



Un dia a Nova York (2)

“Hi ha un carrer llarguíssim de cases baixes de principi de segle (cf. ‘El padrí’, primera part), tot ocupat amb parades de fira, de tir a blanc, de números de la sort, o de menjar de la més variada consistència. Als cantons, hi ha grups de policies tan compactes i abundants com si allò fóra no una fira sinó una manifestació de resultats imprevisibles.”

A migdia, es pot agafar un autobús, travessar mitja ciutat de nord a sud, i baixar a l'extrem de Manhattan, allà on ixen els ferris i es veu l'estàtua de la llibertat, amb minúscula o majúscula. Abans, tota aquesta zona de molls no era gens agradable de passejar, per la brutícia, les restes del comerç de peix, els enderrocs, els ferros negres, i un poc de màfia pobra i residual. Ara, una mica com a Barcelona, la vella zona portuària té els seus “molls de la fusta” reconvertits en centres de pacífica concurrència, pistes de tennis dins de cobertes de plàstic inflat, restaurants i centres comercials. Dinem al Moll 17, un peix més que acceptable, servits per una cambra que, increïblement, és de pell blanca i pigada, i natural de la mateixa ciutat de Nova York. Davant per davant hi ha tres o quatre grans velers, amarrats allà per tota l'eternitat, i darrere dels velers la pinya de gratacels (des del restaurant del moll és ben visible com graten o rasquen el cel, o almenys els núvols) del districte financer, al voltant de Wall Street i de les torres bessones del comerç mundial.

El misteri dels diners, quan arriben a l'ordre dels centenars de milers de milions de dòlars, és tan inabastable i profund com el de les distàncies còsmiques o la velocitat de la llum. Per exemple: serien prou aquests immensos edificis de vidre per contenir físicament els diners que hi circulen cada dia, si en comptes de xifres als ordinadors foren paquets de paper moneda? Les finances i l'astronomia són, si hom pensa en la infinitud misteriosa dels nombres, dues esferes de magnitud equivalent. Quantes finestres deu haver-hi en el conjunt d'aquests infinits edificis immensos, nous de trinca la major part, que contemplava darrere dels pals dels velers? Quantes desenes de milers de remenadors de diners hi treballen? A migdia, una petita part d'aquests remenadors, i remenadores, de diners baixen als molls i es mengen un miserable entrepà mirant la mar. Després, tornen a teclejar milions, i així, tal com mouen els dòlars, mouen el món.

Havent dinat, com que no plou ni fa massa calor, és del tot agradable anar pujant des dels molls cap a Chinatown, i des d'allí als restaurants –esplèndids– carrers del SoHo, en total dues o tres hores de passejada. Chinatown

és Chinatown, com sap tothom, i ara creix i s'escampa, va envaint els carrers de la Petita Itàlia i, sobretot la part que dona a Canal Street, té l'aire d'un gran basar obert, on en comptes d'àrabs o turcs hi ha només xinesos i altres asiàtics difícils de discernir. Als carrers interiors del barri, no és que el personal tinga cara de xinès: és que és la Xina. Hi passem una hora llarga, seiem a prendre un te, i nosaltres (nosaltres dos) som els únics transeünts o sedents amb el nas llarg i cara no mongòlica. Això sí, als habitants de nas petit la nostra presència els desperta un interès del tot insignificant, o això fan veure. Hi ha multitud de verduleries molt ben parades, on ni una sola verdura resulta familiar als visitants mediterranis, confirmant el principi que les hortalisses no formen part de la natura sinó de la cultura. Les formes de les verdures són incomprendibles, i els cartells únicament en xinès: tot és, per tant, una pura irrealitat palpable.

Molt a prop d'allí, els italians celebren la festa de San Gennaro, la sang del qual, com és sabut, cada any es fa líquida a la catedral de Nàpols, i si falla és mal senyal. Hi ha un carrer llarguíssim de cases baixes de principi de segle (cf. *El padrí*, primera part), tot ocupat amb parades de fira, de tir a blanc, de números de la sort, o de menjar de la més variada consistència. Als cantons, hi ha grups de policies –irlandesos, negres o indefinits, però cap no deu baixar dels noranta quilos– tan compactes i abundants com si allò fóra no una fira sinó una manifestació de resultats imprevisibles. Però no passa res, tot forma part de la festa. El senyor Benito, amo del restaurant del mateix nom, ha ocupat una part del carrer, com un corralet amb taules d'estovalles a quadres, i allà seiem quan és hora de sopar. Una amanida amb mozzarella de búfala i anxoves, i uns *scaloppini alla Sorrentina*. El senyor Benito, mentrestant, seu en una cadira recolzat contra la paret i xarra animadament, en llengua napolitana, amb tothom qui passa i el saluda. Amb tota seguretat, el dia de la processó del sant enganxarà un bitllet de cent dòlars en la capa de la imatge. Tornem en taxi a l'hotel: el taxista és més o menys bengalí, a penes parla anglès, i corre per la Primera Avinguda com si el perseguira la policia en una pel·lícula. Podem dir que el dia ens ha fet una miqueta menys ignorants del món.