GUIES INSIGHT

EN CATALÀ

EXPLORA LONDRES



LES **MILLORS** RUTES PER LA CIUTAT





LES TEVES GUIES INSIGHT EN CATALÀ

EXPLORANT

LONDRES



Cossetània EDICIONS

LONDRES.indd 1 11/12/15 17:20




9
Victoria
Albert Hall
Hyde Park Corner
Pall Mall










BARCLAYS
BARCLAYS



ÍNDEX

Introducció

Rutes recomanades per a... 4
Explorant Londres 8
Per menjar i beure 14
De compres 18
Entreteniment 20
Dates clau de la història 22

Les millors rutes

1. Les visites principals 26
2. Les galeries nacionals 33
3. Covent Garden i Soho 36
4. Piccadilly i Mayfair 42
5. Marylebone 46
6. Regent's Park 48
7. Bloomsbury 50
8. Holborn i The Inns of Court 54
9. La City 57
10. The South Bank 62
11. D'una Tate a l'altra 68
12. Hyde Park 72
13. South Kensington i Knightsbridge 76
14. Chelsea 81
15. Hampstead 84
16. Notting Hill 86
17. L'East End 88
18. Viatge en l'autobús Routemaster 92
19. Greenwich 94
20. Kew 98

Guia pràctica

Allotjament 102
Restaurants 112
Vida nocturna 122
A–Z 126
Llibres i pel·lícules 136
Vocabulari 138

LONDRES.indd 3 11/12/15 17:21



ARQUITECTURA

Les visites principals (ruta 1) inclouen l'arquitectura de la reialesa i del govern; la City (ruta 9) és un recorregut per les esglésies de Christopher Wren i per obres mestres d'acer i de vidre; i Greenwich (ruta 19) se centra en l'elegància georgiana.

RUTES RECOMANADES PER A...

FANS DE L'ART

Hi ha de tot per a tothom, des de la National Gallery (ruta 2) i la Tate Modern (ruta 11) fins a galeries d'elit de Mayfair (ruta 4). A la National Portrait Gallery (ruta 2) i a la Tate Britain (ruta 11), hi trobareu el millor de la Gran Bretanya.





COOL BRITANNIA

Tenim els millors bars a Soho i els millors clubs (ruta 3), mercats bohemis a Portobello Road (ruta 16) i un East End que està molt de moda (ruta 17). Si voleu veure art britànic, podeu visitar la Tate Britain (ruta 11).

FAMÍLIES AMB NENS

Hi ha de tot per als més petits: el zoo de Londres (ruta 6), dinosaures al Museu d'Història Natural (ruta 13), diversió a través d'experiments al Museu de la Ciència (ruta 13) i autobusos antics al Museu del Transport (ruta 3).



LONDRES.indd 4 11/12/15 17:21



PER MENJAR I BEURE

El West End ofereix la selecció més àmplia: restaurants de Chinatown i sopars previs al teatre (ruta 3). Per comprar productes frescos, visiteu el mercat de Borough i, per a cuina ètnica, aneu a l'East End (ruta 17).



EL LONDRES LITERARI

Aneu a Holborn (ruta 8) i a Bloomsbury (ruta 7) per seguir els passos del Dr. Johnson, Charles Dickens i Virginia Woolf. Si teniu sensibilitat poètica, visiteu Hampstead (ruta 15), on va viure el poeta John Keats.



EL LONDRES REIAL

Passeu-vos-ho com reis veient el palau de Buckingham, el canvi de guàrdia i el Clarence House (ruta 1). El palau de Kensington i els monuments commemoratius d'Albert i de la princesa Diana són a Hyde Park.



COMPRADORS

Compreu el detall més específic a Oxford Street (ruta 4), el més modern a Covent Garden (ruta 3), el més exclusiu a Mayfair (ruta 4), el més elegant a Chelsea (ruta 14) i el més alternatiu a Notting Hill (ruta 16).








FORTNUM & MASON
CELEBRATION






1670
THE GEORGE



INTRODUCCIÓ

Una introducció a la geografia, els costums i la cultura de Londres, a més d'un rerefons detallat sobre cuina, història i el millor que podeu fer quan hi sigueu.

Explorant Londres	**8**
Per menjar i beure	**14**
De compres	**18**
Entreteniment	**20**
Dates clau de la història	**22**

LONDRES.indd 7 11/12/15 17:22



En bicicleta per Hyde Park Corner

EXPLORANT LONDRES

Foc, plagues, explosions de població, bombardejos aeris, recessions econòmiques, ruïna urbana, terrorisme... Londres ha viscut totes les batusses que ha reservat la història, i s'ha convertit en una de les ciutats més complexes i fascinants del món.

Hi ha d'haver alguna cosa especial a Londres (i no és pas el clima) perquè atregui més de 27 milions de visitants cada any que hi vénen a passar només una nit. Són els palaus i les catedrals majestuosos, els teatres i els museus, els parcs i els jardins, els restaurants que donen a conèixer la cuina de tot el món, l'animada vida nocturna i l'actitud cosmopolita i oberta tan reconfortant pel que fa a la diversitat.

POBLACIÓ

Creixement de la població

Hi ha aproximadament 8,2 milions de persones a Londres i no existeix cap senyal que indiqui que la població pararà de créixer. En general, Londres es considera una de les ciutats més poblades de la Unió Europea. Evidentment, hi ha dubtes sobre on són els límits geogràfics de Londres, però normalment es descriu com el districte financer (la City) i els 32 districtes (*boroughs*) que constitueixen el Gran Londres.

La població d'aquest territori va créixer des d'1,1 milions d'habitants l'any 1801 fins a 8,6 milions el 1939. Després va disminuir fins a 6,7 milions l'any 1988, i fins avui ha crescut per situar-se al nivell dels anys setanta del segle XX (i també de la dècada dels vint). L'àrea metropolitana de Londres segueix estenent-se i ara ja hi viuen de 12 a 14 milions de persones, en funció de la definició d'aquesta zona.

Ètnia

Més d'un de cada tres residents de Londres és d'un grup ètnic minoritari. Segons les dades de l'Oficina d'Estadístiques Nacionals, el cens del 2011 indica una natalitat de població d'origen estranger de 3,7 milions (un 45%), que ha crescut respecte a la de l'any 1997, que era d'1,6 milions. D'aquesta xifra, un 39% correspon a l'Índia subcontinental i un 35% és africà o afrocaribeny. A més, hi ha hagut una afluència de centenars de milers de treballadors de països que fa poc que han entrat a la UE, concretament de Polònia.

Evidentment, Londres ha estat un focus d'immigració durant molts segles, tant per qüestions de seguretat (els hugonots fugien de la França catòlica, i els jueus europeus ho feien molts anys després del nazisme) com per motius econòmics (com és el cas dels origina-

LONDRES.indd 8 11/12/15 17:22



Grosvenor Square Garden



Travessant el pont del Mil·lenni

ris d'Irlanda, de Bangladesh i dels indis de l'oest).

Distribució de la riquesa

Londres és una de les ciutats més cares del món, juntament amb Tòquio i Moscou. En un extrem de l'escala, Londres ocupa el tercer lloc mundial en nombre de residents multimilionaris. També hi ha la City de Londres, que té fama de recompensar amb sobresous espectaculars els seus empleats estrella.

A l'altre extrem de l'escala, hi ha els indigents que dormen a les entrades de les botigues i els immigrants humils que acaben d'arribar i viuen en petites cases de lloguer. Antigament, l'East End fou el punt d'arribada de gran nombre d'immigrants pobres que procedien de l'altra banda del mar. Molts, amb el temps, han guanyat prosperitat i s'han traslladat a un altre punt de Londres. Avui dia, per exemple, hi ha més indis i pakistanesos que tenen la seva pròpia casa a la capital que no pas blancs.

Soldat a prop de l'abadia de Westminster



EL CLIMA

Londres té un clima moderat. No és gaire corrent que nevi (tret d'alguna enfarinada esporàdica) o que geli. La temperatura és de 4° C al gener. Durant l'estiu, la mitjana de les temperatures és de 17° C, però pot pujar molt més i fer que la ciutat sigui extremament calorosa (l'aire condicionat no és universal). La calor que emmagatzemen els edificis de la ciutat crea un microclima amb temperatures de fins a 5° C més al centre que als afores. No obstant això, les temperatures de l'estiu no solen superar els 33° C i la temperatura més alta que s'ha registrat a Londres ha estat de 38,1° C als jardins de Kew durant l'onada de calor europea del 2003.

Els canvis de temps diaris, però, poden ser significatius, i les pluges inesperades agafen tothom desprevingut durant tot l'any. Això permet que la gent tregui el seu tema de conversa preferit i es queixi del mal temps. Sigui quina sigui l'estació de l'any, heu de venir preparats amb un impermeable o qualsevol altra jaqueta que us protegeixi de la pluja, un paraigua o un barret.

LONDRES.indd 9 11/12/15 17:22



Unes noies a Camden

LA GEOGRAFIA DE LONDRES

El mapa polític

Quan parlem de Londres, normalment ens referim a la zona que cobreix el Gran Londres. Aquesta organització administrativa es va imposar a la ciutat el 1965: comprèn la City de Londres i els 32 districtes.

Originàriament, hi havia dues ciutats: la City de Westminster (la zona de les Cases del Parlament i de l'abadia de Westminster) i la City de Londres (que es coneix generalment com la City i cobreix l'actual districte financer, la milla quadrada històrica entre la catedral de St. Paul i la Torre de Londres). Actualment, Westminster és un districte com qualsevol altre i està governat per un consell de districte. La City de Londres, en canvi, té les seves pròpies institucions de govern local des del segle XII: la Corporació de Londres, encapçalada per l'alcalde major.

El Gran Londres està presidit per l'Autoritat del Gran Londres (AGL), encapçalada per un alcalde escollit directament (no s'ha de confondre amb l'alcalde major de la City de Londres). L'alcalde i l'AGL es fan càrrec de l'Autoritat Policial Metropolitana, els Bombers de Londres i l'Autoritat de Pla d'Emergència, l'Agència de Desenvolupament de Londres i el Transport de Londres. Els serveis d'es-

NO US N'ANEU DE LONDRES SENSE...

Prendre un bon te. Londres no es queda curt pel que fa als hotels i als restaurants de luxe on podeu gaudir del te britànic de mitja tarda. The Wolseley és una bona elecció. Vegeu la pàg. 45.

Passejar per un parc. A Londres hi ha molta gent i molt de soroll, però és fàcil trobar una zona verda per esbargir-se. St. James's Park, Green Park i Regent's Park són encantadors, però el nostre preferit és el gran Hyde Park. Vegeu la pàg. 72.

Presenciar la desfilada reial. La millor manera de submergir-se en el Londres reial és mirar la cerimònia emblemàtica del canvi de guàrdia al palau de Buckingham. Vegeu la pàg. 32.

Navegar pel Tàmesi. Un viatge pel riu és una bona manera d'orientar-se. Barregeu-ho amb cultura i agafeu la barca entre les dues galeries Tate. Vegeu la pàg. 68.

Fer un cop d'ull als mercats. A l'East End cal anar-hi diumenge al matí, quan podreu trobar alguna ganga i relacionar-vos amb *hipsters* a Spitalfields, si us agraden la moda i les joies, i a Columbia Road si preferiu plantes i flors. Vegeu la pàg. 88.

Gaudir d'una gran vista de la ciutat. No hi ha res com veure Londres des de dalt. Pugeu a dalt del Monument, de la torre Oxo, de la Shard o, el millor de tot, al London Eye. Vegeu la pàg. 63.

Beure en un pub històric. Demaneu una cervesa en una taverna típica. La millor opció és Ye Olde Cheshire Cheese, un pub ancorat al passat a prop de Fleet Street. Vegeu la pàg. 55.

LONDRES.indd 10 11/12/15 17:22



Relaxats a South Bank



Parada del mercat de Portobello

combraries, d'hipoteques i de control d'aparcament es gestionen en l'àmbit de cada districte.

Nord-sud, est-oest

Siguin quines siguin les subdivisions polítiques de Londres, les físiques i les socials normalment són més rellevants. Tenim el riu Tàmesi, que divideix la ciutat entre nord i sud. Històricament, el Londres del nord ha estat la zona del govern i del comerç. El sud, a part d'haver-hi el riu i els bancs, fou menys desenvolupat fins que es va convertir en un gran suburbi residencial a partir del segle XIX.

El Londres del sud encara és una destinació poc corrent per passar-hi el dia, comparat amb el nord. Malauradament, a vegades alguns taxistes es neguen a portar-hi els passatgers.

El Londres de l'oest, sobretot Mayfair, Kensington i Chelsea, és la part luxosa de la ciutat. Avui dia, especialment als residents estrangers rics els agrada comprar-hi cases, perquè els atreu que la zona sigui relativament segura, que tenir-hi una bona casa sigui una inversió potencial i que el règim d'impostos de la Gran Bretanya sigui indulgent. El Londres de l'est, en canvi, històricament ha acollit algunes de les comunitats més pobres de la ciutat, amb classes treballadores indígenes, a prop dels molls de Londres, que viuen juntament amb immigrants nouvinguts. Té parts que són molt més vives que el Londres de l'oest i atreu els artistes i una generació més jove i més oberta.

El London Eye



EL CEL I L'INFERN

L'home de les lletres del segle XVIII Samuel Johnson va pronunciar les paraules següents que tots coneixem: "Quan un home està cansat de Londres, està cansat de la vida, perquè a Londres hi ha tot el que la vida pot oferir." Avui dia encara considerem que és així: Londres dóna, a alguns, l'oportunitat de fer riquesa; a uns altres, de ser al centre de l'agitació cultural; i a molts altres, de simplement ser un mateix en un ambient tolerant i civilitzat (sense que importin les creences, ni el color de pell, ni l'orientació sexual, ni l'estil de vida).

LONDRES.indd 11 11/12/15 17:22



Jugant a bitlles a Clerkenwell

Malgrat tot, a vegades Londres ha semblat menys idíl·lica. L'any 1819, la poetessa Shelley va escriure el següent: "L'infern és una ciutat que s'assembla molt a Londres, una ciutat amb molta gent i molt de fum." De fet, era una època en què els carrers del Londres antic eren tan foscos i estrets que els propietaris de les botigues van haver de posar miralls fora dels aparadors perquè la llum hi entrés. La contaminació i la congestió encara són un problema, cosa que reafirma el sobrenom de la ciutat: *The Big Smoke* (la Gran Fumarada).

En els últims 25 anys, però, la ciutat ha viscut una mena de renaixement, amb la regeneració de zones abandonades, amb l'art viu i l'escena musical, amb l'augment de l'ocupació i, fins i tot, amb la millora del transport públic. Aquest ambient d'optimisme i seguretat va arribar a l'apogeu a finals dels anys noranta, quan Londres era el centre de la *Cool Britannia*, tal com la descrivien els mitjans, i un imant per a la gent que volia triomfar, sobretot quan va ser la seu dels Jocs Olímpics l'any 2012.

Taxistes de Londres

A Londres hi treballen 25.000 taxistes, la meitat dels quals són autònoms, i l'altra meitat o bé lloguen vehicles de grans parcs o fan torns de nit al taxi d'algú altre. Els que volen ser conductors s'han de registrar a l'Oficina Pública de Taxis i han d'estar quatre anys estudiant el més mínim detall de Londres, procés que es coneix com *The Knowledge* (el Coneixement). Per tal d'assolir-ho, han d'anar en ciclomotor pels carrers de la metròpolis faci el temps que faci i descobrir una multitud de rutes d'un bloc de papers agafat del manillar. Així doncs, encara que els taxistes suposadament xerraires no sempre sàpiguen què diuen, sí que saben on van. El taxi clàssic (o Hackney Carriage, que és com es coneix oficialment) és l'FX4. Es va introduir al mercat l'any 1959 i encara continua actualitzant-se (té accés complet per a cadires de rodes). La manera tradicional de parar un taxi és aixecar el braç i cridar "Taxi!", però el taxista no sempre pararà; se sap que el príncep Felip i l'humorista Stephen Fry disposen de taxis negres per poder viatjar per la ciutat en l'anonimat.

Un taxista de Londres



LONDRES.indd 12 11/12/15 17:22



Central Saint Martins, King's Cross

ELS CONSELLS PRINCIPALS PER EXPLORAR LONDRES

Camden. Al nord de l'estació d'Euston hi ha Camden, on molts grups de música van tocar per primer cop. Podeu provar d'anar a Barfly, a Jazz Café, a Dublin Castle o a The Bull and Gate. Hi ha un mercat de roba alternativa a prop de Camden Lock.

Dansa. Si voleu veure ballet, els millors llocs de Londres són la Royal Opera House i el London Coliseum, on podreu veure el Royal Ballet i l'English National Ballet respectivament. Si preferiu la dansa contemporània, l'indret principal és Sadler's Wells, a Islington, al nord de la ciutat.

La cavallerissa reial. A Buckingham Palace Road podreu veure els cavalls de la reina, els carros i els cotxes que es fan servir per a les coronacions, les visites a estats, casaments i altres esdeveniments.

El grup Bloomsbury. A principis del segle XX, un grup d'amics que incloïa E. M. Forster, Lytton Strachey, J. M. Keynes, Clive i Vanessa Bell, Duncan Grant, i Virginia i Leonard Woolf quedaven els uns a casa dels altres a Gordon Square 37, 46, 50 i 51 per parlar d'art i literatura. Altres residents destacats de Bloosmbury són Thomas Carlyle a Ampton Street, 38; Edgar Allan Poe a Southampton Row, 83; i W. B. Yeats a Upper Woburn Place, 5.

Col·lecció de Benvinguda. Enfront de l'estació d'Euston hi ha una Col·lecció de Benvinguda (www.wellcomecollection.org), un museu o espai artístic dirigit a la medicina i a les relacions amb l'art i la societat.

El Pont de la Torre. Al costat de la Torre de Londres hi ha el Pont de la Torre (www.towerbridge.org.uk). Els passadissos elevats ofereixen unes vistes espectaculars als visitants que han adquirit una entrada.

Museu Imperial de la Guerra. Aquest museu, que fa la crònica dels horrors de la guerra moderna (Lambeth Road; www.iwm.org.uk), s'ubica en un antic manicomi.

Produccions Globe. La temporada d'aquest teatre descobert de South Bank va des de maig fins a principis d'octubre. Si teniu una entrada econòmica per al pati, porteu impermeable per si plou, perquè no s'admeten paraigües.

Folgate Street, 18. Dos carrers més enllà del mercat de Spitalfields hi ha la Dennis Severs House (www.denissevershouse.co.uk). L'any 1967, Severs va anar-se'n de la terra natal, Califòrnia, es va comprar la casa d'un teixidor de seda i va recrear l'estat en què es trobava al segle XVIII. Ara sembla que la família originària se n'acabi d'anar, havent-hi deixat un tros de pa mig menjat i una llar de foc que encara crema.

La torre ArcelorMittar. Al Parc Olímpic (metro: Stratford) hi ha l'escultura d'Anish Kapoor que ret homenatge als Olímpics. Des de l'abril de 2014, els visitants poden pujar a la plataforma per gaudir d'unes vistes espectaculars del parc i de la ciutat.

Palau de Hampton Court. A l'estiu podeu visitar els jardins botànics de Kew al matí i el palau de Hampton Court a la tarda. Les barques surten al migdia cap a Kew, a les 13 h cap al palau de Hampton Court i tornen a les 15 i les 16 h, en funció de les marees. Més informació: www.wpsa.co.uk.

LONDRES.indd 13 11/12/15 17:22



Menjant en una cafeteria de Shoreditch

PER MENJAR I BEURE

Fa temps es deia que Londres oferia poc més que menjar indigest i massa cuit. Ara no es pot dir el mateix: a més de degustar-hi plats de gairebé tots els països, també hi podreu tastar el patrimoni gastronòmic d'alta qualitat de la Gran Bretanya.

Durant les últimes dècades, el món de la restauració londinenca ha canviat notablement i ha començat a jugar a la lliga internacional. La inclinació dels londinencs per la cuina innovadora de la millor qualitat ha fet que la ciutat sigui l'enveja de les capitals que opten més aviat per una gastronomia tradicional. Abans, però, la situació era molt diferent i el menjar britànic era el motiu de moltes burles, especialment per part dels francesos. Jacques Chirac va arribar a dir que "no podeu confiar en persones que cuinen així de malament". Actualment, amb una bona llonza de porc de St. John o una llagosta escocesa a Gordon Ramsay, Chirac s'empassaria les seves pròpies paraules.

CUINA BRITÀNICA

A més del gran entusiasme pels estils de cuina estrangers, l'èxit dels restaurants de Londres està estretament relacionat amb la revalorització de la cuina indígena de la Gran Bretanya. Una nova generació de cuiners professionals ha demostrat i destacat que el menjar britànic no és només carn i dues verdures, una panada indigesta farcida de salsa gravy o un entrepà amb patates fregides. Ara hi podeu trobar cranc de Cromer, espasins de Cornualla, ànec de Gressingham, anyell sucós de Herwick, carn de vedella de Galloway i postres tradicionals, com els pastissos d'Eccles amb formatge Lancashire. Aquesta devoció culinària que ha sorgit recentment ha arribat fins als pubs locals.

LLOCS PER MENJAR

Restaurants de luxe

A més dels restaurants de sempre, com Le Gavroche, darrerament Londres ha promogut altres aspirants a obtenir l'estrella Michelin. Gordon Ramsay, Marcus Wareing, Tom Aikens i Angela Hartnett, entre d'altres, han suscitat expectatives sobre allò que un restaurant ha d'oferir.

El menjar de molts dels millors restaurants està basat en tècniques culinàries franceses. Fins i tot l'anomenat estil "modern britànic" té com a base la combinació d'ingredients britànics d'alta qualitat amb mètodes francesos. Com a alternatives interessants, podeu anar a River Café, on es preparen plats italians, moderns i senzills; o a Benares, que ofereix plats innovadors de l'Índia.

LONDRES.indd 14 11/12/15 17:22



Menjar japonès



Furgoneta de menjar retro, a South Bank

Hi ha una certa polèmica sobre si els restaurants de Londres se centren massa en el disseny i la imatge i no tant en el menjar. A Sketch o China Tang, per exemple, n'hi ha que troben que el menjar és bastant bo, però no tant perquè un no es distregui amb la decoració interior. A més, en restaurants com The Ivy, el centre d'atenció són els altres clients, alguns dels quals famosos.

A molts dels restaurants que hem mencionat heu de reservar amb setmanes d'anticipació, o fins i tot mesos. Tingueu en compte també que, si els heu proporcionat les dades de la vostra targeta de crèdit, poden cobrar-vos igualment encara que al final no hi aneu.

Pubs

Si el tema de reservar setmanes abans, els elevats preus i aquesta formalitat vergonyosa és massa per a vosaltres, no us preocupeu, perquè molts dels millors àpats de Londres són econòmics i no porten cap complicació.

Una part important de la història social britànica és la *public house*, revaloritzada aquests últims anys. Hi ha molt a dir sobre una panada o una cervesa, i és que el menjar d'un pub és una cuina diferent (i això no vol dir que sigui un tros de pa amb enciam sense gust i una mica de formatge). Penseu en el *steak-and-kidney pudding* (pastís de bistec i ronyó), l'estofat de Lancashire, el *shepherd's pie* (carn picada amb puré de patates i formatge), el *bangers and mash* (salsitxes i puré de patates) i el rostit tradicional del diumenge. Ben fets, aquests plats poden ser deliciosos.

Molts pubs tradicionals s'han convertit en *gastro-pubs*, uns amb cert gust i d'altres sense. La imatge estereotipada és la d'un pub profanat, amb l'ensorrament de la pàtina centenària i amb pissarres on hi ha escrites les ofertes de plats mediterranis d'imitació. Però, malgrat tot, si està ben fet, el *gastro-pub* pot estar molt bé. Proveu d'anar a The Anchor and Hope, a Southwark; a The Coach and Horses, a la vora de la City; o a The Cow, a Westbourne Park Road (a prop de Notting Hill).

Restaurants ètnics

Un altre puntal del patrimoni culinari de Londres és la varietat de restaurants ètnics, sobretot indis, xinesos, japonesos, vietnamites i tailandesos. Segons les autoritats, hi ha 53 estils de grans països representats entre 6.000 restaurants amb llicència. Visiteu Kingsland Road a l'East End si voleu anar a restaurants vietnamites o turcs: Whitechapel o Tooting (sud de Londres) si preferiu restaurants indis; i Stockwell (també al sud del riu) per a locals portuguesos.

Greasy spoons, pie and mash *i* fish and chips

Sovint la teca de la classe treballadora passa desapercebuda, ja que passa ràpidament de moda i desapareix. Fa uns anys, sempre hi havia un establiment a prop que oferia un plat de menjar calent a preu assequible. Ara, els

LONDRES.indd 15 11/12/15 17:22



El mercat de Borough

bars *greasy spoons* i les botigues *fish and chips* i *pie and mash* han estat usurpats per cafeteries i empreses de menjar ràpid que poden pagar lloguers més cars als propietaris cobdiciosos.

Les cafeteries *greasy spoons* (literalment, 'culleres de greix') serveixen esmorzars tot el dia: ous, bacó, patates fregides i fesols, i a vegades amb extres "virils", com el botifarró i el *bubble and squeak* (puré de patates, col i brots). També serveixen te amarg i pa blanc amb mantega. Consulteu la web www.classiccafes.co.uk per a una antologia de les millors cafeteries *greasy spoons*.

Les botigues *pie and mash* serveixen panades de carn o anguiles (estofades o amb gelatina) amb licor (un tipus de substància enganxosa basada en salsa de julivert) i puré de patates. Els locals tenen meravellosos interiors, amb rajoles precioses, taules de marbre i bancs de fusta. Manze's, al Pont de la Torre, i F. Cooke, al mercat de Broadway a l'East End, en són bons exemples.

Per últim, les botigues *fish and chips* ofereixen patates fregides petites o grosses, de difícil rèplica en la cuina convencional, i peix arrebossat, fregit dues vegades. Proveu Fryer's Delight a Theobald's Road (vegeu la secció de "Restaurants") i Rock & Sole Plaice a Covent Garden (vegeu ruta 3).

Preus d'un àpat

Guia de preus per a una mitjana de dos plats en un àpat per a una persona amb una copa de vi de la casa:

£££££ = més de 40 £
£££ = 25-40 £
££ = 15-25 £
£ = menys de 15 £

Cadenes

Londres cada cop té més cadenes de restaurants, moltes més que la majoria d'altres ciutats europees. Algunes són bones (per exemple, Wahaca o Leon) i d'altres són més fluixes i decebedores.

BEGUDES

Cervesa

Tradicionalment, la cervesa era a la Gran Bretanya el mateix que el vi a França. Es presenta en diverses formes, des de la cervesa rossa (la més coneguda de totes) fins a la cervesa anglesa (amb llevat de fermentació alta, amb cos i més dolçor) i la negra (cremosa, semblant al cafè, amb grans de malta o d'ordi torrats), la marca més famosa de la qual probablement és la Guinness.

Els pubs normalment serveixen cervesa, tant a pressió com de barril. En el primer cas, la cervesa surt pel dispensador per la pressió del diòxid de carboni. En el segon, surt d'un barril per un conducte amb una bomba manual a la barra. Aquest mètode s'utilitza per a la cervesa *real ale*: sense filtrar ni pasteuritzar, i que, a diferència de la cervesa rossa industrial, s'ha d'emmagatzemar curosament a la temperatura adequada.

LONDRES.indd 16 11/12/15 17:22



Una paella deliciosa



Un pub del mercat de Leadenball

Vi

Durant les últimes dècades, el consum del vi a la Gran Bretanya ha augmentat espectacularment. Quan encara no havia arribat el Segle de les Llums, els pubs servien només Liebfraumilch o Lambrusco, però avui dia podeu trobar-hi una àmplia selecció: com a mínim ofereixen la mateixa quantitat de vins New World que d'europeus. La popularitat del vi ha crescut i ha animat els agricultors a produir varietats angleses. Aneu al restaurant Roast, al pis de dalt del mercat de Borough (vegeu ruta 10), per tastar una selecció de vins anglesos de bona qualitat.

Sidra

Beguda clàssica que es produïa al sud-oest d'Anglaterra abans de l'arribada dels romans. Elaborada a partir de la fermentació de suc de pomes, es coneix amb el nom de *scrumpy*; la de peres es diu *perry*. Malauradament, molts pubs només ofereixen sidra de producció massificada amb concentrat de poma. Per tastar sidra autèntica, proveu The Blackfriar (vegeu ruta 8); The Harp a Chandos Place, darrere de St.-Martin-in-the-Fields (vegeu ruta 1), o el restaurant Chimes a Churton Street, Pimlico.

Whisky

Una altra especialitat és el whisky, que es produeix a Escòcia i a Irlanda. N'hi ha de *single malt* (whisky de malta d'una única destil·leria) i de *blended* (barreja de malta i gra de diverses destil·leries). La majoria de pubs del centre de Londres ofereixen una petita selecció de cadascun, tot i que els aficionats pot ser que sospesin la possibilitat d'afiliar-se a l'Associació del Whisky, amb seu damunt del restaurant Bleeding Heart a Hatton Garden, Clerkenwell (Bleeding Heart Yard; www.smws.co.uk).

Últimes consumicions

La majoria de pubs fan sonar un timbre a les 23 h perquè demaneu les últimes consumicions de la nit. El 2003 es va introduir una nova legislació que permetia que els propietaris sol·licitessin una extensió de les hores d'obertura, fins a 24 h al dia i 7 dies a la setmana, però pocs van fer aquesta sol·licitud. Malgrat tot, això no ha canviat la idea sobre la suposada cultura de *vinga-a-beure* que es té de la Gran Bretanya.

Els mercats de menjar

Probablement, el millor mercat de menjar per a visitants és el de Borough, a prop del Pont de Londres (dj. 11-17 h; dv. 12-18 h; ds. 8-17 h). Ofereix la millor producció d'uns quants països en un escenari històric. Per a altres mercats de grangers, consulteu www.lfm.org.uk. Els grans mercats de majoristes de Londres són Smithfields per a carn (dl.-dv. des de 3 h; rutes guiades un cop al mes), Billingsgate per a peix (ara a Docklands; dt.-ds. 4-9.30 h) i Spitalfields per a fruita i verdura (ara a Leyton; dl.-ds. 0-23 h).

LONDRES.indd 17 11/12/15 17:23