Cuadro de costumbres

NOCHE EN VELA I

Paula Rivera

Ha pasado casi un año desde mi último reporte torontoniano y es otoño otra vez, pero la ciudad todavía no adquiere su aspecto rojizo místico; será porque hubo un verano lluvioso, triste para los humanos pero feliz para las plantas, que siguen verdes y jugosas.

Esta mañana, al abrir mis crudos y lagañosos ojos, sé que me espera un largo día. Compro el *Globe and Mail* (periódico dizque *sophisticated* y objetivo) y busco en mi sección preferida, "Sociales y Estilo", las crónicas de moda y comida.

Hoy comentan sobre los sombreros estilo Bob Marley, los cuales estuvieron de moda el año anterior, pero pueden seguir usándose esta temporada. Me alegro, pues acabo de comprarme uno en barata.

Un artículo trata de las preferencias femeninas actuales por usar brasieres acolchonados con el objeto de resaltar nuestros atributos. El que escribe, hombre, quiere abrir los ojos a los que leen, mujeres, cuando afirma que de nada nos sirven esos colchones, si lo único visible a través de nuestras ropas es la esponja y no el escote. Puede ser que el señor tenga razón, pues cuál es el sentido de la magia si adivinamos el truco; pero bueno, habría que discutir este tema con mucha más seriedad, y éste no es el día ni el momento adecuado.

La crítica culinaria es para la recién estrenada y ya de súper moda Pizzería Libretto, a la cual me muero de ganas de ir. La pizzería es famosa por haberse traído de Roma un horno capaz de llegar a los 900 grados Fahrenheit (alrededor de 483 grados centígrados), y por tener colas de gente de hasta más de dos kilómetros, esperando experimentar lo que es realmente incinerarse el paladar con queso derretido.

La crítica destroza, pues aunque afirma el éxito del lugar, indica que el comer pizza no amerita tener que esperar de dos a tres horas en la fría acera; sobre todo si los ingredientes son los mismos de siempre: jamón, espinaca y aceitunas negras.

Puedo imaginar la decepción de este crítico, que pensó encontrar una lista de ingredientes exóticos como ballena beluga, huevos de alacrán y ragú de canguro, ahora que los australianos han decidido volver a sus hábitos originales de comer la carne magra de este animal, al descubrir que las heces de vaca emiten demasiados gases tóxicos.

En fin, a pesar de la crueldad del artículo yo sigo con unas ganas locas de comer pizza hoy por la noche. La noche de *Nuit Blanche.*

Por tercer año consecutivo, Toronto es el anfitrión de *Nuit Blanche*, traducida al español como "noche en vela", la cual es una idea originaria de París, financiada por el banco canadiense Scotiabank, que en los últimos años se ha dedicado a comprar varios recintos culturales y salas de cine de la ciudad.

Desde las 6:52 de la tarde hasta el amanecer, Toronto se convertirá en campo abierto para la exploración de la ciudad vuelta arte; pues el banco ha encomendado la construcción de instalaciones artísticas a importantes figuras culturales, además de haber logrado la participación de negocios privados. Este año las cifras son: 750 artistas y curadores, 450 docentes y voluntarios, 92 sedes privadas y vecindarios y 24 patrocinadores privados, como Heineken.

Mauro ha quedado en pasar por Guiseppina y por mí a las 6:51 para ir a Libretto, pero resulta que él también leyó el artículo esta mañana, por lo que decidió cambiar el plan original de comer pizza e ir a Foxley, su restaurante favorito.

Cabe mencionar que este lugar, donde la comida es *asian fusion,* está también de ultra moda, así que hay las mismas colas y los mismos ingredientes trillados (pasta miso, algas y salsa de soya). Sin embargo, a Mauro le gusta. ¿Por qué siempre tenemos que hacer lo que Mauro dice? Porque, como ya he explicado antes, desde que

Guiseppina es de Mauro, le da igual comer un taco que un zapato.

En Foxley nos avisan que tendremos que esperar alrededor de una hora para podernos sentar; pero a diferencia de Libretto, ofrecen hablarnos al celular, con lo que evitaremos hacer la cola en la fría acera.

Nos cruzamos al bar de enfrente, a matar el hambre con cervezas. Después de una hora y todos con un hoyo burbujeante en el estómago, volvemos a Foxley para preguntar por el estado de nuestra reservación. La mesera nos informa que ha estado llamando sin parar desde hace una hora y media. ¿Cómo es posible, si tenemos el celular a un lado? La mesera rectifica el número y resulta que, en lugar de copiar un 6, anotó un 8. ¡No!, protestan nuestros estómagos ¿Cuánto tiempo hay que esperar ahora? Una hora más, nos informa la amable *hostess*, "pero qué más da, si hoy, de por sí, dormir no está en los planes", dice Mauro.

Agudizamos el apetito caminando por Ossignton, calle donde está el restaurante y la cual hace apenas un par de años era un nido de ratas, pero que hoy le ha ocurrido lo que aquí llaman *gentrification* (de la palabra *gentry,* que significa alta burguesía), con la apertura de restaurantes *hip*, tiendas *vintage*, bares *trendy* con nombres como Reposado (tomar tequila es *super cool,* aunque el caballito cueste 20 dólares) y Sweaty Betty's (la sudorosa Betty).

Aunque los pioneros de la zona fueron artistas en busca de espacios baratos, ahora esta comunidad se ha visto expulsada por las altas rentas y por la compra de terrenos que han sido convertidos en condominios que prometen una vida inundada de arte, creatividad y espontaneidad a tan sólo un millón de dólares por departamento.

No hemos recorrido la mitad de la calle cuando entra la llamada: nuestra mesa está lista. ¡A Dios gracias! El menú de Foxley cambia diariamente, dependiendo del humor del chef, quien es chino-vietnamita pero cuya carrera empezó haciendo sushi.

A estas horas, con el estómago relampagueando de hambre, cualquier cosa se oye interesante. Ordenamos ceviche-sashimi de besugo, empanadas chinas rellenas de carne de pato y borrego, ancas de rana empanizadas cubiertas en salsa agridulce, tofu asado con verduras a la parrilla, costillas de res a las brasas con melazas y hojas de limón, brócoli al vapor en salsa de soya, camarones empanizados con pico de gallo de ajo y hongos, y de postre: arroz negro cocido en leche de coco y cajeta acompañado de fresas frescas. ¡Mmmmmmmm! Debo admitir que hoy Mauro acertó en su elección, pues la comida es realmente buena y exótica, con precios no baratos, pero sí aceptables.

Rodando y con una abotagada energía salimos de ahí; pero como sería un acto cobarde rajarse e ir a la cama a digerir como serpiente, reanudamos nuestra caminata por Ossignton.

Llegando a Queen Street West, otra calle de ultra moda, doblamos a la derecha y visitamos las distintas galerías de arte, que a pesar de hallarse siempre ahí, hoy resultan más atractivas que nunca, con tanta gente entusiasmada y curiosa por piezas que en algunos casos son buenas, bonitas y baratas.

Seguimos la ruta hacia el oeste hasta llegar al paso a desnivel, donde debemos entrar, salir y doblar a la izquierda para llegar a la calle de Dufferin. Una vez dentro del oscuro paso, escuchamos ruidos de tren que emanan de quién sabe dónde. Guiseppina y Mauro se adelantan y me dejan sola, obsesionada con encontrar el origen del sonido metálico.

Descubro que a mi derecha hay una reja cerrada que, sin embargio, permite ver una serie de escaleras iluminadas que guían a la nada. Al asomarme reconozco sombras humanas que se mueven como bailando. Son tres músicos que han instalado todo un equipo de instrumentos y mientras reproducen los sonidos de un tren, miran a los transeúntes con una sonrisita pícara, sabiendo que su instalación efímera es efectiva.

Al salir del paso-túnel alcanzo a los tórtolos en Dufferin. Caminamos juntos hasta llegar a una gran avenida, donde doblamos a la izquierda, llegando a Liberty Village, que no es una villa sino un vecindario que heredó su nombre porque en el siglo XIX albergaba la prisión militar. De ahí que la avenida principal se llame Liberty Street (calle Libertad), pues éste era el primer pedazo de asfalto que el preso pisaba una vez fuera del bote.

Desde el 2004 los edificios industriales viejos han sido transformados en elegantes oficinas, condominios y restaurantes. Hay también muchos edificios nuevos, pero éstos no imitan el estilo urbano industrial de la zona, sino que más bien copian el tradicional sistema británico de las *row houses:* casas pegadas que parecen ser una pero que en realidad están subdivididas en varios departamentos.

Caminar por en medio de estas nuevas casas siamesas es como estar dentro de una película de David Lynch: cubren una extensión grande de terreno y todas las calles y jardines están diseñados de idéntica manera, por lo que la sensación es semejante a la de un pasón.

Este vecindario es donde los artistas comisionados montarán sus instalaciones. Las calles, libres de coches excepto por las patrullas de policía, están repletas de peatones entusiastas que, como yo, necesitan hacer una parada técnica antes de retomar la aventura.

Sanitario Público Móvil, Toronto, Canadá, 4 de octubre de 2008.