



Norwich

EL LUJO DE LA HISTORIA

A l menos a primera vista, parece fácil dispararle al pobre faisán. Corre torpemente, moviendo pesadamente el trasero, como corría el gordito de Full metal Jacquet. Carne de cañón. A los viajeros les resultaba sorprendente (eran españoles) contemplar desde el automóvil aquellas torpes carreras de los faisanes que se asomaban hasta el borde mismo de la carretera. El automóvil avanzaba a través de la Broadland, la tierra llana, vasta, abierta, en la que cebada, trigo y centeno han compuesto durante siglos la triada de las explotaciones campesinas. De vez en cuando —y eso lo dicen todas las guías— un viejo y melancólico molino de viento, o una bomba de agua movida por el viento. La región de Norfolk forma un atrevido codo que se moja en las heladas aguas del mar del Norte y sufre durante el invierno más de una indigestión de vientos, que la primera revolución industrial supo aprovechar para cubrir todas sus necesidades mecánicas: molinos y extractores de agua. Eran tiempos no contaminantes.

TEXTO:
RAFAEL CHIRIBES
FOTOS:
ANTONIO DE BENITO



Norwich

la ciudad encuentra su correspondiente en ese apacible campo que la rodea, en el que los cursos de agua se cruzan hasta crear una tupida red navegable de más de trescientos cincuenta kilómetros y en el que los viajeros se sorprenden ante la torpe carrera de los faisanes.

Durante los meses finales de la primavera y a lo largo del verano, se interrumpen los cultivos de cereales tradicionales en la zona para dejar crecer enormes lagos de flores amarillas. La mostaza. Hasta que uno va a Dijon, o a Norwich, cree que la mostaza es una planta cuyas semillas, convenientemente molturadas y preparadas, ayudan a convertir en soportables las salchichas sintéticas o las indefinibles hamburguesas. En Norwich —ya está dicho— uno puede salir de ese engaño, para acabar descubriendo que es una delicia insustituible.

En el centro histórico de Norwich, en una tienda cuidadosamente decorada al viejo estilo, *The mustard shop*, existe un museo de la mostaza. La tienda tiene pocos años —poco más de veinte—, pero es la heredera de una tradición comercial que cuenta con un largo siglo y medio. Allí se puede ver, admirar y comprar cuanto rodea a este mundo pequeño, pero delicado, de las mostazas. Uno puede salir cargado con tres o cuatro tarritos de mostaza y con algunos folletos y postales. En los folletos se cuenta que ya indios y sumerios conocían esta modesta planta y enumeran los papeles de *The mustard shop* algunos personajes que, de uno u otro modo, estuvieron ligados a la mostaza. Hay grandes nombres en la lista: Plinio, Pitágoras, Alejandro el Magno, Catalina de Rusia, Carlomagno, Shakespeare, Dumas, Marco Polo y Walter Scott.

A Inglaterra la trajeron, por lo visto, los romanos. Aquí, a Norwich, la trajo un señor Jeremiah Colman, que es el antecesor de *The mustard shop*, y que comenzó a moler mostaza en 1814, en un molino de agua sobre el río Tar, en Stoke

Holy Cross, a cuatro millas al sur de Norwich. Fue un negocio próspero que, a mediados del siglo XIX, ya se había convertido en importante industria.

El es el causante de que en la zona crezcan los cultivos de esa planta, cuyo nombre dicen que proviene del latín. En concreto de *mustus* (el vino reciente) y *ardens*, o sea, ardiente. De ahí vino la palabra *mustarda*, italiana, y sus derivados. En los campos de Norwich se plantan sus dos variedades, la *brown mustard* (*brassica juncea*), o mostaza negra o parda, y la *white mustard* (*sinapis alba*), la mostaza blanca. La negra o parda se caracteriza porque su picante alcanza la base de la nariz, mientras que la blanca pica sobre todo en la lengua.

La mostaza negra se utiliza para los tipos de mostazas francesas, mientras que la blanca se emplea en las americanas. La harina procedente de la blanca —que hay que moler con mucho cuidado— es de un profundo color crema, mientras que la que procede de la negra da un color dorado, amarillo oscuro.

La semilla se planta entre los primeros días de marzo y mediados de abril y germina muy pronto. A finales de mayo empieza a florecer. Las plantas alcanzan una altura superior al metro y medio. Entretanto, las flores se marchitan, siendo sustituidas por unas vainas verdes que, poco a poco, se van secando hasta convertirse en pardas. A fines de agosto y principios de septiembre, se procede a la recogida. Se transporta a unos gigantes silos, donde se procede a su lavado, secado uniforme, molturación y almacenamiento.

Tradicionalmente la mostaza se ha consumido en polvo, aunque ahora también se comercializa en grano. La casa Colman fabrica la *Hot English* y la *Horseradish mustard*, que son las más fuertes; en el otro extremo están la *American* y la *Burger*. Los tipos *French* y *German* llevan vinagre, hierbas y especias. Y hay también fabricaciones al estilo de Dijon, o *Whole*



Grain, es decir, de grano entero, sin molturar.

Pero el urente sabor de la mostaza y el anecdotario acerca del señor Colman y los inmensos silos de sus herederos, no puede distraer al viajero de otros sabores de Norwich, que, por lo que puede ir deduciéndose del artículo, es centro de una riquísima región gastronómica: caza, pesca de río y de mar, setas y frutos del bosque y ricos corrales componen una despensa soberbia que tira por los suelos ese concepto tan arraigado de muchos españoles y que asegura que «los ingleses no saben comer».

No. Al menos en esta zona privilegiada que es Norfolk, la mostaza es una delicia en sí misma —no surgen platos de

de saborizar alimentos insípidos. Porque hemos hablado ya de los faisanes, pero los recetarios de la zona incluyen platos de perdiz, de codorniz, conejo, pichón y pato salvaje. No hay que olvidar que este codo que se hunde en las heladas aguas del mar del Norte es parada casi obligatoria de multitud de aves emigrantes en sus vuelos de ida y vuelta al ártico. La primavera y el otoño se pueblan de animales salvajes que encuentran su castigo y su gloria sobre los manteles de las mesas de estos buenos habitantes.

Aunque en cuanto al queso, setas y hongos, la zona también es rica.

La ciudad ha sabido mantener un equilibrio exquisito entre el pasado y el presente. La calidad de vida no es en Norwich ni una frase ni una meta. Es una realidad concreta, palpable.

—pongamos por caso—, rezar en una iglesia del XIV y besarse al pie de los muros de un castillo medieval. Aquí la historia no se ha paralizado (eso sería un inquietante cementerio de ruinas), sino que se ha convertido en elemento fundamental de la calidad de vida. Los bajos de las viejas casas se han convertido en tiendas de bombones o de antigüedades, en tiendas de ropa, de fotografía, en librerías. Los antiguos cementerios son parques en los que se pierden entre las hojas de los libros los estudiantes y los niños aprenden a jugar. Uno puede hospedarse en un confortable hotel que tiene setecientos años.

Los turistas han descubierto el placer de visitar Norwich, porque

La segunda revolución industrial pasó de refilón por Norfolk, sin llenar de hollín sus verdes praderas y sus dulces bosques, sin pinchar de chimeneas sus ciudades, ni destruir su bucólica arquitectura, en la que los rasgos normandos parecen cruzar la frontera de los siglos y las edades. Georges Borrow, nuestro Jorgito de *La Biblia en España*, parece que también pasó muchas horas en definir las ciudades de su patria —y sus guías de la literatura—, cuando viajó a Norwich.



Norwich



La ciudad ha sabido mantener un equilibrio exquisito entre el pasado y el presente. La calidad de vida no es en Norwich ni una frase ni una meta. Es una realidad concreta, palpable.

La segunda revolución industrial pasó de refilón por Norfolk, sin llenar de hollín sus verdes praderas y sus dulces bosques, sin pinchar de chimeneas sus ciudades, ni destruir su bucólica arquitectura, en la que los rasgos normandos parecen cruzar la frontera de los siglos y las edades. Georges Borrow, nuestro Jorgito de *La Biblia en España*, parece que también pasó muchas horas en definir las ciudades de su patria —y a—
—siendo

—pongamos por caso—, rezar en una iglesia del XIV y besarse al pie de los muros de un castillo medieval. Aquí la historia no se ha paralizado (eso sería un inquietante cementerio de ruinas), sino que se ha convertido en elemento fundamental de la calidad de vida. Los bajos de las viejas casas se han convertido en tiendas de bombones o de antigüedades, en tiendas de ropa, de fotografía, en librerías. Los antiguos cementerios son parques en los que se pierden entre las hojas de los libros los estudiantes y los niños aprenden a jugar. Uno puede hospedarse en un confortable hotel que tiene setecientos años. Los turistas han descubierto el placer de visitar Norwich, porque

la ciudad encuentra su correspondiente en ese apacible campo que la rodea, en el que los cursos de agua se cruzan hasta crear una tupida red navegable de más de trescientos cincuenta kilómetros y en el que los viajeros se sorprenden ante la torpe carrera de los faisanes.

Durante los meses finales de la primavera y a lo largo del verano, se interrumpen los cultivos de cereales tradicionales en la zona para dejar crecer enormes lagos de flores amarillas. La mostaza. Hasta que uno va a Dijon, o a Norwich, cree que la mostaza es una planta cuyas semillas, convenientemente molturadas y preparadas, ayudan a convertir en soportables las salchichas sintéticas o las indefinibles hamburguesas. En Norwich —ya está dicho— uno puede salir de ese engaño, para acabar descubriendo que es una delicia insustituible.

En el centro histórico de Norwich, en una tienda cuidadosamente decorada al viejo estilo, *The mustard shop*, existe un museo de la mostaza. La tienda tiene pocos años —poco más de veinte—, pero es la heredera de una tradición comercial que cuenta con un largo siglo y medio. Allí se puede ver, admirar y comprar cuanto rodea a este mundo pequeño, pero delicado, de las mostazas. Uno puede salir cargado con tres o cuatro tarritos de mostaza y con algunos folletos y postales. En los folletos se cuenta que ya indios y sumerios conocían esta modesta planta y enumeran los papeles de *The mustard shop* algunos personajes que, de uno u otro modo, estuvieron ligados a la mostaza. Hay grandes nombres en la lista: Plinio, Pitágoras, Alejandro el Magno, Catalina de Rusia, Carlomagno, Shakespeare, Dumas, Marco Polo y Walter Scott.

A Inglaterra la trajeron, por lo visto, los romanos. Aquí, a Norwich, la trajo un señor Jeremiah Colman, que es el antecesor de *The mustard shop*, y que comenzó a moler mostaza en 1814, en un molino de agua sobre el río Tar, en Stoke

Holy Cross, a cuatro millas al sur de Norwich. Fue un negocio próspero que, a mediados del siglo XIX, ya se había convertido en importante industria.

El es el causante de que en la zona crezcan los cultivos de esa planta, cuyo nombre dicen que proviene del latín. En concreto de *mustus* (el vino reciente) y *ardens*, o sea, ardiente. De ahí vino la palabra *mustarda*, italiana, y sus derivados. En los campos de Norwich se plantan sus dos variedades, la *brown mustard* (*brassica juncea*), o mostaza negra o parda, y la *white mustard* (*sinapis alba*), la mostaza blanca. La negra o parda se caracteriza porque su picante alcanza la base de la nariz, mientras que la blanca pica sobre todo en la lengua.

La mostaza negra se utiliza para los tipos de mostazas francesas, mientras que la blanca se emplea en las americanas. La harina procedente de la blanca —que hay que moler con mucho cuidado— es de un profundo color crema, mientras que la que procede de la negra da un color dorado, amarillo oscuro.

La semilla se planta entre los primeros días de marzo y mediados de abril y germina muy pronto. A finales de mayo empieza a florecer. Las plantas alcanzan una altura superior al metro y medio. Entretanto, las flores se marchitan, siendo sustituidas por unas vainas verdes que, poco a poco, se van secando hasta convertirse en pardas. A fines de agosto y principios de septiembre, se procede a la recogida. Se transporta a unos gigantes silos, donde se procede a su lavado, secado uniforme, molturación y almacenamiento.

Tradicionalmente la mostaza se ha consumido en polvo, aunque ahora también se comercializa en grano. La casa Colman fabrica la *Hot English* y la *Horseradish mustard*, que son las más fuertes; en el otro extremo están la *American* y la *Burger*. Los tipos *French* y *German* llevan vinagre, hierbas y especias. Y hay también fabricaciones al estilo de Dijon, o *Whole*



Grain, es decir, de grano entero, sin molturar.

Pero el urente sabor de la mostaza y el anecdotario acerca del señor Colman y los inmensos silos de sus herederos, no puede distraer al viajero de otros sabores de Norwich, que, por lo que puede ir deduciéndose del artículo, es centro de una riquísima región gastronómica: caza, pesca de río y de mar, setas y frutos del bosque y ricos corrales componen una despensa soberbia que tira por los suelos ese concepto tan arraigado de muchos españoles y que asegura que «los ingleses no saben comer».

No. Al menos en esta zona privilegiada que es Norfolk, la mostaza es una delicia en sí misma —no surge de la nada

de saborizar alimentos insípidos. Porque hemos hablado ya de los faisanes, pero los recetarios de la zona incluyen platos de perdiz, de codorniz, conejo, pichón y pato salvaje. No hay que olvidar que este codo que se hunde en las heladas aguas del mar del Norte es parada casi obligatoria de multitud de aves emigrantes en sus vuelos de ida y vuelta al ártico. La primavera y el otoño se pueblan de animales salvajes que encuentran su castigo y su gloria sobre los manteles de las mesas de estos habitantes.

Así que, ¿cuánto elijo? setas, non-sas,...

Holy Cross, a cuatro millas al sur de Norwich. Fue un negocio próspero que, a mediados del siglo XIX, ya se había convertido en importante industria.

El es el causante de que en la zona crezcan los cultivos de esa planta, cuyo nombre dicen que proviene del latín. En concreto de *mustus* (el vino reciente) y *ardens*, o sea, ardiente. De ahí vino la palabra *mustarda*, italiana, y sus derivados. En los campos de Norwich se plantan sus dos variedades, la *brown mustard* (*brassica juncea*), o mostaza negra o parda, y la *white mustard* (*sinapis alba*), la mostaza blanca. La negra o parda se caracteriza porque su picante alcanza la base de la nariz, mientras que la blanca pica sobre todo en la lengua.

La mostaza negra se utiliza para los tipos de mostazas francesas, mientras que la blanca se emplea en las americanas. La harina procedente de la blanca —que hay que moler con mucho cuidado— es de un profundo color crema, mientras que la que procede de la negra da un color dorado, amarillo oscuro.

La semilla se planta entre los primeros días de marzo y mediados de abril y germina muy pronto. A finales de mayo empieza a florecer. Las plantas alcanzan una altura superior al metro y medio. Entretanto, las flores se marchitan, siendo sustituidas por unas vainas verdes que, poco a poco, se van secando hasta convertirse en pardas. A fines de agosto y principios de septiembre, se procede a la recogida. Se transporta a unos gigantes silos, donde se procede a su lavado, secado uniforme, molturación y almacenamiento.

Tradicionalmente la mostaza se ha consumido en polvo, aunque ahora también se comercializa en grano. La casa Colman fabrica la *Hot English* y la *Horseradish mustard*, que son las más fuertes; en el otro extremo están la *American* y la *Burger*. Los tipos *French* y *German* llevan vinagre, hierbas y especias. Y hay también fabricaciones al estilo de *Dijon*, o *Whole*



Grain, es decir, de grano entero, sin molturar.

Pero el urente sabor de la mostaza y el anecdotario acerca del señor Colman y los inmensos silos de sus herederos, no puede distraer al viajero de otros sabores de Norwich, que, por lo que puede ir deduciéndose del artículo, es centro de una riquísima región gastronómica: caza, pesca de río y de mar, setas y frutos del bosque y ricos corrales componen una despensa soberbia que tira por los suelos ese concepto tan arraigado de muchos españoles y que asegura que «los ingleses no saben comer».

No. Al menos en esta zona privilegiada que es Norfolk, la mostaza es una delicia en sí misma— no surge como una

de saborizar alimentos insípidos. Porque hemos hablado ya de los faisanes, pero los recetarios de la zona incluyen platos de perdiz, de codorniz, conejo, pichón y pato salvaje. No hay que olvidar que este codo que se hunde en las heladas aguas del mar del Norte es parada casi obligatoria de multitud de aves emigrantes en sus vuelos de ida y vuelta al ártico. La primavera y el otoño se pueblan de animales salvajes que encuentran su castigo y su gloria sobre los manteles de las mesas de estos buques habitantes.

Aunque también se encuentran setas, hongos, etc.



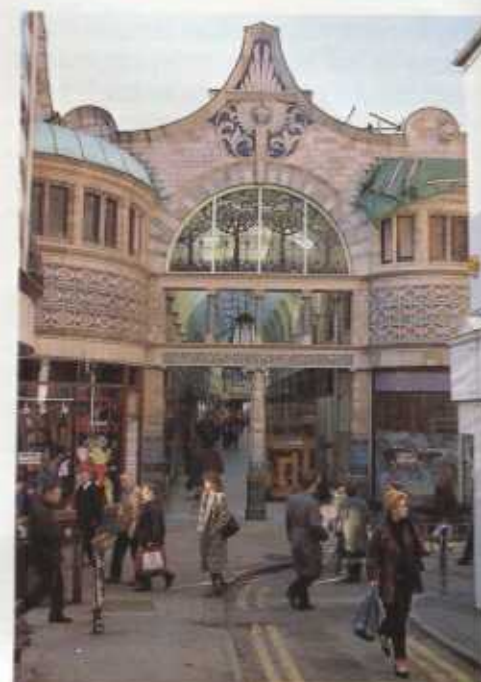
de los más apreciados platos de caza de la región, pero también como base a estupendos *puddings*, confituras y mermeladas, uno de los orgullos de la zona.

La despensa es ya más prometedora, y sin embargo aún tiene unos cuantos estantes disponibles, porque este festival culinario se alarga en el complicado laberinto de aguas de la región.

Los pescadores de agua dulce capturan anguilas, lucios, percas y tencas, y todos estos peces también cuentan con su apartado en los recetarios tradicionales. Pero los peces de agua dulce son un apartado casi insignificante, porque la verdadera riqueza acuática de esta región hay que

buscarla en las frías y limpias aguas del mar del Norte. Bacalaos, merluzas y pescadillas, lenguados y platijas, gambas, berberechos, langostas, centollos, caballas y arenques son algunos de los elementos que componen el rompecabezas gastronómico del que esta región se enorgullece. Yarmouth, o Cromer son puertos y puertas de entrada de frutos marinos, que la tranquila Norwich recibe sin inmutarse y pone a disposición de los comensales, a veces —es el caso del admirable restaurante *Green's*— con una delicada mezcla de tradición y modernidad que sorprende. En otras ocasiones —*Adlard's*, con su estrella *Michelin*— ajustándose más a los cánones de cocina y presentación que Francia exporta a las cuatro esquinas del planeta.

Norwich



En Cromer se enorgullecen de sus buques de mar. En Cromer y en Yarmouth quedan todavía casas en las que se sala y ahuma el arenque de igual manera que se hacía en el tiempo de los romanos. La industria del arenque tuvo su momento de esplendor a fines del siglo XIX y principios del XX. Los arenques de esta región se consumían en Londres, pero también fuera de Gran Bretaña. Siguen siendo deliciosos, aunque la gran industria, que ocupaba a cientos de personas, se viniera abajo después de la II Guerra Mundial. En el gran mercado al aire libre de Norwich uno puede ver sus carnes doradas. Arenques ahumados, y también marinados, para consumirlos con unas buenas patatas cocidas y cebolla.

De San Miguel (Michaelmas, 29 de septiembre) a San Martín (Martinmas, 11 de noviembre) hasta el siglo XVIII, y durante quinientos años, el puerto de Yarmouth era la gran capital del arenque. Y el *sheriff* de Norwich había conseguido el disfrute de terrenos a cambio del compromiso de enviar cada año veinticuatro gigantescas botas de 120 peces cada una



La revolución industrial no dejó, por fortuna, su huella de bollín en el paisaje urbano. Los viejos rasgos normandos se siguen manteniendo.



con destino a Londres. Al parecer, existe un documento de 1629 en el que el Secretario de Estado protesta porque el envío se hace regularmente cada año, pero la calidad de los peces que se le envían mengua.

Y, si exceptuamos la mostaza, hasta el momento nos hemos limitado a dar en nuestra despensa de Norwich los productos que la naturaleza otorga gratuitamente a la bendita región de Norfolk (ese nombre lleno de resonancias shakespearianas). Hay que empezar a enumerar lo que el trabajo humano aporta, que —como se verá— no es poco. Por decirlo de otra manera, es la hora de abrir la puerta de los corrales de la zona. Ocas. El día de San Miguel se celebra con una oca asada,

tal y como lo celebró la reina Isabel I cuando le comunicaron la derrota de nuestra anterior Armada Invencible. Las campanas de Norwich habían cantado la victoria de los elementos sobre la ambición de su Católica Majestad.

Pavos. en vísperas de Navidad, miles de rebaños de pavos recorrian a pie el trayecto entre la región y Londres. Los londinenses apreciaban los enormes pavos negros de la zona. Y Walter Scott dice que, en un solo día, vio pasar por uno de los pueblos de la ruta más de trescientos rebaños de estas succulentas aves. Los patos y las gallinas de Indias, no pintadas, pueblan los corrales de Norfolk. Y si es cierto que no es una de las grandes productoras de vacuno, sí que lo es en cambio

de ovejas y corderos, como es también zona de huertas, que se enorgullece de —por poner un par de ejemplos— sus espárragos y guisantes.

La cena está servida, sobre todo, si se tiene en cuenta que estas producciones tradicionales sobreviven en nuevas industrias de calidad y que, sólo en esta región hay decenas de asociados a *Taste of Norfolk*, un grupo de productores de calidad que tiene su equivalente en otras zonas de Gran Bretaña. *Taste of Norfolk*, el sabor de Norfolk, reúne a gente que envasa setas, pone en el mercado ahumados de cerdo o de pescado, prepara mermeladas, y desarrolla cualquiera de las variantes de la producción tradicional con nuevos métodos y garantías.



Las producciones tradicionales sobreviven en nuevas industrias de calidad que convierten a la región en una de las despensas predilectas del mercado gastronómico británico.

Es un primer paso hacia el futuro. Ese futuro que se pasea entre edificios medievales que mira hacia las ventanas de donde estudió Nelson, que se acuerda de que la región permanece a las riberas del río Norfolk.



por ciento del territorio está edificado», dicen las guías de turismo.

El paisaje resulta, pues, un excelente mueble para esta despensa, a la que hay que añadirle una sólida bodega, porque, aunque la zona carece de viñedo por su latitud (existen curiosas excepciones a esta regla), posee una red de tiendas que ponen a disposición del comensal los vinos de toda Europa —países del Este incluidos—, los californianos, australianos, neozelandeses, libaneses y otros muchos, además de todos los aguardientes que a uno se le pueden ocurrir. Eso es calidad de vida. Esa es la Europa de la que algunos de nuestros compatriotas creen formar parte con una inocencia que roza la culpabilidad.

EN Norwich

QUE VISITAR

Norwich ofrece numerosos atractivos para los turistas. La ciudad cuenta con una soberbia catedral de estilo normando. Además, en Norwich puede visitarse una veintena de iglesias, entre las que destacamos *Friends Meeting House* (cuáquera), *Old Meeting House* (Congregacionista, construida en 1693), *The Octagon Chapel* (Unitaria, Curiosa pieza soportada por ocho columnas corintias. Construida en 1753), *St. Peter Mancroft* (la más apreciada iglesia de Norwich y una de las más elegantes de Inglaterra. Construida entre 1390 y 1523. Sus campanas celebraron la derrota de la Armada Invencible española).

Otros edificios de interés son el *castillo*, también de estilo normando, como la catedral, y que hoy día contiene un museo. Fue usado durante siglos como prisión y en su plaza se ejecutaba a las víctimas, la última en 1849. Hay otros museos en la ciudad, aunque, sin duda, el más interesante es el *Sainsbury Centre for Visual Arts*, que cuenta con antigüedades griegas, egipcias, indias y romanas y con algunas obras contemporáneas: Degas, Picasso, Modigliani, Moore, Giacometti y Bacon, entre otros.

En cualquier caso, lo que más vale de Norwich es callejear entre sus viejas casas medievales, perderse en sus jardines, visitar sus tiendas instaladas en cualquier rincón de la vieja ciudad.

Son hermosos los alrededores, la Broadland, llena de ríos y lagos, viejos molinos de viento, castillos, monasterios, reservas naturales de animales y mansiones. Las oficinas de turismo ofrecen programas para conocer la región. La *Norwich Area Tourism Agency* se encuentra en el centro de la ciudad, en The Guildhall, Gaoi Hill. Su teléfono es 0603 622233. Fax: 0603 666687.



Los aficionados a la pesca pueden obtener cuantos datos precisen telefoneando al 615161 de Norwich. La temporada se abre el 16 de junio y dura hasta el 14 de marzo. La tupida red de ríos de la región lleva a muchos aficionados a la navegación. Le informarán en Yarmouth, en el teléfono 955151.

COMO LLEGAR

Norwich se encuentra bien comunicada. Desde Londres hay que contar con unas dos horas y media de viaje, si se va en *autobús*. Hay que coger la A11 y la M11.



Existe un buen servicio de *trenes*, que le llevan cada hora a Londres (Liverpool Street). Más informaciones en *Norwich Station*, teléfono 632055.

El *aeropuerto* de Norwich está comunicado con los dos aeropuertos de Londres (Heathrow y Gatwick).

HOTELES DE NORWICH

Arlington Hotel (...)

Rodeado de árboles, e instalado en una vieja mansión, se encuentra, a pesar de que parece hallarse en pleno campo, prácticamente en el centro de la ciudad.

dad. Cuenta con dos restaurantes: Arlington Grill y Le Bistro. Este último sirve cocina francesa. Para una habitación doble hay que contar por encima de las 80 libras. Newmarket Road. Tel.: 0603 617841. Fax: 0603 663708.

Hotel Nelson (...)

Lujoso hotel moderno, situado a orillas del río. Restaurante Trafalgar. Hay que contar por encima de las 80 libras para las habitaciones dobles.

Prince of Wales Road. Teléfono: 0603 760260.

The Maids Head Hotel (...)

El más viejo hotel de Norwich, con 700 años a la espalda, se encuentra junto a la catedral. Hay que contar entre 80 y 100 libras por habitación doble.

Tombland. Tel.: 0603 761111. Fax: 0603 613688.

The Almond Tree Hotel and Restaurant (...)

Unas 60 libras/habitación doble.

Hotel Norwich (...)

Sprowston Manor (...)

Lujosísima mansión, rodeada de bosque y con espléndido campo de golf. Las habitaciones más baratas están por las cincuenta y tantas libras. Las más caras llegan a las 150.

Hay otros muchos y muy agradables en Norwich. Entre las treinta y tantas y las 50 libras/habitación doble, citamos: *Fuchsias Guest House*, *Earlam Guest House*, *The Georgian House Hotel*, *Fairway Hotel*, *The Grange Hotel*, *Station Hotel*, *Aspland Hotel*, *Kingsley Lodge*, y un largo etcétera.

Dónde comer

Green's (82, Upper St. Giles Street. Tel.: 623733). Excelentes pescados y mariscos de la zona, elaborados a la manera tradicional. *Adlard's* (79, Upper St. Giles Street. Tel.: 633522). Toques de nueva cocina inglesa y una estrella Michelin. Además: *By Appointment* (27, St. Georges St. Tel.: 630730), y *Brasted's* (8-10, St. Andrew's Hill. Tel.: 625949).

Sus compras gourmet en Norwich

C'est Cheese Gourmet Foods. Unthank Road.

French Maid Ltd. 29, St. Benedicts Street.

Just John Delicatessen. 13a White Lion Street.

Louis Delicatessen. 81, Upper Saint Giles.

Mecca. 5, Oxford Hill.

Mousetrap. 2, Gregory's Alley.

Penny Farthing. Elm Hill.

The Mustard Shop. 3, Bride-well Alley.

Las tiendas de vinos

Con excelentes cartas y catálogos, en los que abundan vinos franceses, italianos, californianos, alemanes, húngaros, australianos e incluso españoles. Por cierto, los españoles a precios bastante más baratos que los que pueden encontrarse en España.

City Wines. St. Benedict.

Grapevine. Unthank Road (verdaderamente excepcional).

Le Château. Unthank Road.

Henry Peek. 5a Palace Street.

Winegrowers. Castle Meadows.

Pubs

Reindeer. Dereham Road.

Adam and Eve. Bishopgate.

EN Norwich



Tés y cafés

Wilkinsons. Stump Cross.

ALGUNAS RECETAS

Arenques con salsa de mostaza (4 personas)

Cuatro arenques. Para la salsa de mostaza: 25 gramos de harina. Una pizca de sal. 300 mililitros (algo más de una taza) de leche. 25 gramos de azúcar. 15 gramos de mantequilla. Una cucharadita de café de polvo de mostaza. Un poco de vinagre.

Limpia y destripa los arenques. Poner a hervir una cacerola

grande con agua salada y echar en su interior los arenques. Dejar cocer durante 10 minutos.

Para hacer la salsa: mezclar la harina y la sal con leche hasta conseguir una pasta. Añadir gradualmente el resto de la leche, cuidando que no se produzcan grumos. Echar unas gotas de agua en una cacerola y dejar que hierva. Entonces, añadirle la mezcla que se ha hecho con la leche y remover hasta que espese. Remover a continuación añadiéndole el azúcar y la mantequilla y el polvo de mostaza

mezclado con el vinagre. Secar los arenques que se han cocido aparte y servir calientes con la salsa de mostaza.

Arenques en vino (4 personas)

Cuatro arenques. Una cucharada de perejil picado. Una cebolla pequeña picada. 50 gramos de mantequilla. Un vaso de vino tinto.

Limpia el pescado, quitar las cabezas y dar tres cortes por cada lado. Colocar en una bandeja refractaria. Esparcir por encima el perejil y la cebolla picados. Untar la superficie de los peces con mantequilla. Introducir en un horno no muy caliente, hasta que se deshaga la mantequilla. En ese momento, echar el vino por encima y dejar que cueza durante 20 minutos a 200° C. Comprobar que el pescado está tierno antes de sacarlo del horno.

Arenques hervidos (4 personas)

Cuatro arenques. Una cucharada de zumo de limón. Seis granos de pimienta negra, sal y un poco de pimienta en polvo.

Quitarles las cabezas a los peces, abrirlos y limpiarlos, dejándoles las huevas. Colocar los arenques en una cacerola plana y cubrirlos con agua. Añadir el zumo de limón, los granos de pimienta, la sal y la pimienta en polvo. Dejar que el agua se caliente lentamente antes de llegar a hervir y entonces mantener el fuego durante diez minutos o algo más si se comprobara que los arenques aún no están tiernos.

(Estas recetas han sido tomadas del libro *Norfolk Country Recipes*, una recopilación de Molly Perham.)

