

---

Manhattan me hizo entender el mundo a través de los puntos cardinales, algo en lo que yo, con un desastroso sentido de la orientación, jamás había reparado. Ahora que vivo en el oeste puedo entender la manera tan singular en la que los barrios de esta ciudad dividen su personalidad según el sol incide sobre ellos. La gente del oeste (la mía, por así decirlo) suele observar con ironía a los habitantes del Upper East y encerrarlos en un estereotipo: blancos y ricos. Conservadores. Pijos. Por supuesto que hay gente que escapa a esta descripción pero basta con caminar una tarde por Lexington, Madison o Park Avenue para confirmar que el estereotipo responde a una realidad tozuda y evidente.

Sea como sea, a mí el prejuicio no me afecta. Disfruto de una condición privilegiada: soy neoyorquina por la familiaridad que siento ya con la ciudad y soy extranjera porque no tengo raíces aquí. Fueron muchas tardes caminando sola por estas avenidas para no experimentar ahora una cercanía emocional cuando paseo por ellas, a pesar de que me aburren enormemente las tiendas de firma de Madison, esa especie de catedrales de la moda en la que se ha de entrar con reverencia y donde suele haber tan pocos clientes que resulta imposible pasar desapercibido si entras a echar un vistazo.

Pero Lexington, sobre todo el tramo por el que paseo ahora, a la altura de la calle 70, ofrece una autenticidad que sólo los neoyorquinos nostálgicos y sensibles advierten. Si Madison huele al dinero de las ricachonas de paso, Lexington huele al dinero del burguesote de costumbres asentadas. Suelo comenzar mi paseo en Corrado Bakery, que está en la esquina noroeste de la calle 70. Cuando vivía en el lado este, recalaba aquí para tomarme un café y un bizcocho de zanahoria, esa masa sólida y mullida,

---

algo húmeda y coronada por una crema dulce de queso, deliciosa, que me hace preguntarme siempre a qué viene la sequedad de los bizcochos españoles, que si no se mojan en la leche se quedan pegados al paladar. En cuanto hace un poco de sol unas mesitas con sillas de forjado antiguo abrazan la esquina y a uno le parece de pronto que está en el centro de una ciudad de provincias.

Sí, eso es exactamente este entramado de calles que desembocan en Lexington: una ciudad de provincias con sus comercios sólidos y un poco anticuados. A las siete y media de la tarde todas las tiendas están cerradas. En Lexington no se acostumbra a relajar los horarios comerciales como ocurre en otras zonas más turísticas: éste es un barrio de gente de orden, que cena pronto y es poco propensa a la vida nocturna.

Los escaparates de la avenida, a esta altura, tienen un aire de establecimientos antiguos, de esa época en que todavía el lujo podía distinguirse de una ciudad a otra. «Henry Miller, Opticians», reza el letrero y, aunque la tienda está ya cerrada, en su interior se ve al óptico encorvado sobre la mesa donde manipula unas lentes. Puedo imaginar a sus padres, en los setenta, terminando un trabajo también a deshora y adoptando la misma postura de concentración, o incluso podemos ir más atrás en el tiempo, a los años veinte, cuando el óptico que le dio nombre a la tienda, Henry Miller, no podía sospechar que su nombre, nombre de óptico, acabaría por convertirse en una especie de marca de pensamientos obscenos.

Tiendas de manoleínas, dispuestas a la manera en la que antaño se mostraban los zapatos, en hileras de baldas sencillas que permiten mostrar toda la variedad de colores. Bailarinas o manoleínas que se anuncian muy astutamente como si fueran de procedencia francesa, lo cual

---

cuadra con el lujo algo rancio y cursi de Lexington, pero que lo más seguro es que estén fabricadas en España. Un taller de zapatería que muestra en su escaparate hormas de zapato. Una barbería para caballeros diletantes. Tiendas de muebles caprichosos, de un historicismo a la europea, que busca distinguirse de la belleza ruda del mueble americano. Boutiques para señoras ajenas a las últimas tendencias pero adictas al buen tejido: blusones de pechera bordada con pedrería que bien podrían vestir el cuerpo de una Liz Taylor de los años setenta; ese tipo de mujer que quiere de pronto jugar al desenfado, incluso rozar el hippismo campestre, pero lo hace compatible con la pedicura, la manicura, el perfil cleopátrico en los párpados y unos cuantos joyones en los dedos.

Para valorar esta Lexington pobremente iluminada por la que avanzo ahora de camino al restaurante en el que he quedado con Antonio, hay que estar algo de vuelta de esa otra ciudad en la que sólo lo nuevo despierta expectación; también hay que tener tiempo para perderlo paseando por un entramado de calles que no ofrecen ningún elemento arquitectónico especial, salvo un encanto discreto. Pero yo creo escuchar el eco, en la fisonomía de su pequeño comercio, de un carácter muy marcado de vida de barrio que se resiste a extinguirse por completo.

Llego a Swifty's, ese restaurante que un editorialista del *Wall Street Journal* me definió una noche, mientras cenábamos, como «la quintaesencia del Upper East». No pude por menos que creerle, ya que él en sí mismo parecía ser también parte de esa indefinible quintaesencia. Me sientan en una pequeña mesa al lado de la ventana porque, como suele ocurrir siempre que vengo, el salón de dentro está copado por esos personajes que son la quintaesencia de Swifty's y del Upper East. Bebo un vino blan-

---

co mientras espero y pienso que, aunque esta mesa no sea el lugar reservado a los clientes estrella, es un rincón privilegiado desde el que observar el paseíllo que, en menos de una hora, comenzarán a ejecutar los comensales desde el salón interior hasta la puerta.

Llega Antonio y pedimos. La comida de Swifty's no contiene demasiadas sorpresas. Pero todo es bueno, sólido, en la tradición de Nueva Inglaterra: el tradicional pastel de cangrejo, las vieiras, la hamburguesa, en raciones que parecen ser el resultado de un pacto entre la desmesura americana y la frugalidad europea. Recuerdo que en uno de esos reportajes tan habituales en el *New York Times* que tienen la fascinante característica de abordar prolijamente temas banales que no puedes abandonar a media lectura, recomendaban este restaurante en un reportaje sobre dónde podían los universitarios llevar a los padres que venían de fuera después del acto de graduación. Lo definían como uno de esos lugares en los que un padre tradicional no se puede asustar. Un lugar en el que los forasteros pudieran encontrar en el plato lo de siempre pero servido de una manera elegante. Una definición que a este restaurante de paredes oscuras y pinturas a la inglesa de perros aristocráticos se le queda corta. El mismo periódico lo señalaba como un sitio muy salingeriano. Y algo de eso hay, porque al fin y al cabo J. D. Salinger, mucho antes de ser el escritor misántropo escondido en New Hampshire, fue un chico y un joven del Upper East. Aunque tampoco salingeriano sería, a mi juicio, el adjetivo más adecuado para este lugar de ricos de la vieja escuela.

Tras la cena, como si fuéramos espectadores sentados en un palco ante el mismo teatro de la vida, vemos desde nuestra mesa de advenedizos cómo van saliendo los ele-

---

gidos. Los hombres visten un poco a lo capitán de yate: botonadura dorada sobre un blazer azul marino y esos zapatos que parecen zapatillas rancias de andar por casa con un escudo bordado en el empeine y que los hombres ricos algo extravagantes consideran el colmo de la sofisticación. La primera vez que vi a un hombre calzar esos zapatos que suelen lucir sin calcetines fue a un Botín, no al banquero, sino al hermano rico pero extravagante, y como yo entonces tenía menos mundo no pude dejar de mirarle las zapatillas.

Entre las señoras hay dos tipos: las que fueron operadas drásticamente en la época en que los cirujanos plásticos cortaban por lo sano, y esas otras que han conservado sus arrugas y parecen hermanas gemelas de la anciana Coco Chanel. Son ricas con pieles acordeónicas. Ante nuestros ojos desfilan chaneles, sí, chaneles que tienen ya varias décadas y que visten a ancianas amojamadas que tiemblan siempre un poco al andar, como si en el techo de esta pequeña pasarela, que va del salón de los habituales a nuestra mesa al lado de la puerta, estuviera un titiritero moviendo los hilos de estas mujeres con movimiento de marionetas que aún parecen más viejas cuanto más operadas están. De día, esas mismas mujeres u otras que se parecen a ellas como si hubieran sido esculpidas por el mismo fabricante, tienen por costumbre no quitarse las gafas de sol mientras comen. Sólo cuando miran la carta las levantan ligeramente y acercan al menú un monóculo tan vintage como ellas que llevan colgando del cuello. Pero el espécimen perfecto de anciana del Swifty's no mira la carta porque ya se la sabe.

Hay una relación intensa entre los habitantes del Upper East y las gafas. Es en ese complemento donde sitúan una señal de identidad que los define como burgue-



*Hay señoras que han conservado sus arrugas y parecen hermanas gemelas de la anciana Coco Chanel.*

---

ses excéntricos. Las mujeres lucen gafas enormes de concha. El tamaño de las gafas de sol aumenta en progresión geométrica según van cumpliendo años y en los últimos momentos de su vida llevan un modelo que prácticamente les cubre toda la cara. Los hombres swifty's no se quedan atrás con sus gafas graduadas: no le tienen miedo al grosor ni al colorido de la montura y a veces las lucen verdes, rojas, naranjas, gruesas y redondas. Tan llamativas que podrías pensar que están de broma si no fuera porque sabes que se toman sus gafas muy en serio.

Salen dejando un rastro de perfumes sólidos, que casi se puede ver, como en los dibujos animados. Ellos y ellas. Salen saludando al dueño, que también ejerce y viste de capitán de velero, y a clientes habituales de otras mesas que, por alguna razón que desconocemos, no fueron admitidos esta noche en el salón de los ilustres. Venimos aquí para comprobar que los personajes de las ilustraciones del *New Yorker* existen. No sé quién me dijo que en el guardarropa del Swifty's hay más bastones y andadores que abrigos. Cierto, muchos bastones y pocos iPods. Ancianas enjutas que salen al frío de la noche andando con el tembleque de las marionetas y hombres que abren la puerta de la calle como si salieran a la cubierta de su barco. Están algo borrachos. Se habrán bebido un cóctel antes del vino o un cóctel detrás de otro. Como nosotros.

(...)

A menudo los visitantes primerizos de la ciudad llegan a la conclusión precipitada de que aquí no hay viejos, y eso les viene al pelo para confirmar el título de Cormac McCarthy, convertido más allá de lo que contenga la novela, en una máxima, en un dogma de fe. Todo el mundo bus-

---

ca confirmar sus convicciones. No es país para viejos, afirman con frecuencia, y lo hacen como si fueran los primeros en pronunciar la frase mientras tomamos un café con tarta de queso italiana en el Café Reggio, que se encuentra en el corazón del área de la Universidad de Nueva York.

Cuántas afirmaciones no habré escuchado yo sentada en uno de estos viejos sillones de terciopelo y respaldos trabajosamente torneados. Cuántos de esos juicios implacables que se emiten tras observar la ciudad de manera superficial me han dejado preguntándome si la imagen de las ciudades o de los pueblos no depende de cuatro tópicos construidos y asumidos colectivamente por visitantes que llegan, pasan una semana, y quieren marcharse a casa con un equipaje de opiniones rotundas.

El hecho de que tantas veces se haya repetido esta misma conversación en el Reggio, un café de 1920 que se jacta de haber iniciado a los neoyorquinos en el arte del cappuccino, tiene su porqué: se encuentra a un paso de Washington Square, en el West Village, cerca del Soho, a un paso de Tribeca, en el centro del itinerario que suele patearse el visitante. Es aquí mismo donde descubre, entusiasmado, que Nueva York es también un entramado de callecillas con casas relativamente bajas, en el que todo parece estar hecho para enamorar al recién llegado: las pastelerías, las pequeñas boutiques caras pero con un encanto negligente y alguna librería, como Three Lives, en la que parece que están a punto de entrar o acaban de irse Lou Reed o Patti Smith.

Recuerdo haber pasado infinidad de tardes aquí, en el Reggio, divagando con los visitantes sobre el alma de la ciudad (o incluso sobre la del inabarcable país), escuchándolos sobre todo a ellos, sintiéndome cada vez más incapaz de afirmar o negar, porque según ha ido pasando



---

el tiempo me he dado cuenta de que conocerla es aceptar que la desconoces, que hay algo en su más íntimo mecanismo que te es ajeno, de la misma manera en que uno siempre es un extraño sentado a una mesa entre los miembros de una familia que no es la tuya, por muy sincero que sea el cariño o la cercanía.

(...)

Mi barrio es en sí mismo un país para viejos. Y para gente madura. Y para jóvenes que no necesitan estar rodeados de otros jóvenes sino que disfrutan de este ambiente residencial en el que nada es cool pero (casi) todo es auténtico. Los viejos de Manhattan suelen estar en el norte de la isla; los jóvenes, en el sur. Podría reproducirse sobre el mapa manhattanesa aquella estampa clásica de las edades de la vida que adornaba las casas de comienzos del siglo xx. Una escalera ascendente que comienza en sus primeros peldaños con el nacimiento del bebé y el crecimiento del niño, que muestra en el escalón más alto el esplendor de la edad madura, y que va llevando al ser humano hacia la decrepitud según desciende hasta llegar al último paso de la vida, la muerte. Cuántas veces no miraría yo ese cuadrito en la casa de mi abuelo Salvador; cuánto no me enseñaría esa imagen sobre el inapelable proceso de la existencia en los años en los que yo, como cualquier niño, habitaba en la infancia como si se tratara de un estado eterno.

No de manera tan poética y rotunda, pero sí como una tendencia que salta a la vista, los viejos se dejan ver más en el norte de la isla. En el noreste, despliegan la extravagancia del dinero; en el noroeste, donde está mi casa, la dejadez indumentaria que está permitida en uno de los ba-



*Hay que acudir a los viejos si se quiere encontrar ese punto en común entre lo que se ha perdido y la última tendencia.*

---

rrios más progresistas y claramente diversos de Manhattan. Cuando hablo de diversidad no me refiero desde luego a ese concepto engañoso que concibe la pluralidad como el abanico de distintas formas de ser moderno, ese multiculturalismo cool que se da en barrios transformados en escaparate de las últimas tendencias, sino a la convivencia real de distintas edades, de clases sociales y de razas.

Le pregunto a Julia Newman, una amiga vecina del Upper West, si ella no aprecia que los restaurantes de nuestro barrio son mucho más frecuentados por familias negras que los del Upper East. Se me ocurre la pregunta comiendo en Pisticci, un italiano estupendo, agradable y de ambiente confortable que hay en los alrededores de Columbia: a nuestro lado, está sentada una familia negra con claro aspecto de dedicarse a labores profesoras. No es la primera vez que aprecio en Pisticci esa presencia que no se da en otras áreas de Manhattan; vengo aquí algunos fines de semana por la noche, como mi amigo Pablo, un científico argentino que investiga sobre la memoria espacial en el hospital de la Universidad de Columbia. Los sábados en la noche se puede disfrutar de la actuación de una cantante discreta de jazz, que sabe hacer algo tan difícil como cantar de fondo, y también de esa diversidad de la que hablaba, que también se respira en otros lugares cercanos del barrio como Flor de Mayo, el célebre Carmine's o ese pub restaurante que tenemos a la vuelta de mi casa, Henry's.

Pienso en las razones de esa presencia vecinal de los negros. Es posible que confluyan muchos factores: un factor artístico, el Upper West fue, desde la creación del Lincoln Center, un lugar frecuentado por músicos, algunos de sus edificios emblemáticos se construyeron incluso con muros extra gruesos para que los artistas pudieran

---

ensayar sin molestar al vecino; uno geográfico, el Upper West linda con Harlem; uno sociológico, el Upper West es, según esos estudios que concienzudamente se encarga de realizar el *New York Times*, uno de los barrios más progresistas y reivindicativos de Manhattan y, por último, uno puramente personal, basado en la observación, es infrecuente ver a familias negras en restaurantes cool y caros, pero sí en un tipo de establecimientos de precio razonable y comida contundente que abundan en esta zona tan poco poblada por modernos y turistas.

De ese tipo es Carmine's, que en su sede del Upper West se convierte los domingos en lugar de esparcimiento de familias negras que parecen venir, por lo impecables que visten las abuelas y los niños, de un servicio religioso. En Carmine's todo es enorme, el propio establecimiento y las raciones de pasta, que parecen pensadas a la medida de un Tony Soprano. Además de familias negras, también lo frecuentan ese tipo de italo-americanos que matizan el inglés con el acento del país de sus bisabuelos aunque jamás hayan pisado Italia ni sepan más palabras en italiano que cannoli, tiramisú o carbonara. No sé si envanecidos por la imagen que de ellos han dado el cine y la televisión, los italo-americanos adoptan siempre una actitud algo amenazante que te hace imaginar, tal vez injustamente, que se dedican a alguna actividad turbia.

Por su parte, Flor de Mayo es el restaurante al que acudimos nosotros cuando el cuerpo nos pide algo case-ro, y ésa es la pretensión que deben de llevar las familias negras que pueblan las mesas. Algunos son negros de origen caribeño, otros afroamericanos y, de nuevo, se sientan ante unos platos con raciones que, al menos nosotros, jamás hemos podido acabar, aunque ya no vivimos esa desmesura con culpa, porque nos llevamos las sobras, la

---

célebre doggy bag, para comer de retales al día siguiente. Ají de gallina, arroz, frijoles, aguacate, y el mejor pollo asado (según la *New York Magazine*) que se encuentra en la ciudad. Esto de «el mejor de la ciudad» es una coetilla habitual de esa prosa entusiasta que adorna las recomendaciones culinarias de la prensa americana: ¡La mejor hamburguesa! ¡El mejor sándwich! ¡El mejor perrito caliente de Nueva York! Tan poderosa es la manera de comunicar el entusiasmo que es bastante habitual comprobar cómo cualquier joven, al poco tiempo de estar en la ciudad, asume como propia esa pueril catalogación de lo supremo y empieza a establecer su lista de números uno.

De cualquier manera, certifico que el pollo asado de Flor de Mayo merece un puesto elevado en un supuesto ranking de pollos asados. Aunque no es el pollo el único aliciente de este pequeño restaurante. Su aire de local modesto, la fidelidad de algunos clientes con los que vas coincidiendo, la amabilidad sin aspavientos de los camareros chino-peruanos y una gran pecera con peces de caras y colores extraordinariamente raros y de tamaño considerable para una función meramente decorativa lo convierten en un refugio apropiado para el invierno. Lo que aún no he sabido analizar es a qué se debe la afición de la clientela, sea cual sea su procedencia, a echarle vinagre a cualquier plato, a la ensalada, al célebre pollo o la patata rellena. Es un misterio cuya resolución no añade nada al espíritu de la ciudad, pero que a mí me tiene intrigadísima.

Y conviene, por qué no, glosar el Henry's, el pub enorme y soso al que vamos siempre que no tenemos ganas de ir a ningún sitio. La decoración podría ser la de un local de Virginia, de Delaware o de Washington. Tiene algo de americanismo decorativo en serie. La comida es buena

---

pero no memorable como para recordarla cuando estás muerto de hambre o cuando en Madrid te da un ataque de nostalgia. Hay diversidad racial. Un público entradito en años que en los fines de semana se transforma en ambiente familiar. Unos cuantos habituales que conocemos de vista se acodan durante horas en la barra cada tarde-noche para entonarse sin prisa pero sin pausa a base de cervezas. Son las borracheras de largo recorrido tan habituales en los pubs neoyorquinos. Los sábados, un trío de músicos del barrio toca jazz con mucha elegancia. Los huevos Benedict de los fines de semana son abundantes y deliciosos. Es relajante comerse unos huevos con salmón y beberse un Bloody Mary mientras escuchas, por ejemplo, *Take the A Train*, sabiendo además que nuestro apartamento está sólo a cien metros y la dulce modorra de la salsa bearnesa y del vodka no se esfumará en el breve camino de Henry's al sofá.

Sin embargo, no es el lugar que le recomendarías a un visitante por ser precisamente el sitio que sueles elegir cuando estás desganado. Eso sí, no falla: cada vez que una de nuestras visitas está a punto de tomar el avión de vuelta a la patria la llevamos a comer al Henry's por su proximidad y la visita exclama: «¡Pero si este sitio es estupendo!» Y a lo mejor tienen razón. El *New York Times* podría hacer un extenso reportaje sobre esos lugares socorridos a los que uno va con tozuda insistencia pero que jamás recomendaría.