

Una noche en Copenhague

## Kødbyen, el *meatpacking* danés

Tal como ocurrió en Nueva York, el antiguo distrito del matadero se convirtió en una zona inevitable para trasnochar por esta capital escandinava

Por [María Fernanda Lago](#) | Para LA NACION



COPENHAGUE.- ¿Quién hubiera adivinado que en el reino del diseño, donde la gente vive feliz, un antiguo matadero se convertiría en el centro de la movida nocturna? Sin embargo, aunque cueste creerlo, durante la última década, Kødbyen se transformó en uno de los sitios más populares -y particulares- de la noche danesa.

De Kødbyen se dice que es bohemio, cool, trendy y otros tantos términos en inglés que más o menos significan lo mismo. En concreto, *kød* en danés es carne y *byen* el barrio. Ubicado en Vesterbro, al oeste de la estación central de trenes de Copenhague, es un área que hasta hace poco fue centro de prostitución y droga; pero que mucho antes fue una zona industrial donde funcionó el matadero de la ciudad.

Todo se concentra en Flæsketorvet, un callejón curvo con forma de C de carne y tres entradas: dos por Halmtorvet y otra por Skelbækgade. Restaurantes especializados en comida orgánica, pescados o cocina mexicana comparten espacio con galerías de arte, supermercados mayoristas, minoristas, y bares. Un ámbito despojado y sin veredas, que de noche se convierte en punto de reunión.

El distrito de la carne fue abierto por etapas entre 1901 y 1934. El sector que hoy concentra la oferta de bares es The White Meat Area. Un monumento industrial protegido por el Kulturarvsstyrelsen, organismo que depende del Ministerio de Cultura danés, al igual que otros veinticinco edificios, como la antigua fábrica de cerveza Carlsberg, muy cerca de ahí, en Ny Carlsberg Vej. La última vaca se sacrificó en 1993, y a partir del 2000 en base a las construcciones blancas y azules, cuadradas y simples, de la década del 30, se reinventó este espacio. Y comenzó la fiesta.

### Primera parada

De espaldas, el pelo lacio y rubio le llega hasta la cintura. Tiene una remera negra, jeans y estatura mediana. Como salido de una escena de Benny Hill, gira la cabeza, apoya un codo en la barra y mientras sonríe deja ver que el color de su barba combina con el tono de la cerveza.

Una pareja baila reggae, sin mucho lugar y en cámara lenta. Mientras la cabina del DJ, que parece una ventanilla de pago a la que le falta la caja registradora, cambia de tono por un tubo de luz que varía entre el amarillo y el violeta.

Sallie está con su grupo de amigas. Danesa, vive en Copenhague y es habitué de Mesteren & Lærtingen. "Kødbyen es pesado", dice fuerte para hacerse escuchar, y aclara: "Es una mezcla desprolija, cool, con influencia neoyorquina". Lo que quiere decir es lo que se ve con un simple paneo. Paredes de azulejos blancos, un desorden calculado, murales coloridos y música a todo volumen.

La decoración del bar tiene un elemento que se repite tanto como el ritmo de su música: las botellas. Lámparas con envases de licores hacen juego con botellas de cerveza que se usan como candelabros.

Para el público no hay edad ni estilos excluyentes. Se puede ver a un hombre con traje y corbata al lado de un chico con rastas, de no más de 20 años. Sallie acota que esa diversidad es uno de los puntos fuertes. "La mayoría de los bares tienen buenos DJ -agrega-, no se paga entrada y los tragos son baratos en comparación a los precios en la ciudad". Ejemplo: una cerveza cuesta 45 coronas danesas y un trago 60. Lo que equivale a 60 y 80 pesos argentinos.

## La fiesta nómada

Al salir de Mesteren & Lærtingen se oye música fuerte. Una fiesta improvisada en la calle suma jolgorio alrededor de un auto con las ventanillas bajas y hip hop a todo volumen. Un grupo de amigos lleva su fiesta a cuestras y en Flæsketorvet encuentra sitio para hacer base. Mientras otros se amontonan frente a la puerta de Bakken, un boliche que podría estar en cualquier calle de Palermo.

Las letras de neón iluminan una fila de gente que entra a Bakken literalmente como si fuera ganado. Un encargado sella con una B la mano de cada uno que pasa. Adentro la música electrónica es lo que diferencia y el ambiente con paredes de azulejos blancos es lo que asemeja. La gente se sacude más al bailar. Algunos salen para prender un cigarrillo, aunque adentro está permitido fumar. A medianoche los bares no sirven comida, pero en caso de que a la madrugada el hambre, siempre hay un carrito de salchichas cerca para salir del apuro.

Al fondo de Flæsketorvet está Jolene. Muchos de los que bailan ahí son los mismos que hace un rato fumaban en Bakken y hace dos ratos tomaban algo en Mesteren & Lærtingen. Cambiar de boliche en Kødbyen es casi como girar el dial de una radio: se puede cambiar, elegir y volver.

En Jolene suena algo más pop, hitsclásicos. En la pista, una pareja intenta los ocho pasos básicos del tango al ritmo de Hot Stuff, la canción de Donna Summer. El salón de fumadores está al costado de la entrada al baño, que no tiene puerta; y los que fuman recostados en sillones se mezclan con los que bailan y los que se lavan las manos frente a espejos escritos con marcador.

La noche en Kødbyen empieza a las 20 y termina entre las 3 y las 4, de jueves a sábados. Como fiel reflejo de una idiosincrasia danesa que -a partir de la tercera cerveza-, se divierte sin protocolos, un cartel detrás del mostrador afirma: *This is not a fucking cocktail bar.*