

PENÍNSULA ODISEAS

Me llamo Nueva York

Francesc Peirón

Aventura por el mapa de la geografía humana de la Gran Manzana

ÍNDICE

PORTADA

SINOPSIS

PORTADILLA

DEDICATORIA

PREÁMBULO. CENIZAS EN EL HUDSON

1. LA CONFESIÓN DE RENÉE

2. DERRICK Y SHABAKA

3. EL HORCHATERO DE BROOKLYN

4. ASHRITA PUEDE CON TODO

5. ¿QUIÉN ERA GEORGE ZAMBRANA?

6. SIMONEZ NUNCA DICE NO

7. SI MIRAS DEBAJO DE LA PELUCA

8. BAD HOMBRES (Y MUJERES)

9. TÓCALA OTRA VEZ, CHICKEN

10. CAMINANTE, SE HACE CAMINO AL ANDAR

11. ¡QUE LE QUITEN LO BAILADO!

12. LA DAMA DE NEGRO

13. FRED TIENE UNA SORPRESA PARA TI

14. TODO A LA VISTA, SALVO SU IDENTIDAD

15. MISS SUBWAYS

16. EL RESCATADOR DE TESOROS

17. EL DILEMA: ¿HACHAS O BOLOS?

18. VECINOS

AGRADECIMIENTOS

CRÉDITOS

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y
descubre una
nueva forma de disfrutar de la
lectura

**¡Regístrate y accede a
contenidos exclusivos!**

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

Nueva York puede contarse de muchas maneras, pero solo hay una de penetrar hasta el fondo en el alma de la ciudad: a través de las vidas de aquellos que la habitan.

Así, gracias a Francesc Peirón, conocemos a Ashrita Furman, el hombre que más récords Guinness acumula de todo el mundo. A sus 64 años, sigue entrenándose cada día en su casa de Queens para conseguir ser quien más botellas de champán abre con un sable o quien más distancia recorre sobre unos zancos. A un salto de metro, en Brooklyn, se encuentra el cementerio de Green-Wood, donde Peirón se cita con la que desde hace más de tres décadas es la enterradora más famosa de Estados Unidos. En su pasado hay varios libros y un posado en Playboy. También están los dos reclusos, mejor dicho, exreclusos. Se pasaron unos cuantos años en la cárcel acusados de un crimen que no habían cometido. Son negros, por supuesto. Nada más salir de prisión abrieron un negocio de hostelería, los dos juntos. Algunos bromearon con que habían cambiado los bars, los barrotes, por el bar.

Sus historias, y las de muchos otros, conforman un mosaico de realidades humanas tan increíbles como la ciudad en la que habitan. Porque este es un viaje por las historias reales que mejor explican la ciudad más famosa del mundo.

Me llamo Nueva York

Francesc Peirón

Aventura por el mapa de la geografía
humana de la Gran Manzana

ediciones península

A Max y a Rosa

PREÁMBULO

CENIZAS EN EL HUDSON

Si hay que adentrarse en el territorio inexplorado de la eternidad, mejor que sea en Nueva York. Así lo planeó el amigo Roger, que dispuso en su testamento la postrera voluntad de que sus cenizas se esparcieran en la orilla del río Hudson.

Haciendo gala de lo que parece ser el particular humor de los de Bangor, su ciudad natal, en el estado de Maine, Roger bromeaba sobre que el viento le llevaría por todo Manhattan sin problemas de tránsito. De esta manera, al albur del oleaje, continuaría disfrutando en el más allá de las divas y sus voces en las noches de estreno del Metropolitan Opera House, su pasión.

Una tarde, en una cita en la plaza del Lincoln Center, a las puertas del célebre teatro lírico, y a la espera de una valquiria o una traviata, dato concreto que se ha extraviado en el laberinto de la memoria, formuló un acertijo mientras contemplábamos cómo el agua hacía piruetas en la fuente monumental.

—¿Sabes por qué Stephen King escribe relatos de terror?

—Ni idea.

—Porque es de Bangor. Y sigue viviendo allí para inspirarse.

Roger Lothrop expresaba poco aprecio por su tierra de origen, una localidad atlántica del interior en la que, como le sucedió a su madre tras expirar en vísperas de cumplir los cien años, a los fallecidos en los meses de

frío había que «conservarlos» en una sala refrigerada para darles sepultura a partir de primavera, por estricto orden de defunción.

Debían esperar a recibir el descanso perpetuo hasta que la gruesa e impenetrable capa de hielo del camposanto se licuara para poder excavar el agujero de su morada definitiva.

Tal vez por la aversión a que lo encerraran en una nevera, Roger prefirió el calor del crematorio.

A la que pudo mudarse de Bangor —y esa oportunidad se la brindó en 1962 el ingreso en la universidad—, hizo las maletas y puso rumbo a otro horizonte: Boston. Una vez concluida allí su estancia, emprendió vuelo desde la ciudad de Massachusetts, que tampoco es precisamente el paraíso para los que aborrecen el rechinar de los dientes, y cruzó el país de lado a lado para instalarse en el extremo opuesto. Sol y moscas, según el dicho popular.

Ejerció de californiano durante décadas. Entró en el estado del oro por San Francisco, en 1967, durante el descrito como «el verano del amor». También residió en Los Ángeles e incluso en San Diego.

Sin embargo, Roger probó fortuna con sus proyectos comerciales en Nueva York y ahí estableció su domicilio. Le cautivó. Otro más en esa lista infinita, otro neoyorquino sobrevenido. Y eso que, en ocasiones, la Gran Manzana le desquiciaba por su agobio. Entonces, siempre comedido y rememorando su nostálgica felicidad de la primera madurez, y, cómo no, la caricia solar si la tarde era glacialmente invernal, amenazaba con regresar a la costa oeste, a una existencia más relajada, menos competitiva que en el este.

Solo amenazaba.

Pero es cierto. A veces entran ganas de echar a correr. De cuando en cuando, como le ocurría a Roger, surge un deseo súbito de ponerse en la piel de Forrest Gump y trotar sin rumbo. Lo más lejos posible.

Esas jornadas en las que se escucha el «*excuse me*», después de haber sido arrollado intentando entrar en un vagón de metro —primero te atropellan y luego se disculpan—, pues sí, en esas jornadas todo consiste en pensar en la huida, en escapar de esa marabunta de humanidad en que se ha convertido esta metrópolis.

Nueva York está que se desborda por sus costuras. El índice de desempleo se situó a finales de 2017 en uno de los niveles más bajos de la historia reciente, dato que indica su pujanza y magnetismo, circunstancias que, sin embargo, esconden en muchos casos unos salarios de miseria. La construcción de rascacielos, principal seña de identidad y reclamo publicitario, recuperó su esplendor tras el terrible golpe a la moral y a la economía que supusieron los atentados de 2001.

El mejor termómetro de esta fiebre se halla a lo largo de la calle 57, con vistas a Central Park, también denominado «el corredor de los millonarios» por los exorbitados montones de dólares que se pagan por apartamentos con panorámicas estratosféricas. De vértigo, para las sensaciones y la chequera.

Además de los ocho millones y medio de residentes habituales, de esa movilidad laboral y mercantil diaria de los que entran y salen, también se han de contabilizar los visitantes ocasionales o de temporada, apartado en el que la ciudad no parece tocar techo. El récord histórico se estableció en más de 60 millones de turistas anuales. Por lo visto, esa especie en peligro de extinción que es la clase media todavía tiene resuello.

Queda claro que esa invasión de los bárbaros modernos, por pacífica que sea —a pesar del palo de las *selfies*, la gente no viene esgrimiendo lanzas—, no resulta de fácil digestión por mucho que se reparta a lo largo de los meses. Y menos todavía bajo «el efecto amontonamiento», como lo definía Roger en sus momentos críticos, en referencia al interés creciente por un área acotada dentro de una extensión espacial bastante superior. La parte por el todo.

—Nueva York es Manhattan, de la Universidad de Columbia al *downtown*, y un pequeño trozo de Brooklyn.

—¿Y el resto?

—Como cualquier otra parte del mundo..., o del tercer mundo.

Aún tuvo tiempo, en sus idas y venidas de la conciencia, de conocer la victoria del liberal Bill de Blasio al alcanzar la alcaldía, a principios de noviembre de 2013. El candidato se ganó la vara de mando con una campaña fundamentada en la apelación dickensiana de las dos ciudades.

Un «bla bla bla», replicaría Roger en caso de que aún estuviera por aquí

en versión corpórea y su espíritu no se dedicara a zascandilear por el Hudson. De Blasio revalidó su apuesta cuatro años después con un nuevo eslogan. «Esta es tu ciudad.» En realidad, más o menos la misma. Los ricos —ese 1 % que popularizó en 2011 el movimiento de los indignados de Occupy Wall Street acampados en Zuccotti Park— son aún más ricos, mientras que el contingente de *homeless*, o ciudadanos sin hogar, superó la barrera de los 60.000.

Este número, sin parangón en el pasado, remarca el abismo de la desigualdad social, y desnuda la crudeza de un sector inmobiliario sin piedad. Esto es la jungla. «*Business is business.*»

Entre contradicciones, sin el gamberrismo o la creatividad inigualable que la caracterizó o, mejor dicho, a causa de la homogeneidad planetaria que ha establecido la inmediatez del mundo digital, esta Nueva York no sorprende como antes, a pesar de que su oferta cultural y social resulta inabarcable y sin igual. «Mi hermana se ha marchado de Nueva York porque sentía nostalgia de su ciudad en su propia ciudad», relata John Freeman Gill en su novela *The Gargoyle Hunters* (2017), que es casi un canto épico a la década de los setenta en el territorio donde nació, creció y reside su autor, que se acerca a la edad de los seis decenios.

Pero, entre esas nostalgias por lo que fue y ya no es, su capacidad de atracción está más que vigente y se mantiene en la cumbre como la tierra prometida, donde los sueños se hacen realidad.

Funciona sin desmayo, pese a la equiparación global, esa creencia de que en la Gran Manzana todavía es posible pegar el mordisco de tu vida y despegar hacia algo mejor. «No importa dónde te sientas en Nueva York, puedes experimentar la vibración de los grandes tiempos y de los grandes acontecimientos», escribió en 1949 E. B. White en su libro *Here Is New York*, una evocadora visión, un gigantesco relato dentro de un escueto volumen y que hace honor al dicho de que el buen perfume, en frasco pequeño.

Han pasado cerca de setenta años desde que White publicó su ensayo, o lo que también se ve como la quintaesencia de una carta de amor a la ciudad, y

cuantiosas de las cosas físicas que constató dejaron de existir. «El lector encontrará ciertas observaciones que no son ciertas, por el paso del tiempo y por el movimiento del péndulo», advierte en el arranque de su prólogo. Frase más que aplicable a lo que sucederá en estas páginas.

Sin embargo, la idiosincrasia, esa peculiaridad de absorber todo lo que llega, se mantiene vigente. La diversidad de su población la sitúa en la cima de la variedad étnica. «La ciudad es hoy políglota y polícroma, más cosmopolita que las Casablanca o Shanghái de las películas, sin que flote en el aire la amenaza criminal», remarca Joseph Berger, uno de los cronistas más reputados. «El mundo entero se puede hallar en esta ciudad», añade en su obra *The World in a City* (2007), en el que ejerce de corresponsal o de enviado especial por los diferentes «archipiélagos» que la componen.

Nueva York era uno de los temas recurrentes en la conversación de Roger. Le gustaba curiosear por las calles, tomar notas, buscar referencias. En una ocasión me invitó a hacer un experimento de campo. Consistió en apostarse junto a uno de los nuevos y brillantes edificios de oficinas del distrito financiero, en el entorno del renacido World Trade Center surgido desde la profundidad del agujero de la Zona Cero, que ha supuesto, además, una expansión sin igual como área residencial. De los 27.000 vecinos que había el trágico 11 de septiembre de 2001 se ha pasado a más de 60.000.

Por las puertas del rascacielos entraban los blancos (sin que faltaran asiáticos), por lo general trajeados, con corbata y maletín; los negros, con los monos o los identificativos típicos del servicio de mantenimiento; y los hispanos, divididos entre integrantes del escuadrón del mocho, ellas, y repartidores y recaderos, ellos. En ese edificio se cruzaban todos, apuntaba el amigo Roger, en un ejercicio de convivencia que no se reproduce en los barrios. Al acabar la jornada laboral, el metro en especial —las venas de la metrópolis—, le pone a cada uno en su sitio. Juntos pero no revueltos.

Se acabó la segregación, perdura la separación.

Con más de medio siglo de diferencia, White y Berger coinciden en que Nueva York no es una ciudad. Es una ciudad de ciudades. El mundo en un pañuelo. Bajo ese paraguas de la gran metrópolis, a los visitantes circunstanciales se les escapa que, en esa larga expansión geográfica, en esa

abrumadora arquitectura, Nueva York se compone de pequeños vecindarios autosuficientes. No importa dónde se resida, en el entorno se encuentra cualquier cosa que uno pueda desear, en una interpretación literal de aquel famoso lema barcelonés de que «en el barrio hay de todo».

La vida es más local que internacional en el día a día, mucho más de lo que cualquiera se imaginaría.

La ciudad está forjada por sus propios mitos. Una vez superada la leyenda urbana de que los cocodrilos se mueven a sus anchas por el alcantarillado de Nueva York —cuando por naturaleza prefieren sestear—, el exceso de presión demográfica y el envejecimiento de una infraestructura que no es muy diferente a la época de White están socavando otro lugar común. Siempre se decía que el metro de Nueva York era decadente, pero funcionaba bien. Esta es otra certeza por revisar. Y en profundidad.

Al léxico común y corriente se ha incorporado la palabra *delay*, retraso. El intervalo que aparece en las pantallas de las estaciones entre tren y tren refleja, de forma más que reiterada, un cómputo de los minutos diferente al tradicional. Están compuestos por más de 60 segundos. El letrero de demora se repite de forma cotidiana. O los *stops* en medio del túnel y la voz en *off* que advierte que el parón se debe «al tráfico que hay delante», o la variante léxica de «estamos retenidos temporalmente por el regulador de trenes». O los descarrilamientos.

Los neoyorquinos, de común tan resignados, pierden cada vez más la paciencia a la espera del próximo metro. Aunque crece la población flotante y se incrementan los puestos de trabajo, el servicio registra caídas de usuarios en estos últimos tiempos, cosa que no sucedía desde 2009, cuando la gran recesión impactó en el uso del transporte público a causa del frenazo en la actividad económica.

Los retrasos se han doblado en cinco años y las averías en los convoyes son moneda común. Los usuarios —lugareños y turistas— exploran alternativas: Uber, bicicleta, el coche de San Fernando, un rato a pie y otro andando, por el continuo trasiego y disfunciones que representan las obras de mantenimiento.

El decrepito sistema de metro provocó que, según una encuesta del

interventor municipal realizada en el verano de 2017, un 74 % de los ciudadanos llegasen tarde a reuniones laborales, que el 65 % se retrasasen en la entrega o recogida de sus hijos en el colegio, que el 29 % no acudiera a una cita con el médico. Pese a ser un porcentaje menor, no es menos lastimoso: el 2 % perdió su trabajo porque el tren no llegó a su hora.

Para que se entienda la dimensión de la crisis, hubo quien incluso se atrevió a proponer en un informe que se acabara con un dogma del credo neoyorquino. Ese sello de identidad como es el que el metro siempre esté disponible, las 24 horas, los siete días de la semana. La simple sugerencia de cerrar por la noche en jornadas laborables, de cara a facilitar las reparaciones, avivó de inmediato el tópico. «¿Puede la ciudad que no duerme permitir que el metro sí lo haga?», como planteó *The New York Times*. Lo descartaron por draconiano, porque el impacto económico y social resultaría devastador.

A pesar de todos los inconvenientes, muchos días se registran, sin embargo, más de seis millones de viajeros. El metro, con 1.070 kilómetros de recorrido, es la espina dorsal que conecta la ciudad de norte a sur, del Bronx a Coney Island, en Brooklyn. El tren ejerce de argamasa entre los barrios, cose la vida social de esta metrópolis.

En una reunión de alcaldes de ciudades estadounidenses, celebrada en septiembre de 2017, Bill de Blasio, el anfitrión, lo expresó de esta manera:

Mirad esta ciudad, de cualquier lugar del mundo del que vengáis, lo único que se necesita es subir al metro y podréis ir a la comunidad que refleja vuestra fe, la nacionalidad o la etnia de la que procedéis. Siempre digo que el metro de Nueva York es un ejemplo destacable del mundo porque todas las fes, todas las etnicidades, todos los niveles de ingresos, todo está mezclado. La persona cuya familia lleva aquí diez generaciones se sienta al lado de la que llegó hace una semana. El metro de Nueva York representa esa poderosa idea de la unidad humana. Está lejos de ser perfecto, y a menudo estamos hacinados como sardinas en el sentido de que no debería ser un modelo para la humanidad, pero todavía funciona. Hay una armonía funcional que es sorprendente.

Existe una expresión ciudadano-deportiva que surge como metáfora de esa capacidad estructural. Los partidos de béisbol —cada partido son en verdad

tres o cuatro— en los que se enfrentan los dos equipos locales, los Yankees y los Mets, se denominan popularmente *subway series*, las series del metro. Los aficionados se trasladan por este trazado del Bronx a Queens, y viceversa, una distancia de alrededor de doce kilómetros.

El metro es el hilo conductor de este volumen. Si Bruce Chatwin halló en la piel de un brontosaurio, que su abuela conservaba en una vitrina de su casa en Inglaterra, la excusa para su viaje a la Patagonia, este recorrido por Nueva York surge a partir de la fascinación por el paisaje —se disculpan esas jornadas en que emerge hostil, poco amable— y, todavía más, por el paisanaje, historias ocultas, trazos de los que habitan en esta ciudad escaparate. Pero con una enorme trastienda.

Una MetroCard (la tarjeta de acceso), un bolígrafo y una libreta Moleskine, en homenaje al admirado Chatwin. No hace falta más para recorrer el mundo entero metido en una gota que es esta ciudad.

Desde el centro operativo del Upper West Side, al oeste de Manhattan, donde arranca esta aventura, el primer destino es la parada de Rector Street de la línea 1, prácticamente en la punta sur de la isla. En esta ocasión se trata de un viaje de homenaje. Roger falleció el 20 de noviembre de 2013 en su apartamento de Battery Park.

Tenía setenta años. Aparentaba unos cuantos menos, gracias a su admirable percha, a su pulcritud y a su sonrisa, hasta hace unos pocos meses, cuando una agresiva enfermedad propició un súbito y rápido trabajo de demolición.

Murió como vivió, solo, sin seres queridos que lo rodeasen. Siempre defendió su autonomía, por encima de sentimientos, compromisos o modas. «Una vez estuve a punto de casarme», rememoraba en ocasiones, sin cerrar nunca la frase.

El día que falleció Roger, su colega Bob Jackson, su compañero del alma, cuya amistad se remontaba a la época universitaria, había viajado desde Boston para pasar con él aquella crepuscular jornada otoñal. Roger aún respiraba cuando se despidió de él, y emprendió en tren el regreso a su casa.

Al rato, las dos cuidadoras que le atendían en su agonía trataron de

contactar con Bob al ver que se precipitaba lo inevitable. No lo consiguieron. Mi teléfono era el siguiente de la lista. Llegué al apartamento al poco de que diera su último suspiro.

Conocí a Roger en septiembre de 2009. Hacía pocas semanas que había iniciado mi labor como corresponsal de *La Vanguardia* en Nueva York. Se cumplía el primer aniversario de la caída de Lehman Brothers y de la gran recesión económica. El presidente Barack Obama pronunciaba esa jornada un discurso desde la sede de la Reserva Federal en el bajo Manhattan, así que allí me fui, a buscar a ejecutivos de Wall Street para escribir una crónica de ambiente.

Tirando de tópicos, en torno a la zona del edificio de la bolsa me dediqué a preguntar a aquellos que veía trajeados y con maletín. La mayoría esquivó las preguntas. Uno de los que me atendió fue Roger. Si bien respondía al perfil, no era financiero ni bróker, sino que se dedicaba a sus negocios. Conversamos y me dio alguna buena idea.

Al despedirnos me pidió que, si era tan amable, le enviara el artículo a su correo electrónico. No leía en español, pero algún amigo le ayudaría a traducir el reportaje.

Una cosa llevó a la otra. Decidimos encontrarnos cada martes por la tarde para conversar durante una hora en un bar-restaurant de la Sexta Avenida, tocando a la calle 23. A veces incluso dos veces por semana, en compensación por los días en que uno u otro faltaba a la cita.

El momento cumbre se produjo en 2012. Aunque Roger había viajado por Europa y conocía las grandes capitales del Viejo Continente, jamás había puesto el pie en España. A menudo venía con artículos sobre arte, arquitectura, gastronomía o curiosidades de ciudades españolas. Aquel año por fin se decidió. Nuestras reuniones se convirtieron en sesiones de preparación de su ruta. Aterrizó en Barcelona en junio de 2012. En tren se desplazó a Valencia, a Madrid y de regreso a la capital catalana. En realidad, su recorrido consistió en asistir a una ópera en cada sitio: en el Palacio de las Artes Reina Sofía, en el Real y en el Liceo.

Regresó eufórico. Creo que esos días tocó la gloria, alcanzó su máxima felicidad, antes de precipitarse en el abismo. Uno de esos martes, a principios

de 2013, apareció taciturno. «Mi padre murió joven por un cáncer de páncreas. Creo que tengo la misma enfermedad», añadió en un susurro.

Una vez arreglados todos los papeles funerarios, Bob dispuso las órdenes de Roger. El 16 de enero de 2014 convocó a nueve personas en un restaurante del vecindario de Battery Park, uno que Roger frecuentaba y donde nos había dejado pagada la comida.

Luego caminamos hasta la ribera del Hudson, justo detrás de donde se alzaban las Torres Gemelas. Como dice Joan Manuel Serrat en su himno al Mediterráneo, Roger quería tener buena vista. Bob sacó un recipiente metálico, una especie de termo, y vertió su contenido en vasos de cartón. Eran las cenizas.

Entre la cómplice indiferencia de los transeúntes —en la Gran Manzana, si alguien se sorprende por algo, aparenta que no—, una de las invitadas, una mujer japonesa, cantó una balada, mientras uno a uno, todos esparcimos los restos del amigo.

En uno de esos giros sorprendentes que ofrece Nueva York, de repente se levantó una ligera brisa. Suficiente para que la emoción de la despedida, esa sentida humedad en los ojos, se mezclara con una sonrisa cómplice al revivir una escena de la película *El gran Lebowski*, de los hermanos Coen, en la que The Dude (Jeff Bridges) y Walter Sobchak (John Goodman) se llevan puestas las cenizas de Donny (Steve Buscemi) por el efecto de una ráfaga inoportuna.

Roger se perdió en la corriente del Hudson. Un poco de su esencia se había impregnado para siempre en nosotros, sus amigos. Roger y Nueva York, dos huellas indelebles.

LA CONFESIÓN DE RENÉE

«Me avergonzaba decir que era una superviviente del Holocausto.»

Es la confesión de Renée. Décadas después de salir de Auschwitz y tras múltiples tribulaciones posteriores, esta superviviente logró su liberación personal haciendo lo que le parecía inimaginable, incluso en sueños.

Estamos de vuelta en el Upper West Side, la zona alta al oeste de Manhattan, que es donde se ubica el campo base de esta excursión por Nueva York; esto es, el apartamento con vistas al río en el que resido desde que me mudé a la Gran Manzana en agosto de 2009. A la salida de una de las estaciones de la línea 1 del metro, a un lado se halla Central Park, todavía invisible en la proximidad, y al otro corre el Hudson, por el que navega un carguero.

Al poco, el buque desaparece, en un recordatorio de que esto es una isla y de la fugacidad que caracteriza a la ciudad. Se está y se deja de estar. Las cosas existen y desaparecen. Unos vienen, otros muchos se van. Se requiere una buena memoria visual para recordar qué negocio había antes en ese espacio en el que han abierto una sucursal bancaria o una cafetería de cadena global con demasiado diseño y poco grano.

Esta es la peripecia de una mujer que llegó a la metrópolis estadounidense siendo adolescente, procedente de una Europa que no existe. Hoy, cumplidos

los ochenta y seis, se siente feliz en el Upper West Side, que abarca desde Columbus Circle hasta la Universidad de Columbia. «Este barrio me atrae, es más intelectual que el East. Para mí, este es el lugar», afirma Renée, de pelo rubio de peluquería, corto y rizado, de ojos todavía curiosos y sonrisa perenne. Al descubrirse todo por lo que ha transitado en su existencia, su optimismo resulta un acto de fe en la humanidad.

El Upper West Side, o UWS, que es como aparece en los medios locales y en las promociones de cualquier tipo, se calificó en un tiempo como «Moscú en el Hudson». Recibió esta denominación por la tendencia progresista, de izquierdas, que predomina entre sus residentes. Los republicanos lo utilizaron en sentido peyorativo, en una comparación con la Unión Soviética por la existencia de «un sistema de partido único». Los demócratas siguen ganando las elecciones con holgura en este territorio, incluso tras la caída del muro de Berlín y la desintegración, piedra a piedra, de la URSS.

Cada uno siente el barrio, el que sea, como algo personal, identitario. Lo mejor, lo más de lo más, es aquello que apela a uno mismo y a su pertenencia a un paisaje. Aquí, en esta área concreta, se dice que si Nueva York es el centro del mundo, el UWS es su corazón. En los tenderetes de sus aceras se amontonan los libros de viejo, con vendedores de no menos edad, gustosos de asesorar y conversar con los curiosos. En las ferias callejeras de los fines de semana se disfruta de sesiones de ópera en directo, como sucede en este preciso instante al pergeñar estas líneas.

Es un barrio de población rica, considerado aún una joya arquitectónica y cultural, que ilustra a la perfección esa dolencia colectiva denominada desigualdad social.

En ruta por la avenida Broadway, en dirección sur, el *homeless* del barrio —un tabloide sensacionalista lo inmortalizó a toda portada como «la lacra de la pobreza» en lo que se asemejó a una acusación criminal— se acurruca sobre una placa metálica, justo debajo de los escaparates de una famosa marca de lencería de lujo. Da igual que llueva, nieve o haga sol. A él le gusta coleccionar zapatos rotos.

A cuatro calles se encuentra la sede de una agencia inmobiliaria. Por la noche, a la puerta de este establecimiento, a menudo se cobija una pareja sin

techo. Cargan con todo lo que tienen en un par de carros de la compra, mientras en las fotografías se anuncian pisos en el UWS por 17,6 millones de dólares, «14 habitaciones, seis dormitorios». Una sola les bastaría.

El paseante percibe la presencia de muchos judíos, de los que lucen kipá, que, al igual que Renée, se ponen de los nervios al escuchar, solo escuchar, que Donald Trump es el presidente de Estados Unidos. Al para ellos innombrable se le ha de atribuir el demérito cierto de haber sembrado la cizaña entre los colegas del Zabar's.

Zabar's es una de esas instituciones que definen a este conglomerado urbano. No es uno de esos supermercados que ofrece coloridos escaparates exteriores con frutas, vegetales y flores, tan típicos de la Gran Manzana, a veces más aparentes que sabrosos. Huele a café molido. Su fachada es de inspiración tirolesa. En su interior laberíntico, carente de la estructura ordenada de las superficies modernas, se despliega uno de los recintos más tradicionales y admirados por *gourmets* y buscadores de *delicatessen*.

En uno de sus extremos, el que da a la esquina de la calle 80 (o la parada de la 79, en la línea 1), alberga un café-restaurant, con una sola mesa alargada en el centro. A diario, algo constatado al menos durante los dos mandatos de la presidencia de Barack Obama —aseguran que el rito arrancó hace tres decenios—, cada mañana se reunían unos parroquianos que forjaron su amistad mediante largas conversaciones. Desmenuzaban la prensa con la sabiduría de los lectores de alcance. Hablaban de lo terrenal y lo divino con la militancia de los activistas, de una y otra ideología.

Mister Philip S. Goodman, músico, dramaturgo, cineasta y publicista, ejercía de sabio, y no solo por cuestión de edad. Había vivido mucho. No explicaba historias de famosos porque otros se las hubiesen contado. No, sus relatos eran de primera mano.

Produjo numerosos anuncios y escribió y realizó documentales en televisión. Tuvo una incursión en el cine. En 1962 dirigió *We Shall Return*, cuya trama explica los avatares de un plan para derrocar a Fidel Castro. En una ocasión invitó a su casa a los colegas del Zabar's para una proyección de

su film. Uno de los asistentes no ocultó su decepción. «Se echa de menos toda la brillantez que contiene su literatura», susurró.

Falleció en mayo de 2015, semanas antes de que Donald Trump hiciera oficial su campaña y él certificara con tristeza cómo sus amigos se disgregaban por culpa del «trumpismo».

«Cuando empecé a disfrutar de mis capuchinos de la mañana en Zabar's, de inmediato me sentí cautivado por este grande, fuerte, ruidoso, terco y fascinante caballero», dijo Todd Chanko durante su homenaje en el funeral.

«Siempre que me regalaba sus relatos sobre su encuentro con Marilyn Monroe en una puerta estrecha, sus jornadas con James Dean en The Actor's Studio, el rodaje de un documental en China o simplemente contándome la sopa o el *risotto* que había cocinado la noche anterior, Philip tenía la capacidad de hacer de su historia, mi historia», prosiguió Todd.

La desaparición del progresista *Mister* Goodman, además del hueco emocional, desequilibró la balanza hacia el conservadurismo, lo que, a la postre, condujo a unos cuantos a aventurarse en otros establecimientos a la hora del desayuno.

Aunque se ha roto el grupo, algunos de esos lugareños continúan cumpliendo con la cita. Cuatro veces por semana, en uno de los extremos de esa mesa, destaca la figura de Renée, que no ha desistido en su fidelidad.

Renée Feller creció en una ciudad que hoy es Ucrania —Rakhiv—, aunque antes fue Hungría (Rachiv), cuando ella nació pertenecía a Checoslovaquia (Rachov) y de nuevo figuró en Hungría bajo la denominación de Rahó. Ella hablaba húngaro en su hogar y salió de allí con pasaporte de Checoslovaquia, una vez acabada la Segunda Guerra Mundial.

Su familia, judía ortodoxa, disfrutaba de una vida confortable. Su madre, Bertha Zwecher, murió de una rara enfermedad cuando Renée tenía seis años. Su padre, Lewis Szobel, que se casó de nuevo con una prima de Renée, regentaba una panadería en Rachov.

El ejército húngaro, colaborador con los alemanes, ocupó su ciudad con la pretensión de convertir a los judíos en «esclavos laborales». Su padre y otros

hombres de negocios de la ciudad se desplazaron a Budapest. Pensaron que allí estarían más seguros.

«Nunca más supe de él.»

En aquel continente convulso, su vivencia más terrible arrancó a los trece años. Discurría abril de 1944. Los apresaron a todos. «Nos metieron en un gueto y nos permitieron tener algunas posesiones. No sé si permanecemos días o semanas. Al descubrir dónde nos iban a llevar, empezamos a tratar de ocultar nuestras cosas. Muchos pensaron que el tubo de dentífrico era un sitio seguro para esconder las joyas, que eran muy importantes por su valor para nuestro futuro. Nadie pensaba en las cosas horribles que nos esperaban, y salvar los diamantes era esencial. Nos lo quitaron todo, incluido el dentífrico.»

De ahí los llevaron a una estación de tren. Ella estaba con su hermano, Erno, tres años y medio menor, su madrastra y otros familiares. Le quedó grabado el sufrimiento de su abuela, de ochenta y nueve años, al subirla a un tren diferente, una mujer pequeña a la que tuvieron que levantar los SS para meterla en ese vagón destinado al ganado.

«Es la última imagen que guardo de ella.»

El viaje se le hizo interminable. Tampoco disponían de la certeza sobre su destino. La visibilidad exterior era escasa. Iban amontonados. Sabía que Erno estaba en el mismo convoy, pero no lo podía encontrar. «No recuerdo qué ocurrió ahí dentro, era tan horrible que tuve un bloqueo, en mi mente hay un espacio en blanco.»

Fin del trayecto: Auschwitz (hoy Polonia). «No entendía nada de alemán, pero escuché a alguien en húngaro susurrarme que dijera que era mayor. Nos pusieron en una cola. Los de la Gestapo hacían la selección. Al preguntarme la edad, respondí que dieciocho años. No tenía ni idea, pero de forma inconsciente supe que hacía bien.»

—¿Por qué?

—Instinto de supervivencia. No estaría aquí.

La mandaron a la fila de la izquierda: los aptos para trabajar. A los destinados a la muerte los enviaban a la fila de la derecha. «A mi hermano le tocó. Era más joven y yo estaba más desarrollada. Fue mi manera de salvarme,

mi coraje, estaba horrorizada.»

Les enfundaron el pijama de rayas, les raparon la cabeza. Les daban un trozo de pan y sopa. «Por hambrienta que estuviera, era incapaz de comer esa sopa.»

Pasó cuatro meses en el campo de concentración y exterminio. «Todo el tiempo hacían selecciones. Si te hallabas mal físicamente... Querían gente que pudiera trabajar. Mi principal ocupación era demostrar que me encontraba bien. A la que detectaban debilidad, te enviaban a la cámara de gas. Siempre sentía miedo.» Los levantaban a las tres de la madrugada. Recuentos y más recuentos. «Los alemanes eran muy metódicos y exactos.» También ejercían ese estilo a la hora de las ejecuciones masivas. «Yo sabía de las muertes, pero simulaba que no sabía, que no veía, y esto me ayudó a salvarme.»

Un día hubo una selección. Aunque pensó en lo peor, la enviaron a otro campo satélite para trabajar en una factoría de munición, en Geislingen. De seis a seis. Sería en septiembre. Tuvieron que hacer otra mudanza porque se acercaban los americanos. Oyeron disparos y bombas. Los metieron en un tren que los alejaba. En un punto se detuvieron y, de repente, del cielo empezaron a caer paquetes que lanzaban los aliados.

Hasta que el convoy se frenó definitivamente. «Vimos que los alemanes salían con las manos en alto.» Los americanos distribuían comida.

«Recuerdo las primeras palabras que aprendí en inglés, *go back* (retroceded), porque no disponían de suficientes alimentos y todos, al bajar de los vagones, nos abalanzamos sobre ellos para conseguir algo.» Los liberaron en los Sudetes, en abril de 1945.

Vinieron meses caóticos —o así lo cree— de estar en ningún lugar. Luego, diferentes organizaciones judías se implicaron en la asistencia y el asilo. A ella la conectaron con un tío, un hermano de su madre, que hacía unos años había emigrado a Nueva York, quien la reclamó. A él y su esposa ni siquiera los conocía. Durante el periodo de la tramitación permaneció en Praga.

Tenía quince años al desembarcar en su nuevo mundo, en diciembre de 1946.

«Me gusta Zabar's, por su café y porque hay gente interesante», comenta Renée. «Por la mañana —aclara—, por la tarde es diferente, vienen personas mayores a tomar sopa —se ríe—. Aunque soy una de esas personas mayores, me siento más cómoda con los jóvenes.»

El amplio ventanal del establecimiento, con sus taburetes, permite experimentar la sensación de estar mirando a través de una pantalla gigante. Un par de apuntes del entorno. En la acera de enfrente, a la altura de la calle 84, un edificio ostenta una placa. Reza así: «Edgar Allan Poe y su familia vivieron en una casa de campo ubicada en este mismo emplazamiento, durante 1844, donde acabó de escribir *El cuervo*».

Tal vez se han equivocado de especie o pretenden conjurar el mal fario, pero el inmueble se llama «Corte del águila». Y hay dos ejemplares, una a cada lado de la puerta.

Un poco más abajo, a la altura de la calle 79, queda tal vez el último dibujo a la vista que sobrevive del mes de «residencia» clandestina en Nueva York que realizó el grafitero Banksy, mito y figura de culto, o de todo lo contrario.

Sucedió en octubre de 2013. Sus acciones provocaron procesiones de fans en búsqueda de su obra diaria, la movilización de los grafiteros locales — dispuestos de inmediato a emborronar la composición del intruso forastero—, y la persecución de la policía para descubrir la identidad y detener al «vándalo» que se esconde bajo ese alias.

Hubo creaciones que fueron destruidas, otras que los dueños de las paredes arrancaron de cuajo pensando en futuras subastas y otras que perduran tan protegidas —en el Bronx, «Ghetto 4 Life», y en East Williamsburg (Brooklyn), las dos Geishas— que no se divisan.

El Upper West se despertó un domingo con la huella de Banksy. A la que se propagó la noticia por la red, la concurrencia se convocó frente al «niño con martillo», en gesto de darle a la boca de incendios (real) contigua. ¡La que se organizó! Los admiradores, equipados con las cámaras, lograron parar de malas maneras al que iba armado con el bote de espray y la evidente intención de destruir a la criatura pintada en negro.

Saul Zabar, copropietario con su hermano Stanley del supermercado y

también de este otro edificio transformado en lienzo, puso de guardia a dos empleados, hasta que otro operario instaló una placa de plástico transparente como escudo. A la jornada siguiente, la instalación apareció con una pintada en letras rojas: «Dejad que la calle decida».

El señor Zabar hizo caso omiso. Ordenó limpiar ese mensaje. A pesar de las muescas de la intemperie, el niño mantiene el martillo en alto.

A Renée, el impacto de la meteorología vital también le ha dejado la marca de sus golpes. Tras alejarse de la Europa trágica, cargando nada más que sus heridas, el país de acogida tampoco resultó ser el paraíso. De trauma en trauma, ha pasado por múltiples estragos y largas sesiones de terapia. Pero continúa erguida, sin ceder un ápice al desánimo.

«No era un lugar muy bueno para vivir, dormía en el pasillo», recuerda de su llegada al apartamento de sus tíos, de una sola habitación, en el Bronx.

La dificultad que suponía convivir en esa situación la llevó a pedir ayuda al servicio social. La enviaron a una residencia para chicas judías en la calle 63, en el lado este de Manhattan. Contrajo matrimonio a los dieciocho.

«Estaba ansiosa por casarme, deseaba tener mi propia casa.»

Conoció a Kurt en un café de Central Park West. Él, algo mayor que ella, le pidió para bailar. Kurt, con el que pronto alumbró a su hija Barbara, tenía un problema emocional. Era bipolar y el matrimonio se convirtió en una montaña rusa. Un hombre inteligente, educado, amable, mutaba en un ser de temperamento violento. «Fue una vida difícil», confiesa. Residían en el 195 de Claremont Avenue, por debajo de la calle 125, cerca del Hudson.

De viaje de negocios, a Kurt lo detuvieron en Salem (estado de Nueva York) por un asunto de tráfico. Una vez en el calabozo, intentó pegar fuego al edificio. Lo enviaron a un hospital psiquiátrico. Ella se divorció.

A Renée, ávida de novedades, le dio por aprender a patinar sobre hielo. Y ahí conoció a Steven, que, a los pocos meses, sería su segundo marido. Un apasionado de la música. Se instalaron en la calle 191, al norte de Manhattan, en el barrio de Inwood (hoy bajo la amenaza de las inmobiliarias y el jaque a los vecinos de toda la vida).

Alumbró otras dos hijas, Alicia, que nació con síndrome de Down, y Pamela. Steven montó su negocio de gestión de edificios y, cuando parecía que iba a despegar, un cáncer de pulmón —era un fumador empedernido— lo aniquiló de forma fulminante.

Tras dieciséis años de matrimonio, Renée se volvió a casar por tercera vez al poco tiempo. Con Bob se mudaron a la calle 86, entre las avenidas Columbus y Central Park West, donde siempre había querido estar, «a un apartamento grande, con portero», aunque en aquella época no era una zona tan codiciada como ahora. Ella realizó diversos cursos y montó un despacho como terapeuta.

Fue su convivencia más larga, treinta años. Bob, licenciado en Derecho, que trabajó para una corporación y para el ayuntamiento de Nueva York, murió de súbito de un ataque al corazón, dentro de un ascensor, una vez concluida la jornada laboral —«se retiraba y de nuevo volvía a trabajar»— haciendo el camino de regreso al hogar.

Antes de su defunción, Bob le abrió a Renée las puertas a lo inimaginable. El marido, que no podía parar quieto, decidió ingresar en la escuela de rabinos. Una vez que se ordenó, empezó a officiar casamientos. Las parejas iban a su piso, para las entrevistas previas, y a Renée, que no había sido muy practicante, le empezó a atraer el judaísmo, la sinagoga. Acompañaba al marido a las ceremonias. ¿Por qué no ser rabina?, se planteó ella. «Siempre me ha gustado emprender cosas nuevas, sé escuchar y soy muy curiosa.»

Se ordenó poco antes de que Bob falleciera en octubre de 2000. Su súbita desaparición le dejó una lista de casamientos pendientes. Los asumió Renée.

Esa reorientación de su vida tuvo un efecto terapéutico y supuso su reconciliación con el pasado. «No le decía a nadie que era judía. Lo ocultaba, no quería ser vista, prefería estar escondida», relata como herencia de su experiencia en el campo de concentración.

«Al celebrar los casamientos, de pie en ese escenario, frente a decenas de personas, ya no tenía que decir si era judía o no. Está a la vista, lo ven. Aprendí que cada vez que officiaba una boda, me quitaba otra capa, me

limpiaba. Ya no tenía que esconderme. Me liberé.»

Una vez cumplidos los compromisos que su marido había adquirido, Renée temía que nadie acudiera a solicitar sus servicios. Pero el boca a boca funcionó y no paró de recibir peticiones.

«Soy una rabina inusual», se carcajea.

Y dispone de argumentos para sostener su afirmación. «Caso sin importar la religión; judíos con católicos, judíos con islámicos, judíos con sij, de diferentes culturas y confesiones», señala. Incluso celebró la ceremonia, acompañada por un sacerdote, de un judío con un creyente del zoroastrismo.

En una ocasión unió a sij con hindú. Después de que estos buscaran en vano a alguien que formalizara su relación, dieron con Renée Feller. «No les hablo de religión, les hablo del amor. Hago indagaciones sobre cómo se celebra el amor en sus religiones y te sorprende constatar que existen muchas similitudes.»

Gracias a la proyección de Nueva York y a su capacidad de conectar, sus celebraciones interreligiosas e interculturales van más allá. Ha alcanzado el rango de rabina internacional. Ha ido a diversos países de América y Europa. No olvida su primer «viaje largo». Coincidió que era una boda en Alemania, el país que la torturó. «Había pasado medio siglo desde que salí de allí, desde el Holocausto. Estaba asustada. Una vez en Alemania, la gente me trató con una gran atención, me hicieron sentir especial. Esa era una nueva generación, jóvenes que no tenían nada que ver con lo que pasó. Regresé con la idea de que no nos podemos mover por el odio.»

Entre sus méritos figura el que fuera una de las primeras en casar a parejas del mismo sexo. Su debut en el extranjero en este terreno se produjo en Sitges, en la costa barcelonesa del Garraf. Unió a dos hombres, los dos estadounidenses, uno judío y otro cristiano. «Me gusta casar a los homosexuales, aprendo de ellos, sin juzgarlos.»

A partir de 2000 vivió sola en su gran apartamento de la calle 86. Pero en 2013 sufrió una crisis de salud. Aquel lugar era demasiado grande para ella. Tras mudarse al Upper East, echaba de menos su territorio. Regresó. Ahora

reside en la 104, en la confluencia con West End.

Su hija Barbara, aquejada de bipolaridad como su padre, falleció, o se abandonó a la muerte, hace casi seis años. Alicia sigue en un centro de atención especial, y con Pamela, residente en Staten Island, existe cierta distancia, más que física.

Sin embargo, Renée continúa a flote. Tres veces por semana baja al barrio de Chelsea a sus clases de taichí. «Es un ejercicio que va muy bien a mi mente, me da calma, es como una meditación en movimiento», suspira, toda de azul oscuro, con un pañuelo al cuello haciendo juego y lunares blancos. Hecha un pincel.

Y cuatro días a la semana se sienta en la cafetería de la esquina de Broadway con la calle 80. Su relato de supervivencia es un antídoto contra los prejuicios. Su presencia, un imán para los parroquianos.

En una de las paredes cuelga la foto de Saul Zabar junto al niño del martillo de Banksy. Al lado, la imagen de Renée, en la portada de su libro, *From Auschwitz to Zabar's: A True Tale of Terror and Celebration*.

En Nueva York, por la persistencia de esos prejuicios, hay otras historias de terror y celebración. Estaba a punto de descubrir alguna más.

DERRICK Y SHABAKA

Brooklyn ya existía. Mucho antes de que los literatos, los artistas, los jóvenes tecnoempresarios o las barbas de los *hipsters* lo convirtieran en una marca planetaria, un enclave de muy buen rollo, reciclaje y cooperativas, todo orgánico, había otro Brooklyn.

Otro que sigue ahí, al que la fama global oculta su dimensión más profunda, densa y extensa, oscura, perenne, poco atractiva para el turismo de masas y los vendedores de apartamentos de lujo a precio de zona pija en Manhattan.

Derrick Hamilton y Shabaka Shakur saben de primera mano cuál es la diferencia entre uno y otro. Lo han pagado caro. A este par de buenos amigos, y socios, en una relación forjada entre rejas durante más de dos decenios, les cuadra que ni hecha a medida la frase de Tennessee Williams: «El tiempo es la distancia más larga entre dos lugares».

Shakur mira su teléfono móvil.

«Todavía tengo problemas para manejarme con esto», reconoce.

«Es difícil volver. Son casi tres décadas y la vida ha cambiado del todo. He perdido a mis padres sin poder verlos, ni ir a su funeral, ha fallecido un sobrino y la gente con la que crecí no está. Se han transformado el ambiente y el paisaje. No es fácil...», confiesa.

Se toma un respiro. «La transición cuesta mucho. Aunque te excarcelen,

todavía persiste el estigma, percibes esa mentalidad de los que piensan que algo hiciste, no importa la exculpación.»

La parada de Hoyt, de la línea 2, conecta el Bronx y el oeste de Manhattan con el centro histórico, el *downtown* de Brooklyn (y más allá). Esta es una jornada de finales de invierno de 2017. Hay ajetreo y movilidad en la superficie a esa hora en que cae la tarde, las tiendas están abiertas y las *happy hour* se hallan en su punto álgido de copas a mitad de precio o de dos por una.

Esto es un meollo urbano, de edificios altos, de expansión inmobiliaria, de avenidas comerciales al uso, poco representativo de ese distrito que se retrata con calles arboladas y *brownstones*, esas casas adosadas revestidas de arenisca tan características de Nueva York.

El destino de este trayecto es precisamente un bar y restaurante llamado Brownstone, aunque se ubica en los bajos de un inmueble de varias plantas, tirando a rascacielos, poco representativo de lo que significa esa palabra que le da nombre.

Calle Gold, esquina con Tillerson, que se asemeja a una autovía más que a un paseo. Justo delante, a la intemperie, una de esas estructuras metálicas de aparcamiento vertical e inteligente, según dicen. Mirando al frente se llega al BAM, el complejo teatro-cultural equivalente en Brooklyn al Lincoln Center, y el puente de Manhattan en el horizonte.

Desde fuera, el local no deja de ser otro más de los característicos de esta ciudad. Unos grandes ventanales permiten ver un interior repleto de pantallas de televisión con todo tipo de retransmisiones deportivas, béisbol, baloncesto, fútbol americano, *soccer* [fútbol europeo]. A gusto de cualquier clientela.

Hay una barra plantada en medio del recinto —cerrada en su forma irregular, sembrada de tiradores de cerveza—, y alrededor de la cual se distribuyen los taburetes.

Al fondo se ubica el comedor. En el pasillo de tránsito, una frase estampada en la pared blanca. «Vienes como extraño y te vas como amigo.»

Pues bien, aunque parezca un bar normal y corriente, no lo es. Si se rasca un poco, surge una historia, mejor dicho, dos historias extraordinarias que emergen del otro Brooklyn.

Observados con algo de perspectiva, Derrick Hamilton y Shabaka Shakur guardan en lo físico un cierto aire de parentesco. Dos tipos fornidos, de buena talla, bien rasurados, de cabezas rapadas que brillan como bombillas de cien vatios, y sendas cadenas de oro que cuelgan de sus cuellos, una que acaba en medallón y otra en crucifijo. Parecen tipos duros. Han demostrado ser duros. Lo que no quita que sean acogedores, atentos anfitriones.

—Viene gente de todos los rincones, desean conocernos y saber de nosotros, quieren hablar y darnos su apoyo —explica Hamilton.

Mantenemos esta conversación al fondo del comedor, en una mesa a la espera de cenas tempranas, donde la música atenúa su perseverancia.

—A los vecinos les encanta que estemos aquí —tercia Shakur.

Por cierto, tal vez no haga falta decirlo, pero son negros, una circunstancia de enorme relevancia en sus relatos, y en el contexto de esta sociedad de buenos, malos y falsos culpables.

Los dos son brooklynitas de nacimiento. De nuevo, de ese otro Brooklyn. Hamilton, de cincuenta y un años, del barrio de Bedford-Stuyvesant, que no era el paraíso en su época de juventud. Shakur, de cincuenta y dos, tiene un origen aún más difícil. Proviene de Brownsville, uno de los sitios más peligrosos en el mapa neoyorquino, entonces, pese a los incendios en el Bronx, y ahora. Se continúa conociendo como «Murder Capital», la capital del asesinato.

En Brownsville, al anochecer, ponen en marcha los generadores, con ese ruido infernal, para dar energía a unas torres móviles de focos. Las instalaciones responden al principio preventivo de que, a más luminosidad, menos delincuencia. La pasada primavera, una vecina me comentó, al verme claramente fuera de lugar, de mi hábitat: «Si vas a tomar el metro, camina lo más rápido que puedas y por la calzada».

Pese al esfuerzo ciudadano y al compromiso vecinal por transformarlo en un espacio más habitable, los tabloides proclaman que «Brownsville es el peor barrio para los niños». La tasa de pobreza se sitúa en el 40 %, el doble

que en Nueva York en su conjunto.

Sucedió en 1988. Shakur trabajaba como registrador de escrituras e hipotecas en Queens. Tenía veintiún años. De pronto, se vio esposado. «No tenía ni idea de por qué me arrestaban.»

Le imputaron un doble homicidio en el barrio de Bushwick, tras una supuesta pelea por las facturas de un coche. Disponía de coartada. A la hora de la fechoría, él estaba en un apartamento con varias personas más. Dio los nombres, verificaron su prueba de descargo.

«Entonces vino él y lo alteró todo.»

Ese «él» es Louis Scarcella, el detective Scarcella del cuerpo de la Policía de Nueva York (NYPD).

«Trajo una declaración y aseguró que yo había confesado la autoría. Le creyeron a él y se olvidaron de mis argumentos.»

De la nada apareció un testigo —el hermano de uno de los difuntos— que dijo reconocerle y, según esa versión policial, el presunto asesino confesó: «Me iban a matar, se merecían la muerte». Scarcella nunca pudo aportar una prueba manuscrita de esa confesión y Shakur, que siempre la negó, jamás puso su rúbrica en la copia mecanografiada.

Le juzgaron en 1999 y le declararon autor de los dos delitos. Le impusieron sendas penas consecutivas de veinte años o cadena perpetua.

«La abogada que me defendió en el juicio no ejerció bien, pensaba que yo había hecho lo que decían», comenta ahora sin muestras de acritud.

Ocurrió en 1991. Hacía poco que Hamilton había salido de la cárcel, por un homicidio involuntario, cuando le acusaron de tirotear a Nathaniel Cash en Beford-Stuyvesant. Jewel Smith, pareja de la víctima, irrumpió como única testigo. A uno de los agentes le había explicado que no presencié los disparos. Scarcella entró en escena y ella aseguró que sí vio a Hamilton apretar el gatillo. Sin embargo, en una audiencia posterior a esa vista oral, Smith indicó que Scarcella la presionó, amenazándole con quitarle la custodia de sus hijos.

A Hamilton, que había trabajado como mecánico, lo arrestaron en New Haven (Connecticut), lugar en el que había abierto una peluquería.

—Estaba en mi negocio, me quedé en *shock*. Me dijeron que un testigo me había identificado y eso era imposible —murmura.

—¿Cómo resistes casi veintiún años en la cárcel?

—Dios, espiritualidad, creer en tu alma, en un poder superior. Viniendo de Bedford-Stuyvesant, yo no había tenido una vida fácil. Es cuestión de fe.

—Creo en Dios. La fe te mantiene en pie cuando todo lo otro se cae a pedazos —suspira Shakur.

Louis Scarcella era la estrella del Grupo de Homicidios del Norte de Brooklyn, una unidad especial creada en la década de los ochenta del pasado siglo, una época de violencia rampante y una epidemia de cadáveres. Scarcella resolvió algunos de los más notorios crímenes de la era del *crack*, un periodo que puso a Nueva York al borde del precipicio económico y social.

Una ciudad peligrosa. La criminalidad alcanzó su máximo entre 1985 y 1990, con un pico de 2.245 muertes anuales. Nada que ver con los ratios desde 2014, inferiores a los 350 homicidios, los índices más bajos de las décadas recientes.

Hijo de detective, criado en la pequeña Italia de Bensonhurts, un barrio de Brooklyn de clase obrera, donde también convivían uniformados y mafiosos, sirvió tres años en la Marina durante la guerra de Vietnam. Luego, tras graduarse en la academia de policía en 1973, ingresó en el NYPD. En solo doce meses lo promovieron de patrullero a investigador.

Astuto y tenaz, Scarcella desarrolló contactos en las calles, una extraña habilidad para localizar testigos presenciales y una maestría sin igual para lograr que los sospechosos hablasen. «Tengo una bola de cristal en el estómago», afirmó en su periodo de esplendor. Se jubiló en 1999 con una reputación sólida, pese a despertar dudas entre sus propios colegas «por sus métodos».

¿Dudas o pura envidia?

Los testimonios de Scarcella frente a los jurados eran detallados, ricos en colorido. Resultaba encantador desde el estrado, un verdadero cuenta cuentos.

En 2007, todavía con el prestigio intacto, lo invitaron al popular espacio televisivo del doctor Phil. Proclamó que en su carrera había investigado 241 sumarios con casos de muertes. El *showman* le preguntó en cuántas ocasiones

había obtenido confesiones que después no se corroboraron, se demostraron falsas o habían conducido al detenido equivocado.

«Nunca.»

A partir de 2011 empezaron a plantearse las dudas y las revisiones. El asunto iba más allá de las quejas de reclusos agraviados siempre dispuestos a reiterar «soy inocente». En todos los supuestos se daba la misma fórmula. Un testigo poco fiable y una confesión de culpabilidad, curiosamente, con idéntica cabecera. «Está en lo cierto», o «sí, estaba ahí». Que todos los presuntos autores iniciaran la confesión de la misma manera incrementó la sospecha de irregularidades.

El fiscal jefe de Brooklyn, Charles Hines, viendo su carrera en peligro, reabrió en 2013 medio centenar de sumarios resueltos por Scarcella. No le sirvió para ganar la reelección y lo derrotó Kenneth Thompson —un detalle: era afroamericano—, quien subió la apuesta a más de setenta asuntos antes de fallecer prematuramente por enfermedad en 2016.

Cerca de una veintena de ciudadanos han recuperado la libertad tras largas estancias en prisión por obra y gracia de los montajes del detective ejemplar caído en desgracia. La ciudad ha tenido que abonar entre 30 y 40 millones de dólares en indemnizaciones.

Su hermano Michael, otro policía, se suicidó a la que empezó a derrumbarse este castillo de mentiras. «Mi hermano es un buen hombre, un buen detective, dijo la verdad», escribió en su nota de despedida. Louis Scarcella dejó de abrir la puerta a los periodistas en su casa del distrito de Staten Island.

«Nos habíamos visto alguna vez por Brooklyn, pero nos hicimos amigos en la cárcel, en especial al comprobar que los dos habíamos sido víctimas de Scarcella», afirma Shakur.

Avanza la tarde y sube el volumen de la música y de las conversaciones. El DJ pincha una selección de sonido funky de los ochenta, mezclado con hip hop y retazos de blues. En el menú se combinan el salmón, las gambas, los mejillones o los calamares con el pollo *teriyaki*, el guacamole o los filetes.

Dueños y empleados se arremangan.

En el centro penitenciario de Auburn (estado de Nueva York) les tocó hacer de todo, desde fregar cacharros, servir las mesas o cocinar. Saben de qué va el oficio aunque ni el uno ni el otro jamás se imaginaron dedicarse a la restauración.

Lo que sí hicieron ambos en el penal, y con fruición, fue estudiar leyes. En eso consistió su manera de luchar contra la injusticia, la suya propia y la de los demás. Siguen ayudando a otros que combaten el testamento Scarcella.

Hamilton consiguió salir en 2011. Caminar sin cadenas, abrazar a su hijo, comerse una langosta. Antes que nada, sin embargo, buscó la iglesia cuyas campanas le acompañaron con su repicar durante su encierro. Le exoneraron totalmente en 2015, año en el que Shakur recobró la libertad, tras veintisiete de encierro, al menos diez en confinamiento solitario.

«La ironía es que estás en prisión por un crimen que no has cometido y, si formulas una reclamación o una queja por lo legal sobre tu vida en el centro, los funcionarios te ponen drogas o un arma en la celda para vengarse y meterte en la cárcel de la cárcel.»

Se hicieron con las riendas del Brownstone a finales de 2016, «un buen establecimiento y una buena localización», apunta Hamilton.

Se sonríen al indicarles que, después de todo lo que han sufrido, eligieran un bar que se ubica a tiro de piedra del Precinto 84 de la policía. En la misma calle Gold. Frente a la puerta, una retahíla de furgonetas, coches y cochecitos, en los que destaca el lema del cuerpo: «Cortesía, profesionalidad, respeto».

El Precinto 84 —curioso, porque en la ciudad solo hay 77— atiende a la comunidad del noroeste de Brooklyn, diversa en población y negocios. Incluye, entre otros, los barrios de Brooklyn Heights —vecindario elegante con vistas panorámicas a Manhattan y lugar de acogida en su día de Truman Capote o Arthur Miller—, o el de Dumbo, otro gran mirador, antigua área industrial y de almacenes reconvertida en territorio de artistas, creadores tecnológicos y reclamo de visitantes. Todo enmarcado entre dos puentes, los de Brooklyn y Manhattan.

Estos días, los asuntos más relevantes que han atendido los uniformados adscritos a este cuartel consisten en la agresión, navaja incluida, que un par de

individuos infligieron a un vendedor del restaurante Papa John's: les sirvió la pizza fría. Otra cuestión preocupante es el incremento de pequeños robos en el parque del puente de Brooklyn y en las residencias de Brooklyn Heights. A un vecino le han saqueado la casa y lo han dejado sin su Rolex de 7.000 dólares, y unas cuantas cosas más.

«No tenemos miedo de la policía, sufrimos una gran injusticia, pero les damos la bienvenida», insiste Hamilton ante esa cercanía. «Los tenemos a cruzar de la calle —añade— y eso es bueno para la seguridad. Saben que estamos aquí y que no hicimos nada malo.»

—¿Son clientes?

—Hacen fiestas y se sacan fotos con nosotros.

Esa proximidad conduce a una reflexión que suena sorprendente procediendo de quienes procede.

—Creo en el sistema —proclama Hamilton.

Asegura que «el sistema está construido por seres humanos, por personas y, si pones a las personas correctas, el sistema es mejor. Mira lo que pasa en Brooklyn. En unos años han exonerado a unos cuantos, así que el propio sistema corrige su actuación inconstitucional. El sistema funciona en un buen porcentaje, hay manzanas podridas, hay prejuicios y de lo que se trata es de erradicarlos».

Hamilton, que aclara que Scarcella no puede ser castigado debido a la prescripción de sus pesquisas, incide en que el detective, que pensó disfrutar de su jubilación, sufre la pena del desprecio.

—Cada mes o dos ha de venir a testificar ante el juez. Esa no es la gloria que se imaginó.

—La fe no solo es en Dios. Creo en la gente, porque, al final, el sistema de justicia no es el sistema, es la gente —apostilla su amigo.

El trabajo se acumula. Les reclaman sus camareros, algunos exreclusos a los que ellos dan acogida. «Cuando sales con la condicional no es fácil encontrar ocupación», incide Shakur. «Luchamos para demostrar nuestra inocencia y vamos a luchar para que este negocio funcione», promete Hamilton.

Al irme es noche cerrada. A pocos pasos, y de camino al metro, destacan dos figuras blancas iluminadas en su interior. El fenómeno causa un efecto de transparencia, de irrealidad. Se asientan sobre un pedestal en la avenida Flatbush, por encima de los coches. Son las réplicas de Miss Brooklyn y Miss Manhattan y puntúan el acceso al puente de Manhattan. Sus originales, hoy en el museo de Brooklyn, estuvieron ahí durante la primera mitad del siglo XX. En 1960, Robert Moses, el gran ideólogo del urbanismo neoyorquino, las condenó públicamente al destierro. Creía que eran un estorbo para el tráfico. Hoy se valoran como un elemento que realza el espacio.

A finales de 2016 las reinstalaron, les dieron una nueva oportunidad.

Más o menos por la misma fecha en que Derrick Hamilton y Shabaka Shakur levantaron la persiana del Brownsntone. De vivir detrás de los barrotes carcelarios a ganarse la vida detrás de la barra. Esa es la paradoja de su largo trayecto para regresar al mismo lugar.

Cuando me despedí tuve la impresión, sin embargo, de que esa ocupación era más bien algo pasajero. Habían estado demasiado tiempo privados de libertad para volver a encerrarse. Nueva York es una ciudad que invita a reinventarse.

EL HORCHATERO DE BROOKLYN

Si cada uno lleva un mapa en su interior, la geografía vital de Georges la trazan tres mujeres. Una lo animó a salir de Atenas y lo guio hasta Nueva York. Otra, una vez establecido entre los rascacielos, le descubrió qué senda debía seguir. Y la tercera le facilitó la posibilidad de transitar por esa ruta, la de poner en marcha algo «exclusivo» en este horizonte de la abundancia.

«Nadie parecía conocer el producto. Incluso ahora, ni siquiera mis socios saben pronunciar la palabra. Dicen *jorchata*.»

Se ríe. Él es el horchatero de Brooklyn.

Quién sabe si algún día el emprendedor Georges Papanastasatos, de treinta y tres años, nacido y criado en Atenas, vecino de la metrópolis global, figurará en la pequeña historia de esta ciudad como el primer productor local de horchata, la auténtica horchata de chufa. Aunque sean *tigernuts* (denominación en inglés) procedentes de África, no de Valencia, son chufas de verdad.

Así es. Mi interés por el asunto se despertó hace unos meses. Mercedes, colega y pescetariana, a pesar de tener domicilio en el Lower East Side de Manhattan y no en el Brooklyn verde, el territorio orgánico más orgánico en el planeta eco-moderno, me descubrió que en una cadena de supermercados

vendían horchata de chufa. No un subproducto de imitación.

—¿De chufas?

—Por supuesto.

La cuestión caló. Guillermo, otro amigo que, de forma rutinaria, frecuenta esta metrópolis, siempre hacía la misma pregunta, en cada visita.

«¿Ya has descubierto si hay horchata en Nueva York?»

Guillermo es un apasionado y un experto en la materia. En una época de su vida se mudó a una de las islas Canarias para disfrutar de su pasión por el surf. Como no había horchatería, fundó una.

En una ocasión creyó haber dado con horchata en el Bronx. Resultó ser un sucedáneo elaborado con arroz cuyo sabor no le recordó en absoluto a su particular magdalena de Proust.

En este cruce de caminos, culturas, religiones, idiomas, orígenes, procedencias, destinos o ambiciones, en el que se halla de todo, desde las frutas más exóticas al vegetal más desconocido, no había manera de que Guillermo diese con una buena horchata local.

Una vez apuntados estos antecedentes, se entenderá que la información de Mercedes causara un impacto personal. ¿Se habría resuelto el interrogante? Pero, para darle más consistencia a la curiosidad, la colega aún añadió: «El que la produce tiene algo que ver con Barcelona».

Estaba claro que estas circunstancias requerían una investigación. De inmediato, descenso a la línea 1 y rumbo a Columbus Circle —parada de la calle 59—, a una de las sedes con más relumbrón de la cadena Whole Foods, la ubicada en los bajos del rascacielos de Time Warner, junto a la estatua de Columbus, que desde esta atalaya disfruta de vistas privilegiadas a Central Park.

Ahí apareció la botella: Tigernut-Horchata. En letra pequeña, Organic Gemini, el nombre de la empresa. Una web, un correo electrónico, la respuesta con un número de teléfono incluido, una llamada, una cita.

Rumbo a Sunset Park, que, además, es el título de una de las novelas de Paul Auster. La publicó en 2010, aunque está ambientada en 2008, periodo de

hundimiento hipotecario y social, en el que su protagonista se dedica a fotografiar lo que las familias abandonan en sus viviendas al sufrir un desahucio. Así describe este barrio de Brooklyn en sus páginas.

«Almacenes, factorías, instalaciones abandonadas frente al mar, la vista de la Estatua de la Libertad, la terminal del Ejército cerrada y donde una vez trabajaron diez mil personas, una basílica llamada Nuestra Señora del Perpetuo Socorro, bares de motoristas, lugares de cambios de cheques, restaurantes hispanos, el tercer Chinatown más extenso de Nueva York...»

Desde que Auster redactó estas líneas —traducidas de la versión en inglés publicada por el editor Henry Holt and Company—, hay cosas que han ido cambiando por efecto del aburguesamiento rampante y la persecución en la era del «trumpismo» a los inmigrantes sin documentos. Una pintada en español captada en la calle: «Derechos: ... no abra la puerta a la policía o la *migra*, exija una orden judicial (*warrant*)».

El destino de este viaje, en la línea D desde Columbus Circle, es la parada de la calle 36. Desde esa estación se accede a Industry City, un conjunto de al menos una decena de edificios, que se expande dieciséis hectáreas —de la calle 32 a la 37, entre la Segunda y Tercera avenidas— de lo que fue la Terminal Bush al borde mismo del litoral, un histórico complejo (1895) de transporte intermodal (marítimo y terrestre), almacenaje y manufactura que cayó en desuso y que ha renacido en los tiempos de la nueva economía.

Esto es un espejo para observar la conversación entre la Nueva York de antaño y la Nueva York que viene. El edificio 68 ofrece la imagen externa de un inmueble obsoleto, una mole en plena decadencia que, de noche, sirve como lugar de rodaje de películas o teleseries en las que los mafiosos rubrican pactos criminales al amparo de la oscuridad.

Dentro, el color blanco impoluto, los muebles de diseño y la higiene de Organic Gemini contrastan con la cochambre de las fachadas exteriores.

Una vez que se pasa de la zona de oficinas, el visitante se ha de lavar las manos y ponerse una redecilla en el pelo para acceder al área de producción de la horchata. En lugar de grasa, papeleras de reciclaje. Al mono lo sustituye una bata, también blanca. Esto es más laboratorio que taller. «*Tigernuts, gluten free.*»

George Papanastasatos disfrutaba de la buena vida en Grecia. A los veintidós años se había graduado en contabilidad, ganaba un sueldo respetable en una agencia de viajes y sentía que tenía potencial para lograr más en un país que todavía se hallaba en pleno *boom*, cuando parecía que la riqueza florecía por debajo de las aceras. Solo los visionarios o los locos intuyeron eso que más tarde se llamó rescate financiero.

Y a pesar de estas circunstancias, él creía que no acababa de encajar en esa sociedad. Soñaba con irse, aunque al emprender vuelo a mediados de la década de los años 2000 jamás pensó que se instalaría en la Gran Manzana.

En Atenas conoció a una mujer estadounidense. Y, cosas que pasan, decidió citarse con ella en la isla caribeña de San Bartolomé. Fue por un mes, pero se quedó algo más. Entonces saltaron a Nueva York, donde ella residía. Permaneció allí medio año. La relación iba bien. Había chispa. Pero la cuestión de los papeles se cernía sobre ellos. Otra visita a San Bartolomé para ampliar el visado de turista. «Nos planteamos que tendría otros seis meses y luego ya veríamos.»

Sin trabajo y ante la incertidumbre legal —esto sucede después del 11-S, que lo cambió todo—, la solución se la sirvió en bandeja de plata un abogado especializado en inmigración: «¡Casaos!».

Se casaron en junio de 2007. «Era una relación real», apostilla con tono de «no te creas que soy un tramposo». «Vivimos casi tres años juntos», remarca.

Empezó a colaborar en el sector de las bebidas energéticas. El siguiente capítulo consistió en asociarse con otros y emprender el lanzamiento de un producto diferente. Lo dirigían a una misión muy concreta que era la de luchar contra la resaca. Hicieron una fórmula y dos reformulaciones. No funcionó en ninguna de las tres versiones. «Era un disparate.»

Además de combinar electrolitos, vitaminas y aminoácidos, se toparon con otro inconveniente: el publicitario. «Pese a que fuera una buena idea, no puedes construir una marca sobre la resaca. Queda fatal que vayas a la oficina bebiendo un producto que combate ese estado», se carcajea. Perdieron la inversión. «Es duro probar algo que no sale.»

Aprendió la lección. Gracias a esa experiencia adquirida, se puso de *freelance* como consultor de mercado. Vivía al día, «cheque a cheque», para pagar el alquiler del apartamento.

En su camino se cruzó con un empresario francés, con un producto consolidado. Le ofreció 10.000 dólares al mes, a tiempo parcial. Así que aún disponía de margen para continuar con sus propios negocios. «Comprendí que mi conocimiento valía dinero, fue una vuelta de tuerca en mi carrera.»

«Algo inmediato, amor a primera vista.»

Transcurría el año 2010. A George lo invitaron a una fiesta en la terraza de un edificio. Aquí gusta mucho esto de las *rooftop parties*. Ahí estaba la que sería «la novia catalana». Esta mujer de Barcelona, que había hecho la mudanza desde allá como empleada de una empresa textil, le abrió los ojos a su futuro, que es hoy su presente.

A él le gustaba la comida orgánica, sana. Los lácteos, en cambio, no entraban en sus cánones de alimentación saludable. La relación de pareja se consolidó. Voló a Barcelona en varias ocasiones, que si vacaciones de verano, que si Navidad.

Una vez en la capital catalana, a la hora de desayunar, le preguntó a la madre de la chica si podía disponer de leche de almendras. Ella le ofreció otra, de chufas. Le gustó, pero desconocía qué era eso. Consultó por internet en qué consistía ese tubérculo y descubrió que carecía de gluten, proteína que él evitaba. Luego supo de la horchata.

—Me llevaron a un mercado de la Rambla...

—¿La Boquería?

—¡Exacto! Ese es el sitio en el que vi por primera vez una chufa. La saboreé y me dije ¡wow!, es impresionante.

Elogia sus propiedades, «dispone de todos los elementos para una vida saludable», reitera. «Sabemos que los egipcios y otras civilizaciones orientales apreciaban las chufas, que eran casi como el oro. Las ponían en las tumbas para que los faraones cogieran fuerzas en su posterior vida.»

Todas esas virtudes se le grabaron en el subconsciente.

A Mariam Klinkladze la conoció en una reunión en la que él participó como asesor. Al cabo de pocos meses, ella le planteó a George que fuera su socio y que la ayudara a lanzar una marca dedicada a la producción de agua de coco. Tomó un 15 % de la compañía y se centró en esta tarea. Ya se sabe que del roce surge el cariño (eso dicen). La relación profesional pasó a ser una relación sentimental. «Entonces me atreví a decirle, “olvídate del coco”. Le planteé probar con las chufas.» Este producto ofrecía múltiples usos, desde la horchata, la leche o los aperitivos (sólidos).

Sin dejar el coco, Mariam se avino en 2014 a que cada uno invirtiera 100.000 dólares en ese consejo. Arrancaron en el viejo edificio de la farmacéutica Pfizer, cerrado como tal en 2008, en el barrio de Williamsburg. Pronto aparcaron lo del «agua» y se centraron exclusivamente en la horchata y otros derivados de la chufa.

Al cabo de un tiempo, esas dependencias se quedaron pequeñas. En Industry City hallaron una oportunidad ventajosa, un espacio amplio a mejor precio. Recuerda que todo estaba vacío, que había zonas sin renovar, que a veces, al caer la noche, se preguntaba «¿dónde nos hemos metido?». Ahora opina diferente. «El lugar es fantástico, los edificios están conectados, puedes ir caminando entre ellos, es una comunidad», señala.

«Cuando me mudé aquí, hace casi cinco años, no había nadie. Ahora, abajo, hay restaurantes, de todo, pero entonces solo había una panadería, que se ha ido a otro edificio. Y eso era todo.» Así recuerda el pintor Larry Silver cómo era Industry City al instalarse en este complejo. Fue uno de los pioneros a principios de la segunda década del siglo XXI. Todo va rápido.

En las paredes de su estudio, en la cuarta planta de uno de los edificios paralelos a la empresa horchatera, cuelgan los cuadros de su última producción. Se titula «Mapping of a house», una serie de 70 dibujos que consiste en trazar desde la memoria la casa de vacaciones, estancia por estancia, que su familia poseía al norte de Cape Code (Massachusetts). La compró su abuelo en 1946 y Larry veraneó allí durante años.

Abandonó su Boston natal a los veintiuno, en 1976, al acabar los estudios

de arte. «Desde los cinco años supe que quería vivir en Nueva York», sostiene. «Adoro su intensidad», aclara.

En 1980 fue uno de los iniciadores del proyecto P. S. 122, una vieja escuela pública abandonada en el Lower East Side de Manhattan (en el 150 de la Primera Avenida), que un grupo de creadores transformaron en un centro artístico contemporáneo sin ánimo de lucro, que sigue siendo una referencia de ámbito internacional. Larry, como los otros, hubo de abandonar temporalmente el recinto debido a las obras de restauración.

Camina hacia la ventana que da al patio interior entre dos inmuebles, ahora ajardinado, con mesas para el pícnic, terrazas de bares de ambiente pulcro, nada canalla comparado con el clásico de los territorios portuarios. Incluso hay un escenario para actuaciones.

«Entonces mirabas —rememora— y todo lo que veías eran escombros, basura, un caos total. Recuerdo que había un par de sofás completamente rotos y dos familias de gatos. Me encantaba ese paisaje. Es lo que me atrajo de este sitio, un recinto muy industrial, vacío. Había una sensación de misterio. Era como la Nueva York de antaño. Tribeca era así cuando llegué. Resultó agradable ver otra área en la que experimentabas ese sentimiento de la Nueva York más tenebrosa.»

«Todavía amo Nueva York —responde—, creo que es como una adicción, tiene mucha energía. Ocurre que la energía de ahora es diferente, más predecible. En los setenta, la ciudad era peligrosa, pero te hacía sentir más bohemio y libre. Te levantabas, salías a la calle y las cosas sucedían. Hoy te sientes en el lugar más seguro del mundo, no me parece tan interesante.»

A Larry le faltan pocos días para empaquetar y regresar a su estudio del P. S. 122, una vez reabierto. Él cierra esta etapa y George está como quien dice en el inicio de su andadura. Su empresa emplea a una veintena de personas. Su producción aún es limitada (de 5.000 a 10.000 botellas semanales), pero la demanda, pese a no haber hecho campañas de *marketing*, va al alza. «Hay mucho recorrido, nueve de cada diez consumidores desconocen qué son las chufas», afirma con optimismo.

Juega con la idea de que los derivados de este tubérculo se incluyen en el apartado de alimentación tan sana de la que Brooklyn hace bandera. «Si comes de forma saludable, estás sano. La comida puede ser la mejor medicina o un veneno», subraya.

Su inmueble es de los que todavía se hallan en desarrollo. Los bajos mantienen el retrato de la decadencia, a diferencia de los del resto del complejo. En estos otros edificios se anuncian «carne orgánica», «helados orgánicos», «pastas orgánicas», todo de apariencia pulcra y bajo en calorías. En lugar del típico restaurante mexicano, aquí se llama Avocaderia, «somos el primer *aguacate bar* en el mundo», reza su lema. Sus clientes visten de forma deportiva y exhiben manos cuidadas, acostumbradas a darle al teclado, sin las grietas, las callosidades y las uñas sucias de los proletarios que pululaban por aquí en otra época, entre barco y barco.

Los de ahora, de cuello blanco, hasta disponen de un recinto repleto de mesas de *ping-pong*. «Juega bajo tu propio riesgo, no se permite beber ni comer en las mesas, las pelotas no se deben lanzar por ninguna razón, nada de jugar a *beer pong*, diviértete», reza un cartel.

Afuera de este recinto en reconversión industrial, en la esquina de la calle 36 con la Tercera Avenida, empieza el contraste con la realidad habitual. Esa es la ubicación del café La Morena. «Spanish food», señala el toldo. «Me llamo Jorge Peregrino, para lo que usted disponga», responde el hombre que atiende la caja. Llegó de México hace una eternidad. «Esto empezó a cambiar hace seis o siete años», afirma.

Antes había «industrias de sillas, de muebles, de teléfonos, de todo». Hoy es otra cosa. Como cuenta Larry Silver, ha ocurrido lo típico, primero entraron los artistas y eso conllevó la gentrificación, el encarecimiento.

Intentan hacer cosas con el barrio, pero los residentes de siempre sienten miedo a ser expulsados porque «todo son marcas, muy *hip*, muy comercial, negocio», matiza el pintor.

«El sol sale para todos», resume Jorge Peregrino.

El ambiente tan aséptico de Industry City desaparece más allá de esa especie de autopista que separa las dos ciudades. De camino o en la Quinta Avenida de Sunset Park, de los establecimientos se desvanece el adjetivo

orgánico. Ni rastro. Hay una combinación de restaurantes chinos e hispanos, que apelan más a saciar el hambre que el espíritu.

Se llaman Zeng's, La Fe, Los Tres Potrillos, Tacos el Bronco o Tacos Matamoros, La Abundancia. Está la carnicería La Vaquita o Botánica y Yerbería San Judas Tadeo. Un escaparate oferta «vestuario para quinceañeras y presentaciones de tres años», mientras que en otro se anuncia que «se visten / se rehacen niños Dios». El Chabba Hall publicita con mucho color en sus pasquines la actuación de Los Buchones de Culiacán.

George, su esposa Mariam y su hijo residen en Battery Park, en el bajo Manhattan. Bien, él lo denomina Nueva York para diferenciarlo de Brooklyn, que es como otra ciudad. «Brooklyn es donde pasan las cosas y en Nueva York es difícil hacer cambios. Nueva York es piedra, acero. Brooklyn está más abierta de mente. Si tienes una idea, puede suceder. Atrae a mucha gente con ideas. Brooklyn mueve Nueva York, es el lugar donde empezar.»

Al lado de vecinos, pero no revueltos, que han de sacar horas para un triple empleo y mantener a la familia, en Industry City se halla el Extraction Lab, cafetería minimalista de última generación. Una de esas ideas de las que habla George. Abrió en febrero de 2017. «La cafeína en esta taza no es la única cosa que te hará despertar; el precio, también», ironizó una crónica en la prensa dedicada al establecimiento.

Las ocho cafeteras a vapor, alineadas y computerizadas, imitan el estilo de producción de la cerveza. «Esto es como una experiencia, como si tomaras una copa de vino», explica Meredith, la camarera, o más bien dependienta y experta. «Hay algo de educación.» La carta varía según los días. La pócima estrella esta jornada es el Kapsokisio, elaborado en Noruega, cultivado en Kenia. Describe su sabor: «Frambuesa, fruta horneada y manzana verde». El recipiente sale a 7,25 dólares.

En la prensa local se asegura que en este lugar se vende la taza de café «más cara de América». Meredith confirma el récord: dieciocho dólares por un tipo de grano que se cultiva en Etiopía o Panamá.

Pido un Kapsokisio. Lo tomo a sorbos, saboreando el aroma de un café de

lujo. Busco la frambuesa, en vano.

ASHRITA PUEDE CON TODO

A golpes de sable. Zas, zas, zas.

Me recibe de esta guisa en el jardín trasero de su casa en Queens, en el que se mezclan los ruidos procedentes del cielo: el del trinar de los pájaros y el de los aviones. El aeropuerto JFK se ubica muy cerca.

Que nadie vea en este espadachín una amenaza. Al contrario. Es amigable y acogedor, un hombre de acción y de paz.

«El champán es español, ja, ja, ja, el más barato que hay en el mercado.»

Las botellas de cava catalán están alineadas en una mesa. Un total de once. Ashrita Furman se concentra, acerca la espada, una a una, a la zona del tapón.

Hace como si fuera a darles un golpe con el filo, como si marcase el punto de ataque. Va haciendo observaciones.

«Compro el más barato porque yo no bebo, nada de alcohol, jamás.»

Respira hondo. Máxima concentración.

«Esto se llama *champagne sabering*.»

Un noble arte, sostiene. Cuenta, con la vista fija en la cabeza de una de esas botellas, la primera de la fila, que esta práctica se remonta a los tiempos de Napoleón. En cada una de las victorias en los campos de batalla, y como carecían de sacacorchos, los jinetes se acercaban al galope y abrían las botellas a sablazos.

«Mejor que no te pongas ahí delante, los tapones, incluido el cuello de

cristal, salen disparados como proyectiles.»

Zas, zas, zas.

Así hasta once. En doce segundos. «Creo que he ido un poco lento», afirma mientras recupera el aliento.

Las botellas han quedado en pie, decapitadas. Toca recoger y limpiar. Una a una, el anfitrión vacía el contenido en una zona de tierra.

«El corte es tan limpio que podrías beberte el champán sin peligro, no entra ni una limadura del cristal.»

Tiene el récord Guinness en esta especialidad. Fue capaz de descorchar sesenta y seis botellas en un minuto. Pero a los registradores de los hitos les ha dado por cambiar la norma. Ahora, en lugar de un minuto, la marca se ha de establecer en treinta segundos.

Ashrita coge tres martillos. Cada uno pesa cerca de un kilo y medio. Empieza a hacer malabarismos como si fueran mazas o pelotas circenses. En esta práctica también tuvo el récord, con 460 martillos cazados al vuelo. Pero se lo arrebataron con 580. Se le ha metido entre ceja y ceja que lo ha de recuperar.

«Siempre intento nuevos retos, nuevas ideas, pero si inventas un récord lleva mucho tiempo que lo oficialicen. Por eso centro mis intentos en los que existen.»

Tras este calentamiento, llega el momento de los lápices. Los coloca alrededor de la mesa, mitad dentro, mitad afuera.

«Se llama rotura de lápices. Aunque no es muy emocionante, me divierto.»

Al hablar de este lance le sale una chispa de disgusto poco habitual. «Es injusto», murmura. Él ya tenía el mejor registro mundial: sesenta y ocho lápices partidos con la mano en un minuto. Hubo otro que subió el reto a ochenta y siete. Los de Guinness no avalaron ese número al considerar que el retador no había seguido las reglas. Pero a Ashrita no le han devuelto el honor. Le han comunicado que, para ser otra vez el rey rompe lapiceros, ha de destrozarse más de ochenta y siete.

«No creo que esto sea justo, pero qué voy a hacer. No controlo a los de Guinness, ellos son los que fijan las normas.»

Ha dispuesto cuarenta lápices. Los compra a cajas.

—Cada récord es un desafío.

—Pero...

—Sí, ya sé. Alguien puede decir que esto es una tontería, que no es difícil. Sin embargo, todavía requiere concentración, práctica.

Clic, clic, clic.

Así hasta treinta y nueve. Se ha saltado uno, error que en competición habría sido definitivo. Treinta y nueve en treinta y nueve segundos. Ha de mejorar.

La demostración llega a uno de los instantes culminantes. Saca la cortadora de césped y la pone en marcha. No para aplicarla al pasto, eso sería demasiado fácil. Alza la cabeza y coloca la voluminosa máquina vertical, apoyada en su barbilla por la barra de arrastre. Consiste en caminar el máximo de metros con el cacharro sostenido de este modo. Esto solo es un entrenamiento de resistencia. Tiene el récord en veinte metros. Quiere batirse a sí mismo. Aguanta unos veinte segundos, nada fácil porque las palas vibran y provocan que la máquina se mueva. Puro equilibrismo.

Insiste de nuevo. Aguanta un poco más, medio minuto.

—¿Qué opinan los vecinos?

—La de al lado está encantada.

(La mujer dijo en su día que Ashrita le parecía «una persona normal y corriente» y que a sus hijos les entretenía mucho verle cómo se prepara: «Somos sus espectadores habituales».)

—¿Y a esos otros, los de enfrente?

—Esos están más preocupados. Cuando hago el *champagne sabering*, a veces les caen tapones en su jardín y se preguntan qué tipo de fiestas monto.

Me invita a acompañarle a la calle. Frente a la puerta principal va a tratar de experimentar otro par de retos.

Atrás queda este campo de prácticas del *backyard*, del patio interior, que se

describe como si fuera una sala de juegos al aire libre. En la pared del fondo (los otros tres lados son vallas que separan las viviendas) dispone de un tablero con varios agujeros. Son para lanzar pelotas de béisbol. Otro récord. También hay una especie de somier de clavos. Su especialidad es tumbarse en él, con ladrillos sobre su barriga, mientras sus amigos los rompen a martillazos. Otro récord. O le pasan por encima con una moto. Otro récord.

¿Dolor? Esta palabra no existe en su vocabulario. «Doler, duele, pero no le has de prestar atención», replica. Y ya está. Si fuera cualquier otro, todo esto sería cosa de zumbados o una aberración. Pero él es Ashrita Furman, de sesenta y dos años, la persona en el planeta con más récords Guinness. Y no cesa.

Fue el primero que superó el centenar de récords en 2009. Hoy tiene registrados 201, y en su vida ha logrado al menos 600, más los que continúan pendientes de ratificación. Una de las marcas, certificada por Guinness, es la de tener más récords que nadie simultáneamente.

«El otro día hizo tres, pero él es muy humilde, siempre está contento», comenta Kamalakanta, que atiende la tienda de alimentación saludable de la que Ashrita es mánager, punto de encuentro inicial en esta jornada de aventura. «Aunque hay cosas que parecen estúpidas, también requieren su esfuerzo», insiste el colega. Uno de sus logros recientes consistió en empujar una naranja durante una milla (1,6 kilómetros) con la punta de la nariz.

Este viaje a la fantasía real arranca en el Upper West de Manhattan, en la parada de metro de la línea B en la calle 86, enfrente de Central Park, con dirección a Brighton Beach. En Rockefeller Center hago el intercambio a la F, destino Parsons Boulevard. Si se hace el trayecto a primera hora de la tarde, como es el caso, se certifica la afición de los trabajadores neoyorquinos por hacer la siesta en el tren. Visto este paisaje, se entiende que la policía neoyorquina se llegara a plantear recorrer los vagones despertando a los viajeros a fin de evitar que les robasen.

La tienda se halla en el mismo Parsons Boulevard, solo unas calles más al norte de la salida del metro, en el barrio de Jamaica. El anfitrión entra al poco

rato, sonriente. Es la segunda vez que me cito con él, libreta en mano. La primera se remonta al invierno de 2012. Hacía poco que *The New Yorker* había publicado un perfil del conocido como Mister Versatility, titulado «Más alto, más rápido, más loco» y que planteaba una cuestión: «¿Puedes ser un adicto a los récords Guinness?».

Aquel encuentro inicial, amparado en la fascinación por el personaje, se concretó en Bryant Park, en el medio Manhattan. A pesar de estar sentado en una silla, Ashrita realizó varias demostraciones de su flexibilidad corporal y de su sentido común.

Hubo unas pocas frases anotadas en papel. «Mi objetivo no es ganar dinero», aseguró. «No me importa el número de récords, para mí lo importante es la experiencia, la espiritualidad» o «¡claro que me llaman majara!, pero no me afecta, disfruto con mi vida».

Entonces se preparaba para batir el récord de montar una bicicleta bajo el agua, hito que estaba en dos kilómetros. Vestido de hombre rana, lo batió en Portugal. No contento con eso, hizo el de monociclo, también en Portugal, en diciembre de 2013. Aún figura en la lista su récord de algo más de dos kilómetros (1,3 millas) sumergido y pedaleando sobre una rueda.

Ahora, en 2017, ratifica: «Me encanta hacer retos bajo el agua». En 1987 saltó en el cauce del Amazonas (en Perú) durante tres horas y 40 minutos con uno de esos zancos con muelles. Más que nadie. En 2012 batió en Brasil la marca de saltar sumergido (dio 1.608 saltos).

El agua también le ha traído contratiempos. «Pensé que era una gran idea», remarca al evocar su intento de récord haciendo malabares (tres pelotas) en un acuario de Kuala Lumpur (Malasia), acompañado por un tiburón. «Al verlo de cerca, tan grande y largo, la idea no pintaba tan bien», añade. Había de superar el reto de 45 minutos. «Estaba en su espacio, y el tiburón se iba acercando; una vez estuvo tan cerca que me pegó un coletazo y tiró las bolas. Frustró el intento.» No ha insistido, pese a que la perseverancia es su virtud.

Aquella remota conversación la registré en una grabadora, que luego se perdió en algún lugar, sin haber hecho la transcripción. El asunto flotó en mi

subconsciente hasta principios de 2017. Entonces, como corresponsal de *La Vanguardia*, tuve que entrevistar a la escritora Monica Wood, residente en el estado de Maine, de promoción en la Gran Manzana.

Recién había publicado en castellano *Uno entre un millón*, novela en que un niño de once años, entusiasta de los récords Guinness, se propone que una mujer de ciento cuatro años se convirtiera en la conductora de más edad del mundo. Solo es el punto de partida. En un diálogo con su amiga, el niño le informa del hombre de los récords.

—El señor Ashrita Furman, país, Estados Unidos, recorrió 130,29 kilómetros con una botella de leche de cristal en equilibrio sobre la cabeza.

—¿De un tirón? —pregunta la anciana.

Datos que corrobora el propio Ashrita. Estableció esa marca en Nueva York, en 1998. Caminó «embotellado» durante 23 horas y 35 minutos. «Puedes parar —aclara—, pero la botella ha de estar siempre en tu cabeza.» Juega con una pequeña ventaja física. Su cabeza cuenta con una superficie perfectamente plana que ejerce de «bandeja».

La novela de Wood sirvió de excusa. ¿Por qué no contactar con él de nuevo?

Se sienta en los escalones de acceso a la puerta principal de su casa. Se pone unos aparatosos zuecos de madera, y coloreados, al estilo holandés. Se incorpora, con la cuerda en la mano y se pone a saltar a la comba. Tiene el récord de salto con zapatos pesados, 127 veces consecutivas. Su plan es viajar pronto a Escocia —cualquier excusa es buena para viajar, ha visitado más de un centenar de países— y romper su marca. Pretende llegar a 140.

Toc, toc, toc.

Un minuto sin parar. Se queda sin aliento. «Esto es muy duro», suspira.

El ruido atrae a un perro, pequeño y peludo. Su dueña, Celia, viene detrás. «*Jack* es mi nuevo amigo», dice Ashrita, que le da algo de comer. «Es muy amistoso, se arrima a todo el mundo. El perro, no yo», tercia Celia en un español con acento mexicano. «Sí —añade—, por aquí vivimos muchos hispanos, pero en esta zona hay una mayoría de paquistaníes, de gente de

Bangladesh, musulmanes o puro hindú.» Queens pasa por ser el distrito de mayor diversidad en Nueva York. Ashrita forma parte de esa influencia, pese a ser neoyorquino de pura cepa.

Nació en Brooklyn como Keith Furman, en una familia judía de fuerte devoción religiosa, que pronto se mudó al barrio de Kew Gardens, en Queens, comunidad residencial de clase media-alta. Bernard, su padre, abogado de profesión, ejerció de presidente de una organización sionista. Keith iba a la sinagoga de forma regular y lo educaron en una *yeshivá*.

De niño ya estudiaba el libro Guinness y soñaba con figurar en sus páginas. Curiosamente, vistos sus logros en edad adulta, nada apuntaba su condición atlética. No era en absoluto deportista y en su primer día de bachillerato le pegaron. Tenía la apariencia de uno de esos adolescentes empollones, un tanto repulsivo y enclenque.

«La cultura de mi familia no era la del deporte. Consistía en estudiar y en leer más que en jugar a fútbol.»

A los quince años empezó su búsqueda personal. No estaba satisfecho. A diario se desplazaba a este barrio porque aquí asistía a la Jamaica High School, su instituto, cuya pista de tartán todavía utiliza para su preparación. A los dieciséis se tropezó con un cartel. Le atrajo la foto, apuntó el teléfono y llamó. Así empezó a formar parte del grupo de meditación y arrancó su fascinación por el que siempre denomina como «mi maestro». Recuerda que entró en el recinto y lo vio allí, con una especie de halo. «Me hice su seguidor de inmediato.»

Su gurú responde al nombre de Sri Chinmoy. Llegó de India en 1964, siendo un treintañero, y vivió prácticamente en este barrio de Queens desde entonces, hasta que murió en 2007. Perdura la huella.

Chinmoy —Sri es un honorífico equivalente a reverendo— creó un influyente centro de meditación bajo su liderazgo espiritual. Había sido decatleta, maratoniano y levantador de pesas. Creía que las búsquedas físicas extremas ofrecían un medio de trascenderse a uno mismo.

En mayo de 1978, el maestro animó a sus fieles a participar en una carrera

ciclista de 24 horas por Central Park. El equipo incluyó a cerca de 200 integrantes. Keith había pasado a ser Ashrita, el nombre indio que le dio Chinmoy y que significa «protegido por Dios». Su maestro le pidió que fuera uno más. Con sus 1,78 metros de altura, 75 kilos y ningún entrenamiento, sus expectativas eran escasas. Cuando su guía le preguntó si sería capaz de hacer 400 millas (más de 640 kilómetros), pensó que se burlaba.

Al cabo de tres horas se sintió fatigado. Pero empezó a pensar en la meditación y sintió que «Dios me masajeaba las piernas». Desapareció el cansancio. A medianoche estaba entre los líderes y, al concluir, se situó empatado en el tercer lugar. Fue el mejor de los discípulos de Chinmoy.

Solo fue el preámbulo. Su primer récord Guinness lo registró en 1979. Consistió en dar 27.000 saltos (tipo gimnasia) en 6 horas y 45 minutos. La marca previa era de 20.088.

Una vez que Jack y Celia se van —«trabajo de empleada del hogar, les pido más dinero y dicen que no, pero es que Nueva York es muy cara»—, Ashrita se equipa para la última parte de su entrenamiento. Se pone unos zancos, unas prótesis de casi un metro que agarra a la altura de la rodilla. Se transforma en un gigante.

Gring, gring, gring.

«Mucha gente no entiende qué es esto», bromea sobre sus largas extremidades metálicas. «Algunos se creen que estoy mutilado y que esto es una cosa especial para andar», añade.

Desde las alturas, hace recuento de proyectos, de hitos o de pensamientos. Sobre zancos trató de batir el récord de alcanzar la máxima altura. Viajó al Machu Picchu en el verano de 2011 a tal fin. La marca de ascenso estaba en 2.207 metros, desde 2002 (Dakota del Sur). Lo detuvieron cuatro vigilantes porque carecía de permiso para esa excursión. Regresó a Estados Unidos y tuvo que vencer ese récord en California.

Mantiene los registros de la milla más rápida montado en esos cachivaches (siete minutos y 13 segundos, Alemania, marzo de 2008) o de los ocho kilómetros más rápidos (frente a la Muralla China). El paseo de esta tarde

forma parte de su entrenamiento para batir el récord de más millas en 24 horas, que está en 31 (casi 50 kilómetros).

Aquel joven sin predisposición deportiva se ha convertido en un adulto de pelo gris con un físico de atleta, fibrado, y con más de 70 habilidades.

Ha batido registros con *hula hoop* gigante; en carrera de sacos, cosa que ambientó compitiendo en Mongolia contra un yak; de caminar con un palo largo apoyado en un dedo (frente a las pirámides de Guiza, en Egipto), saltar a la comba con zanco metálico en el monte Fuji (Japón), cortar más manzanas al vuelo con espada de samurái (27 en un minuto); recibir en la cara más pasteles de crema que cualquier otro o ser el tipo que más ha aplaudido de forma continuada. «Esto —matiza— es de lo más aburrido que he hecho. Sobre todo para los testigos que debían dar fe del récord», se carcajea. Fueron 50 horas, a 140 aplausos por minuto, audibles a 91 metros.

Habla sin parar de trotar sobre las prótesis. La imagen resulta cómica. Por la calle, él ahí arriba, y yo, su compañero, al rebufo, empequeñecido, con el brazo estirado, esgrimiendo una grabadora.

Tras conocer a Sri Chinmoy, abandonó el domicilio familiar y se instaló en la misma casa donde continúa residiendo. Dice Ashrita que en este barrio —«un lugar tranquilo, con escasa criminalidad»— vivían muchos griegos. Con el tiempo ha visto cómo se ha modificado la demografía y ahora es mucho más oriental. En ese grupo puede incluirse la extensa comunidad que atrajo el gurú.

«Es un genio maravilloso», comenta Taran Singh al verlo «zanqueando». Se conocen. En el garaje de Taran está aparcada la moto con la que «circulan» por encima de Ashrita tumbado sobre el colchón de clavos. Me quedo pensando: ¡qué barbaridad!

El récord más antiguo que mantiene lo estableció en 1986. Recorrió 19,7 kilómetros dando volteretas por el suelo. Nadie le ha batido y a él, los de Guinness, le indicaron que no probara de nuevo.

—Me puse enfermo. Por suerte, permitían parar a vomitar.

—¿Qué?

—Es una de las pruebas más duras. De pronto empecé a escuchar una voz que me decía «no soy el cuerpo, soy el alma». Me sentí bendecido por Dios, ya no estaba mareado. Llegué al final y fue como si flotara, una experiencia

espiritual.

De zancada en zancada, hay gente que lo mira, algún claxon de ánimo, pese a que nadie parece sorprenderse.

«Esta es una de las cosas magníficas de Nueva York. Puedes hacer lo que quieras y nadie te dice nada. También es cierto que no preguntan, no sea que se vayan a dar de bruces con un problema.»

Esta norma tiene una excepción, como todas. Al entrenarse para su récord con botella de leche en la cabeza, hubo niños que se dedicaron a hacer puntería tratando de acertar en el blanco del recipiente. Unos se le pusieron detrás, ladrando como perros. Un conductor aceleró junto a un charco para mojarlo. Todo esto no hace más que despertar su risa al recordarlo.

En el café The panorama of my silence-heart —nombre al completo de este establecimiento vegetariano de onda zen ubicado en Parsons Boulevard—, lo reciben con alborozo, como si acabara de entrar el cliente preferido. Suena de fondo la clásica música de meditación. Suave. Este es un tipo de restaurante anómalo en una ciudad bulliciosa, un remanso de paz, sin pantallas de televisión, repleto de referencias orientales, todo vegetariano, uno de los establecimientos abierto por los seguidores de Chinmoy.

Cuelgan fotos de la carrera de la paz, que el maestro fundó y que cada dos años se celebra por el mundo y que se caracteriza porque los corredores van cediendo una antorcha. La imagen del gurú preside la sala principal. «Admiro Nueva York. Mis ojos están enamorados de su dinámica belleza», escribió el maestro en 1973.

De inmediato, a Ashrita le sirven una ensalada con mucho colorido. «Cerveza de jengibre», pide para beber. «No lleva alcohol», me aclara para que no malpiense que rompe su promesa de abstinencia.

Al acabar el bachillerato, Ashrita entró en la Universidad de Columbia para estudiar Económicas. Lo dejó al tercer año.

«No tenía ninguna razón para ir a la universidad. Mi padre me empujaba, pero comprendí que quería más de la vida que ser abogado, tener un coche, una casa, una familia. Pensé que la vida tenía un significado más profundo y lo

que me enseñaban en Columbia no me interesaba.»

En lugar de ir a una de las universidades de más prestigio, él decidió trabajar en la tienda de comida saludable en la que continúa. Es célibe y jamás aprendió a conducir, pese a que uno de sus récords consistió en arrastrar un Ford a empujones varios kilómetros.

A su padre, que murió hace un par de años, le sacó de sus casillas descubrir que su hijo había dejado los estudios. Así que se plantó en el establecimiento.

—¿Esto es lo que quieres, trabajar toda tu vida en una tienda?

—Sí, esto me hace feliz, servir a la gente, es parte de mi vida espiritual.

Su padre dejó de hablarle. Pero a él no le interesaban las cosas materiales. «Soy feliz con una buena meditación» es una de sus frases. «La felicidad no es conseguir los objetivos, sino ver cómo progresas, eso es lo que me da satisfacción» es otra de sus sentencias. «La gente se toma la vida demasiado en serio», otra pauta más de conducta, que la repite cuando alguien solo pretende ridiculizarle por su afición.

«Mi padre no ocultó luego su admiración. Me admiró por vivir como yo quería.»

No solo eso. Conoció al maestro y se hizo amigo de él. «Le llamaba hermano.» A Chinmoy, que, además de músico, era pintor, el letrado Bernard Furman lo ponía en contacto con sus clientes coleccionistas. «Cada mes le enviaba una bandeja de fruta a mi maestro», rememora el hijo.

«Mi padre disfrutaba con mis récords, podía hablar de ellos con sus amigos y se sentía orgulloso de mí —guarda un breve silencio—. Yo también me sentí orgulloso de él, porque fue capaz de cambiar de mentalidad. La gente, normalmente, tiene miedo a cambiar.»

Se pertrecha otra vez con los zancos. De regreso a casa.

—Hay quien proclama que sus récords son estupideces.

—Estoy de acuerdo, pero me hacen feliz.

—Ir por la calle con una botella en la cabeza...

—Aunque es una tontería, requiere concentración. Has de pensar siempre

en la botella porque, si te olvidas, se cae... Sí, es una tontería. Pero si le saco una sonrisa a la gente ya soy feliz, eso es bueno —dice riendo.

Él se queda ahí, en su hogar y jardín de juegos. En la ruta hacia el metro — esta vez la estación de Jamaica, la última (desde el punto de vista manhattanita, por supuesto) de la línea E— irrumpe de pronto el ruido, la lavandería donde «cambian baterías de relojes», las cadenas de almacenes, los restaurantes *fast food*, la multitud, los multicines que programan películas idiotas, los predicadores del apocalipsis o el vendedor de pócimas «naturales» que lo sanan todo.

Otro mundo.

¿QUIÉN ERA GEORGE ZAMBRANA?

Detrás de la barra, el señor Julio se queda mirándome de manera intensa, sin pestañear, después de formularle la pregunta. «¿Que cómo era Zambrana?», se repite a sí mismo en un murmullo.

Pausa socarrona.

«Tremendo jodedor...»

Otro paréntesis.

«Le gustaba comer, beber, la fiesta.»

Antes de salir del Spain Restaurant, una vez acabada la farra, siempre pedía «una copa de coñac para el camino». Del West Village al barrio de Kissena Boulevard, en Queens.

Llegaba a casa, aparcaba, y se quedaba dormido en el coche. Su mujer, que lo sabía, bajaba a despertarlo. Como tantas veces.

A Zambrana, personaje de la Nueva York de los setenta y los ochenta, la de los buscavidas, los millonarios, los perseguidores de sueños, las celebridades, el *crack*, el crimen rampante, la bancarrota, los *homeless*, los traficantes, la promiscuidad sexual, lo estrafalario, los *peep shows*, el Times Square salvaje, la originalidad creativa, la música, la modernidad, la bohemia, los grafitis, la

espontaneidad, la improvisación, la verbena sin fin (hasta que irrumpió el sida), pues eso, mi exploración en esta ruta por el metro neoyorquino me permitió descubrir a esa figura de otra época a partir de la charla de un par de viejos amigos, Manel y Miguel, en la sede del Instituto Cervantes, al este de la calle 49.

Los dos hablaban de George Zambrana con la devoción y la gratitud que se siente por alguien que te echa una mano e impide que se te lleve la corriente. Les escuché y me dije que me habría gustado conocer a Zambrana.

El pintor catalán Lluís Lleó expuso en mayo de 2017 cinco grandes lienzos de piedra en Park Avenue, uno de los puntos de exhibición de arte público más codiciados en Manhattan. Lleó aterrizó en Nueva York en 1989 y fijó allí su residencia. Que lo eligieran para montar esa instalación supuso la culminación, el momento que había esperado durante veintiocho años. La coronación de su particular Everest, confiesa.

Con el título *Morpho's Nest in The Cadmium House*, la inauguración oficial se celebró en el Cervantes con la muestra de bocetos. Entre los invitados, otros dos creadores que cruzaron el océano y se instalaron en la Gran Manzana, casi un decenio antes que Lleó y con los que trabó relación.

Uno, Manel Lledós, también catalán, pintor y profesor, y el otro, el gallego Miguel Saco, escultor y restaurador. Los dos compartieron piso unos meses en el barrio de Chelsea y un estudio algunos años, en el Lower East Side, territorio sin ley, y hecho trizas, al inicio de esa década de los ochenta. «Parecía Berlín después de la Segunda Guerra Mundial», rememora Miguel.

Hubo alguien que emergió como su protector y valedor, que les dejó un enorme espacio para que desarrollaran su creatividad a cambio de que lo ayudaran en su tarea de proveedor de bebidas y alimentos para los restaurantes españoles-hispanos de la ciudad.

Se llamaba George Zambrana, originario de Puerto Rico y neoyorquino de adopción.

Manel y Miguel iniciaron juntos sus carreras transatlánticas en ese inmueble, propiedad de Zambrana, del 538 de la calle 11, entre las avenidas A y B, en el Alphabet District. Al cabo de un tiempo, sin embargo, cada uno siguió su camino.

Idiosincrasias diferentes y rumbos distintos. Miguel había llegado en 1980, y Manel, en octubre de 1981. Un colega común los puso en contacto. Alrededor de 1984 dejaron de verse. Manel se afincó en Brooklyn. Miguel se mantuvo en Manhattan.

Tan cerca y tan lejos. Transcurrió toda una vida sin que supieran nada el uno del otro cuando el azar —hace cinco o seis años, no precisan fecha— les convocó de nuevo sin previo aviso. Manel tomaba café en The City Bakery, establecimiento de la calle 18 (entre la Quinta y la Sexta avenidas) de Manhattan. Alguien entró.

—¿Miguel?

—¿Manel?

No se han de extraer conclusiones precipitadas. A su edad, casi sesenta y dos (Manel) y sesenta y uno (Miguel), los dos exhiben físicos de aparente buena estampa. Pero resulta indiscutible que el tiempo imprime huella. Si se comparan en las fotografías de antaño, sus cabelleras y barbas negras han desaparecido. Manel peina menos pelo y canas. Miguel no peina: dispone de una cabeza reluciente y un bigote blanco, frondoso, puro dandi.

Más que nada, sus exclamaciones al verse de nuevo serían fruto de la sorpresa después de tanta distancia. En esa casualidad pusieron los cimientos que propiciaron otro reencuentro, este artístico.

En esa jornada del Cervantes, ambos se hallaban en vísperas de viajar a Vigo. Allí se habían citado con el compinche y pintor Ánxel Huete, el eslabón perdido, la tercera pata del taburete. Ánxel conoció a Manel a finales de los setenta en la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Barcelona. Él le dio más tarde la referencia de Miguel en Nueva York. El propio Ánxel se desplazó luego a la Gran Manzana y se acomodó en el apartamento de Chelsea con los otros dos.

Aunque pronto regresó a España, fruto de esa triple convivencia en la emigración surgió una exposición, inaugurada en la ciudad gallega también en mayo de 2017, en la que, entre otras, los tres mostraron piezas que realizaron en ese corto periodo neoyorquino en común.

Rodeados de los bocetos de Lleó, Miguel y Manel se ponen nostálgicos en el Cervantes. Hablan de la calle 11, de los tiroteos, las bandas, los *dealers*, el

peligro al acecho en cada portal, el tránsito de cervezas y la alegría de vivir.

Demasiado jóvenes para experimentar miedo.

«Aquello era un auténtico desastre, pero emocionante», dice Miguel. «Podían dejar en la ciudad ese ambiente de violencia y bohemia o reconstruir y adecentar. Eligieron esto último y pienso que acertaron», añade.

Por supuesto, el nombre de George Zambrana se reiteró, siempre con un halo de aventura.

Quedó pendiente proseguir la charla a su regreso de Vigo.

Manel Lledós (Barcelona, 1955), como quien dice hijo y vecino de la Rambla de les Flors, puso rumbo a Nueva York al sentir la necesidad de empezar algo nuevo y «el interés por dejar atrás lo que era más tradicional y pesado de la cultura catalana». Había en él una ansiedad vital.

Le atraía la mitología neoyorquina de los abstractos expresionistas o la leyenda de los poetas *beats*, cosas que aún estaban pasando. Se lanzó a lo desconocido sin saber nada de inglés y una firme convicción: «Vine con la idea de no volver. Caducó el billete de regreso y aguanté todo lo que fuera».

Desempeñó tareas duras, como hacer de pintor, pero de brocha gorda, en hangares aeroportuarios, al raso, colgado en andamios, con un frío que se las pelaba. La pintura se congelaba.

Voló en octubre de 1981 con la desaparecida TWA, y el servicio de autobuses del aeropuerto JFK lo depositó en el East Side, en alguna de las calles treinta. Un conocido había llamado desde Barcelona al YMCA de la 23 (frente al famoso hotel Chelsea), para reservar habitación. Como carecía de cualquier orientación al salir de la parada, echó a andar en la noche, sin saber si en dirección al este o al oeste.

Pidió ayuda a «un hombre que se comía un helado», que es como lo recuerda. Le enseñó el papel con la dirección anotada. El otro le indicó que lo acompañara a un aparcamiento, lo metió en su coche y lo llevó hasta esa residencia. También le gestionó el acomodo con el recepcionista. Ese samaritano era de origen griego, propietario de dos *diners* (típicos restaurantes americanos), donde le ofreció trabajo. «Me quedé con esa oferta

en la reserva, por si acaso, aunque nunca más supe de él», señala.

Al cabo de tres o cuatro días, sacó otro papel, con otra dirección. Es la que le había dado Ánxel Huete. Lo enviaba a la calle 11, en el Lower East Side, al encuentro de un desconocido llamado Miguel Saco. Así se conocieron. Miguel vivía entonces de prestado en un apartamento que Zambrana le cedía al lado de su almacén.

Miguel Saco, natural de Piñós de Cea (Ourense, 1956) y cuyo padre murió cuando él tenía seis años, abandonó la escuela a los trece. A la vista de su trayectoria estudiantil, su madre le recomendó que se pusiera a trabajar. Al poco arrancó su existencia nómada. A los quince se enroló en un grupo en la venta ambulante de libros por España. Saltó a Alemania, a todo tipo de ocupaciones, de peón, pinche o aprendiz, siempre mal pagado.

En autostop inició su recorrido por Francia, se metió en la vendimia, conoció la Costa Azul y, en ruta por el Mediterráneo y como era «lo más cercano», se afincó en Barcelona. Se hospedó en varias pensiones, en Canaletas, en la calle del Carme, estuvo en una comuna y se inició en el modelaje. Había descubierto la escultura. Otra vez en Galicia, conoció a alguien que trabajaba la piedra, cruces y motivos para cementerios. Luego abrió su propio taller escultórico, con el que se ganaba la vida en Ourense.

Casado y con una hija pequeña, había algo que le incomodaba en su cotidianeidad. «Aterricé en Nueva York en 1980 por curiosidad, no sabía si me quedaría o no», reflexiona a la vista de una mesa diseñada por Frank Lloyd Wright, en su taller de restauración de la calle 18 (cerca de Union Square), una ruta fácil en metro desde el Upper West con la línea 1, y un agradable paseo en el que no falta una efímera tormenta.

Halló habitación en el bar Coruña, que disponía de hospedaje. El Coruña, en la calle 14, entre las avenidas Séptima y Octava, era uno más de los establecimientos españoles que se prodigaban en esa calle que abanderaba el llamado Little Spain de Manhattan. «El Coruña tenía, sobre todo, cachondeo nocturno, lleno de camareras y ambiente portuario», evoca Miguel.

Él también traía un contacto. Al comentar en Galicia que se marchaba a la

Gran Manzana, uno le dijo: «¡Hombre!, vete a ver a mi primo». Gallegos por el mundo. El primo respondía al nombre de Julio, que, tras una peripecia por Sudamérica, se asentó en 1966 —y ahí sigue al frente, a los ochenta y cinco años— como copropietario del Spain Restaurant, en la calle 13 (entre la Sexta y Séptima avenidas). Miguel descubrió, además, que su socio, Luis, tenía un hermano que era amigo de su madre.

«Dos tipos fascinantes, me ayudaron mucho», remarca al referirse a Julio y Luis. «Iba allí, me tomaba una cerveza y me estaba horas», rememora.

Uno de los clientes habituales del Spain era George Zambrana. «Enseguida nos hicimos amigos, le encantaba beber vino y a mí también, ¡joder!, era un personaje», apostilla Miguel.

Zambrana le ofreció un trato. Le invitó a ir a su inmueble de la calle 11. El local —compuesto de sótano, planta baja y piso— estaba bastante descuidado. A cambio de acomodarse en el piso superior, Miguel reparó el tejado y reinstaló la electricidad y el agua. Como el invierno se hizo duro, sin calefacción, sin nada, salvo lluvia y nieve, el dueño le cedió uno de sus apartamentos en el edificio contiguo.

Entonces, por allí apareció Manel, gracias a la recomendación de Ánxel.

Al día siguiente, visto que el lugar de la calle 11 no era el más adecuado para residir, los dos colegas se fueron a buscar piso para compartir. Acudieron a Amelia, otra gallega, del pueblo de Miguel —regresó a su tierra y abrió un bar, el New York—, que trabajaba en la cafetería Dynasty de la calle 14, junto a la Séptima Avenida, lugar que hoy ostenta el nombre de The Donut Pub. Amelia tenía contactos inmobiliarios y les ubicó en el barrio de Chelsea, en un edificio de la calle 19, que, asegura Manel, «continúa igual». Pero mantuvieron el estudio para trabajar en el edificio de Zambrana del Lower East Side.

Allí acudían a diario. Como tenían que amueblar el apartamento de Chelsea, los dos amigos le pidieron prestado un camión a su valedor para ir a la caza de muebles abandonados en la calle. Les dejó un vehículo, «una tartana, robada, sin matrícula», señala Manel. Se dirigieron al Upper West

Side, sabedores de que, revisando los contenedores de esa zona, darían con mobiliario más que decente.

Iban circulando cuando Manel creyó ver algo interesante. Se lo señaló a Miguel: «Mira esto», y este se despistó al volante. Se amorraron contra un Jaguar. «Me pareció que la mujer sentada al lado del conductor hizo un gesto de dolor. Me bajé para interesarme por ella cuando de pronto escuché a Miguel que me decía: “Manolito, corre, coño, corre”».

El camión, robado, sin papeles, sin matrícula, se quedó abandonado. Los dos ocupantes, indocumentados por supuesto, no pararon de correr hasta llegar al Centro Vasco, justo a un lado del legendario hotel Chelsea.

Quién sabe cuál habría sido su destino de quedarse en el lugar del accidente, siendo como eran «ilegales». Habrían sido blanco fácil. Su huida, por el contrario, no iba a preocupar a una policía desmotivada y corrupta en una ciudad en ruina financiera, en la que se batían récords de homicidios. «No recuerdo que la policía parara a nadie en aquella Nueva York, nunca sufrí por eso, por estar ilegal, por carecer de papeles», remarca Manel.

Al informarle del incidente, Zambrana hizo una mueca. «A los diez minutos disponía de otro camión, él solo tenía que chasquear los dedos.»

Miguel sonríe al evocar la anécdota.

A su regreso de Vigo reemprendimos la charla, pero por separado. No nos hemos vuelto a reunir los tres.

«Tenía una pequeña cama y si se hacían más de las cinco o las seis de la tarde, no salía, me quedaba aquí a dormir. Era peligroso, sobre todo el metro, porque la estación no tenía más que una salida», comenta Manel al rememorar la época en la que se instaló en su estudio en la calle Jay, en el barrio de Dumbo, en Brooklyn, al que se mudó en 1992 y en el que continúa.

Dejó el taller de la calle 11, salió de la órbita de Zambrana, y se marchó del Lower East Side cuando mejoraba su nivel y acabó en un barrio de Brooklyn todavía olvidado entonces por las inmobiliarias. Ya no.

Me recibe en su refugio creativo. Bajo en la parada de York, en la línea F, que se mantiene igual, con la estructura de una ratonera. Una trampa. Sin

embargo, el paisanaje es totalmente diferente al de hace tres décadas. Se ha desvanecido la delincuencia. Se prodiga la gente joven y muchos muchos turistas.

El cicerone da fe de la transformación de esta zona, de moda en las recomendaciones a los visitantes. Llegan conocidos de España y te sueltan: «Me han dicho que he de ir a ver la puesta de sol a Dumbo».

El edificio en el que pinta Manel estaba entonces repleto de artistas al inicio de los años noventa. Mucho espacio por poco dinero. «A menudo te encontrabas un agujero en la puerta, habían venido a robar», asegura.

Los artistas fueron puntas de lanza, como ocurre por lo general, en la recuperación inmobiliaria de un lugar obsoleto, que lo mejoran, que se va encareciendo y que los expulsa. De aquellos pioneros, hoy permanecen escasamente media docena, rodeados de emprendedores de *start-up* tecnológicas, en su mayoría.

Fuera, el bar Pedro's sobrevive, rodeado ahora por cafeterías y bares orgánicos. Incluso han abierto Berl's, que se promociona como «la única librería en Nueva York dedicada exclusivamente a la poesía».

Y continúa transformándose, a la caza de jóvenes ricos o de extranjeros millonarios atraídos por el glamur de la brooklynización. Los Testigos de Jehová han emigrado y vendido sus posesiones. Se preparan otras construcciones y promociones de altura, entre estas, una liderada por Jared Kushner, el yernísimo del presidente Trump, que se asoció con tres magnates israelíes para sacar adelante un gigantesco proyecto.

Bajo el puente de Manhattan han construido una playa de diseño, en lo que fue un área de astilleros. Todavía se puede trazar la ruta de los raíles de los trenes que conectaban las industrias. «¡La de cadáveres que debe de haber aquí!», suspira Manel.

Hay una mole de edificio, en la confluencia de las calles John y Adams, el que utilizaba la mafia con su negocio del papel reciclado, a la espera de rehabilitación, y, enfrente, otra mole, el Boiler Building, que era donde se fabricaba vapor para el resto de las empresas del recinto. En la actualidad es

la mega galería Smack Mellon. También oferta espacio para alquiler.

Todo esto se aprende paseando bajo la guía del profesor Manel, que exhibe idéntica paciencia a la que debe mostrar en las aulas de la City University of New York (CUNY) en las que imparte magisterio. Pero, avisa, «mis inquietudes están aquí dentro». Esto es, en su estudio, a la vista de unos cuadros que parecen partidos en dos, en estructuras verticales. «Es un mundo hecho de límites, no te has de imaginar nada, lo importante es la percepción, no lo que ves o no ves. No hay nada que entender sino experimentarlo.»

Más o menos como les sucedió en esa Gran Manzana en la que aterrizaron, en la que empezaron a desarrollar su obra a partir de la calle 11 del Lower East Side, y de la que sobreviven vestigios una vez devorada por el desarrollo especulativo.

Manel sostiene que tuvieron un *shock* al llegar a la ciudad, en alusión también a Miguel. «Nuestra obra de entonces es autobiográfica, del día a día. Qué hacíamos, cómo lo hacíamos, con qué lo hacíamos», matiza. De camino a aquel primer estudio de la calle 11, recogían maderas, cartones. «Había abundante basura buena en la calle —precisa—, aún me sigue sorprendiendo la capacidad de la gente por tirar, por no darle importancia a las cosas. Ese material es parte de nuestra obra.»

Por ejemplo, una de las piezas más singulares de Miguel consiste en una crónica de sucesos visual. Recortó el cristal de un coche, que tenía un par de agujeros de bala, y lo enmarcó a lo sándwich entre dos vidrios. Esa creación ilustra la Nueva York en la que este par de artistas se movía.

Línea R del metro, Astor Place. La escultura *Alamo* de Tony Rosenthal, más celebrada popularmente como *The Cube*, es el punto para un nuevo encuentro con Manel y hacer otro paseo, este por su memoria. *The Cube*, instalado en 1967, es parte de su recuerdo —aquí vio a Keith Haring dando dinero a alguien y recibiendo a cambio un pequeño sobre, se supone que repleto de polvos blancos—, aunque todo el entorno se halla mucho más adecentado. Totalmente.

En marcha por la calle 11. Echa en falta algunas tiendas de material de

dibujo. La pastelería italiana Veniero's continúa como si no hubiera pasado el tiempo. En cambio, De Robertis, que a él le gustaba más (era más asequible), conserva el cartel exterior superior (emborronado), las baldosas interiores y la cristalera del fondo, pero es una cafetería de otro estilo, de cadena internacional. El paso de lo local a lo global.

«Esto ya era un destrozo», apunta al llegar a la esquina de la avenida A, donde hoy se mezclan inmuebles de nueva construcción y edificios con historia y acicalados. «Este barrio era muy conflictivo, traían los coches robados, los desguazaban y les prendían fuego. Los pisos estaban quemados, desmantelados. Los bloques tenían todas las puertas y ventanas selladas con placas de madera contrachapada. Veías poca gente porque vivía poca gente. Había pequeños agujeros, si metías veinte dólares, al rato te entregaban la droga.»

El 538 de la calle 11 es un edificio protegido por su arquitectura. Lo construyeron entre 1904 y 1905, estilo neorrenacimiento italiano, con una finalidad social. En la parte superior aún se lee: «Baños públicos gratuitos de la ciudad de Nueva York». Esa era su función, la de ofrecer higiene en un barrio de inmigrantes (muchos alemanes), en cuyos apartamentos no disponían de duchas, ni de agua. Al cerrar en 1958, el inmueble se convirtió en almacén, hasta que Zambrana lo vendió en 1995 al fotógrafo Eddie Adams y se retiró a su Ponce natal, en Puerto Rico.

La fachada está ahora limpia y reluciente, nada que ver, señala Manel, con aquella repleta de pintadas por donde entraban y salían los camiones de su protector. Hay una placa en la que se conmemora que en este recinto se filmaron en agosto de 1980 escenas de la película *Ragtime*, dirigida por Milos Forman.

«Zambrana fue providencial, nos dejó toda la planta de arriba, que era enorme», prosigue. «Esto es lo único que funcionaba», indica sobre ese negocio, al margen, claro, del mercado de la droga y el trapicheo. La zona la controlaban los hispanos (boricuas, dominicanos) y se le grabó una expresión que escuchaba por la calle. «Caliente, caliente.»

Significaba que había llegado material robado, una bicicleta, una cámara de fotos, una pistola.

Les duró poco el susto del camión en el Upper West. A veces, si Zambrana iba corto de personal, Miguel y él se subían a la furgoneta y hacían reparto por los restaurantes. Manel recuerda haber trabajado en la oficina, de cajero. «Me daban dinero a cambio de cerveza y, a veces, pensaba que cualquiera podía venir armado, con una navaja. Nunca me pasó nada, siempre estaba Zambrana y a Zambrana lo respetaban.»

Tenía su punto. Recuerda divertido que los viernes, ese cincuentón, repeinado, subía a su amante al Buick Riviera, uno de esos coches americanos de museo, y se iban al Spain. A comer paella y beber Marqués de Riscal. A veces también invitaba a los dos jóvenes artistas.

Manel tampoco cree que sintiera miedo, pero hubo dos momentos que lo alertaron. En una ocasión oyeron disparos. Salieron y fueron a la esquina de la 11 con la B, donde estaban los curiosos. Era un enclave de mecánicos, que son los que desguazaban los coches.

«Uno de esos mecánicos, un hindú al que veía a menudo, clavó su mirada en mí y me hizo el gesto de cortarme el cuello. Me dio a entender que pensaba que yo era un soplón de la policía. Se lo comenté a Zambrana y me dijo: “Mientras estés conmigo, no te preocupes”. Pero me quedó rondando en la cabeza.» Otra vez, dos negros le pidieron el dinero, uno le apuntaba con la pistola. «Respondí que no tenía y eché a correr.» Para su suerte, uno de los atacadores le dijo al otro: «Déjalo que se vaya».

La ruta continúa por Tompkins Square, famosa en su día por haber sido el gran albergue de los sin techo —«la limpió» el alcalde Giuliani—, donde él y Miguel comían hamburguesas en el Stanley (cerró) o almorzaban a lo soviético en el Odessa, que sigue adaptándose a los nuevos tiempos con una oferta de cócteles. Manel apunta, «ahí vivía Ginsberg», «ese edificio lo compró Warhol», «en esta calle abrió una galería». Este hilo conduce a que, en una ocasión, cuando él ya colaboraba con la galería Joan Prats, compartió un traslado de cuadros con Basquiat, hombro con hombro en el camión.

Empezaba ya otra época cuando él se mudó a Brooklyn, conoció a Robert Motherwell, a Louise Bourgeois o Sol LeWitt, y se instaló en Dumbo en lo profesional y en Bay Ridge en lo familiar.

«Había más posibilidades de hacer cosas y más interesantes en aquella

Nueva York. Dejaban las puertas abiertas y, aunque no te hubieran invitado, subías a las fiestas. Esto ya no existe, todo está mucho más domesticado, es más selectivo, privado y masificado», concluye Manel.

Otro día quedé con Miguel.

«Me sentí muy impactado por el ambiente de la calle, por la estética. Esa expresión de violencia la veía plasmada, sobre todo, en los edificios y los coches. Todos andaban armados y había tiroteos todas las noches.»

Así describe Saco aquella Nueva York desde el presente de su taller-estudio, donde acaba de recibir una silla roja, diseñada por Jean Prouvé, valorada en unos 250.000 dólares. Espera reparación, pero está ahí como un trasto más. En el recorrido por el recinto, va sacando nombres. «Lo que ves aquí son piezas icónicas del siglo XX, lo que pasa es que todo está hecho un desbarajuste.»

La charla se produce sentados en sendas sillas diseñadas por Marc Newson, a 12.000 dólares cada una. Y la mesa, otra pieza de Prouvé, de «solo» unos 40.000. Aquel mal estudiante, que no hablaba inglés al entrar a Estados Unidos, «puede ser el más eminente restaurador de muebles de Nueva York», escribió Ralph Gardner Jr. en *The Wall Street Journal*. «Piezas que él ha revivido residen en el Metropolitan Museum y la Casa Blanca y, entre sus clientes, hay coleccionistas multimillonarios como Peter Brandt o el marchante de arte Larry Gagosian», subrayó en su artículo de 2015.

Y, sin embargo, «no tuve miedo, me sentía parte del barrio, a mí ni me veían», prosigue en su evocación. Además de Zambrana, al que consideraba casi como su padre, Miguel pronto conoció al capo de la calle, a Balbino, que murió en torno a 1986, de cirrosis. «No manejaba el negocio de la droga — remarca—, pero era un señor de edad y controlaba por respeto a todos los chavales que traficaban.» Lo describe: puertorriqueño, mulato, elegante, siempre con sombrero.

—Era bolitero.

—¿Qué?

—Se dedicaba a la bolita, la lotería clandestina.

Consistía en escoger un número, que el bolitero apuntaba en un papel. Iba sincronizado con las carreras de caballos. Si ganaba el del número elegido, bolita. A esto jugó en ocasiones, pero jamás quiso ni siquiera asistir, por repugnancia, a las peleas a muerte de gallos o perros, que por entonces se prodigaban con frecuencia.

Miguel abandonó pronto el apartamento de Chelsea que compartía con Manel. Al cabo de un par de meses, su mujer y su hija se presentaron en Nueva York y él tuvo que buscar otro acomodo. Sin embargo, y aunque Manel se fue en 1984, él continuó trabajando en el estudio de la calle 11, lugar en el que se inició en la restauración. De la escultura no vivía y había que llevar algo a casa.

Siguió ahí, y se implicó más en el barrio, hasta finales de 1989, cuando recibió una buena oferta de España. En 1994 regresó a Nueva York. Se acomodó en este taller de la calle 18 donde se acumulan tesoros esperando el momento de su reparación.

En su integración en el Lower East Side jugó su baza el que Miguel frecuentara los denominados *social clubs*. «Iba todas las noches. Eran bares clandestinos en los sótanos de los edificios, había una mesa de billar, una barrita. Llamabas a la puerta. Muchos estaban compinchados con la policía. Luego los cerraron todos. Jugabas al billar con los traficantes, que me conocían. Nadie me preguntaba qué hacía, yo tampoco preguntaba, pero todos sabían quiénes eran.»

No olvida una de «las imágenes más tremendas» que vio en esa calle 11.

«Sería en el ochenta. Estaba recuperando maderas para hacer algo en la oficina o algún arreglo, así me ganaba la vida. Me colé por un hueco en uno de los edificios abandonados, justo el edificio de enfrente del de Zambrana. Al llegar arriba me encontré con un tío colgado. ¡Colgado! No sabía qué hacer. Me largué rápido, ¡claro! Al llegar al almacén se lo comenté a Zambrana, y otro que había al lado dijo: “¡Ah, no jodas, muchacho, guindaron al moreno, guindaron al moreno!”. Todo el mundo sabía que lo estaban buscando para matarlo. Para ellos fue una noticia normal, como esperada; era muy fuerte esa calle», suspira.

Pero insiste, «nunca sentí miedo en ese ambiente, tal vez porque era un

irresponsable, tal vez hoy no lo haría». Te vas aburguesando, adquieres responsabilidades profesionales y familiares... «Las autoridades tuvieron que hacer un balance. Aquel mundo era muy difícil de mantener, había demasiada violencia, era muy destructivo, drogas, alcohol y crimen. Esto está muy bien verlo en las películas, pero el día a día resultaba complejo. Yo tenía veinticuatro años y eso me parecía la aventura de mi vida, pero después, con familia e hijos, no lo quieres, no quieres tener a tu hijo allí en medio.»

Su reflexión parte de que, además de los alcaldes, el impulsor de la transformación fue el asunto de la especulación inmobiliaria. «Todo estaba quemado y destrozado, compraron barato.»

¿Nostalgia? Manel prepara una exposición. Miguel se muda de taller. Venció el alquiler de la calle 18 y le pedían una locura. Se ha comprado un edificio en Long Island, en Queens.

A sus ochenta y cinco años, Julio Díaz se mueve por la barra del Spain como un bailarín. Sangría por aquí, ración de patatas por allá. Su socio, Luis Marqués, de ochenta y dos, se encuentra en España de vacaciones. Miguel asegura que el bar está casi igual que cuando él lo conoció. «Al 90 %», tercia Julio.

«El paisaje bohemio del Greenwich Village se erosionó hace mucho tiempo, pero el restaurante, que solo admite *cash*, abierto en 1966 al oeste de la calle 13 y llamado sucintamente Spain, se mantiene igual», proclamó *The New York Times* en un artículo de 2016, en el cincuenta aniversario.

En ese reportaje, el comensal habitual Don Schneider explica que continúa siendo fiel al establecimiento «porque estos lugares ya no existen».

Julio, contento de volver a ver a Miguel pese a soltarle un *carallo* por el largo tiempo que no se dejaba caer por ahí, cuenta que salió de Celanova hace casi siete decenios, que cumplió los dieciocho en México, los diecinueve en Venezuela y los veinticinco en Nueva York. Aquí empezaron en la restauración, en concreto en el bajo Manhattan, con un negocio que llevó por nombre La Paella. Se lo vendieron a un irlandés, propietario de una taberna y que requería de una nueva sede porque la suya iba a desaparecer con la

construcción de las Torres Gemelas.

Dieron con este otro local —«el barrio es precioso»—, que era un bar de baile. Al fondo, lo que es la zona de mesas, era la pista.

A rebufo de los recuerdos. Miguel rememora las sardinadas de los domingos en el balcón de la primera planta del hotel Chelsea, por donde veía a Patti Smith o Roman Polanski. El pintor Guy Harloff se hospedaba en este lugar y frecuentaba el Centro Vasco. Hizo amistad con Toni, uno de los dueños, de ahí las parrilladas. Miguel tuvo obras expuestas en el Chelsea hasta que hace unos años cerró por reformas y desaparecieron.

En el ambiente flota la figura de Zambrana. «Vividor, generoso, espléndido», dice Miguel. Después de la venta del inmueble del Lower East Side y de retirarse a Ponce, se mantuvo en contacto con él. Lo visitó en su taller de la calle 18. Murió hace tres o cuatro años, nonagenario.

«Es el único que ha vendido un edificio y que no ganó nada», se ríe Julio con admiración. «Lo vendió tres veces y al final le salieron todos reclamando las deudas», apostilla.

SIMONEZ NUNCA DICE NO

Ya tiene su cosa venir desde Oklahoma a disfrutar del fin de semana neoyorquino y que a la primera, patapum, te digan no.

Perdón, perdón, Simonez nunca dice no. Dispone de una frase para hacer los descartes y no sonar descortés.

«Entrada garantizada con invitación del anfitrión o del DJ.»

Los tres de Kansas cumplen el ritual. Guardan turno en la larga cola y, cuando alcanzan la meta, se exponen a Simonez, que los examina en un segundo. Al que no le pide identificación —si te reclama el ID significa que la puerta está abierta para ti y te imprime el salvoconducto en el brazo—, le suelta su frase ritual que equivale a «búscate la vida en otro lugar».

A este trío le veta el acceso. En este caso, una de dos, o te resignas o te da por montar la pataleta.

—¡No nos deja pasar porque somos tíos!

De los tres turistas nacionales, de la América profunda, un par calla y acepta su destino, que no está precisamente en este recinto. El tercero, de buena talla, bien alimentado, sonrosado, al que la musculatura desborda las costuras de su camiseta, se muestra desafiante. Detrás de una fingida sonrisa se vislumbra la hinchazón de la vena del cuello, la de la rabia.

—¿A ti tampoco te dejan entrar?, pero si tienes pinta de...

A pesar de sus esfuerzos, de su fanfarronería, ninguno de los que guarda

fila le presta atención. Como si no estuviera, invisible, no sea que se les contagie su mala vibración y les arruine la verbena.

Hay una cuerda de terciopelo negro que marca la frontera en Le Bain, uno de los clubes más glamuroso en esta Nueva York, al oeste del bajo Manhattan, sitio de cita de famosos, curiosos, mitómanos, turistas a los que les gusta vacilar con el «yo estuve ahí» o, simplemente, de amantes del baile o del *clubbing*.

La cola de trasnochadores para acceder a Le Bain, en la cúspide del Standard Hotel, se extiende más allá de la calle 13 y cruza por debajo de la High Line, el parque elevado convertido en uno de los encantos y reclamos de la ciudad, paradigma de la reconversión de unas antiguas vías de tren en desuso, en medio del llamado Meatpacking District, otra gran mutación urbana y uno de los principales artefactos de atracción de visitantes.

En las guías se describe el Meatpacking como una zona ultra chic o *trendy*. Se conserva el nombre original y poca cosa más en ese cogollo en las proximidades del Hudson: la funeraria, la iglesia (Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe) o The Old Homestead Steakhouse, uno de los asadores históricos, abierto desde 1868 —«el mundo ha cambiado; nuestro compromiso con la carne, no»— y en cuya fachada de la Novena Avenida se mantiene inamovible la vaca que desde el piso superior otea el panorama y el moderno Chelsea Market de enfrente.

He desembarcado en ese punto gracias a la línea 1 del metro, en la parada de la calle 14. Siempre que hago este trayecto me supone activar de nuevo un recorrido por la memoria sentimental de otra etapa.

Los recuerdos se remontan a la segunda mitad de 1999. Estuve medio año «sabático» en esta calle, en un minúsculo apartamento próximo a la Octava Avenida, rumbo hacia la Novena. Un apartamento tan pequeño que un familiar, gracioso él, inspiró una sentencia inolvidable: «A la hora de comer se ha de entrar por turnos». En realidad, era un recorte de un apartamento más grande. Un alquiler se convertía en dos, doble negocio. En el dormitorio no había radiador, ni falta que hacía. Por esa estancia pasaban los tubos de la calefacción y generaban tanto calor que, ya casi en Navidad, dormía con la ventana abierta.

Aquel todavía era el Meatpacking District de verdad, el distrito desde donde se proveía de carne a la ciudad. Salía a correr por la calle 14, hacia el Hudson, y trotaba por delante de los almacenes en los que las piezas de vacuno colgaban de los ganchos. De tanto ir y venir, los empleados ya me saludaban. Una vez uno me dijo: «Nos sacan de aquí». Habían abierto casi al lado una sala de música *drum and bass* (percusión y bajo), que molaba mucho entre los modernos del momento, y un par de galerías de arte.

Por encima se veía un despojo de trazado ferroviario, oxidado y selvático en su abandono, que había servido de conexión entre las industrias de esta área. La prensa de entonces empezó a publicar reportajes y mapas sobre el «renacimiento» de esta parte de la Gran Manzana en la que aún transpiraba la vieja Nueva York.

Pronto desapareció el Mother, uno de los antros de madrugada que se grababa en la memoria por lo alternativo de su público y cobijo de travestis atractivos en su desaliño y descarado bailarín.

Los almacenes de las vacas son hoy una sucesión de tiendas de marca. Más galerías de arte y establecimientos de diseño borraron las huellas precedentes. La lavandería de autoservicio, tan típicamente de barrio, se transformó en un restaurante internacional. El sastre que zurcía de emergencia el siete de los pantalones desapareció en el calentón de lo que hoy se denomina gentrificación.

Mirando por el retrovisor, cómo imaginar en 1999 que ese viejo trazado ferroviario se transformaría, un decenio después, en uno de los mayores tesoros de la ciudad, o que el Whitney Museum, una de las grandes instituciones culturales neoyorquinas, se mudaría en 2015 del elegante edificio del Upper East para inaugurar aquí abajo su nueva sede, diseñada por Renzo Piano a modo de buque descarrilado del río y varado en tierra.

Ese verano de 2015 se produjo, además, la defunción del último referente de otra época de reminiscencias canallescas, mucho más oscura sin los neones y la luminaria de los escaparates de renombre. Cerró el Hogs & Heifers, tras veintitrés años y una espectacular subida del alquiler. El nombre del garito se podría traducir como «cerdos y terneras», algo que se podía entender por el contexto exterior de las empresas cárnicas a principios de la década de los

noventa, o por el tipo de jolgorio interior en el local, que incluso tuvo una versión cinematográfica, higienizada y pasteurizada.

Se convirtió en uno de los lugares con los que agasajaba a las visitas llegadas desde Barcelona. En una ocasión llevé a una buena amiga. Se marchó indignada al observar cómo las clientas, cualquiera de ellas, desinhibidas por naturaleza o por las copas, se subían a la barra, se contorsionaban al son de la música y dejaban el sujetador como tributo. El local contaba con una colección de más de 17.000 de esas prendas y entre las donantes figuraban Julia Roberts o Kim Basinger. Aun así, le pareció un tugurio deleznable para machos y mujeres florero.

No siempre la nostalgia es buena consejera.

El Standard Hotel tampoco existía. Simonez Wolf, nacido en París hace cuarenta y tres años años, lleva trece residiendo en Nueva York y, de estos, hace seis que ejerce de *door person* en Le Bain —los fines de semana—, trabajo en el que ha emergido como un maestro en la materia. Es el que dirige el equipo de puerta, es el *door host*, el anfitrión, como a él le gusta definirse.

—No soy un segurata.

—Le amargas la fiesta a no pocos.

—No, depende de ellos. Si va un equipo de fútbol, todos hombres, no los van a dejar entrar en ningún *night club*.

Este sábado noche se da un claro ejemplo de esta teoría. De pronto llega un grupo numeroso, diez, todos hombres. Les repite el ritual, «entrada garantizada...». Pero, antes de emprender la retirada, también les da un consejo: «Otro día, dividíos; no vengáis todos juntos». Otra vez será.

«La gente siempre asocia a la persona de la puerta con una especie de tipo duro, y no es así. Obviamente, es el que deniega el acceso, pero también es el que da la bienvenida», sostiene. «Has de crear la atmósfera de la sala», subraya. En esto ha alcanzado sus minutos de gloria: en *The New York Times* le han dedicado un espacio y le invitan a conferenciar sobre su habilidad y su fama de forjador de clubes y fiestas de interés.

Aunque el vociferante de Kansas depone su acecho y en su rendición

arrastra a sus dos colegas a algún bar menos exigente, otros noctámbulos a los que se les niega la oportunidad de traspasar la cuerda de terciopelo negro no pueden disimular la frustración, pese al silencio. A ver quién no se cree suficientemente interesante para que le den un portazo en las narices.

—Por supuesto, muchos no lo entienden.

—No todos se callan...

—Sí, se cagan en mí, me insultan, me llaman racista, homófobo, que tengo prejuicios, en fin, todas esas cosas que son fáciles de decir.

Hace un análisis de la conducta y la respuesta.

—Discuten, te suplican y se ponen agresivos, mientras que tú, para trabajar en un club, has de exhibir mucho carácter y tener una piel recia, impermeable.

Frente a los descalificativos —«si reaccionan de esta manera, ellos tienen el problema, no yo»—, argumenta que su misión consiste en lograr que la sala sea lo más de lo más. Su papel principal consiste en propiciar el ambiente del recinto, que sea atractivo para el cliente y rentable para el dueño.

«Es de sentido común. Necesitas un poco de todo, necesitas diversidad, necesitas gays y heterosexuales, necesitas negros, bailarines, necesitas chicas *sexis* y chicas no tan *sexis*, bien vestidos y otros no, jóvenes y maduros. Si tienes todo esto, entonces es mágico.»

Que es lo opuesto al anticlímax.

«Si metes a cien tíos, todos con pantalones cortos, blancos, machistas, ¿tendrás diversión? Si solo tienes gays, entonces es una *party gay*. Si solo hay chicas, un desastre, porque nadie las invita a una copa.»

Esta es su fórmula. Su ojo resulta escrutador a la velocidad del rayo. Abre o cierra el acceso al ascensor que conduce a la planta 18 del hotel Standard, sede de Le Bain. Una vez arriba, y después de dejar la sala de baile, con una pequeña piscina en las que varias mujeres mantienen los pies en remojo, la noche de la ciudad se despliega en todo su esplendor desde la terraza, con unas vistas privilegiadas de la línea del horizonte.

En el camino, Simonez señala con el dedo a dos jóvenes. «Eso es algo que trato de evitar», y se refiere a que estas chicas están navegando con sus móviles. ¿Acaso se aburren?, es la lectura entre renglones y, por tanto, una

cuestión de mala imagen. Nada de ordenadores portátiles ni tabletas; es una de sus normas. La fiesta se halla aquí, no en la globosfera.

Una vez en la cumbre del edificio, al aire libre, no se me ocurre otra cosa que sacar el teléfono para hacer fotos. Esto sería motivo de amonestación en circunstancias normales. «Esto no es como el Empire State Building, que pagas una entrada, haces fotos y te vas», insiste Simonez un poco más tarde. Una actitud de esta guisa rompe la esencia de la atmósfera.

Pero resulta inevitable experimentar fascinación por el paisaje, y él lo sabe. «Mi madre vino a visitarme —confiesa— y quería ver dónde trabajaba. La traje aquí y le dije que esta es la mejor oficina de Nueva York.»

Hay una clara evidencia. Simonez no parece uno de esos porteros matones que perdonan la vida. Ni por físico —no se asemeja a uno de esos cachazudos de gimnasio— ni por actitud.

Como es un apasionado del *soccer*, diríase que su cuerpo luce más de fino mediocampista que de rocoso defensa central. Lleva un polo claro con el número 14, bermudas a juego y unos zapatos acordonados y de rabiosa actualidad. «Los zapatos explican mucho quién eres», sentencia.

—Déjame ver los tuyos. —Silencio—. No están mal.

Su veredicto suena más a condescendencia que a elogio.

Simonez tampoco se mueve con la arrogancia de los que se creen más fuertes. Exhibe un talante más «intelectual» a la hora de interpretar el papel de villano que muchos le atribuyen.

—El papa Francisco también fue un *door host* en Buenos Aires.

—¿Cómo?

—Eso es lo que él cuenta. Creo que lo hacía cuando era joven.

Una vez acabado el bachillerato, Simonez Wolf se trasladó de París a Londres. Estudió Sociología, aunque se introdujo en el mundo del estilismo y diseño de moda. En 2004 dio el salto.

Se estableció en Nueva York. No había tenido experiencia alguna como *door host*, ni entraba en sus planes ni en su imaginación que alcanzaría méritos en este sector. Ese mismo 2004, en el Art Basel de Miami, se encontró con su

amigo parisino André Saraiva, restaurador y promotor de clubes, sector en el que, en París, fundó Le Baron.

Ese reencuentro resulta determinante en la carrera de Simonez. Saraiva era uno de los socios, con Matt Abramcy y Paul Sevigny (el ideólogo), del Beatrice Inn. Entre los amantes de los clubes, todavía hoy se escucha la afirmación «nada nunca será nada igual que el Beatrice». Y eso pese a su corta vida en el West Village, escasos tres años, tan elogiados por la comunidad de noctámbulos como estigmatizado por los vecinos, que forzaron su cierre en 2009.

El Le Bain, aunque en las alturas, carece del aura de la que disfrutó ese sótano, que capturó a la gente guapa de la moda, del arte o de las *celebrities*.

Una *fashion week* neoyorquina de 2007 le cambió el destino a Simonez. Su amigo parisino le ofreció trabajar esa semana en la puerta del Beatrice Inn. Esos días había mucha gente del mundillo del diseño, y en Simonez vieron a la persona ideal para saber quién era quién y abrir o cerrar la puerta del club de manera oportuna.

La semana se convirtió en un trabajo fijo.

«Estaba mal, había roto con mi novia, no tenía dinero, ni apartamento, dormía en los sofás de mis amigos, iba de un piso a otro.»

Como todos los que trabajaron en el Beatrice Inn, la fortuna lo acompañó. Una vez que bajó la persiana, Simonez se había hecho un nombre en el sector. Se dedicó a organizar fiestas en el Bowery Hotel, marcadas por el factor sorpresa. Dependía del día que el establecimiento no celebrara ningún acto para que él pudiera disponer de la sala. «Cada fiesta era diferente, lo cambiábamos todo, incluso el mobiliario», indica. Funcionó: «Me aproveché de que, tras el Beatrice, la gente no sabía adónde ir, no había nada.»

Hasta que en 2011 le ofrecieron (viernes y sábados) colaborar en Le Bain. Su tarea la define con la expresión «control de daños». Esto es, evitar el acceso a clientes poco deseables, siempre desde su punto de vista y del empresario. De su capacidad psicológica para calar en un santiamén a las personas, replica que él es más bien un fisionomista, palabra que expresa en francés, *physionomiste*.

«Viene del griego, y para mí equivale a saber leer la cara, el carácter. Es una capacidad para decidir en un segundo si alguien es *cool*. Más que la imagen, veo cómo se acercan.»

Pero la imagen importa. Describe una pérdida de buen gusto. «Camiseta blanca, vaqueros, la gente no se preocupa por su aspecto», lamenta. El vociferante de Kansas vestía tal cual. Vuelta a los zapatos. «Los de hombre de puntera cuadrada me dicen que no tienen estilo o que no les preocupa.» Y lo que más le molesta es cuando alguien aparece con chancas (*flip-flops*).

«¡Esto no es la playa! Hace unos años, los noctámbulos iban a casa, se cambiaban, se ponían guapos para salir.»

Desde su observatorio, Simonez reflexiona a partir de su experiencia. La noche de Nueva York es tan legendaria como la propia metrópolis, «la ciudad que nunca duerme». Pero siente añoranza por lo que fue, por unos clubes mucho más vinculados a la cultura que al negocio.

No es más que un reflejo de lo que sucede en la Gran Manzana, en especial en Manhattan. Ha cambiado la política municipal, los impuestos son mucho más elevados y, sobre todo, la especulación inmobiliaria ha subido de tal manera los precios, que los *night clubs* solo los pueden poner en marcha las corporaciones o los hoteles.

El mito de John Travolta, el cliché de la noche neoyorquina. «El club era una vía de escape. Te vestías para salir y venías a Manhattan, que era donde estaba el prestigio; fantaseabas con ser alguien diferente. Luego regresabas a Brooklyn y volvías a ser el de siempre.»

Sin embargo, el cambio político y económico ha transformado la noche. Simonez constata una emergencia de pequeños clubes en Brooklyn, territorio aún algo más asequible. Así que muchos de los que antes buscaban en Manhattan su lugar en el mundo, ya no necesitan salir de su territorio.

Ahora, más bien, los de «las tarjetas de crédito» se han apoderado de los establecimientos. Los que pagan una cantidad descomunal para hacerse con una mesa y, por tanto, tienen la entrada garantizada. Una mesa de cinco sale por 1.000 dólares en Le Bain (mínimo, 200 por persona). Esta industria de la

noche, según datos municipales, mueve 10.000 millones de dólares.

Otra época. Simonez se remonta al más que mítico Studio 54, «histórico porque impulsó esa cultura del club, después vinieron muchos otros más», asegura. Año 1977: había acabado la guerra de Vietnam y todavía no se había propagado el sida. Studio 54 siempre simbolizará el esplendor y el libertinaje de ese tiempo. Era un combinado de grandes estrellas, de experimentación sexual, de eclosión de drogas y fiebre discotequera.

Recuerda Simonez escuchar un *podcast* de la radio pública de Nueva York en el que Ian Schrager, de setenta y un años, fundador, junto a su amigo del alma Steve Rubell, ya fallecido, del famoso establecimiento del 254 de la calle 54, en el que comenta de dónde salió la idea de abrir un *night club*.

«Circulaba una noche por el medio Manhattan cuando vi una larga cola en la puerta de Le Jardin, en la calle 43, entre Broadway y la Sexta Avenida. Supe que ese era el negocio que yo quería, porque no hacían nada, no ofrecían nada y la gente deseaba entrar.»

Primero probaron en Queens. No funcionó. Entonces dieron con Studio 54. «No teníamos un céntimo y, de pronto, nos llegaba todo el dinero de la ciudad, no te lo podías creer», explica en ese audio el hoy empresario hotelero ante las preguntas del actor Alec Baldwin.

A diferencia de la implantación actual de las tarjetas, entonces solo funcionaba el *cash*. A Rubell no se le ocurrió en 1978 otra cosa que alardear de que solo la mafia ganaba más que ellos. Entró la policía y halló recibos escondidos en un falso techo. Los condenaron por evasión fiscal, obstrucción a la justicia y conspiración. Acabaron en la cárcel. Cumplieron doce meses de presidio (en dos centros) y tres de arresto domiciliario.

«Los *night club* empezaban a emerger, todo era muy espontáneo», sostiene Schrager en esa entrevista. «No tenías que saber mucho —reitera— ni tener mucho dinero, abrir el club nos supuso invertir 27.000 dólares. Esto ya no es posible, la gente joven, y este es un negocio de jóvenes, se ha visto privada de sus derechos.»

Esta afirmación conduce de nuevo a Miguel Saco, con el que ya estuve en

otras páginas en ruta por la ciudad. Sostiene el escultor y restaurador de mobiliario de lujo que uno de los atractivos de Nueva York es que «cada jornada encuentras algo nuevo, siempre tienes la sensación de hacer un descubrimiento».

Él participó en la forja de uno, en la construcción del Save the Robots, uno de los nombres que jalona la historia transformadora labrada por Studio 54. A Save the Robots muchos lo consideran la madre de todos los clubes *after hours*, el pionero en abrir a partir de las cuatro de la madrugada, y que se incluye en la mitología de la Gran Manzana. Se ubicó en el número 25 de la avenida B, entre las calles 2 y 3. «Había dos socios, que eran amigos míos, y yo les ayudé a construirlo, a hacer la decoración», señala.

Saco también frecuentó el Gas Station, bar vecino a Robots, y que, aunque no era un club, adquirió aura en la noche neoyorquina de los ochenta. Detrás estaba su amigo, el médico catalán Javier Domingo.

En su apartamento del Lower East Side, Javier Domingo, de setenta y tres años, aún conserva colgado en una de las ventanas el logo que dice «Gas» y que lució desde mayo de 1985 hasta 1992 en la confluencia de la avenida B con la calle 2. Se llamó Gas Station por una cuestión obvia: era una vieja gasolinera, cerrada unos cuantos años antes y que aún mantenía los viejos surtidores. «Quisimos mantener el espíritu del lugar, conservando su aspecto descuidado», recalca.

Domingo da testimonio de lo fácil que era todo en aquella ciudad. Tres foráneos pusieron en marcha el negocio, tras un pacto de caballeros con el dueño del solar. No firmaron nada, simplemente acordaron un alquiler de mes en mes, a unos 600 dólares. «A las tres semanas lo teníamos a tope.»

Poco más de un mes y se presentó la policía. «Les sorprendió que, de pronto, el lugar estuviera ocupado, se limitaron a preguntarnos si teníamos alquiler, demostramos que pagábamos y se marcharon», rememora.

En realidad, aquel espacio surgió como una continuación de las exposiciones y sesiones que él ya hacía en su *loft* de Tribeca, en el 467 de la calle Greenwich.

Tal vez habría que aclarar que Javier Domingo, nacido en Tarragona, llegó a la Gran Manzana en 1979, tras licenciarse en Medicina en Barcelona y especializarse en anatomía patológica en San Juan de Puerto Rico, estar dos años en el Anderson Cancer Center de Houston (Texas) y cuatro como investigador clínico en Washington D. C. En Nueva York se dedicó a la patología quirúrgica en el Kings County Hospital, en Brooklyn.

Su labor como galeno la compaginó —la doble vida— con su interés por el arte, como fotógrafo o promotor de exposiciones y *shows*. Un día se presentó en su *loft* el artista dominicano Rubén García, que regentaba una pequeña galería en la calle B, entre las calles 2 y 3, al lado del Save the Robots. Rubén le sugirió que hiciera las presentaciones de arte en una gasolinera abandonada enfrente de su galería. Domingo propuso como socio al argentino Osvaldo Osorio, otro artista, que, en su otra existencia, había residido en Madrid ejerciendo su profesión de médico, práctica que luego había cambiado por la creatividad del arte.

Una vez en marcha, el espacio fue colonizado por los escultores, que se hicieron con la antigua zona de aparcamiento. Para sacarle rendimiento, abrieron un pequeño bar, una barra, en lo que había sido la oficina de la gasolinera. Había música enlatada, pero, sobre todo, en directo. Y teatro, danza (Pina Bausch) y poesía...

Alcanzaron fama y páginas en los diarios, por la originalidad del recinto y por su bebida exclusiva. Ofrecían zumos de naranja y sandía. Si alguien pedía «gas», le añadían vodka. El mayor éxito lo hallaron en el combinado de vodka con sandía, un hito que ganó titulares.

No recuerda que lograr la licencia para vender alcohol, hoy compleja y cara, supusiera mayor inconveniente. Consiguieron primero una de fines de semana y, luego, la total. «Necesitábamos poco dinero para funcionar, nada que ver con lo de ahora.»

Hubo una inspección de sanidad que superaron sin dificultad. Domingo se había sacado el título de manipulador, ya que servían los zumos y disponían de los lavabos de la antigua estación. Los bomberos tampoco pusieron problemas, y el ayuntamiento solo les exigió que alzaran una valla de separación entre el establecimiento y la acera. «Se lo dijimos a los escultores,

que hicieron una valla artística», sonrío al evocarlo.

También se muestra divertido al recordar el asunto de «la mafia de la basura». Alguien acudió a preguntarles qué hacían con los desperdicios.

—Todavía funciona así en esta ciudad. Tienes que contratar a una compañía que retire la basura comercial, y las empresas lo tienen repartido por zonas geográficas. Ese que vino nos dijo que ellos debían hacerse cargo. Le contestamos que no teníamos basura.

—Pero sí, ¿no?

—Éramos un poco indetectables. Ahí estaban los escultores, que nos protegían. La basura, camuflada, la tirábamos en los contenedores públicos.

Jamás tuvieron un conflicto, tampoco cuando respondieron con un «no» al intento de colocarles una máquina de tabaco.

El Gas Station feneció de forma natural, se diluyó. «No hay una fecha de cierre», indica. Los tres descubrieron otros intereses y uno de los escultores se hizo cargo, hasta que los propietarios del solar tuvieron nuevos planes. Atisbaron el amanecer inmobiliario.

Habían empezado los cambios en Nueva York, que cada vez era más estricta en la normativa para «adecentarse». Continuar significaba legalizarse y comercializarse al cien por cien, y ellos no estaban dispuestos a eso.

Y, como afirma Schrager, Domingo también atribuye al sida «una transformación radical en la forma de ver la vida; se cerró cantidad de lugares». Como médico, palpó el horror. «Cambió la idiosincrasia de la ciudad, desapareció aquella promiscuidad, se perdió mucho el ambiente de club», apostilla.

Año de mudanza. En 1992, Javier Domingo dejó el Gas y el hospital para ponerse a trabajar en un laboratorio a tiempo parcial. En 1996 se retiró del terreno sanitario. Había descubierto Brasil, donde ahora pasa medio año, y la capacidad de mantenerse de otra manera.

«Nueva York era un cataclismo, muy atractiva pero imposible para la clase media... Me sigue gustando Nueva York, me da buena energía.»

Simonez recorre las salas del Le Bain. La noche va ganando tracción. «Mi trabajo no consiste solo en estar en la puerta», aclara. Pese a sus reflexiones sobre el exceso de monetarización de la cultura del club, considera que «esta ciudad aún es interesante». Se explica.

«En Miami hay buenos locales, buenos DJ, chicas bonitas, todo tipo de drogas y alcohol y locura. ¿Es mejor la *night life*? No lo creo. Nueva York es única porque tenemos diversidad. Todavía tenemos a la gente.»

Aunque matiza que en la Gran Manzana ha decaído la clientela de los clubes en los últimos diez años. «Ya no son el principal entretenimiento —precisa—. La cuestión es que la ciudad que nunca duerme cada vez duerme más.»

Los asuntos laborales le requieren. Aunque deja un enigma en la despedida. Dice que cualquier día puede hacer las maletas. «Tal vez a Los Ángeles. Nueva York es muy cara», lamenta. «No es que me guste especialmente Los Ángeles, pero si mi novia se va para allá, la seguiré.»

Abajo, en la calle, la cola para acceder al Le Bain incluso es más extensa que antes. Ese es el reino de Simonez: la noche.

SI MIRAS DEBAJO DE LA PELUCA

Había alguien que podía descubrir el engaño sin albergar dudas y ese, que era el muerto, había callado para siempre hacía un rato. «Solo el tipo de la caja conocía el truco», bromea Nick Piazza.

También lo sabía quien le formuló el encargo. Todo apunta, en la discreción profesional de su conversación, a que fue la viuda o uno de los hijos. Pero resulta evidente que esa persona era la menos interesada, menos aún que el propio difunto, en que se descubriese el asunto. «Los demás ¿cómo iban a apreciar la diferencia?»

Ese es uno de los encargos más curiosos que ha recibido Piazza a lo largo de su extensa carrera laboral. El hombre en cuestión sufrió un accidente de coche. En el intento por salvarlo, le pusieron una máscara de respiración y le tuvieron que afeitar su prominente bigote.

Los esfuerzos resultaron en vano.

Así que ahí estaba la familia dispuesta a exponer el féretro abierto a los amigos y allegados en el velatorio, y el homenajado sin el mostacho que había lucido desde la juventud, su rasgo de personalidad.

Piazza al rescate. «Me dieron una fotografía y le hice uno idéntico. Luego acudí a la funeraria y se lo coloqué, como si fuera natural.»

Nadie se percató de la falsedad, asegura. Todos vieron al mismo de

siempre, incluidos los más íntimos.

Nick Piazza, de setenta años, pasa por ser uno de los últimos maestros de Nueva York —y del planeta, remarcan los expertos— en el arte de hacer pelucas personalizadas para cada cliente, «customizadas» al gusto y las medidas del usuario.

Pero tiene un competidor directo, un viejo colega de los salones, a la hora de ostentar la supremacía en el sector de los postizos.

Responde por el nombre de Raffaele *Ralph* Mollica, de setenta y un años. En su conversación se escuchan resonancias del discurso que plantearon los conjurados del Occupy Wall Street.

Mollica arremete contra las corporaciones y sus manipulaciones electorales gracias a «la compra de votos» con donaciones millonarias; carga contra los republicanos, por anhelar la rebaja de impuestos a los ricos —«es inmoral»—; defiende la inmigración —cómo olvidar sus raíces—; o ensalza la convivencia entre razas y religiones que se concita en el barrio de Astoria, en el distrito de Queens, donde ha tenido su residencia durante toda su existencia americana.

Y, sin embargo, dicho esto, nada más entrar en su local, me reciben un par de fotografías de ¡Donald Trump! Sonríe cuando le indico la incongruencia de su discurso, el de Mollica, se entiende. Una de las imágenes es la portada que el *New York Magazine* le dedicó a Trump en septiembre de 2015, a los tres meses de anunciar su apuesta electoral y en la que el entonces candidato aparece con un penacho a lo monarca decimonónico.

Ahí está su impronta creativa. «Vino el autor del artículo, Frank Rich, y me planteó hacerle aparecer con una cabellera postiza. Ya sabes, Trump es conocido por su pelo, que es una locura. Me dijo que querían hacer algo que partiera del pelo, en el sentido de que aquello no es normal. Lo vi como una especie de emperador, de rey absolutista. Me enviaron el modelo y salió eso.»

Esa imagen resalta ahora la jocosidad y nula credibilidad con la que, erróneamente, la mayoría mediática afrontó esa «extravagancia» política de un adinerado con pretensiones para que se hablara de él.

—Pero ¿ese otro recorte?

Tiene enmarcada una página del *The New York Times* en la que se observa

al entonces aspirante a la presidencia en su despacho de su Torre de la Quinta Avenida.

—Fíjate en esa esquina de la foto. ¿Lo ves? Tiene una pila de esas revistas con mi obra en primera página. Tal como es él, seguro que regalaba un ejemplar a sus visitantes. —Se carcajea burlón.

Nick Piazza y Raffaele *Ralph* Mollica compiten por el cetro en la producción artesanal de pelucas hechas a medida. En Estados Unidos, según un reportaje del *Times*, solo hay unos 200 adiestrados en esta labor. En su mayoría desarrollan su tarea en el cine, la televisión y el teatro.

Los dos veteranos artistas campan en la dimensión de la realidad cotidiana. Su trabajo requiere una paciente dedicación. Se precisa tejer el cabello, unos pocos pelos por puntada, hasta realizar unos 150 nudos por peluca, al menos unas 40 horas por pieza.

Su caso puede parecer el de otro oficio en vías de extinción al quedar obsoleto, pero resulta todo lo contrario. Los postizos no son algo del pasado sino una moda del presente. Su demanda hoy es tan alta como lo fue en la edad de oro de finales de la década de los sesenta del pasado siglo o principios de los setenta.

Ese furor estuvo impulsado por Jacqueline Kennedy o las Supreme con sus populares *bouffants*, peinado en el que se amontona pelo en la parte superior, con secciones que cuelgan, y casi imposible de conseguir sin utilizar postizos. Precisamente entonces, Piazza y Mollica hallaron su lugar en los grandes salones neoyorquinos, donde cimentaron su prestigio.

Así que hoy, en un mercado al alza —por simple estética, por motivos religiosos o por razones médicas—, ambos son los vestigios de otra época, del ejercicio artesanal frente a la manufactura en masa y la invasión del modelo uniformado del *made in China*.

El negocio global recuperó su fuerza a partir de los noventa. El pelo humano, sintético, de animal o, de forma camuflada, una mezcla de los tres se transformó en una industria mil millonaria, como Chris Rock explora en *Good Hair*, su documental de 2009.

Para certificar esta pujanza solo hay que caminar por la calle 125, espina dorsal de Harlem, también llamada Dr. Martin Luther King Boulevard, paseo más que colorista, pese a la cada vez mayor presencia de blancos, repleto de mujeres vestidas a lo africano, puestos de venta callejera, iglesias «gospelianas» y referencias culturales en el entorno como el Apollo Theater, del que han surgido tantas estrellas, o los restaurantes Sylvia's (un clásico) y su más reciente competencia, el Red Rooster. Ambos apelan a un comensal tan ilustre como el presidente Barack Obama.

Los salones de estilismo se suceden con nombres como Lola's, Wend Kuni, Bebe o Aminata, en los que se ofrecen el estilo malayo o dominicano, el *senegalese twist*, el *peruvian bodywave*, o la trenza liberiana.

Un comercio, que oferta pelucas «100 % pelo natural», está puerta con puerta con la tienda de tres por uno: tatuaje, *piercing* y la foto del pasaporte, que debe de ser para dejar constancia del cambio de personalidad. La era de los mutantes: se llega al este de la calle 125 con las líneas 4, 5 o 6 del metro, y un pasado a cuestras, se camina hacia el oeste, y uno se marcha con el tren 1 (o el 2 y 3, si se desiste en medio de la ruta) siendo otro, un ser tuneado.

Piazza y Mollica comparten orígenes italianos, en concreto sicilianos, y humildes. En un punto, ambos coincidieron trabajando en el mismo local en Manhattan, y luego se establecieron por su cuenta, no muy lejos, en la misma famosa isla de la Gran Manzana, en la zona este, de la mitad hacia arriba. Los dos disfrutan todavía de clientela con apellidos de relumbrón y carteras solventes, a la que atienden «solo con cita previa» y cláusula de discreción.

Si a uno le mencionan al otro, queda claro que, si fueron amigos, ya no lo son. A lo largo de sendas conversaciones, por separado en sus talleres particulares, su dualidad en la elaboración de pelucas recuerda la famosa competencia musical entre Mozart y Salieri, los compositores de la Viena del siglo XVIII, territorio regio muy dado a lucir este tipo de accesorio. Sus precios no bajan de los 3.850 dólares la pieza.

¿Quién es el Mozart y quién el Salieri de los postizos neoyorquinos? Eso que lo decida cada cual. Aquí se les describe por estricto orden de aparición

en mi ruta por estas páginas.

El gesto de bienvenida de Nick Piazza consiste en exhibir una carta que rompe distancias y fronteras con aquel mundo remoto sin ordenadores, ni internet ni redes sociales. «Me la enviaron desde Barcelona», señala orgulloso mientras muestra el documento epistolar.

El papel ha adquirido un tanto el color amarillento del pergamino. Está fechado en la capital catalana, el 15 de marzo de 1978, mucho antes de que Barcelona figurara en los mapas de la moda turística o los cruceristas.

«Conocemos su gran reputación y su gran calidad profesional», arranca el texto mecanografiado con esa letra clara, inconfundible, de las viejas Olivetti. La carta, escrita en un folio con el sello en color azul de Peluquerías, y la apostilla «revista técnica del peinado», ruega a Piazza que les envíe fotografías de sus creaciones para la temporada primavera / verano 78.

«No les pude contentar porque no disponía de mi propio dossier de prensa.»

Aunque el sobre llegó a su nombre, lo remitieron a la dirección de Kenneth Hair Salon, al este de la calle 54, lugar en el que ejercía por aquellas fechas y donde atendió a iconos como Jackie, viuda del presidente mártir John F. Kennedy, la millonaria Brooke Astor, la actriz, cantante y activista Lena Horne o, años más tarde, al trágico Superman, Christopher Reeve, por una cuestión de alopecia.

«No me gusta hablar de mis clientes famosos que están vivos porque hay que tener mucho cuidado, este asunto es algo muy personal.»

A los meses de recibir la misiva barcelonesa, en 1979, Piazza abrió su negocio en la calle 57, también al este de la isla, en la zona burguesa y adinerada entre Madison y Park Avenue.

Pasados tres decenios, la revalorización de esa ubicación le forzó a cambiar el rumbo de su trayectoria. La especulación inmobiliaria en Nueva York, refugio planetario de fortunas estratosféricas —a las que no se les pregunta su origen—, en busca de vistas privilegiadas, le privó de su propio local. No se siente agraviado.

Una poderosa empresa promotora puso dinero sobre la mesa para comprarle el alquiler de su negocio —no desvela cantidades—, que se hallaba en un edificio de catorce plantas. Corría el año 2010 y el trato le convenció.

Llegó a pensar en jubilarse.

De la demolición de su inmueble y otros colindantes —entre estos el hotel Drake, innovador en su día y en el que se alojaron Frank Sinatra, Muhammad Ali, Judy Garland o Jimi Hendrix—, de todos esos escombros emergió el rascacielos que ha transformado la línea del horizonte de Nueva York.

El 432 de Park Avenue, dirección oficial de este edificio diseñado por el arquitecto Rafael Viñoly, se caracteriza por su esbeltez, su figura afinada, lo que, a pesar de su forma cuadriculada, se lo conoce como «el lápiz». Este observatorio excelente de Central Park cuenta por igual con defensores, que elogian su belleza, y detractores, que, a la inversa, no ven más que una suma de cubos. Existe la idea común de que representa como pocos el galopante encarecimiento de la ciudad, así como la caída libre en el abismo de la desigualdad social.

Esta torre de Babel —acoge a potentados de numerosos países y variados idiomas— trepa hasta los 425,5 metros y es víctima de una trampa. Es el edificio más alto de Nueva York por altura de azotea. Sin embargo, el One World Trade Center —descendiente directo de las Torres Gemelas— figura como el edificio más alto no solo de la ciudad y de Estados Unidos, sino también del hemisferio occidental, al añadirle la aguja o antena, por lo que asciende a los 541,3 metros.

Pero «el lápiz» sí que es en 2017, con sus noventa y seis plantas, el complejo solo residencial más alto del mundo. Goza de ese reconocimiento a la espera de que se concrete la Central Park Tower, en el 217-25 de la calle 57, con la previsión de que, en 2020, remonte la cota a los 472,4 metros.

Hasta el verano de 2017, el máximo precio en el 432 de Park Avenue ascendió a 88 millones de dólares, que abonó por un ático un príncipe saudí. La cifra es inferior a los más de 100 millones que por primera vez se pagaron en otra torre de lujo, el One57 (157, de la calle 57), que por un tiempo ostentó el rango de ser el edificio residencial más alto, con setenta y cinco pisos. Pero este inmueble ha evidenciado, además, que ni los millonarios están a salvo.

Dos de las unidades ya fueron desahuciadas y sacadas a subasta.

Uno de los afectados es el petrolero nigeriano Kola Aluko, que compró un apartamento de 50 millones. A Aluko, célebre *playboy* que cortejó a Naomi Campbell, festejó cumpleaños con Leonardo DiCaprio y alquiló su yate a Jay-Z y su esposa, Beyoncé, lo persigue la justicia federal por el presunto impulso de una red de blanqueo de dinero y los supuestos sobornos a un ministro de su país para hacerse con jugosos contratos del sector energético. Su empresa carecía de cualificación. Falso oro negro.

Todo eso queda lejos para Piazza, pese a la cercanía física, que ni siquiera sabe si ya hay gente residiendo —la hay— en su antiguo territorio. El encuentro lo hemos concertado en el salón de Gloria Wan, un establecimiento de alto copete al oeste de la calle 56. Como quien diría, entre el mítico Carnegie Hall y ese mojón global que es la Torre Trump, que cuenta con cincuenta y ocho plantas, pero su dueño, haciendo honor a su egocéntrica hipótesis, siempre le echa diez más. Está documentado.

Línea 1 hasta Columbus Circle y una reparadora caminata. La peluquería Wan, en la segunda planta de un inmueble de fachada a lo neoclásico, es un apartamento de varias estancias totalmente destinado a este quehacer. Una de las habitaciones se la cede a Piazza, que la ha transformado en su taller de operaciones.

No, no se retiró tras renunciar a su local, pero cambió su recorrido vital. «Estaba casi a la mitad de mis sesenta y decidí que no quería trabajar más de tres días a la semana», explica rodeado de cabezas de cartón, unas calvas y otras no. Ahora disfruta de más tiempo para salir a pescar. Hace sus propias cañas. Posee más de un centenar. Su habilidad le ha permitido ganar concursos de pesca deportiva.

Ya suma medio siglo de dedicación a la peluquería y las pelucas, y eso que, por cuna, carecía de vinculación alguna con este sector. Nick Piazza nació en Brooklyn, en el barrio de Bensonhurst, lugar de acogida de la colonia italiana. Es un americano de segunda generación. Sus abuelos paternos emigraron de Sicilia. «No sé gran cosa de la familia de mi madre», reconoce.

Su padre se hizo policía, cuerpo en el que logró el rango de detective. «Me crié en una casa italiana, con mi abuela italiana, que me cuidó.» Habla de «una infancia normal». Nunca escuchó decir que fueran pobres, pero tampoco disfrutó de lujos. «Un día me llevó mi padre en el coche a un zapatero, bueno, a varios. Buscaba uno que me pudiera arreglar los zapatos de inmediato porque solo disponía de un par.»

Un colega, corresponsal de un diario romano, ya jubilado y de vuelta a casa, me dio un consejo durante una cobertura electoral en 2010. «Olvídate del Little Italy de Manhattan, que no es más que un parque temático para turistas, e, incluso, de Arthur Avenue en el Bronx: los restaurantes italianos más auténticos de Nueva York están en Bensonhurst.»

Todavía en esta década se han producido grandes redadas contra la mafia en las calles de ese barrio. Aún levanta la persiana el restaurante Tommaso. Pero no es lo mismo. «*Arrivederci*, Bensonhurst», que diría Piazza.

«La casa donde nací es propiedad de unos chinos. En los últimos veinte años, hay muchos menos italianos y muchos más asiáticos, rusos o de Oriente Medio. Los establecimientos se han transformado», sostiene. Una vez que se casó, se mudó al distrito olvidado de Staten Island, a la zona de Grasmere, aburguesada y residencial, de predominancia blanca. Tiene amarradero para su embarcación.

Esa tendencia a la transformación etnográfica es algo general en la Gran Manzana, que no se daba de forma tan pronunciada cuando él era adolescente. «Hace tiempo que no voy a mi barrio», confiesa.

Al acabar el bachillerato, a los dieciocho años, le llamaron a filas y le tocó ir a la guerra de Vietnam. Sirvió allí catorce meses, «entré mucho en combate». Regresó en 1967 con una incertidumbre existencial. «No sabía muy bien qué hacer con mi vida.»

Su novia, Beverly, a la que conoció con dieciséis años en una feria de calle, se había hecho peluquera. Ganaba un buen jornal. Por cierto, Beverly, hoy señora Piazza, está aquí al lado, de cháchara con unas amigas.

Sin embargo, Nick decidió que no quería trabajar en un pequeño salón de

Brooklyn. Aspiraba a más. Entró como aprendiz de un reconocido peluquero en Manhattan y contó con la enseñanza de un creador de pelucas alemán.

«Me decían que yo era un buen peluquero, aunque demasiado lento. Así que me interesé por las pelucas. Me resultaba más agradable trabajar a mi ritmo, entre bambalinas.»

Corría 1973 cuando Piazza empezó su labor con Kenneth Battelle, quien en 1979 le invitó a abrir su propio negocio de pelucas bajo el auspicio y el gancho de la marca Kenneth. En este momento es en el que coinciden una temporada Piazza y Mollica bajo el mismo techo.

«Soy una persona bendecida desde que empecé en este oficio, jamás he tenido problemas», remarca Piazza. A pleno rendimiento, llegó a tener diez creadores de pelucas bajo sus órdenes. Ha colaborado en películas como *Splash*, *Antes que anochezca* o *Gladiator*. En 1976 hizo algo sorprendente visto desde los cánones actuales: sin que se percibiera, tuvo que añadir vello al pubis de una modelo que iba a ocupar las páginas centrales de la revista *Penthouse*. En aquella época gustaban los bosques frondosos, y esa chica andaba escasa de follaje.

Hoy, con horario a medio gas, Piazza emplea a tres especialistas para tejer cabello. Dada su semana laboral, uno de estos postizos, sin contar hacer el molde de la cabeza, le supone de cinco a seis semanas. Una nueva cita significa para el cliente aceptar cuatro o cinco meses de espera. «Tengo más pedidos de los que puedo afrontar», se lamenta felizmente.

Al cabo de unos años de su «ruptura», Ralph Mollica recibió una llamada. «Soy Nick, si te interesa, vendo pelo.» Como me dirá luego Mollica, «el pelo es lo más importante» para elaborar una peluca. El precio oscila entre los 2.500 y 4.000 dólares el kilo, en ocasiones especiales alcanza los 8.000. El cabello europeo es el más caro y buscado, porque es el más flexible, de textura fina, con más habilidad para adaptarse, dispone de colores naturales y, por lo tanto, no se ha de procesar. El chino, más rígido y oscuro, es el menos valorado, mientras que el hindú se queda a medio camino. Por peluca se emplea una media de 110 a 140 gramos.

Asegura Mollica que este mercado estuvo controlado por los sicilianos hasta entrados los años setenta. El centro operativo era Palermo. De no ser un artista de las pelucas, Mollica podría dedicarse a contar cuentos por su talento en la narrativa oral.

«De niño, en mi pueblo de Sicilia, un tipo venía cada seis meses con su caballo y su carro. Se paraba en el centro de la plaza y se ponía a gritar por todos los rincones. Las mujeres salían como hormigas. Llevaban matas de pelo de hasta un metro, de sus hijas, de quien fuera. A cambio les ofrecía cuchillos, agujas de coser, ropa, bragas, cafeteras. Les hacía trueque. Yo tendría cinco años, lo recuerdo como si fuera ayer.

»Una vez me acerqué a ese hombre. Olía, no se había duchado en meses, de ciudad en ciudad, durmiendo en el carro. Le pregunté: “¿Qué hace con el pelo?”, “Vete, pequeño bastardo.”

»Eché a correr. Supe que engañaba a las abuelas, se aprovechaba de ellas. Las mujeres le decían que querían dinero, pero él se hacía el loco o las intimidaba. Por supuesto, esto también era la mafia. Los *wise guys* sabían cómo limpiarlo y tratarlo, y lo vendían a todo el mundo. Lo controlaban todo, incluso el pelo.»

El comercio del cabello se mantiene al alza. En 2016, Estados Unidos importó pelo humano por valor de 685 millones de dólares. Esa cifra no superaba los 51,6 millones en 1992. Es una industria sin regular, una economía oculta, pasto del abuso y los robos. Los mercaderes van a los parajes más remotos para dar con materia prima. En plena crisis en Venezuela, se detectó un flujo de mujeres que acudían a La Parada, ciudad de la frontera colombiana, para vender sus melenas.

Línea 1 del metro, estación de la calle 28. Un corto paseo permite conocer el denominado «distrito del pelo humano», que se expande de las calles 27 a 31, entre Broadway y la avenida de las Américas. Los establecimientos de mayoristas copan la zona. Entre otros muchos abalorios —Rasta Enterprise, líder mundial en la cultura y productos rastafaris—, se suceden los distribuidores de cabello al por mayor. «100 % virgen, sin procesar», anuncia

el Party Queen Hair Inc. En Cleopatra tienen en oferta «100 % pelo humano brasileño».

En una de las estancias del salón de Gloria Wan, Piazza dispone de unos armarios con cajones estrechos y alargados. Me lleva hasta ellos, abre unos cuantos. Cabellos grises, marrones, negros, rubios, de todo, cualquier matiz. Son mechones de pelo largo por lo general. Esto no es nada, insinúa. En el garaje de su casa de Staten Island almacena unos 17 kilos.

Piazza también tiene un relato. Cuando arrancó con su propia *boutique*, impulsada por su valedor, Kenneth Battelle, era un periodo de dominio del pelo sintético, lo que hacía difícil hallar la variante humana de calidad, procedente de Europa.

«Todos comentaban que el mejor pelo venía de Italia. Me fui a un organismo que se llamaba Comisión de Comercio Italiana. Pedí una lista de proveedores, y la mujer que me atendió me la dio. Muy fácil. Durante los siguientes veranos me dediqué a hacer viajes, a Roma, Nápoles, Milán, Palermo, y compraba pelo. Los clientes me decían que era muy bonito. Entonces, otros colegas empezaron a hacerme pedidos para ellos.»

Reconoce que salía de casa cargando una bolsa con camisetas y vaqueros y regresaba con dos kilos de pelo, del mejor.

Así amplió su negocio y se convirtió también en comerciante de pelambreira. Sin embargo, el tesoro de Staten Island procede de otro origen. Ya en los años noventa se había labrado fama como mercader de compra y venta. Unos rusos se le acercaron.

«Yo nunca les llamé, ellos vinieron a mí. De sus maletas salió una enorme cantidad de pelo natural, rubio, pelirrojo, largo, como sacado directamente de la cabeza», subraya, todavía con asombro.

«“Tenemos tanto como tú quieras”, me dijeron. A veces llegaba metido dentro de almohadas, a veces recibía cargamentos de 20 o 30 kilos de una tacada. A veces debía ir a un apartamento de Brooklyn. Venían de Moscú, me decían “mi primo va en un vuelo a Washington pero ha de cambiar de avión en Nueva York”. Iba de madrugada al JFK, un tipo me daba la mano, la maleta y yo le entregaba un sobre. Me sentía como en una película de espías, pero todo era legal», advierte.

El capitalismo se fue extendiendo y, al igual que el pelo occidental perdió consideración por las modas del corte y la cosmética, el pelo de la Europa oriental retrocedió en calidad. Los envíos de 55 centímetros de longitud fueron bajando y bajando, hasta llegar a unos 15 centímetros.

«En mi garaje es imposible detectar olores por el pelo», insiste para despejar cualquier duda sobre la fecha de caducidad de esta materia prima. «En una ocasión, una cliente me trajo el material para que le hiciera una peluca. Allí había cabello de la abuela, que nació en 1880 y murió en 1930. Se lo habían cortado al principio del siglo XX y lo guardaron. Le hice la peluca con ese pelo, el suyo y el de su hija, tres generaciones.»

Sostiene que le llaman de todo el país pidiéndole que les venda de su almacén. Pero ha decidido que no comercia más. «Tengo pelo suficiente y de sobras para mi aprovisionamiento hasta que me jubile», proclama.

Después de conversar con Nick Piazza, pongo rumbo al este de la calle 84, al salón de Raffaele Mollica. Bajo en la parada de la 86 de la línea Q.

«¡Ritaaaa!», exclama Mollica al recibirme a la puerta de su salón. Aquí se da otra conexión extrasensorial, al estilo de la carta de 1978 dirigida a Piazza.

«Este periodista —le comenta Mollica a Rita, su empleada de confianza— es de Barcelona. Ella —matiza dirigiéndose a mí— es de Barcellona (escrito), en Sicilia. Bar-che-lona (pronunciado).»

Ralph nació en Sicilia. Su familia tenía negocios en Libia cuando este país africano era colonia italiana. Su padre se dedicaba a la construcción, y con la Segunda Guerra Mundial lo perdió todo. Se repatrió a Sicilia. Murió en 1950. Su madre se quedó sola, con tres hijos. «A Dios gracias, teníamos buenos familiares aquí, en América», suspira este hombre ya maduro que no ha perdido la energía ni la capacidad de hablar ligando metáforas y experiencias. «Mi madre decidió marcharse de Italia, reunirse con sus hermanas y hermanos.»

Llegó al Nuevo Mundo en 1956, con diez años. Ha vivido desde siempre

en Astoria. Durante año y medio en casa de uno de sus tíos, y después su madre consiguió un apartamento en el mismo entorno, en el que continúa.

Y está orgulloso de ello. Se comporta como si fuera el cronista de Astoria, barrio famoso por su acogida de griegos, con restaurantes como el Stamatis o el Agnanti, aunque Mollica asegura que el «poder» continúa en manos de los italianos. Recomienda ir a la *trattoria* L'Incontro, no lejos de uno de los tesoros, la Steinway Factory, uno de los más famosos fabricantes de pianos.

A partir de aquí, Mollica asegura que «en Astoria están los originales estudios de Hollywood». Se refiere a los Kaufman Studios, la sede inicial de la Paramount, donde se produjo más de un centenar de películas mudas. Los hermanos Marx filmaron ahí sus dos primeras películas, antes de trasladarse a Los Ángeles.

Luego, a principios de los años treinta, la Paramount se mudó a California. Esto no impidió que se continuara con la producción de películas o de series de televisión, tarea que todavía hoy se desarrolla.

Sostiene Mollica que en su barrio arrancaron las ligas de *soccer* en territorio estadounidense.

«Lo bonito de Astoria es que es una verdadera mezcla de cultura, sin el racismo de la América real», subraya. Su paisanaje ha cambiado y, a su vez, su idiosincrasia. Hay ciudadanos de Oriente Medio y del norte de África, de Bangladesh, Serbia, Bosnia, Ecuador o Brasil, y jóvenes blancos «manhattanitas» que se han instalado en ese enclave atraídos por un mejor precio inmobiliario y la pujanza del ambiente. «¿Sabes?, conviven 130 nacionalidades», remarca.

—¿No íbamos a hablar de pelucas?

—Vengo de una familia de costureras.

Así que se hizo peluquero.

Al acabar el bachillerato encontró trabajo en el Garment District (el distrito de la moda), donde su hermana ya estaba establecida, al oeste de la calle 34. Dice que el jefe de su hermana le envió a estudiar al Fashion Institute of Technology, todavía hoy en la calle 27, entre la Séptima y la Octava

avenidas. «Es como una universidad, y yo iba en el turno de noche a aprender diseño de moda», rememora.

En esas le llamaron al Ejército, durante la guerra de Vietnam. A diferencia de Piazza, a él no lo enviaron al frente. Lo destinaron a Alemania.

De regreso, un familiar había abierto un salón de belleza y le ofreció trabajo, por lo que acudió a clases de peluquería. Señala ese momento en 1968. Las pelucas ya formaban parte del negocio. Predominaban las de pelo falso. Cuando llegaba algún cliente que deseaba una intervención de mantenimiento, nadie quería hacerse cargo.

«En el negocio de la belleza, la peluca es como una pelota de fútbol sin aire... La peluca es el enemigo en el salón de belleza: es un producto hecho por el hombre que no se comporta como el pelo natural. En el salón de belleza, la peluca es una contradicción, es como lavar los platos en el restaurante.» Como era el más joven, le tocaba a él.

«Es como empecé. Llegué a esto frívolamente, porque no estaba ocupado con clientes. Primero fue una molestia y después se convirtió en una obsesión. Conforme progresaba, me puse a crear ciertas teorías.»

A principios de los setenta irrumpió Vidal Sassoon, un estilista famoso en Londres que decidió saltar a Nueva York con sus ideas innovadoras. «Me quedé fascinado por su labor, antes de Vidal Sassoon se peinaba como si el pelo fuera plástico y no algo natural. Todos los peluqueros hablábamos de él.» Esa corriente naturalista le captó.

Se presentó con unas muestras de sus experimentos en uno de los salones. «Tenía veinticinco o veintiséis años y me preguntaron dónde había aprendido porque les parecía joven. Si les llego a decir la verdad, que un día me levanté y lo hice, habrían pensado que estaba loco. Respondí que había aprendido de mi madre, lo que era una mentira a medias porque en casa había hilo y aguja. Me ficharon.»

En la órbita de Vidal Sassoon conoció a gente importante. Pasó por los salones de Kenneth Battelle —«ahí es donde enseñé a Piazza a “customizar” pelucas», proclama— y Elizabeth Arden, lo mejor de lo mejor.

Hasta que en 1980 se plantó. Inauguró su propia *boutique*, impresionado e inspirado por «la revolución de la quimioterapia», cuestión que otras firmas

preferían ignorar.

«No querían transformar el salón en un hospital.»

Y, sin embargo, los clientes acudieron más y más. «Sentí la responsabilidad moral de intentar ayudar a esa gente, personas que se negaban a salir de casa, a ir a un espectáculo o a una boda porque se les había caído el pelo. Di prioridad al requerimiento médico y los clientes ricos lo entendieron.»

Las Ralphy, como denominan a sus pelucas, gozan de enorme tirada entre las mujeres judías ortodoxas. *Sheitel* es el término en yiddish para las pelucas que muchas ortodoxas visten obedeciendo la ley judía de cubrirse el pelo en público. Su éxito es tal en esta comunidad internacional que un impostor estuvo haciendo imitaciones que las vendía en Israel basándose en la reputación de Mollica.

«Entre las mujeres ortodoxas, la peluca es una parte integral de su vida diaria —afirma—. Se levantan y ya se la ponen, incluso cuando están en su casa, para permanecer fieles a sus creencias religiosas.» De ahí la importancia de la customización. «No puede ser ajustable como en el teatro, que la usan un par de horas y se la quitan. Ha de ser a la medida. Si la peluca no encaja bien, si no es confortable, todo el día así, les provoca dolores de cabeza», aclara.

Confiesa que las pelucas que elabora se hallan en vías de extinción. «Todos los que trabajamos aquí somos inmigrantes, no hay estadounidenses. Esto requiere tiempo, años de aprendizaje, y si eres el dueño de un establecimiento, prefieres hacer encargos a China, donde pagan salarios de esclavitud, un bol de arroz.»

Mollica reclama para sí el título de ser el último maestro de las pelucas artesanales. Proclama que consiguió el más difícil todavía, lograr que la línea del pelo de una peluca, lo más complejo de imitar, parezca natural, real, «como Dios la hizo».

—¿Mozart o Salieri?

—No tengo competencia, soy el único que puede hacer una peluca desde el principio hasta el final. Pero si alguien piensa de otra manera, lo acepto.

Descartada la retirada, salvo por razones de fuerza mayor, considera que en su arte resulta más que difícil alcanzar el éxito entre la clientela.

—¿Por qué tanta dificultad?

—Porque competimos con el Todopoderoso.

Las apariencias engañan. Debajo de la peluca existe otra Nueva York.

BAD HOMBRES (Y MUJERES)

Iba en busca del carro de Yolanda Tamales, intentado desentrañar un enigma, y en la ruta irrumpe el camión restaurante La Viagra.

—¿Qué es lo que se come aquí?

Jaime sonríe cuando se lo pregunto, recostado medio dentro medio fuera de la enorme ventana y mostrador de este vehículo pintado con unos colores llamativos, que iluminan la vista y alegran el cuerpo. Vamos, que entran ganas de degustar.

—El nombre lo pusieron los clientes.

A esta hora aún de la mañana, tarde para el desayuno y todavía temprano para el almuerzo, Jaime Castañeda, cumplidos los treinta y siete y «con papeles», llegado hace dos decenios de Morelos, México, disfruta del momento de «platicar» con los paseantes, vecinos que le saludan con la intimidad de lo cotidiano. Esa confianza que aportan los años.

—¿Qué tenéis hoy de especial?

—Longaniza con salsa de tomate.

El cliente le pide que le «aparte» una ración, que la recogerá luego, aunque lamenta que no viniera ayer al descubrir que había pollo con mole poblano. «Con lo que me gusta», se le oye murmurar mientras gira por la esquina de la calle 145.

A esta altura de Manhattan, en la avenida Broadway —línea 1 del metro—, este es un territorio dominado por el idioma español de muy variados acentos, y en el que también se habla *spanglish* y hasta inglés.

En la confluencia de unas calles más abajo, se dan cita unos señores morenos y curtidos para jugar al dominó. Cada vez que colocan la ficha parecen golpear con la fuerza de la experiencia acumulada.

Se prodigan los voceros a las puertas de los establecimientos. «Todo a peso, mi gente.» Se «renta habitación», se compra y se vende oro y joyas o se comercia en el nombre de Dios.

Cuenta Jaime que su padre, ya fallecido, abrió camino en la aventura neoyorquina. Llegó y se estableció como vendedor callejero, en esta misma zona. Empezó con jugos de naranja y morir soñando.

—¿Morir qué?

—Morir soñando. ¿No sabes lo que es?

—Ni idea.

—Es una bebida típica de los dominicanos.

Explica Jaime que en este combinado se mezcla jugo de naranja, leche condensada, azúcar, mucho hielo y algo más, una palabra que no entiendo.

Le pido que me repita la expresión.

—¡Car-na-ti-on! Sí, ustedes le llaman leche condensada.

—Y eso ¿qué es?

—Es una marca. Dicen que, si no empleas esa leche, el morir soñando no sabe bueno.

No, no hay manera de probar esta pócima de la felicidad eterna aquí y ahora. Él no la sirve. Su explicación ilustra la transformación demográfica de esta ciudad a partir de eso que se llama gentrificación. Que no es otra cosa que el encarecimiento inmobiliario, que expulsa a unos y atrae a otros.

—Antes había otro público, había muchos más dominicanos. Ahora hay más diversidad y no saben qué es esa bebida. Vienen a residir los blanquitos y cambian las costumbres.

Dibuja su sentencia con un gesto que resulta más que descriptivo. Esos blanquitos traen dólares frescos, pero, por muy frescos, no les llegaban para afrontar la subida del alquiler unas cuantas cuadras más al sur de Manhattan.

En el barrio existe ese contraste de las iglesias de los inmigrantes asentados —«Porque por Fé (*sic*) Andamos, No por Vista», reza el cartel en una fachada — y la cafetería de nuevo cuño, *coffee & victuals*, con pizarra en la calle para atraer la atención. Escrita en inglés, con tiza amarilla, una frase de Lin-Manuel Miranda, de raíces puertorriqueñas, el músico, actor y escritor transformado por el éxito del musical *Hamilton*, la historia de uno de los padres fundadores de Estados Unidos, en el máximo referente de la Nueva York integradora.

«Engendrar empatía y crear un mundo usando solo palabras es lo que tenemos más cercano de lo mágico.»

Entre una cosa y otra, la charla se ha alejado de Yolanda Tamales, objeto de este viaje y cuya propietaria responde en verdad al nombre de María Palacio, como reza la documentación. Jaime mira hacia arriba, a la otra acera de la confluencia con la calle 145, que es donde debería estar ella.

—Es una mujer chaparrita, muy cariñosa. Se pone siempre ahí, pero hoy no la veo —comenta. Entonces se dirige a su empleado, el repartidor a domicilio, ocioso a la espera de encargos.

—Ayer trabajó porque me dijo «mi cielo».

Sostiene Jaime que mañana comparecerá seguro. «Los sábados y los domingos no falla nunca, a las siete y media se pone en su sitio, es muy popular.»

Aplazada esta cuestión, persiste la otra incógnita, la del reclamo de su carromato. Recalca que antes tenían un vehículo más pequeño, sin nombre, especializado en ceviche de marisco, pulpo, camarones.

—¿Y?

—Venían y decían «dame una viagra de esas, dame la pastilla». Ya sabes, entre los latinos se asocia el deseo sexual al marisco, se usa de afrodisiaco.

Así que, al crecer el negocio y adquirir otro camión de más volumen, «decidimos bautizarlo como lo conocía la gente, La Viagra».

Le pregunto la razón del uso del plural.

—Es que tengo socios. Entiéndeme, tengo un socio, mi mamá.

Al estudiar la carta impresa en el lomo del vehículo, de marisco, nada. Tacos, burritos, quesadillas, todo a base de carne —pollo, bisterk (*sic*), carnitas, chorizo, puerco—, mucho arroz, frijoles, tortilla hecha a mano con queso de Oaxaca. Y pozole.

Otro descubrimiento. «¿Pozole?», repregunta frente a mi reiterada estancia en la inopia. Y replica.

—Sopa de maíz con pancita, que es el intestino de la res, picante.

—Muy potente.

—En Morelos se come los sábados y los domingos, para la resaca, «la cruda», como la llamamos en México.

Pero eso, que a pesar de la fama se echa de menos la viagra, perdón, el marisco.

—Los servimos desde octubre y durante el invierno —contesta Jaime—. En verano no se conserva tan bien, en esta ciudad hay muchas reglas, vienen los inspectores y te ponen multas.

Qué triste papel el de los inspectores. Su afán controlador lo sufre la clientela, sin la «pastilla» tantos meses. Solo se me ocurre preguntarle a Jaime cómo se las apañan sus fieles a falta de esa alegría para el cuerpo.

—¡A dieta!

En realidad, esta historia, que empieza a escribirse un viernes, arrancó el sábado de la semana pasada.

«Hoy celebramos a los mejores vendedores de comida en las calles de la ciudad», proclama Sean Basinski, director de la organización sin ánimo de lucro Street Vendor Project en el Urban Justice Center, desde el folleto de presentación de los Vendy Awards. Renombrados chefs los han descrito como «los Óscar a la comida de la Nueva York real».

Esta es la edición número trece de esta convocatoria que, sin embargo, cuenta con una novedad, que es la que me ha cautivado. Esta es época de «trumpismo» y por primera vez se concede el reconocimiento en una categoría pionera, bautizada como «*bad* hombres (y mujeres)», escrito así en el original.

«Aquí tenemos *bad* hombres y los tenemos que echar», afirmó Donald Trump en octubre de 2016, en el tercer y último debate previo a las elecciones del 8 de noviembre, cuando se hizo con la Casa Blanca. Al confirmarse su victoria hubo mucha sorna —el presidente multimillonario, propietario de rascacielos «de lujo», se muda a «una residencia pública»—, que se ha traducido en un insulto para muchos. Y en una amenaza.

Su frase, escrita a la inversa de como aparece en este texto —el término «hombres» era la única palabra en castellano— se propagó de inmediato —se «viralizó», que se dice hoy— como un ataque a los hispanos en general y a los mexicanos en concreto.

«Hemos creado la categoría *bad* hombres (y mujeres) para celebrar a los vendedores de comida latinos, sabiendo la dificultad en la que se encuentra esta comunidad de comerciantes en estos momentos. Utilizando las palabras del presidente, tratamos de subvertir la cultura del miedo que él perseguía infundir», aclara la organización respecto a esta distinción.

«Hay 20.000 personas en nuestra ciudad —insiste Basinski— que a diario venden alimentos y otros productos en nuestras calles y en nuestras aceras. Este es un año muy duro para ellos en general, casi todos son inmigrantes y personas de color, muchos son hispanos, muchos musulmanes, muchos indocumentados.»

Queda claro que ese que ofrece las cuatro bananas por un dólar, el café con el *bagel* o el que siempre está a verlas venir con la colección de paraguas a la que chispea, todos disfrutan de las condiciones que les hacen vulnerables a los «trumpetazos».

Además de esta categoría que se estrena, los Vendy premian al mejor novato, al puesto de mercado, al repostero y, por supuesto, al mejor carro de comida, que es el galardón principal. En todos estos grupos hay cuatro finalistas, excepto en el premio mayor, con cinco contendientes, todos elegidos a partir de las opiniones de usuarios que la organización recibe en su página web a lo largo del año.

El escenario de la cita culinaria es Governors Island, una isla en el corazón de

la zona portuaria neoyorquina, con un pasado de guarnición militar del que conserva sus edificaciones. Hoy es un popular destino de temporada (abre del 1 de mayo al 31 de octubre), patio de recreo y espacio para el desarrollo de exposiciones o actos culturales. Pertenece al distrito de Manhattan, aunque está a una distancia de poco más de 730 metros de la isla (la mitad desde Brooklyn).

Desde mis cuarteles al oeste de Manhattan, el viaje parece más que fácil. Solo hay que coger el tren 1 (en dirección opuesta a La Viagra) y llegar hasta el final (o el principio, según se mire) de la línea. Pero ya ha quedado claro que es sábado y todo es posible en un servicio siempre en obras de mantenimiento durante el fin de semana.

Esta vez, para más inri, toca avería: «Estamos retenidos por un problema de señales».

Por fin, una vez en el destino, la gran masa de viajeros del metro se dirige al ferri gratuito que lleva a Staten Island, ida y vuelta, uno de los transportes más aclamados por los turistas gracias a sus vistas del horizonte del bajo Manhattan.

En cambio, los que vamos a la terminal del ferri de Governors Island somos minoría. Se oye el consejo a gritos de uno de los empleados: «No corran, tienen tiempo». Algunos hemos salido acelerados del subsuelo, como tratando de ganar el tiempo perdido por el mal funcionamiento del convoy ferroviario.

A diferencia del otro, donde dominan las cámaras fotográficas, este transbordador acoge varios vehículos, entre estos, algunos camiones de comida, y una enorme cantidad de bicicletas, por supuesto, con sus respectivos ciclistas, ataviados para afrontar el Tourmalet. Familias al completo. Niños que lloran, niños que ríen, niños que corren.

Es una navegación de escasos diez minutos que también ofrece una magnífica terraza a los iconos de la ciudad: el *skyline* por un lado, la Estatua de la Libertad por el otro. Y la panorámica de los puentes.

Los primeros pasos, nada más desembarcar, crean cierta confusión. En lugar

de olor a especias resuena una corneta.

Este fin de semana coincide con la recreación de un campamento de la Primera Guerra Mundial. El Camp Doughboy es como meterse de lleno en 1917, cuando los estadounidenses entraron en el conflicto. Las tiendas de campaña, el vestuario de los soldados y de sus novias, el armamento, todo igual que entonces, mientras que la interferencia de los curiosos, disfrazados de atletas, o en chancletas y calza corta, rompe la magia de este viaje en el tiempo.

Visto de cerca, cómo no pensar que existe una línea de conexión entre esta escenificación uniformada de hace un siglo y la muestra culinaria del presente. Se constata la clave racista que puntea la historia de este país.

Diversos carteles rememoran a los soldados negros que dieron lo mejor de ellos mismos por un país que les devolvió poco agradecimiento o ninguno por el color de su piel.

Solo un ejemplo. El sargento William Butler formó parte de la Old Fifteenth, la primera compañía de la guardia nacional integrada por afroamericanos que se organizó en Nueva York. Butler sirvió como un héroe en Francia y, al regresar, y después de las distinciones, chocó con la marginación. No se supo mucho más de él, hasta que lo encontraron ahorcado en su casa de Washington, en 1947, a los cincuenta y seis años de edad.

Desde esta colina, una vez que ha transitado el desfile uniformado, se atisba la gran parada de los restaurantes sobre ruedas. Como si fuera una bienvenida, la disposición hace que los que abren la muestra culinaria sean los cuatro finalistas de la categoría *bad* hombres (y mujeres).

«Nosotros no somos *bad* hombres, nosotros somos trabajadores, y eso es lo que estoy representando», contesta el primero que se cruza en mi camino, Rich Cruz, de veintiocho años, propietario del camión Born & Raised. Como dice este apelativo, es el único de los competidores de este grupo nacido y criado en Estados Unidos.

Más o menos, el sargento William Butler podría haber dicho algo similar, soy negro pero también soy estadounidense...

Rich es el único de los aspirantes de la segunda generación. De Brooklyn. De Park Slope. Ahí mantiene su ancla si no da vueltas con su carromato. Dice en su español telegráfico, poco escolástico: «Ahora mucha gente con dinero quiere vivir en ese barrio. Vienen de Manhattan. Fue un sitio malo en el pasado, hoy es más mejor».

Rich es hijo de padre dominicano y madre de Puerto Rico. «A mi padre no lo conozco bien —confiesa—, hace mucho tiempo que no estamos juntos. Me crié con mi mamá y la gente puertorriqueña.»

Desde niño tuvo un sueño, «quería trabajar en cocinas». Acumula diez años de experiencia en el sector, seis de los cuales los ha empleado en camiones. En marzo de 2017 logró el suyo propio.

Lo ve como el inicio de la ruta que le ha de conducir a su meta, ser propietario de un restaurante de ladrillo y cemento en Nueva York, «con barra, en el que pueda poner tacos, quesadillas, margaritas, tequila...».

Está en plena elaboración del pico de gallo, la salsa verde y la crema fresca. «Son los productos de mis quesadillas, mi especialidad es meterlo todo junto, no afuera, no separado.» Hoy las ofrece de pollo y nopales, «de cactus, para los vegetarianos», me informa al observar mi expresión de desconocimiento e incredulidad.

«Hay gente que piensa que no se come bien en los carros, pero estamos cambiando las cosas, poco a poco, ven que servimos buena comida.»

Acto seguido pide disculpas. «Primo, no le querría dejar cortado, pero...» Entiendo que empieza a haber presión de los comensales, que son los que en definitiva van a votar.

Sin embargo, aún me dedica unos segundos para explicar su recorrido. «Me muevo por todos los lados, pero mis sitios preferidos son el medio Manhattan y Wall Street, hay muy buena plata. Y de lunes a sábado, que el domingo es el día de Dios.»

Que hace treinta y dos años que entró en este país, que lo hizo «realmente ilegal», pero «sí, me convertí en ciudadano a los diez años». Que llegó por California, que se instaló en El Cajón, dedicándose «a los *farmers*, cortando

fresas, sí, era muy difícil la vida».

Lo era, pero, como para tantos y tantos, «era mi sueño». Que su padre hizo lo mismo en 1939, que fue uno de los primeros braceros en Estados Unidos. Que su papá se hizo doctor en Sacramento, que le dijo que «si no te gusta el estudio, ve y prueba allá, para que veas cómo se trabaja, y realmente vine aquí y la vida no fue tan fácil, me cogió inmigración por cinco veces, cuatro intentando pasar la frontera y una en California», que un compañero le susurró: «No corras, relájate, que mañana estamos aquí».

Y volvió. Él es el Toro Rojo, de nombre Gabriel Apreza.

—Lo de Toro —explica su hijo Dennis, de veintisiete años, estadounidense de nacimiento, y su colaborador— es porque mi papá tiene un carácter fuerte, un poco necio, pero el toro nunca se cansa, nunca...

—¿Y el Rojo?

—Porque tiene una mirada que te hace sentir presión, te pone colorado.

«¡Desgraciadamente!», exclama Gabriel al recordar aquellos primeros tiempos en la costa oeste y sus tribulaciones posteriores, «porque era mi sueño, venir aquí, trabajar y demostrarle a mi padre que, ya que no estudié, le echaba muchas ganas, quería contentarle».

Y desgraciadamente, las cosas pintaban mal para aquel adolescente de quince años, sin nociones del nuevo idioma.

Su desempeño en la agricultura daba poco de sí. Dormía en el mismo campo, no tenía donde vivir. «Un amigo me dijo, “vámonos a Nueva York, aquí sufrimos demasiado”, y nos vinimos, a trabajar en lo que fuera.»

En esas situaciones duras, qué extraordinaria es la memoria que, ante todo, evoca lo gratificante.

Su primer empleo fue en la construcción —faltando poco para la década de los noventa— en una obra del Upper West Side de Manhattan, en Columbus Avenue y la calle 86, «con unos italianos, muy buena gente». Y reitera lo de «buena gente».

Su primer acomodo lo halló por el barrio, en la calle 95, donde Sonia, la administradora del edificio, «me regaló los tres primeros meses, me dijo que era un muchacho humilde, sencillo y trabajador y que enviara el dinero a mi familia», una mujer extraordinaria que «ayudó a muchos inmigrantes esos

años».

Se acabó la obra y se acabó la faena. No es que los italianos dejaran de ser buena gente. El problema estaba en Gabriel. «No podía cruzar con los trenes.»

—¿Miedo a la policía?

—Nooooo. No podía porque te encuentras solo en este país, no sabes cómo moverte, la ignorancia de uno.

Halló empleo en una frutería regentada por coreanos en el lado este de la isla. Estuvo un año —«hablaba más coreano que inglés»— y se enroló en una pizzería, haciendo de repartidor o ayudando en la cocina. Un chef, otra benévola aparición en su existencia, le enseñó a cortar con el cuchillo, a elaborar salsas y le empezó a gustar la cocina.

Hubo otras ocupaciones, en otros delis (las tiendas de la esquina) hasta que se estabilizó como encargado en una cadena de supermercados. Aunque continuaron sus andanzas laborales por Manhattan, instaló su residencia en Jackson Avenue, en Long Island City (Queens), territorio de hispanos, y, más tarde, en Astoria, en el mismo distrito.

Pero cada vez que regresaba a México —él es originario del estado Guerrero, de un pueblo cercano a los límites de Oaxaca—, se dedicaba a cocinar con «la gente humilde, de pueblo».

Sus hermanos le trataron de convencer, que por qué no haces eso en Nueva York, que tu comida es muy rica.

«Esto es un verdadero trozo de Oaxaca», replica en un inglés más que correcto un sonriente Gabriel frente a la cara de deleite de un par de comensales, y jueces, en Governors Island. «Lo hago desde mi corazón», insiste.

Han probado el taco clásico de pollo. Asegura que «esta receta la llegué a experimentar cien veces para conseguir el mejor pollo».

El plato estrella, por el que los degustadores expresan más placer, es el «guashimole», a base de costilla de cerdo, que, asegura Dennis, «es el futuro, algo más auténtico a partir de los mismos ingredientes, pero más concentrados en el sabor». Gabriel tercia que es la receta de los indios mexicanos. Responde a los interesados que paran, por lo general, en la Sexta Avenida, a la

altura de la calle 52 o alrededores, en horario de oficina, o por Long Island a medida que avanza la tarde.

Así que, metido entre frutas y hortalizas en su labor del supermercado, Gabriel vio la película *Chef*, dirigida en 2014 por Jon Favreau, y en su magín anidó la idea de hacer algo similar, contando con que «yo tenía un chamaco que se expresa como ellos». Como los actores del film, en alusión a su cómplice, su hijo Dennis, que a los trece años ya empezó a trabajar en restaurantes.

«Mis tíos, que son cocineros, le animaron, le comentaban que tiene talento para el sabor y los condimentos», apostilla Dennis. «A mi papá siempre le gustó cocinar, es su manera de sacarse el estrés», recalca.

De esta manera empieza un negocio: «Le dije a mi mujer que me quería comprar un coche nuevo...». Y ella que no, que mejor invertir los ahorros en la entrada de una nueva vivienda.

Se marchó enojado. Justo en ese momento, en su barrio de Astoria, vio un camión de comida, «había mucha gente comprando».

De inmediato, de vuelta al hogar, se conectó a internet y en Craigslist dio con un vehículo de esos. Llamó y la propietaria le pidió 15.000 dólares. El único inconveniente era que había de viajar al norte del estado de Nueva York para hacerse con la furgoneta.

A espaldas de su esposa y con la complicidad de un familiar (en realidad lo calificó de loco y le recomendó olvidarse de los tacos), se plantó de vuelta en la ciudad con el cacharro.

El problema de aparcarlo solo fue el principio de toda la burocracia, que le llevó casi dos años hasta que pudo poner la cocina en marcha hace cosa de unos meses.

«Yo vine ilegal, pero le puedo demostrar a Trump que he trabajado muy fuerte para educar a mis hijos, son profesionales, sacaron su carrera. Lo que me diga él me tiene sin cuidado, vine a este país a luchar», afirma serio, interpretando más al Toro Rojo que a Gabriel.

«Soy una *bad* mujer.»

Ofelia Cardoso, de cuarenta y nueve años, responde chistosa, como un eco de lo que acaba de explicar su vecino Gabriel, pese a no haberlo escuchado.

«Estamos discriminados con eso del presidente, si no fuera por nosotros, los neoyorquinos no comerían. Sin inmigrantes no hay Nueva York o Estados Unidos.»

Junto a su hermano Vilio, de cuarenta y seis, regentan El Rey del Sabor. «Él cocina muy bien y se cree el rey del sabor, y lo es», bromea Ofelia.

En su figura menuda se esconde una mujer echada para adelante, con la valentía que impulsa la necesidad. Dejó Puebla y cruzó en 1979 por Tijuana al país vecino del norte y rico, la tierra prometida.

Se puso en manos de los coyotes, las bandas mafiosas que ayudan a hacer el cruce a cambio de una buena suma de dinero y sin garantía alguna. Ofelia pagó 800 dólares de la época, una fortuna.

Claro que ahora está contenta de haberse atrevido, pero «fue muy peligroso, pasamos por un túnel que era una tubería para excrementos, sabiendo que si soltaban la porquería, moriríamos allí». Le ha ido bien, pero «me dije que si paso, no regreso, salvo si disponía de papeles o de mucho dinero».

Aterrizó luego en Nueva York. Una tía ya estaba en el Bronx y ahí se instaló. Entró en una factoría en la que fabricaban muñequitos de plástico y después en otra de estuches para lentes.

Hasta que una familiar la invitó a vender churros en carritos de la compra, por Southern Boulevard y Westchester, tirando hacia el sur del Bronx.

«Al principio —reconoce—, no me agradaba porque me daba pena, no estaba acostumbrada, pero luego ya me gustó y como veía dinero, me dije que voy a seguir y pedí a mi familia que vendiera churros, que es bueno.»

En su área de comercio, ejerciendo de clandestina, un señor se dirigió a ella, «mi hija, te quiero vender mi carro de *hot dogs*», y pensó que era una buena idea.

Entre los perros calientes y la soda, descubrió que quería un carro más grande y empezó con pastelillos, tamales, bacalaíto, *shish kebab* —«los palillos de carne»—, sin dejar los *hot dogs*. Y entonces Vilio, que hizo el

cruce un tiempo después, señaló que mejor meterse en la comida mexicana, y ella le dijo que sería buena idea y él opinó que «fuéramos a lo grande, con un camión». Fundaron una empresa.

«Se vende todo, hemos tenido eventos de puro taco, pero nuestra comida se vende toda», proclama satisfecha.

Del carrito de los churros a tres camiones. El primero en la calle 60 con la Tercera Avenida. «Cuando empezamos, hará unos doce años, no había carros mexicanos.» Más tarde abrieron otro al oeste del medio Manhattan y un tercero en el *downtown*.

«Hacíamos las tortillas a mano y hubo una compañía que nos dio mucha promoción, la cola daba la vuelta», rememora. «Trabajamos con gusto, atendemos a la gente con gusto», cuenta Ofelia, vecina del barrio de Astoria, que no esconde «pequeños problemas», sobre todo desde que Trump se hizo con el poder.

Un hombre le dijo que ahora que ha ganado el presidente iba a echar a todos los ilegales. Ella le respondió: «Que sepas que soy ciudadana igual que tú, que hace años que tengo los documentos».

Vilio solo tenía catorce años cuando emprendió por la senda de Ofelia, que lo acogió en el Bronx. Un coyote, Tijuana, Los Ángeles, Nueva York. «Mi madrecita se quedó sola y con ocho hijos. Solita no podía, teníamos que hacer algo y apoyar a los otros», lamenta Vilio.

Se puso a fregar platos en un restaurante, «bien difícil que me dieran trabajo, porque no me dejaban por ser menor y sin papeles, iba por las noches para que no me vieran».

En la cocina había un par de mexicanos y le gustó lo que hacían, y un día al chef, que también era mexicano, «le dije que quería aprender y me dijo que sí y empecé elaborando ensaladas».

De restaurante en restaurante se forjó el rey del sabor. «Nos tienen en el estereotipo de que somos malos, es lo que dice el Gobierno. Si fuésemos malos no estaríamos aquí y la gente no compraría en nuestros carritos.»

Carlos es uno de los más desenfocados en el retrato distorsionado de Trump.

Al menos desde el punto de vista teórico.

Junto a su pareja, Caitlyn Napolitano, fundaron en 2015 el camión de comida Los Viajeros. Adoptaron esta denominación por su pasión por los viajes y porque el carro hace lo propio por la ciudad: viaja de distrito en distrito, salvo Staten Island.

Pero Carlos Dacosta, de treinta y nueve años, es un héroe de Nueva York.

Así se reconoce a los bomberos en general y, más en concreto, a los que como él, atendieron desde el primer minuto las tareas de rescate tras el atentado de las Torres Gemelas del 11-S de 2001.

Ingresó en el cuerpo siendo muy joven, en abril de 1999. Se hizo con un puesto en la Ladder 47, una unidad con sede en el Bronx, en la que continúa. Ya estaba en el World Trade Center cuando empezó a derrumbarse el primer rascacielos.

«Pensé que iba a morir.»

Estuvo 24 horas consecutivas, «buscando gente», y luego regresó cada vez que le tocaba su turno, días y días, «estuvimos mucho tiempo», removiendo escombros, intentando hallar un suspiro de vida o, más tarde, simplemente cadáveres o algún resto humano.

Nació en la República Dominicana. A los ocho años emigró de la mano de sus padres y sus tres hermanos. Se instalaron en el Bronx, aunque al poco se trasladaron al barrio de Inwood, en el alto Manhattan, punto de concentración de dominicanos, y lugar más que recomendable por su música, su ambiente o su colorido.

«Me llamó hacer de bombero, ayudar a la gente, el desafío de algo físico, trepar por escaleras y rescatar gente, el peligro, todo eso me atraía como persona. No me veo en una oficina», se explaya sobre su vocación.

Y ahora, además, el camión de comida, otra cuestión vocacional. «En el cuartel siempre cocinaba, hacía tacos de pescado y a mis compañeros les gustaban.»

Conoció a Caitlyn bailando. Estrepitosa caída en el tópico: «Salsa, ¿no?» Pues no, *house music*. De hecho, mañana se suben a un avión y se van a visitar Barcelona, aunque solo es una escala en su ruta a los clubes de Ibiza.

Como se diría, se juntaron el hambre y las ganas de comer. A él le

chiflaban las perolas y ella se dedicaba a la restauración (hace poco ha ganado en un *show* culinario de televisión). «Como dicen aquí, somos *foodies*, palabrita que se aplica a los que tratamos siempre de dar con el mejor sitio para comer, el más original, diferente.»

Su menú es una mezcla de sabores dominicanos, cubanos y mexicanos. Sus especialidades son los camarones y, por encima de todo, los tacos de ropa vieja, «no los hace nadie», punto al que llegó porque «debo de tener algo de cubano por mi abuela, o no se entiende».

Dice que Caitlyn sabe más de comida que él, pero que él pone «ese sabor latino que no se puede falsificar, lo llevo en la sangre».

El negocio les funciona. «En los últimos tiempos —certifica Carlos— gustan los carros de comida. Saben que hay chefs detrás, los *millennials* lo han visto y es una tendencia.» Un matiz, interviene ella. Desde 2007 Nueva York no da licencias, y los que las acaparan (cita los *halal*, que tuvieron mucha vista) las venden por una fortuna.

Transcurre la jornada en este restaurante improvisado al aire libre, multiétnico y multivariado en sus platos. La gastronomía de todos los continentes reunida en este pedazo de Governors Island. A la hora del cierre, llegado el momento de entregar las papeletas y del recuento, en medio de no pocos que aprovechan para echar una siesta en la alfombra de césped, todavía se constata una buena cola ante el carromato de Anton's Dumplings.

Si se cuenta por la media de espera de los comensales y su paciencia, Anton Yelyashkevich, que emigró de Bielorrusia en 1996, apunta a ganador del reconocimiento absoluto. Sus *dumplings* estilo ruso, en especial el siberiano, que está relleno de carne de cerdo, entran bien, pero tal vez en este éxito influye más que el *The New York Times* le dedicara un artículo elogioso tiempo atrás.

Mientras que a Anton se le ve agotado, exhausto por el calor, dale que dale a la freidora, en Los Viajeros han puesto música y se baila. Los bomberos que están de guardia saludan a su colega Carlos Dacosta.

De pronto, Carlos se queda con la mirada fija en el horizonte, en la Torre

Uno que surgió del agujero de la zona cero. «Me pongo muy emocional, siento el espíritu de ese día.» Hace un alto y respira. «No encontré a nadie con vida, solo un brazo, un brazo sin cuerpo.»

Al rato está sobre el escenario, al lado de los otros tres que compiten por la distinción *bad* hombres (y mujeres). Y el ganador es... El Toro Rojo.

«Esta es la lección de mi padre —remarca Dennis, el hijo, orgulloso—, el esfuerzo y el sacrificio tienen recompensa, no importa qué obstáculos encaras, si sigues luchando, las cosas salen bien.»

Sean Basinski, el director de los galardones, toma la palabra para conceder el premio gordo. A Anton, que luce una cara mucho más roja que El Toro, le echan agua por la cabeza para refrescarlo. Y bajarle los humos.

Basinski lee la cartulina. Desde la discreción, el Vendy Awards recae en Godshelter Oluwalogbon y su esposa, Bisola, por la oferta de su carro, DF Nigerian.

Godshelter nació en Ghana, creció en Nigeria y entró en Estados Unidos en 2001, con veinticinco años. A Bisola, nigeriana, la conoció aquí, en la iglesia. Se les encuentra aparcados a diario ante el consulado de Nigeria, en la Segunda Avenida con la calle 44. Allá ofrecen consuelo a los paladares nostálgicos de su tierra.

«Como tantos —subraya Godshelter—, vine a este país por una vida mejor. Cuando tienes un objetivo, cierras los ojos a las dificultades.»

Antes de entregarles la distinción, Basinski hace una matización. De los cinco finalistas en esta categoría principal, ha faltado uno: María Palacio, la propietaria de Yolanda's Tamales (figuraba como favorita). «Se la veía muy ilusionada —confiesa el organizador—, pero creo que no ha venido porque me temo que carece de papeles y ha tenido miedo.»

Una semana después. Sábado. A las siete y treinta y cinco minutos de la mañana. Nada más salir del metro, línea 1, en la calle 145, por la boca norte de Broadway, aquí está María Palacio, toda de negro, alegre, sonriente,

desbordante de simpatía detrás de su carro. Lo suyo es un carro sin más, de los típicos de supermercado. Un cartel que cubre la parte frontal: «Delicious Tamales Mexicanos».

—Les gustan mucho.

—¿El secreto?

—Mi abuela, que se llama Yolanda, me enseñó la receta.

María Palacio ya era tamalera en el DF. Cuenta que salía a vender con el triciclo y la *vocerita*: ricos tamales.

Cumplidos los cuarenta y tres, ella dice que lleva dieciocho en Estados Unidos. Un coyote le facilitó el paso por Nogales, una semana morando en el monte, sin agua, ni comida, «los “cholos” nos robaron el dinero». Su destino era Nueva York, «decían que había mucho trabajo». Aquí no conocía a nadie, dormía en los trenes, «soy del DF y sé del movimiento».

Le dieron empleo en un supermercado (muy cerca de donde se pone ahora con sus tamales) de «empacadora», que no es otra cosa que meter en bolsas la compra de los clientes una vez que han pagado, y haciendo reparto a domicilio. En según qué pisos, si se había ganado la confianza, pedía poder asearse. (Un paréntesis: «Ya tengo apartamento».)

Cobraba solo las propinas, y en México había dejado a sus tres hijos.

Un día tuvo una visión. Haciendo el reparto por el barrio comprendió que faltaba algo en ese paisaje, «¡no había tamaleras!». Se hizo la luz. De eso hace quince años.

No resulta fácil mantener esta conversación. Entiéndase, María desborda amabilidad conmigo. Ni un ápice de desconfianza. Ocurre que es un no parar de clientes y de conversaciones con ellos.

Que si dame diez, de pollo o puerco, que si con salsa roja o verde, que si tienes hoy de los oaxaqueños. Los va sacando, envueltos en papel de plata y dentro, otro envoltorio, el de las hojas de maíz («da sabor y ayuda a sacar la grasa»), arroz con leche, ¿no?, o prefieres un chocolate de la abuela champurrado, ¿que qué es?, tómese uno, chocolate con maíz y sin canela. Un señor de cierta edad, que le pide cinco tamales, la saluda con un «cómo estás».

—Bien, gracias a Dios.

—Gracias a ti, que no te han regalado nada.

—El amor.

Aparece otra mujer, de aspecto enfermizo, a la que María aconseja.

—Has de comer todos los días, ámame a ti misma. Has de pensar en ti porque el cáncer no juega. El cáncer no duele, pero te mata.

—Y el tiempo también mata —tercia el señor.

Sin permisos ni nada parecido, María se colocó unas calles más abajo, en la 137, cerca del campus del City College. Pronto corrió la voz entre los universitarios, una comida económica —vendía la unidad a 75 céntimos, hoy a dos dólares—, rápida y sabrosa. «No ganaba mucho pero hice muchos clientes y fama», asegura.

Cambió de ubicación y se subió a la altura de la calle 145, porque en aquel lugar, como es un parque, la crujían a *tickets*, palabra común aquí para referirse a las multas.

El éxito se ha mantenido. Sale como mucho cuatro días a la semana. Elabora en su casa un centenar de tamales, una tarea relevante, solo las salsas le llevan tres horas, y, por lo general, en escasas otras tres horas no le queda ni uno.

Sus hijos han crecido. El mayor ya ha cumplido los veintisiete y las otras dos, veinticuatro y veinte. Solo una de ellas está en Nueva York. Sufre anorexia y se la trajo, ahora trabaja de estilista profesional. María va a México a ver a los otros y al resto de la familia. «No puedo viajar mucho porque es mucho dinero», confiesa.

Le digo que tengo una última pregunta.

—Haga las que quiera, por favor.

—En los Vendy Awards dijeron que no acudió por miedo, que no tiene papeles.

—Nadie me preguntó.

—Pero ¿tiene papeles?

—Soy residente.

—¿Entonces?

—Eso del premio suponía un trabajo enorme y no puedo esforzarme tanto. Me han operado tres veces. He superado un cáncer.

De vuelta al metro, que son cuatro pasos literales, observo que el camión La Viagra continúa cerrado. Los resacosos, los que tienen la cruda, deberán esperar para tomar su pozole.

TÓCALA OTRA VEZ, CHICKEN

Detrás del volante solo luce el aspecto de una persona mayor más. De cierta edad, que se dice. Estampa de abuelo venerable, cabeza redondeada, que anuncia sobrepeso, y ni un solo pelo que corone su testa. Puro brillo.

¿Una persona mayor más, y fondona? Que no se olvide que esto es Nueva York y que hay muchos que se camuflan bajo una falsa apariencia. Solo es un recordatorio.

Da una vuelta a la manzana, y otra, en busca de aparcamiento. Y lo encuentra justo aquí al lado. La bendición de volver a circular por esta esquina de la Segunda Avenida con la calle 52, a lo que arranca una noche de verano.

Se mueve con cierta dificultad al salir de su monovolumen, como si se le desperezaran las articulaciones. Camina con lentitud, adelanta una pierna y su cuerpo se balancea para ese lado. Mueve la otra, y su masa corporal se equilibra, y así sucesivamente, con calma.

Viste todo de negro. Su imagen de la tercera edad ya no es tan convencional. Al acercarse se perciben los detalles que estaban desenfocados por la distancia. Exhibe pendientes alargados con el remate de una bola de cristal, collares multicolores (sus dioses), una cruz de buen tamaño sobre el pecho y un sol luminoso algo por encima, en una fusión de espiritualidad y

naturaleza.

Una vez que accede al restaurante, Laurie le recibe de esta guisa:

—Chicken, ¿te apetece una sopa?

—Estupendo.

—¿Picante?

—No.

Fuera, en los abrevaderos de la Segunda Avenida, resuena un bullicio más propio de las concentraciones de chiringuitos en un paseo marítimo de la costa gaditana que de una gran metrópolis en la que predominan otros ruidos marcados por los cláxones y las sirenas de las ambulancias o de los bomberos; una pesadilla: ¿tanto se quema esta ciudad?

En este punto exacto se constata una mezcla de jovencitos persiguiendo emociones y de ejecutivos haciendo una descarga de estrés. Charlas a buen volumen en las que abundan los *fucking* (el jodido, fuerte, breve, en especial en boca de ellos) y los *oh, my gosh!* (los Dios mío más nasales y prolongados, de ellas).

Hay una larguísima cola para acceder al garito de la acera de enfrente, en el que hoy, miércoles, toca «cerveza a un dólar».

Dentro del Mimi's, restaurante italiano (de mantel y servilleta) y piano bar inaugurado en 1973, se acerca el inicio de la hora golfá. Es el intervalo, hasta avanzada la madrugada, en el que de habitual reina Chicken Delicious, salvo lunes y sábados.

El delicioso hombre pollo es el pianista del establecimiento. Hay otros, pero ninguno como él.

Se sienta en su taburete, levanta la tapa del teclado. Hace sonar una campanilla para reclamar la atención. Ya es otro. Desaparece la torpeza de su cuerpo al caminar. Sus manos se mueven rápidas. Su agilidad mental corre a la velocidad de la luz. De cualquier chispazo sale un fogonazo de ideas. Una enciclopedia melódica sentada ante un piano. Una vez que se pone en marcha, se transforma en el narrador, en el consejero, en el humorista, tierno o mordaz, el animador descarado, el músico genial, y él juega todos los papeles.

«La lógica te lleva de A a B; la imaginación, a cualquier lugar que tú quieras», postuló Albert Einstein. Ese concepto describe a Chicken Delicious.

Martillea las primeras notas en ese momento en tránsito entre las cenas familiares —Scott, de Atlanta, celebra los veintiuno, con sus padres, sus hermanos y su novia— y los noctámbulos de apetito tardío o, simplemente, trasegadores de copas, los perseguidores de la penúltima, que poblarán luego la sesión.

Un cartel apunta detrás de la barra: «Lo que pasa en Mimi's se queda en Mimi's».

Sin preámbulos, se arranca con el *Happy Birthday, Scott*. Y tunea una canción para el homenajeado, quien reconoce previamente admirar a Justin Bieber, para guasa del protagonista. El pianista saca las notas del clásico *Fever*, tema escrito por Eddie Cooley y Otis Blackwell (utilizaba el seudónimo de John Davenport) y que grabó originariamente en 1956 *Little Willie John*, aunque ha sonado en otras muchas voces, como Peggy Lee, Elvis Presley o Madonna:

*Never know how much I love you
Never know how much I care
When you put your arms around me
I get a fever, «Bieber», that's so hard to bear
You give me «Bieber»
When you kiss me
«Bieber» when you hold me tight
«Bieber» in the morning
«Bieber» all through the night...*

Tras la ovación y el jolgorio, el maestro de ceremonias dispara una sentencia repleta de burla. «Bieber es un poeta incomprendido», recalca con ojos de pícaro puestos en Scott, «el chico malo».

Su inicio de la jornada ha sido tan abrupto, que ni siquiera se ha presentado. «Buenas noches a todos. Mi nombre es Chicken Delicious y soy de Misisipi. Vivo de la generosidad de los extraños.» Su mirada se dirige a un

recipiente, un jarrón de vidrio, destinado a recoger las propinas.

No solo es Chicken, el pollo. Consigo carga todo un gallinero: es el pianista de múltiples caras y diversas historias —dice guardar parentesco con Tarzán y con los hechiceros— que lo convierten en un ser de escaso parecido a los abuelos venerables que establece la tradición. Se define como «un feo pianista de setenta y cuatro años».

«En mi próxima vida, Chicken será un hermoso homosexual.»

Es uno de esos neoyorquinos, que tanta fama le dieron a la Gran Manzana, que hacen de la extravagancia una forma de vivir. Este personaje, de trazos físicos de talla ancha como persona, lleva en este rincón desde 1996. Disfruta incluso de una placa con su nombre artístico.

«Se presentó a la entrevista y nos dejó ensimismados, lo interpretaba todo, fuera clásico, bandas sonoras o temas pop», señala Fred, que se encarga de recibir a los clientes del restaurante. «Temía que lo rechazáramos por ser gay. Le dimos el trabajo porque es excepcional. Es un *showman* y le encanta hacerlo, es capaz de salir a la calle y parar el tráfico», remarca Fred.

«No está en las guías para turistas —señaló *The New York Times*—, pero para los clientes del Mimi's es una especie de leyenda del Midtown.»

Esta experiencia tan propia de Nueva York —cierto, hay muchos pollos por el mundo, pero el Delicious solo está aquí y ahora— se pone en marcha en la línea B del metro, en la parada al oeste de la calle 86, en confluencia con Central Park West. Un trayecto nada destacable —sin largas esperas, sin averías ni aglomeración— y transbordo a la línea M en Rockefeller Center, con destino al lado este, en Lexington con la 53. Luego un paseo de escasos minutos, en un anochecer reconfortante.

El Mimi's es un restaurante y cuatro ambientes en uno. El piano, que ejerce de referente, con los que se sientan alrededor, consumición en mano. La barra, que es como el palo del gallinero de Chicken. Y las mesas cercanas al piano, en el radio de acción del artista, al albur de sus sarcásticos picotazos; y las alejadas (al fondo, con ventanal a la calle 52), que son las que facilitan cierta intimidad y que es como estar sin estar.

En esta zona tranquila —se oye la percusión de los cubiertos y un coro de voces de fondo—, empieza nuestra conversación. Se supone que debo plantearle cuestiones, pero me gana por la mano y es él quien me interroga; me pregunta por «mis números», que va apuntando en un trozo de papel. «¿Cuándo es tu cumpleaños? ¿Cuántos cumplirás? ¿Cómo te sientes?» Un largo silencio. «El próximo año encaras un cambio..., afrontas el último tercio de tu existencia...»

—¿En qué dirección?

—No te preocupes, siempre será en positivo, algo especial...

Su diagnóstico espiritual se extiende casi diez minutos. «No temas mirar atrás, de los treinta y dos a los cuarenta tuviste una etapa oscura, la introspección es buena, atiende los detalles del pasado... Debes mantenerte en el agradecimiento, dar las gracias por cada jodido segundo de tu existencia, has de ir al futuro con gratitud... Aunque seamos lógicos, no hay una razón para todas las cosas que suceden...» ¿Es o no es «einsteniano»?

—Nos habíamos sentado a hablar de Chicken Delicious.

—Yo soy libertad. Pero para aprender la libertad, a veces te la han de quitar. Ser libre significa que has tenido prisiones.

Algunos lo describen como la clásica historia de reinención neoyorquina, de las ataduras del sur profundo de Estados Unidos a la cumbre de la liberación frente a un piano en Manhattan. Pero recorrió una senda con recodos.

Lewis Hunter Stowers III nació en 1943. Creció en Jackson, la capital del estado de Misisipi, denominada «la ciudad con alma». Y mucha música, mucho blues.

«Mi madre era profesora de piano y yo toqué desde el día en que nací», asegura. A ella, que murió cuando él tenía siete años, le atribuye su pasión por ese instrumento y su capacidad para «interpretarlo todo».

Era un niño tímido, que se veía fuera de lugar. «Mi familia, con un padre de viejo estilo sureño que me adoraba, era muy tierna, pero yo no era fácil, nadie me podía controlar», rememora.

«Nuestro hogar estaba cerca del zoo de Jackson», y se sintió atraído por las bestias. A los cinco años, echó a correr y se coló en el foso de los

cocodrilos. «Mis padres me encontraron sentado sobre sus cabezas.» Al contrario que sucedía con el rey de la selva, los saurios ni se inmutaron, no le hicieron ni un rasguño. Lo interpretó como la señal de que era diferente.

«Años después —prosigue—, cuando desarrollé mi espiritualidad y aprendí sobre los dioses africanos, descubrí a la diosa llamada Oshun, que convivió con gais, que representa el amor, las artes, que es la madre de los cocodrilos africanos. Ella es la que me protegió aquel día en el zoo y la que ha estado observándome desde que era un crío.»

De su época colegial no guarda lo que se dice un recuerdo entrañable. «Los niños de la escuela se metían conmigo, me pegaban.» Luego entró en la Universidad de Misisipi, un pequeño centro ubicado en la ciudad de Clinton, a poco más de 30 kilómetros de su hogar.

En esta institución cristiana —«siempre he sido creyente, crecí en la iglesia»— estudió arte y escapó de su encarcelamiento. «Mi claridad, mi astucia y mi excentricidad funcionaron y fui aceptado. Por primera vez en mi vida tuve amigos.»

Entonces sucedió algo que le hizo ver otra luz. «Al morir asesinado el presidente Kennedy, me di cuenta de que muchos estudiantes estaban felices. En esa época, el presidente y su hermano Robert trataban de imponer cosas en el sur, y a esos jóvenes universitarios les disgustaba. Entendí que debía irme al norte, para aprender y estar expuesto a experiencias.»

Recorrió Europa en moto a sus veinte y pocos —dormía en el campo y comía yogur— y, al regresar, se mudó a Illinois, donde cursó un máster. A finales de la década de los sesenta empezó a ejercer de profesor. Daba clases de arte en un colegio en el estado de Nueva York.

En esa época floreció su pintura y disfrutó en la gran ciudad de una exposición en solitario. Sucedió en 1972, un 22 de enero, cuando el crítico John Canaday publicó una miscelánea de reseñas en *The New York Times*. Empezaba con el Metropolitan Museum y el Whitney y, entre otras, concluía con una de la galería Shepherd, entonces al este de la calle 84 de Manhattan.

«El señor Stowers dedica artesanía fina en el dibujo a lápiz, con ecos bastante preciosistas, del romanticismo alemán del siglo XIX adaptado a un juvenil (o incluso infantil) demonismo. Hace ochenta años habría sido un

sensacional ilustrador de la novela *Allá lejos* de Huysmans. ¿Nació demasiado tarde? O tal vez no ha crecido», afirmó Canaday.

Allá lejos aborda el tema del satanismo. Se publicó en 1891 y es un retrato de la maldad extrema.

Stowers dejó de pintar. «En lugar de hacer arte, me he convertido en arte», sentencia pasadas estas décadas, una vez asumida su personalidad de Chicken Delicious.

Poco antes de su exposición, en 1969, y ejerciendo de maestro de escuela, un amigo que estudiaba brujería le presentó «a un chamán» que lo metió en otra «cárcel» por más de veinte años.

Su cotidianeidad se transformó al conocer a Joseph Lukach, un «místico» de padre húngaro y madre cubana, al que se cita en algún libro de no ficción sobre el fenómeno de la brujería en esta ciudad.

El encuentro no hizo más que exacerbar la espiritualidad de Stowers, emparentado con los conjuros, que desde niño tenía visiones y que, cumplidos los veinte, empezó a dormir en cementerios. Ahí está el inicio de su trabajo con la muerte, de sus visitas a las deidades africanas, «mi manera africana de ver el mundo» en la que los dioses le hablaban y en el que «una conga» de difuntos le seguía allá donde fuera.

Pasó a ser el aprendiz de Lukach, por el que sentía fascinación y temor. Abrieron una botánica en el Upper West Side, en la avenida Columbus con la calle 86 (de la que no perdura ni rastro). Stowers gestionaba las visitas de los clientes, ayudaba en la venta de hierbas y pociones y desarrolló su habilidad para leer las palmas de las manos y estudiar la numerología.

Uno de los productos estrella de la tienda era la pócima del amor, de efectos irreversibles, que Lukach atribuyó a Marie Laveau, la reina del vudú, o una simple y abominable impostora, fallecida en 1881.

Aunque Stowers decía a los interesados que no había antídoto alguno en ese producto, lo compraban igual ante la promesa de enamorar a una persona esquiva. Hasta que descubrían el timo.

Todavía guarda algunos viales, metidos en una caja, polvorientos, sin

tocarlos jamás, en su domicilio de Yonkers. Reside en este municipio, justo al norte del Bronx, desde 1977, en la misma casa que llenaron de altares y lugar al que acudían los estudiantes interesados en iniciarse en las artes de Lukach y Stowers.

Según el *Times*, aquel era «un periodo excitante para ser bruja en Nueva York». Los apasionados de la hechicería visitaban la Weiser Antiquarian, la librería especializada en ocultismo más antigua de Estados Unidos, que por entonces se hallaba en el entorno de Astor Place, en el Lower East Side (en los ochenta se trasladó a Maine, por el encarecimiento de la Gran Manzana), y compraban los ingredientes en la Alberto Redón Botánica, en la calle 116, cerca de Madison Avenue, en el Harlem hispano.

Redón falleció en los años setenta y el comercio pasó a manos de su sobrino, Otto Chicas. Ahí continúa el negocio, bajo la denominación de La casa de las velas, pero del que se ocupa más su esposa, Rosa María. «Esto no ha cambiado», replica la dependienta que atiende en el mostrador, entre ungüentos y figuras de santería.

En ese momento álgido del espiritismo, Lukach y Stowers —recuerda su *alter ego* Chicken Delicious— se subieron a la limusina que les envió Yoko Ono, todavía la esposa de John Lennon por aquellas fechas, que les condujo hasta el edificio Dakota, en la calle 72. El edificio, situado junto a Central Park, al oeste de Manhattan, aún no había adquirido la condición de lugar de peregrinaje en el que se convirtió, en diciembre de 1980, cuando el mítico Beatle murió por los disparos del megalómano Mark David Chapman justo a su entrada.

Si bien no conoció a Lennon, que no se dejó ver, Stowers sí tecleó en su piano blanco. «Mientras Joseph y Ono leían, interpreté el tema de la película *Rosemary's Baby*», asegura. Este film de Roman Polanski, de 1968, se conoció en España como *La semilla del diablo*, contiene escenas rodadas precisamente en el Dakota.

Ese gratificante recuerdo en el Dakota emerge de la oscuridad de una relación de servidumbre. Stowers era el aprendiz y convivía con su maestro en una situación de esclavitud. «Él era un chamán y, en la tradición, los chamanes tienen un *whipping boy* (niño al que azotar) al que le causan daño para luego

rehacerlo. Yo fui su *whipping boy*.»

Cuenta que dormía en el suelo, que debía ser sexualmente accesible, sin capacidad ni siquiera para decidir qué comía o con quién se veía. «Hacía todas las tareas del hogar, cosía su ropa a mano.» Por las noches lo enviaba a tocar el piano a bares del circuito gay para llevar dinero fresco a casa. Incluso lo requirieron para fiestas de mafiosos —«los italianos aprecian mi música»— que resultaban muy beneficiosas por su generosidad, con tipos que le daban de golpe 100 dólares de propina.

El lazo del sometimiento se rompió en 1995. «Recuperé la libertad cuando Joseph murió. Tenía que encontrar mi camino, igual que tú lo has de encontrar el próximo año.» ¡Buf!

La extinción física del chamán también provocó la desaparición de todos los estudiantes que habían tenido. En medio de esa soledad, todavía conservaba contactos para hacer bolos como pianista.

Una noche, en un bar de Bay Ridge, en Brooklyn, le dio por cantar, algo que no había hecho nunca. «Tuve buenas vibraciones, aunque sonaba fatal y la gente se reía de mí. Yo me dije: “Reíd con fuerza, pero voy a ser mejor que vosotros”. Y no he dejado de cantar, porque, al fin, había salido de mi jaula.»

Insiste: «Una de esas putas que se reía en aquel bar vino a verme tres años después. Se cayó del taburete: no se lo podía creer, cantaba y funcionaba, a la gente le gustaba. Nunca más volvió».

En 1996 se presentó a la audición del Mimi's. «Por lo general, nadie se fijaba en quién estaba al piano, pero la primera noche comprendí que era algo diferente, muy vistoso. Su talento era innegable y trajo un poder especial, psíquico», indica Laurie Bricker, camarera del establecimiento desde hace treinta y nueve años y cantante.

Surgió una nueva personalidad. Lewis Hunters Stowers III se tiñó el pelo de azul y se transformó en el pianista Hunter Blue.

«Es una de las más venerables y frágiles tradiciones de Nueva York», escribió en 2011 Will Friedwald en *The Wall Street Journal* respecto a la institución de los pianos bar. «Cada vez quedamos menos», coincide Chicken Delicious.

«Los tiempos cambian, la gente no sale tanto, no se relaciona como antes, se quedan dentro, ven las cosas online, está la música digital...», añade.

«La ironía es que todos los sitios que han quitado el piano están vacíos», tercia Earl Rose, pianista del bar Bemelmans, un clásico en los bajos del hotel Carlyle (el mismo hotel en el que toca el clarinete Woody Allen) en el Upper East Side de Manhattan, poco más de veinte calles al norte del Mimi's.

«El sitio que mantiene la música, como este —recalca Rose en un descanso—, siempre está lleno. Los gestores de otros hoteles o de estos establecimientos no entienden el valor de la música. La razón de la crisis es más amplia. Pones Spotify en los restaurantes, y listo. Pero los clientes quieren escuchar instrumentos reales, el elemento de la música en vivo atrae. Si pones buenos pianistas, la gente viene.»

Lo he certificado cada vez que he ido a escuchar a Earl Rose al Bemelmans, bar así bautizado por los murales de sus paredes. Recrean escenas de Central Park protagonizadas por animales de conducta humana. Tanto que un conejo, armado con cuchillo, pone patas arriba a sus colegas.

Aquí hay una historia. Ludwing Bemelmans, austrohúngaro de nacimiento, originario de la Europa que dejó de existir tras la Primera Guerra Mundial, y estadounidense de adopción, ganó fama como autor de libros ilustrados para niños. Creó a Madeline. A mediados de la década de los cuarenta, Bemelmans pactó con el Carlyle. Decoraría las paredes del bar a cambio de una estancia gratis en el hotel para él y su familia. Estuvo unos cuantos meses. De esta manera surgió su único trabajo expuesto al público.

Rose es de un estilo opuesto al de Chicken, a pesar de ser casi contemporáneos (tres años más joven). Por sus orígenes, por la juventud con la que lleva su veteranía, por la pulcritud de su traje, por la discreción de su conducta, por lo educado de su expresión o por la sobriedad a la hora de actuar, que es inversamente proporcional a su capacidad de emocionar al espectador.

Y, sin embargo, a estas dos maneras antagónicas de vivir la vida y la música les une una misma pasión: el piano.

Neoyorquino de cuna, Earl Rose dice que desde los diez años supo que iba a ser músico. Asistió al Mannes College of Music. Al entrar en la universidad,

trabó amistad con Larry, hijo de Joey Bishop, uno de los Rat Pack al lado de Frank Sinatra, Dean Martin o Sammy Davis Jr. Bishop colaboraba en el *Tonight Show* de la NBC, el programa más famoso de la tele, y le dio una oportunidad.

Aún en el primer curso, Bishop le ofreció ejercer de *page*, o asistente de los invitados, en los estudios de la NBC del Rockefeller Center. El célebre Johnny Carson conducía el programa en el Studio 6B (en ausencia de Carson, Bishop tomaba el mando). A sus diecinueve años, esa ocupación le permitió a Earl convivir con los músicos de la orquesta del Tonight Show bajo la batuta de Doc Severinsen.

Ahí estaban Clark Terry, Snooky Young, Lex Tabakan o Bob Haggart. Gracias a esa proximidad, un día en que alguien se retrasó, Earl les pidió si podían interpretar una de sus composiciones, que había realizado entre sus tareas universitarias. Shelly Cohen, asistente del director de la orquesta, respondió que por supuesto. Les gustó. Cohen empezó a darle trabajo relacionado con la música del *show*.

De esta manera se introdujo en el territorio de las composiciones para televisión y cine, que no han cesado y con las que ha cosechado varios grandes éxitos.

Cuando el programa se trasladó a Los Ángeles, Earl Rose sustituía a Cohen cuando este tenía que ausentarse. Y durante casi tres décadas realizó giras por Estados Unidos. Hasta que en 1996 le ofrecieron el Bemelmans. Entre sus admiradores, con los que departió hasta altas horas, se cuentan el actor Richard Harris (*Un hombre llamado caballo*) o el intelectual Gore Vidal.

Inicia su nuevo pase con una combinación de las bandas sonoras de *Laura* (Otto Preminger, 1944) y *The Bad and the Beautiful* (*Cautivos del mal*, dirigida en 1952 por Vincente Minnelli), ambas escritas por David Raksin. Y lo cierra con Frederic Mompou y su *Canción número cinco*.

«Este es un lugar extraordinario. Hay clientes a los que conozco desde hace años y que siguen viniendo. Hay gente de Nueva York y de todo el mundo, y esto es parte de la esencia de esta ciudad, en la que la música en directo es una tradición», se despide Rose.

Desde 1996, Earl y Chicken coinciden en la noche neoyorquina, aunque en sintonías diferentes, como ellos mismos. Uno es más para escuchar y disfrutar de la brillantez de su sonido. El otro es un maestro del entretenimiento, con el micro abierto para interactuar con el público y a disposición de ese público.

«Hay gente de la Metropolitan (Opera House) que viene y canta conmigo», subraya Chicken. «No importa de qué país sean los clientes, puedo tocar sus canciones», reitera. Y a fe que sí.

Aquí estoy sentado, junto al piano. Todavía ignoro la razón por la que Hunter Blue se reencarnó en Chicken Delicious. En tanto pone en orden su material y sus abalorios, ofrece su explicación.

«Sería por el año 2010 cuando un espíritu me dijo que me acercaba a los setenta y “si quieres que los jóvenes vengan a verte cantar, cambia tu nombre a Chicken Delicious, porque vendrán a ver Chicken y no a un hombre de setenta y cuatro años”, un jubilado con problemas de salud tocando el piano. Así que los jóvenes siempre vienen porque quieren ver al pollo.»

De repente se vuelve hacia los que comparten los asientos alrededor del piano. Luce una careta de monja y una fusta. Es la Hermana Dick, una de sus transformaciones: «Fuera, fuera todos esos teléfonos de mi vista si no queréis que os castigue», nos advierte golpeando con su artillugio.

Murmura que antes Nueva York era mucho más jipi, social, que la gente se relacionaba cara a cara. «Este es el gran cambio, en lugar de hablar, ahora hace esto (y se pone un iPhone frente a su boca), por eso saco a Hermana Dick.»

«Hellooo, welcome ladies.»

Una de las que acaba de entrar confiesa que esta es su primera visita.

«¡Una virgen en la casa!»

Le dedica una canción de Rihanna, con el rostro metido en una máscara que imita el de la artista.

A la que pregunta y una comensal dice ser francesa, se convierte en María Antonieta, con diadema de la Torre Eiffel, y se arranca con una tonada francesa. Si aparece un ruso, se muta en Natasha, la princesa que huyó de

Moscú con su novio judío.

Cuando unos dicen ser de Denver, en el estado de Colorado, el Oeste y los vaqueros, se pone la cabeza de vaca e interpreta un tema *country*, rematado por un sonoro mugido. «Si vienen los gais del Village, entonces me caracterizo de Marilyn Monroe.»

Saca al papa, a Beyoncé, a una hechicera de cuento de hadas, a la reina de Inglaterra, a Frida Kahlo... «Tengo 300 máscaras, que me hago yo, por lo que puedo ser 300 personas diferentes», aclara.

Pues sí, dejó de pintar (en su iPad guarda su colección de cuadros), pero canalizó su arte por esta otra vía. Él se ha transformado en su propio lienzo. «Nunca anticipé que haría esto», confiesa.

Lo de las máscaras no solo le sirve para entusiasmar al público, sino que le permite actuar «locamente», según su expresión. «Estoy creando e indagando diferentes territorios que me permiten mantener el nivel de júbilo, de deleite. No me quiero aburrir tocando el piano. Si hago algo creativo, no me aburro.»

Maude, corista en Broadway y devota de Chicken, se levanta de la mesa, a la espera del postre, y canta un clásico como *Georgia on my mind*. El dúo suena de fábula. «En esta ciudad hay mucho talento, pero Chicken es icónico», afirma Bill, que es mi vecino de taburete, natural de Oklahoma y escritor teatral afincado en Brooklyn hace más más de un decenio.

—¡Hay un juez en la casa!

La exclamación de Chicken, que de inmediato se ha puesto la peluca judicial, hace que todos nos volvamos hacia ese hombre trajeado que abraza orgulloso a una mujer muy escotada y joven. Unos maldicientes susurran: «Está claro que es su amante».

«Chicken hace que este lugar sea único, él es una institución en el vecindario», terea Gus, reportero local de una cadena de televisión. Se acerca a esta barra dos o tres veces por semana desde hace largo tiempo. «Por escandalosos que sean algunos de sus disfraces —continúa—, su encaje en este lugar es magnífico. Sabe llenar la sala, entiende lo que requiere la jornada, siempre lleva el control, maneja al público.»

Una de las que acompaña a menudo a Chicken es Laurie, la camarera

cantante. Se hace la remolona. «Es demasiado pronto», apostilla. «Me siento cómoda interpretando con él. Me conoce y le conozco, con nadie canto como con él.»

Pasada la medianoche es otra cosa. Entonces se anima. Chicken le sugiere el título: *Nature boy*, un tema que popularizó Nat King Cole y que escribió eden ahbez (insistía que se escribiera todo en minúsculas), brooklynita de nacimiento, sin techo por elección en California, espiritual y excéntrico. La tonada supone un reposo en el bullicio de las horas.

Parece el momento oportuno para la retirada, sin tentar a la penúltima copa. Pero Chicken considera que debe rendir un homenaje a su invitado. «Mi amigo, que es de Barcelona...» Se pone la mantilla y la peineta, se coloca unas castañuelas y se arranca con un... pasodoble. Resulta evidente que nadie más en el Mimi's entiende de qué va el asunto.

—¿No habéis visto los toros corriendo por las calles? Ahora os voy a contar la historia de una chica de Barcelona que se llama Besi Me. Y suena una reconversión de Machín: «Besi me mucho...».

Como tampoco llega al nivel de coro deseado, tira del *Feliz Navidad* de José Feliciano, aunque sea verano, «porque aquí hay mucho gringo». Y sí, esta se la saben y el vocerío gana en decibelios. Concluye el popurrí con «para bailar la bamba», otro éxito entre la concurrencia. «Yo no soy maricón, que soy macho man...», entona.

El ambiente está en ebullición. Antes de cruzar el umbral y regresar a la Segunda Avenida, todavía oigo a Chicken Delicious: «No olvidéis la propina, que soy un jubilado, con problemas de salud, y mañana he de ir a comprar medicinas y una gran bolsa de comida». O como diría un buen colega, por la noche gallo, por la mañana gallina.

CAMINANTE, SE HACE CAMINO AL ANDAR

William Helmreich, que lleva años haciendo camino por Nueva York, me convoca en la esquina de Queens Boulevard con la avenida Continental. He viajado desde Manhattan en la línea R del metro. Anoto en mi Moleskine el mensaje que luce un mendigo en su cartón escrito a mano en letras mayúsculas: «No tengo ni hambre ni sed, solo quiero hierba para fumar».

Salgo a la superficie del condado de Queens en la parada de Forest Hills-71 Avenue, enfrente de un carro de *kebab* y de un bulevar que luce como una verdadera autopista rodeada de edificios altos, impersonales. William me espera en su coche. Al fresco del aire acondicionado.

—¿No íbamos a andar?

—Sí, sí, por supuesto.

Dispone de un plan. Como es uno de esos días de verano muy calurosos — esta será una de las jornadas de temperatura más alta al final de la temporada estival—, prevé que nos movamos en su SUV.

Ha programado diversas etapas para disfrutar de la experiencia de echar a andar por zonas alejadas de las guías turísticas y palpar de cerca, observar a la gente que es lo que a él le fascina.

Me cuenta que Helaine, su esposa, es logopeda y, además, se dedica a escribir las historias de las personas. Va uno, por lo general poco ilustrado, y

le pide que le redacte la narración de su vida. ¿Quién no precisa un relato?

«Puede hacer que cualquier existencia sea interesante, todos llevamos un libro dentro», sostiene respecto a la tarea de su esposa, a la que se unió hace cuarenta y siete años.

Esta parece ser también la máxima que aplica en su metodología de investigación. Buscar el relato personal en sus caminatas sin fin por la Gran Manzana, esquina por esquina durante cuatro años, material con el que ha pergeñado un libro sobre la metrópolis, *The New York Nobody Knows* (La Nueva York que nadie conoce). Y se ha comprometido a publicar uno por cada *borough*, por lo que está pateándolos de nuevo. *The Brooklyn Nobody Knows* (El Brooklyn que nadie conoce) ya está en las librerías, fruto de 1.313 kilómetros, a la espera de que salga el de Manhattan, tras 1.207 kilómetros.

Se calza sus botas Rockport, de unos 120 dólares, y da igual que haga calor o nieve. «No hace mal tiempo, solo vas mal vestido», asegura Williams que dicen los escandinavos. Grabadora, podómetro y pequeño mapa.

De esta guisa, para el volumen global de la ciudad, caminó 6.048 millas, el equivalente de 9.730 kilómetros. O nueve pares de botas. Como ir a Los Ángeles y volver y entonces ir hasta San Luis (Misuri). Arrancó en Little Neck (Queens), en junio de 2008 y acabó en Greenpoint (Brooklyn) en junio de 2012. A una media de 51,5 kilómetros por semana.

Habíamos hablado por teléfono y, en vivo y en directo, resulta incluso más entrañable de lo que parecía a través de la distancia tecnológica. Un joven de setenta y un años, que cumple los setenta y dos «en un par de semanas». Pelo gris, ojos azules, muy ágil de mente y de cuerpo. Un pozo de sabiduría. Ríete de Wikipedia.

A escasos tres minutos de arrancar, primera parada. Aquí está el Kennedy House (110-111, Queens Blv.), edificio de 34 plantas que ha cumplido más de medio siglo. Su desarrollo se inició al poco del magnicidio de Dallas (Texas) en el que murió el presidente John Fitzgerald Kennedy, en noviembre de 1963. Sus siglas JFK dan nombre al aeropuerto, que tampoco queda demasiado lejos.

El inmueble lo diseñó Philip Birnbaum (1907-1996), «el casi anónimo arquitecto cuya mano está detrás de las más imponentes torres de Manhattan», se recalca en el obituario que le dedicó *The New York Times*. Dibujó unos 300 edificios, no disfrutó de celebridad pública y los críticos se refirieron a él como «banal». En cambio, los promotores lo adoraban por la eficiente disposición de sus apartamentos.

No perdía casi espacio y metía más pisos por planta que nadie. Su máxima: «Diseño para la gente, no para la élite». Y para inversores como un tal Donald Trump.

El Kennedy House, que todavía hoy se comercializa como «referente de la vida lujosa», fue uno de los que le aportó más reconocimiento a Birnbaum.

En este hito incrustado en Queens se fijó William por aquel entonces. Había renunciado a dar clases en la Universidad de Yale para reinstalarse en Nueva York, ciudad que a él le apasiona desde la infancia, en la que lleva más de cuarenta años dando clases de Sociología (en la CUNY), y que se ha pateado tal vez como pocos.

Habían alquilado un apartamento en Yelloswtone Boulevard, en una dirección de este barrio de Forrest Hill, pero no le satisfacía.

«Teníamos dos hijos, la tercera nació aquí más tarde, y llamé a mi padre para comentarle que no podía ser que en nuestra casa de New Haven no tuviésemos cucarachas y aquí sí.» Su padre le trastocó los planes.

—¿Qué vas a hacer? Las cucarachas están en todas partes.

—Nos vamos a mudar a un edificio elegante, al Kennedy House.

Asegura que escuchó una exclamación.

—¡Tengo amigos en ese edificio y me explican que hay millones de cucarachas, que no pueden acabar con ellas!

Asunto cerrado. «¿Para qué iba a pagar más por el alquiler si no resolvía el problema?», señala con su estilo práctico. «Eres tonto si pagas 300 por un apartamento con bichos y te cambias a uno de 3.000 con los mismos insectos.»

Continuaron en el edificio de piedra roja de Yellowstone.

Venía mister Martínez, el exterminador, un puertorriqueño residente en Manhattan, y le decía:

—Puedo acabar con las cucarachas.

—¿Cómo?

—Tengo dos pulverizadores, uno para Manhattan y otro para los demás distritos. ¿Cuál prefiere?

—¿Cuál es más potente?

—El de Manhattan, *of course*. Las cucarachas de Queens no están acostumbradas a ese espray.

Se carcajea. «Esta es una historia típica de Nueva York», asegura. Las cucarachas resistieron. Y resisten. Son un lugar común, un símbolo.

En realidad, William Helmreich se cruzó en mi senda por una de esas casualidades «austerianas» que cambian el rumbo de un destino, o de una idea.

Al principio estaba Matt Green. Supe de Matt hace unos años. Trataba de localizarlo de nuevo cuando apareció el veterano profesor, y modificó mi camino.

A Matt lo descubrí tiempos atrás en un artículo de 2012. En esa nota se daba cuenta de que había empezado a andar por Nueva York con la pretensión de «transitar por todas las calles de la ciudad».

Después de gestiones y del intercambio de correos electrónicos, nos conocimos ese mismo año en el Bronx.

«No todo el mundo tiene un objetivo en la vida», apuntó en el primer intercambio de frases. «Simplemente —añadió—, aprecio lo que estoy haciendo, un compromiso con la gente como nunca había tenido. Puede que haya quien piense que estoy un poco loco. No me preocupa. Hago esto por mis razones y creo en lo que hago.»

Una de las imágenes más nítidas que guardo, y que le define, se produjo en una pequeña calle llamada Osgood, un sitio al que nunca se va. Todavía le veo sacar su teléfono, que también era cámara y brújula, y enfocar el jardín de una casa unifamiliar, encadenada a otras similares, donde se disfrutaba del trinar de los pájaros.

«Me gustan sus rosas.»

Su comentario iba dirigido a la figura que se perfilaba detrás de la ventana, una mujer de piel negra y vestido estampado, a juego con un soleado

atardecer de primavera. La vecina le preguntó qué hacía en ese rincón perdido, en la nada del Bronx.

«Camino por Nueva York.»

Ella se quedó ahí, inmóvil, poco convencida con la respuesta, más bien escéptica sobre el verdadero significado.

No había misterio. Matt había arrancado su aventura el último día de 2011, en Staten Island, y esa jornada de mayo de 2012 transitaba esa otra zona. No había una ruta prefijada. Iba allá donde sabía que alguien lo acogería, que le facilitaría un lugar en el que descansar. A partir de ese alojamiento, preparaba la etapa del día siguiente. Registraba su ruta en una libreta, que seguía a rajatabla.

Solo tenía una meta, que consistía en eso, en recorrer todas y cada una de las calles de la ciudad, grandes y pequeñas, callejones abandonados o pasajes industriales. Incluidos los parques. Había calculado que esto suponía unos 12.874 kilómetros. Preveía completar su proyecto en unos tres años, siempre en función de la meteorología y el estado de ánimo.

Natural de Virginia, ingeniero de profesión, eligió Nueva York porque, además de ser la gran referencia urbana del país, ya la conocía bastante bien. La había visitado con frecuencia y residió alguna temporada en Bay Ridge, Brooklyn.

A efectos prácticos de cara a su aventura, contaba con una experiencia previa en esta metrópolis. En 2006, junto a un amigo, recorrieron el sistema de metro neoyorquino, las más de 460 estaciones. Establecieron un récord al cubrir esta iniciativa en 24 horas y dos minutos.

Nuestro punto de reunión se fijó en White Plains Road, en el cruce con la calle 235. En una esquina se hallaba la inmobiliaria Churchill, lo que me hizo pensar que, si el dirigente británico levantara la cabeza, la expropiaría por especuladores. «Compramos casas al contado», rezaba el cartel. Al lado, la manicura Yankee Nails, que no era más que el recuerdo de otra época.

Esa avenida, espina dorsal de la zona, con ese característico trazado del metro en elevación, por encima del asfalto en plan viaducto, apareció y desapareció a lo largo de las cuatro horas de ruta compartida. En el horizonte no se atisbaba ninguna referencia del mítico *skyline* de la ciudad. Tampoco se

percibía sensación de peligro.

Matt llevaba una gorra, lucía barba de unos días y en su expresión había una tímida discreción, en su gesto y en su voz. Tenía treinta y un años.

«La gente acostumbra a hablar de barrios de Nueva York sin conocerlos», sostuvo a partir de su experiencia andarina. «Utilizan estereotipos para describirlos —reiteró—, que este es pobre y el otro rico, que si hay más diversidad, que si uno carece de todo y el otro está de moda.»

La ciudad de los rascacielos o la turística no deja de ser un pequeño punto en el mapa neoyorquino. Eso lo había aprendido en escasos cinco meses. Había colgado por aquellas fechas unas 400 fotos en su web (Imjustwalkin.com), donde se lee: «En lugar de ver un millón de lugares durante solo un minuto cada uno, yo invierto un millón de minutos en explorar un solo lugar». Esa era su filosofía.

Hasta 2010 ejercía de lo suyo, la ingeniería civil. «Diseñaba caminos», ironizó. Y decidió dar un giro a su vida. «No resulta fácil dejar tu empleo —razonó Matt—, porque se supone que trabajar es lo que hay que hacer. A mí me resultaba aburrido y no precisaba de tanto dinero. Me pasaba horas ante el ordenador, era muy repetitivo. Ahora cada día es diferente, cada día hago un trayecto y me relaciono con los que me rodean. Esto es algo nuevo, mucho más estimulante.»

Hizo su preparación, su aprendizaje como paseante de largo recorrido. Se estrenó en su nueva vida con un proyecto que le llevó cinco meses. Fue de costa a costa de Estados Unidos, a una media de 32 kilómetros diarios. Arrancó en Rockaway, en el distrito neoyorquino de Queens, y concluyó en Rockaway Beach, en Oregón.

Después de esta iniciación, Matt comprendió que, si bien podía volver a una oficina, esa no era su aspiración. «Ahí me sentía infeliz —insistió— y esto me permite disfrutar. Tal vez podría aceptar un trabajo estúpido por el dinero, pero esto no tiene precio.»

Para su caminata neoyorquina había previsto, y lo cumplía, un presupuesto de quince dólares por día, para la manutención. Amparado en su modestia, aclaró: «No creo que sea tan inusual». En su sitio de internet había recaudado más de 9.000 dólares en donaciones.

En mi libreta apunté que en la calle Queen sacó una fotografía de un buzón en forma de media luna. Unos metros más allá, una placa rezaba en español: «Que Dios te multiplique lo que tú me desees».

Cubrimos 11,2 kilómetros, con lo que Matt había superado los 2.000.

Nos despedimos con un apretón de manos.

Pasados cinco años, no he vuelto a saber de él. Durante un tiempo entraba de vez en cuando a su web para saber de sus andanzas. Luego, me olvidé. Hasta que, de pronto, me acordé de él. Me pregunté si habría concluido su experimento, como había previsto, o aún continuaba haciendo camino como poetizó Antonio Machado. En su web salía el indicador de que sumaba más de 2.000 días a pie, con la fecha de mi consulta, en este 2018, «todavía andando y colgando fotos».

Sin embargo, las últimas imágenes visibles se remontaban a 2015.

Los esfuerzos por hallarle resultaron en vano. Ninguna respuesta procedente de las dos direcciones de email, ni de la que aparece en su sitio de internet ni en una personal que me facilitó en su momento.

Indagando sobre su paradero di con un artículo del *The New Yorker*, titulado «The city so nice they walked it twice» (Una ciudad tan agradable que la caminan por duplicado), en el que Green y Helmreich habían compartido una de sus rutas para un documental corto, *Every block* (Cada manzana). Pensé que tal vez en Helmreich estaba la clave para recuperar a Green.

«¿Matt Green? Es un buen tipo», responde el profesor cuando regresamos al coche tras contemplar el Kennedy House y concluir nuestra charla sobre cucarachas, seña de identidad tan neoyorquina como la Estatua de la Libertad, el puente de Brooklyn, el Empire State o Central Park. «¿Dónde está? Debe de estar en Nueva York —remata—, pero trata de encontrarlo en una ciudad de 8,5 millones de personas. Desaparece, duerme en los sofás de conocidos, no está nunca en el mismo sitio, es un errante. Él no está interesado en salir en los medios o tener publicidad, solo le interesa caminar. No tiene la meta, como yo, de escribir libros. Le han ofrecido ir a programas y se ha negado, me explicó que eso no le atraía porque tergiversaban lo que él hacía.»

Circulando en su coche, Helmreich señala un edificio, una de las sedes de la Iglesia Ni Cristo (calle 112, confluencia con la calle 70), que fundó en Filipinas Félix Y. Manalo a principios del siglo XX. «Vienen centenares y centenares de personas y todavía separan a los hombres de las mujeres. Un día le pregunté al pastor por qué y me contestó que es lo que dice la Biblia.»

Luego apunta a unas casas adosadas que, a diferencia de otras, carecen de jardín. Asegura que pertenecen a los judíos de Bujará, llegados de Uzbekistán, a los que no les interesan las flores.

«Todo en Nueva York es interesante, es como un museo del mundo, todo está aquí.»

Aparca en la zona del lago Willow, por el acceso de Park Drive East y la Terrace 73. Hay unos lavabos. «Si caminas, nunca dejes pasar un váter sin utilizarlo», aconseja.

«Te he traído aquí para que veas que Nueva York es urbana, pero también es rural.» Y nos metemos por un camino que parece una senda en medio de la naturaleza, nada de asfalto, juncos y grillos.

«¿Tú crees que esto parece Nueva York?»

Desde luego, este no es un enclave «civilizado» como los célebres parques de la ciudad. Metidos entre árboles, arbustos, por una ruta de tierra, llega el momento en que el profesor demuestra cómo trabaja. «Comprendí que si quería escribir un libro de la ciudad, no podía ir presionando a la gente, siempre digo que el mejor investigador es el investigador tonto, el que se comporta como si no supiera nada.»

A lo lejos observamos a una mujer, que pasea al perro. «Lo que hago es acercarme a los extraños y les hablo. Me vas a ver en acción. Una mujer sola, dos hombres, tal vez tenga miedo.»

Rompe la barrera preguntando por el perro. Él tiene uno, de nombre *Heidi*.

—¿Es amigable?

—Sí.

Haciendo gala de su estilo para hacerse el tonto, pregunta:

—¿Este es un lugar seguro? Mi esposa me espera a la hora de comer.

—*Oh, yeah!*

—Le iba explicando a mi amigo lo interesante que es Nueva York, que estamos en medio del bosque, como si estuviéramos a millas de la ciudad.

—Totalmente cierto.

—¿Algo interesante?

—Mucha gente viene a ver pájaros. No sé si es un refugio, pero se ven muchos. Hay águilas.

—Tal vez sea el calor, pero no observo movimiento humano.

—Lo único malo es que vienen los jovencitos a fumar marihuana.

—Esto es Nueva York.

Karla, que así se llama la desconocida, se marcha con una sonrisa. «Si vas amigablemente, no se asustan. No he encontrado a nadie que rechazara hablar conmigo», subraya.

En una de las reseñas acerca de su libro dedicado a la Gran Manzana, su esposa, Helaine, que compartió con él 1.287 kilómetros (*Heidi*, su mascota, lo hizo durante 643), dejó una frase más que descriptiva de su marido: «Bill le hablaría a una piedra y, lo que todavía es más sorprendente, la piedra le contestaría».

Hoy, residente en Long Island, justo en la frontera con Little Neck, Queens, William Helmreich nació en Suiza en 1945. Tenía un año cuando su familia se mudó a Nueva York. Creció en el Upper West Side de Manhattan.

«Al menos he recorrido la ciudad dieciséis veces», sostiene. Además de que en sus más de cuatro decenios dando clases Nueva York también ha sido objeto de su pedagogía, todo empezó como un juego de infancia.

Para mantenerlo entretenido, su padre se inventó el juego «última parada». El niño William, o Bill como le llaman familiarmente, tendría escasamente siete años. La diversión consistía en coger el metro en la calle 103, cerca del Hudson y desde ahí moverse para transbordar a otra línea y desplazarse hasta la última estación de ese recorrido. Entonces echaban a caminar por el barrio. Si agotaban todos los finales (o principios), cambiaban a la penúltima o antepenúltima parada, y así sucesivamente.

«Aprendí a amar esta ciudad. Mi padre pensó que era una buena manera para educarme y, a su vez, disfrutar del tiempo juntos», reitera. La práctica se prolongó más de cinco años. Cada fin de semana. «Yo no sabía adónde iba. Todo me resultaba excitante, era un niño que descubría la ciudad y la conocía.»

Cuenta que en uno de estos periplos llegaron a Throggs Neck, que, pese a estar en el Bronx, es residencia de clase media alta y escasa violencia, por aquellas fechas y ahora. El caso es que vio pescar en el East River y se iluminó. «Vi que sacaban peces y comprendí su origen. Hasta entonces pensaba que los peces salían de la tienda», se carcajea.

Aclara que su padre se negaba a que la televisión entrara en su hogar. Cumplidos los diecisiete, cuando consideró que su hijo ya estaba vacunado y fuera de peligro, compró un aparato. «Yo carecía del hábito, pero el que se enganchó fue mi padre, que empezó a comentarme programas de los que yo no tenía ni idea», ironiza.

Nueva York ha sido el centro de su pedagogía en sus cuatro decenios impartiendo clase. «Supongo que esto de los libros sobre la ciudad lo llevaba dentro», comenta. Un responsable de su departamento en la CUNY le sugirió que escribiera acerca de la Gran Manzana.

Helmreich había publicado trece volúmenes en el campo de la sociología. El primero fue *The Black Crusaders* (Los cruzados negros), en el que estudió el colectivo de los Black Panthers del legendario Malcolm X. Este texto era parte de su trabajo doctoral en la Universidad Washington de San Luis, donde cursó su carrera.

En esta labor de investigación sobre el terreno, logró que lo enviaran a Haití, uno de los países más pobres del planeta. Corría el año 1969, en los estertores del régimen autoritario de Papa Doc Duvalier y sus criminales Tonton Macoute. Ahí estaba el joven estudiante Helmreich, en la capital, en Puerto Príncipe. Le esperaba un religioso que lo adentró en la zona rural. Tres días de viaje y tres meses de estancia. «Nunca habían visto un blanco y cada vez que iba al río a lavarme, me seguían», rememora.

De vuelta al libro sobre Nueva York sugerido por el colega, el veterano profesor Helmreich se planteó enfocar el texto en veinte manzanas representativas. Surgieron las dudas: «¿Cómo es posible explicar toda una ciudad desde solo veinte manzanas cuando hay 120.000? ¿Cómo decidir cuál es la más importante?».

Solo había una respuesta. «Debía recorrer todas las calles para hacer un buen trabajo y, entre otras cosas, sería un magnífico ejercicio físico, no me mataría», expone a la espera de llegar al barrio de Kew Gardens, mientras salpica su conversación con otro barrio, el de Kew Gardens Hill, por el que circulamos en este preciso instante. Asegura que se llama así en homenaje al suburbio londinense en el que se halla el jardín botánico, y que surgió «del polvo» de un camposanto con vistas extraordinarias. Eso sucedió superada la segunda mitad del siglo XIX. Pero en 1930, prosigue, los desarrolladores del ferrocarril decidieron poner una estación que facilitara la visita a los fallecidos.

Esto sí es un supuesto caso flagrante de gentrificación. Los promotores inmobiliarios entendieron que eso era una mina: echaron a los difuntos y construyeron para los vivos. Se acabó el cementerio. Sostiene el profesor que aún se preserva la vivienda de Ralph Bunche, politólogo y diplomático, el primer estadounidense que recibió el Premio Nobel de la Paz.

Estacionados de nuevo, echamos a andar por Kew Gardens, por una calle sombría, hasta dar con el 105 de Mowbray. «Aquí vivió Charlie Chaplin», asegura. Es una casa unifamiliar de ladrillo oscuro, rodeada por un jardín, que mi particular guía define como de estilo arquitectónico Arts and Crafts, surgido a finales del siglo XIX para tratar de construir el máximo posible con materiales naturales y con interacción hacia el exterior.

Nada indica que allí residiera el genial Charlot, entre 1919 y 1922, ni mojón ni cartel. «No es un lugar preservado; si lo fuera, vendrían visitantes de todas las partes», remarca. Tranquilidad absoluta. «Se conserva más o menos como en su día y por supuesto que vive gente en su interior», insiste. A esta hora no responde nadie.

Bajando por Mowbray se llega a la calle Austin, en cuya confluencia se halla uno de los edificios con una de las historias que más resonancia ha tenido y tiene todavía en Nueva York. En su fachada aún reverbera la que bendijeron como «la obsesión americana». Su dirección es 82-67 Mowbray-Austin. La puerta principal figura en esta última calle.

Hay que remontarse a las tres de la madrugada del 13 de marzo de 1964. Una mujer joven, que respondía al nombre de Kitty Genovese, de veintiocho años, regresaba a su hogar después de echar la persiana del bar que regentaba, el Ev's 11th Hour, en el barrio de Hollis, también en Queens.

Cuentan que era una noche fría y que ella estaba ansiosa por llegar a su apartamento. Se cumplía el primer aniversario de su relación con su novia, Mary Ann Zielonko. Se habían conocido justo hacía un año en el Swing Rendezvous, uno de esos bares *underground* en el que hallaban cobijo las lesbianas, en el 117 de la calle Macdougall, en el Greenwich Village de Manhattan. Tuvieron un flechazo y decidieron vivir juntas.

Dieron con un apartamento en el 82-62 de Austin, situado en la acera de enfrente de ese otro edificio de mucha más altura, el del 82-67. Además, la puerta de entrada está en la parte de atrás de Austin, en un callejón ante las vías del tren de Long Island.

Kitty dejó su coche en el aparcamiento, a escasos treinta metros de su domicilio. De camino a su casa experimentó la sensación de que alguien la seguía. Todo apunta que intentó llegar al bar Old Bailey Bar (hoy el Austin Ale House, en esencia, lo mismo), pero estaba cerrado.

Un hombre cayó sobre ella y la acuchilló por la espalda. Ella gritó, trató de zafarse. El atacante se fue, pero regresó. Le pinchó de nuevo e intentó forzarla. Un vecino del 82-67 gritó: «¡Deja a esa chica en paz!». Y se metió en la cama. El agresor desapareció, temeroso de que llegara la policía. Kitty reclamó ayuda, «por Dios, me ha acuchillado». No obtuvo respuesta, nadie la oyó o la quiso oír.

La joven anduvo hacia el callejón, hacia el acceso a su hogar. Le fallaron las fuerzas y se refugió en el vestíbulo del edificio anterior al suyo. El atacante, a la vista de que no había reacción, de que todo se mantenía tranquilo, volvió para dar con la mujer. La encontró. La remató. Aseguran que

un vecino de esa escalera abrió la puerta de su piso, miró lo que sucedía y cerró de nuevo. Este vecino, de nombre Kark y pusilánime de carácter, declaró «no quise involucrarme». Y otra residente, Sophia Farrar, bajó la escalera y, una vez que la cogió en brazos, Kitty dio su último suspiro.

La agonía de Kitty se prolongó 33 minutos. Tras el impacto inicial del suceso, se buscaba al autor. Los periódicos le dieron una cobertura de bajo nivel durante un par de semanas. Un investigador llegó a insinuar que Zielonko, la novia, podía estar involucrada. «Los homosexuales son muy celosos», susurró en una filtración.

Y llegó el vuelco que lo cambió todo, el punto donde arranca «la conspiración de la apatía». Su instigador fue A. M. Rosenthal, que en aquellas fechas era el redactor jefe local en *The New York Times*. Rosenthal se sentó a comer con el máximo responsable de la policía, Michael Murphy, quien se explayó en su preocupación por los brotes de conflictos raciales en Harlem. El periodista viró el rumbo de la conversación y le preguntó por la noticia de los tabloides, eso de que dos hombres habían confesado haber matado a Genovese. El asunto está resuelto, le respondió el jefe de la policía. El autor responde al nombre de Winston Moseley, un depredador que salió de caza y eligió al azar.

El sabueso guardaba una noticia bomba:

—¡Hermano!, lo de Queens da para un libro. Treinta y ocho personas vieron cómo mataban a esa mujer y nadie llamó a la policía para salvarle la vida.

—¿Treinta y ocho?

—Sí, treinta y ocho. Llevo mucho tiempo en este negocio y no he visto nada igual, esto lo supera todo.

A partir de esta conversación, la cabecera neoyorquina publicó el 27 de marzo de 1964 la noticia con el título: «Treinta y ocho vieron el asesinato y no llamaron a la policía». Su publicación causó consternación y una retahíla de artículos. Unos meses después salió el libro *Thirty-Eight Witnesses* (Treinta y ocho testigos), escrito por Rosenthal.

De esta manera, este crimen se grabó en el subconsciente colectivo y, según el profesor Harold Takooshian, de la Fordham University, se convirtió

en «el incidente más citado en la literatura de psicología social hasta los ataques del 11 de septiembre de 2001».

No solo resuena el «si ves algo, di algo», que surgió tras el brutal atentado en el bajo Manhattan, sino que, en el terreno práctico, el caso Genovese impulsó en el ámbito nacional la creación del 911 como teléfono de emergencias para luchar contra la denominada «indiferencia del espectador».

Este suceso lo han condenado alcaldes y presidentes, ha causado perplejidad a académicos y teólogos, ha sido materia de estudios sociológicos y psicológicos, e incluso se utilizó para justificar la invasión de Irak.

En 2014, al cumplirse el medio siglo, Kevin Cook publicó un libro —*Kitty Genovese. The Murder, the Bystanders, the Crime that Changed America*— en el que combate la veracidad de aquella información del *Times*. Entre otras razones, porque el ataque final se produjo en el callejón, alejado de la vista pública. «La apatía no mató a Kitty, la mató Moseley», remarcó Cook en la presentación de su obra.

El propio diario reconoció en 2004 «las inconsistencias» de aquella información. «El artículo exageró gravemente el número de testigos», señaló la fiscalía en esas fechas tras revisar sus archivos.

En 2016 coincidió la muerte de Moseley, a los ochenta y un años, y el estreno del documental *The Witness*, dirigido por James Salomon y en la que Bill Genovese, hermano de Kitty, invirtió una década tratando de entender el suceso, con todos los matices.

A los vecinos ya se los había estigmatizado y con eso cargan, con ese resentimiento, reconoce Bill Corrado, dueño de Fairchild Fine Furniture, una tapicería, posiblemente una de las pocas de este tipo que sobrevive en esta ciudad de usar y tirar, y nunca reparar.

A Corrado, cuyo negocio está un par de números más allá del edificio en el que residía Kitty, le conocemos por el efecto puerta abierta. No hay puerta abierta a la que se resista la curiosidad de William.

Esto es la parte trasera, puro taller. Suena *Siembra*, de Rubén Blades. Ahí está Luis Bello, el empleado, dominicano, trajinando con un butacón. «Lo que suena es mi propia emisora de música», explica. Cuando no está aquí, hace su programa, su verdadera vocación, *El crucero de la salsa de Nueva York*.

Aunque el dueño está ocupado en la parte delantera, que es más tienda, Bello no nos deja marchar sin hablar con él.

Corrado comenta que su padre abrió el establecimiento hace sesenta y ocho años y le puso este nombre por él, por el hijo. *Fairchild* se puede traducir por «chico rubio», que es como Bill lucía de crío y también hoy, tirando más a lo irlandés de su origen que a la sangre italiana que también corre por sus venas.

Había cumplido los quince cuando el asesinato de su vecina. Recuerda que su padre ayudó a Genovese a meter los muebles en su apartamento cuando ella se mudó a su barrio. «Era una mujer hermosa, muy agradable, siempre me saludaba», rememora. William le apunta que «esta comunidad quedó señalada de forma injusta», cosa que a Bob le encanta escuchar.

Cuenta que su hijo Joseph, siendo estudiante en la Georgetown University (en la capital, en Washington), le replicó a un profesor de psicología que analizaba la expresión «síndrome Genovese». «Mi hijo le contestó que el síndrome puede existir, pero que lo que significa nunca sucedió», remarca.

Y añade que él conocía a un adolescente, Michael Hoffman, que residía en el edificio al otro lado de la calle y que siempre afirmó que su padre «llamó aquella noche a la policía y no le hicieron caso». La llamada no se grabó, pero ese vecino se llevó una mirada de desprecio de los investigadores a la mañana siguiente al afearlos la conducta: «Tal vez deberíais haber venido cuando os telefoneé». O al menos eso es lo que cuentan.

William aún tiene otra pregunta. ¿Por qué no hay un memorial, una placa que recuerde a Kitty? Corrado se lo mira y hace un regate. «Buena pregunta, nadie había reparado en esto.» Más bien da la sensación de que, sin necesidad de placas, el asunto aún les pesa como una losa.

El tramo final de nuestra excursión se realiza en coche. La visita a Kew Gardens se ha prolongado más de lo previsto y, fuera, aprieta el calor. Pasamos por la casa donde creció Donald Trump (85-15 Wareham Place), de estilo tudor. En estos días coincide que esta residencia aparece en la oferta de Airbnb, a 600 dólares la noche.

Circulamos por las calles de Jamaica, de vivienda mucho más social, donde William comenta que un día, en ruta pedestre por este barrio, en parte colonia de inmigrantes de Guyana, se paró delante de una residencia, atraído por su jardín.

—Bonitas flores.

—Me alegro de que me diga eso —contestó su dueño—. Vienen de mi tierra y cada vez que salgo y voy a mi duro trabajo en esta ciudad, en Nueva York, me reconfortan con bonitos recuerdos.

Proseguimos por la zona de la bahía de Queens, mansiones, parques y embarcaciones. Así hasta la estación de Douglastone, de la línea del tren de Long Island, que me dejará en Penn Station, en la calle 34 de Manhattan, en la densidad urbana habitual que aquí está ausente, como si fuera otro mundo. William me acompaña a la espera del tren.

«Lo que he descubierto en mis caminatas es que esta metrópolis es infinitamente fascinante. Hablo con la gente y nunca doy nada por anticipado», me confiesa en la despedida.

A pesar de mi insistencia, nada de nada. Sin noticias de Matt Green.

El núcleo ferroviario de Penn Station se conoce también como Penn City, por ser uno de los grandes refugios de los sin techo. Una vez de regreso allí, en uno de los pasillos del transbordo al metro, un mendigo pide una ayuda con un cartel que me hace pensar en mis denuedos por dar con Matt Green. Sí, reza así: «Necesito un milagro».

¿Será verdad que existen los milagros o es otra de las casualidades austerianas? Esta es la cuestión que se me plantea bastante tiempo después de poner el punto final a este capítulo. Un día, en la NPR, la radio pública estadounidense, de pronto oigo el nombre y la voz de Matt Green. Ha reaparecido. El corazón se me acelera por el vértigo de la emoción.

Ha estado oculto, pero no tanto. Aquel fin de semana se estrena en los cines Quad —equiparables a aquello que conocíamos como salas de arte y ensayo, ubicadas en el West Village— el documental *The World Before Your Feet*, dirigido por Jeremy Workman, que durante más tres años y a lo largo de

700 horas de grabación ha seguido los pasos del gran protagonista. Lo produce el actor Jesse Eisenberg.

En el filme aparecen otros caminantes, como el profesor William Helmreich, que también está en la sala y que me brinda un abrazo.

Es una obra poética, alegre, que alecciona sobre toda esa cotidianeidad que pasa desapercibida, en buena parte por la falta de curiosidad. «Muestra aspectos de una ciudad que raramente se ven en las películas y que la convierten un lugar extraño y fascinante. Entre ellos, varios rincones no edificadas en Edgemere, Queens, un área de hermosa desolación, así como las secuoyas que crecen en las calles del East Village», señala *The New York Times*.

Matt, aunque ya ha cumplido los treinta y ocho, continúa haciendo cada día lo mismo que empezó a hacer el 31 de diciembre de 2011: se calza sus botas y echa a andar —a veces hasta 40 kilómetros diarios— tomando notas y fotografías. Ha pasado la noche en más de medio centenar de viviendas en ese tiempo, desde sótanos a sofás, pasando por estancias de diseño. Ha cuidado a gatos y perros y mantenido una gran austeridad alimentaria, sin que le preocupe renunciar a ciertos placeres.

Por la pantalla del cine desfilan sus padres, en su ciudad de Virginia; están orgullosos de Matt, aunque su vida haya transcurrido por una senda alejada de su formación técnica. También aparecen sus dos exnovias. Con una estuvo a punto de casarse; hasta enviaron las invitaciones. Eso fue antes de echar a andar, en su época de ingeniero. Ella entendió que iban por rutas opuestas. Con la segunda empezó cuando ya estaba embarcado en su proyecto de caminar. Lo mismo que los unió, los acabó separando.

El hermano menor de Matt sufrió en el otoño de 2012 un infarto que lo alejó una temporada a de su proyecto. Estuvo un tiempo con él, en Chicago. Luego regresó a su propósito.

Matt habla con la gente, como pude certificar, y en ocasiones no le entienden.

—¿Vives de rentas, no dependes de nadie?

—Soy un sintecho independiente.

A diario recorre la ciudad, incluidos los cementerios, en una tarea que es

una verdadera carta de amor a lo mundano, llena de honestidad y sentido común. Mira, observa y describe con sus fotografías.

Ha descubierto higueras urbanas y dado a probar este fruto a los ciudadanos. Entre sus obsesiones figuran lo que denomina *churchagoguers*, o sinagogas reconvertidas en congregaciones cristianas que conservan en sus fachadas la simbología judía. Otra cosa que le fascina son los centenares de barberías y peluquerías de toda la geografía de la metrópolis que incorporan la letra zeta al final de su apelativo: Famous Cutz o Fabolous Kutz. No ha dado con una explicación convincente, o no más convincente que la estética y el reclamo. Otra de sus constataciones es la proliferación de memoriales por las víctimas de los atentados del 11-S. Uno de los que más le impresionó fue una caja-cuadro, con las dos torres dentro irradiando luz como velas.

Igual se adentra en el puro asfalto que disfruta de los bosques y la naturaleza neoyorquinos. Deja constancia del que se califica como «el organismo vivo más viejo de la ciudad», el Gigante de Queens, un álamo de tulipán (*liriodendron tulipifera*) de 41 metros y unos cuatrocientos años edad que vive en el Alley Pond de Flushing Meadows. Tiene edad suficiente para haber visto al general George Washington comandar las tropas hacia Long Island en el inicio de la guerra de Independencia y la consiguiente transformación de Nueva York en esta gran ciudad de ciudades.

Al acabar la proyección, pocos se fijan en Jesse Eisenberg, el productor, nominado a una estatuilla por su interpretación de Mark Zuckerberg en la película *La red social*. En cambio, a Matt Green le rodean los admiradores. Todos quieren hablar con él, abrazarlo, sacarse una foto, pedirle una dedicatoria o un poco de conversación. «Te veo ganando el Óscar», le dice una mujer. Él lo agradece con una sonrisa. Tengo la sensación de que ha encontrado el sentido de su existencia.

Me espero para ser el último.

—No sé si me recuerdas, caminé contigo en el año 2012...

—En el Bronx. Te llamas Franc... Francesc.

—Estuve buscándote sin éxito, te envié emails...

—Lo siento, los perdería. Se me acumularon muchos.

Le recuerdo que su meta era caminar 12.874 kilómetros, cifra que él

calculó suficiente para cubrir todo el trayecto establecido. «Me equivoqué», replica. Lleva ya 14.484 kilómetros.

—He aprendido —subraya— que lo que más interesa es lo que tú haces. Se empeñan en ofrecernos cosas que nos entretengan, pero estar en el mundo puede ser entretenido, si prestas atención a lo que te rodea. Somos muy pasivos, experimentamos desde la pasividad y esperamos que sean otros los que hagan cosas interesantes y nos entretengan. Pero caminando, sin ir a ningún lugar, solo mirando alrededor, me he dado cuenta de la cantidad de riqueza que hay en el mundo, y una de las mejores lecciones es cuando tú tomas la iniciativa para aprender algo de esa riqueza.

Cree que todavía le faltan de 800 a 1.100 kilómetros. No tiene más proyecto de futuro que ese. No piensa en nada más.

Matt Green sigue caminando.

¡QUE LE QUITEN LO BAILADO!

A la espera, haciendo tiempo enfrente del Stonewall. Que es bar, club, verbena, reivindicación, deseo, amistad, fraternidad, concupiscencia, oscuridad, baile, postureo, refugio, brutalidad policial, lucha: un hito en la historia de Nueva York y más allá.

«Esto es una iglesia para los homosexuales», me dijo en una ocasión su dueño, Kurt Kelly.

De pronto me doy cuenta de que ha pasado un año y unos meses desde que mantuve esa conversación. Estuve aquí en otra incipiente tarde veraniega, brillante como esta. No es que esto sea un jolgorio permanente. También toca picar piedra. Entonces me trajo a este lugar mi tarea como corresponsal de *La Vanguardia*. Tal cual.

«Ni siquiera se ha puesto el sol este viernes, y el Stonewall, bar más asociado a los pecados nocturnos, se desborda por sus costuras», arranqué la crónica. El ambiente era extraordinario.

Ambientazo en el 53 de la calle Christopher.

Recuerdo que una mueca propició una conversación. Un hombre ya maduro entornó los ojos al salir a la calle. Le sorprendió el tránsito de pasar de la noche del interior del local al pleno sol del día en la calle. Así conocí a Kell Julliard, vecino de Brooklyn, que iba acompañado de un muchacho.

«Es mi sobrino nieto, está de visita y hoy era la jornada perfecta para que conociera este sitio histórico», aclaró Julliard de su joven familiar residente en Cleveland (Ohio) y estudiante en la Universidad de Chicago (Illinois). Y prosiguió: «Aquí la gente encontró su energía para cambiar las cosas. Fue un movimiento que iniciaron las *drag queens*, que sufrieron reveses, pero que nos abrieron el camino a todos».

En la atmósfera había una sensación extraña. En la fachada todavía se mantenía uno de esos típicos altares con flores, banderas, velas, recuerdos diversos y carteles. «Basta de odio.» «El amor conquista al odio.»

Se estaba en vísperas de celebrar la marcha del orgullo gay, la gran fiesta del arcoíris. Pero la comunidad aún se hallaba bajo el impacto de la matanza de hacía unas jornadas en el club Pulse de Orlando, en Florida. Murieron 49. La víctima número 50 fue el autor de la masacre, el radicalizado Omar Mateen, quien, todo apunta, vivía una compleja identidad sexual por los prejuicios religiosos. Lo abatió la policía durante el asalto al establecimiento.

A todo esto, y de ahí que Julliard hablara de «jornada perfecta», solo hacía un rato que el presidente Barack Obama, el presidente más *gay friendly*, el que impulsó las bodas entre personas del mismo sexo, había anunciado la decisión de convertir el Stonewall Inn en el primer monumento nacional gay, un homenaje a los derechos de los homosexuales. Una honra para este enclave y su entorno de Christopher Park, en el corazón de Manhattan.

No se corresponde con acres de tierra baldía en los que preservar la naturaleza. Solo son dos hectáreas de espacio urbano, pero de profundo significado, donde se explica la lucha de los derechos del colectivo LGBT. Obama calificó el establecimiento como uno de «esos lugares especiales».

Hay que remontarse al 28 de junio de 1969. La policía irrumpió en el Stonewall, punto de cobijo de homosexuales en una época en el que se les veía como algo obscuro, ilegal o auténticos enfermos mentales. Una redada más, salvo que, en esa ocasión, sus ocupantes plantaron cara.

«Rechazaron ser silenciados. Los disturbios se convirtieron en protesta, las protestas devinieron en un movimiento y, por último, en parte integral de Estados Unidos», sostuvo entonces Obama.

Este kilómetro cero en el mapa urbano no es el objetivo central de esta excursión. José, que aún no había nacido ese junio del 69, me ha citado a la salida del metro de Christopher con la Séptima Avenida. Del Upper West Side al Village en la línea 1. «Iremos a un café para hablar con calma», me ha asegurado.

Entre tanto, observo el conjunto escultórico en blanco —dos hombres de pie y dos mujeres sentadas— que firma el artista del *pop art* George Segal (1924-2000) y, con el título *Monumento a la liberación gay*, leo en la placa: el Stonewall fue construido como establo en 1840. Casi un siglo después, se transformó en una casa de té y luego en restaurante. En 1967 pasó a ser bar y salón de baile, para «prestar atención a la vibrante comunidad gay del Greenwich Village».

Y la hoja del calendario marcó junio de 1969.

«Aquí estoy.»

El mensaje de texto anuncia que José ya ha llegado. Ahí está, estilizado, sin un ápice de grasa, ligero en sus movimientos, ágil, vestuario de tendencia deportiva, piel oscura, pelo corto negro, barba somera, sonriente, de rostro con trazo geométrico y un gesto como si nos conociésemos de toda la vida pese a que, salvo un encuentro fugaz, solo nos habíamos comunicado por email y vía teléfono.

Nos metemos en una de esas cafeterías impersonales, cervantinas, de esas «de cuyo nombre no quiero acordarme». Su madre le daba café de crío, cuando iba a las clases de baile, para que estuviera bien despierto.

Sus padres emigraron de República Dominicana. Nació en Nueva York, en febrero de 1971. Se crio en el East Village, en la confluencia de la avenida B con la calle Houston, bautizado como José Gutiérrez, aunque luego se le conocería como José Gutierrez Xtravaganza o simplemente José Xtravaganza.

Un día le dijo a su madre, «me voy a convertir en artista». Ella no le creía, «me marchó a Los Ángeles»; la mujer solo pensaba que era otra fantasía animada de su hijo. Hasta que apareció una limusina en el barrio, por aquella época, a finales de los ochenta, aún territorio difícil —«nadie quería vivir por allá»—, que venía a recogerle.

«Le había dicho que iba a ir con Madonna y me decía “¿de qué hablas?”. Ella no sabía quién era, y yo le decía que me marchaba con Madonna, a hacerme famoso. Cuando desde la ventana vio que me subía en ese coche, entendió que era verdad. Me fui sin nada.»

Le cambió la vida. Se fue de gira con la estrella del pop, se hizo bailarín profesional y todo gracias a su magistral gracia en el ritmo del *voguing*.

Su padre emigró en primer lugar, de isla a isla. Su esposa hizo el viaje más tarde. Cuenta José que su progenitor tenía un club social en el barrio de aquel Manhattan aún por domar, «donde los hombres se reunían, fumaban cigarros, jugaban al billar, al dominó». Un negocio legal, o no tanto. Disponía de licencia para vender cervezas y licores, aunque también era «bolitero» —comerciaba con números de una lotería clandestina—, figura de aquella Nueva York de la que ya he hablado.

«Y sobre todo —subraya José sobre su padre— se dedicaba a mantenernos, que es lo más importante.» Eran pobres.

Se recuerda danzando desde niño. «De pequeño, mi papá ponía música, y yo bailaba.» En su apartamento había mucha televisión. «Me gustaban los *shows* mexicanos, eran muy dramáticos.» En la pantalla observaba a gente como él, hispanos. «Encontraba increíble que estuvieran en la tele», expresa aún con admiración hacia esos artistas que iluminaron sus ensoñaciones.

«A mi mamá le gustaban esos famosos, Rocío Dúrcal, Camilo Sesto. A mi papá también le encantaba Camilo.»

Escuchándole, surge una idea. José crecía con cantantes españoles, viéndolos en canales mexicanos, mientras que bastante cerca de su casa, en la vida real, se hallaba, por ejemplo, el CBGB. El legendario club de resonancia global abierto en 1973, en el 315 del Bowery, en el que surgieron grupos como The Ramones, The Talking Heads o Blondie. Donde actuaron Patti Smith, Elvis Costello, The Clash, Sex Pistols, Johnny Thunders, The Police, Guns N'Roses o The Dictators. El líder de este grupo, Richard *Handsome Dick* Manitoba,

aún ronda por su bar, el Manitoba's, en el 99 de la avenida B, entre las calles 6 y 7, una de esas tabernas que conservan la vigorosa atmósfera de antaño.

El CBG cerró el 15 de octubre de 2006. Patti Smith entonó *Gloria* aquella última noche. Hoy la zona se ha «modernizado» e higienizado. Han desaparecido los bidones que servían de estufas a los sin hogar. Aquel garito del punk se ha transformado en una *boutique* de lujo de John Varvatos.

Después de este paréntesis, un hueco en la memoria que ilustra la convivencia de las diferentes y diversas Nueva York, tan cerca y tan lejos, sigo con el hilo del relato de José.

Dice que a él le gustaba imitar a esos personajes tan catódicos y tan reales. «Hacía la mímica de todo lo que estuviera viendo, el micrófono era un cepillo —recupera el tiempo perdido y me ilustra con una de sus imitaciones—, era muy creativo, siempre moviéndome y brincando por los muebles, una imaginación muy viva.»

Desarrollada esa habilidad entre las paredes de su hogar, siendo niño, no concreta si en el segundo o tercer curso escolar, participó en una audición, donde intuyeron, palparon las posibilidades de su talento.

Le concedieron una beca, financiada por el Departamento de Educación de la ciudad, que le permitió estudiar *ballet*, baile moderno o flamenco. Al graduarse, su aprendizaje le condujo a cursar el bachillerato en el prestigioso instituto Fiorello LaGuardia de música, arte y artes escénicas, ubicado en el entorno del complejo del Lincoln Center, en el Upper West Side de Manhattan.

«La de la serie *Fama*», aclara de la que fuera su *high school*. Estudió bajo el magisterio del coreógrafo Eliot Feld. Y exploró otras cosas, las que se aprenden fuera de las aulas o del entarimado.

Entró en LaGuardia antes de hora, con escasos trece años, «porque era muy talentoso». Cultivó la amistad de compañeros y bailarines que eran más mayores y que eran gais. Ellos le descubrieron el West Village, la calle Christopher, los *piers* (muelles) del Hudson, la discriminación sexual, la amistad y, sobre todo, su futuro.

«Uno de mis mejores amigos en la escuela se llamaba Darren Gibson, un

bello bailarín, yo pensaba que era Dios. Yo era un crío, él estaba en su último año y me trajo al West Village. Yo vivía cerca y pronto me aprendí el camino.»

Cruzando por la calle West 4, del East al West Village. Aquí supo del *vogue* —el estilo de baile con el que cautivó a Madonna—, conoció a un grupo que era parte de la comunidad del *ballroom* (salones de baile) y de los colectivos de homosexuales organizados en las denominadas *houses* (casas), que competían entre ellas (y siguen haciéndolo) «como equipos olímpicos» en busca del honor, una vez al mes.

Como la de los Xtravaganza, en la que le llamaban «el niño» cuando entró y en la que hoy ostenta el rango de «padre». «En aquel momento era una casa muy política, la primera de hispanos, porque todas eran de afroamericanos, que son los que inventaron lo del *ballroom*. Cuando vine y vi a hispanos que hacían eso del *vogue*, me llamó la atención, quería estar con ellos.»

En cuanto se introdujo en las competiciones de los *ballroom*, la consecuencia lógica era moverse por las discotecas de la ciudad. A pesar de no tener la edad para acceder a estos establecimientos, los Xtravaganza le protegían y le colaban. Su arte en el baile lo convirtió en una atracción.

Uno de sus lugares favoritos era la Sound Factory, en la calle 27, entre las avenidas 10 y 11, otro de esos sitios que marcaron una época en la ciudad, algunos la han definido como la era de las «fiestas divinas». José cita The Garage, The Tunnel, The Roxy —todas por la zona del Hudson y Chelsea— o The Limelight, en la Sexta Avenida (entre las calles 20 y 21), antigua iglesia episcopal, de reminiscencias góticas, construida a mediados del siglo XIX, reconvertida en el conocido como «el monarca de los clubes» —pasto de redadas antidroga—, transformado en área comercial y hoy gimnasio «para quemar calorías y mantener un cuerpo de *clubbing*».

«Todo esto ya no existe; mira, donde estaba Paladium ahora son dormitorios de la Universidad de Nueva York», ironiza.

De vuelta a Sound Factory. Allí trabajó amistad con Debi Mazar, entonces peluquera, o tal vez el término estilista está más acorde al glamur del ambiente, que había peinado a Madonna, ya una estrella global y un icono para

la comunidad gay. Mazar, hoy actriz que ha participado en películas como *Goodfellas (Uno de los nuestros)*, *Batman Forever* o *Singles*, le comentó a la reina del pop que debía conocer «a un chiquillo».

«Una noche Debi me dijo que quería presentarme a alguien, “le he hablado mucho de ti”. Yo sabía lo de Madonna, pero no me lo creía demasiado y me había olvidado.» Dentro del local, Debi se plantó delante de la cantante y le comentó: «Mira, este es el muchacho del que te he hablado, el que hace eso del *voguing*».

Sí, era Madonna.

«Se sentó encima de una bocina (altavoz) bien grande —evoca José—, me pidió que me acercara y me preguntó: “Y tú, ¿cuántos años tienes?”. Le dije que dieciocho, le mentí, aún no los había cumplido, y ni siquiera podía estar en la discoteca.» Entonces, ella le dio una especie de orden.

—Quiero que me enseñes ese baile.

Cuenta que en aquel tiempo le gustaba vestir de Gaultier, un diseñador muy famoso, con gran tirón entre los homosexuales.

—Así no puedo, porque voy muy encorsetado y me cuesta moverme.

Por suerte para él, la diva que iba a virar el rumbo de su vida demostró ser una mujer de recursos. «Le dijo al guardaespaldas, un grandetón, que me prestara sus pantalones.»

—¿Esto va en serio?

Ella les coló en el baño privado, el de los VIP. Los pantalones le quedaban demasiado anchos. «Me los amarré con un cinturón.» Mientras se desnudaba, la artista estaba frente a él. «Como era aún un niño, me quedé ahí medio tímido.» Ella se percató de su rubor.

«Dudo que tengas algo que no haya visto.»

«Llevaba pantaloncillos (calzoncillos), pero a mí me daba vergüenza porque era una señora.»

Bien equipado, salieron a la pista. El guardaespaldas permaneció dentro cubriéndose con una toalla.

Cuando la gente que estaba en el club comprendió lo que sucedía, «toda la discoteca se convirtió en una audición, todo el mundo venía a mostrar cómo se hacía el *vogue*».

Al final, Madonna lo invitó al verdadero *casting*, en el que debía competir con otros para demostrar sus cualidades danzarinas.

«Me gustaría llevarte a una gira mundial, pero no solo va de *vogue*.»

José optó por la prudencia, posiblemente deslumbrado por el fulgor de su admirada. «Yo tenía unos cuantos años de estudios de danza profesional y ella pensó que solo bailaba en discotecas, que solo era un tipo urbano, un gay de la comunidad. No le mencioné nada, pensé que era mejor que lo averiguara.»

A esa prueba, que se desarrolló en un centro del medio Manhattan, se presentaron 7.000 bailarines. Eligió a siete. Uno fue él. La selección la realizó ella, junto a su coreógrafo, Vincent Patterson, que también había trabajado con Michael Jackson, el rey del pop. Durante la noche en que la conoció en la Sound Factory, ella ya le había dicho que se encargaría de la coreografía del *voguing*, que es una expresión de arte basada en la pura improvisación.

«Al verme en la prueba entendió que tenía años de ballet», recuerda ahora. Tuvieron un intercambio de frases.

—¿Por qué no me hablaste de tu formación?

—Nunca me preguntaste.

Lo invitó a ir a Los Ángeles. Le mandó la limusina. Empezó otra historia.

La llamada de la fama le resultó tan irresistible que dejó inacabados sus estudios en el instituto. Se alejó de los *piers* del Hudson, de los *ballroom*, de su vida cotidiana. Se embarcó en la gira «Blond Ambition», la ambición rubia, que le abrió rutas inesperadas.

«Colgué la formación de baile profesional. El baile profesional es muy diferente al bailarín de gira con una artista pop. No es que no sea respetado. Estudié muchos años *ballet*, que es algo que la gente paga por ver, no para andar bailando detrás de una artista.»

Su comentario suena a reproche a sí mismo, y se corrige.

«Eso no tiene nada de malo, y lo agradezco, porque es una oportunidad que sueña todo bailarín. Y la tuve tan joven. Eso fue como ver a Dios. Pero a veces pienso que habría sido mejor dedicarme al *ballet*, que es para lo que estudié. Habrían salido cosas muy diferentes», y estalla en una de esas

carcajadas de rubor.

«Hay momentos en que me he quejado mucho. Cómo no, todo el mundo se queja. Pero yo no me puedo quejar de mi vida.»

«¿Caminamos?»

José lanza esta pregunta después de una larga charla en esta cafetería cervantina. Fuera hace tarde de paseo, agradable para recorrer un espacio y un tiempo, los suyos. «La Nueva York de entonces y la de ahora son muy diferentes. La gente ya no sale a conocerse, no se dan besos; mira la gente en este café, está con su teléfono. Si te fijas, nadie habla. Somos los únicos que conversamos.»

Nada más pisar el asfalto, apunta al otro lado. «Fíjate, el Stonewall, ahora es un edificio protegido, histórico, no sé cómo han tardado tanto.»

Rememora aquellos días de adolescencia en que venía a pie desde el East Village, su hogar, para frecuentar este otro hogar. «Como adolescente, todo esto me parecía un descubrimiento, todavía quedaba aquí la energía de lo que había sucedido en el Stonewall, los gais aún no éramos aceptados.»

Avanzamos en dirección al Hudson, hacia el oeste adentrándonos por la calle Christopher, el que fuera epicentro del mundo homosexual. Señala un lugar, «eso era una barra gay, eso era otra». *Barra* es el término que emplea en todo momento para referirse a los bares o clubes en los que congeniaban. «En estos sitios no se bailaba mucho. Venías a conocer, a conversar, a beber, a veces había *shows* de las *drag queens*.»

Todo ha cambiado, certifica.

«Esta era una calle gay, en Christopher nos podíamos expresar con libertad. Poco a poco aquello fue desapareciendo, subieron los alquileres. Ahora es una comunidad de familias, empezaron a comprar y no querían vernos por aquí, no quieren ver a hombres cogidos de la mano.»

Familias a las que, por lo que pagan, les molestarían aquellas escenas de hombres medio desnudos, o casi, los transexuales con sus pelucas y su provocación lasciva.

«Muchos esperaban a llegar aquí para cambiarse. Entraban a un

restaurante y se transformaban. Los transexuales querían vestirse de mujeres, pero no podían salir así de sus casas porque les botaban.» Echa un vistazo. «Ahora todo son tiendas de dinero.»

Hay negocios de *bagels*, pastelerías de nivel, *boutiques* de ropa, establecimientos de sushi o de *noodles*, supermercados de comida orgánica o comercios de mascotas. Perduran el Lucille Lortel Theatre —construido en 1926, un clásico de la escena *off*-Broadway, que dispone de su paseo de las estrellas—, las iglesias (St. John y Santa Veronica) o The Hangar, otro lugar de culto, uno de los bares con bandera del arcoíris, «uno de los pocos que queda, aunque lo han reformado», aclara el testigo de aquella época.

Echa de menos un par de cosas más. No está la tienda de revistas y vídeos porno, ni la pizzería donde siempre quedaban, punto de partida.

Cada vez más cerca del río, «por aquí ya te saludabas con todo el mundo, era un sitio en el que podíamos vivir juntos, venía por aquí hasta las dos o las tres de la madrugada, luego regresaba caminando a casa».

De pronto se le escapa un ¡aah! «También había mucho sexo, mucha actividad sexual porque se prostituían.» Casi tocando a West Street, que más bien es una autopista que marca la frontera a los muelles, emerge un callejón, Weehawken, que conecta Christopher y la calle 10. La mayoría de los locales están hechos una ruina, salvo justo en la esquina de la 10, que queda la parte de atrás del restaurante Bongo, allí ubicado desde 2009 y que recrea la estética de mediados del siglo XX. Mucha animación.

Por esta «callecita», como describe Weehawken, «los carros venían, lentamente, pasaban suave, había chamacos aquí parados o chicos paseando, los de los carros se asomaban, hablaban y se subían, todo prostitución».

En esta tarde de verano es un desierto, prácticamente nadie pasa por aquí. Es territorio baldío. Lo que antes eran bares, hoy son persianas decoradas por la herrumbre y el olvido.

Al cruzar esa especie de autopista —José utiliza el término *highway*—, nos encontramos con el paseo del Hudson, todo nuevo, ajardinado, con bancos, una glorieta o un quiosco de trazos modernos, como tantos en tantos lugares.

Estamos entre los *piers* 40 y 45. José recuerda que aquí, en estos muelles, se hallaban los viejos almacenes industriales, dejados de la mano de Dios, donde se venía a tirar los escombros de las obras, guarida de los sin techo y, casi siempre, lienzo para el arte del grafiti y la pintura callejera.

A esta hora navega un crucero de lujo y a José le sorprende. Entonces no se veían cosas así. El territorio ha sido reformado y renovado, reconvertido en un amplio parque para el ocio. «Toda esta corredera no se veía», sostiene José refiriéndose al movimiento sin cesar de atletas vestidos para el próximo maratón.

Este territorio sí que era el lugar donde bailaban. Rememora que había algunos que sabían conectar «las radios» a los postes del tendido eléctrico público, y así ponían la música. Había al menos siete almacenes, refugio de amigos que no tenían lugar alguno en el que vivir. Cuenta que a uno llamado Donny se lo llevaba a veces a su piso, para que se duchara y su madre le diera algo de comer. «Un plato no se le niega a nadie», decía mi mamá.

«Eso les pasaba por ser gais, no los querían en sus hogares. No es que fueran pobres, eran homosexuales, y en sus casas no les gustaba esa “mariconería”. Explicaban que su padre les botó y que sus madres callaban porque estaban enamoradas de su marido.»

Él, en cambio, sostiene que nunca se sintió excluido de su domicilio por ser gay, que sus padres nunca le recriminaron nada. Pero su padre murió y su madre se volvió a casar. Ese otro hombre carecía de la comprensión que había hallado hasta entonces. Su madre, sin embargo, hizo una elección: prefirió a José que a su nueva pareja, que tuvo que hacer las maletas.

—Eso todavía existe.

—¿El qué?

—Que las familias rechazan a sus hijos por ser homosexuales. ¡Claro que pasa ahora!

—Pero ahora es algo aceptado, ¿no?

—Por un lado es aceptado, tenemos más derechos, pero sí que hay discriminación. Padres que desprecian a sus hijos por cuestiones de religión, que lo viven en secreto, que no se lo pueden contar a nadie.

Lo sabe de primera mano porque una de sus ocupaciones consiste en

colaborar con la organización The Door, que se dedica desde hace cuarenta años a prestar ayuda a la comunidad, «los jóvenes desconectados de Nueva York», de edades entre doce y veinticuatro años, y que «tienen el coraje de buscar apoyo». José imparte clases de baile.

Desde uno de los bancos, un hombre de cierta edad, vestido con prendas estampadas, muy femeninas, suelta una expresión de alegría:

—¿Cómo estás, *baby*?

José le saluda con cariño y nostalgia.

—Tú pertenecías a nuestra comunidad, no olvides que empezaste con nosotros.

José se emociona.

Proseguimos el paseo entre atletas, familias blancas con niños —«esto nunca se veía»— y edificios de nuevo cuño en la acera de enfrente, de construcción reciente o totalmente reformados —«todo eso eran centros de distribución de carne, que se tuvieron que ir, la mayoría al Bronx»—, que les habría parecido obra de marcianos en aquellos años de su adolescencia.

—¿Quién era el que te ha saludado?

—Junior Labeija, de la casa Labeija. Él es el comentarista principal en la película *Paris Is Burning*.

En septiembre de 1990, la cineasta Jennie Livingston estrenó el documental *Paris Is Burning*, que, a pesar del título, transcurre en Nueva York, en concreto, y, sobre todo, entre esta localización del parque del río Hudson y la calle 129 de Manhattan, cerca de la avenida Lenox, en pleno Harlem, donde nació y se cultivó el *ballroom* y el *vogue*.

La película se centra en la escena del *ballroom* como expresión de la comunidad gay a finales de los años ochenta y cómo se celebraban competiciones de lo más diverso, en las que participaban mayoritariamente negros, o puertorriqueños, en general pobres. Todos se vestían para la ocasión, con diseños elaborados por ellos mismos, a fin de participar en categorías diversas, como el *voguing*.

Pepper Labeija, de quien salió el nombre de la casa, de la que fue «la

madre» durante más de treinta años (falleció en 2003), es uno de los hilos conductores del film. «Vives la fantasía de ser una súper estrella, todos queremos ser legendarios, es como recibir un Óscar», afirma como declaración de principios respecto a lo que significaban los *ballroom*.

Otro de los personajes apostilla: «Todos nos queremos parecer a Marilyn Monroe».

Paris Is Burning se convirtió en un hito. En 2015, al cumplirse el cuarto de siglo de su lanzamiento, se convocó un acto en Brooklyn para el que más de 15.000 personas se suscribieron. Varios de los protagonistas murieron prematuramente, pero causaron gran impacto en la comunidad.

Sin embargo, ese acto, con el valor de un prolongado testamento, también renovó la crítica de que Livingston se aprovechó de los personajes de su film, muchos de los cuales perecieron por el sida o continúan viviendo en la miseria.

«Yo salgo con quince años», señala José. Aparece hacia la mitad de la película. Un adolescente, aunque cabe insistir en que su cuerpo luce hoy igual de estilizado que entonces. «Siempre he bailado y es un gran ejercicio, por eso he tenido muchas lesiones. El cuerpo del bailarín sufre mucho, pero es como si no sintieras el dolor. Tengo dos dedos rotos de un pie. El médico me dice que si no he hecho nada estos años para arreglarlos, para qué corregirlo ahora.»

Cuenta que las escenas de baile se rodaron en el lugar habitual de los *ballroom* en Harlem, en la calle 129, en el Elks Lodge, junto a una iglesia. El templo sigue ahí, aunque por fuera no se atisba rastro del recinto retratado en la película.

Se metían allí dentro y era como entrar en otro mundo. «El *ballroom* era una fantasía, íbamos a soñar, a por los quince minutos de gloria que Warhol aseguró que todos nos merecemos.»

El *voguing* lo condujo hasta Madonna y a descubrir su vocación. Ha trabajado con otras artistas del espectáculo como Katy Perry, con fotógrafos de renombre, con modelos como Naomi Campbell o diseñadores de moda del nivel de Jean-Paul Gaultier. Ha aparecido en películas o en la reciente serie *The Get Down*. De su experiencia como *madonno* queda el testamento del documental *Strike a Pose* producido por Netflix en 2016.

Le llaman en los museos para hacer exhibiciones. Ha viajado por el mundo, le reconocen en Japón, en Rusia, en China, donde le fascina la evolución del *vogue* a partir de las artes marciales, o imparte lecciones en México.

«El *vogue* ahora es muy celebrado, pero nació en los años sesenta entre los gais», remarca. «Nació de ser soñadores, de querer ser estrellas, de sentirse bien.» Según su visión, este estilo de baile, técnicamente, se ha convertido en una cosa más comercial. «Siempre será algo especial, aunque creo que es más accesible.»

—Pero ¿qué es?

—Todo es improvisación y todo de vista. Es un sentimiento, surgió de la nada, era hacer mímica, los movimientos de las modelos, experimentar que eres algo más grande, una estrella de cine, como si estuvieras en Hollywood. En el *ballroom* se crearon esos pasos. No hay una forma estricta del *vogue* y hay muchas interpretaciones. No puedo decir cómo se llama esto —y hace un gesto de estirar el brazo y recogerlo, para enrollarlo en su cabeza—, no tiene nombre, he de verlo.

Guarda tal relación con el mundo de la moda y el glamur, que esta danza se bautizó en honor a la revista *Vogue*. De los *ballroom* de los años sesenta en Harlem pasó a ser un fenómeno global. «Ahora incluso lo enseñan por vídeo, pero yo lo aprendí en vivo, en la calle.»

Asegura que hacía tiempo no venía a este paseo por el Hudson. Demasiados recuerdos. Explica que, tras desaparecer un largo tiempo por la gira con Madonna y los diversos trabajos que le surgieron a continuación, al regresar a este lugar se sintió desolado. En unos pocos años habían desaparecido muchos de sus amigos. El sida había hecho estragos. Sufrió la angustia del «¿me voy a morir yo también?».

Nos sentamos en un banco. Le apetece fumarse un cigarrillo, «qué vicio, muy mal, un bailarín que fuma», murmura. Enfrente navega un yate, lo que le hace volver a incidir en que esa imagen de lujo habría sido un milagro en aquella época.

Memorias en el Hudson. «¿El primer beso? En la escuela», replica. Miraba mucho a los chicos y nunca a las chicas. Desde muy temprano sintió

curiosidad por ver el cuerpo desnudo de un hombre y, a su vez, sufrió el remordimiento de plantearse si ese pensamiento era normal.

«Besé a un muchacho por primera vez a los trece años. Lo besé y me fui para casa, me encerré en el baño y me quedé mirándome en el espejo, pensaba que me iba a suceder algo, hasta pensé que me crecerían pechos. Me dije que Dios me había visto y que me transformaría en mujer, que mi mamá se daría cuenta. Al día siguiente, al despertarme y ver que no había ocurrido nada, que continuaba siendo el mismo, descubrí que me gustaba y que lo quería volver a besar.»

La gira «Blond Ambition» llegó a Barcelona en agosto de 1990. Lo recuerda bien. En la fiesta posterior al concierto —«era una discoteca increíble, gente guapa, bien vestida», evoca—, se enamoró. «Me gustaba aquel hombre, pero yo no sabía mucho del amor. Él era más mayor.»

Ya es la hora. José ha de ir a dar una clase a una modelo para enseñarle a moverse en la pasarela.

Reside en Queens con su pareja. Todavía va a cuidar a su madre, a su apartamento de la infancia. Se plantea dejar Nueva York. «Me sigue gustando, pero a veces también cansa. Me cansa porque ahora no encuentro mucha inspiración. Veo la transformación, todo es para los ricos. Y tengo amigos, pero no los amigos con los que me crié y me vieron crecer. Desaparecieron.»

De Madonna no ha vuelto a saber nada. Como en aquella época de los *ballroom* clandestinos, de madrugada, sueña con que un día ella le volverá a enviar la limusina.

Pero José, con más propiedad que la mayoría, puede decir con toda sinceridad: que me quiten lo bailado.

LA DAMA DE NEGRO

A lo lejos, de cuando en cuando, se oye una sirena. Desde este punto de vista, ese es el sonido del otro mundo.

Uno se plantea, en el corazón de este paraíso de la calma, en este remanso de paz en Brooklyn, si será un coche de policía, una ambulancia o los bomberos. Me digo que casi seguro que los bomberos, a los que en esta ciudad les encanta ir alborotando.

Nueva York se quema mucho.

Hace unos días, domingo, para más señas, a la hora de comer —del *brunch* en jornada festiva—, había media docena de camiones apagafuegos frente a un restaurante de la parte alta de Manhattan. Los clientes salieron a la calle, se sentaron en el exterior con sus cócteles en la mano. Como si no pasara nada, sin interrumpir la conversación.

La escena causaba un efecto de perplejidad a los curiosos atraídos por el espectacular despliegue de emergencia y, a su vez, por la normalidad en la reacción de los afectados, las posibles víctimas. Como si no fuera un asunto de su incumbencia. Sabían de qué iba la cosa.

En realidad, una humareda en la cocina y de vuelta a los cuarteles sin un golpe de manguera digno de ser contado. Y los comensales, a lo suyo.

Eso queda en este preciso instante a unas cuantas paradas de metro y 50 minutos de trayecto, gracias a que hoy no ha habido averías en el servicio del

suburbano. Lo que por desgracia no es habitual.

Así que, en este recinto, en contraste con las sirenas de esa ruidosa urbe que queda más allá de la valla, hasta los coches, los escasos que circulan y con autorización, hacen poco ruido. Les sabe mal perturbar el reposo de los residentes, aunque resulta difícil que presenten una queja a la autoridad competente. A no ser que se crea en fenómenos paranormales.

No es más que una reflexión que guardo en mi pensamiento mientras saludo a la invitada especial de este capítulo. En algunas ocasiones la han definido como «la dama de negro».

—Hay mucha ropa oscura en mi armario.

—No lo parece.

—Cuando salgo, procuro evitarlo.

En esta jornada de primeros de octubre, con temperatura de verano en edad tardía y los árboles coloreados de otoño, Alexandra, media melena peinada despreocupadamente y gafas de sol de espejos anchos, viste unos vaqueros y una camisa blanca a rayas (en verdad son franjas de flores rojas, amarillas, lilas) de cuello bañera o barco, que le permite exhibir unos hombros altivos, de naturaleza orgullosa, que culminan en un tallo erguido, de caña fina, bien encajados los avatares de la edad.

«En Nueva York, la ciudad que escasamente duerme, el cementerio de Green-Wood tiene el honor de ser uno de los principales lugares para el descanso perpetuo.»

Esta es la frase con la que abre su libro dedicado a uno de los camposantos urbanos (antes rural) más famoso en Estados Unidos. Este es el lugar en el que nos encontramos, «un gran museo al aire libre», apostilla. Unas 600.000 almas censadas, todas a cubierto, a buen recaudo entre mausoleos espectaculares y otros discretos, una larga lista de relevantes personalidades que, para lo bueno y lo malo, configuran parte de la historia de Estados Unidos.

Alexandra Kathryn Mosca es escritora —con varios libros y artículos publicados—, tuvo sus escauceos en el teatro, ejerció de modelo y posó para *Playboy*. Esos no eran más que divertimentos en su tarea habitual. Lleva tres décadas y media, desde que acabó sus estudios, dedicada al último negocio de

la existencia. Dirige una funeraria, una ocupación aún muy dominada por los hombres, pese a que ha evolucionado. Sostiene que cuando empezó había que luchar duro porque en esa posición solo había un 13 % de mujeres.

Ahí está ella. Genio y figura... «Era difícil que te aceptaran, te podías desanimar, pero a mí, enfrentarme a una situación y un trato injustos, me hizo ser más fuerte.»

Hay quien la ha descrito como la enterradora más famosa de América. Tuvo su momento de gloria mediática, con apariciones incluso en televisión. Corría la década de los ochenta. Se ha de entender la atracción por una mujer que, a sus veinte y pico años —«un cuerpo de muerte» y «muriendo por conocerte», son otras de las frases que le han dedicado—, se movía entre cadáveres, ataúdes o embalsamamientos y que, en su tiempo de ocio, posaba desnuda en la revista más famosa del cosmos sexológico occidental.

Merry Morticia, la enterradora alegre. Otro de los apodos.

Regreso a Sunset Park. Desde el centro operativo del Upper West Side, el viaje arranca en el tren 1 con transbordo en Times Square a la línea R. Dirección Bay Bridge. Rumbo a la bahía, hasta la parada de la calle 25, que es el punto de destino, por el convoy de la R desfila un cuarteto de afroamericanos veteranos que canta góspel, una mujer que vende pañuelos de papel —a cambio de la voluntad o de comida o de algo que no sea desprecio—, un bailarín negro, elástico como la goma, que hace peripecias por las barras del vagón a son de hip hop —parece que te va a dar, pero no—, y un sin techo que intenta recaudar para pagarse una noche de pensión, cuya tartamudez le provoca un estado de ansiedad que contagia a los viajeros.

Hace unas cuantas páginas, esta aventura me trajo por este territorio. Vine en búsqueda del horchatero de Brooklyn. Entonces, paseando por el barrio, me llamó la atención este camposanto. Goza de la magnificencia de una vieja fortaleza. Me lo apunté en la lista de asuntos pendientes. Hay algo en las necrópolis que atrae, más allá de ser la meta final.

Podría haberse quedado como otra cuestión apuntada en la Moleskine y luego olvidada. Semanas después, sin embargo, el cronista Sam Roberts

publicó en *The New York Times* el artículo «Guía para explorar Nueva York». Entre los libros que recomendaba para hacer ruta figuraba uno de Mosca, *Gardens of Stone: The Cemeteries of New York City from Colonial Times to the Present*.

Al revisar quién era la autora de ese volumen —lo dije, la atracción de las necrópolis—, descubrí que ella había indagado en Green-Wood, un cementerio carente de adscripción religiosa. Todos los difuntos son bien recibidos. Da igual si creían en algo o en la nada.

¡Bingo! Era la persona ideal para recorrer este trozo de paisaje que me había quedado grabado en la memoria y garabateado en la libreta.

Qué mejor guía que Alexandra Mosca, que se conoce todos los vericuetos de este asentamiento para los muertos y a la que reciben con jolgorio —entiéndase, los vivos—, los que están al cargo del lugar. «Se lo conoce muy bien», dice uno en la oficina de administración.

«Fundado en 1838», informa la placa de la entrada. Sarah Hanna consta, según los registros, como la primera residente. La decana, desde el 5 de septiembre de 1840.

El cartel añade, al más puro estilo del *marketing* inmobiliario, «cuidadosamente ubicado, con vistas espectaculares de la ciudad y del puerto». Como si a los moradores les preocupara tener una ventana por la que entre el sol o les facilite asomarse al *skyline*, por famoso que sea.

Una vez en ruta, el primer destino es el punto más alto de Brooklyn, que está precisamente en este territorio, para ubicarnos con una panorámica escénica.

De camino, Alexandra explica que hoy, previo a nuestra cita, ha atendido a una difunta. Le ha tocado «visitación».

—He vestido a la señora, la he puesto en el ataúd, le he aplicado unos cosméticos en el pelo y la familia ha venido a verla.

Uno piensa: esta mujer se viste de negro y es enterradora, se pone ropa clara, estampada, que le borra la huella del *rigor mortis* y la rejuvenece. Se transforma en otra, sonriente, rebosante de optimismo.

Sombras y luces.

—Supongo que hay un momento en que uno se acostumbra y resulta más

fácil compaginar una cosa y la otra.

—Depende de lo que hayas visto. Esta mañana era una anciana, que ha tenido una vida larga, estaba rodeada por la gente que la quería. En estos casos es más fácil separarse. Otras veces es horrible y se queda grabado en mi cabeza...

La cima de Brooklyn lleva por nombre Battle Hill. Cuenta con un monolito (erigido en 1869), custodiado por soldados en bronce, y una placa en la que se rinde tributo a los que lucharon en la guerra civil —federales contra confederados o esclavistas— en defensa «de la Unión y de la Constitución (1861-1865)».

Su nombre, en realidad, procede de la guerra de Independencia. En esta colina tuvo lugar, en agosto de 1776, una de las principales contiendas, la llamada «batalla de Brooklyn», contra los colonizadores británicos. Unos 300 hombres, a las órdenes del general Samuel H. Parsons, ocuparon la cima y resistieron para proteger a las tropas del general George Washington, concentradas detrás de las fortificaciones de Fort Greene, hoy un barrio interesante para ir de copas, por ejemplo.

Aunque la enorme pantalla abierta sobre la bahía carece de la fama de otros enclaves de guía turística, resulta fascinante. Nueva York a tus pies, en plena naturaleza. Y sin aglomeraciones.

Alexandra me lleva hasta Minerva, «una estatua extraordinaria», dice. La diosa romana de la sabiduría y de la estrategia militar tiene la mano derecha sobre el altar de la libertad —por debajo, en la tierra, están enterrados los héroes revolucionarios anónimos— y el brazo izquierdo levantado.

«Está saludando a la Estatua de la Libertad.»

Y la verdad, las dos quedan en la misma línea, cara a cara en la distancia, como si estuvieran realmente conversando la una con la otra en su lenguaje metálico: «¿Qué tal ahí, en tu islote?», «¿Y tú, cómo lo llevas por la cumbre?».

Cuenta el folklore, aclara Alexandra, que la gente viene aquí, además, a mirar otra cosa: las mariposas. De hallarlas, se las considera como un símbolo de la transición de los difuntos y su visita desde la eternidad.

«Muchos creen que ver a una mariposa, después de la muerte de un ser

querido, es señal de que el espíritu, que ha emprendido su viaje, viene desde el otro lado. Estos signos, interpretados en este sentido, dan consuelo a los dolientes.»

Tal vez no sea la temporada ni la hora adecuada. Aquí no se observa revolotear a ningún lepidóptero. «Curiosamente, la primera vez que visité a mi tía, una mariposa se posó en su tumba», comenta al proseguir la marcha.

Alexandra Mosca fundó en 1983 su propia firma con el nombre de Hellenic Funeral Home —«mi familia es de raíces medio griegas y medio italianas»—, con sede en el barrio de Elmhurst, en Queens.

«Es un pequeño negocio, me lo tomo de una forma muy personal porque creo que hago un servicio a la gente, ayudo en el dolor, mi primera obligación se debe a las familias.»

Su establecimiento, sin embargo, va con ella. No desconecta. Suenan el móvil y responde con la fórmula: «Soy la directora de la funeraria, ¿en qué puedo atenderle?». Sentado a su lado, es como para echarse a temblar. Hay que esperar lo peor. A ver a quién le ha tocado la parca. ¡Uf! Falsa alarma. Su trabajo parte de un principio básico: el imprevisto.

«No tengo un calendario, ni horario fijo. A veces me toca cada día, otras no hago nada en una semana. Nunca lo sabes, no sabes cuándo va a morir alguien. A veces he tenido que cancelar un viaje o las visitas al médico.»

Un día a día errático, con una agenda volátil.

«Es una extraña sensación, alguien ha de morir para que yo trabaje.»

En ocasiones contactan con ella y le dicen que un familiar está enfermo, que se va al otro mundo de inmediato, en cualquier momento. Y no, «a veces la gente no muere tan rápido como se dice, solo Dios lo sabe».

—¿Creyente?

—Sí. Hay jornadas soleadas, como hoy, en las que me siento cerca de Dios. Y jornadas miserables, en las que me pregunto por qué hay personas a las que les pasan cosas tan horribles.

Salvo por herencia de padres a hijos, por seguir la dinastía de una funeraria —me digo en voz alta—, nadie se plantea en sus sueños de

adolescencia que su vocación sea convertirse en enterrador. Alexandra, tampoco se lo imaginó. Su pasión era la escritura.

«No sé cómo ocurrió esta atracción por la muerte», reflexiona. «Creo que consistió más en cuidar de los vivos», verbaliza.

Pero sí, halla un punto de conexión. «Mi madre falleció al nacer yo. De cría me preguntaba qué quería decir eso. Un niño escasamente puede procesar la muerte. Me decía, ¿cómo que murió?, ¿dónde se fue? Cuando tienes una herida de este tipo, intentas ir al fondo del asunto.»

Recuerda su barrio de infancia y juventud, siempre en el mismo Beechhurst, en el área de Whitestone, en la costa norte de Queens, con un frente marítimo que en su tiempo acogió de vacaciones a famosos de Broadway o del cine como los hermanos Marx o Mary Pickford.

Habla con fervor de un vecindario de clase media tirando a alta, con predominio del color blanco, donde se mezclaban judíos y católicos (como ella), de compartir la menorá y el árbol de Navidad, de jugar todos juntos en la calle, como si fuera un pequeño pueblo.

Un día, uno de esos amigos le hizo una revelación. «Eres adoptada», le informó. «No sabía lo que quería decir. Pensé, ¿qué es lo que significa?» Así que se dirigió a casa y preguntó.

«Mi madre me explicó que mi madre biológica murió en el parto, que nací en Atenas, que mi padre me dio en adopción y que ellos me fueron a buscar allá siendo bebé.»

Descendiendo la colina, surge otra reflexión. Por suerte, los moradores del cementerio son pacíficos, no levantan la voz por nada ni por nadie. Asesinos y víctimas comparten el terruño y no constan protestas ni manifestaciones. No se conoce amotinamiento alguno. Así que el camposanto se utiliza también para enterrar disputas ciudadanas.

Aquí está la prueba. Alexandra señala una estatua. Su escultor, Frederick William MacMonnies (1863-1937), conocido por la exuberancia de otras creaciones, se puso manos a la obra para crear *Civic Virtue* (Virtud cívica), que es un espléndido hombre joven, un mocetón de sensuales líneas trazadas

antes de la moda del cuerpo de gimnasio, desnudo por completo excepto por una decoración floral que le cubre lo que hay que tener. Esgrime una espada.

Dice la leyenda escrita: «Se conoce como una personificación alegórica, ideas abstractas que simbolizan la forma humana. Esta figura representa la honestidad incorruptible del gobierno de la ciudad».

Toma castaña.

El conflicto nace en el pedestal. Dos cuerpos de mujer, retorciéndose, como si «fueran criaturas del mar atrapadas en una red». ¿Y qué les pasa? El canto de Ulises. Pues que escenifican los vicios, esto es, la traición y la corrupción, con las que lucha el macho Virtud para imponerse.

Esta escultura procede de una comisión municipal y se convirtió «en uno de los monumentos públicos más controvertidos en la historia de Nueva York», asegura la nota a su pie. Formaba parte del conjunto de una fuente de estilo victoriano que se diseñó para colocarse en el parque del Ayuntamiento de la ciudad, en el bajo Manhattan.

Aunque el proyecto surgió en el siglo XIX, la instalación no se completó hasta 1922. Por esa fecha se había aprobado (1919) la Enmienda 19 de la Constitución de Estados Unidos, la que da el derecho al voto a las mujeres. Desde la conciencia feminista, interpretaron esa imagen alegórica «de una manera más literal» de lo que pretendía MacMonnies.

Nada más desvelarse el monumento, arrancó la polémica. A esto se sumó que Fiorello LaGuardia, alcalde de la metrópolis entre 1934 y 1945 y considerado como uno de los más grandes *mayors* de América, se quejó a la prensa años después de la inauguración, de sentirse intimidado por la musculatura de Virtud cada vez que entraba y salía del edificio consistorial. LaGuardia tenía un carácter fuerte, inversamente proporcional a su talla física: no medía ni un metro sesenta.

Aprovechando una renovación del City Hall Park, a la estatua le buscaron otra residencia en el barrio de Kew Gardens, en Queens, en la Union Turnpike.

No hicieron más que mudar las quejas, de barrio a barrio. Durante décadas se acusó de sexista a Virtud cívica. «Plan secreto para sacar la polémica estatua y llevarla a Green-Wood», tituló el *Daily News* en julio de 2012. Aquí está, en Green-Wood, descansado por fin.

Noticia de última hora. Este mismo cementerio es el elegido para dar cobijo a otra estatua maldita. La ha sentenciado el ayuntamiento del alcalde Bill de Blasio. Dadas las animadversiones que provocan ciertos monumentos, el consistorio constituyó a finales del verano de 2017 una comisión para examinar «los símbolos del odio».

Hay veredicto. A Columbus, más conocido entre nosotros como Cristóbal Colón, descubridor de América y aniquilador de indígenas, lo han absuelto y no lo van a embarcar de nuevo. Jugó a su favor su condición de italiano, que en esta ciudad pesa mucho. Continuará en su mirador privilegiado de Manhattan, en la atalaya del cruce que configuran la calle 59 y las avenidas Broadway y Central Park West.

Precisamente en Central Park, al otro extremo, en el lado este, a la altura de la calle 103 y la Quinta Avenida, se acomodaba el único condenado a destierro en este sumario. Se trata de la estatua de J. Marion Sims, médico de la centuria de los mil ochocientos que desarrolló avances en cirugía y ginecología utilizando como conejos de indias a mujeres negras esclavas. Negras y esclavas, demasiado para cualquier sensibilidad. Un tipo calificado de «repugnante, una mancha en la historia de nuestra nación».

Le han buscado un acomodo discreto y muy de su gusto: en Green-Wood se produce el reencuentro. J. Marion Sims (1813-1893) se halla enterrado en este camposanto.

Sin embargo, su monumento —un monolito— no está incluido en nuestro recorrido. Alexandra tiene su ruta. Remarca la discreción de la tumba de Leonard Bernstein (1918-1990), pianista, director de orquesta y compositor de piezas como *West Side Story*. Rodeado de su familia, solo hay una placa en el suelo con su nombre. Alguien ha dejado una rosa y dos pequeñas banderas con las barras y las estrellas.

Bernstein, como otros músicos famosos residentes en esta necrópolis — Fred Ebb, Louis Moreau Gottschalk o Paul Jabara—, integran el cartel del concierto que cada año, en el Memorial Day (conmemoración de los caídos, último lunes de mayo), se celebra en el recinto. Aconsejan traerse una manta para sentarse sobre la hierba.

Por supuesto, con esta excusa se aceptan donaciones. Los grandes

cementerios se han abierto a los vivos, lo que Alexandra denomina como «turismo de sepulcros», con numerosas actividades y visitas organizadas. «Se necesita recaudar dinero porque las estatuas, las lápidas, los monumentos envejecen y muchos carecen de mantenimiento», especifica.

En algunos, su descomposición parece una llamada del destino. John Matthews pasa por ser el creador de las bebidas carbónicas y su primer distribuidor para los minoristas. Dispone de un enorme monumento que cubre su sarcófago, un conjunto que ofrece una imagen de desintegración, como si la burbuja carbónica lo estuviera corroyendo.

Y el Ángel de la Muerte está, el pobre, bastante trasnochado. Hecho unos zorros. Detrás de esta pieza escultórica se esconde una de esas historias que entusiasman a Alexandra.

El penúltimo alcalde de Brooklyn, el republicano Charles Schieren, murió de neumonía en marzo de 1915. Sin saberlo él, durante sus estertores, su esposa también estaba gravemente tocada por idéntica dolencia, en otro dormitorio de la mansión. Falleció al día siguiente. Los enterraron juntos, en el mismo funeral. La escultura la realizó Solon Borglum y lleva una inscripción: «Se amaron en vida, y en la muerte no se separaron».

De aquí para allá aparece Elias Howe (1819-1867), un aprendiz de mecánico que acabó convirtiéndose en el pionero de la máquina de coser, no su inventor, aunque sí el que la perfeccionó y la remodeló como la conocemos. Reposa junto a su esposa, y *Fannie*, el perro que acompañó al matrimonio. «Esta es una de las curiosidades, uno de los dos o tres casos registrados en este camposanto de mascotas enterradas en su propia tumba y con lápida.» Le cincelaron un poema: «¿Solo un perro, dice usted, señor crítico?...».

A Alexandra le fascina ir leyendo las inscripciones. «Todos tenemos un relato», sostiene. Y expresa un lamento: «Ahora hay mucha gente a la que se incinera y es triste porque muchas veces se hace por comodidad».

—¿No le gusta?

—Siento que tiramos la historia, que perdemos a la gente. Que te entierren en la manera de que no te olviden.

Pretende para ella ese último acomodo, pero tiene sus preferencias. A ser posible, en un nicho. «Es lo que deseo para mí. Es psicológico, pero no quiero

estar en un agujero bajo tierra. Ahí metida (señala un monumento) me siento más segura», y suelta una carcajada.

«Creo que es importante tener un funeral y no lo digo porque sea mi trabajo. Es muy terapéutico decirle adiós a nuestros seres queridos, despedirlos», sostiene Alexandra, que aún no ha aclarado cómo se metió en este negocio.

Siempre estudió en Queens, en el entorno de su barrio. Cuando atendía el instituto de Bayside, a veces iba a comer a un *diner*, uno de esos típicos restaurantes americanos, donde de habitual acudían a tomar café «los hombres de traje negro». Dada la intensa curiosidad que en ella despertó la desaparición de su madre biológica, mantuvo conversaciones con uno de ellos, que le explicó detalles de su profesión.

Entró en el Queens Community College para estudiar periodismo e historia, y cumplir su sueño de ser escritora. En su primer año, trabó amistad con un hombre en una iglesia del vecindario que le dijo ser director de funeraria. «Conocí a colegas tuyos durante mi época en el instituto», replicó ella.

—¿Qué haces ahora?

—Busco un trabajo a tiempo parcial.

—Necesito una recepcionista, ¿te asusta trabajar ahí?

—No.

A diario se dirigía a la oficina, tras su jornada estudiantil y, además de atender a los clientes vivos, el jefe empezó, como si fuera un juego, a ofrecerle otras cosas, del tipo, ¿quieres ayudarme a vestir un cadáver?, o tenemos un cuerpo al que le han hecho una autopsia... Si pensaba que la aterraba, provocó el efecto contrario.

Una vez que acabó el *college*, y con esa experiencia laboral, emprendió su hoja de ruta. «Me apunté a la escuela mortuoria», que dicho de esta manera suena a macabro. En realidad era la American Academy McAllister Institute, dedicada a la formación en el sector funerario, incluido el embalsamamiento.

«Mi madre se quedó horrorizada al explicarle mis planes», sonríe al recordar. «“¿Quieres trabajar con los muertos?”, me preguntó. Le pareció muy

extraño y pidió que no se lo dijera a nadie.»

Descubrió, sin embargo, que sus amigos mostraban mucha curiosidad por sus estudios. Y más al comentarles que hacía prácticas con muertos de verdad. En el hospital Bellevue aprendían a embalsamar.

«Nos permitían utilizar los cuerpos de personas a las que no reclamaban, gente sin techo que moría en la calle, sin familia.»

En algunas ocasiones no resultaba agradable. «Había restos que llevaban meses y se hacía duro manejarlos, recuerdo un olor horrible.»

Tal vez le forjó para espantar los malos ratos de su posterior carrera profesional.

«Cada muerte es diferente. Me he encontrado con maneras de morir que jamás había pensado», murmura. Decapitaciones, asesinatos, suicidios, enfermedades destructivas, cuerpos destrozados, accidentes extraños. «Está más allá de nuestro entendimiento..., desearía que todos murieran durmiendo.»

Una de sus tareas consiste en eso, en que las familias puedan ver a sus difuntos de la mejor manera posible. «Te sientes como un creador cuando haces posible que el cuerpo tenga buen aspecto en el ataúd, porque para mí es clave que los familiares puedan ver al difunto», afirma.

A veces ha dado con situaciones en que algunos, en el velatorio, comentan: «Oh, mira esa cara, es perfecta, qué suerte», a lo que ella se plantea: «¿Suerte? ¡Está muerto!».

Entre tumbas hay una constatación. Aquí reposan ricos, como William Colgate, el de la pasta dentífrica; o el industrial Henry Havemeyer, «el rey del azúcar»; o FAO Schwarz, el juguetero; o Henry Steinway, el fabricante de pianos; o John Mackay, empresario de la minería cuyo mausoleo cuenta con puertas de bronce, vitrales, un altar y es el único con servicio de calefacción y electricidad.

Los rodean otros que, por no tener, no tuvieron a nadie que les pusiera algo más allá de una cruz, o nada.

«Es una gran lección que nos da un cementerio. Puedes trabajar mucho, ganar mucho dinero, tener un gran momento o fama, disponer de un gran

mausoleo, pero al final acabas aquí», ironiza.

Prosigue: «Adoro la vida, tengo una vida maravillosa, disfruto de cada día, pero terminaré en este lugar, como todos. Si miras la vida desde la perspectiva de la muerte, sabes que no tienes tiempo que perder. He visto jóvenes muertos o un padre que se despide por la mañana, con la expectativa de regresar, y eso no ocurre. Cada día es una aventura, un regalo».

Por eso no despreció la llamada de *Playboy*. «Fue hace treinta años —rememora—, pero existe una conexión en mi mente y esta conexión es que la vida me ofreció la oportunidad de hacer algo diferente y no la rechacé.»

Apareció en páginas interiores en el número de abril de 1986. «La revista no era pornográfica y las fotos eran bonitas. No fue un insulto, tampoco era una adolescente y nadie me presionó. Ya estaba en el negocio de los funerales, no sabía cuánto tiempo viviría y no quería renunciar a algo así.»

Dice que cuando recibió la llamada pensó que era una broma. El origen se halla en que había sido modelo para artistas y alguien la recomendó, más el atractivo añadido de su profesión. La sesión de fotos se desarrolló en Chicago. Su madre, en esta ocasión, «no pensó que fuera terrible», aunque se preocupó por su carrera, que no la volvieran a llamar para un entierro. Pero la llamaron. «Si hubo algún problema no fue con los directores de funerales; en todo caso, con las feministas», precisa.

—De negarme, ahora lo estaría lamentando. Al final, quiero pensar que he hecho el máximo de cosas posibles.

—¿Como tener una relación sexual en un ataúd?

—En absoluto.

Es el único instante de tensión de la entrevista. Su disgusto es visible.

—Leí un comentario tuyo en ese sentido, en un reportaje de hace unos años.

—Fue una cosa que calificaría de error de transcripción, una tergiversación, una broma que se convirtió en una frase de un artículo y que se perpetúa en internet.

—¿Y lo del novio gánster?

—Eso es verdad, mi primer prometido era un mafioso.

—¿Emocionante?

—Un tipo maravilloso, interesante, muy atento con las mujeres. Nunca mató a nadie.

—¿Le conoció en un funeral?

—En un restaurante de Queens. Estuvimos juntos cinco años. Una gran relación.

Sostiene Alexandra que hubo un tiempo en Nueva York, en los años setenta y ochenta, que podías ver a muchos gánsteres en bares o restaurantes. «Hoy la mayoría está en la cárcel, esto no es como era.»

En Green-Wood reposan unos cuantos.

Ahí está William *Bill el Carnicero* Poole, uno de los tipos más duros del siglo XIX neoyorquino. Carnicero de profesión, su banda operaba en el Lower East Side. Su rival era John Morrissey, al que atacó mortalmente el 24 de febrero de 1855. El 8 de marzo, tres secuaces de Morrissey le pegaron un tiro en el corazón. Poole tenía treinta y tres años. Cuentan las crónicas que su entierro convocó a 6.000 dolientes.

En la película *Gangs of New York*, dirigida por Martin Scorsese, Daniel Day-Lewis da vida al Carnicero Poole.

Y qué decir de Albert (Umberto de nacimiento) Anastasio, que durante años dirigió una organización de la Cosa Nostra denominada Murder Inc. (algo así como Asesinato S. A.). Lo acribillaron a tiros en un hotel de la Séptima Avenida, por encargo de Carlo Gambino, que le sucedió en la organización. O Joey Gallo, fulminado en 1972 en el restaurante Umberto Clam House, en la calle Mulberry, en el Little Italy de Manhattan, sitio en el que siguen exhibiendo las muescas de las balas como reclamo. Lo tirotearon en plena comida familiar. Hacía dos meses que había abierto el restaurante.

Sin olvidar a Johnny Torrio, conocido como Papa Johnny, El Zorro o El Inmune. Hizo carrera en Chicago, donde creó un imperio criminal que heredó su protegido, un tal Al Capone, contra el que después declararía, lo que facilitaría su condena por evasión de impuestos.

Torrio también lanzó la idea del Sindicato Nacional del Crimen y, en Nueva York, se convirtió en uno de los poderes de la familia criminal Genovese. Murió en 1957, de un ataque al corazón, sentado en la silla del barbero. Su mausoleo lo preside un ángel. «Eran asesinos, pero iban a la

iglesia los domingos», ironiza Alexandra.

—¿Qué fue del novio gánster?

—Hace mucho que murió.

—¡Glups!

—¡Nooooo!, fue por causas naturales. No hubo violencia.

—En ese caso...

Al despedirnos, nos hacemos una foto y me dedica su libro sobre el cementerio de Green-Wood. «Espero que hayas disfrutado del recorrido, ha sido una tarde muy divertida», escribe, deseándome todo lo mejor.

Al traspasar la valla, todavía resuena una de sus frases: «Sí, morir es lo peor que nos puede pasar, pero te ha de reconfortar que es algo que nos va a pasar a todos».

Ese debía ser el punto final. Pero he vuelto a Green-Wood.

Alexandra Mosca me mostró numerosos mausoleos y estatuas. Como la de la novia con su *bouquet* de flores, que murió justo antes de su boda. O la de Charlotte Canda, fallecida en accidente de carruaje el día que cumplía diecisiete años. O el sarcófago de los Reynolds, llamado «la bañera», porque la figura femenina se sienta en un borde. O el ángel que llora, el niño gigante o el caballo, todo figuras que identifican a este lugar. Hay más.

Tantas imágenes me hicieron olvidar uno de mis objetivos: visitar la tumba de Jean-Michel Basquiat, fenómeno de la cultura pop, pintor surgido del mundo del grafiti en aquella Nueva York salvaje de los ochenta que tanto me atrae, esa historia de un vagabundo que se convirtió en estrella mundial de la pintura. Que murió del mal de su época, de sobredosis. Debía volver y hablarle. Cosas de la mitomanía.

Inclinada sobre el suelo, una placa discreta. Su nombre con una apostilla: «Artista», diciembre, 1960-agosto, 1988. Hay flores, un marco, hojas secas, lápices, pinceles, poemas y dedicatorias.

«He venido para decirte que hace unos meses estuve en la subasta de

Sotheby's en la que alcanzaste la cima. Pujaban por uno de tus lienzos, un *Untitled* de 1982, un retrato de rostro colorido y trazos geométricos. Sabes a qué me refiero. Las instrucciones llegaban por teléfono. Diez minutos, tira y afloja, las cantidades subían, a ver quién ofrecía más. Hasta que el señor del mazo cerró con un golpe de mamporro: 110,5 millones de dólares. Los titulares dijeron que era el precio más alto pagado por un artista americano. Lo compró un magnate y coleccionista japonés, Yusaku Maezawa, para llevárselo a un museo de su país, en su ciudad, Chiba. Fíjate hasta dónde has llegado, y eso que empezaste pintarrajeando los vagones del metro. Decían que eso no era arte, solo puro gamberrismo.»

Una pausa de respetuoso silencio.

Ni siquiera se oye una sirena.

Ninguna mariposa sobrevuela su tumba.

FRED TIENE UNA SORPRESA PARA TI

Siempre que vuelvo a Strand miro a ver si está Fred por los pasillos haciendo uno de sus experimentos. Los llama «pequeños regalos».

Una tarde de hace unos meses me permitió acompañarle. Me dijo que escogiera un libro. Miré por esa inmensidad de librería. Me moví oteando por las mesas. Hubo un cierto magnetismo que me condujo hasta mi elección: *Slaughterhouse Five*.

Tal vez fuera casual, o no, pero estaba ahí esta novela, narración antibelicista de cabecera, que carga un doble valor sentimental en mi mochila emocional. Por lo que representa en mi memoria en su título original, aquella jornada neoyorquina en la que conocí a su autor, Kurt Vonnegut. Sí, cierto, tampoco hubo mucho trato, escasamente darle la mano al final de una presentación, aunque suficiente para un mitómano.

Y por lo que significa *Matadero cinco*, en su traducción (versión en la que descubrí este relato), que es la evocación del amigo que me introdujo en ese mundo literario. Gracias.

Como si fuera un juego de magia, Fred me pidió que lo abriera por la página que quisiera. Salió la 200.

«Era demasiado pronto en la noche para los programas en los que permiten hablar claro a las personas con opinión. Pasaba un poco de las ocho, por lo

que todos los *shows* versaban sobre estupideces o crímenes», relata Vonnegut.

¿Y cuál era el truco? Intercaló entre las páginas 200 y 201 una de sus Unique Photo, que es su sello de identidad, junto a su nombre. Si entiendo el jeroglífico que anoté en mi libreta, la número 2.792.

El volumen de bolsillo regresó a su acomodo, a la espera de que un lector encontrara su obsequio.

Fred Cray va dejando fotos por la vida. De tamaño postal. Por donde sea, dentro y fuera. En el lugar más inesperado, ahí surge una de sus escenas. Dentro de un zapato, en medio de unas cajas de galletas, en una estatua callejera o en el catálogo de una exposición. En Nueva York, en Los Ángeles, en esta o aquella ciudad, o por los países a los que viaja, India, Vietnam, Japón, Brasil, Berlín, Atenas...

«Esto hace feliz a la gente.»

Le consta esta circunstancia por los cuantiosos comentarios que recibe por internet.

«Tu foto con el pepinillo tiene muchas capas, maestro. Ví una de tus fotos en una copia de *Moby Dick* en Strand. Podría haberla cogido ante la ausencia de dueño legal, pero no me la llevé.» Firma Jerry, en diciembre de 2012, con un «feliz Navidad».

«Mi nombre es Nicolo y mi amigo se llama Andrea. Ayer, mi amigo y yo vimos una de tus fotografías en el museo Macro de Roma. Detrás estaba escrito “foto numerada única Fred Cray”. ¿Es una de nuestras alucinaciones?»

«Gracias por contactar conmigo sobre vuestra probable alucinación», contestó Fred.

«Dejar fotografías es en buena medida una práctica diaria o un hábito. Rara vez pasa un día en el que no dejen unas cuantas», comenta en nuestro primer encuentro, en una chocolatería y cafetería del barrio brooklynita de Dumbo, la Jacques Torres para más detalle. En el 66 de Water Street.

Me ha traído el metro C, desde la estación de la calle 86, lado oeste,

tocando a Central Park. Quedaba más a mano el tren 1 en el barrio del Upper West Side y transbordar a la línea F en la calle 14. Pero al llegar al 1 en el cartel se anuncia «retraso». Por megafonía informan de que hay «avería en el sistema de señales» que, a estas alturas del progreso tecnológico, sigue sin estar informatizado. Nueva York, siglo XXI.

Mejor dar con otra ruta y otra estación, que, pese a quedar más alejada de la casilla de salida, es un viaje directo y me traslada a un punto más próximo, a High Street.

Una vez en el exterior, el paseo me aboca al parque del puente de Brooklyn. Una pareja de recién casados posa para su álbum de recuerdos, o de sesión de tortura para los colegas. Resplandor en la hierba.

El Jane's Carousel no está en marcha. Es uno de esos días, fuera de la temporada alta, en el que se informa de que «los caballos necesitan un descanso».

Este carrusel de tres filas, compuesto por 48 equinos tallados y dos carros, lo fabricó la Philadelphia Toboggan Company (PTC), en pleno apogeo de estas atracciones. El designado PTC 61 fue creado en 1922. Lo instalaron en el Idora Park de Youngstown, en Ohio, entonces una próspera ciudad del cinturón del acero. En 1975 recibió la inscripción en el registro nacional de lugares históricos.

El Idora Park cerró en 1984. Al PTC 61, que perdió su condición de lugar histórico, lo compraron en subasta los Walentas, Jane y David. El multimillonario David Walentas es uno de los pesos pesados del sector inmobiliario y principal protagonista en la gentrificación de este territorio, bautizado mercantilmente con el acrónimo de Dumbo, que abarca desde el puente de Brooklyn al de Manhattan, y algo más allá.

El Jane's Carousel, que se ubica más cerca del primero de los mojones, se instaló en 2011, previa restauración, metido en «una caja de cristal» diseñada por el arquitecto francés Jean Nouvel. Y el precio de venta de los apartamentos o los alquileres comerciales, trotando al alza.

Aquí, sin embargo, hay algo que me seduce más, que es la magnificencia de este par de puentes.

En el horizonte se halla el de Manhattan, abierto al tráfico en 1909. Lo

diseñó L. S. Moisseiff. En su *The Bridge (El puente)* —volumen que dedicó a la construcción del Verrazano, el que une Brooklyn y Staten Island, aunque alude como contexto a estas otras infraestructuras de la ciudad—, Gay Talese cuenta cómo Moisseiff no recibió más encargos después de que una de sus obras, el Tacoma-Narrows, cayera en el estrecho de Puget (estado de Washington) por el impacto del viento. «Aceptó su declive en silencio», sostiene.

En este rincón, casi por encima de los novios —ahora en pose que apunta a revolcón—, discurre el renombrado puente de Brooklyn, «loado por poetas, admirado por estetas y buscado por suicidas», como lo describe Talese.

Desde abajo, esta panorámica gigantesca me atrae más que deambular por su superficie, donde se registra el choque entre los paseantes de la *selfie* (visitantes) y los ciclistas (lugareños). Es una de las cimas que mejor ilustra el conflicto por la sobredimensión turística y la cotidianeidad local en la Gran Manzana.

La edificación del puente de Brooklyn, a partir del citado cronista, combina lo trágico y lo heroico en su diseño. El ingeniero John A. Roebling arrancó su proyecto en 1867. Solo pasados dos años, y cuando estaba en el muelle de Manhattan inspeccionando la ubicación de una de las torres, se aproximó un ferri, que atrapó su pie entre el suelo y uno de los pilones.

Le causó una herida. Contrajo el tétanos, que a los quince días se lo llevó al otro mundo. Tenía sesenta y tres años.

Su hijo, Washington Roebling, de treinta y dos, lo sustituyó. Fue el primero en utilizar cables de acero, más ligeros y resistentes que los de hierro.

Haciendo pruebas con unos cajones neumáticos para trabajar sumergido en el agua, sufrió un colapso, y al sacarlo del fondo comprobaron que padecía una parálisis. Dirigió las obras desde su lecho, controlándolas con unos binoculares por la ventana de su casa en la costa de Brooklyn. Enviaba a su esposa con las instrucciones para los capataces.

La inauguración se celebró el 24 de mayo de 1883. Washington y su mujer siguieron con sus prismáticos los actos ceremoniales. Una vez concluidos, los dignatarios, con Chester Arthur al frente, el vigésimo primer presidente de Estados Unidos, se desplazaron al domicilio de Roebling para felicitarle

personalmente.

Entre puente y puente, por poco llego tarde a la chocolatería Torres. Aún me detengo frente a un portalón. En lo que se asemeja a una actividad escolar, han escrito la palabra *dream*, sueño, con pequeñas hojas de papel. En cada una, una leyenda manuscrita.

«Sueño con cosas que me den dinero para viajar por el mundo.»

«Deseo comprar una casa y encontrar un amor [en español en el original].»

«Sueño con ser rico y no famoso.»

«Los verdaderos amigos perduran.»

La calle Water conserva los adoquines en su pavimento, mientras que a un lado se alinean inmuebles de esa época totalmente reformados, muy saneados, y, enfrente, otros de nuevo cuño, con fachadas de cristal.

Nacido en 1957 en Evanston (Illinois), Fred Cray se instaló en Nueva York en 1979. Él y el objetivo de su cámara conocen bien cómo ha sido la transformación de esta ciudad. En verdad, desde 1970 ya había mantenido proximidad a la gran metrópolis. Sus padres se trasladaron a vivir a la costa este, a Connecticut, siendo él todavía un niño.

Cursó el bachillerato en un colegio privado, centro en el que se inició en sus conocimientos fotográficos. Estudió literatura en Vermont, en el Middlebury College, y luego acudió a la escuela de pintura de la Universidad de Yale, en New Haven. No acabó. «No me gustó y abandoné», afirma. Experimentó el magnetismo de Nueva York. «Era una ciudad barata, divertida, donde podías dar con un sitio asequible para vivir», recuerda.

Su primera dirección en la ciudad fue la calle 9 con la avenida C, en el Lower East Side de Manhattan. «Era duro, peligroso», dice. «Ahora hay muchas cámaras de vigilancia, es más seguro, pero...», y de sus ojos azules se escapa un chispazo de nostalgia.

Pagaba 160 dólares al mes. Al poco, en 1980 se mudó a Brooklyn, a la calle Bergen, entre las avenidas Quinta y Flatbush. Es la zona que en la actualidad domina el Barclays Center, pabellón que es el domicilio del equipo de baloncesto de los Nets, competencia de los Knicks y del Madison Square

Garden. El apartamento, el doble de grande, aún era más barato, 155 dólares mensuales.

La ciudad estaba en plena transición de la heroína al *crack*, «las pistolas eran algo común», afirma. Pero las fuerzas inmobiliarias vieron el potencial y el vecindario se hizo apetitoso. Brooklyn se hacía más deseable. El propietario de su edificio concibió un plan. Echar a los blancos y hacer que se mudaran hacia una zona poblada por negros e hispanos, de manera que le permitiera renovar ese inmueble de Bergen y sacar el doble de apartamentos, cobrando seis veces más por cada unidad.

«Los desalojó a todos, pienso que a la mayoría los desahució por no pagar el alquiler, que era algo común en ese tiempo», rememora. Fred fue el primero que se instaló en ese bloque que no recibía ayuda social.

«Yo pagaba mi alquiler cada mes, puntual, y no quería irme porque la localización era buena, a un coste bajo.»

Como pagaba y residía allí, el dueño no lo podía echar por la vía legal. Recurrió a la alternativa. Era un edificio de ocho pisos. Los adictos y los adolescentes, jóvenes o adultos que se buscaban la vida, pronto supieron que solo había ocupado un apartamento.

«Forzaban la puerta al menos dos veces al mes, hubo un par de incendios, todas mis cosas quedaron arruinadas, incluso piezas de arte. No tuve elección.»

Tras un efímero tránsito por la calle 49, en Manhattan, dio con un pequeño piso de vuelta a Brooklyn, en Prospect High, a escasas seis manzanas de donde había residido. «Era realmente barato y lo compré, no quería volver a tener un propietario.»

Hasta que, en 1993, una vez que conoció a la que sería su mujer, se mudaron a la calle 22, precisamente cerca del cementerio de Green-Wood, en la frontera de Sunset Park y Park Slope.

«Cuando nos instalamos allá, no me gustaba demasiado, me parecía que estaba muy lejos de todo», explica. Hoy está encantado. La zona es tranquila, dispone de mucho espacio y una azotea que es un mirador privilegiado de la bahía y, barrunto, escenario ideal para las barbacoas nocturnas de verano.

«El barrio ha cambiado pero no tanto. En Manhattan se han impuesto los

bancos, las cadenas de gimnasios, de cafeterías o las farmacias. Eso todavía no ha llegado a mi barrio», señala.

Así que una vez en Nueva York, además de ser fácil dar con un lugar en el que guarecerse, tampoco era complicado encontrar un trabajo. Él se dedicó a la pintura decorativa. Oficio que, en términos más castizos, se denomina pintor de brocha gorda.

Se ganaba la vida de día, y de noche se colgaba la cámara. «Era joven, cargado de energía, y había mucha gente haciendo lo mismo», recalca.

Tres o cuatro veces a la semana se iba a los clubes, donde se maceraban la cultura y la juerga. Uno de sus favoritos era el Area Nightclub, en el 157 de Hudson Street (barrio de Tribeca, al suroeste de Manhattan), de breve existencia, aunque los especialistas lo califican como más influyente que Studio 54, y en el que «las fiestas se transformaron en arte».

Allí estuvo Fred, sacando imágenes, hombro con hombro a Andy Warhol o Basquiat. Otra vez Basquiat, referente de un momento y un lugar.

Cómo se convirtió en quien es hoy guarda estrecha relación con el desarrollo tecnológico de la fotografía. Fred se crio y se formó en la época de las cámaras con película, de los negativos, del cuarto oscuro, donde se desvelaba si realmente «había foto», y de tocar en papel el resultado de su clic.

«En la pantalla digital todo parece bueno. Para mí, la fotografía es algo tangible. Puedes ver las fotos en el ordenador, pero todavía no es físico. Necesito el papel para evaluarla.»

Si bien están los que se satisfacen con la difusión masiva en Instragram, Fred todavía piensa en exposiciones, con las piezas colgando de una pared. Le dio por imprimir en formato pequeño las imágenes que podían ser de mayor tamaño para una de esas exhibiciones.

Piensa y desarrolla. Si hemos quedado en la chocolatería —no puede resistirlo: deja fotos entre cajas de bombones o en medio de una decoración floral— es para visitar la galería Janet Borden Inc., en la acera de enfrente, en la que se presenta su *Dissolve*.

Consiste en imágenes impresas en una superficie que repele la tinta, pero

que, antes de que se disuelva o se estropee, la escanea o retrofotografía para sacar una nueva expresión.

«Cray continúa haciendo trabajos que se asemejan a secretos que están a punto de ser descubiertos», explica el folleto de la exposición.

¿Qué le parece que Fred vaya dejando fotos?, le pregunto a Janet, la presidenta de la galería. «Es un proyecto fabuloso desde el punto de vista conceptual, es absurdo y divertido, y está ese nivel que juega con la casualidad», contesta. Fred sonríe.

Corría el año 2005 cuando empezó a dejar algunas fotografías por ahí. Había leído que en 1960 alguien había montado un *show* en un autobús en el que alguien iba distribuyendo imágenes en el recorrido. Y en su magín se mantenía imborrable una especie de exposición que hicieron en su colegio, en la que fueron depositando fotos en los váteres. Y también le influyó que «iba por Nueva York y veía a gente que dejaba cosas por ahí, anuncios, libros, *flyers*...».

Estas cosas le pasaban por la cabeza al iniciarse. Faltaba algo. En 2008 incorporó su sello, el Unique Photo, su nombre y un número. De esta manera invitaba a que los que daban con sus creaciones pudieran contactar con él.

Se convirtió en «un profesional» en esta labor de repartir fotografías al azar. Pasaron semanas hasta que recogieron una situada a la vista en una cavidad de una figura de bronce en el Garment District, en el medio Manhattan. Otra, metida en una partitura musical en el archivo del Lincoln Center, permaneció oculta durante años.

«No tengo ni idea de qué sucede con ellas hasta que alguien se pone en contacto conmigo», remarca Fred.

«A veces tengo noticias a las dos horas y otras pasa mucho tiempo», apostilla. Lleva ya unas 36.000, y suma y sigue.

«¿Cómo entró tu arte en mi bolsillo en Copenhague?, gracias Fred», le escribió Phillipp.

«Encontré una de tus fotos dentro de un libro en una librería. Es una foto de un problema de matemáticas y hay unos cuantos agujeros perforados.

¿Sabes la solución de este problema? ¿Puedo quedarme la fotografía? Me gusta mucho», le confesó Anu.

Los hay incrédulos. «Hallé esta foto en un libro, ¿es algo que tú hiciste?», firma Deya, en enero de 2013.

En una ocasión, una mujer le dirigió una carta de tres folios. A partir del hallazgo de una de sus imágenes, que se le apareció en una tienda de material artístico, en medio de una libreta, ella le confesó una vida desgraciada —«me casé con un hombre que al poco se lió con otra...»—, pero le agradecía que su fotografía fuera una inspiración. «He empezado también a dejar pequeñas cosas», le confió.

Habla Fred: «Algunos me dicen que su vida estaba siendo horrible y que lo primero bueno que les ocurre es encontrar una de mis fotos. Pese a que la gente no me conoce, me ven como alguien a quien encomendarse, como un psicólogo».

Otro correo extenso procedía de Brasil. Arranca de esta guisa: «Hola, Fred, ¿cómo estás? Quiero darte las gracias porque tu fotografía realmente me ha ayudado».

Luis Gustavo, de veintitrés años, había ido a Nueva York de vacaciones con su familia. Decidieron subir al Empire State Building. A él no le apetecía y prefirió caminar por la Quinta Avenida. En su ruta apareció una librería. Entró para comprar un libro a su amigo, pero no tenían lo que le interesaba. Se adentró en la sección dedicada a fotografía, su pasión.

El primer título que cogió era de Florian Heine. Lo estaba hojeando cuando surgió una Unique Photo, con un número escrito a mano, 7.164. Se la llevó de recuerdo.

En São Paulo, y tras googlear, sintió la necesidad de liberarse de su pena. Escribe Luis Gustavo: «Quise ser artista, pero, por influencia de alguien, acabé en Derecho, con esos abogados que carecen de sensibilidad». Solo piensa que, aunque sea «con un trabajo que no me gusta y que me pone enfermo», podrá ganar dinero y desarrollar algún proyecto artístico.

«He de confesarte que tu fotografía me provoca confianza para seguir mis instintos, y arriesgar, porque sé que esto es lo que me hará feliz... Qué gran descubrimiento para mí. Te felicito por tu trabajo.»

Nuestra conversación se cierra con un pacto. Me convocará para ir a distribuir «las pequeñas sorpresas», que es otra forma con la que se refiere a su labor de compartir postales tan personales.

Al cabo de unos días, vía email, me cita en su casa. Considera que es la mejor manera de que entienda su arte. En las paredes de su estudio, que abarca la sala principal, cuelgan series de foto. Foto en singular, no es un error. Una foto y múltiples variantes.

A saber. Me refiero a una retahíla espectacular, una colección de autorretratos, una cincuentena de imágenes, todas realizadas a partir de una misma foto de base, y todas diferentes, bien porque ha pintado sobre ella, bien porque le ha superpuesto otra.

Fred no se limita a sacar fotografías. Desarrolla la «doble impresión», a una le sobrepone otra. Dispone de una impresora gigante, que gobierna la estancia como en otros hogares domina la televisión.

Por eso afirma que cada foto que reparte es una foto única. «Expresa el concepto de que esa foto no se repite, solo hay una de cada una. No las imprimo dos veces. Esto es lo original.»

No solo es un estilo. «La idea de que solo hay una foto es un desafío, me mantiene en movimiento, he de salir a por material. Si me repitiera, no dejaría más fotos», subraya.

Continúa ejerciendo de pintor decorativo, aunque solo tres o cuatro veces al mes. Lo suficiente. «Para mí lo más importante es tener tiempo, necesito tiempo para caminar por la ciudad, ver cosas, fotografiarlas. Es algo orgánico.»

Tiene un sello para estampar lo de foto única. El número lo pone a mano. Aunque va por 36.000, no existe ninguna más allá del 9.999. Al llegar a 10.000 da la vuelta al marcador y otra vez el 1. Un número más alto sería más impresionante, le digo. «Eso no es importante para mí, me llevaría más tiempo numerar.»

—Da margen a la confusión, los números se repiten en diferentes fotos.

—Existe esa posibilidad, pero no creo que una misma persona encuentre

dos fotos con el mismo número.

Si sucediera, ese sería otro de sus logros, la cuadratura del círculo.

«Superponer una foto sobre otras me resulta más interesante y significativo. Supone ambigüedad e incertidumbre, aporta profundidad, historia, abre el terreno a más interpretaciones», remarca sobre su metodología. «Al darle a la impresora, no sé qué saldrá», remata.

Entre los marcos se constata otra presencia, la de un señor calvo, con gafas y luenga barba blanca. Es el protagonista de uno de sus libros. Entre unas cosas y otras tiene una quincena editados, siete distribuidos a partir de 2013. Ese hombre es un empleado del Metropolitan Museum of Arts, la enciclopédica institución en el Upper East Side, pegada a Central Park.

Fred reconoce que más o menos el 70 % de las fotos son «robadas», dicho esto en el sentido de que no pide autorización. Va sacando fotos por la calle, con discreción. Uno de sus territorios favoritos es el medio Manhattan, a pesar de que, en lo urbanístico, no le gusta. Pero es donde se concentra la gente, donde se mueve el comercio, los recintos culturales. Una cuestión de imágenes.

El caso es que le tomó una foto a un vigilante del Met Museum, el señor de la barba. Hizo unas 2.000 imágenes diferentes con él de protagonista, de las que seleccionó las que componen su libro. Editó 250 ejemplares. Un amigo le propuso el título, *Changing the Guard*, en una parodia al cambio de guardia en el londinense Buckingham Palace.

Ese volumen cayó en manos de Betsy, una mujer de cierta edad que trabajaba en la galería de Janet Borden. Le retó, le decía que nunca se atrevería a ir al museo, localizar a ese vigilante y explicarle que lo había utilizado en su libro.

Fred, tipo amable, no pudo resistirse al envite. Volvió al Metropolitan. Nada más franquear la puerta, sacó el libro y preguntó al primer empleado con el que se tropezó.

—¿Sabes quién es él?

—¡Es mi primo Anthony! Por lo general está en el departamento de Europa, pero ahora está en el de Asia.

El azar dentro del azar.

Para allá que se fue. Lo encontró. Le explicó que le había sacado una foto, que había hecho ese libro sobre él y que una persona le había desafiado para hacérselo saber. «Era un hombre tímido, muy tranquilo», evoca.

Le regaló un ejemplar y le pidió un último favor: sacarle una foto sosteniendo el libro como prueba de que se habían conocido. Se quedó de piedra, como las estatuas de alrededor, al escuchar la respuesta: «No tenemos permitidas las fotografías».

Tiempo después, en otra visita, Anthony le reconoció. Se saludaron. Desde su timidez, el vigilante le formuló una pregunta. Fred asevera que no intuyó nada más allá de la simple curiosidad, ningún interés oculto.

—¿Has ganado dinero con el libro?

—Me lo edito yo. Digamos que pierdo tres dólares por cada ejemplar.

—Ok.

Nada más entrar en el metro D, rumbo a Manhattan, Fred empieza a dejar fotografías. Uno de sus sitios preferidos esta temporada es en la máquina expendedora de los billetes, en esa ventana inferior por donde salen los recibos.

Bajamos en la West 4 y nos encaminamos por la calle 8 hacia el lado este. En uno de los *delis*, las típicas tiendas de las esquinas, deposita una de sus piezas en un ramo de rosas. «Al principio pensé que hacía travesuras; ya no, me he acostumbrado», dice Fred.

Entra en una tienda de moda, veo que deja al menos una en el interior de un bolso de marca. En un establecimiento de material de escritorio, coloca algunas entre postales. ¿Y si la venden como una más? Cosas de la providencia. Su norma consiste en dejar e irse, sin permanecer en un sitio para observar la reacción del que la encuentra. Otra imagen, entre lápices.

Estamos en vísperas de Halloween, entramos en un establecimiento de disfraces. Le coloca una a la careta de Alien y otra en el traje de vampiro.

En todos estos años solo ha tenido un par de problemas. En la tienda de regalos del Guggenheim le pillaron, o se dejó pillar. Puso cinco o seis en unas cajas cerca de la registradora y la encargada le dijo que no lo podía hacer.

—¿Por qué no?

—No es tu propiedad.

Algo más desagradable le ocurrió en una tienda de cómics del *downtown*.

«No dejes más fotos, a la gente no le gusta.»

En la confluencia de la calle 8 con Astor Place, giramos por la Cuarta Avenida hacia el norte. Saca una foto de un portal y deja otra.

«Hace tiempo que no vengo a la oficina de correos», comenta al darnos de frente con la estafeta bautizada Peter Cooper, en la confluencia con la calle 11, un edificio de estilo modernista catalogado. Va dejando sus «postales» en diferentes sitios. Algunas las cuele en los sobres de «correo urgente» que están a la espera de un remitente. Una vez alguien le escribió desde Tokio. Había recibido una carta y dentro halló uno de sus presentes.

Fred cuenta, además, con emisarios. Madeleine le envió hace poco un email desde Florida. Le pedía colaborar con la difusión de su arte. Tenía programado viajar a Sudáfrica y le planteó: «¿Te gustaría que escondiera fotos por ti?». Le respondió que no tenía pensado viajar a ese país en sus previsiones de futuro, por lo que estaba encantado con su ofrecimiento.

En el pasado había atendido peticiones similares. Sostiene que uno de estos colaboradores colocó fotos en el Kremlin y en la tumba de Lenin.

¿Los lugares más raros en los que ha dejado fotos? Se lo piensa. «No soy persona de ir a la iglesia. De niño debía de asistir que ir cada semana. En los últimos cinco años he tenido que ir tres veces. Por supuesto, llevaba fotos. La última vez fue en agosto de 2017, en una ciudad llamada Milbrook, en el estado de Nueva York. A la mitad del servicio empezaron a aparecer las fotografías.»

Ni siquiera se pudo resistir el día que murió su padre. «Puse una en su ataúd.» No es la única vez que hizo algo similar. «He dejado fotos en cuatro féretros y en el suelo, en las urnas, en dos o tres», reconoce, con ese gesto característico de la pillería sin maldad.

«Nueva York es una gran ciudad para desarrollar este proyecto. Saco unas 200 o 300 fotos a la semana. Hay cantidad de material, suceden muchas cosas, resulta fácil moverse y nadie se fija, pasas inadvertido», señala mientras

continuamos la ruta.

Hasta alcanzar nuestra meta: la librería Strand, en la confluencia de la avenida Broadway y la calle 12 (lado este). No toma apuntes, pero Fred está convencido de que en este establecimiento, uno de los más auténticos de la ciudad, es donde dejó su primera fotografía.

Y sabe que no pasa desapercibido para algunos de los trabajadores, que no solo lo aceptan, sino que lo alientan en su misión. Fred tiene constancia. «He encontrado la Unique Photo 379... Disfruto con el hallazgo de este tipo de tesoros en mi monotonía diaria. Me entretiene y me excita. En estos últimos cuatro meses, tú has sido la segunda persona que ha dejado su rastro. Todos los demás son simples fantasmas. Gracias por tu existencia. Tal vez nos encontremos de nuevo», le escribió uno de los empleados en diciembre de 2008.

Strand mantiene el aroma de Nueva York, con su característica fachada de visera roja y letras blancas a la altura del primer piso, sus cristaleras y, sobre todo, los puestos de libros de ocasión en el exterior, sobre la acera.

En el último tercio de 2017 se conmemoraban los noventa años en que Benjamin Bass, inmigrante de origen lituano, abrió la librería Pelican (el antecedente de Strand), en la calle 8 con Greene. Había desarrollado su interés por los libros curioseando por las tiendas de la Cuarta Avenida. En esa época se conocía como la Book Row, la hilera de librerías, puesto que había casi medio centenar entre las calles 9 y 14.

En 1929, una vez que le echaron de su local de la calle 8, Ben Bass reunió 600 dólares, los 300 que componían sus ahorros y otros tantos que pidió prestados, para continuar con el negocio en esa Cuarta Avenida, entre las calles 10 y 11. Le puso el nombre de Strand.

Entre medio, el 28 de junio de 1928, había nacido su hijo Fred, que a los trece años empezó a ayudar en la tienda.

Si su padre, fallecido en 1978, fue el fundador, a Fred Bass se le ha de atribuir el mérito de transformar una pequeña librería en un gigantesco emporio literario en el corazón de Manhattan, al impulso de un lema legendario para definir el negocio: «Dieciocho millas de libros».

En 1956 ocupó el cargo de mánager y al año siguiente hizo la gran

mudanza. Strand se instaló en la avenida Broadway, donde ocupó la mitad de la planta que había sido una tienda de ropa. En su expansión, se extendió por toda esa planta (1970) y colonizó los dos pisos superiores, añadiendo un departamento de antigüedades y de volúmenes raros.

Su presencia era habitual detrás del mostrador de la entrada, incluso después de jubilarse en noviembre de 2017 y pasarle el mando a su hija Nancy, en la empresa desde 1986. Fred autorizó a su hija en 2005 las modificaciones más importantes tras la expansión, que consistieron en la instalación de un ascensor y del aire acondicionado.

Ya no más. Fred Bass falleció a principios de enero de 2018. En su obituario, *The New York Times* recordó su personal estilo: estableció un acertijo para contratar a sus empleados. Al rellenar la solicitud, debían citar a diez autores con diez títulos, y responder una pregunta con truco.

Mantuvo la política paterna de realizar adquisiciones agresivas. «Al principio pensé que estaba loco», afirmó Fred sobre su padre en 2015 al canal de la televisión local, NY1. «¿Por qué compras tantos libros? Todavía no hemos vendido todos esos. Pero él seguía comprando y comprando. Había un factor, no puedes vender un libro si no lo tienes», aclaró.

«El polvo se metió en mi sangre y nunca me lo podré quitar», aseguró Fred Bass para ilustrar su pasión por las páginas impresas. Se lo dijo a McCandlish Phillips, que en un lejano 1974 publicó *City Notebook: A Reporter's Portrait of a Vanishing New York*.

Esto es, hace cuatro décadas largas ya se pergeñaban retratos de una ciudad que desaparecía. Como si fuera hoy, en la que los románticos se cuestionan qué ha sido del espíritu de los ochenta.

«¿Los ochenta? Hay un par de cosas», señala Fred Cray entre los pasillos del Strand. Ahora se sube a una escalera para colar algunas fotos en los volúmenes de difícil acceso.

«Diría que Nueva York ha devenido una ciudad más corporativa. Pero Nueva York es una ciudad que siempre está cambiando, mucho más que las europeas. Y es una ciudad de cambio personal para mucha gente, que viene a empezar una nueva experiencia, a ganar dinero, a hacerse famoso, a vivir de forma anónima...»

No me puedo resistir. Al rato de *Slaughterhouse Five*, diviso un ejemplar de *Don Quixote* (traducción de Edith Grossman). Fred elige una foto muy adecuada, la de un astronauta al que ha sobrepuesto un texto impreso. Nada más apropiado para las aventuras del caballero Alonso Quijano, el mayor «astronauta» de la historia.

Aún le queda material. Mete una de las fotos en una de las típicas bolsas del Strand. Esta no pregona el lema de las «Dieciocho millas». Lleva inscrita una frase atribuida a RBG, abreviatura al estilo rapero de Ruth Bader Ginsburg, nacida en Brooklyn en 1933, magistrada del Tribunal Supremo de Estados Unidos, defensora de la igualdad y convertida en icono del progresismo y de la cultura pop. La sentencia dice: «El tiempo está del lado del cambio».

Pasadas semanas de nuestra aventura, Fred Cray me remite otro correo electrónico de los que le llegan. Se lo manda Oona desde el área de Los Ángeles, donde él estuvo ocultando fotos en el verano de 2017. Oona solicitó a una biblioteca pública un libro dedicado a la obra del pintor Jasper Johns.

«Hemos encontrado una de tus fotos en el interior, qué maravillosa sorpresa», le explica. «La vamos a enmarcar y poner en un sitio especial de la casa. Quiero que sepas lo mucho que apreciamos tu trabajo y tu fantástico proyecto. Particularmente, con tanto odio y miedo en el mundo, apreciamos la manera en que repartes esperanza, alegría y prodigios.»

Fred le encuentra un sentido al arte. Le gusta jugar. Al cabo de unos días recibí una carta. Dentro iba la Unique Photo 7.376. Soy yo. En mi ojo derecho cuelga una bombilla que me ilumina o me ciega.

TODO A LA VISTA, SALVO SU IDENTIDAD

¿Qué hacer cuando no hay una puerta, ni un timbre al que pulsar?

Ese es un instante de duda marcado por otra evidencia: el anfitrión está en casa. No se puede esconder en caso de que el visitante sea el cobrador del frac y pretenda escabullirse.

Sucede que la fachada es, en realidad, una gran cristalera a ras de suelo, el antiguo escaparate de un local comercial del Lower East Side de Manhattan, en los bajos del número 130 de la calle Allen. Detrás de esa pared diáfana se observa al residente, todavía en pijama y jugando a botar una pelota de tenis. Desperezándose.

Ponerse a pegar gritos en la acera y hablar a través de un cristal blindado parece más bien ineficaz. Además de ser una actitud «poco neoyorquina».

Así que escribo en mi libreta: «Soy periodista y me gustaría hablar contigo». Y empiezo a dar golpes discretamente al ventanal, el típico gesto de llamar la atención a la vieja usanza.

Como lo que hacen los judíos ortodoxos en esta ciudad si sufren un momento de apuro en la celebración del *sabbat*, en los preparativos de la cena al caer la tarde del viernes. Las velas se han de encender antes del anochecer. Al no poder manipular nada eléctrico, cuando tienen una urgencia —por ejemplo, accionar el interruptor de la cocina o pedir una bolsa para tirar la

basura, dos situaciones experimentadas en primera persona—, acuden al vecino, aunque nunca hayan hablado con él, y recurren al toc toc toc de antaño para alertarle.

La primera vez sorprende, pero a partir de ahí se forja una sensación de familiaridad. Ya nos saludamos en el ascensor y se evita lo peor. Mi colega Sandro apostilla, como dato científico y sin ánimo de criminalizar, que no pocos incendios se originan por esta causa, por el impedimento religioso de accionar el botón para apagar un horno o una estufa.

Funciona. El residente detrás del cristal se percata de mi presencia y de mi nota manuscrita. En otro trozo de papel, en medio de símbolos, entiendo que solicita mi número de teléfono móvil. Se lo doy. Al instante, se ilumina la pantalla. Un mensaje de texto.

«¿Me quieres hacer preguntas?»

«Sí, pero no sé cómo acceder.»

«Has de ir por la calle de atrás, por Orchard. Es un local vacío, alguien te abrirá.»

Se ha tener en cuenta un matiz. Toda la transparencia respecto a su existencia cotidiana, de día y de noche, todo lo que hace, comer, dormir, trabajar, todo resulta transparente. Todo, salvo su identidad (y los asuntos más privados).

Esta mañana de viernes se cubre con un pasamontañas, un gorro de los Mets —el equipo de béisbol con sede en Queens—, y unas aparatosas gafas de sol. Una vez que se viste, y para las ocasiones, dispone de coberturas similares a las de los cabezudos de los pasacalles. Son cabezas de cartón que ilustra él mismo, inspiradas en rostros de caminantes.

Tras descubrir la puerta falsa trasera —da a un viejo bar, cerrado, que conecta con su local—, ingreso en el domicilio temporal del enmascarado. Rae BK, de treinta y nueve años, el seudónimo de un artista callejero que ha sacrificado la libertad habitual de su condición laboral errante para encerrarse tres semanas entre cuatro paredes.

Camufla su identidad —BK es por su Brooklyn natal, donde continúa residiendo— por una cuestión de seguridad. En la calle realiza acciones sin autorización desafiando el radar policial. «No debo exponerme porque sé las

consecuencias.» Pero, en buena medida, este encubrimiento le facilita un anonimato que «me permite ser más expresivo», remarca.

Y despierta mucha más curiosidad.

Su proyecto consiste en convertirse en su propia creación. La idea de exhibirse viviendo la vida y percibir la reacción de los transeúntes. Están los que pasan, incluso aceleran, y fingen no ver nada. Otros que se paran, por lo general para tomar fotos. Están los que se expresan con una mueca del estilo «¿qué gilipollez es esto?», a lo que Rae BK tercia: «Es lo que busco».

Hay quien se entretiene, quien disfruta e interactúa. Al verlo pelotear contra el cristal, uno se puso a gesticular como si le devolviera la pelota. El cartero le saluda cada mañana en su reparto por el barrio.

Se ha instalado como si fuera su hogar. Mirando desde afuera, la cama queda al fondo, en el rincón de la izquierda. Hay pantallas de televisión, equipo de música, la mesa de trabajo, el sofá o el tren de juguete de su infancia que circula recorriendo el perímetro por debajo del techo.

En la trastienda dispone de un refrigerador en el que guarda la manutención, todo empaquetado en papel de plata. Su madre, de origen griego, le ha provisionado de sus platos favoritos, entre estos, orzo y chuletas de cerdo.

Está Rae BK, pero, a menudo, también se dan cita los invitados, el colega DJ que pincha música, vecinos que van a su «hogar» a jugar una partida al dominó, amigos que se montan una fiesta de merengue y salsa, otros que se acercan a conversar mientras él desarrolla su tarea: pinta o hace esculturas.

Varias situaciones simultáneas «como sucede en cualquier hogar, el padre viendo la tele, la madre tocando el piano, el niño haciendo los deberes», teoriza. Se traduce en una espectacularización de lo cotidiano, que sí es algo muy peculiar de la idiosincrasia de Nueva York. O era.

Por aquellas fechas en que conocí a Rae BK, acababa de leer *Vanishing New York* (es decir, otro título que habla de «la desaparición») firmado por Jeremiah Moss, alias de Griffin Hansbury, que arranca con esta declaración de principios: «Una de las grandes tragedias de mi vida es que tuve la desgracia

de llegar a Nueva York al principio del final».

Era 1993. En la actualidad, describe Moss, la ciudad es comparable a «encontrar un oso polar, sudando, en un trozo de hielo que se derrite y negar que la tierra se calienta porque hay un oso polar».

Sostiene que su relato de no ficción es un obituario, una mirada amargamente nostálgica por una urbe en proceso de extinción y «una carta de amor a una ciudad de la que no puedo irme porque todavía hay osos polares, si los buscas. Y siempre los estoy buscando».

A Rae BK le hace gracia que le sugiera que tal vez él cumple con la teoría del oso polar a la hora de plantear una exposición tan exhibicionista.

—No hay una razón principal para esto. Surge de una combinación de cosas. Desde crío, cuando hacía de chico de reparto del carnicero local y creía que había una especie de comentarista deportivo vigilando y controlando mi tiempo, siempre había alimentado la imaginación de ser visto y sentir que cada uno de mis movimientos era analizado.

—He puesto cámaras y se puede ver lo que hago en las redes sociales, la gente puede dejar comentarios.

—*¿El show de Truman?*

—No he visto esa película pero algunos me hablan de ella. Lo mío va más por David Lynch dirigiendo a Pee-wee Herman —cómico de ficción interpretado por Paul Reubens—. Es surreal pero es real.

Otra de sus metas consiste en «analizar cómo afecta a mi trabajo creativo el estar contenido en un espacio, aislado del exterior». Sin embargo, le incomoda que se utilice el término prisión o presidiario. «No me gusta la palabra *cárcel* porque yo he creado esto. Esta es mi elección, por lo que es incomparable a cualquier asunto penitenciario», recalca.

Lo visité en varias ocasiones a lo largo de las tres semanas en que se prolongó su espectáculo en el interior de su probeta social. A veces ni se enteró de que estaba fuera, atrincherado detrás de un coche aparcado, observando las reacciones de los transeúntes.

Una de las lecciones más fascinantes supone constatar la ausencia total de

curiosidad en numerosos ciudadanos. A pesar del colorido del recinto, con un tipo luciendo una cabeza con una trompa de elefante, con sus llamativos cuadros colgados o la decoración floral del lugar, muchos no muestran ni el más mínimo interés por saber de qué va eso. Nueva York también es prisa e indiferencia.

Siempre hice idéntico recorrido. Línea 1 en el Upper West Side, transbordo en Columbus Circle (calle 59) a las líneas B o D, según cuál venía antes. El destino, la estación de Grand. No tiene pérdida. Allá donde se bajan más chinos, eso es Grand.

En el último viaje, todavía en el tren 1, una mujer de cierta edad subió en la calle 72 con un ramo de flores. Llevaba una gorra roja y una frase frontal en apariencia semejante al eslogan grandilocuente del «trumpismo». Solo en apariencia. De cerca decía otra cosa. «Que América sea “amable” de nuevo.»

Un viajero, al bajarse en la siguiente parada, le murmuró: «Me encanta su lema». La mujer se rio y levantó el pulgar izquierdo.

Supe del espectáculo de Rae BK por el *The New York Times*, a principios de noviembre de 2017. Al cabo de unos días había convocatoria para elegir el alcalde de Nueva York. Estaba claro que Bill de Blasio iba a ganar la reelección, más que nada por la ausencia clamorosa de un rival con una verdadera proyección.

El experimento del artista sin rostro no dejaba de ser un observatorio de la metrópolis. Uno de los términos frecuentes en la campaña electoral apelaba a la gentrificación. El encarecimiento inmobiliario está obligando a muchos a cerrar sus negocios, a renunciar a sus apartamentos y perseguir acomodo en zonas más alejadas de la especulación, por ahora. O, simplemente, a perder su techo.

«Cuando hace unos días me instalé aquí —confiesa Rae BK—, la gentrificación no era una de mis preocupaciones. Pero, estando en el escaparate, me siento un privilegiado de este tiempo al ver a los que empujan los carros cargados de botellas y latas, a los que duermen en la calle. Esto me afecta.»

En parte, él también fue víctima de la ira del propietario de un edificio. En el otoño de 2010, disponía de un estudio en Midwood, en el centro de

Brooklyn, metido en un bloque de apartamentos. La música, ese hip hop perenne, el ruido y su práctica artística habían generado algunas quejas de los inquilinos. Hasta que llegó la gota que colmó el vaso. Para el dueño, claro.

En su tarea escultórica, Rae utiliza y recicla material que encuentra por la calle. Dio con un microondas y pensó que sería una incorporación perfecta a sus herramientas «experimentales» de trabajo y así fundir objetos. Entre ese material por derretir debía de haber algo metálico mezclado, lo que provocó una explosión. Había pintura esparcida por la estancia y se generó cierta alarma entre algunos residentes. También hubo vecinos a los que no les importó y otros que ni se enteraron. Pero el propietario aprovechó la excusa del estropicio. Acompañado de su musculoso sobrino, al artista lo pusieron de patitas en la calle. Lo acompañaron a la salida. Perdió la fianza y, aún peor, le barraron el acceso al estudio y al sótano donde atesoraba un gran baúl repleto con sus creaciones.

El 4 de agosto de 2014 se produjo una evacuación masiva del edificio de Midwood. Los operarios que reformaban el bloque contiguo habían detectado grietas en la fachada. En el caos que se organizó, un amigo llamó a Rae y le urgió a que fuera a recuperar sus pertenencias, que continuaban allí.

Entró y localizó su baúl como lo había dejado, con sus dibujos, sus lienzos enrollados y otras piezas que componían su recorrido artístico. No habían tocado nada y conservaba lo que había abandonado en el apartamento.

No solo rescató su pasado, sino que enhebró el hilo para una de sus exposiciones. En marzo de 2015 abrió *Trunk Work*, la obra del baúl, en la que lució ese material, más de diez años de historia, entre los que constaban figuras compuestas por objetos como teclados obsoletos de máquinas de escribir, pinturas, unas viejas Nike, su estéreo o una videoinstalación. No faltaba ni el arcón metálico ni el destrozado microondas.

A modo de prueba documental, incluyó una nota escrita a mano que, en un arrebatado de furia, le dejó el dueño de la finca.

Oye, Rae:

Te he avisado antes. La música ha de parar, los vecinos se quejan. Ni siquiera puedes oírme cuando llamo a tu puerta, y ese olor a pintura, y ese decir de los *stickers*. Esta

mierda se ha de acabar. La próxima vez no te advertiré. ¡Te quiero fuera!

Los *stickers*, de forma rectangular, algo más pequeños que una postal, son unas pegatinas blancas ilustradas en trazo negro con un rostro. Ejercen de marca de identificación de este artista. Rae BK me regaló una de esas pegatinas. La veo cada vez que levanto la vista del ordenador, colocada junto a una viñeta de Joe Kubert, en la que los superhéroes se congregan ante su creador, una imagen de *La joven de la perla* de Johannes Vermeer, la foto de Malcolm X o un posavasos de la cerveza Dogfish Head. Sin olvidar la estatuilla de Mark Twain, regalo de una visita a su museo en su ciudad, Hannibal, en Misuri, a la vera del Misisipi, río del que fue el gran cronista y que articula la espina dorsal de Estados Unidos.

Rae BK trazó una línea de continuidad con *Trunk Work*. Si su tesoro se había mantenido en un sótano, su reaparición debía producirse en un lugar equivalente, lo más parecido posible. Lo mostró todo, a la manera de un museo, excepto a sí mismo. Ni en la inauguración se dejó ver.

«Di con un sótano que estaba en Chinatown, que durante cuarenta años había formado parte de una carnicería. Había cucarachas, ratas, un revoltijo», rememora. En concreto, el lugar está en el número 94 y medio de Bayard, una calle corta que discurre entre el Bowery y Baxter. Bayard, a simple vista, te traslada a Hong Kong. En los ventanales de los diversos restaurantes cuelgan los patos laqueados como si fuera un establecimiento de un callejón de Shanghái. Es como una burbuja geográfica, con un predominio abundante de rótulos en chino. Prácticamente todos. Olor a pescado y a pastelerías. Tiendas de vegetales.

La antigua carnicería, en la confluencia con Mulberry, se reconvirtió luego en una heladería. Da la sensación de tener los días contados. Contrasta su vacío, al menos esta jornada que paseo por ahí, con la cola en la The original Chinatown ice factory o la abundante clientela —muy oriental— de los restaurantes puerta con puerta.

Puesto a caminar, el siguiente destino está marcado en la calle Ludlow, cerca de la confluencia con Canal. En una conversación, Rae BK comentó que enfrente del cine Metrograph se erigía una de sus obras callejeras, compuesta

por dos figuras humanas en pie.

A pesar de que alguien las había cuidado durante un tiempo, llegué tarde. Su composición había sufrido el efecto del vandalismo, como le ocurrió a Banksy en Nueva York.

«Puros celos», replica Rae BK sobre esa conducta. «Algunos lo que querían era poner su firma al lado de Banksy y que les grabaran», subraya.

En cambio, elogia la labor del grafitero británico, con el que tiene un punto de conexión en su intento de ser recóndito. «Él es mucho más anónimo. Yo lo hago por la legalidad, pero él lo hace también por otras razones, todo forma parte de su *show*», señala. «Me gusta su aproximación al arte —persevera—, sus mensajes son irónicos, nunca incitan al odio, es divertido.»

Sí hallé intacta en otra incursión la obra de Rae BK que cuelga a la entrada del metro de la calle Spring con la Sexta Avenida. Sabe, sin embargo, que si un arte disfruta de la condición de efímero, ese es el arte de la calle.

De su instalación en la calle Bayard no perdura ni rastro.

Tampoco en el exterior se percibe huella alguna del *show Word of Mouth* (De boca en boca) en el que transformó en 2013 una bodega (concepto utilizado en esta ciudad como colmado, sobre todo por los hispanos) «en un maravilloso paisaje de arte», según una reseña del montaje. Su idea era hacer del lugar «una extensión del lienzo». Ocurrió en la confluencia de la calle 12 con la avenida C, en el East Village.

La bodega permanece cerrada, tal como él se la encontró antes de su experimento. Otras pintadas han cubierto las que realizó con su sello de identidad. Lo que sí estaba en la esquina de la calle 12 y sigue, en perfecto estado de revisión, es el mural que el artista Chico le dedicó al poeta y músico Gil Scott-Heron tras su muerte en la primavera de 2011. Lleva por título una de sus más famosas composiciones, *The Revolution Will Not Be Televised* (La revolución no será televisada).

En la avenida C, junto a esta denominación oficial con la típica placa verde y letras blancas, figura otra idéntica con la palabra Loisaida Av. Este nombre alternativo se adoptó como homenaje a la influencia puertorriqueña en

esa parte del vecindario. Loisaida es la pronunciación en *spanGLISH* de Lower East Side.

A pesar de los elogios por su redecoración de la bodega, hubo quien vio una parodia en la manipulación de un icono de las comunidades pobres, como las latinas, perpetrada por «un privilegiado artista blanco de clase media», señala un comentario de una información online.

Al margen de otras réplicas, en una se lee que Rae no es, «aparentemente», un artista de la «clase privilegiada».

«Soy un artista que nació y creció en Brooklyn, en un entorno proletario» (obreritos *blue collar* dice, por el cuello azul del mono frente al *white collar*, el blanco de los ejecutivos), «en una familia de ingresos bajos, criado solo por mi madre. No hay manera de que no se reflejen en mi trabajo todas estas experiencias. Alguien de Iowa no pintaría como yo pinto».

De esta manera se define. Su descripción ilustra a alguien radicalmente contrario al arquetipo del pijo. «De niño siempre estaba dibujando, porque no teníamos dinero para juguetes. Mi madre me compró un paquete de folios y con la televisión de fondo, con *Barrio Sésamo*, pintaba gatos con músculos y barbilla.»

Si se rompía algo en el hogar y parecía irreparable, su madre se lo entregaba a Rae y él le daba otra vida, en lo que considera como sus inicios en el terreno de la escultura y en esa costumbre de recoger cachivaches. «Era ese momento en que estabas aburrido y de repente aparecía una cosa que no habías visto nunca», recuerda.

La infancia la pasó en la avenida Utica, en el entorno de East Flatbush. Guarda un sentido nómada de su existencia.

«Nos mudamos al menos quince veces, en ocasiones de una manzana a la otra, o de un edificio al de al lado. Cuando mi madre no llegaba a pagar el alquiler, buscaba otro apartamento más barato.»

Admira a su madre, sus dobles jornadas laborales para sacar adelante a sus tres hijos. Rae es el menor. «Creo que de ahí viene la ética de mi trabajo», afirma.

Aunque no se hablaba del aburguesamiento de los barrios, sostiene que Brooklyn siempre ha estado «muy dividido en secciones», otra palabra

empleada para evitar un término de peor resonancia como es *segregación*. En unos bloques vivían los blancos; en otros, los negros. Si un negro entraba en zona de blancos, los blancos empezaban a vender y a irse a otra área.

Él residía en un enclave de prevalencia blanca, pero no tenía escrúpulos a la hora de relacionarse con quien fuera. «La raza no era importante para mí.» A su primo, que tenía un piso en un *project* (viviendas sociales) del Brooklyn profundo, del East Nueva York, lo veía como su héroe particular. Le encantaba visitarlo en su edificio, pese a que había tipos que bloqueaban el ascensor entre dos plantas para obligar a la gente a subir por las escaleras y pegarles el sablazo.

Acudió a la universidad en Albany, la capital del estado de Nueva York. Estudió Arte gracias al Educational Opportunity Program (EOP), una iniciativa todavía en funcionamiento que le permitió el acceso, tal como Rae lo explica, porque «tenía unas notas decentes, pero no extraordinarias, trabajaba y procedía de una familia de renta baja». La mayoría de sus compañeros pertenecían «a minorías» —es decir, afroamericanos, hispanos... — y solo había «un puñado de blancos». Fue su oportunidad.

En su existencia ha desempeñado diversos trabajos de escasos ingresos desde aquella inicial de recadero del carnicero. Ha trabajado en una juguetería, en un negocio de automoción, en un supermercado, en una cafetería, en una tienda de ropa y de operador de *telemarketing*. Incluso tiró de pico y pala en una excavación arqueológica en Vermont, donde les llevó una profesora de la universidad, a quince dólares la hora. Uno de los mejores salarios de los que tuvo, pero «había un asesino en serie en el bosque y ella no nos lo dijo», se ríe ahora.

—¿Y la excavación?

—Encontramos una uña.

Todas estas experiencias enriquecen su bagaje. «Me dieron las herramientas para ser capaz de hacer este trabajo en la calle y asumir riesgos. Me encanta trabajar en la calle. Hallar un buen espacio para poner algo y regresar al día siguiente y observar que la gente se fija en tu obra.»

Experimenta tal emoción que hasta sube a las alturas, trepa por escaleras a pesar de que tiene vértigo.

—Económicamente, ¿mejor ahora?^[P]_[SEP]—Vivo de mi arte. Pero si estuviera en esto por dinero, hace tiempo que lo habría dejado.

Empezó a pintar por la calle a los trece años. Se especializó en hacer retratos. Era el Brooklyn del *break dance* y los grafitis. O las dos cosas a la vez. Los que bailaban se hacían con piezas grandes de cartón, que utilizaban como alfombras en el asfalto sobre las que ejercitar sus piruetas. Para darle ambientación, había que decorar esos cartones. Y ahí es donde Rae y otros desarrollaban su arte.

Y, por supuesto, en los trenes. A principios de los noventa, Nueva York todavía no había iniciado el despegue que la ha llevado hasta el lugar en que hoy se sitúa. Lugar diferente, sí, pero defendido por los que se oponen a la teoría del desvanecimiento o el declive.

Ada Calhoun publicó en 2015 *St. Marks Is Dead*, paraje del East Village en el que creció (a partir de finales de la década de los setenta) y que ha sido escenario de movimientos políticos y artísticos por generaciones. Su obra entra en el género de la evocación y, sin embargo, Calhoun insiste en nuestra conversación en que «echar de menos un periodo en el que no estabas, o eras joven, es algo eterno en la historia de Nueva York».

Por supuesto que siente melancolía por cosas que desaparecieron, pero salieron otras que hacen que la ciudad sea «la más interesante, la mejor del mundo», según su punto de vista.

«No ayuda mucho lamentarse y vivir en el pasado. De mi libro aprendí que nadie puede apropiarse de un enclave. En St. Mark's estuvieron los *beatniks*, los jipis, los punks y antes los ucranianos y los puertorriqueños. Cuando alguien se atribuye un espacio y dice que nadie más puede estar ahí, se olvida de que antes hubo otros en ese mismo lugar y que, por tanto, tampoco le correspondería a ese alguien estar ahí», concluye.

El caso es que en aquellas fechas de los noventa todavía las pintadas ilustraban o ensuciaban, depende de qué lado se mire, el metro de la ciudad.

Había que proveerse de pintura y del mecanismo que permitiera rociarla. Como los botes no disponían de buenos pulverizadores, Rae asegura que, en

los supermercados, arrasaban con los cabezales de los productos de limpieza, por su mayor capacidad para extender la mancha.

«No estoy orgulloso de todo lo que hacíamos en aquella época», confiesa.

Una mañana de noviembre de 2017, miércoles para más señas, me acerqué al escaparate. Esa era la jornada marcada para cerrar su experimento. Me convocó a las diez. Llegué puntual. Rae BK parecía dormitar, metido en la cama con su gorro de los Mets, el pasamontañas y las gafas.

Como me sucedió en mi primera visita, me surgió la pregunta: ¿y ahora qué? Habíamos quedado a esa hora, pero me sabía mal perturbar su sueño, posiblemente se había ido tarde a dormir debido a la fiesta de despedida de la noche anterior.

Me decidí. Eché mano del móvil y le envié un mensaje de texto.

«Buenos días. Aunque no quiero molestar, estoy aquí.»

El durmiente no se movió, pero recibí respuesta de inmediato.

«¿En la parte de atrás?»

«Enfrente de ti.»

«Ve por detrás.»

La puerta de la calle Orchard la abrió Rae BK. Vestía diferente. Cubierta su identidad, pero diferente. «¿Viste la película *La fuga de Alcatraz*? Los tres que se fugaron dejaron en la cama a tres muñecos que les suplantaban. Ese falso yo es mi escapatoria de la ventana», sonrío, satisfecho del engaño.

En ese momento ya daba por acabada su estancia de 24 días sin salir del recinto. Cuando los invitados se marcharon la noche anterior, Rae y sus colaboradores «taparon» las cámaras unos minutos y colocaron el maniquí. Desde ese instante se había prohibido volver a entrar a la estancia, para que nadie pudiera observar que disponía de un suplantador.

Horas antes había escrito algo pensando en su liberación. «¿Es posible ser feliz y estar triste, energético y cansado, todo al mismo tiempo?»

—¿Qué es lo primero que vas a hacer?

—Caminar. Todavía no sé adónde iré, simplemente quiero caminar. Se me hace difícil pensar en algo más.

Del encierro se lleva unas cuarenta piezas que ha pergeñado en este periodo y algunas lecciones. «Tal vez seré menos aprehensivo a probar cosas nuevas», sostiene. Y dice que ha desarrollado su capacidad de poner la mente en blanco «para no pensar en lo que has dejado fuera y centrarte más en el proceso creativo».

A bote pronto, y en la trastienda, sentados a la barra del bar desahuciado hace un tiempo, le ha fascinado percibir en los visitantes que les pareciera que les había abierto su casa. «No lo esperaba porque, en principio, esto es un montaje, pero se ha ido convirtiendo en un apartamento de verdad. El *reality show* se ha transformado en realidad.»

¿Lo peor? La noche que tuvo que llamar a la policía. Una madrugada dos borrachos empezaron a golpear el cristal. Encaró la cámara hacia ellos, para tratar de disuadirlos, y no les gustó. «Se apartaron y todavía les escuchaba decir que iban a por piedras. Tomé medidas antes de que causaran un destrozo», se justifica.

«Sé que es un cumplido pero a mí no me gusta la comparación, porque pinto por mi inspiración y lo que siento», replica al desvelarle que en una de sus observaciones desde la acera, escuchó a unos que hallaban una relación entre su trabajo y, una vez más, Basquiat, otro artista de la calle.

«Rae BK es como Basquiat pero sin drama», aseguró uno de sus más fervientes admiradores.

«Si pones uno de mis lienzos al lado de uno de los suyos, no podrás decir que es lo mismo», replica él.

A las semanas de que dejara vacante el escaparate en el 130 de Allen, lo que había sido su «vivienda», allí abrieron una tienda de chucherías con mucho diseño, BonBon - A Swedish Candy Co., una estancia blanca, higiénica y ordenada, lo opuesto del escenario colorido y cargado de objetos en que devino el hogar de Rae BK. En medio de la cristalera ha surgido una puerta para entrar a ese nuevo cosmos endulzado.

Un tiempo después contacté de nuevo con él por mensaje de texto. Quería una valoración más reposada de un experimento que, reconoció, se le hizo más

difícil de lo que pensaba. Perdió más de seis kilos de peso.

«Dejar el escaparate fue una extraña sensación surrealista. Sentí el aire fresco y que el viento despegaba mi piel. Ahora que han pasado las semanas y he vuelto a mi arte, creo que he aprendido lecciones y una aproximación diferente a las cosas, trabajo más rápido, más relajado, sin un exceso de pensamiento. He aprendido sobre mí mismo, mi resistencia y mi conducta y capacidad mental.»

En otro texto sostiene: «He superado ciertas fobias y he aprendido a patinar», uno de sus pasatiempos pese a disponer de un espacio reducido.

Hubo gente que le siguió de manera constante, en vivo o a través de la retransmisión en las redes, y que luego le ha enviado mensajes asegurándole que le echa de menos. Otros no fueron tan positivos. Al final le sorprende «como algunos me trataron con amor y mucho apoyo, mientras que para otros no fui más que un animal enjaulado en el zoo».

Me olvidaba de que, una vez que se liberó, no lo pudo resistir y caminó por delante del escaparate, donde continuaba expuesto el muñeco que le suplantó en la escapatoria.

«Ver el falso cuerpo durmiendo en la cama me hizo sentir como si estuviera en mi funeral.» Ese era el otro. Rae BK ha vuelto a la calle.

MISS SUBWAYS

En un momento de la noche, a Lisa Levy se le escapa una exclamación de euforia. «¡Esto es una jodida locura!»

A sus sesenta y un años, Lisa es una de las participantes en el concurso Miss Subways 2017. Así es, la celebración de Miss Metro en tiempos de quejas constantes de los usuarios por las averías, las aglomeraciones, los apretujones, los ataques de los pervertidos sexuales, los cambios de ruta, los cierres de estaciones por obras, los parones en el túnel o los retrasos.

¿Alguien da más?

Visto que la paciencia tiene un límite y que los inconvenientes se repiten de forma cotidiana, sin cesar, los mandos ordenaron en otoño de 2017 a sus operarios que se dirigieran siempre a los viajeros con palabras amables y trato amigable. Hay una tropa de empleados cuya única misión parece ser la de caminar por las estaciones, en especial las más densas, dedicándose a desearle «un bonito día» al viajero atribulado.

«No hace falta un plató, el metro es un escenario de comedia», recalca Barbara Hess, que debe de ser contemporánea de Lisa y que participa en el certamen con el nombre artístico de Señora Descarrilamiento.

«Hay que tener sentido del humor porque, si no lo tienes, te subes a un Uber», resume el meollo de la cuestión. Haciendo honor a su accidentado seudónimo, esta veterana viste ropa medio desgarrada, gafas de sol con un

solo cristal (ojo izquierdo) y una agarradera metálica de esas que colgaban en los vagones y que el diseño desterró hace tiempo.

Queda claro que esta convocatoria, sin patrocinio oficial de la autoridad del transporte, no es una competición de belleza al uso, de pura apariencia. Poco o nada que ver con lo que cualquiera se imagina al hablar de «misses», esos desfiles convertidos en un escaparate obsoleto en época de lucha contra la tiranía de los abusadores y de reivindicación de la igualdad en todo. Menos florero y más poder.

Otra cosa: esto es Brooklyn. Hay otros atractivos, no simplemente los carnales, que parten de una consideración de intelectualidad contracultural en oposición al comercialismo o la explotación de la mujer. Y una clara vocación de ejercer de altavoz para denunciar la decadencia de un servicio vital para el tejido de la metrópolis.

Esta es una de esas extravagancias neoyorquinas, de gente normal y corriente. O no tanto. Rompiendo con el modelo habitual, la convocatoria está abierta «a todas las identidades de género». Promete ofrecer al público «una noche de actuaciones que abarcan lo clásico, lo deleznable, lo raro y lo caprichoso».

Glance Chase, *drag queen*, comediente y guía turística por el universo gay del Village, se mofa al asegurar que ha pasado horas en el gimnasio cultivando su físico. Luce pendientes cuyas perlas son tarjetas MetroCard. Su collar incorpora una rata de plástico, de pupilas rojas, en el broche.

«Me encanta el metro tal como está hoy, no sé por qué todo el mundo se queja, hay muchos hombres y muchas incitaciones, incluso sin conocerte te tocan», ironiza en su crítica. «Y hay muchas ratas, es adorable ver florecer la naturaleza, la vida salvaje», se burla.

«Humanos y roedores, a menudo son muy similares», prosigue con su discurso.

—¿Lo dices por la conducta?

—El mal comportamiento en el metro en estos días se produce cuando te portas bien, francamente. Resulta muy aburrido. Quieres gente que se corte las uñas en el vagón, quieres que sean *homeless* y nunca se duchen y apesten. Estas situaciones lo hacen más entretenido, una experiencia maravillosa. Y

también llega ese momento, después de un día muy ocupado, estresante, y solo deseas diez minutos para ti misma en el metro y, entonces, «empieza el *show*, empieza el *show*, empieza el *show*», y tú solo quieres plantarte frente a ese ruido y gritar.

Entre tanto, al recinto continúan llegando otros concursantes, a cuál más curioso. Glace posa junto a Suzie Q, que adorna su peinado con una pieza estilo peineta, a lo grande, con los números y letras identificativas de las líneas de trenes y un collar del que también cuelga una rata.

Suzie Q, o Suzie Sims-Fletcher, explica que interpretará una diatriba contra los acosadores que se aprovechan de la densidad humana para su depredación. Ella, otra veterana, dispone de un arma, «*plutonium in my cucci*», expresión de innecesaria traducción, ¿no? «La escuché en Zaragoza, en un viaje que hice en 2007», confiesa. Vuelve a pasar por aquí la Señora Descarrilamiento para introducir un matiz. «El metro de la década de los setenta era absolutamente peor. Era una jungla del crimen. Era una verdadera aventura, más peligroso. Nunca sabías qué pasaría. Bueno, hoy tampoco, pero por otras razones, porque el tren se pasa de frenada y se sale del carril, porque alguien salta a la vía o salta el perro de alguien y se para todo para buscarlo.»

El certamen de Miss Subways se encuadra dentro de lo que Dave Herman define como «una cápsula del tiempo». Herman, de cuarenta y un años, es el fundador y director del The City Reliquary Museum, institución que acoge y organiza el concurso, con sede en el 370 de la Metropolitan Avenue, en el barrio de Williamsburg. En la libreta no anoto ninguna incidencia relevante en mi trayecto, que arranca en la línea 1, con transbordo en la calle 14 a la L, hasta desembarcar en la parada de Lorimer. Ni una queja a pesar de hacer ruta rumbo a un acontecimiento que surge para instar a combatir las deficiencias perennes en el servicio.

Según el diccionario de María Moliner, *relicario* es un «lugar o receptáculo en que se guardan reliquias de santos. Estuche, generalmente en forma de medallón, que se lleva colgando, donde se guarda un recuerdo de alguien». Remite a la palabra *reliquia*: «Resto de algo que ha desaparecido

casi en su totalidad. Restos de épocas o sucesos pasados. Particularmente, resto de algún santo o de cosas que han estado en contacto con él».

El culto que se rinde en este museo no es otro que el culto a Nueva York y a los neoyorquinos. Todo lo que se acumula en este «estuche» no es más que artefactos de la existencia común, una memoria urbana.

Como lo describió en sus orígenes una publicación local, está compuesto por «una gran variedad de artículos tocados por sucesos momentáneos, y basura que significaba algo para alguien». La palabra «basura» no es una expresión apropiada en este recinto, compuesto de dos salas y un patio trasero, en el que se adoctrina que lo nuevo de hoy es lo viejo del futuro.

En las vitrinas se exhiben trozos de asfalto, viejas monedas, fragmentos de terracota de edificios catalogados, herramientas de otra época, *tokens* de los que se usaban para pagar el metro, billetes de autobús, utensilios del hogar, prendas de ropa o decorativas, botellas de diversos productos —entre las que destacan un conjunto de sifones o «agua de seltz» de la industria brooklynita —, cromos, postales, fotografías, muestras de arqueología industrial y mucho más. Todo eso que explica la pequeña historia de la ciudad.

Estos relicarios no dejan de ser objetos efímeros que, como dice Herman, se los coloca detrás de un cristal, en un pedestal, y vuelven «ensalzados» a la vida para explicar un relato ciudadano.

En un enlace más directo con el significado religioso, el museo ofrece una colección de estampas y de figuras de la Estatua de la Libertad, una de las obsesiones de Herman, anterior incluso a la creación del museo. «A esta colección de estatuas de la Libertad —remarca— la denominamos “santa secular”. La estatua tiene todas las facultades de la santidad de cualquier credo, pero representa la misma visión en diferentes culturas. Para mí, es más poderosa que cualquier icono religioso. Es una figura alegórica para una gran audiencia y es la más representativa de Nueva York.»

Su labor por recuperar y mantener las reminiscencias de la Gran Manzana incluye Miss Subways, un acontecimiento que se celebró de forma regular, a veces con carácter mensual, entre 1941 y 1976 bajo el auspicio de la

Autoridad Metropolitana del Transporte (MTA), que invitaba a participar a las residentes y clientas del metro.

Hubo cerca de 200 ganadoras. En cada ocasión, la elegida aparecía fotografiada en los pasillos o en los convoyes, con una leyenda sobre sus aficiones, su carrera, sus sueños y, a menudo, su estado civil.

Al inicio, las triunfadoras eran escogidas por la compañía de publicidad —la legendaria agencia J. Walter Thompson—, que ideó el acontecimiento. El objetivo último no era otro que llamar la atención de los usuarios y, de esta manera, que luego estos se fijaran en los anuncios de cigarrillos o de chicles que había al lado. A partir de los años sesenta correspondió a los ciudadanos tomar la decisión entre las seis finalistas.

Los promotores perseguían que las participantes representaran «la chica de la puerta de al lado». Recorrer las imágenes de las concursantes ofrece un mosaico de lo que era la típica mujer trabajadora de Nueva York. El último galardón correspondió a Heide Hafner.

El anuncio de la victoria, con su foto en el lado izquierdo y el título «Conoce a Miss Subways Heide Hafner», incorporó esta nota:

Los días laborables, Heide viaja en metro a su trabajo en Potamkin Cadillac, pero los fines de semana se acerca al salvaje azul en la lejanía. Tiene licencia de piloto privado y recientemente copilotó un avión en un *rally* aéreo para mujeres a través del país. Después de 2.915 millas, 23 horas, nueve paradas y mala meteorología, Heide modestamente lo describió como el mayor desafío. Su meta: cumplir los requisitos para convertirse en instructora de vuelo. Su pasatiempo abajo en la tierra: ajedrez, tenis y lectura.

«Yo no quería ser una tonta reina de la belleza. Solo pretendía promover la aviación. Ese fue mi primer amor», declaró a la periodista Amy Zimmer, que en 2012 publicó el libro *Meet Miss Subways: New York's Beauty Queens 1941-1976*.

Recordó Heide que el concurso «estaba perdiendo su glamur en aquella fecha». No solo se había esfumado el encanto. La MTA se hundía con un déficit de 500 millones de dólares. Las instalaciones y los vagones se transformaron en escenarios para el vandalismo. Lo que empezó como un

homenaje a las elegidas se convirtió en una humillación. Sus fotografías quedaban desfiguradas con una profusión de órganos sexuales.

En 2004 se organizó una edición de homenaje. El Reliquary Museum resucitó el certamen en 2009. Flor de una noche. Pasó al olvido hasta el año 2017, cuando esta institución sin ánimo de lucro sopesó que era la oportunidad de «encapsular» las cuestiones que afronta la ciudad en el día a día de la calle. Figuran, por supuesto, la tortura que supone el transporte público y también la rampante desigualdad social o los problemas que afrontan muchos vecinos para hallar una vivienda digna a un precio razonable.

Dave Herman nació en Florida, en Orlando, y creció allí, en una familia de neoyorquinos trasplantados a ese estado. Sostiene que esta circunstancia es la que le hacía sentir la llamada de Nueva York. Tenía claro que habría un día en que emprendería el viaje para tender, de alguna manera, la reconexión entre sus orígenes y su destino.

Surgió la oportunidad en 1998. Tras estudiar en la Universidad de Florida, encontró plaza para cursar un máster en Bellas Artes en la School of Visual Arts. Se instaló en Manhattan, en el barrio de Murray Hill, al este de la isla, entre la avenida Madison y el río, desde la calle 34 a la 40.

Al cabo de algo más de un año, en 2000, decidió mudarse a Williamsburg, entonces un lugar que atraía a jóvenes creativos pero que ya empezaba a transformar la vida cotidiana con una invasión de «foráneos» poco arraigados y potente billetera. El sector inmobiliario veía negocio y los vecinos de antaño empezaron a hacer las maletas. Como los artistas que habían abierto la senda.

«El edificio de al lado era una factoría que los artistas revitalizaron. Hicieron la transición. Detrás vinieron los inmobiliarios y los echaron», remarca. La factoría es hoy un condominio.

«Compartíamos el entusiasmo de la gente, hubo una transfusión de sangre y pasión, pero éramos conscientes del proceso de gentrificación del que, en cierta medida, formábamos parte», señala Herman.

Se instaló en un apartamento, a pie de calle, a dos manzanas de la actual sede del Reliquary, en la confluencia de las calles Grand y Havemeyer.

«Todo empezó con la gente parándome y preguntándome direcciones o consejos», señala al recordar los albores del museo, en 2002.

«En esos dos años se estaban produciendo cambios de manera muy rápida en esta parte del vecindario», evoca. Después de haber mostrado el camino a la próxima parada del metro a numerosos visitantes, se le ocurrió pintar esas direcciones en la fachada de su apartamento.

Luego añadió un banco, unas flores y diversos objetos expuestos en la extensa ventana, aprovechando su proximidad a los caminantes, dado que él ocupaba una planta baja.

Lo que instaló a la vista pública eran artefactos «con alguna relación con Nueva York». Puso, por ejemplo, un trozo de asfalto recuperado de la base del monumento a los mártires de los barcos para prisioneros (*Prison Ship Martyr's Monument*), un monolito erigido en el parque de Fort Greene (Brooklyn). Es un homenaje a los más de 11.500 encarcelados durante la guerra de Independencia a bordo de los dieciséis buques británicos destinados a ser presidios. En la base del monumento, en una cripta, se enterraron los restos de una parte de esos difuntos.

Otros objetos fundacionales, rememora a bote pronto, fueron las guías de las exposiciones universales que se celebraron en Queens (1939 y 1964), una planta disecada de una especie acuática extraída del Hudson, un conjunto de dentaduras recuperadas en la Dead Horse Bay (la bahía del caballo muerto, en la punta sureste de Brooklyn) o esos *tokens* del metro, que tuvieron valor hasta la década de los noventa, aunque parecen haber caído en un olvido de siglos.

Eran cosas que tuvieron una relación directa con los ciudadanos, o su entorno, que cada vez se iban parando más y más, atraídos por esos reclamos. A este despliegue en la ventana le puso una narración. Había un botón que, al pulsarlo, activaba una grabación. Su voz explicaba lo que el interesado observaba.

Produjo un efecto llamada. Además de «herencias familiares», el material por exponer lo hallaba en la calle, en los contenedores, en los mercados de las pulgas (rastrillos) o en paradas en las aceras de los que se mudaban o se querían sacar cacharros de encima. Pronto surgió otra vía: lo que dejaban otras personas junto a su apartamento para que lo incluyera en su ventana.

De esta guisa inspiró un tributo a la ciudad que resultaba informativo a los transeúntes, nostálgico para los vecinos de largo recorrido e inclusivo para los recién llegados. Como dijo en una ocasión, hace unos años, todo en nombre de «la nobleza cívica y el sentido de pertenecer a una gran municipalidad».

—¿Alguien le dijo que estaba loco?

—No en mi cara —replica entre carcajadas.

Al contrario. La exposición de la ventana continuó provocando adhesiones. Herman contó con el apoyo de la comunidad. Reunió a una serie de bien pensantes que se implicaron, que convocaron actos de apoyo y difusión, a partir de los que se estableció la fundación sin ánimo de lucro. A los cuatro años de arrancar su experimento, la ventana se convirtió en un museo real.

«Vinimos aquí (la sede actual), hablamos con el dueño, que nos facilitó las cosas.» El local cuenta con cristalera a la calle, en honor a sus inicios. «No sabíamos bien qué íbamos a hacer. Pasábamos de gastar cien dólares al mes para incrementar el número de objetos a pagar el alquiler de un local con escaparate», afirma. Renunció a su apartamento y el dinero del alquiler lo destinó al nuevo local. «Dormía aquí, me duchaba en casas de amigos o les pedía que me dejaran dormir en su sofá.»

«Miss Subways fue un concurso progresista para su tiempo», recalca Herman al analizar este certamen. En 1947 se coronó la primera negra, casi cuatro decenios antes de que hubiera una Miss América afroamericana. En 1949 le tocó el turno a una de origen asiático.

«Por lo general, los anuncios se ilustraban con mujeres de piel blanca, cabello claro y en los que se resaltaba la coquetería. El concurso introdujo diversidad en las fotografías que los usuarios veían en el metro y una dosis de realidad. Era innovador para su época», reitera.

La palabra innovación se queda corta para describir la puesta al día que vemos esta noche en el Reliquary. Cualquier parecido con un concurso de los tradicionales es pura coincidencia. Lo que más sobresale entre los

participantes es su capacidad disruptiva con los convencionalismos y los estereotipos. Ya no buscan marido ni sueñan con ser princesas o reyes, ni aspiran al estrellato en Hollywood o en la televisión. Están de vuelta.

En medio de interpretaciones en que se narra, se canta o se pone en mímica algunas experiencias en el metro —la aparición de un masturbador, de un enfermo, el vómito de un borracho, la suciedad o la soledad en la espera a las tres de la madrugada—, Lisa Levy cuenta una historia.

Tras pasar su infancia en la ciudad, estuvo más de un decenio ausente. Regresó a principios de los setenta. Se había graduado en la universidad. En su monólogo explica que, en una ocasión, después de un incidente con un carterista, al salir del vagón y golpearlo con un diario para escabullirse, sufrió un ataque de pánico. Durante años le resultó imposible acceder a una estación.

«Las chicas de hoy no saben lo que era tener que demostrar lo guay que eras viajando en el metro de noche. Te juzgaban en función de si eras capaz de meterte a todas horas en un tren o ibas a las avenidas B o C. Realmente yo era idiota, estaba atemorizada. No era guay porque tenía miedo. Me quedaba en casa.»

Por fin venció a sus fantasmas y, en una de las fotografías con las que documenta su testimonio, se certifica que el metro cuenta para ella como un escenario de sus protestas. Ahí se la ve, sentada y sosteniendo un cartel: «Me aterra una guerra nuclear, ¿y a ti?».

A lo largo de su carrera profesional, Levy ha sido ilustradora comercial y directora de arte en publicidad durante más de veinticinco años. También emprendió carrera como *performer* y artista conceptual. Uno de sus trabajos consistió en vender camisetas con el lema «Studio 54 Reject» (Deshechos del Studio 54) como consuelo a todos aquellos que nunca pisaron el afamado club neoyorquino. Protagonizó un documental sobre las razones para no querer casarse y abrió un consultorio en Radio Free Brooklyn llamado *A la doctora Lisa le importa una mierda*.

Concluye su actuación —por cierto, con su marido en primera fila— y lanza una proclama: «Quiero ser la primera Miss Subways posmenopaúsica».

Luce un vestido rojo largo, ceñido a su cuerpo en el que no hay un ápice de grasa. Debo confesar que la primera y última vez que la vi, previa a esta

ocasión, estaba desnuda, sentada inmutable sobre la taza de un váter. El mundo es un pañuelo. Y Nueva York también. En 2010, la artista Marina Abramović recibió una aclamación global por exhibirse en el MoMa (el museo de arte moderno de la ciudad) un total de 736 horas frente a los curiosos, que la miraban intensamente y ella sin decir ni mu, impassible en el ademán. Cogió tanta fama que la gente hacía cola largo rato para observar a esa estatua humana.

Según mi experiencia personal, más que a Abramović, lo interesante era ver la reacción de los espectadores, que se movían en un arco que iba desde la consideración de que eso era una tontería de campeonato a los que ponían cara de estar ante lo más sublime jamás experimentado.

A finales de enero de 2016 cubrí la distancia que separa el MoMa, y el culto a una estrella mundial, hasta una galería —la Christopher Stout— de la calle Meserole de Brooklyn, en la frontera entre los barrios de East Williamsburg y Bushwick.

«Solo exponemos piezas de artistas que hacen un trabajo subversivo», me dijo el dueño, que respondía al mismo nombre que la galería. Llegué hasta ahí por el reclamo de un *show* de una mujer de la que nunca había oído hablar. En su web, en el enlace a una publicación local, se la definía: «Artista, artistaterapeuta, *performer*, intervencionista, variable vocal (e inclinada a la comedia) y expublicista».

Durante dos días —sábado y domingo— iba a realizar su *show*. *The Artist is Humbly Present* (El artista está humildemente presente), tituló ese espectáculo al desnudo (ella), con dos váteres, uno enfrente del otro, utilizados como tronos. En la hoja de instrucciones se advertía que no se tirara de la cadena —«el excusado no funciona, solo es un símbolo»—, y que no se dejara dinero.

En mi visión inicial de Lisa Levy, ella luce un albornoz blanco. «En cuanto me lo quite, ya no puedo hablar», me avisó para que no me entretuviera en preguntas innecesarias. Ella acudió a la *performance* de Abramović, de la que fue una fan hasta que la decepcionó. Por eso se le ocurrió una parodia. «Se ha convertido en una celebridad, se ha hecho rica y ya no paga de forma adecuada a la gente que trabaja con ella», subrayó.

En silencio sepulcral, Lisa Levy realizó su manifiesto subversivo. Se quitó el albornoz y se sentó en el váter en pelotas. Frente a ella, los espectadores se iban turnando. El arte no es solo para ricos, decía ella sin decir nada. El público se rio cuando uno de los curiosos se bajó los pantalones (solo los pantalones), se acomodó en la porcelana y empezó a sacar *selfies*. Ella ni se inmutó. Su burla del arte contemporáneo no permitía ni una mueca.

Todo lo contrario que esta noche. Lisa Levy, que a su currículum añade la especialidad de «psicoterapeuta de sillón», no puede reprimirse y se le escapa una exclamación. «¡Esto es una jodida locura!» El jurado acaba de decidir que ella es Miss Subways 2017. «Esta es la experiencia más positiva de mi vida con el metro», ironiza chillona cuando le colocan la tiara.

Qué sarcasmo. La mujer que una vez tuvo miedo a meterse en los trenes ahora es su reina. «El metro es nuestra cultura, todos tenemos una experiencia, una anécdota.»

—¿Y el Reliquary Museum?

—Un lugar especial que no puede hallarse en ningún otro lugar y que honra la memoria de Nueva York.

Sostiene Dave Herman que la primera vez que vio aparecer a un grupo de turistas en el recinto, la idea que le vino a la cabeza es que se habían equivocado. «Pero no, querían visitar esta cultura alternativa. Algunos nos comentan que somos los neoyorquinos reales», indica.

Lo dice en el sentido de que la gente va a un gran museo, al Metropolitan, por ejemplo, y allí se encuentra una extraordinaria estatua del Renacimiento, hermosa, sin duda, aunque sin relación con esa persona. «El Reliquary relata una historia de y por los neoyorquinos. Resaltamos objetos que la gente puede explicar e identificarse. Algunas de nuestras piezas carecen de precio y son raras, pero otras se encuentran caminando por la calle. Las tratamos por igual porque tienen la capacidad de retener y recontar la narrativa local», precisa.

Una vitrina exhibe una estalactita, una composición de calcio extraída del acueducto de Croton, ciudad a la vera del Hudson. A Herman le encanta ese artefacto por lo que hay detrás, «una situación muy real y humana, que

entrelaza el tejido social».

Construido entre 1837 y 1842, el de Croton es el primer acueducto que se edificó, asegura, a fin de proveer de agua para el consumo humano en Nueva York. Los recursos municipales no solo eran insuficientes, sino que se hallaban totalmente contaminados y suponían un foco de intoxicaciones.

—¿Por qué esa fascinación por objetos oscuros?

—No lo sé. Me gustan los objetos del día a día, comunes, que han ido desapareciendo o cayendo en desuso. Si lo pones en una caja de cristal o detrás de una cuerda de terciopelo, un objeto oscuro tiene el poder de evocar un sentido de intriga que un libro de texto nunca alcanzará. Algunas cosas son oscuras porque la gente ha perdido interés en ellas o son muy mundanas. Esto es lo que más me interesa. En el museo hemos descubierto que cosas que en su momento fueron muy familiares se han convertido en favoritas para los visitantes.

Algunos de estos elementos entronizados en una vitrina no son más que trozos desprendidos de la plataforma del metro. Los denominan *paint chip*, o chip de pintura, y son capas superpuestas que pueden abarcar un recorrido centenario. Herman los compara a los anillos de los árboles que explican su existencia.

Empezaron con un *paint chip* de la línea L, pero han recibido otras tres donaciones. «Es una de las situaciones que más me entusiasman, alguien que ha conservado algo por mucho tiempo, sin saber por qué. Algo insignificante, como una piedra o un trozo de una pared pintada, de la que no se puede deshacer. No sabe qué hacer y, al descubrirnos, de pronto comprende que este es el lugar que le pertenece.»

Se quita méritos por la creación del museo —«solo eché a rodar una bola de nieve montaña abajo»— y, sin embargo, tal vez esto no existiría de no haber sucedido una tragedia como la del 11-S.

Aquel 2001, y una vez concluido su máster, Dave Herman aceptó ir a dar clases durante un par de semestres como profesor visitante de la Universidad de Florida. El atentado de septiembre de 2001, que derribó las Torres Gemelas y mató a casi 3.000 personas, le modificó la perspectiva.

«Visto lo que había pasado en el World Trade Center tuve la percepción de

que no podía estar en el lugar equivocado. Quería estar en Nueva York, que sentía que era mi casa, haciendo una contribución», indica.

Cumplió su compromiso, pero cada mes pasaba una semana en Nueva York. Al establecerse de nuevo en la ciudad, además de poner en marcha la exposición de la ventana, había tomado otra decisión. Quería ser bombero, profesión que le ofrecía una flexibilidad horaria para seguir con sus proyectos artísticos, como el Reliquary en ciernes.

Pese a que el proceso se alargó, en 2006, casi en paralelo a la inauguración del nuevo emplazamiento del museo, Herman ingresó en la compañía 104 del Cuerpo de Bomberos de Nueva York.

Pasados siete años, en 2013, una lesión en la espalda le obligó a renunciar. Aunque se hubiese operado, los requerimientos físicos le habrían impedido regresar al cuartel.

Entonces recuperó el trabajo a tiempo parcial que había desarrollado antes y al que todavía continúa dedicándose: el transporte de piezas para los grandes museos. En la lista de clientes figura el MoMa, entre otros. Mueve obras millonarias y, en cambio, encuentra deleite en objetos que «técnicamente no valen nada», como él los describe.

«Soy el hombre menos importante de los grandes museos y la persona más relevante en el más pequeño de los museos», se enorgullece.

Me enseña la exposición de las fotos que hacía el barbero Al Criscillo, medio siglo de retratos en Williamsburg. Todo empezó como una oferta en el primer corte. Sacaba la fotografía, él se quedaba una copia y regalaba otra al cliente.

Al llegar a Williamsburg, Herman trató de integrarse. Por eso iba al barbero del barrio de toda la vida. Criscillo supo del museo y le regaló la colección al jubilarse. Ya falleció.

El centro de la sala principal lo ocupa la maqueta o el fósil de un pastel de tres pisos, coronado por una muñeca. Es la herencia que le legó Alfonso Sosa, propietario de La Villita, panadería y cafetería que en tiempos de precios rampantes ofrecía el sándwich de huevo y el café a 2,50 dólares.

«La Villita hizo de puente entre culturas, entre los que vivían en Williamsburg y los que veníamos, 50 céntimos el café con leche», subraya.

Cerró en 2013. El propietario dobló el precio del local y Sosa hizo las maletas.

Dave Herman lo reconoce. Tampoco vive en Williamsburg. Va y viene, pero no se puede permitir un alquiler.

Se acabó la fiesta de Miss Subways. De vuelta a los cuarteles de Upper West Side de Manhattan y, para contrariar el espíritu crítico de la noche, el metro funciona sin incidencias. Todo indica que no es más que otra «cápsula del tiempo».

EL RESCATADOR DE TESOROS

Los camiones de basura aparcados en su interior certifican que este es el punto de encuentro. Aunque no hay señal alguna, ni siquiera resulta visible el número exterior en este inmueble al este de la calle 99, entre la Segunda y la Primera avenidas de Manhattan, esto no tiene pérdida.

Ha de ser aquí, en este edificio de ladrillo, de dos plantas y nada especial, descascarillado y desmochado, a un paseo en dirección oeste de las mansiones más lujosas y palaciegas de la ciudad.

Las persianas de las puertas estás alzadas. Ningún impedimento para acceder al interior de este aparcamiento. Pero no se ve un alma. Muchos vehículos del New York City Department of Sanitation (DSNY) y nadie a quien preguntar.

—*Helloooo!*

Sin respuesta. Silencio absoluto. Si los coches hablaran...

Otro intento. Otra espera. Por fin, al fondo, entrando a la derecha, observo un movimiento humano.

—¡Disculpe!

Comprendo que la llamada de atención ha sonado un poco subida de tono por el súbito gesto de sorpresa del interpelado, que se halla a unos cuantos metros y hacia el que voy avanzando en mi camino.

—Estoy buscando al señor Nelson Molina.

—Sube por esa escalera y sigue la señal de «museo».

Tras un corto pasillo, franqueo el umbral de la gran sala. Un impacto visual, como meterse dentro de un decorado de cine en pleno rodaje. Una fantasía animada.

Enfrente se halla una mesa grande, con bancos en los que se acomodan empleados vestidos con el uniforme del cuerpo de saneamiento, en plena conversación a la espera de su turno. Están rodeados, como si tal cosa, por lo que podría ser lo más parecido en la realidad a la cueva de Alí Babá, aunque sin ladrones.

Sin embargo, este no es un cuento fantástico atribuible a *Las mil y una noches*. Más bien a 10.700 jornadas laborales, redondeando el número, de un solo hombre por las calles de un barrio neoyorquino.

—He quedado con el señor...

—Está por aquí, le avisamos.

Justo a mi lado, un perro en su taxidermia permanece erguido. Es como si Scooby-Doo se hubiese quedado petrificado en un pantallazo. Por cierto, el pobre animal está bastante apedazado, ha perdido las orejas y sus patas se mantienen con vendas de cinta aislante negra.

Se acumula tanta decoración que, a bote pronto, cuesta fijarse en algo concreto. Mi atención se centra en una reproducción de *Nighthawks* (Noctámbulos) de Edgar Hopper, siempre fascinante. Al acercar el foco descubro que es la versión tuneada que pergeñó Gottfried Helnwein, titulada *El bulevar de los sueños rotos* y en la que sustituyó los cuatro personajes de Hopper por Humphrey Bogart, Marilyn Monroe y James Dean —clientes del bar—, mientras que Elvis Presley es el camarero.

Por aquí también hay una copia de la *Mona Lisa*, varios bodegones, Audrey Hepburn majestuosa en el cartel de *Desayuno con diamantes*, al menos cuatro guitarras eléctricas —parecen en buen estado, listas para un concierto—, un gran montaje navideño —solo en marcha de octubre a enero—, vinilos, medallas de éxitos deportivos, retratos de otra época en sus marcos, esculturas diversas, una artística foto del puente de Brooklyn iluminado y la línea del horizonte de Manhattan de fondo.

Todo esto, de un solo vistazo, en lo que se diría la antesala. En medio, colgado en la parte superior, un cartel de fondo blanco y letras rojas: «Tesoros en la basura, por Nelson Molina».

—Lo que tú ves aquí son cosas que he salvado de la basura —proclama Nelson Molina nada más saludarnos. Todo. Lo dice para sacarme del asombro y aún me embelesa más. Miles y miles de objetos—. ¿Cincuenta mil, tal vez? Tal vez más, solo has de ver cómo está esto —añade.

—¡Qué pasada!

—La gente no quiere guardar cosas. Le encanta tirarlas. Ni guardarlas ni donarlas, simplemente las tira a la basura.

Cuerpo ágil, vaqueros, camiseta gris y gorra verde con el acrónimo de la empresa en letras de color amarillo: DSNY. Su rostro refleja sus raíces hispanas, aunque no habla español. Sus padres emigraron de Puerto Rico. Tenían ya un hijo y una hija, pero Nelson y sus otros tres hermanos fueron alumbrados en Nueva York.

«Nací en el East Harlem en 1953 y siempre he vivido por el vecindario», se arranca como tarjeta de presentación. «Entré en este departamento en 1981, el 6 de julio, donde he trabajado treinta y cuatro años, hasta que me retiré en 2015. Tengo seis hijos, tres chicas y tres chicos, igual que mis padres.»

Previamente desempeñó diversos trabajos, como conductor de ambulancia en una compañía privada o un largo periodo, más de diez años, en un establecimiento en la parte baja del este de Manhattan.

Entonces decidió optar por una oferta pública: presentó solicitudes para basurero, cartero, autobusero, revisor de tren y otras más. «El primero que me respondió fue el de Sanitation y me vine.» Sin pensárselo más.

Su primer destino como *rookie*, o novato, estuvo en el Bronx, en la avenida Jerome. Al poco lo trasladaron a unas dependencias de debajo del puente de Williamsburg. En 1983 consiguió plaza en su barrio. Cubría el área de la Primera a la Quinta avenidas y entre las calles 96 a 110. En el territorio de este último destino es de donde ha salido lo que aquí se almacena en perfecto estado de revisión.

En la sección de cine está dispuesto el proyector, Molina le da al botón y sobre la pantalla vuelve a insuflar movimiento a un silencioso Buster Keaton en *El maquinista de La General*.

«El proyector y las películas, todo sale de la basura», insiste. Y las mesas y las estanterías en las que distribuye el material. «Me das tres meses en Nueva York y te monto el mobiliario de un apartamento de dos habitaciones», asegura.

«Es una tarea brillante, un tesoro extraordinario, impresionante, pero no es un museo», señala Robin Nagle, profesora de la New York University (NYU) y antropóloga residente en el Departamento de Saneamiento. «Colección, museo, archivo, tal vez sea necesaria una nueva palabra, que él mismo se convierta en la palabra, “¡has hecho un Molina!”», bromea. «Es posible que un día, el trabajo que él ha desempeñado sea un modelo para los que desarrollan una labor similar», recalca.

La profesora Nagle asegura que sufrió «un impacto emocional» el día que descubrió este lugar. «Puedes ir a un mercado de las pulgas y ver muchas cosas antiguas, valiosas. Pero no es lo mismo que una colección como esta. Su ordenamiento a lo largo del espacio es lo que la hace tan apasionante», sostiene.

Todavía hay otro factor que la cautiva. «Cada una de las cosas que encuentras en este recinto ha sido rechazada formalmente y dejada a propósito como basura», remarca. «Su recuperación es una especie de milagro y también una tragedia porque asumes que eso fue desechado.»

—¿Cómo lo descubrió?

—Hace años. Cualquiera que trabaje en el departamento lo sabe.

A veces no es tan fácil llegar a este templo de las maravillas rescatadas de su extinción. Y no me refiero al transporte público, o no solo. Como mis cuarteles están en el Upper West Side, lo más fácil habría sido subirse a un autobús *crosstown*, de los que cruzan de lado a lado. Pero como se trata de una aventura en metro, la mejor solución es coger el 1, rumbo al sur, hasta Times Square, y cambiar a la línea Q para deshacer camino y regresar al norte,

a la parada de la calle 96, al otro extremo de la isla.

El asunto tiene más enjundia en su fondo. Se ha de tener noticia de este «museo», término que utilizo porque es del que se sirve su creador. Este es un lugar secreto. No es accesible al público, salvo la jornada de puertas abiertas en octubre. El resto del año solo se permite la visita con cita previa, que se concreta por la disponibilidad del protagonista y del departamento. No se olvide que esto es un área de trabajo.

Este enclave, en apariencia, no es más que un aparcamiento y cuartel de operarios del servicio de saneamiento. Debo reconocer que desconocía su existencia. En todo este tiempo en la Gran Manzana jamás había oído hablar del Trash Museum, como de otras muchas iniciativas que se producen en una ciudad de una vitalidad apabullante y en la que se desarrollan tantas cosas que resultan ocultas a los ciudadanos alejados de ese radar.

Digamos que una cosa comunica con la otra. Tras visitar el Reliquary Museum, me pusieron en su lista de email. En uno de sus boletines se informaba de una exposición a partir de materiales recopilados por Nelson Molina, el basurero que salvaba objetos del vertedero, y de un *tour* por sus dependencias. A partir de ahí inicié la indagación que me ha traído hasta esta apostilla al capítulo anterior, en esta ruta por el mapa de la geografía humana de Nueva York.

—¿De dónde le viene esto de rebuscar en lo que otros desprecian?

—Siempre he sentido pasión por esto, siempre he mirado en la basura para dar con algo.

El principio de aprovecharlo todo lo aprendió de su madre, de cuando él era niño. «Mi madre no tiraba nada. Si se estropeaba la tostadora, la arreglaba. Nosotros no podíamos permitirnos nada nuevo, debía funcionar lo que teníamos», confiesa. «Cualquier objeto que se pudiera usar, lo recuperábamos», reitera.

Recuerda como una fecha muy especial los días previos a Navidad. Su familia se había mudado en 1954 al Project (viviendas sociales) Thomas Jefferson, en la calle 115, tocando a la Primera Avenida. En aquella época era un barrio de italianos, según cuenta, que residían en los típicos *brownstones*. Esas otras familias, para hacer un hueco en su hogar, tiraban los juguetes

viejos.

El niño Nelson buscaba entre los desperdicios y hacía acopio de los juguetes que hallaba, para él y sus hermanos. Desarrolló de esta manera una destreza peculiar que no hizo más que cultivar y profundizar cuando empezó a ejercer como recogedor de basura, cobrando cada vez más experiencia y sabiduría en el asunto. Lo suyo es un ejercicio de intuición y ciencia.

«Tengo una capacidad especial para descubrir cosas buenas. Tengo un sentido particular. Miro una bolsa y sé que contiene algo. O simplemente la levanto, oigo el ruido y puedo diferenciar entre botellas, vasos de agua o copas de vino. Puedo detectar las diferencias. Por el ruido sé si son solo desperdicios o contiene algo interesante», asegura.

Cuenta que aquel vecindario de su infancia —el mismo toda la vida, aunque tuvieron que mudarse al menos a seis apartamentos diferentes— era pobre en general. «Había edificios vacíos, coches abandonados en la calle. Yo jugaba en un almacén en desuso. Todo eso hoy son edificios lujosos, nuevas casas. Tampoco ves coches destartados o quemados.»

—¿Peligroso?

—Era la pobreza. No tenías nada, no te podías ir a ningún sitio, debíamos quedarnos aquí.

Acudió al instituto a cursar bachillerato. Tuvo que abandonar los estudios en el décimo grado, dos antes de graduarse. «Salí para ayudar a mi madre, había que contribuir», suspira. «Todos mis hijos han ido a la universidad. Tú quieres asegurarte que a tus hijos les vaya mejor que a ti», remata con orgullo de padre, pero sin un ápice de resentimiento por su trayectoria.

Se considera un afortunado, pese a haber lidiado con lo que otros no querían.

A la profesora Nagle le pregunto qué hace una antropóloga en el Departamento de Saneamiento. Aclara que no fueron ellos los que la reclamaron, sino que fue ella la que se ofreció.

Tenía sus razones. «Creo que es la fuerza laboral más importante de la ciudad y también la peor entendida, tanto como trabajadores como en su

misión», señala. «Lo planteé porque quería ayudar a que la gente entienda su trabajo y a respetar lo que hacen. Trato de llevar a la ciudad la perspectiva de este cuerpo y de los que están detrás.»

Su propósito incluye además una cuestión de carácter interno: subir la moral de la tropa frente a su mal cartel. «Muchos acuden con la actitud de que son los que van detrás del camión de la basura. Se los asocia con la imagen de que son trabajadores poco preparados y una de las sorpresas es que son muy habilidosos. Se los ha de conocer un poco mejor.»

Si a alguien no tuvo que convencer es a Nelson Molina, aunque es más que consciente de que su labor no es glamurosa de puertas para afuera. «A la gente no le gusta esta labor», murmura.

—¿Y cómo lo lleva?

—Adoro este trabajo, es uno de los mejores del mundo. Es el trabajo perfecto para mí.

—¿Feliz?

—El policía quiere este trabajo, el bombero quiere este trabajo, todos con los que yo hablo estarían encantados.

—¿Y el salario?

—Se supone que esos otros ganan más dinero que los de Saneamiento. Pero el bombero ha de estar cuatro días consecutivos, las veinticuatro horas en el cuartel. Nosotros empezamos a las seis de la mañana y acabamos a las dos de la tarde. Disponemos del resto del día para disfrutar.

Y pasan largos ratos en la calle, conocen a los vecinos y los vecinos les conocen a ellos. «Cuando estás más de treinta años en el mismo sitio, recorriendo la misma ruta, creas un vínculo. He visto nacer niños, los he visto hacerse adolescentes, adultos que se casan y que son padres.»

A todo esto, y en su caso particular un factor relevante, se establece una relación personal con los *super* de los edificios, que son los encargados de mantenimiento, a los que les toca amontonar la basura en el patio interior y sacarla a la calle por la puerta de atrás. «Los que me conocían y sabían de mi pasión, apartaban cosas que guardaban para mí», desvela.

«Cuando empecé nunca pensé en un museo. Solo cogía cosas porque sabía que se podían usar, que alguien las podía necesitar y no quería que se

perdieran», explica, evocando el espíritu de su madre, sin olvidar que no se llevó nada a casa ni vendió objeto alguno.

Aclara una circunstancia. En cuanto alguien deja algo en la calle, eso pasa a ser propiedad de la ciudad. Y lo respetó.

«Lo hago porque me gusta coleccionar, colgar cosas en las paredes, me encanta la ornamentación.» Y hay miles de pruebas que lo demuestran.

Empezó almacenando sus hallazgos en el vestuario de las dependencias laborales. Incluso habilitó una pequeña estancia especial ahí dentro para su material. A los diez años se desbordaron las costuras y los objetos salieron afuera, se esparcieron por el resto del recinto del cuartel —ellos le llaman garaje—, por la gran planta que entonces era diáfana. Inimaginable ahora.

«A los compañeros les gustaba, pensaron que era una buena idea porque les decoraba la sede. Todos decían “¡oh, esto es bonito!”. Además, el vestuario estaba fatal. Arreglé las grietas, lo pinté de arriba abajo, lo puse todo perfecto para colgar los objetos.»

Aprendió que a la gente le encanta deshacerse de las cosas. «Hay que reciclar más y tirar menos. Con reciclar quiero decir dar cosas a otros para que las aprovechen y no ponerlas en la calle. Si yo no lo hubiera recuperado, esto habría acabado en el vertedero o en la incineradora», lamenta.

De su trayectoria profesional emerge una radiografía ciudadana que enlaza, de nuevo, con sus orígenes, donde convivían los que tiraban los juguetes y los que, como él, les daban otra oportunidad.

«Esta es una zona con mucho material», afirma desde el punto de vista del buscador de maravillas. Solo la sección de cámaras fotográficas o de viejas máquinas de escribir volvería loco al anticuario más cuerdo.

Sin embargo, matiza que no todo el monte es orégano. Desde la atalaya de su camión, recorriendo el territorio asignado, palpó con sus manos lo que los premios Nobel de Economía denominan desigualdad social a partir de cifras y estadísticas.

«En la parte de la Quinta Avenida, de Madison o Park, que disponen de más dinero, encuentras de todo y todo el material es bueno. En cambio, a partir de la Tercera Avenida ya es más East Harlem y tiran menos y cosas en no tan buen estado», concluye desde la experiencia sobre el terreno.

Según Nagle, «puedes ver el poder económico por la basura y, en su sección, es sintomático por el contraste entre los ricos de la parte oeste y los pobres, los negros, en el este».

La profesora incide en que, aunque sorprende la cantidad que Molina ha reunido, «no es más que una pequeña gota en el caudal de la corriente de la ciudad».

Desde su perspectiva y a través del experimento Molina, Nagle teoriza que, en la actualidad, «nos movemos muy rápido en la vida diaria».

Así, se asumen menos responsabilidades al tener cuidado de los objetos, de aquellas cosas que dejan como legado los abuelos o familiares. «Hay un incentivo para deshacerse de todo eso y no guardarlo», reitera.

Entre ese material, a ella le sorprendió descubrir un zapato de bebé, de porcelana, con el nombre del niño y su fecha de nacimiento. «Este experimento desafía muchas suposiciones sobre qué es lo que importa y cómo marcamos el tiempo y mantenemos la memoria.»

Aún añade otro factor, este menos filosófico y más cercano en lo físico: «En Nueva York, en particular, muchos no disponemos de espacio».

—¿Recuerda cuál fue la primera pieza de su colección?

—No. Me lo han preguntado muchas veces y no lo sé. Nunca tomé notas ni hice un catálogo. Ni me lo planteé. Solo recogía cosas y las salvaba.

En cambio, sí que hay un artefacto con el que le vincula un afecto especial. Entre todo ese océano de supervivientes a la trituradora —estanterías de vídeos, videojuegos, CD, televisores, herramientas mecánicas, tocadiscos, vajillas completas, cuberterías, relojes, joyas...—, ahí se ubica la estrella de David. Su estrella.

Luce una placa, con el nombre de una persona «en memoria del 9/11», la tragedia de las Torre Gemelas. Explica que ese recuerdo, que luego perdió su carga sentimental para su propietaria, fue creado con «acero del World Trade Center».

«Sopesa», me requiere al ponerme el mazacote metálico en la mano y certificar su peso como prueba de veracidad. «La encontré en la calle 97 con la Quinta Avenida, hace siete años.»

Ese hallazgo lo relaciona con una experiencia personal. La jornada del

atentado del 11 de septiembre de 2001 era martes. Al siguiente domingo, a Nelson Molina lo enviaron a limpiar en toda aquella zona. Se había apuntado como voluntario.

«Llevábamos una pequeña máscara de papel. A las cuatro o cinco horas de estar trabajando recibí una llamada. Era mi mujer. Me comunicó que a mi padre lo habían ingresado de urgencias, en estado muy crítico. Los del Departamento de Saneamiento me sacaron de allí y me trasladaron al hospital. A los tres días, mi padre murió.»

Entonces pidió regresar a la que se conoció como la Zona Cero y le dijeron que no, que una vez que se salía no se volvía.

«Esta es una historia triste y feliz. Mi padre falleció, pero eso me salvó la vida. De no ser por su ingreso, yo habría seguido en el World Trade Center meses, un año o más, y habría acabado enfermo con todo ese polvo que tragabas. Algunos, diecisiete años después, todavía están muriendo, por eso le tengo tanto cariño a esta estrella de David.»

Al lado está la sección del presidente Kennedy. Señala la portada enmarcada del *Daily News* —cinco céntimos— del 23 de noviembre de 1963. «Presidente asesinado», reza el titular ilustrado con la foto del sustituto, Lyndon Johnson, consolando a la viuda, Jacqueline Kennedy. Dispone, además, de una foto autografiada de puño y letra por la viuda.

Sección infantil. Suena la banda sonora de *La guerra de las galaxias*, «es la felicitación de cumpleaños para un niño», aclara. Baterías de cocina y percusión musical. Artículos de pesca. En la juguetería sobresale la sección de trenes, montados sobre sus vías. Tampoco está nada mal la de coches.

Figuras religiosas, arte africano o asiático, «todo esto me llevó diez años recogerlo», indica. Hay una grabadora de otra época, de aquellas de doble cinta que iban en una especie de maletín.

—¿Funciona?

—Por supuesto. Si la pones en marcha se oye a un profesor dando una clase a unos niños.

Otro elemento fascinante, la cantidad de fotografías familiares que ha reunido. Un álbum contiene esta nota en su primera página: «Viejas fotos. Mayo, 1907-Abril, 1911. Camp Nelson. Vistas de Atlantic City. Bahía N. Y.»,

todo un documento histórico, por los personajes, aunque sean desconocidos, y por los escenarios.

Recuperó varios carteles. Uno, por ejemplo, es de protesta —«Inmobiliarios = Buitres»—, y otro que es puro sarcasmo en medio de esta jungla: «No tirar basura».

«Cada vez que lo visito hay algo que me gusta», sostiene la profesora Nagle. «Pero en la parte de los juegos de ajedrez y los diplomas, hay un par de máquinas de coser que son mis preferidas. Una es una Singer modelo Featherweigth, que son las primeras que se podían transportar, aunque hacían falta brazos fuertes. Mi madre recibió una de regalo de boda, cuando se casó con mi padre, que fabricaron en la planta de Elizabeth, en Nueva Jersey, en 1957. Mi madre me la dio a mí, que la conservo. Por el número de serie, debe de ser “prima” de la que exhibe Nelson Molina y por eso encuentro una conexión entre este sitio y mi madre.»

¿El valor económico de todo esto? «Quién sabe», replica Nelson Molina, evidenciando que eso le importa un carajo, mientras hace de guía por lo que es su mundo, en el que ha puesto orden sin que nadie le ayudara.

Algunos colegas han hecho aportaciones materiales, pero solo él se ha encargado de la disposición. Su hijo, que trabaja en el departamento y anda por aquí, tampoco.

«No le preocupa lo que hago, me dice que esto no es para él.» Y su esposa, impresionada por lo que ha logrado, no siempre se muestra entusiasta. Si caminan por la calle en su tiempo libre, y él ve algo interesante, ella le apremia con un «déjalo». Cada cosa a su debido tiempo.

¿Y ahora qué pasará?

El Departamento de Saneamiento ha dispuesto que este garaje, el Manhattan East 11, se traslade a unas nuevas dependencias y que, por tanto, vaciarán este recinto. Molina calcula que eso ocurrirá en uno o dos años. «Estamos buscando un edificio donde meter todo esto», afirma.

Está ilusionado con que su colección deje su condición de clandestina y se convierta en un verdadero museo abierto al público. Después de rescatar

tantas cosas sentenciadas al olvido y a la pena capital, con Molina vale todo, menos el desánimo.

Cigarette. El perro de taxidermia que custodia el tesoro se llama *Cigarette*, cigarrillo. A pesar de las evidentes lesiones, se mantiene sobre sus cuatro patas. Perdió el cariño de su dueño o del heredero, o lo olvidaron en una mudanza, quién sabe.

Nelson Molina le ofreció otra vida. Hace diecisiete años que lo resucitó de entre el vértigo de la basura. Sigue ahí, inmutable, como la mascota del cuartel.

EL DILEMA: ¿HACHAS O BOLOS?

Ismael S. tira una vez y acierta en el corazón rojo de la diana. Máxima puntuación. Lo intenta de nuevo, y lo mismo. Idéntico resultado. Este hombre es un *crack*.

—Se te ve muy curtido...

—Qué va, es mi primera vez.

Su efectividad la festejan sus compañeros, un grupo de veinticuatro colegas, más o menos jóvenes como Ismael, afroamericano de veintiocho años, el único de la reunión. Todos forman parte del mismo «equipo» de una firma de relumbrón en Wall Street. Esta tarde se han quitado las corbatas y los *stiletos* para celebrar una salida colectiva. Relax.

Aquí están de jolgorio, lanzando hachas. Hachas de verdad, mango negro, cabeza plateada, filo reluciente, de alrededor de un kilo de peso. De las que igual cercenan unas ramas que dan lugar a titulares de la guisa «le atacó con un hacha».

Uno piensa en este utensilio y, salvo algún recuerdo de infancia en el monte, haciendo leña, las imágenes que afloran de inmediato pertenecen a las páginas de sucesos o a las películas de horror *gore* o de indios, esos nativos americanos a los que, además de machacarlos, los ideólogos de la escuela de Hollywood los retrataban como los malos.

Predomina en el ambiente ese sonido del impacto que hace el artefacto al clavarse en la madera de la diana, tras recorrer por el aire los tres metros de distancia. A veces, no pocas veces, se oye el ruido del metal al chocar contra el suelo o el hierro de las vallas cuando la hoja no agarra en el objetivo, que no todos disfrutan ni de la puntería ni de la habilidad de Ismael. Doy fe de ello en primera persona.

«Es divertido, es cuestión de técnica, pero a la vez experimentas una sensación de riesgo», dice el joven y certero ejecutivo después de su bautismo en esta disciplina. «No, nervioso no, aunque has de procurar que vaya hacia el frente y no hacia atrás», se carcajea.

«En las redes sociales hay bromas en las que se preguntan qué es lo que podría salir mal», ironiza Ginger Flesher-Sonnier, de cuarenta y nueve años, al hablar de la seguridad que se precisa en esta práctica.

Flesher-Sonnier es la fundadora de Kick Axe, el primer establecimiento en Nueva York dedicado a este pasatiempo y nuevo descubrimiento en las formas de ocio de esta metrópolis abierta a experimentos, tanto los que se consolidan como los que fracasan y se olvidan. Los fines de semana se ha de reservar y, entre semana, a veces también.

—¿No le gustan los dardos?

—Lanzar hachas es mucho más satisfactorio que los dardos. Tiene algo más de tensión, es ligeramente más peligroso en su percepción y es más físico. Experimentas la conexión con el hacha al golpear el objetivo y tu cuerpo transforma esa energía.

—¿Y los bolos?

—El juego de bolos es aburrido, eso es algo de la década de los cincuenta. Confiamos en que esto sea el juego de bolos del siglo XXI.

Cómo son las cosas, me digo al escucharla. Las boleras, que se asocian a una imagen urbana, de música y neones, son aquí una cosa del pasado mientras que una actividad de las cavernas emerge como la culminación de lo moderno en Brooklyn, paradigma global del pensamiento avanzado.

—Ha dicho más peligroso...

—En realidad no lo es.

Insiste en que todo está supervisado. «Tenemos un experto en cada jaula

(*range*), que te ha de invitar a entrar, y siempre tiene las hachas bajo control. Es un ambiente muy regulado y controlado», subraya.

Sirviéndose de la palabra *axe*, «hacha» en inglés, los asesores y vigilantes no se denominan expertos. Son los *axpert*. Antes de iniciarse la sesión, llevan los utensilios colgando de la cintura al estilo de la cartuchera del vaquero. A la hora de seleccionar a los empleados se centraron «en actores, personas extrovertidas del teatro y la comedia que tuvieran mucho carácter», señala.

Entonces los adiestraron, tanto en el manejo del arma, perdón, del hacha, como en el trato a los clientes. Una de las enseñanzas psicológicas consistió en saber detectar, entre los parroquianos, a aquellos de broma peligrosa o los pasados de copas. Está prohibido beber en los *range*.

Los establecimientos que permiten la práctica del lanzamiento de hacha —en el interior de un local— no son una originalidad neoyorquina. Existen en otras ciudades estadounidenses como Chicago, Boston o Washington, por citar algunas. La gran diferencia, matiza su fundadora, es que esos sitios son simples almacenes de contrachapado, sin alardes de confort. En cambio, su negocio aporta ese plus del diseño que convierte el recinto en algo agradable, para celebrar fiestas o pasar un buen rato más allá de los 75 minutos que se prolonga cada experiencia de lanzamiento (a 35 dólares la sesión).

Cuenta con un bar, en el que no sirven licores fuertes. Solo cerveza casera —de diferentes procedencias— y vino. A los camareros también se les requiere que no despachen bebidas a quienes consideren achispados. «No somos un bar donde se lanzan hachas, sino un lugar para lanzar hachas que tiene un bar», precisa Flesher-Sonnier para combatir otro de los temores que despierta esta diversión y que se resume con un «si bebes, no manejes el hacha».

Ella encontró la inspiración en la ciudad canadiense de Toronto donde, asegura, esta actividad es muy popular desde 2008 y «se han reportado cero incidencias». No ha habido blanco humano, según dice.

En la Gran Manzana abrieron en diciembre de 2017 sin haberse registrado accidentes hasta la fecha. Por si acaso, disponen de las pólizas de seguro

adecuadas. «Queríamos ser los primeros en Nueva York y pensamos que Brooklyn ofrecía el ambiente perfecto», explica Flesher-Sonnier, que nació y creció en Pensilvania y continúa residiendo, en Bucks County, «un área medio rural, bucólica, al norte de Filadelfia».

—¿Mejor Brooklyn que Manhattan?

—Manhattan es menos residencial y más corporativa. Brooklyn es más residencial, hay más sentido de comunidad.

Detecto una cierta contradicción. Uno de los objetivos de mercado que se han fijado consiste en atraer a grupos corporativos, como el de Ismael y colegas, para sacar rédito a su acumulación de adrenalina.

«La gente tiene una mentalidad más abierta en Brooklyn, pero muchos de nuestros clientes vienen de Manhattan porque apelamos a esas reuniones de amigos o compañeros de trabajo que no quieren comprar algo y, en cambio, buscan tener experiencias.»

Y en Brooklyn escogieron Gowanus, el barrio que identificaron como «la próxima zona que se va a poner de moda». Partido por el canal del mismo nombre, Gowanus fue un polo histórico de empresas manufactureras. Como otras áreas, también se encuentra en ese proceso de tránsito de lo industrial a lo especulativo que se articuló con los artistas como punta de lanza.

Las galerías y los estudios de pintura o escultura empezaron a colonizar viejos recintos manufactureros en los últimos años. Se abrieron bares y restaurantes. Llegaron nuevos vecinos. A finales de 2015, Scott Avram, experto inmobiliario, declaró a un medio local: «Este es realmente un lugar de ideas interesantes y organizaciones interesantes. Todavía es una pizarra en blanco. La gente puede crear lo que quiera. Nos excita hallarnos en la cima de algo. Vemos Gowanus como el siguiente lugar en el que estar».

Describía a sus residentes como una mezcla de brooklynitas con poso, artistas y esa clase de ciudadanos que fueron pioneros en su mudanza a Dumbo o Williamsburg y han visto cómo esos enclaves perdían el encanto y la originalidad por culpa de la masificación.

«Estamos bien comunicados con Manhattan», remarca la fundadora de Kick Axe.

El 622 de Degraw, una calle de espíritu fabril con almacenes decorados con grafitis, no tiene pérdida. En el exterior hay un enorme toro azul de plástico. En el escudo del establecimiento figura el morlaco captado en una embestida, entre un par de hachas.

He realizado el trayecto en la línea 2 —un rato de parón en el túnel, «por exceso de tráfico»— hasta Atlantic Avenue, punto en el que he transbordado a la R. Me he bajado en la siguiente parada dirección al sur, en la estación de Union. Caminando por la Cuarta Avenida he dado al poco con Degraw y el astado azul.

Esta área es como el patio de recreo de la vieja zona industrial de Gowanus. En el entorno, además de la Brooklyn Music Factory, hay un centro para disparar al arco, otro para hacer escalada y uno para practicar la versión actualizada del juego del tejo. Y ahora, las hachas.

Justo al entrar se encuentran la barra y las pantallas, tamaño tableta, en las que se lee y se rubrica el documento en el que el lanzador asume sus responsabilidades. Por supuesto no va a ocurrir, pero se avisa de que puede haber «heridas catastróficas», como pérdida de visión, ataque al corazón, parálisis o «muerte».

Chimenea, sofás de cuero, sillas de tartán, taxidermia y pieles de vaca como alfombra. Camisas de cuadros. Paisajes de abetos y nieve. Un conjunto que imita a un moderno albergue de montaña, aunque con lámparas de diseño *made in Brooklyn* para que no olvidemos quiénes somos y dónde estamos.

Un público joven —establecieron un *target* de los veinticinco a los cuarenta y cinco años— ocupa las diez jaulas, cada una doble, con dos dianas separadas por un enrejado metálico. Entre una y otra línea, y en el polo opuesto al blanco, han instalado un tocón sobre el que el *axpert* deposita los utensilios.

Al *axpert* Danny, de padres de origen filipino, le corresponde adiestrarme sobre la técnica y las normas. Qué posición, cómo agarrar la herramienta, a una o dos manos, qué movimiento es el correcto.

«Jamás vayas a recoger el hacha si tu compañero no ha lanzado o yo no te

lo indico», me advierte enérgico.

Actor de profesión, aunque se ganaba la vida trabajando en restaurantes — otra historia muy neoyorquina—, supo de la convocatoria y se presentó. Carecía de experiencia con hachas. «Pensé que esto era una locura, pero el miedo se me fue rápido. Este ejercicio es muy seguro», subraya.

«Lo disfruto, hay mucha relación con los usuarios», remata. Por aquí ya ha visto pasar a estrellas de la televisión o a *celebrities*. Confiesa que los viernes y sábados por la noche han de estar con los ojos muy abiertos. «Aunque la gente acostumbra a ser respetuosa, y sabe que tiene un arma en sus manos, hemos tenido que sacar a alguno por exceso de alcohol.»

También certifica que la inmensa mayoría no ha lanzado un hacha en su vida. Ni la había manejado. Luego están los «machos», los que «tratan de impresionar a las chicas del grupo y las vacilan». Muchas veces la diana los deja en ridículo. O los torpes. El que más, uno que tiró —en el sentido literal— y el hacha voló por encima del objetivo, fuera de la caja. «Un par de bombillas rotas y nada más», comenta. «Nadie se ha hecho daño, toco madera», afirma Danny haciendo lo propio en el tocón.

Veó que no luce barba. Creo que, de todos sus compañeros, es el único que no cultiva esa estética tan identificativa de los *hipsters* y tan popularizada en Brooklyn.

«Les ha crecido», se sonríe Flesher-Sonnier al hacerle notar esta circunstancia en la indumentaria de los empleados. «Inicialmente, nadie sabía qué era esto de lanzar hachas, pero atrajo a este tipo de personas, modelo leñador. Hay muchos a los que les gusta identificarse con este estilo de vida al aire libre», teoriza.

Sucede que Nueva York no es precisamente el paisaje agrícola y forestal de Minnesota. «Esta es la clave. Es una vía de escape, es exactamente lo que quiere la gente, hacer algo diferente en medio de la ciudad y no tener que ir a Wisconsin. Hacerlo aquí, donde viven y trabajan.»

Ginger Flesher-Sonnier se define como «parte suburbial y parte rural». Durante años enseñó matemáticas en institutos de Pensilvania y Charleston (Carolina del Sur). «Cuando me retiré de profesora decidí dedicarme a los negocios. Me gusta crear ambientes», señala.

Empezó con las *escape room*, en el norte de Virginia y en Washington D. C., habitaciones de las que escapar en la que los practicantes han de resolver puzzles y enigmas para salir de esas escenificaciones.

En esta otra etapa ha puesto su diana comercial en las hachas.

«Es algo primitivo. Echamos de menos esta sensación porque nos hemos vuelto muy tecnológicos. Sentimos no disponer de esa conexión con la naturaleza y esta práctica satisface esa urgencia, reconecta a la gente con sus instintos básicos.»

«Es la bolera para los *millennials*», apostilla Robert Marin, vicepresidente de operaciones de la compañía.

Ismael arrasa con el hacha. Un *crack*.

Después de esta sesión de paleo urbanita, surge un dilema hamletiano. ¿Hachas o bolos? Esta es la cuestión. Así que no queda otra que darle a la bolera una oportunidad para la réplica.

Rebusco en internet y hallo un artículo en *The New York Times* sobre estos locales. Descubro que en el Bronx sobrevive una —Van Nest Lanes— a la que se describe como «tal vez el último ejemplo de bolera en su forma más auténtica y real en los cinco condados de la ciudad».

Este es el destino. Un trayecto de más de una hora. Línea 2 en Atlantic Avenue. Manhattan de sur a norte y más allá. Unas obras de reparación provocan que el último tramo del viaje se haga por la línea 5. En lugar de parar en Bronx Park East (al lado del parque zoológico), lo hace en Morris Park, sin que haya gran diferencia, tan solo unos minutos más de paseo hasta llegar al 1756 de Bronxdale Avenue.

La arteria principal es Morris Park Avenue. Figuras de vírgenes en algunas ventanas y cisnes de terracota. Una peluquería donde las mujeres negras o hispanas hacen alardes con sus melenas. Aquí no han llegado los *hipsters*, ni los restaurantes de moda. Esto es el Bronx.

Fuera del establecimiento, la fachada está decorada con doce bolos, uno por cada letra del nombre. En el lateral, la palabra Bowling se sitúa por encima de la puerta de entrada.

Hay una buena afluencia de jugadores. A simple vista, y descontados los niños, la edad media sube respecto al local de Gowanus del que procedo. Las dieciséis calles de juego tienen mucho colorido.

Realmente de cine, *El gran Lebowski* en versión auténtica. La decoración escasamente ha cambiado desde que abrió en 1960. Las filas de separación originales de color agua, los carriles naranja y amarillo para las bolas, y al final de las pistas, de madera bien cuidada, están las máquinas colocadoras de bolos, las Brunswick de época en color verde.

Esto es lo primero que se observa al franquear la puerta. «El equipamiento es el original, esto no lo encuentras en ningún otro sitio. Todos se han modernizado. ¿Manhattan? Olvídate de Manhattan. No hay verdaderas boleras en Manhattan. Son *nightclubs*», subraya Jim Farago, de setenta años y copropietario del negocio. Y, además, en Manhattan, cobran más por jugar que sus 25 dólares por hora, incluidos los zapatos.

Una vez dentro, a la derecha, está la pequeña barra de bar y un poco más allá el mostrador donde Farago atiende a los jugadores y cualquier contingencia. A pesar de que aparezco en su local sin cita previa, me recibe con amabilidad.

—Vengo de Brooklyn, de un sitio donde hacen puntería con hachas y dicen que son los bolos del siglo XXI.

Me mira como si acabara de descubrir a un marciano.

—¿Hachas?

—Sí.

—No había oído nada igual. Vivimos en un mundo de locos.

Jim Farago, casado y padre de tres hijos, lleva toda una vida entre bolos. «Nací a cuatro manzanas y, al casarme, me trasladé a doce manzanas más allá», explica. Siempre aquí, salvo ocho o nueve años en que se mudaron a una localidad de más arriba en el estado de Nueva York. «Tenía que conducir 140 kilómetros al día y regresamos», suelta, acompañado de un gesto que denota el suplicio que supusieron esos días.

Por supuesto, trabajaba aquí. Desde los dieciséis años. Empezó en 1964. Era lo que, en la jerga del tiempo anterior a la llegada de las máquinas, se denominaba el *pin chaser*, el que recogía y ponía los bolos.

Se hizo con la propiedad en 1979.

Era un buen jugador, «un poco mejor de la media», y capitaneaba el equipo de bachillerato, en la Cardinal Spellman High School, en el Bronx, claro. Estuvo un tiempo en la universidad, pero lo dejó porque le necesitaban en Van Nest. También tuvo un empleo en la empresa energética Con Edison, compaginándolo con la bolera, y renunció, por la misma razón. «Debería haberme quedado en esa compañía, estaría jubilado y tendría una pensión», murmura. Gestiona el negocio con uno de sus hijos, Jimmy, de cuarenta y seis años.

—Aquí disfruta...

—Hice de esto mi vida, pero la palabra disfrutar no sé si es la más adecuada. Ya soy mayor y sigo haciendo el mismo trabajo que cuando empecé, soy el *pin chaser*, seis días a la semana, doce o trece horas por jornada.

—Pero es el jefe.

—Soy el jefe y el trabajador. Básicamente esto es un negocio operado por dos personas, mi hijo y yo, que lo hacemos todo.

Hay un problema en la calle 16, hacia allá que se va. «Nada grave», dice al regresar. «Soy el portero, el mecánico, el electricista, el encargado de mantenimiento del aire acondicionado y de la calefacción. Sé suficiente de todo como para ahorrarme el dinero.»

Atiende el bar, pone desodorante a los zapatos, descuelga el teléfono. Lo que haga falta. En las jornadas de competición, revisa las máquinas cada 20 minutos, «son todo cintas, muelles y poleas», describe.

Tres veces al día engrasa con aceite las calles de suelo de madera, una verdadera rareza dado que la inmensa mayoría de las pistas son sintéticas.

«A finales de los setenta y principios de los ochenta se cambiaron por un material parecido a la formica, más o menos. Es como esto», y golpea el mostrador.

Su establecimiento presenta otra peculiaridad. No hay marcadores automáticos de resultados. Se hace a mano, en la hoja de anotaciones, a lápiz. «Todo el mundo quiere lo fácil, los ordenadores», aclara.

«Ni los marcadores ni la maquinaria ni la decoración se van a cambiar en este local. Eso no sucederá mientras yo esté aquí», asegura.

Se encoge de hombros al decirle que todo se transforma.

—El mundo ha evolucionado y el Bronx también —replica.

—¿A mejor o a peor?

—Estoy limitado porque no salgo fuera. Esta área es más o menos lo mismo. Si mejor o peor no lo sé, son tiempos diferentes. Podías dejar las puertas y las ventanas abiertas. Ya no, pero no es solo aquí.

—¿Un buen vecindario?

—Mi mujer está harta y desea irse a un sitio más cálido, no quiere más nieve —se ríe—, pero es un buen vecindario, conozco a los que vienen.

Por lo general, el Van Nest se centra en las ligas de bolos. Las horas de líneas abiertas son limitadas (hoy es una de esas jornadas). A esta clientela ocasional no la conoce tan bien. Pero a los de las competiciones, los que tienen esta bolera como su campo, los llama por su nombre.

«Este es un lugar de otro tiempo, es divertido y es un desafío», sostiene Vinny. Lo del desafío lo dice por las pistas de madera, que obligan a desarrollar habilidades por su irregularidad y complican la vida a los equipos visitantes, por la falta de costumbre.

«Es como mi segundo hogar», añade. Tiene sesenta años y hace treinta que juega a bolos en el Van Nest. «Jim siempre ha estado aquí, cuida bien el lugar, hace que funcione y que mantengamos una conducta correcta», insiste.

A su lado está Carlos, otro «profesional». «Esta es nuestra casa fuera de casa», señala. Su padre, él, sus hijos compiten en este lugar. «Es un establecimiento muy familiar», ratifica.

El público en general es de clase trabajadora. Wall Street está lejos.

Hay una anécdota que define a Jim Farago. En marzo de 1998, Angelo y Kim, dos empleados del servicio de correos, contrajeron matrimonio en el Van Nest, con setenta familiares y amigos como invitados.

En concreto, la ceremonia se celebró entre las calles seis y siete. La pareja decidió romper la tradición y contraer nupcias en esta bolera, en la que habían pasado muchas horas. «Ha habido bodas en pistas de esquí o en piscinas. Nosotros somos adictos a los bolos, ¿por qué no en una bolera?», confesó la

novia, según consta en el recorte de prensa que Farago tiene enmarcado y colgado detrás del mostrador. Está recortado de tal manera que no se puede ver de qué publicación se trata.

«Estábamos cansados de la misma rutina y pensamos que esto sería diferente, los invitados estaban muy emocionados», añadió. Kim, la novia, reconoció a la periodista que, aunque la idea pudiera parecer extravagante, cuando se dirigieron a Jim Farago, él no pareció sorprendido. «Es mi primera boda —les respondió—, pero he tenido fiestas de cumpleaños y no lo veo tan raro.»

Una vez acabada la ceremonia, se pusieron la ropa de jugar a bolos y atendieron la recepción entre bolas y *strikes*.

«Es lo más excepcional que me ha sucedido en este negocio», afirma dos decenios después el propietario al evocar el enlace. En la conversación surgen otras circunstancias que resultan sorprendentes.

Jim Farago, un buen jugador de bolos y trabajando en una bolera, decidió en 1972 que no se calzaba más los zapatos. Adiós a los bolos. Se había acabado. Desde esa fecha, y a pesar de la proximidad diaria, no ha vuelto a probarlo.

—Se me hacía complicado compaginar trabajo y juego. Lanzaba una bola y venía alguien a decirme que algo no funcionaba. Me resultaba muy difícil prestar atención a los bolos. Simplemente pasó y me olvidé. Y ahora mi cuerpo ya no puede, me duele todo.

—¿Nunca más?

—Nunca.

A la hora de hablar del negocio se limita a responder con un «existimos». Son otros tiempos. Argumenta que, por ejemplo, en los sesenta y los setenta había ligas de mujeres durante el día. Como estaban en casa, disponían de tiempo para los bolos.

«Muchas mujeres no trabajaban y hoy estamos en una economía en la que se necesitan dos sueldos», recalca.

Tampoco los niños y los jóvenes están tan interesados en esa práctica. Los

videojuegos, los teléfonos móviles, internet atraen mucho. Si juegan a los bolos, lo hacen en las pantallas.

«Pagamos las facturas», resopla con gesto ácido. Asegura que se mantienen abiertos porque en 2005 cerró la otra bolera del entorno. Y por otro factor: los rodajes de cine y las grabaciones de televisión. Su singular conservación del recinto hace del Van Nest un auténtico plató.

En una de las paredes cuelgan los carteles de tres de las películas en las que aparece este local: *Across the Universe*, dirigida por Julie Taymor; *American Gangster*, de Ridley Scott; y *Hombres de negro III*, de Barry Sonnenfeld.

En noviembre de 2017, Martin Scorsese utilizó este lugar para hacer unas escenas de *The Irishman*, con un trío estelar: Robert de Niro, Al Pacino y Joe Pesci.

—Este dinero es el que nos rescata.

Jim Farago ha de supervisar otras cosas. Es un hombre orquesta. Casi en la calle me doy cuenta de que me falta una pregunta.

—¿Los que se casaron siguen viniendo?

—Varias veces a la semana. Continúan juntos y viviendo en el barrio.

Lo que unan los bolos, que las hachas no lo separen.

VECINOS

Todavía es temprano para las plegarias. En el interior de la iglesia solo están el encargado de dar la bienvenida, que mañana cumple noventa años, un par de mujeres y M., el pianista, preparando las partituras para el servicio religioso de este domingo.

No es una cuestión de fe. En este caso, no. Si me he desplazado hasta este templo del barrio de Washington Heights en una jornada invernal de febrero, de un frío que te acuchilla, con hielo acumulado en las aceras, una meteorología enemiga y un metro desquiciado por las obras de mantenimiento, eso se debe atribuir en exclusiva a una curiosidad musical de proximidad.

Se abre la puerta y accede un hombre maduro. Trajeado, elegante en su porte, de gesto acogedor. Observa de inmediato mi presencia. Me estrecha la mano.

—Soy el reverendo.

—Vengo a ver a M. en acción. Es mi vecino.

—¡Ah! Le queremos mucho.

La hora se acerca. Llegan más feligreses. Predominan las señoras, que se quitan las botas de agua —más que de agua, de esa cosa en que se transforma la nieve en Nueva York al perder la supuesta condición estética— y se ponen los zapatos de domingo. Los cargan dentro de una bolsa de plástico. Vestidos coloridos, sombreros o pamelas de fantasía.

Parece que, sin importar edad o aspecto físico, cualquiera de ellas se pone encima lo primero que tiene a mano y, además de no hacer el ridículo, lo luce con distinción.

Por mi condición de forastero y de ser el objeto de la curiosidad de los fieles habituales en la casa, entre otras circunstancias por el color de la piel, en varias ocasiones he de repetir eso de que M. es mi vecino, que no me he colado como un asteroide descontrolado.

«Nos gusta M., es una buena persona, un magnífico pianista», confiesa la parroquiana que se sienta un banco por delante.

Constatamos que bastante más de media iglesia, y es de las pequeñas, sin despliegue ornamental en su exterior, permanece vacía. Asistimos al culto una cincuentena escasa, incluidos los siete del coro, los dos músicos, el reverendo y su invitado para pronunciar el sermón. Tal vez porque la gente cada vez cree menos o tal vez por el mal tiempo. «Durante treinta años he ido a trabajar con lluvia o nieve, ¿cómo no voy a venir a la iglesia?», replica contundente la amigable devota.

Acomodado al fondo de la parte central, certifico que no soy el único blanco de la congregación. Hay otro. Lleva un traje oscuro, camisa clara y corbata ilustrada de tono verde. Su piel es blanca tipo casi transparente, de las que huye al más mínimo resquicio solar. Recoge su melena, totalmente canosa, en una cola de caballo. Su barba es blanca.

Él es M. Mi vecino. El pianista.

Más o menos, desde el año 2010 ameniza el credo con sus teclados en este templo al noroeste de Manhattan. Músico de sólida formación, que interpreta jazz, blues, rock & roll, reggae o ska, había tenido alguna experiencia tocando en iglesias, sustituyendo a colegas. En aquella fecha, interpretaba góspel junto a una cantante en unos almuerzos (*brunch*) en Harlem. Ella le dijo que conocía a un reverendo que necesitaba un pianista. Y aquí que continúa.

La música se intercala a cada momento en las oraciones. El piano de fondo incluso acompaña a las invocaciones.

—Dios es un buen tipo.

—Amén.

Canta el coro, pero también los feligreses, que marcan el ritmo con

palmas, panderetas y los movimientos de sus cuerpos.

«No explican que las armas matan, sino que los locos matan», increpa el pastor desde el púlpito en esta época que tanto y tanto se habla de masacres en los colegios de este país con rifles de guerra que se venden en supermercados, incluso a los adolescentes. Demasiados difuntos.

Entonan el *Happy Day*, un día feliz, con ritmo propio de la fiesta de una noche de verano. Aquí no hay tinieblas.

Tras el sermón, se dan la mano o se abrazan. Es sobrecogedor ver cómo todos vienen a mí y me agasajan. Y en la canción final, en la bendición, se ponen en pie y forman una cadena humana por todo el recinto, a la que, por supuesto, me he de incorporar como un eslabón más.

«No ha estado mal el servicio y no ha sido muy largo», bromea una mujer de cierta edad, tocada con un sombrero blanco, como si me pidiera disculpas. Un par de horas.

«Vuelve cuando quieras», me anima el reverendo. «Nos vemos en nuestro edificio», le digo a M., al que felicito por su maestría, antes de dejar esta calurosa recepción y regresar al frío exterior.

He de caminar un trecho, hasta la línea C, porque la 1, la más adecuada para mi destino, de regreso a mis cuarteles, no funciona a estas alturas de Manhattan durante el fin de semana.

Este es el último trayecto que realizo en metro para relatar esta aventura neoyorquina. A los amantes de las estadísticas les decepcionará que no he calculado los kilómetros que he recorrido para pergeñar estas páginas. En mi Moleskine he apuntado los trayectos «oficiales». Pero he repetido tantos tramos, parcialmente o al completo, para confirmar detalles o despejar dudas que surgieron a lo largo del camino, a veces de manera obsesiva, que el cálculo se complica y sería poco científico.

Estación término: Upper West Side. Principio y final. No hay más viajes, salvo los del ascensor del edificio en el que resido. Un lugar como tantos otros de esta ciudad y tan especial como cualquier otro en uno de esos barrios que tiene una larga tradición. Un lugar con historias de neoyorquinos que

ilustran la evolución de la Gran Manzana, desde la ruina de la pasada década de los setenta a la metrópolis que se ubica en la cima de la atracción mundial.

El meollo de este capítulo arranca unos años atrás, cuando me instalé en este inmueble. Planta nueve. A la que abría la puerta, escuchaba un piano o un teclado eléctrico. Por lo general, jazz y blues. No se precisaba ser un experto para concluir que el vecino o vecina del apartamento 931, casi al lado, era un experto en la materia. Un lujo.

El amigo Quimso Álvarez, galaico-americano y generoso guía en mi introducción neoyorquina, ya me había descubierto el Cleopatra's Needle, en la avenida Broadway, entre las calles 92 y 93. No exagero si aseguro que el piano del 931, músico al que jamás había visto en persona, sonaba tan bien o mejor que si estuviera en ese club.

Luego detecté otro sonido, también atractivo, que procedía de un piso en el otro extremo del pasillo. Era diferente. Viento y metal. En el 911 sonaba una trompeta. Otro lujo. Y todo en vivo y en directo.

Al cabo de un tiempo, me dirigí al ascensor justo en el momento en que el residente (hombre) del 931 salía de su domicilio.

—Te oigo tocar el piano.

—¿Te molesta?

—No. Me encanta.

En mi respuesta no había falsa adulación. Siempre me había referido a él como «el pianista» sin saber siquiera qué aspecto tenía. Una vez que lo vi, me fascinó aún más. Puro retrato de lo que uno identifica como la nostálgica bohemia neoyorquina —aunque a él seguramente le importa poco o nada—, esa que se da casi por extinguida a causa del fervor corporativo y la codicia de los especuladores.

Fue como abrir la espita. A partir de ese momento nos cruzamos en numerosas ocasiones. Compartimos trayectos en el «elevador», pero sin preguntarnos los nombres. Éramos los vecinos, suficiente.

Por lo general, trataba de animarle para que me hablara de su carrera o de sus proyectos más allá de los ensayos diarios que nos regalaba. Pero M. no es uno de esos artistas pagados de sí mismos que van explicando sus batallitas. Aunque detecté bastante sentido del humor y capacidad para el sarcasmo,

costaba arrancarle entresijos del terreno personal.

Hasta que un día presioné algo más y le insistí a fin de saber si actuaba en clubes o no. «Sí, claro, pero no son cosas fijas. Lo que sí hago cada domingo es tocar en una iglesia», respondió. Me sorprendió porque, en este juego de las apariencias, había asociado su estampa a uno de esos locales históricos del terrenal Village y no a un templo en contacto con lo divino.

No demostró mucho interés en que fuera a verle. Al fin me decidí. Le planteé que quería escribir algo sobre los músicos de mi edificio, ciñéndome a los dos que oía en la planta 9, él, el pianista, y el trompetista del otro extremo. Por esa razón le requerí que me permitiera ir a verle un domingo y entrevistarle.

Le costó decidirse y, al hacerlo, puso una condición. «No quiero que salga mi nombre.» Por eso lo identifico como M., podría ser otra letra, o como el vecino del 931. Le preocupa la huella digital en estos tiempos en que en las redes sociales cualquier cafre anónimo es capaz de despedazar a quien sea sin razón alguna. Por el deporte de la cólera o del odio.

A sus sesenta y cuatro años, M. ni siquiera tiene página web a pesar de que es un *freelance*. Teme que, sintiéndose un *jazzman*, los puristas lo descalificarían al ofrecerse a interpretar otros estilos, «como criticaron a Miles Davis, que al electrificar su sonido decían que hacía “esa mierda de rock”, o a George Benson cuando empezó a cantar, al que acusaron de convertirse al pop».

Una cosa trae la otra. Descartado su nombre, tampoco podía citar el de la iglesia, donde consta como el responsable de la sección musical.

«Es simplemente un trabajo», señala M. sobre su labor en el templo, al sentarnos a charlar pasadas un par de jornadas de nuestra compartida experiencia mística. Esto es, un salario. No es uno de sus sueños. «Me siento como el director de la banda de una escuela. El coro no es profesional. Lo forman doce voces. Hay semanas que vienen a ensayar y luego al servicio del domingo faltan cinco o seis», se lamenta.

Una apostilla: no tendrá la calidad de uno de esos coros «profesionales» de los grandes templos de Harlem montados para los *tours* turísticos, ni su reverberación, pero destila mucha autenticidad.

M. se instaló en 1978 en este edificio del Upper West Side, enclavado entre Central Park y el parque del río Hudson, entre las calles 80 y 100. Tenía veinticuatro años y fue su puerta de entrada a Nueva York. Él había nacido y crecido en algún punto del estado con esta misma toponimia, a una hora de la gran ciudad. Recuerda que, siendo un joven fascinado por la música, había hecho esa ruta para asistir a la sala Filmore East, en el Village, a conciertos de Jimi Hendrix, Cream o Jeff Beck. «Allí actuaban las estrellas más famosas del rock y el blues», evoca M.

El hueco del Filmore East, en el 105 de la Segunda Avenida, lo ocupa ahora un banco.

Para hacerse con un espacio en la galaxia de la música había que estar en Nueva York. Por eso se mudó. «En Manhattan estaba la industria discográfica, los músicos y todas las conexiones al más alto nivel. Podías tocar con gente de todo el mundo y diferentes influencias. Había mucha diversidad y también mucha competencia», remarca. «Todavía perdura —insiste en su razonamiento—, pero ahora no puedes encontrar un lugar asequible para vivir y hay menos oportunidades.»

Su domicilio original estuvo en la planta doce. Un escape de agua espectacular forzó la mudanza a la nueve, en 1979.

Aunque he llamado a su puerta, M. comenta que su piso está un poco desordenado, ya se sabe, un artista, y que prefiere que nos sentemos a conversar en mi apartamento.

«Cuando llegué a esta planta —explica—, en este piso vivía una cantante de ópera. Su compañero se dedicaba a dar clases de canto a estudiantes, cuarenta horas a la semana.»

Optó por este edificio porque se anunciaba como una residencia de «alquileres a buen precio para artistas, músicos, bailarines, techos altos, ascensor y que el ruido de los instrumentos no era un problema», señala. Había bandas que ensayaban en los apartamentos, pero la barriada no era precisamente el paraíso.

El comercio sexual y todo lo que conlleva —«de las siete de la tarde a las

seis de la mañana había putas por todos los rincones»—, y el de la droga, en especial durante la epidemia del *crack*, hacían que esto se acercara más bien al infierno. M. reconoce que, al salir a la calle, no podía evitar mirar atrás, a ver si alguien le seguía los pasos. «Podías pensar que eras un objetivo y caminabas más rápido.»

Asegura que conserva ese instinto, aunque ahora el panorama no se asemeja en nada. Resulta ser otro planeta, habitado en su mayoría por blancos acomodados. «Es un barrio con más dinero y esto ha expulsado a la gente, todo es más caro», reitera.

—¿Conoces al trompetista?

—Claro, pero no estamos en el mismo barco. Se montó un estudio y se hizo más hombre de negocios que músico.

Richie Kessler, el trompetista del 911, también se instaló en 1978. Por idéntica razón a la de M. Vio una publicidad en el *Village Voice*, revista memorable, otra seña de identidad que se ha perdido.

Cuenta que este inmueble, cuando se construyó, fue originalmente una dirección de lujo, con seis apartamentos por planta y pequeños aposentos para criadas y mayordomos. Hubo un cambio de rumbo. A finales de los setenta había sido subdividido en numerosos pequeños pisos, lo que se llamó los SRO, por Standing Room Only, literalmente «estancias únicamente para gente de pie», frase que ilustra su dimensión.

Como otros muchos edificios del Upper West Side servía de acogida de personas atendidas por la beneficencia, expresidarios, enfermos mentales, prostitutas y otros caídos en desgracia. «Los gestores calcularon que podrían transformar la tendencia de los arrendatarios si ofrecían alquileres baratos a los artistas y los músicos. Y estaban en lo cierto», afirma. Los apelados acudieron en un elevado número.

«Al ser músico, solía regresar tarde a casa. Había cantidad de prostitutas en las esquinas de la avenida Broadway, te decían “¿quieres pasar un buen rato, cariño?”, o algo así, y en la 87 había una tienda de comestibles, Pic n’Pay, que toda la noche suministraba droga», subraya.

«El vecindario estaba al borde del peligro. Hoy es un vecindario familiar. ¡Entonces nunca habrías visto un carrito de bebé!», exclama.

En aquella época, Richie era el primer trompeta en la Jazz Legend Lionel Hampton Big Band. Viajaba mucho y solo necesitaba un pequeño lugar en el que hacer un alto en el camino de una gira a la próxima.

Se quedó, de entrada, en el apartamento 1132, de una habitación. Recuerda la jornada de su estreno.

«No funcionaba ninguno de los ascensores, así que bajé por las escaleras que se ubican al lado de las dependencias para la basura. Al llegar a la sexta planta vi a uno de los empleados, un tipo blanco originario del sur llamado Gene, que golpeó la puerta para acceder a la escalera y se puso a correr delante de mí. Me di cuenta de que tenía un objeto metálico en su mano. Era una pistola. Le pregunté qué pasaba. Me dijo que se había producido un tiroteo entre la policía y unos traficantes en la segunda planta. Y, verdaderamente, al llegar a la segunda planta, arremetió contra esa otra puerta de acceso y se puso en posición de precaución, con la pistola empuñada enfrente de él. Me largué, no oí disparos, seguí bajando y pensé que qué bien que esto no hubiera ocurrido en mi planta.»

Nació en la década de los cincuenta y creció en Nueva York. Siendo muy niño, la familia residió en Long Island y en Queens. Sus padres decidieron, cuando Richie tenía ocho años (y su hermano, seis menos), al inicio de los sesenta, que debían mudarse a Manhattan, en concreto al este de la calle 80, para que sus hijos tuvieran acceso a la cultura, a los museos.

«Acostumbraba a caminar por la York Avenue hasta la Quinta y deambular por el Metropolitan Museum of Arts. Era de admisión libre y no había nadie. Frecuentaba el ala del antiguo Egipto. Era como una escena de las películas de Indiana Jones, en ese recinto de ventanas altas, cortinas color verde oscuro y unos rayos de luz en diagonal que proyectaban el haz de polvo. Muchas veces estaba solo. Era impresionante estar allí, nadie más, delante de esas extraordinarias pinturas, esculturas, armaduras, escarabajos y más. Realmente fascinante.»

El caso es que, ya en edad adulta, Richie se instaló en el lado oeste de Manhattan. «El edificio era verdaderamente muy diferente a lo que es ahora»,

suspira. Tanto en el continente —está totalmente adecentado— como en el contenido, menos variopinto. Según Richie, perdura un elemento que cruza la línea del tiempo y el espacio: los perros. Había mascotas en aquellos días y las hay en estos. Muchas.

Recuerda que una madrugada llegó y el cuerpo le pedía ensayar. Le apetecía soplar la trompeta. Pero era la una. Su apartamento estaba encarado a un patio interior. «Una vez dentro, escuché a un batería, en la planta de encima, que practicaba solos de jazz con un sonido potente y las ventanas abiertas. Pensé que si lo hacía él, yo también.»

En otra ocasión, sin embargo, su reacción fue a la inversa. A las siete y media de la mañana, oyó a un «loco saxofonista *avant-garde*» tocando en algún sitio cercano. Se levantó, «sonaba terrible». Se puso algo de ropa y salió a ver si hallaba de dónde salía ese martirio. Lo localizó debajo, en el 1032. Llamó a la puerta. Le abrió un tipo negro alto con unos nunchakus en las manos, buscando pelea.

—¿Qué pasa?

—¿Me vas a pegar con eso?

—No.

Dejó caer esa arma de artes marciales asiáticas.

—Está claro que eres nuevo y no te das cuenta de que muchos de los residentes son músicos que trabajan hasta tarde por la noche y necesitan dormir. No se empieza a practicar hasta las once de la mañana.

Aquel afroamericano respondía al nombre de Frank Wright, músico del Misisipi que participó en cuantiosas bandas y salió a la carretera acompañando al rey B. B. King. Empezó con el bajo y luego se pasó al saxo, que había sido su instrumento durante la infancia. A Wright, fallecido en 1990, lo aclamaron como uno de los pioneros de la música experimental y del *free jazz*. «¡Dios! —reitera Richie—, era terrible, puro ruido.»

En una ocasión, el percusionista (no recuerda el nombre) que formaba parte de la banda de Peter Allen —cantante y compositor australiano, primer marido de Liza Minnelli, aunque luego salió del armario— se fue a toda prisa de su apartamento de la planta once en dirección al aeropuerto. «Se dejó el grifo de la ducha abierto. Hubo una inundación en el piso de abajo y tuvieron

que derribar la puerta de su domicilio para cerrar el agua», rememora.

Richie no solo se dedicó a la trompeta. Hubo músicos que se montaron estudios de grabación en el edificio. Aún sobrevive alguno. Él construyó el suyo en su piso, el 1132. El dormitorio se convirtió en la sala de control, el cuarto de estar era el estudio en sí. Forró las paredes y el techo para aislar el sonido. Un electricista acudió un fin de semana para «piratear» la corriente adicional de la caja del pasillo de la planta, todo sin autorización alguna y de manera clandestina. Si vieron algo, debieron de pensar que lo hacía para acondicionar su morada y no molestar con su matraca de viento y metal.

«Funcionó. Fue una buena operación comercial que me permitió pedir prestado dinero a la familia para construir un estudio más grande en el Village, en el número 676 de Broadway» (entre las calles West 3 y Bond). Era 1985. Ocupó la tercera planta y después la segunda de ese enclave. Su vecino, en la quinta planta, era el pintor Keith Haring.

Bautizó su empresa como Platinum Island y ganó fama como uno de los mejores estudios de Nueva York. Trabajaron con Madonna, Michael Jackson, Miles Davis, Tina Turner, The Ramones, Iggy Pop, Gato Barbieri, B-52 o Mariah Carey, además de otros en una larga lista.

«Una vez estaba Madonna grabando y llamé a mi madre. “¿A que no sabes quién está aquí?” No lo adivinó. Cuando le di el nombre, ella respondió: “Voy ahora mismo, la quiero conocer”. Le dije que ni se le ocurriese, que no se podía interrumpir la sesión. Por suerte, desistió. De haber venido, le habrían prohibido la entrada.»

Cuando inauguró su estudio en el Lower East, Richie se había mudado a la planta nueve de su residencia al oeste de Manhattan, al apartamento 911. Y, en su nueva existencia empresarial, dejó de tocar la trompeta ese 1985 hasta 2009, cuando la recuperó, lo que permitió que yo lo descubriese al final del pasillo.

En ese paréntesis de un cuarto de siglo, potenció Platinum Island y lo puso en la cima. Lo vendió en 2000. Dice estar orgulloso de que aún es uno de los estudios más importantes. En el momento de la transacción, tenía cuarenta y ocho años y se hizo con un colchón económico que le permitía retirarse.

Habían pasado más cosas. Su madre murió en 1996 y su padre en 2001.

Sin ellos y después del brutal invierno de 2002, Richie se conjuró para no sufrir en sus carnes otro temporal de frío similar. Se compró una casa en la isla de Vieques, parte del archipiélago de Puerto Rico.

Medio año en Nueva York, donde volvió a «trompetear», y medio año en el Caribe, refugio en el que escribe su tratado de filosofía y se desarrolla como pintor y artista visual.

Aún le viene a la memoria otro recuerdo, uno en el que se vincula el domicilio y el estudio. En el apartamento 1134 vivía un matrimonio que tenía un grupo llamado Loved by Millions y que se definían como punk jazz experimental. Eran Keshavan Maslak, o su alter ego Kenny Millions, y Pamela. Descubrieron lo de su estudio y le preguntaron si estaría interesado en producirles un disco. Lo invitaron a un concierto.

Lo citaron en el club 8 B. C., algo tan fácil de entender como que la dirección era en la calle 8 entre las avenidas B y C. Había una serie de edificios vacíos, cristales rotos en el asfalto y tanto silencio que se oía el zumbido de las farolas. No había manera de encontrar el club. Observó que en la otra acera había alguien que llamaba a la puerta de uno de esos inmuebles abandonados cubiertos de grafitis, que se abría y entraba. Se acercó y descubrió el cartel del 8 B. C. en letras pequeñas. Hizo lo propio. Golpeó y accedió. Los Loved by Millions ya actuaban.

«En medio de la canción, el saxofonista Keshavan dejó caer sus pantalones y se quedó en sus calzoncillos de topes rojos. Él y su esposa empezaron a cantar el estribillo de la canción. «Follar y mamar», repetían una y otra vez. Me marché. Les dije que no había podido ir al concierto. Nunca les hice de productor», confiesa.

Insiste, sin embargo, que «esa era la Nueva York que amé y atesoré». En los setenta, familias y negocios huyeron de la ciudad, que se hallaba en bancarrota. «Como era tan barata, porque la habían dado por muerta, los artistas pudieron florecer. Esa Nueva York ya no existe, ahora versa mucho más sobre los dólares de tu cuenta. Los artistas transformaron los vecindarios, y edificios como el nuestro, y los expulsaron. ¿No sería bueno tener un modelo mejor que este?», se plantea.

«Ha sido divertido», me comenta al agradecerme «este paseo por el carril

de la memoria». Aún me ofrece otro consejo. «Deberías hablar con Paul Jacobs, de la cuarta planta.»

Pese a romper la promesa argumental de ceñirme a nuestro rellano, su sugerencia me resulta irresistible al saber quién es el personaje.

De inmediato bajo a la portería y pregunto por su apartamento. Le escribo una nota y se la doy al portero para que la deposite en su buzón. Responde al cabo de unas horas. En otro juego de las apariencias equivocadas, debo reconocer que, una vez que tengo delante a este vecino, al que he visto tantas veces equipado de ciclista, con su vehículo de dos ruedas entrando o saliendo del ascensor, jamás me lo hubiese imaginado guitarreando a muchos decibelios en un concierto multitudinario, como he podido ratificar recurriendo a internet.

No lo digo por su estampa, que da juego, un hombre de buena talla, en buena forma, vestido de manera informal —vaqueros y camisa—, su aro en la oreja izquierda, su buena mata de pelo. No. Lo pienso al ver su rostro, que expresa bastantes menos de los sesenta y ocho cumplidos y donde no percibo ni un rastro de la supuesta autodestrucción por la mala vida atribuida a los roqueros, y más a los de su generación, sexo, drogas y...

Paul Jacobs hizo una especie de triple salto. Dejó de colgarse la guitarra o tocar los teclados en las giras con Meat Loaf, rozando el heavy metal, y se centró en escribir canciones, más de un centenar, para el programa infantil *Barrio Sésamo*, junto a su esposa Sarah Durkee.

«Parece un gran cambio, pero en música no lo es. A más estilos que domines, más oportunidades. Crecí como pianista de clásica y en la adolescencia me inicié en la guitarra y la música popular», aclara. «Lo de *Barrio Sésamo* vino en 1988 porque mi novia, hoy mi mujer, consiguió un trabajo para escribir letras y fui a hacer la música», matiza. Había cerrado su etapa con Meat Loaf en 1985, después de la gira internacional por el disco *Bad Attitude* (1984), en el que él y Sarah escribieron el tema con el que se tituló el álbum y cuatro más, incluido el hit «Modern Girl».

Es otro de los que se instaló en este edificio en 1978. Unos años antes, en 1975, disponía de un apartamento en esta área, al oeste de la calle 92, con su compañera de entonces. Había tenido éxito con un musical en el *off-*

Broadway, dos temporadas en cartelera. Su piso era un sótano, al lado del apartamento del *super*, el encargado de mantenimiento.

Ensayaba una y otra vez al piano y, de repente, la pared empezó a retumbar con los golpes del inquilino de al lado. «Al acabar, me puse en pie y grité: acabas de escuchar la sonata número 11 de Mozart en A mayor y ahora tocaré la número 1 de Chopin en G menor.»

Continuó una hora. Luego, se dirigió a la puerta contigua y llamó. «Yo tenía veinticinco años y ese otro hombre más de setenta, poco corpulento. Le indiqué que era un músico profesional y compositor y que necesitaba ensayar muchas horas, que nunca lo hacía ni temprano por la mañana ni tarde por la noche, siempre en horario laboral.» Ese conflicto con el vecino, que incluso le violentó, le hizo ver que debía irse de ahí.

Pasó por otro apartamento en West End con la calle 71, pero al romper con aquella pareja, supo de la oferta para artistas en este inmueble. «Como músico, siento que mi casa es como un refugio en el que puedo tocar y no recibir quejas.» Eso lo encontró aquí. «Los músicos eran bienvenidos», recalca.

Su acto de memoria me permite, además, mantener en cierta medida la línea argumental: su primer apartamento estaba en la planta nueve.

«El edificio era un desastre, la alfombra de los pasillos estaba harapienta», rememora. En esa época en que ni en alucinaciones se intuían los móviles, los residentes solo disponían en su domicilio de un aparato que comunicaba con una «centralita» del edificio que a su vez les conectaba con el número solicitado. A Paul le quedó grabada la imagen de aquella vecina que, una vez que se instalaron teléfonos en cada apartamento, ni siquiera sabía cómo se hacía para marcar.

Habla de las *shooting-gallery* de la avenida Amsterdam, que eran las viviendas donde los heroinómanos iban a pincharse las dosis de caballo. En esa misma avenida ahora hay incluso un restaurante especializado en caviar o un local con cervezas de culto a 15 dólares la copa.

Al poco de mudarse, caminando por Broadway se sobresaltó al ver a un tipo portando un machete. Algo pasajero. «Tal vez por la condición de neoyorquino nunca sentí miedo. Sí, tal vez era conflictivo, pero por eso estaba

bien vivir en un edificio con portero, el sitio era razonablemente seguro», remarca.

Si viajabas en el metro y llevabas collares o cadenas de oro, corrías el riesgo de que, con las ventanas abiertas, te pegaran el tirón y te arrancaran esa joya. Así lo cuenta.

—Ahora esto es rico, clase media alta blanca —señala, sin olvidar que en algunos puntos todavía se alzan varios *projects* o inmuebles de protección social—. Todo esto empezó a cambiar con el alcalde Giuliani, aunque lo hizo con una motivación muy racial —añade.

Cuenta que cuando empezó a relacionarse con la que sería su esposa, ese 1978, no había en el vecindario más que una tienda en la que comprar comestibles.

—A las seis de la tarde, al cerrar los negocios, se hacía oscuro y no había nadie.

Salvo las meretrices.

—¿Cómo arrancó esa transformación?

—Empezamos a ver que crecían edificios altos. Hubo un *boom* de construcción desde la calle 72 a la 96. Los restaurantes cambiaron. Había muchos cubano-chinos y creo que solo queda uno en la 78 (La Caridad).

Y, como esos, nombra otros lugares que dejaron de existir.

—Todo esto que te digo es anterior a Starbucks o cualquier cafetería o establecimiento de franquicias.

—¿Para bien o para mal?

—Los sitios para comer me dan igual. Me importa que está más limpio, que no hay tanta droga en la avenida Amsterdam. Esto es casi suburbial. Es una burbuja. Un buen vecindario, mucho más liberal si lo comparas con otras partes de la ciudad.

Si algo ha empeorado, matiza, es que entonces había más creatividad.

—Era mejor para los músicos. Estaba la industria discográfica, cuantiosos clubes para tocar y pagaban más. El mito de que YouTube haría todo más fácil para los músicos independientes se ha demostrado que es una absoluta tontería —sostiene.

Nacido en Queens, Paul Jacobs empezó a estudiar música a los ocho años

en la prestigiosa Juilliard School. Su carrera profesional, en la que también ha acompañado a Roy Buchanan y Edgar Winter, la desarrolló con Nueva York como base, aunque vivió una temporada en Berkeley (California), donde cumplió los veinte, y un par de años en Vermont, a escasos kilómetros de la frontera con Canadá.

En 1973 formó parte —guitarrista, pianista y director— de uno de esos rompedores inventos creativos estadounidenses, el *show National Lampoon: Lemmings*, en el que empezaron sus carreras tipos como Chevy Chase y, en especial, John Belushi, o más bien para mitómanos, Joliet Jake Blues, uno de los Blues Brothers. El otro, Elwood, era Dan Aykroyd.

De la comedia se pasó al rock precisamente por ese espectáculo. Buscaban un cantante, y a una de las pruebas se presentó Marvin Lee Aday, más conocido por Meat Loaf. «Era un buen cantante, pero no lo que buscábamos», explica Paul. Aunque lo descartaron, él trabó amistad con Marvin. «Hacía un espectáculo en el Public Theater —indica Paul— y nosotros teníamos muy cerca el club que era la sede del *Lampoon*, el Village Gate, en el 160 de la calle Bleecker.»

El Village Gate es otra sala de leyenda. Inaugurada en 1958, nombrar a todas las estrellas que actuaron allí sería interminable. Cerró en 1994. Hoy es una farmacia de la cadena CVS. En la parte superior, al menos la última vez que pasé por ahí, mantenían el viejo cartel del club.

Tiempo después de conocerse, Meat Loaf le pidió a Paul que le ayudara a evaluar músicos para formar su banda. Había empezado a ser famoso. Y Paul, de asesor, pasó a ser uno más del grupo. En 1979 se puso en ruta.

No recuerda exactamente si fue en Madrid o Barcelona donde a Meat Loaf le acertaron con una botella en la cabeza. De lo que no alberga duda, en esa gira que promocionaban el disco *Bad Attitude*, es lo excepcional que fue la cena en San Sebastián. Les invitó el representante español de la discográfica. Solo Paul y el bajista aceptaron. A la mañana siguiente, el resto de la banda, incluido el jefe, sufría una intoxicación alimentaria por un menú que les sirvieron en el hotel.

De vuelta a casa y con la experiencia de *Barrio Sésamo*, Paul y su esposa dirigieron otro programa en la PBS (televisión pública) a partir de 2000, y

durante diez años, al que llamaron *Between the Lions* y que trataba de desarrollar habilidades para entender la lectura. El nombre viene de que, entre las estatuas de los leones de la Quinta Avenida, a la altura de la calle 42, se halla el acceso a la famosa Biblioteca Pública. Ganaron varios premios por esta iniciativa.

«Estoy semi retirado», dice más que feliz. Toca el piano en casa —música clásica, mucho Chopin—, da clases en una universidad del Bronx y no pisa los escenarios. Solo cuatro veces al año, en The Cutting Room, junto a un colega del instituto. «Me gusta porque él no es un profesional», señala.

«¿El edificio? Nunca tuve ningún problema cuando mis hijos eran pequeños (nacieron en 1991 y 1993). Sin duda, ahora hay más niños.»

El círculo se cierra. Paul y M. se conocen, por supuesto. Viene de lejos. Los dos tuvieron sendos profesores, viejos maestros de jazz al teclado, que eran amigos entre ellos. Y también han compartido proyectos dentro de este edificio o ensayos para grabaciones.

M. echa de menos precisamente esa relación entre los músicos. Antes había bastantes más, y en esos contactos de escalera se establecía una red que era el equivalente a las actuales redes sociales. Se cruzaban en el vestíbulo, en las cabinas de teléfono que había allí, se dejaban mensajes en recepción. Se ríe al recordar el gran invento que fueron esos aparatos que se incorporaban a los teléfonos para grabar mensajes. La de ofertas que esos cacharros evitaron que se perdieran por la incomunicación.

«Vivo de mi música, este es mi trabajo», subraya. M. toca en servicios religiosos, en bodas —«buen dinero»—, en centros para personas mayores, tiene alumnos, participa en grabaciones, actúa en clubes, ameniza los *brunch* y toca en bandas siempre que le llaman.

Ha estado de bolos por Estados Unidos y por todo el mundo. Cuenta, aunque no puedo decir nombres, uno de los *tours* europeos en que participó, con paradas en Barcelona, Bilbao y Madrid. He visto algún vídeo. Habla de una gira con una estrella galáctica o de sus conciertos con leyendas, cosa que no es tan interesante como pueda parecer a los fans. «Tocar con alguien muy

famoso no es necesariamente lo mejor de tu vida», remarca. En buena medida, porque esos artistas no hacen más que cumplir el expediente y al público no les importa lo que interprete, a excepción del tema que identifican con ese músico.

«Te ha de gustar lo que grabas. En caso de que sea un éxito popular, esa canción te va a perseguir toda la vida», reflexiona.

—¿Aún lo pasas bien?

—Disfruto con la música. He de hacer algo para vivir. A veces solo es un trabajo. Hay días en la iglesia que pienso que es terrible y otros en que salgo muy satisfecho. En el escenario a veces estoy con gente grande y comprendo que no lo son tanto y otras estoy con amigos y es un placer.

Al cabo de diez minutos de sentarnos a charlar, M. pide «por favor» que apague la grabadora. No está cómodo. Nuestra conversación se prolonga largo rato. Hasta que cae la noche en Nueva York. Es la hora de acabar.

Desde que empezó esta aventura, en una ciudad en continuo cambio, es más que posible que cosas que estaban ya no estén. Habrá otras.

Pero la Gran Manzana perdura. Queda su esencia.

Como sostiene Colson Whitehead en su libro *The Colossus of New York*, «tal vez nos convertimos en neoyorquinos el día en que entendemos que Nueva York continuará sin nosotros. Para posponer lo inevitable, tratamos de retener la ciudad en un lugar, recordándola como era, haciéndole a la ciudad aquello que nunca permitiríamos que nos hicieran a nosotros mismos... La ciudad de Nueva York no mantiene nuestros antiguos yo contra nosotros. Tal vez podamos aplicar idéntica cortesía».

Me viene a la cabeza una de las observaciones que hizo Paul Jacobs y que resulta de aplicación como metáfora de esta ciudad de ciudades.

«Es más original ser escritor de canciones. Los músicos son reemplazables. ¿A quién le preocupa quién toca en el próximo álbum de Bob Dylan? A nadie. Pero ¿la canción? Imposible reemplazar una canción.»

Abro la puerta y suena el piano de M. Sin embargo, hace tiempo que no se oye el ritmo de Richie Kessler. El trompetista del 911 se mudó definitivamente a Puerto Rico. Ya hay otros inquilinos en su apartamento, pero esa es otra historia de Nueva York.

AGRADECIMIENTOS

Este libro lo hacen sus moradores y sus historias. A todos les he descubierto gracias a la confianza que *La Vanguardia* depositó en mi trabajo al enviarme a Nueva York como corresponsal. *La Vanguardia* me dio esa confianza y, previamente, la posibilidad de trabajar en su redacción, en la calle Pelai y luego en la Diagonal de Barcelona, donde aprendí este oficio gracias a unos compañeros excepcionales, periodistas de enorme talento y mejores personas.

Pero la principal razón de que llegara a Nueva York se debe a que Rosa Patino y Max Peirón Patino aceptaron mudarse. Sin ellos y sin su paciencia esto no existiría.

Desde que nos instalamos en Nueva York, y en la distancia, he perdido a mi madre, Mercè Arqués, y a mi padre, Jesús Peirón. Vaya en su memoria. Siempre estaré agradecido a mi hermano Jesús por los cuidados y la atención que tuvo con ellos en mi ausencia. Tampoco puedo olvidarme de uno de mis grandes amigos, Francesc Bufort, Cesc, a quien dijimos adiós en junio de 2018, y quien dejó un hueco imposible de llenar.

Me llamo Nueva York
Francesc Peirón

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© del diseño de la portada, Planeta Arte & Diseño
© de la imagen de la portada, Tom Spader

© Francesc Peirón Arqués, 2019

© de esta edición: Edicions 62, S.A., 2019

Ediciones Península

Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

edicionespeninsula@planeta.es

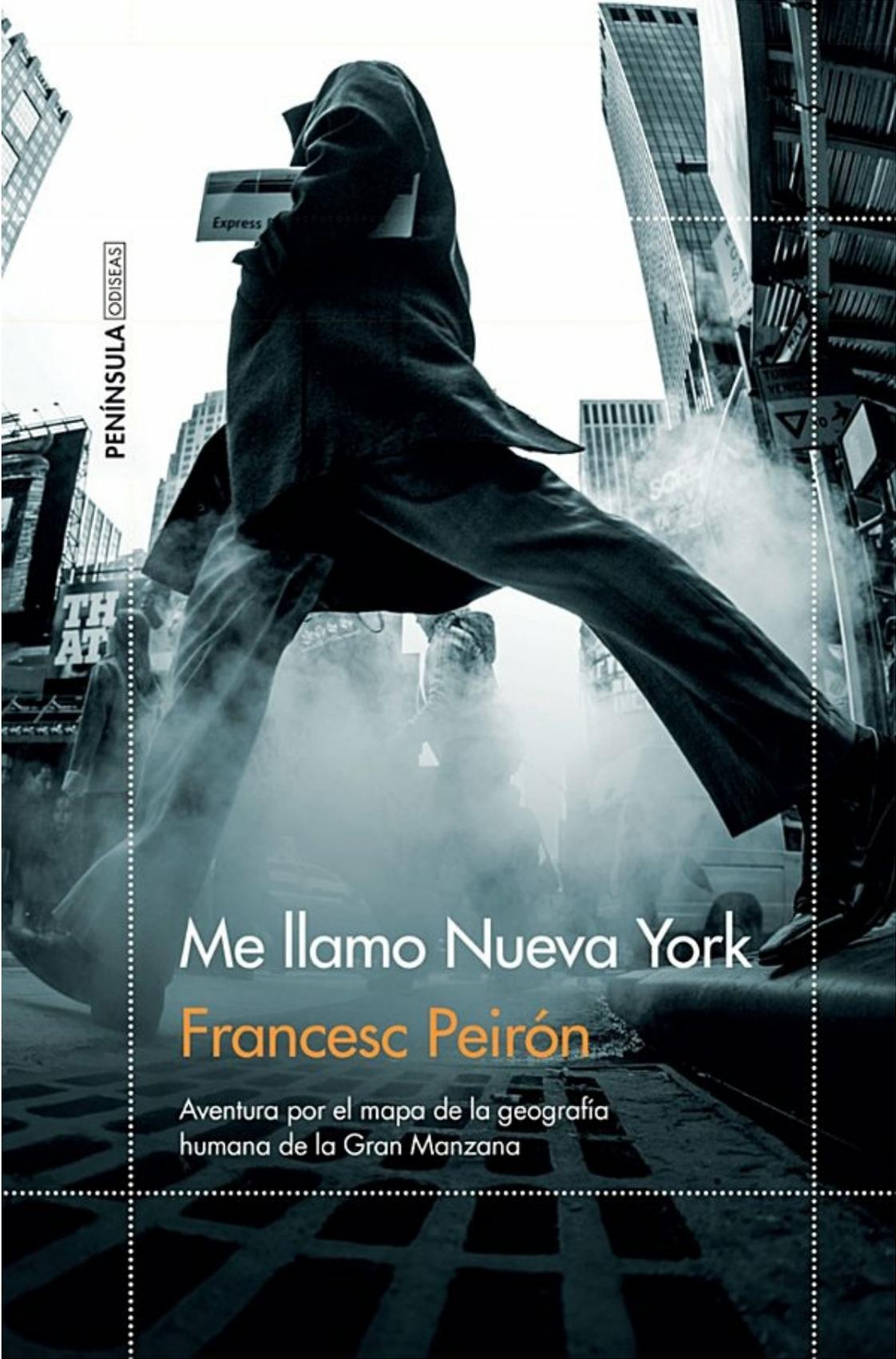
www.edicionespeninsula.com

Primera edición en libro electrónico (epub): febrero de 2019

ISBN: 978-84-9942-786-7 (epub)

Conversión a libro electrónico: El Taller del Llibre, S. L.

www.eltallerdellibre.com



PENÍNSULA ODISEAS

Me llamo Nueva York

Francesc Peirón

Aventura por el mapa de la geografía
humana de la Gran Manzana