

El ocio hostelero en dos ámbitos urbanos diferenciados: Malasaña (Madrid) y Cimadevilla (Gijón)

The leisure of catering industry between two urban areas: Malasaña (Madrid) y Cimadevilla (Gijón)

Rafael Suárez Muñiz[♦]

Fecha de superación del Tribunal Fin de Máster: 25.06.2015

Tutor: José Fariña Tojo

Resumen

Este proyecto consiste en la realización de un análisis comparativo del ocio hostelero entre dos fragmentos del casco histórico de dos ciudades de escala distinta: el barrio de Cimadevilla de Gijón (ciudad mediana) y el sub-barrio de Malasaña de Madrid (gran metrópoli). El estudio parte contextualizando dicha actividad desde la década de 1960-1970 y continua desarrollándose a partir del análisis de una minuciosa cartografía que señala la organización urbana tripartita (física, social y temporal) del ocio hostelero en estos ámbitos.

Palabras clave

Ocio, hostelería, Movida Madrileña, locales de ocio nocturno, locales de ocio diurno, zonificación

Abstract

This project consists of a comparative analysis about the leisure within catering industry between two fragments of the old town of two different-sized cities: the neighbourhood of Cimadevilla in Gijón (medium-sized city) and the sub-neighbourhood of Malasaña in Madrid (metropolis). The study begins contextualizing such activity since the decade of 1960-1970 and continues being developed through an analysis of a thorough cartography, which points out the tripartite organization (physical, social and temporal) of the leisure of catering industry in these areas.

Keywords

Leisure, catering industry, Movida Madrileña, Night bars, Daily restaurants, zoning

[♦]Rafael Suárez Muñiz es alumno de postgrado del Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio de la Escuela Superior de Arquitectura. Universidad Politécnica de Madrid, [mail: rafael_suarez_91@hotmail.com](mailto:rafael_suarez_91@hotmail.com)

1. Introducción

Localización

El objeto de estudio comparativo de dos zonas de ocio hostelero como Cimadevilla y Malasaña, atiende a que ambas constituyen un sector determinado de casco histórico pero de dos ciudades de escala muy distinta como Gijón y Madrid. El barrio de Cimadevilla se halla en una posición más o menos marginal respecto al casco urbano debido a la peninsularidad de su emplazamiento sobre el cerro de Santa Catalina y cuenta con una superficie aproximada de 213.000 m² (inclusive la mitad de zona verde) lo que dista mucho del sub-barrio de Malasaña (tercio oriental del barrio de Universidad) que se halla en el distrito Centro de Madrid con aproximadamente 488.629 m² de superficie. Esto significa que ambos son sectores del casco histórico, que Malasaña en el conjunto de Madrid es un ámbito muy pequeño y asequible desde el punto de vista de la paseabilidad pero comparativamente es cinco veces mayor que Cimadevilla.



Figura 1. Comparativa a escala 1:35.000 de Madrid y Gijón, y a 1:10.000 entre Malasaña y Cimadevilla. Fuente: elaboración propia a partir de las ortofotos N° 14 y 659 del IGN.

Conceptualización del ocio hostelero

El ocio es «el conjunto de ocupaciones a las que el individuo puede dedicarse voluntariamente, sea para descansar, para divertirse o para desarrollar su información o formación desinteresada, su voluntaria participación social o su libre capacidad creadora cuando se ha librado de sus obligaciones profesionales, familiares o sociales» (Dumazedier, 1974, p. 93). En el presente estudio no se analiza la actividad hostelera sino el ocio vinculado a la hostelería, una forma de disfrute cada vez más

generalizada y vinculada sobre todo al ocio nocturno de los fines de semana. A pesar de su naturaleza jurídica privada, la verdadera naturaleza de estos espacios se establece mediante su uso, son espacios públicos normalmente inclusivos: «en un coloquio reciente el director de planeamiento de la City de Londres afirmaba: La mercadería más importante que se intercambia en una ciudad es la conversación, la información cara a cara, la murmuración... En consecuencia son muy necesarios el bar y el restaurante. El urbanismo ha de garantizar, como mínimo en las áreas densas, que en cada manzana las plantas bajas sean lugares de encuentro, comercios, y sobretodo cafés, el equipamiento más importante de la ciudad.» (Borja, 2003).

2. Hipótesis

La hipótesis de partida es que la oferta hostelera formal entre Cimadevilla y Malasaña será diferente ante las distintas escalas de ciudad pero las dinámicas sociales del ocio hostelero en el espacio público serán similares.

La hipótesis general es que una zona de ocio hostelero está determinada por la interrelación de la dimensión física, social y temporal del barrio donde la hostelería tenga un papel protagonista.

3. Objetivos

Con la presente investigación sobre el ocio hostelero se pretende establecer una metodología caracterizada por el trabajo de campo y el posterior análisis cartográfico basado en la representación de la dimensión física-geográfica, social y temporal mediante el empleo de diferentes variables que permitan generalizar este fenómeno de forma zonal, para que sirva de referencia a futuras investigaciones y arroje nuevos métodos de investigación de base cuantitativa a campos como el urbanismo empírico o a la geografía del ocio.

4. Metodología

El intervalo temporal de toma de datos para cada caso ha sido diferente, y esto es una cuestión muy importante ante las circunstancias tan cambiantes de la actividad hostelera. Los datos de Cimadevilla han sido tomados entre enero de 2014 y mayo de 2015; y la información de Malasaña se ha tomado entre septiembre de 2014 y mayo de 2015.

El método empleado para dar respuesta a las hipótesis iniciales parte de la selección de las variables hosteleras manejadas: tipo de local, horario y días de apertura, precios medios de las consumiciones más demandadas, edad media del público y tipo música, esencialmente. A partir de estas variables definitorias del tipo de oferta hostelera de cada local se ha procedido a la visita de los establecimientos y a la entrevista personal con los propietarios o responsables ya que todas estas variables no se registran de ningún modo ni se tienen en cuenta por las diferentes instituciones estadísticas, aun así, se pretende que del conocimiento del informador y la comprobación empírica, todos estos datos *a priori* cualitativos se puedan cuantificar y representar cartográficamente.

Una vez recogidos todos estos datos se ha procedido a elaborar una minuciosa producción cartográfica de factura personal mediante la cual se ha desarrollado el consiguiente análisis del ocio hostelero. Mediante esta metodología se busca explicar la situación actual diferencial de sendas zonas de ocio hostelero en relación a la configuración urbana que este fenómeno determina a partir de la dimensión física, la social y la temporal, para luego, como fin último, mediante el vuelco de las

variables individuales intentar zonificar lo más razonablemente posible los ámbitos de características más homogéneas.

5. Situación y contexto del ocio hostelero

El caso de Cimadevilla (Gijón)

Durante las décadas de 1960 y 1970, el barrio de Cimadevilla experimentó una centrifugación poblacional hacia el cada vez más edificado ensanche de La Arena, lo que supuso un vaciamiento y un deterioro general del barrio. Los inicios del ocio hostelero se inscriben en una coyuntura favorable: la influencia portuaria de intercambios nacionales e internacionales tanto comerciales como migratorios, y el cierto aperturismo político de los últimos años de la dictadura franquista trajo consigo una llegada de conceptos y modalidades de ocio desconocidas y pioneras en Asturias; este hecho se puede apreciar en el proceso de *flamenquización* y *orientalización* que conoció el barrio con la apertura del mesón chino de *Chaoyo Wei* en la plaza de La Soledad y de los *tablaos* flamencos *La Cabaña* y *El Farol* en la calle Vicaría (hoy son *La Cabaña* y *El Cascayu*). La llegada de la prostitución con la apertura de más de una decena de prostíbulos también sentó las bases de esa especie de ocio hostelero informal.

En conclusión, estas formas de ocio eran exclusivamente para adultos y los horarios no se prolongaban hasta más de la una de la madrugada, puesto que hasta la promulgación de la constitución en 1978 la mayoría de edad era a los 21 años y los menores no podían ingerir alcohol ni acudir a estos establecimientos, ni estar hasta más de las 10 de la noche fuera de casa, al igual que las mujeres, a no ser que tuvieran el permiso parental o del marido. De manera que hasta pasados los años 1980 el ocio hostelero en Cimadevilla estaba caracterizado por la masculinidad, era un espacio marginal que no estaba pensado ni para jóvenes ni para mujeres.



Figura 2. Mesón chino de Chaoyo Wei en la plaza de La Soledad en los años 1970 y tablaos flamencos La Cabaña y El Farol (c/ Vicaría) en los años 1960. Fotos: El Libro de Gijón; La Guía Indiscreta de Gijón.

Coyuntura sociocultural de Malasaña (la Movida Madrileña)

El fenómeno sociocultural de la Movida Madrileña tuvo lugar entre 1976 y 1985 en el contexto del pesimismo e inestabilidad política de los años de la transición democrática, donde la cara visible era el eclecticismo socio-profesional de jóvenes artistas e intelectuales de todas las ramas que llevaron a cabo una especie de cultura clandestina mediante formas de expresión artística posmodernas. En este contexto todas las tribus urbanas –*rockers*, *punkys*, *mods*– y diferentes colectivos transgresores –homosexuales, travestis– fueron decantándose por Malasaña.

Mientras tanto, se iban abriendo cantidad de bares musicales como *El Pentagrama* o *La Vía Láctea* cuyos responsables eran conocedores de estas influencias culturales transnacionales de Estados Unidos y Reino Unido que llegaron a la capital en forma de música, nuevas estéticas asociadas a esas culturas, nuevos horarios de diversión, etc. así como cafés-tertulia caracterizados por ser frecuentados por otros grupos más adultos y progresistas –periodistas, críticos, dramaturgos y literatos– como el *café Manuela*, el *café Estar* o el *café Comercial*. Tan importante fue el papel de estos bares musicales que a ellos acudían muchos jóvenes músicos a dejar sus maquetas llegando a consolidarse en los años 1980 como los principales grupos del *pop-rock* español y conociéndose a este estilo como “sonido Malasaña”.

En estos *pubs* compartían intereses y relaciones laborales todos estos artistas, siendo una de las señas de identidad del ocio hostelero en Malasaña el intercambio cultural entre esta clientela. Como factor atractor e identitario, muchos de estos locales todavía siguen abiertos a día de hoy.

6. Análisis y geografía del ocio hostelero

Factores físicos, sociales y temporales del ocio hostelero en Cimadevilla: zonificación multivariable

El inventario refleja un total de 71 establecimientos hosteleros: 10 *pubs*, 16 *pubs* de ‘pequeño formato’ o “*pocket-bar*”¹, 24 sidrerías, 12 bares/cafeeterías y 9 restaurantes; por tanto, el grupo predominante es el de los locales de ocio nocturno (26), frente a los locales de ocio diurno-vespertino. El foco de concentración de la actividad hostelera se encuentra en el tercer cuadrante de esa forma ovalada que tiene el cerro de Santa Catalina ya que la mitad septentrional es un gran espacio verde y la mitad oriental no tiene actividad hostelera-comercial en sus bajos.

-Características y localización de los *pocket-bar* (zona P-B): se concentran en el ámbito sur-occidental de Cimadevilla en torno a las calles: Vicaría, Óscar Olavarría, Los Remedios, Rosario y Las Cruces entre los que destacan por afluencia: el *Cascayu*, el *Hoyo 13*, el *Rubadub*, el *Sixty* y el *Miau*. Son pequeños *pubs* de estética muy simplista alojados en longueros², sin portero la mayoría, cuentan únicamente con una barra sin asientos y una pequeña pista de baile (Suárez, 2014).

La edad media del público asistente se sitúa entre los 18 y los 23 años por lo que los precios de las consumiciones son los más bajos de las zonas de ocio de Gijón, lo más demandado en estos establecimientos son las jarras de chupitos de colores (5-7€), las cervezas (2-3€) y las copas (4-5€) consumidas en éstos en menor medida. La dimensión social va asociada a la temporal, las calles anteriores son las más transitadas por los jóvenes con un sentido ascendente desde las 12 de la noche y descendente (bajar a la zona de *pubs*) hacia las 03:00 horas.

La franja temporal de apertura se adscribe exclusivamente a los viernes y sábados, y al contar con licencia de música amplificada su horario es de 12 de la noche a 5 y media de la madrugada.

¹ Cit. en Suárez Muñiz (2014).

² Término con que se conoce en Asturias a la denominada ‘parcela gótica’ de frente muy estrecho y largo fondo fruto de subdivisiones tras repartos de herencia.

Establecimientos hosteleros de Cimadevilla y sus terrazas (2014-2015).



Concentración de establecimientos hosteleros en Cimadevilla (2014-2015).

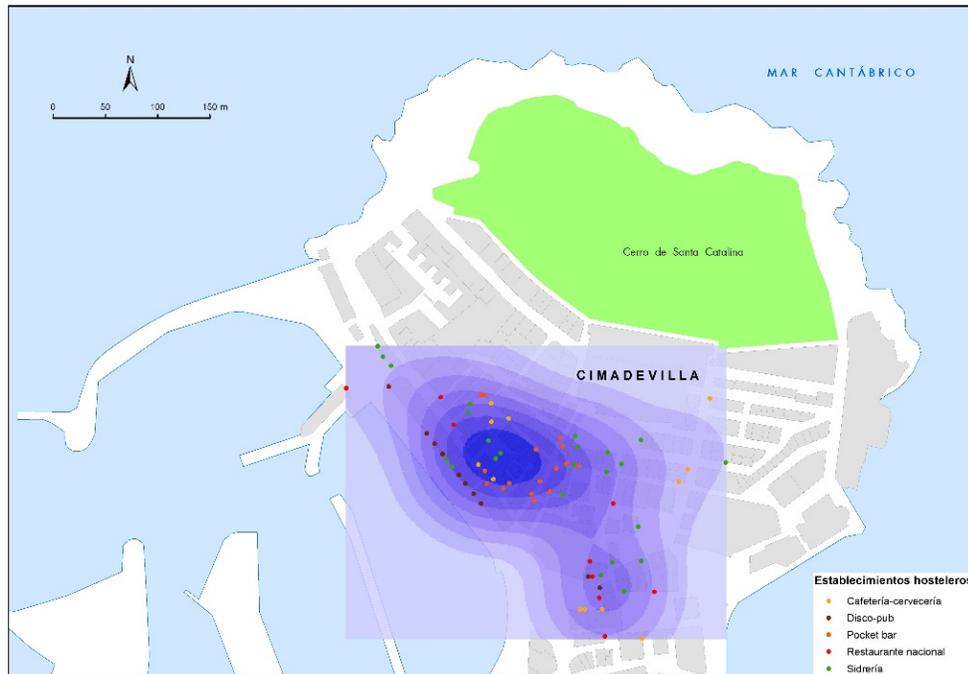


Figura 3. Establecimientos hosteleros de Cimadevilla y sus terrazas. Concentración de locales en el tercer cuadrante. Fuente: elaboración propia a partir de la cartografía del Catastro.

-Relación de las sidrerías con los espacios públicos abiertos (zona S-R): el ir de sidras a Cimadevilla (2,5€ la botella) es más un hábito vespertino en el que influye la estacionalidad y las condiciones meteorológicas de suavidad térmica y sin precipitaciones, es decir, la etapa primaveral-estival ya que las dinámicas de consumo tradicionales conducen a salir fuera a las terrazas, escaleras o bordillos. Los

principales puntos sidreros de Cimadevilla son los espacios públicos abiertos como la cuesta del Cholo (donde destacan algunos locales históricos como *El Mercante*, *Las Ballenas* y *El Planeta*), y las plazas: Mayor, del Marqués de Jovellanos (donde destaca *La Casona*), del periodista Arturo Arias (son destacadas *El Lavaderu*, y *Ven y Ven*) y de La Corrada. La focalización en las sidrerías responde a su papel protagonista e identitario en el barrio pero no significa dejar de lado los restaurantes cuya diferencia de éstas es simplemente que no se permite escanciar sidra en ellos. El cálculo de la edad media como en los locales de ocio nocturno, es más difícil ya que en los bares y restaurantes de jornada matinal-vespertina puede entrar un público de cualquier edad; su jornada laboral semanal es completa salvo el día de descanso fijado (normalmente el lunes al ser locales que viven directamente de la tradición pesquera), y su estructura horaria diaria de apertura-cierre tiene los típicos horarios de la restauración: el servicio de comidas (12:00-16:30 horas) y de cenas (19:30-01:00 horas) cerrando las cocinas a las 15:00 horas y a las 00:00 horas respectivamente. El factor social de nuevo genera una serie de recorridos por las calles principales (más largas y transitadas), aunque la función de estas plazas es la estacionalidad también existe una lógica de movimientos más allá de la etapa estival en función del sol ya que las del interior del barrio empiezan a abandonarse a busca de los espacios abiertos de los márgenes. La ocupación más o menos masiva de las mismas es únicamente por las tardes y siempre que las condiciones meteorológicas sean favorables.

-Relación localización-competencia de los bares de copas (zona P): los *pubs* se concentran en escasos 150m a lo largo de la calle Claudio Alvargonzález (*Habana*, *Bulevar*, *Bombay*, *Colonial*, *Toldos*, *La Posada* y *Week End*). Se caracterizan porque son mucho mayores que los “bares de bolsillo”, gozan de una mayor inversión tanto en personal –varios camareros y camareras, recoge-vasos, porteros, DJ’s– como en fachada e interior –1 o 2 pistas de baile, más de una barra, dos alturas en algunos casos– lo que supone que el precio de las consumiciones sea notablemente más caro: cervezas a 3,5€ y copas a partir de 6-7€. La música es el electrolatino generalizado en Gijón. Su estructura temporal semanal es de jueves a sábado en el caso de los tres primeros y su licencia les permite abrir a media noche y cerrar a las 08:00 horas, el resto sólo abren viernes y sábado, y cierran a las 05:00 horas. Las edades medias que frecuentan la zona de pubs se sitúan entre los 25 y los 32 años y los desplazamientos realizados para acudir a los pubs son en sentido descendente bajando de los *pocket-bar* de Cimadevilla a los *pubs* del puerto y de Fomento hacia las 3 de la mañana.



Figura 4. Ejemplos de *pocket-bar* en la confluencia de las calles Vicaría y Los Remedios: *Bola 8*, *Clandestino* y *Cascayu*. Aglomeración de consumidores fuera de las sidrerías de la cuesta del Cholo y del tránsito de las *Ballenas*. Fechas: abril y junio de 2014. Fotos: archivo personal.

Factores físicos, sociales y temporales del ocio hostelero en Malasaña: zonificación multivariable

El sumatorio del inventario realizado en Malasaña determina un total de 277 establecimientos hosteleros: 48 locales de ocio nocturno (42 pubs y 5 discotecas/salas de conciertos) y 229 locales de restauración y bares (52 restaurantes nacionales, 33 restaurantes internacionales, 13 bares de tapas/tabernas, 12 franquicias o cadenas internacionales, 24 locales de comida informal barata, 9 locales especializados, 13 cervecerías y 74 cafeterías.

Al igual que en Cimadevilla, en Malasaña se puede observar un cuarteamiento y una asimetría del sub-barrio que evidencia dos mitades N-S y dos mitades E-O. La mitad septentrional conocida popularmente como “zona del Dos de Mayo” es la de mayor concentración de establecimientos hosteleros (primer cuadrante) y la de mayor variedad, mientras que en las mitades meridional “zona de Pez-Luna” y occidental existen grandes vacíos a causa de la cantidad de ejes ciegos y de grandes manzanas de uso institucional que hay.

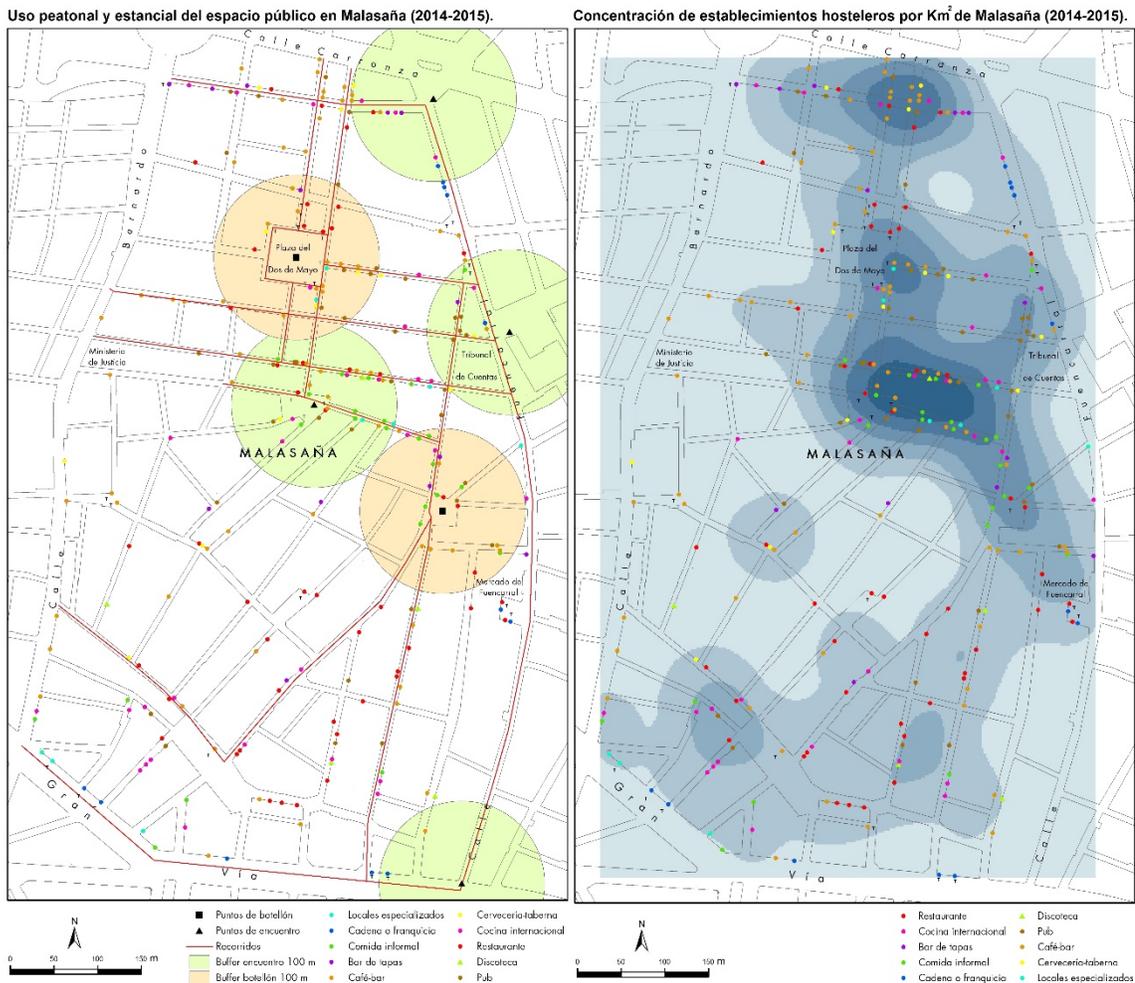


Figura 5. El factor social y su relación con el espacio público: itinerarios, puntos de encuentro y de botellón. Concentración de establecimientos hosteleros en el segundo cuadrante de Malasaña. Fuente: elaboración propia a partir de la cartografía del Catastro.

-La zonificación elaborada a partir de un horario máximo de cierre a las 03:30 horas los fines de semana (02:30 horas de domingo a jueves) es la correspondiente al predominio y mayor densidad de bares de copas, bares y cafeterías más concurridas, así como los establecimientos de comida informal del tipo *take away*³ que proliferan al calor de este tipo de zonas de ocio para proveer de comida rápida y barata a la clientela de los locales vecinos. Este ámbito se enmarca en el entorno situado concretamente entre las plazas del Dos de Mayo, Barceló, Juan Pujol y San Ildefonso. Los bares de copas abren obligatoriamente todos los días entre las 19:00-21:00 horas ya que no pueden cerrar más tarde de las 01:00 horas entre semana y dos horas más tarde los fines de semana –no tienen licencia de pubs–. Los pubs se localizan en torno a espacios públicos de tipo plaza y a las calles principales como: San Vicente Ferrer, La Palma, Corredera Alta de San Pablo, Velarde y Espíritu Santo. La edad media en estos locales se establece entre los 25-30 años; el precio de las consumiciones varía respecto a ese desdoble del horario costando de media las copas 6€ antes de las 12 de la noche y 7€ a partir de dicha hora, el precio de las cervezas en general es de 2,5€ antes de las 12 de la noche y de 3,5€ después. Como rasgo definitorio la variable del tipo de música en el caso de los pubs de Malasaña es algo radicalmente distinto, siendo la propia música la que caracteriza el local y el tipo de público que acude a éste. Por su parte, las contadas discotecas existentes sí tienen licencia de apertura hasta las 06:30 horas por lo que éstas sí se pueden permitir abrir sólo de jueves a sábado al tener un horario más largo y además cobran entrada más consumición (10€). En este ámbito se produce un fenómeno generalizado al resto de zonas de ocio de otras ciudades españolas, que es la proliferación de locales de comida informal (porciones de pizza, kebabs, hamburguesas, bocadillos) de cuestionable calidad al calor de los locales de ocio nocturno con un horario de cierre idéntico de manera que funcionan tanto de día como de noche por su jornada de apertura-cierre. Paralelamente a los pubs también son destacados algunos cafés de la época de la Movida como *El Estar* y *El Manuela* ambos de 1979 que de haber sido antiguas tertulias ahora tienen tal afluencia de público al contar con juegos de mesa que tienen un horario de cierre igual que el de los pubs.

-La zona más vinculada a los locales de ocio diurno-vespertino es la del horario máximo de apertura hasta las 01:30 horas los fines de semana (00:30 horas de domingo a jueves), en ella predominan cervecerías, bares y cafeterías “de barrio”, modernos restaurantes, restaurantes de comida internacional y algunas franquicias internacionales; siendo las calles San Andrés, Ruiz y Manuela Malasaña, así como el último tramo de la calle Fuencarral sus vías principales y en torno a las cuales se establece el 90% de la oferta hostelera de este sector en el que destaca: el *café Parnasillo* (1979), el *bar Pico* (1962), el *café Ruiz* (1977) o el *mesón Andino* (1977). De nuevo al tratarse de un ámbito de restauración y cafeterías, la zonificación mediante el cálculo de edad media y precios medios no se puede realizar con exactitud. Como ocurre en el caso gijonés, llegada la media noche y cerrando los establecimientos de este sector la gente acude en sentido descendente hacia la zona de bares de copas donde se encuentran algunos tan reconocidos como *el Pentagrama* (1976), *el Tupperware* (1992), *el Freeway* o *La Vía Láctea* (1979) que por su fama y antigüedad comienzan a aglutinar largas y duraderas colas pasada la medianoche. El orden temporal predominante de este sector es el de la restauración (servicio de comidas y cenas) y las cafeterías (algunas de apertura muy temprana para dar desayunos desde las 07:30-08:00 horas) por lo que los locales abren todos los días de la semana desde la jornada matutina hasta la nocturna.

³ Concepto atribuido a las franquicias de comida rápida que se puede ir comiendo por la calle.

-La mitad meridional ("zona de Pez-Luna") ha sido zonificada a partir del horario de cierre del tipo de locales predominantes (12 de la noche): las franquicias, los restaurantes y los bares corrientes. En este ámbito además de importantes vacíos también hay una clara asimetría con un mayor peso de la actividad hostelera en el 'Triángulo Ballesta'. La afluencia de público a este sector es mucho menor por: la falta de establecimientos, la fama y antigüedad de muchos de la mitad septentrional, la imagen negativa de la prostitución permanente, y la pendiente de sus calles en sentido ascendente, en cambio, sí concentra algunas discotecas (como las salas *Barco* o *Ya'sta*) que tienen un papel absorbente del público que sale de los pubs una vez han cerrado al poder estar en ellas hasta las seis y media de la madrugada. Desde el punto de vista de la temporalidad, este ámbito está menos orientado al ocio juvenil, abre durante toda la semana y cuenta con una jornada de apertura-cierre meramente diurna-vespertina. La actividad hostelera bascula hacia *Triball*⁴ siendo las arterias principales la Gran Vía, y las calles: Fuencarral, Barco, Corredera Baja de San Pablo y Luna empleadas de forma difusora en sentido descendente tras el cierre de los locales de la mitad septentrional.



Figura 6. El Penta (1976) 'el bar de La chica de ayer'. Vista de la colorista decoración interior del Tupperware (1992). Fechas: febrero de 2015 y noviembre de 2014. Fotos: archivo personal.

El papel de los bares y tabernas tradicionales VS las franquicias y nuevos conceptos hosteleros

Si bien Malasaña está experimentando cada vez más un proceso creciente de modernización⁵ de la actividad hostelera de la mano de su contenido social como se puede ver en la proliferación de nuevos locales *vintage* (*el Lolina* de 2008 ha sido el primer *vintage-café* de Malasaña), biblio-cafés, o fusiones de conceptos donde poder ir a comprar o leer a la vez que poder tomar algo, o la tendencia por la museificación del interior; además de los citados *pubs* y cafés más antiguos, también cuenta con establecimientos muy representativos de su sector de oferta por haber sido los primeros de Madrid como: la primera crepería (*crêperie Ma Bretagne* de 1979), el primer ruso de Madrid (*Las Noches de Moscú* de los años 1980) o la primera provolotería de Madrid (*La Gula rugby-bar* de 1982), entre otros.

⁴ Este es el nombre de la empresa de servicios inmobiliarios que ha invertido en ese triángulo antes degradado comprendido entre las calles Fuencarral, Gran Vía y corredera Baja de San Pablo, y que ha pasado a denominar como tal al citado ámbito.

⁵ Esta modernización refiere al concepto estar de moda, mediante la cual se recurre a formas alternativas que retrotraen a lo antiguo, a lo reciclado, a lo ecológico, etc.

Pero desde el punto de vista geográfico se puede percibir el contraste de localización entre las franquicias americanas (12) que se distribuyen de forma intermitente a lo largo del codo Gran Vía-Fuencarral como si se tratase de la cara A –la parte más transitada, dinámica y visible del barrio de Universidad además de un presumible mayor precio del suelo– y las tabernas que se encuentran por el interior del barrio (la cara B), no obstante, más allá del progresivo y generalizado franquiciamiento de las zonas de ocio de las cabeceras regionales que llegan a abrir las 24 horas, en Malasaña convive con el arraigo y la tradición de las tabernas históricas (8) que se caracterizan generalmente por su color rojo en fachada con rótulos negros, mesas de mármol y hierro fundido, barras de mármol, madera o aluminio dependiendo de si se sirve vermut. Entre las cuales hay dos centenarias como la *Bodega La Ardotsa* (1892) y las restantes próximas a serlo, como es el caso de *Casa Julio* (1921).



Figura 7. Interior en mármol y hierro fundido del café Manuela (1979). Topología clásica de la fachada de las tabernas madrileñas: Bodega La Ardotsa (1892). Fechas: noviembre de 2014 y mayo de 2015. Fotos: archivo personal.

7. La problemática del ocio hostelero informal en el espacio público: el botellón

Tanto en Cimadevilla como en Malasaña, el botellón se realiza en los espacios públicos de tipo plaza o parque donde las condiciones y características de la edificación perimetral permitan el resguardo de la vista de la policía, los accesos sean angostos o peatonales y tengan, además, posibilidades de asiento tales como bordillos, escaleras o bancos. En sendas ciudades supone una falta administrativa leve (300€) debido a la alteración del sueño y el confort urbano de los vecinos al alargarse hasta la madrugada, con la consiguiente cantidad de residuos generados.

Como forma de respuesta a la hipótesis inicial, la dinámica del ocio hostelero informal en el espacio público es igual en ambos casos de estudio y las restricciones también son las mismas. Alrededor de las 12 de la noche la policía comienza a evacuar los espacios de botellón por lo que la gente se dispersa por las calles principales donde se encuentran los distintos locales de ocio nocturno y siguen consumiendo por los bordillos de las aceras hasta que entran en los bares, a este fenómeno se le puede denominar 'microbotellón' por la formación de pequeños grupos.

La cuestión del ¿botellón? en Cimadevilla

En Gijón con el progresivo declive de zonas de ocio como *La Arena*, *Capua* y *El Náutico*, y el cierre de dos grandes discotecas como *el Tik* y *el Oasis* a lo largo de la primera década del s. XXI ha servido para concentrar los espacios de botellón en el casco histórico: en las baterías del cerro de Santa Catalina (ahora ya apenas se acude), bajo los soportales de la plaza Mayor (de forma puntual ante

eventos o celebraciones en la misma) y en la plaza del Periodista Arturo Arias donde se prolonga hasta pasada la medianoche en verano.

En este punto es donde se abre el debate entre lo que es botellón y lo que no, puesto que la gente sale a consumir a las escaleras y bordillos de las plazas (sidra y sangría por lo general) que han comprado en las sidrerías como ocurre en la cuesta del Cholo, la plaza Mayor y del Marqués o las del Periodista Arturo Arias y Jovellanos. La polémica Ordenanza Municipal de Protección de la Convivencia Ciudadana y Prevención de Actuaciones Antisociales que entró en vigor el 31 de mayo de 2013 prohíbe el consumo de alcohol en la vía pública pero a diferencia de Madrid, los responsables de los establecimientos no prohíben sacar las botellas al exterior de forma que la policía procede a sancionar de igual modo a jóvenes que hayan acudido a Cimadevilla cargados de bebida que no han comprado allí siquiera para luego dejar en la plaza todos los residuos sin recoger y perjudicar con su ruido a los vecinos, y a la gente que ha comprado sus consumiciones en las sidrerías y ha salido a tomárselas fuera. Esto significa que en las primeras horas de la madrugada durante los fines de semana de la etapa estival, puede haber una enorme concentración de gente en las plazas pero no por ello todos están realizando botellón, es decir, no han efectuado una compra paralela de alcohol más barato ya que en Cimadevilla ni hay comercios.

Malasaña: del botellón al laterío

A diferencia ya no de Gijón sino de Asturias, la Comunidad de Madrid no se encuentra regida por una ordenanza municipal al respecto sino por una ley regional desde 2002: la Ley de Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos, que ha sido reformada y endurecida en 2012. Esto evidencia que en Madrid el control y regulación del consumo de alcohol en la vía pública era una verdadera preocupación y la cuantía económica de estas infracciones en 2002 era la misma que las propuestas en la ordenanza municipal de Gijón de 2013.

Los puntos de botellón de Malasaña son las plazas del Dos de Mayo y San Ildefonso reuniéndose en los bancos y, en menor medida tras este control policial, la plaza de Barceló (denominada popularmente 'Tribunal') aunque ya estaría fuera del límite del ámbito de estudio. La tendencia evacuadora es semejante a la efectuada en Cimadevilla, cuando a media noche los bares y restaurantes comienzan a cerrar y los jóvenes ociosos salen reuniéndose como punto de partida y de encuentro en las citadas plazas, la policía procede a dispersarles con su presencia generándose de nuevo numerosos pequeños grupos de gente a lo largo de las calles principales delante de los locales lo que supone un perjuicio para éstos ya que al ser establecimientos públicos los jóvenes entran y usan el servicio, dejan la entrada llena de residuos y emplean los contenedores y los coches como si se tratase de mobiliario.

A pesar de que esta normativa aplicada a nivel regional sea una ley, no se libra de la porosidad o debilidades ya no de sus disposiciones sino de su forma de ejecución. Por todo el ámbito de Malasaña son de sobra conocidos los lateros, este fenómeno del laterío tiene una doble especialización: la venta ambulante por las calles más concurridas por parte de hombres indios, y la venta en "puestos fijos" de los chinos, tanto mujeres como hombres, que se establecen en determinadas esquinas con cajas de cartón a modo de mostrador. La cuestionabilidad ejecutora viene por parte del rasero policial, tanto la venta ambulante sin licencia como la prostitución son ilegales y muy presentes en Malasaña, y la

policía es consciente pero no lo prohíbe ni lo persigue mientras que sí acude a las plazas de Malasaña a perseguir a quienes hacen botellón.



Figura 8. Microbotellón en la calle La Palma (Malasaña) un sábado de madrugada empleando los contenedores como mesas, y un indio latero en primer término. Tipología clásica de los espacios de botellón: plaza del Periodista Arturo Arias (Cimadevilla) a media tarde copada de terrazas de sidrerías, rodeada de escaleras. Fechas: noviembre y junio de 2014. Fotos: archivo personal.

Los perjuicios y las consecuencias de esta forma de ocio hostelero informal son varios y de diversa índole: por un lado, se trata de una actividad realizada de forma ilegal sin permiso ni licencia –sin límite de horarios– y en muchos casos desarrollada por inmigrantes ilegales; por otro lado, en términos de higiene y salubridad supone un auténtico peligro para la salud ya que éstos lo esconden en papeleras, contenedores, alcantarillas y debajo de los coches para que la policía no les pueda incautar los artículos con el riesgo sanitario que eso conlleva; y en último lugar, se encuentra el fenómeno de la competencia desleal a los bares de copas de Malasaña donde no cobran entrada obligatoria por pasar y el público puede salir a la calle a comprar una lata por 1€ y volver a entrar al local sin consumir cuando éstos están librando verdaderas persecuciones por el límite de aforo permitido y la estrechez del horario de apertura-cierre.

8. Conclusiones

Tras los resultados obtenidos del análisis comparativo anterior se pueden verificar las hipótesis inicialmente planteadas.

La primera hipótesis refería a la diferencia de la oferta hostelera entre Cimadevilla y Malasaña al tratarse de dos ámbitos de ciudades completamente distintas en cuanto a dimensiones y a contenido se refiere, mientras que las dinámicas sociales en el espacio público tanto los recorridos tradicionalmente establecidos como las atribuibles al ocio hostelero informal (botellón y consumo en la vía pública) serían iguales se trate de la ciudad que se trate.

En efecto, era de esperar que una zona de ocio hostelero como Malasaña tuviese un mayor número de establecimientos hosteleros y una mayor variedad de los mismos respecto a un pequeño barrio de Gijón como es Cimadevilla. La diferencia de establecimientos hosteleros es más o menos proporcional

a la superficie de cada ámbito, teniendo Malasaña casi 4 veces más locales que Cimadevilla pero es el barrio gijonés el que cuenta con mayor número de locales de ocio nocturno proporcionalmente (26 frente a 48) lo que demuestra que es una zona de ocio predominantemente nocturno e inerte durante la semana. Pero en este sentido, cuando se habla de la oferta hostelera también se refiere al tipo de experiencia diferencial que ofrece cada establecimiento no sólo a que haya más o menos variedad de categorías de establecimientos y mayor o menor número. De forma sintética, Cimadevilla cuenta simplemente con sidrerías, restaurantes y locales de ocio nocturno junto con algunos bares o cafeterías, no existe toda esa variedad de *vintage-bares* ni *biblio-cafés* ni cualquier otra forma de nuevos conceptos hosteleros, ni franquicias nacionales e internacionales como en Malasaña, ni existe el despliegue de establecimientos de comida informal que han ido proliferando en el sub-barrio madrileño. En cambio como elementos conectores cada ámbito estudiado tiene su tipo de establecimiento tradicional, en el caso de Cimadevilla las sidrerías y en el caso de Malasaña las tabernas. La verdadera diferencia se encuentra en la oferta/experiencia hostelera diferencial de los bares de copas:

-En Cimadevilla la oferta musical es completamente idéntica (electrolatino actual) mientras que en Malasaña cada establecimiento tiene su personalidad musical que define al tipo de clientela.

-Los precios medios de las consumiciones son iguales que los de los grandes pubs de Cimadevilla pero algo más altos que en los *pocket-bar*.

-Los horarios de Malasaña no tienen nada que ver con los habituales de Gijón ya que la hora máxima de cierre en Malasaña son las 03:30 horas los fines de semana a excepción de las salas de música que se les permite hasta las 06:30 horas de modo que todos los pubs y bares de copas de Cimadevilla cierran más tarde que los de Malasaña –salvo las citadas discotecas–.

-El horario de apertura de los bares de copas de Malasaña es de jornada vespertina a media tarde (19:00-21:00 horas) y durante todos los días de la semana lo que se diferencia enormemente ya no del caso gijonés sino de toda Asturias. Este hecho permite enriquecer la oferta (posibilidades temporales) y atender a la posibilidad de salir a tomar algo o a bailar durante la semana pudiendo acercar a los más jóvenes a este concepto de “ocio vespertino” todos los días de la semana sin necesidad de tomar bebidas alcohólicas.

-Una de las diferencias matizables es el tipo de acceso a los locales que es igual en ambos casos de estudio ya que no se cobra entrada más consumición (salvo en las discotecas de Malasaña). Esta circunstancia no es extrapolable al conjunto de Madrid, ya que el acceso a los pubs de Malasaña es gratuito porque no son considerados jurídicamente como tal, en cambio en Gijón no se cobra entrada en ningún establecimiento hostelero a no ser que haya una fiesta programada.

El nexo de unión que plantea esta hipótesis es que a pesar de todas estas diferencias de la oferta de ocio hostelero formal, las conductas que tienen lugar en el espacio público son iguales tanto en una ciudad como en otra, y este hecho ha quedado demostrado ya no sólo en la forma de consumo y en los horarios (concentración previa entrada a los bares y pubs, desalojos en torno a las 12 de la noche, mayor concurrencia de las calles principales) sino que desde el punto de vista urbanístico también se emplean los espacios públicos de tipo plaza o parque con las mismas características morfo-tipológicas (resguardo del control policial, de difícil acceso, con posibilidad de asiento).

Zonificación multivariable del ocio hostelero de Cimadevilla (2014-2015).



Figura 9. Plano conclusivo de la dimensión física, social y temporal: zonificación multivariable del ocio hostelero en Cimadevilla. Fuente elaboración propia a partir de la cartografía del Catastro.

Respecto a la hipótesis general de que una zona de ocio hostelero está determinada por la interrelación de la dimensión física, social y temporal, se puede corroborar que: en ambos casos de estudio el ocio hostelero, desde el punto de vista físico o geográfico, sigue unas pautas de localización que se remontan a las décadas de 1960 y 1970 cuando los bajos comerciales comenzaron a vaciarse y a ser ocupados por la incipiente hostelería; por otro lado, los locales de ocio nocturno se encuentran distribuidos en ambos casos por unas calles determinadas (calles principales con mayor rectitud, longitud y conectividad) y muy próximos entre sí, generando a la postre una mayor transitabilidad de las calles donde se asentaron y, por consiguiente, jugando un papel atractor para la apertura de nuevos establecimientos. En sendos ámbitos la proximidad a los espacios abiertos y a las plazas es un factor físico evidente. Y en cuanto a concentración zonal, se puede percibir tanto en Cimadevilla como en Malasaña una clara asimetría marcada por el mayor y menor peso del sector hostelero lo que genera dos mitades diferenciadas.

Las dinámicas socio-temporales determinan una forma de uso de la zona en cuestión. Los puntos de encuentro tradicionales se encuentran normalmente en una posición externa pero los recorridos se efectúan por el corazón de los barrios y sus calles principales, siendo éstas las que concentran el mayor número de establecimientos hosteleros.

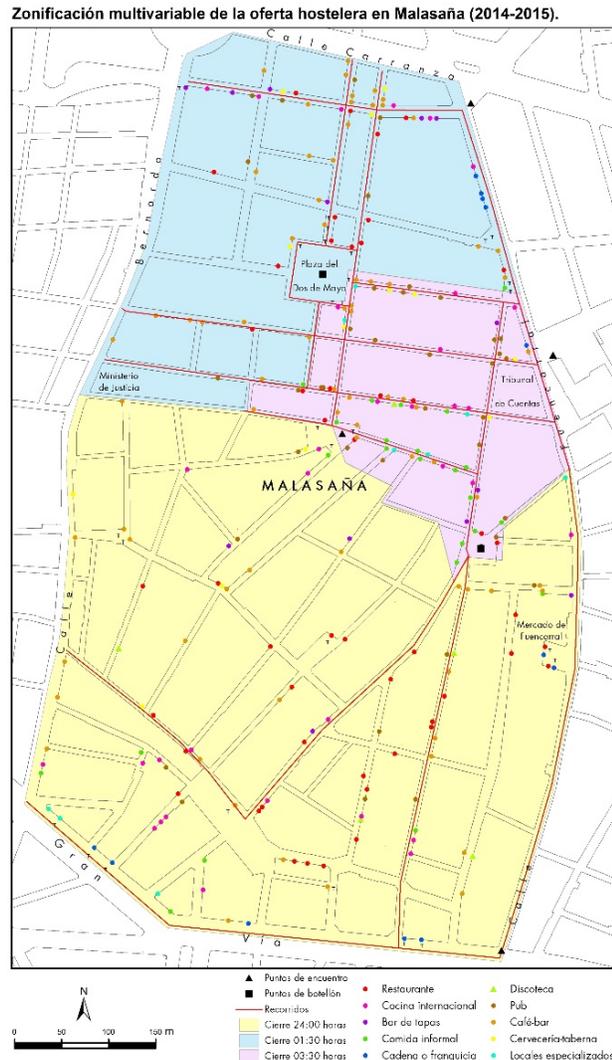


Figura 10. Plano conclusivo de la dimensión física, social y temporal: zonificación multivariable del ocio hostelero en Malasaña. Fuente elaboración propia a partir de la cartografía del Catastro.

Hablar del factor tiempo conlleva discernir las jornadas diarias de las semanales⁶, especialmente estos barrios están vinculados sobre todo al ocio nocturno propiciando que durante la semana (domingo a jueves) apenas tengan carga de público durante la jornada matutina convirtiéndose de nuevo en barrios residenciales y orientados a los locales de ocio diurno-vespertino como los bares corrientes y la restauración que tienen los mismos horarios diarios y semanales en ambos casos; mientras que en Malasaña los pubs tienen unos horarios de apertura generalizados desde la media tarde hasta las 03:30 horas los fines de semana y durante todos los días de la semana mientras que en Cimadevilla abren únicamente viernes y sábado y lo hacen desde las 12 de la noche hasta las 05:30 horas los *pocket-bar* (pubs de pequeño formato) o a las 08:00 horas los pubs.

Paralelamente a los horarios de apertura-cierre de los establecimientos se generan unas dinámicas sociales, es decir, los horarios y la fama/antigüedad/personalidad de los establecimientos hosteleros

⁶ Para comparar la temporalidad del régimen de apertura a nivel diario y semanal de los establecimientos hosteleros de Cimadevilla y Malasaña ver el Anexo 1.

en cuestión, determinan los movimientos sociales y también los puntos de encuentro, situándose éstos habitualmente cerca de los locales comúnmente frecuentados. En este caso, la causa siempre son los establecimientos hosteleros y el efecto es la mayor o menor transitabilidad de las calles. En los dos ámbitos urbanos estudiados se comprueba la hipótesis general, cómo las calles con mayor número y concentración de establecimientos hosteleros son las más utilizadas por el público ocioso, también se da la circunstancia que son de las calles más largas, de mayor conectividad y con una relativa mayor rectitud jalonadas o conectadas, a su vez, por un sistema de plazas o espacios abiertos lo que genera un sistema vial y de espacios públicos vinculados a los movimientos que genera el ocio hostelero.

Referencias⁷

Bibliografía

- ALVARGONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1977). *Gijón. Industrialización y crecimiento urbano*. Salinas: Ayalga.
- BORJA, J. (2003). *El espacio público: ciudad y ciudadanía*. Barcelona: Electa.
- CARMONA, P. (2009). "La pasión capturada. Del carnaval underground a "La Movida Madrileña" marca registrada", *Desacuerdos: sobre arte, políticas y esfera pública en el estado español*, vol. 5, pp. 147-158.
- DUMAZEDIER, J. (1974). *Sociologie empirique du loisir. Critique et contre-critique de la civilisation du loisir*, París: Editions du Seuil.
- GALLERO DÍAZ, J. L. (1991). *Sólo se vive una vez: esplendor y ruina de la movida madrileña*. Madrid: Ardora.
- LECHADO GARCÍA, J. (2005). *La Movida: una crónica de los 80*. Madrid: Algaba.
- MORÉ, M. (2014). *Yobbo en 1988. Historias de Chenko*. Madrid: Moré Corral.
- OSORIO, C. (2014). *Tabernas y tapas en Madrid: guía de tabernas madrileñas con historia*. Madrid: Ediciones La Librería.
- OSORIO, C. (2013). *Malasaña*. Madrid: Tempora.
- SENDÍN GARCÍA, M. A. (1999). "El plano parcelario de la ciudad preindustrial y ensanche de Gijón", *Ería*, nº 50, pp. 305-325.

Publicaciones en prensa

- SUÁREZ MUÑIZ, R. (2014). "Gijón, el ocio y sus jóvenes", *El Comercio*, 4 de agosto de 2014

Trabajos no publicados

- SUÁREZ MUÑIZ, R. (2014). *Gijón: el ocio y los jóvenes*, Trabajo Fin de Grado no publicado, Universidad de Oviedo.
- SUÁREZ MUÑIZ, R. (2014). *El ocio hostelero en Malasaña: de la Movida Madrileña a la actualidad* [en línea], trabajo no publicado, Universidad Politécnica de Madrid. Disponible en web: <https://www.academia.edu/9964488/El_ocio_hostelero_en_Malasa%C3%B1a_de_La_Movida_Madrile%C3%B1a_a_la_actualidad> [Consultado en: 13/06/2015].

⁷ El autor quiere manifestar su total agradecimiento al Dr. Geógrafo Sergio Tomé, al Historiador Carlos Osorio y a todos los responsables de los establecimientos hosteleros de Malasaña y Cimadevilla que aportaron desinteresadamente su información privada particular para la elaboración de la metodología desarrollada.

Fuentes documentales

Ayuntamiento de Gijón: Ordenanza Municipal de Protección de la Convivencia Ciudadana y Prevención de Actuaciones Antisociales, Boletín Oficial del Principado de Asturias, 31 de mayo de 2013, núm. 125. 15 p. Disponible en: <<https://sede.asturias.es/bopa/2013/05/31/2013-09761.pdf>> [Consultado en: 15/03/2014].

Comunidad de Madrid: Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos, Boletín Oficial del Estado, 24 de julio de 2002, núm. 176. 20 p. Disponible en: <<http://www.boe.es/boe/dias/2002/07/24/pdfs/A27225-27244.pdf>> [Consultado en: 25/05/2015].

Instituto Nacional de Estadística: Padrón Municipal de Habitantes de 2015.

Recursos electrónicos

ALLENDE, E.: "Viva la Pepa (Tristezas del Manuela)", 2005. En <<http://eduardoallende.blogspot.com.es/2005/08/viva-la-pepa-tristezas-del-manuela.html>> [Consultado en: 20/11/2014].

CLAUDÍN, V.: "Sala Elígeme". En <<http://www.victorclaudin.net/vida/eligeme/>> [Consultado en: 20/11/2014].

Documental sobre la Movida Madrileña "La Nueva Ola en Madrid" (Parte 1): Universidad Politécnica de Valencia, 2011. <<https://www.youtube.com/watch?v=qBio1qvuiK4>> [Consultado en: 12/11/2014].

Documental sobre la Movida Madrileña "La Nueva Ola en Madrid" (Parte 2): Universidad Politécnica de Valencia, 2011. <<https://www.youtube.com/watch?v=SpWLwC4dQlk>> [Consultado en: 12/11/2014].

Documental sobre la Movida Madrileña "La Nueva Ola en Madrid" (Parte 3) Universidad Politécnica de Valencia, 2011. <<https://www.youtube.com/watch?v=HHR7ABAM-Q>> [Consultado en: 13/11/2014].

Documental sobre la Movida Madrileña "La Nueva Ola en Madrid" (Parte 4) Universidad Politécnica de Valencia, 2011. <<https://www.youtube.com/watch?v=5djHJdS-DGQ>> [Consultado en: 13/11/2014].

Informe del Consorcio de Transportes para la Comunidad de Madrid. Disponible en Web: http://www.emprendelo.es/cs/Satellite?blobtable=MungoBlobs&blobcol=urldata&blobkey=id&blobheadervalue1=filename%3D2_1CRTRicardo.pdf&blobwhere=1181236790584&blobheadervalue1=Content-Disposition&ssbinary=true&blobheader=application%2Fpdf [Consultado en: 01/04/2015].

ÍÑIGUEZ, F.: "La Vía Láctea celebra 25 años de movida musical", El País, 2005. En <http://elpais.com/diario/2005/04/26/madrid/1114514675_850215.html> [Consultado en: 27/11/2014].

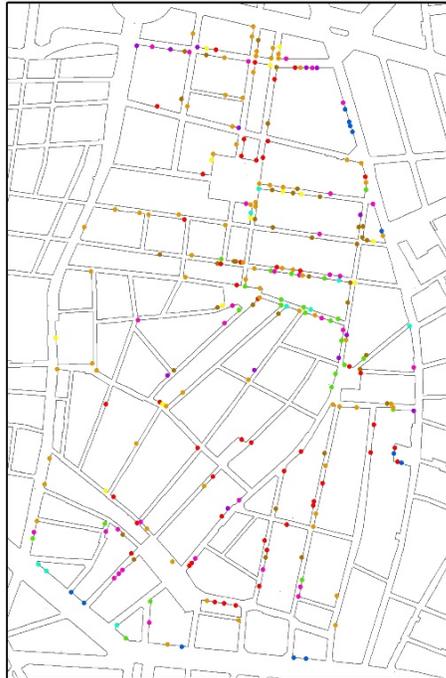
Página de Turismo del Ayuntamiento de Gijón. En: <<http://www.gijon.info/page/5001-extension-poblacion-y-parroquias>> [Consultado en: 01/04/2015].

RODRÍGUEZ, A.: "Los imprescindibles de Malasaña", 2013. En <<http://www.valenciaplaza.com/ver/89163/los-imprescindibles-de-malasa%C3%B1a.html>> [Consultado en: 27/11/2014].

Somos Madrid Malasaña, Play Ocio TV, 2013. <<https://www.youtube.com/watch?v=mjy3uAwzMzE>> [Consultado en: 12/11/2014].

**ANEXO 1. DIFERENCIACIÓN TEMPORAL DEL OCIO HOSTELERO EN MALASAÑA Y CIMADEVILLA:
 JORNADA DE APERTURATURA DÍA-NOCHE⁸, SEMANA-FIN DE SEMANA**

Estructura horaria de la oferta hostelera de Malasaña: LODV.



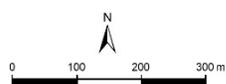
Estructura horaria de la oferta hostelera de Malasaña: LON.



Estructura temporal de la hostelería de Malasaña entre semana.



Estructura temporal de la hostelería de Malasaña: V-S.



- Restaurante
- Comida informal
- Bar de tapas
- Cervecería-taberna
- ▲ Discoteca
- Cocina internacional
- Cadena o franquicia
- Café-bar
- Locales especializados
- Pub

⁸ LON: acrónimo referente a Locales de Ocio Nocturno. LODV: acrónimo referente a Locales de Ocio Diurno-Vespertino.

Estructura horaria de la hostelería en Cimadevilla: LODV.



Estructura horaria de la hostelería en Cimadevilla: LON.



Estructura temporal semanal de la hostelería en Cimadevilla: durante la semana (D-J).



Estructura temporal semanal de la hostelería en Cimadevilla: fines de semana.

