papel social de la mujer queda plasmada en la forma en que esta ejerce su papel en el banquete nupcial de su boda.

En la actualidad, el ejercicio libre del poder de la mujer y del hombre de darse mutuamente en matrimonio, a la vista de todos, exige el derecho suyo a poder organizar el banquete nupcial y sentar en él a quienes ellos deseen. Mediante la autoría de su propio banquete nupcial los novios justifican su autopresentación ante el grupo social como dueños de su propia independencia. La integración de todos los presentes en la comida en el nuevo matrimonio depende del buen hacer de los novios y no tanto de sus padres, a los que se les demanda ahora un papel más colaborador y afectivo, y una posición más relegada.

Si la salida de la madre de la novia de la cocina nupcial había vislumbrado la transición y progresión social de la mujer, la vuelta de la mujer-novia como corresponsable junto a su pareja de los fogones de su propio casamiento nos lo ha confirmado. En este

momento, el banquete nupcial reunifica lo que ha estado separado siglos atrás en la sociedad y en la cocina de los alimentos: al hombre y a la mujer. Y si esto ocurre en esta comida extraordinaria, ¿por qué no pensar que también puede reproducirse dicho modelo de unión e igualdad en la cocina ordinaria familiar, al menos en la consideración de su propia idiosincrasia? Podemos sugerir que la cocina familiar puede guardar memoria de este mensaje liminar del banquete nupcial de nuestros tiempos: revivificar la unión de los esposos en un mismo plano de igualdad y cooperación. Por ello, la responsabilidad de la cocina estará asignada a quienes ellos decidan en cada momento. De todo lo expuesto, nos atrevemos a indicar que la organización del banquete nupcial muestra la proximidad de la mujer, la distancia medible de su espacio personal y social en cada momento.

Bibliografía

- Amades, Joan (2003) *Les esposalles. Costums i creences*. Tarragona: El Mèdol.
- Bourdieu, Pierre (2007) *El sentido práctico*. Madrid: Siglo XXI.
- Castells, Manuel (2007) «Ser mujer». En: Manuel Castells y Marina Subirats (eds.) *Mujeres y hombres ¿un amor imposible?* Madrid: Alianza, pp. 15-45.
- Connell, Robert (1987) *Gender and Power: Society, the Person, and Sexual Politics*. Cambridge: Polity.
- Douglas, Mary (1978) *Símbolos naturales*. Madrid: Alianza.
- (1990) *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México, D. F.: Grijalbo.
- Geertz, Clifford (2001) *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Frigolé, Joan (1987) «Metáforas domésticas y culinarias sobre la mujer y la reproducción en el área mediterránea: aproximación a un sistema conceptual». *Reis*. 40-87. Madrid: CSIC, pp. 135-147.
- Harris, Marvin (2004) *Antropología cultural*. Madrid: Alianza.
- Lévi-Strauss, Claude (1983) *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: F. C. E.
- (1978) *Mitológicas II: de la miel a las cenizas*. México: F. C. E.
- (2008) *Mitológicas III: el origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.
- Martínez Pastor, Juan I. (2009) *Nupcialidad y cambio social en España*. Madrid: CIS.

- Massey, Doreen (2005) «La filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones». En: Leonor Arfuch (comp.) *Pensar este tiempo. Espacios, afectos, pertenencias*. Buenos Aires: Paidós, pp. 101-8.
- Moore, Henrietta L. (1999) *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Myerhoff, Barbara (1977) «We Don't Wrap Herring in a Printed Page: Fusion, Fictions and Continuity in *Secular Ritual*». En: Sally Falk Moore y Barbara G. Myerhoff (eds.) *Secular Ritual*. Assen: Van Gorcum & co., pp. 199-224.
- Segalen, Martine (2005) *Ritos y rituales contemporáneos*. Madrid: Alianza.
- Stepfens, William (2003) «La familia en una perspectiva transcultural». En: José Antonio Nieto (ed.) *Antropología de la sexualidad y diversidad cultural*. Madrid: Talasa, pp. 93-117.
- Touraine, Alain (2007) *El mundo de las mujeres*. Barcelona: Paidós.
- Van Gennep, Arnold (1986) *Los ritos de paso*. Madrid: Taurus.
- Vidal, Pablo (2012) «Etnografía de un hábitat disperso de montaña. La masía La Leguna de Cortes de Arenoso (Castellón)». *Millars*, XXXV. Castellón, pp. 275-284.

Recibido el 10 de abril de 2013
Aceptado el 15 de mayo de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 11-29]

