

SE-VIDA: UNA VISTA DEL CUERPO Y EL ALMA DE
SEVILLA A TRAVÉS DE SU ARQUITECTURA
Y COMIDA

by

Mackenzie Fleck

Submitted in partial fulfillment of the
requirements for Departmental Honors in
the Department of Spanish & Hispanic Studies

Texas Christian University

Fort Worth, Texas

May 4, 2015

SE-VIDA: UNA VISTA DEL CUERPO Y EL ALMA DE
SEVILLA A TRAVÉS DE SU ARQUITECTURA
Y COMIDA

Project Approved:

Supervising Professor: Bonnie Frederick, Ph.D.

Department of Spanish & Hispanic Studies

Ryan Schmitz, Ph.D.

Department of Spanish & Hispanic Studies

Igor Prokhorenkov, Ph.D.

Department of Mathematics

RESUMEN

En la primavera de 2014, tuve la oportunidad increíble de visitar lo que ya considero la ciudad más bella del mundo, Sevilla, España. Durante mi tiempo en Sevilla me enamoraba de la ciudad, y la cultura y historia que la llenan. Ojalá que mi tesis actúe como una guía personal, dirigiendo a sus lectores por los caminos de adoquín de Sevilla, y proveyendo un sentido verdadero de lo que hace esta ciudad tan única y especial.

Para mi tesis, he elegido a describir Sevilla en términos de su *cuerpo* y su *alma*. Creo que la arquitectura de Sevilla es representativa de su cuerpo en el estilo que está influida por su pasado y la comunidad que la rodea. El cuerpo usualmente está vestido para pintar una imagen o declaración personal y la arquitectura sevillana tiene raíces visibles y históricas que retratan la cultura de la ciudad en el pasado tanto como el presente. Para el alma, enfoco en la comida sevillana, que no solamente tiene mucha historia y tradición familiar, sino también está usada para reunir a la comunidad y los seres queridos.

Es mi creencia que las imágenes del cuerpo y el alma son apropiadas para este estudio de Sevilla, porque proveen una imagen humana. Sevilla es la tercera ciudad más grande de España, pero todavía es uno de los lugares más íntimos que nunca he visitado. Esta ciudad es una maravilla que merece una descripción personal.

LOS RECONOCIMIENTOS

Me gustaría reconocer primero a mis padres quienes hacían posible mi experiencia en Sevilla. Siempre me han animado a viajar, probar lo nuevo, y conocer a la gente nueva. Gracias a mi madre y padre, tengo una sed y una apreciación por las nuevas experiencias y culturas.

También quiero reconocer a la familia y los amigos que conocía durante mi tiempo en Sevilla. No solamente dejé Sevilla con memorias fantásticas, sino volví a los EEUU con amigos nuevos y una familia sevillana. Mis padres sevillanos, Alberto y Raquel García Morilla influían mucho mi experiencia y percepción de Sevilla.

Finalmente, tengo que reconocer y dar gracias a la Dra. Bonnie Frederick, quien ha sido una inspiración en mis clases y mi vista de la vida. Era mi instructora y socia en este proceso y merece mucho del crédito.

EL INDÍCE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	1
EL CUERPO	3
La Catedral de Santa María de la Sede	4
El Real Alcázar de Sevilla	9
El Parque de María Luisa	14
EL ALMA.....	19
Una Comida Histórica.....	20
La Tapa	26
El Solomillo al Whiskey de Alberto.....	29
La Comida Casera.....	30
La Paella de Raquel.....	33
CONCLUSIÓN	35
BIBLIOGRAFÍA.....	36

INTRODUCCIÓN



Había oído de Madrid, Valencia, Granada, Barcelona—muchas de las ciudades impresionantes que España ofrecía... pero no tenía ninguna idea de lo que debiera esperar de Sevilla. Cuando entré en la ciudad donde viviría por los próximos cinco meses, estuve pasmada que no había oído más de esta ciudad y su belleza increíble.

Las calles de adoquín estaban llenas de la gente elegante que habían salido para ir de paseo, tapear, y gozar la compañía de sus otros ciudadanos. Bordeando las calles, los árboles moteados con las naranjas me hacían sentir como si estuviera entrando en un barrio tranquilo donde la primavera dura por todo el año en vez de una ciudad bulliciosa en el medio de su invierno. Al lado del Guadalquivir las casas y los apartamentos estaban apretujados para que todos sus colores brillantes se mezclaran y destacaran a la misma vez, creando una escena única y pintoresca. El río en sí estaba lleno del color y la vida con cientos de remeros en los barcos

pintados para representar sus equipos. Las calles y los pequeños callejones de adoquín, manchados en los tonos ricos, y sombreados por los naranjos y las sombras de la gente, ofrecían una hermosura íntima. Y arriba de todo, la orgullosa Giralda reinaba en guardia de la ciudad, su mirada pasando todo: sus santos esculpidos abajo, las flores coloradas del Alcázar y las fuentes de agua en la Plaza de Sevilla. La modestia de Sevilla, está igualada con la grandeza de estos edificios famosos (todas huellas dejadas por su historia).

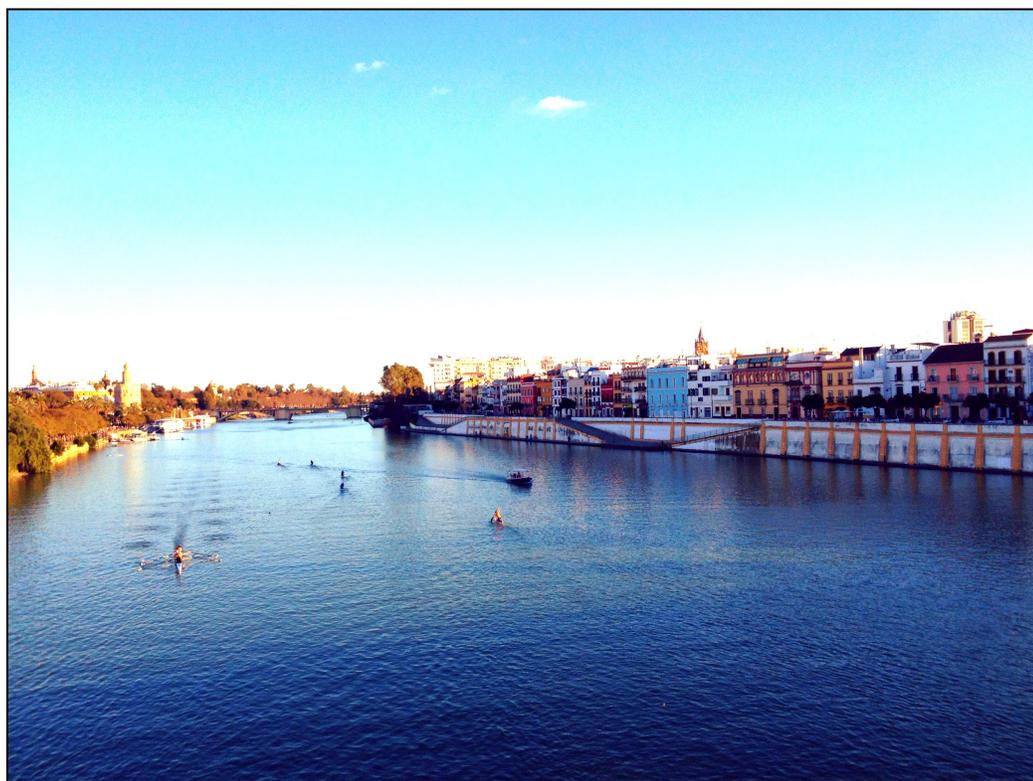
Creo que fue esta mezcla de lo sencillo y lo grandioso lo que inmediatamente me cautivó en la mente y el cuerpo. La combinación de lo sencillo y lo grandioso no solamente aplica a la arquitectura, sino es el estilo de vida allí y muchas veces lo sencillo es lo grandioso. Los sevillanos están contentos con lo más sencillo de las cosas y los sevillanos aprecian las cosas grandiosas. Es una balanza de las necesidades y los placeres y cómo se puede disfrutar las cosas diarias.

Por lo tanto, he elegido la bella Sevilla como mi tesis. Sevilla es una ciudad en que estar perdido es un placer y cada vez que me perdía, mi apreciación por la arquitectura crecería. Entonces, voy a hablar de lo más obvio, la arquitectura, algo que me cautivó inmediatamente. Segundo, hablaré de la comida que tiene un papel crucial en la vida cotidiana de los sevillanos. La comida es una tradición, una expresión y una conexión.

Mi esperanza es que al final de mi ensayo, los lectores tengan una percepción del cuerpo y el alma de Sevilla. Mi meta es captar lo espléndido de una ciudad íntima. Mi inspiración es mi segundo hogar.

EL CUERPO

Estar perdida era uno de mis placeres más grandes en Sevilla. Las vistas que se encuentran allí son varias y únicas. Hay patios sombrados en cada calle, colores brillantes por cada callejón, algo precioso a cada giro. A través de la arquitectura, se pueden ver las capas que tiene Sevilla: capas ancianas y nuevas, capas de varias religiones, capas desarrolladas por una variedad de gente. Me encantaban cientos de lugares durante mis meses en el extranjero, pero en aras de este papel, quiero enfocarme en tres estructuras: el Real Alcázar, la Plaza de España y la Catedral de Sevilla (y su Giralda). Estas tres estructuras son puntos de orgullo entre los sevillanos y además, son buenas representaciones del viaje histórico de Sevilla y cómo esta ciudad ha sido influida a través de los siglos.



La Catedral de Santa María de la Sede



“Vamos a construir un templo tan grande y espléndido que sucesivas generaciones de hombres dirán que estábamos locos.” En 1401 así era la idea de los originadores piadosos de la Catedral de Sevilla... y hoy día esa idea es la realidad. Mientras la Catedral de Toledo es rica, la Catedral de Salamanca es fuerte, la de León es bonita, se dice que la Catedral de Sevilla es grandísima (Gallichan 85).

En el corazón de Sevilla, La Catedral De Santa María de la Sede se eleva por encima de toda la ciudad con la Giralda como su bella protectora. Es una estructura

impresionante con arcos y torres enormes y detalles intrincados. La Catedral de Sevilla es la tercera catedral más grande del mundo y la catedral gótica más grande del mundo. En 1987 fue declarada un UNESCO Patrimonio de la Humanidad y es considerada un tesoro nacional (“Catedral de Sevilla”).

Las leyendas dicen que la construcción de la Catedral empezó al comienzo del siglo XV en 1401. Sin embargo, los primeros testimonios verificables dicen que el desarrollo empezó en 1433. En realidad, no obstante, la construcción empezó mucho antes cuando los Almohades construyeron una mezquita en 1184 y antes de la mezquita es posible que haya habido un anfiteatro romano. Es la creencia común que la mezquita tenía un área de 15,000 metros cuadrados con diecisiete naves grandes, cada uno decorado con arcos de ojo de cerradura. Cuando los cristianos reconquistaron el territorio, la mayoría de la mezquita fue destruida, y hoy en día solamente permanecen algunas estructuras, pero son estructuras importantes (Gallichan 73-78).

El Patio de las Naranjas es una parte que ha sobrevivido desde los tiempos de los musulmanes cuando formaba el patio del anciano templo morisco. Un patio con árboles de naranjas o limones, una fuente, y sillas de mármol es muy típico del estilo morisco y El Patio de las Naranjas es una buena representación de ello. En el centro del patio hay una fuente muy bonita de una basa octagonal. También se puede ver los restos de la influencia morisca a través de los azulejos en las paredes de la Sacristía del Sagrario. Estos azulejos también formaban parte de la mezquita original (Gallichan 74-77).

Además, el campanario de la Catedral, la Giralda, originalmente era el minarete de la mezquita. El minarete fue diseñado por el ingeniero, Gever, quien creaba una estructura ingeniosa. El minarete fue construido con dos paredes separadas de soporte de carga, conectadas por una rampa interna. Usaba piedras ancianas de los monumentos romanos para desarrollarlo y todavía se puede encontrar inscripciones a la basa que se remontan a la era del Emperador Augusto. Debido a su arquitectura tan genial, el minarete era una de las únicas partes de la mezquita que sobrevivió el terremoto de 1395 para formar parte de la catedral de los cristianos (Gallichan 78-84; "Giralda").

La torre de Giralda hoy tiene una altura de 105 metros y es visible a lo largo de la grande ciudad de Sevilla. Esta torre, actualmente es un símbolo muy importante de Sevilla y no solamente una destinación popular turística sino un monumento al orgullo y la belleza de Sevilla. Se puede ascender por los cuerpos del campanario a través de una rampa que es tan ancha que tiene espacio suficiente para los caballos. Cada sector tiene su propio tema o historia. En el Cuerpo de Campanas se siente el temblor de campanas. La campana de Santa María costó diez mil ducados y el arzobispo don Gonzalo de Mena la punió en la catedral en 1588. Es tan grande que su timbre resuena por toda la ciudad y con buen viento al campo. Entonces hay el cuerpo de Azucenas nombrado por sus urnas arquitecturales con decoraciones florales. El Cuerpo del Reloj tiene la primera torre de reloj hecha en España. El reloj original fue puesto por el Rey Enrique III, y en 1765 José Cordero, un monje, construyó el reloj presente, usando partes del reloj original. El último y más

alto cuerpo de la Giralda fue erigido por Hernán Ruiz en 1568 debido al orden de la Iglesia Católica (Gallichan 78-84).

Por encima de la torre hay la estatua de La Fe Triunfante. En 1568 Bartolomé Morel edificó esta giralda increíble. Hecha de bronce, esta obra de arte mide casi cuatro metros y parece la bella protectora de Sevilla, mirando sobre todos. Es una maravilla que con su peso y talla, esta giralda mueva con el viento, tomando vistos de cada parte. En la cabeza, la mujer de La Fe lleva un yelmo romano. En la mano derecha ella tiene la gran estándar de Roma durante la época del Emperador Constantino. En la otra coge la palma que significa la conquista. Ella tiene muchos nombres entre la gente sevillana quien refieren a ella como *el Giraldillo*, *Victoria*, *Santa Juasma*, y *El Muñeco*. Don Alfonso Alvarez-Benavides publicó un libro en Sevilla que cuenta todo lo que el Giraldillo ha sobrevivido. Por ejemplo, en abril de 1884 y otra vez en junio de 1885, ella fue alcanzada por el relámpago y sufrió mucho daño. La restauración de la estatua de Fe fue terminado baja la dirección de Fernández Casanova en 1888 (Gallichan 90; Montiel).

La Catedral de Santa María de la Sede ha sido un proyecto continuo que ha necesitado la ayuda de muchas generaciones. En 1511, solamente cinco años después de su terminación, se derrumbó la cúpula. En 1513 Juan Gil de Hontañon era el primer arquitecto que re-erigió la cúpula. Cayó otra vez debido a un terremoto y fue reconstruido en 1882 por la misma Casanova quien restauraba la Giralda. Seis años después de su restauración la cúpula sufrió otro terremoto y la renovación de ella continúa hasta hoy día. Théophile Gautier describió La Catedral de Santa María de la Sede:

The most extravagant and most monstrously prodigious Hindoo pagodas are not to be mentioned in the same century as the Cathedral of Seville. It is a mountain scooped out, a valley turned topsy-turvy; Notre Dame at Paris might walk erect in the middle nave, which is of frightful height; pillars as large round as towers, and which appear so slender that they make you shudder, rise out of the ground or descend from the vaulted roof, like stalactites in a giant's grotto (Gallichan 86).

Theóphile Gautier da una descripción poderosa de la Catedral pero todavía es imposible describir la presencia que tiene la Giralda. Cuando se la pasa, se atemoriza y se siente pequeño. Es un testamento a los seres humanos: su creatividad, su fuerza, su resistencia, su capacidad, sus sueños y su pasión. Es un testamento a la gente sevillana porque estas características han formado su cultura actual. La Catedral de Santa María de la Sede es muy especial porque tiene tantas influencias y usa la belleza de varias culturas y religiones. Como su gente, la Catedral es única y fuerte, aceptando la diversidad de su historia y las personas. Es una maravilla y una representación bellísima de Sevilla. Si la arquitectura representa el cuerpo sevillano, la Catedral de Santa María de la Sede representa su cara orgullosa.

El Real Alcázar de Sevilla



Construido por el fin del siglo XI, este palacio todavía tiene una grandeza y fantasía apta para los reyes. Cuando se entra dentro de los muros que rodean el Alcázar, se siente como si hubiera entrado en una escena de *Las mil y una noches*, en un patio de lujo donde los habitantes pasarían su tiempo debajo de la sombra del árbol de magnolia o al lado del fresco de las fuentes, mirando los destellos de oro en

el agua. El interior está muy detallado con azulejos de diseños varios y obra de cantería extremadamente ornada.

Las influencias culturales y históricas son muy evidentes en la arquitectura que representa tan bien las muchas facetas de Sevilla. El Real Alcázar ha visto diez siglos de historia en Sevilla. Es tanto que en 1987 fue incluido en la Lista del Patrimonio Mundial ("Cathedral"). Esta estructura histórica tiene su origen en la evolución de la antigua *Hispalis* romana, al tiempo *Spali* de los godos que ocurrió durante La Alta Edad Media hasta la llegada de los moros en el siglo VIII. Durante ese tiempo la ciudad fue renombrada *Ixbilia*. En 913, al comienzo del siglo diez, el Califa de Córdoba Abderrahmán III an-Násir ordenó la construcción de una nueva exhibición del gobierno. Se llamaba el Dar al-Imara y no hay ningún resto de ello hoy. Entonces, la base del Alcázar es muy islámica (Valdivieso 1). Después de la victoria de los cristianos, el Alcázar adoptaba su nuevo estilo gótico pero también seguía de acumular los detalles moriscos (Ruggles). A través de los siglos, no obstante, la estructura cambiaba debajo de los gobernantes y religiones en poder. Es esta mezcla de culturas, estilos, y ideologías que ha formado un híbrido tan único y especial.

La construcción del palacio pasaba en etapas sobre más de 500 años y cada etapa tenía su propio estilo: taifa, Almohade, Gótico, Mudéjar, y el Renacimiento tardío. Mientras el Dar al-Imara no sobrevivía las modificaciones del futuro, sí perduran partes que datan del siglo once y el período Abbadid. Debido a su localización cerca del Río Guadalquivir, la ciudad de Sevilla prosperaba y cuando al-Andalucía se fragmentó en taifas, se convirtió en la capital del estado más rico y

poderoso de la dinastía Abbadid. Durante esta etapa, el Alcázar fue expandido al oeste y nombrado Qasr al Mubarak (Palacio de Fortuna Buena) (Ruggles 87; “Cathedral”).

Con el tiempo, los taifas eran incapaces de defenderse contra los reinos cristianos de Navarra y León. Entonces, las nuevas dinastías marroquíes venían a poder. La dinastía almohada (1147-1237) fue la segunda de éstas y adoptó Sevilla como su capital ibérica. Durante este período ocurría la construcción de algunos jardines famosos que se encerraron con un muro. La Casa de Contratación, un jardín de cuatro partes que hoy en día es el corazón de las oficinas de trabajos públicos y las finanzas, fue construida durante esta dinastía. Además, se construyó el famoso Patio del Yeso que tiene una piscina rectangular y dos muros que preservan los arcos originales. Hay un tercer jardín también que se llama el Baño de Doña María Padilla y ya está enterrado bajo del abovedado gótico que era construido durante el siglo XIII (Valdivieso; Ruggles 88-89). Ferdinand III de Castilla conquistó la ciudad en 1248 y su hijo, Alfonso X, llamado “El Sabio,” hizo Sevilla su capital. Durante su reino, Alfonso X remodeló el Alcázar en el estilo gótico. El uso del estilo gótico era una manera para identificarse con el norte cristiano, la reconquista, y el sendero de peregrinación de Santiago. Era muy importante que Alfonso mostrara su lealtad al cristianismo porque Sevilla y Córdoba habían sido reconquistadas por los cristianos solamente algunos años antes de su reinado (Ruggles 89). Por lo tanto, se rechazaba lo mudéjar y abrazaba el estilo gótico y cristiano.

En 1340 el rey de Castilla-León, Alfonso XI, ganó una victoria mayor sobre el reino islámico de Granada en la Batalla de Salado. Para celebrarla, construyó el

Salón de Justicia al lado del Patio del Yeso. Era una antecámara al jardín que funcionaba como la sala de trono para Alfonso XI. Aquí, el estilo mudéjar es muy evidente debido a los adornos islámicos en el marco no musulmán. El salón es un área bella y tranquila con una cuenca que tiene un canal desde que el agua fluye al jardín. La cuenca usa un estuco intrincado y está cubierta y rodeada por los adornos atauriques. Además un grupo de tres arcos está bordeado por inscripciones árabes. Ha habido muchos discursos, entre especialistas como Karl Werckmeister y Jerrilynn Dodds, sobre la razón por la inclusión de las cosas árabes por los reyes cristianos (Ruggles 90). La mayoría piensa que los reyes cristianos adoptaban aspectos islámicos como señales de triunfo sobre esa religión (Fairchild 90; Safran). El uso de signos islámicos en una manera que contradecía la religión era una expresión de la dominación cristiana sobre al-Andalucía (Almagro 54).

Mientras muchas veces la combinación de lo cristiano y lo islámico era usada para mostrar la separación o dominación de una religión sobre la otra, la línea entre los dos no era tan definida. Por ejemplo, cuando Pedro de Castilla-León (1350-1369) ocupaba el trono, ambos los cristianos y los musulmanes de Granada tenían problemas internos. Pedro y el gobernante nazarí de Granada, Muhammad V, necesitaban aliados. En 1359 Muhammad V, se refugió en el Alcázar de Sevilla (Ruggles 90-92). Cuando Pedro remodelaba el Alcázar, también usaba el estilo mudéjar pero no por las razones de triunfo sino debido a sus relaciones agradables con los islámicos y la influencia de Muhammad V. En la fachada monumental del Alcázar que se construyó en 1364, se puede ver símbolos de ambas culturas. Hay una repetición de inscripciones árabes en las columnas del medio que dicen “El

imperio por Dios.” Arriba de éstas se ve los emblemas de Pedro: el castillo por Castilla, el león por León y la faja por el Orden de la Banda. Sobre esos, otra inscripción árabe declara “No hay ningún conquistador sino Dios” que bordea otra inscripción en Latín (Ruggles 91). La influencia islámica es muy fuerte y todavía se comparan el Real Alcázar de Sevilla con la Alhambra de Granada. En ambos se ve el uso de mucho estuco, diseños de *sebka*, geometría, inscripciones, y abovedados de *muqarnas* (Armaga 60; Safran).

El Real Alcázar muestra las varias capas de la historia, la religión, y la gente sevillana. A través de la historia de esta estructura bella, se puede ver cómo Sevilla ha crecido y desarrollado por los siglos. Además, los jardines y cuartos proyectan una tranquilidad y belleza que convienen la actitud sevillana completamente. Es un lugar para las cosas del gobierno pero como siempre hay lugar para el placer también. El Real Alcázar forma una parte del cuerpo importante y representa igualmente la Sevilla del pasado y de hoy.

El Parque de María Luisa



En el Parque de María Luisa se encuentra un oasis tranquilo entre el sonido refrescante del agua que cae en las fuentes y bajo la sombra de los Arboles de las Lianas. Posiblemente mi lugar favorito de Sevilla, el Parque de María Luisa ofrece una combinación de paz y actividad. Con cenadores cubiertos de las flores rosadas de la buganvilla, pérgolas colocadas románticamente debajo de los árboles de naranjas, y la grandeza de la Plaza de Sevilla que corona a todo, esta parte de la ciudad tiene una belleza incomparable.

María Luisa Fernanda era la hermana menor de la Reina Isabel II durante el siglo XIX. El Rey de Francia, Luis Felipe, quería adquirir el trono español para sus nietos y entonces se casó a su hijo Antoine, el Duque de Montpelier, con María

Luisa. El marido de Isabel II, Fernando I, supuestamente era homosexual; por lo tanto Felipe pensaba que no tendrían hijos y el trono le pasaría a María Luisa. Sin embargo, Isabel sí tenía hijos (posiblemente con otro hombre), y el Duque pasaba su vida conspirando contra ella. María Luisa y Antoine tenían nueve hijos y mudaron a Sevilla después de la Revolución Francesa de 1848 donde se quedaban en el Palacio de San Telmo. Cuando Isabel fue exiliada, la familia de María Luisa tenía que salir también y ella no regresó hasta 1890. En 1893, María Luisa dejó una mitad de estos jardines, que hoy forman el Parque María Luisa, a la ciudad de Sevilla (Becerra).

Los jardines, sin embargo, no recibían la atención que se merecían hasta la Exposición Iberoamericana de 1929. En 1911 el famoso arquitecto francés, Jean-Claude Forestier, empezó su renovación de los jardines. Él también había renovado la Bois de Boulogne en París y sus esfuerzos resultaron tan espectaculares en su obra del Parque María Luisa. Su obra fue inspirada en el concepto del amor romántico, apasionado y salvaje (Becerra; "Parque"). En cada parte de este parque bello Forestier creaba una escena o un momento digno de ser capturado por la cámara. Los sonidos de las fuentes, las aromas de las flores, y las estructuras caprichosas proclaman el amor.

Además, en cada parte hay una bella representación de la historia de Sevilla y cómo ha sido influida a través de los siglos. Cerca del centro del parque, la Isleta de los Patos está llena de los patos de varios tipos y los cisnes nadan por una piscina sombrada. Al fondo de este lugar de descanso un azulejo dice *Las aves y los pájaros constituyen un motivo de recreo para los espíritus sensibles y cultivados*. En un rincón de la piscina está situado el Pabellón de Alfonso XII donde, según la leyenda, Alfonso

XII declaró su amor a María Mercedes. Es una área muy romántica con un puentecillo que ofrece una vista de las pequeñas fuentes de la piscina (Becerra). En el Pabellón se puede ver las reminiscencias árabes en los arcos de herradura y su planta hexagonal. Mucho de la Isleta de los Pájaros ya era parte de los jardines originales del Palacio San Telmo y solamente fue renovado y restaurado por Forestier.

La fuente más grande y más conocida del parque es La Fuente de los Leones. Esta fuente está dividida en cuatro secciones, cada una coronada por un león espléndido de cuya boca sale un chorro de agua. La Fuente de los Leones data del año 1914 y es del diseño de Forestier. El escultor original de los cuatro leones era Manuel Delgado Brackembury de Andalucía quien también trabajaba en la Plaza de América (Becerra; Mora 76). En el medio de la Glorieta de los Leones hay una isla con una fuente pequeña de azulejos; alrededor de la fuente, numerosos jarrones cerámicos adornan los puntos diferentes. Los jardines alrededor también son del estilo francés con muchos naranjos. En línea recta de la fuente un banco curvado ha sido conservado desde el comienzo del siglo en el diseño original de Forestier ("Parque"). El banco es muy grande y completamente cubierto de azulejos. Esta glorieta es toda una maravilla bella y su mezcla de estilos atrae a gustos de muchas tradiciones.

Siguiendo por una larga pérgola envuelta en la buganvilla, se encuentra el Monte Gurugú. Una cascada cae para abajo de las numerosas piedras que elevan un pabellón poético a una gran vista del parque. Mientras esta estructura parece como una escena romántica de un cuento de hadas, su nombre representa una historia

muy diferente. El monte Gurugú es el punto más elevado de Tres Forcas en la costa norteña de Marruecos y domina la ciudad de Melilla. Este monte era el escenario de combates terribles entre las tropas españolas y los rebeldes rifeños de Abd el-Krim al comienzos del siglo XX (Becerra). Representa otro episodio de la historia de Sevilla, una historia de belleza y violencia.

En otra parte del parque hay la Glorieta de Juanita Reina. En un azulejo en la calle Parras se puede ver una imagen de Juanita Reina que dice “El excelentísimo ayuntamiento de Sevilla, acordó perpetuar en este calle donde naciera el preclaro nombre de la popularísima y genial artista, Juanita Reina.” Conocida como “la Reina de la Copla,” Juanita nació en 1925 y a la edad de veinticuatro era una de las principales cantantes de la copla tradicional al lado de Lola Flores. La glorieta que lleva su nombre en el Parque de María Luisa fue inaugurada en 1994 en honor de ella y sus raíces sevillanas. La glorieta contiene mucha evidencia de la influencia morisca en Sevilla. En el centro una fuente en la forma de una estrella con ocho puntas está recubierta de azulejos azules y blancos. Además, la Glorieta de Juanita Reina tiene la Casa de los Pájaros, que formaba parte del jardín original del Palacio de San Telmo y parece muy árabe.

El mayor atractivo del Parque de María Luisa, la Plaza de España, también pinta una representación especial de Sevilla y España en general. De 50.000 metros cubados, esta estructura es una gran plaza con una fuente bella como su pieza central, un foso, y un edificio largo y curvado alrededor de todo. Fue construida para la Exposición Iberoamericana de 1929 cuando fue reconocida como la estructura más impactante del evento. El arquitecto, Aníbal González, empleó una mezcla del

Arte Deco y el estilo mudéjar (Becerra; Mora; “Plaza”). Cuatro puentes cruzan el foso y a ambos lados de la Plaza eleva una torre alta. Los cuatro puentes son símbolos de los cuatro reinos ancianos de España: Castilla, Aragón, Navarra y León. Además, hay varios bancos contruidos de azulejos alrededor de la Plaza y cada uno representa una de las cuarentaiocho provincias de España. Se construyó La Plaza de España para mostrar los talentos de los sevillanos y en actualidad tiene varios pabellones que alojan museos y oficinas de la ciudad. Por ejemplo, incluye el Pabellón de Bellas Artes, el museo arqueológico y el Pabellón Mudéjar que tiene el Museo de Artes y Costumbres Populares (“Plaza”). La Plaza combina las múltiples facetas de España y Sevilla: incluye la historia y las representaciones de toda su nación, en una fusión de las influencias cristianas y musulmanes.

En todo, el Parque de María Luisa representa Sevilla en la manera más bonita posible. Incorpora detalles de arquitectura, de historia y de la gente sevillana para formar un lugar muy especial a la ciudad y a todos que lo visitan. Captura ambas la belleza del pasado y la importancia actual. El parque es un lugar histórico donde la gente actual viene diariamente para disfrutarse y recordarse. Más que la otra arquitectura, el Parque de María Luisa es un lugar por y para la gente sevillana. Como un cuerpo, este parque representa la historia, la cultura y la imagen de Sevilla, y está usado por los que lo habitan.

EL ALMA

En Sevilla la comida es mucho más que una necesidad para sobrevivir. La comida es algo transmitido a través de las generaciones que ha sido influido por las culturas extranjeras y ancianas además por la familia. También es algo personal en el cual cada persona tiene orgullo. Es una pasión que demanda el tiempo y el cuidado. La comida es una manera de reunir a la gente y a la familia. Es una experiencia rica para compartir con los seres queridos. Cada comida tiene una historia, una razón y un significado.



Una comida histórica



La comida española tiene mucha influencia del extranjero. Con su localización al sur de Europa y con sus varios conquistadores, la comida española es muy rica en cultura. Sevilla está en el sur de España y muy cerca de Marruecos, entonces, como la arquitectura, se puede ver la influencia árabe en casi cada plato. Además Sevilla tenía una importancia particular para Cristóbal Colón. De hecho, hoy día, su tumba está ubicada en la Catedral De Santa María de la Sede en el centro de Sevilla. Por lo tanto, Sevilla era uno de los primeros lugares que recibía los alimentos americanos. A través de los siglos, Sevilla ha sido un centro para los inmigrantes y la mezcla de culturas, tradiciones, y religiones. La comida sevillana

actual es muy representativa de este sincretismo y tiene los sabores de su gente y los lugares de donde se originaba (Barer-Stein; Davidson; Grigson 119).

Primero es importante reconocer la importancia de los alimentos en la cocina sevillana. En Sevilla no se usa muchas especies para dar sabor a la comida, sino se depende de la cualidad de los alimentos. Se cultivan los alimentos que vienen de muchas partes del mundo y por lo tanto tienen verduras y frutas muy ricas y frescas. Los ingredientes son completos y orgánicos en Sevilla. Además solamente usan los alimentos en sazón para que sean los mejores posibles. Por lo tanto, muchas recetas sevillanas no tienen el mismo sabor cuando se trata de copiarlas en otros lugares. En Sevilla, los ingredientes clásicos para dar sabor a la comida son el ajo, la cebolla, el tomate, el aceite de oliva, el jamón y el azafrán. Se depende de la frescura y riqueza de las verduras y frutas naturales para levantar sus platos (Barer-Stein). Cada alimento es importante y no los enmascara con las especias procesadas. Solamente usan lo mejor para crear una comida en la cual el cocinero tiene orgullo.

Los alimentos ricos de Sevilla, no obstante, tienen orígenes alrededor del mundo. En el siglo 800 A.C. los fenicios traían sus salsas a España cuando navegaban el Mediterráneo. Además hay evidencia que cultivaban tipos de vino y empezaron una factoría. Su influencia seguía a través de los cartagineses quienes mantenían la factoría. Hace casi tres mil años, los fenicios con los griegos hacían posible el mayor alimento en España, las aceitunas, y entonces el aceite de oliva que está usado en casi cada plato sevillano (Ortiz). Después de los griegos, los romanos seguían a perfeccionar el hecho del aceite de oliva en España, cultivándolo en Hispalis. La mayoría de la agricultura de los aceitunas era en Andalucía cerca del Río de

Guadalquivir que corre por Sevilla. El aceite de oliva español era tan popular en el Imperio Romano que el emperador de Sevilla, Adriano, adoptó la rama de olivo como un símbolo en la bandera de la Roma hispana (Curchin). Durante el tiempo de Al-Andalucía, las técnicas de cultivación mejoraban más, debido a los musulmanes y sus usos de zanjás y sistemas de irrigación. Durante los siglos XI y XII, la producción de aceite de oliva se convirtió en lo que es hoy día. Actualmente, Sevilla tiene una de las densidades de olivos más grandes del mundo ("Spanish Food" 2; Grigson 121).

Además de expandir la producción del aceite, los romanos también son acreditados por la producción de vino que es universal en España hoy y tenían viñas a lo largo de España. Durante su control de Hispania, uno de los exportes mayores era del Río Baetis que en actualidad se llama el Río de Guadalquivir. Hoy, la principal calle al lado del río en Sevilla se llama Calle Betis y todavía se puede gozar el servicio de vino y alcohol. Lo que es maravilloso es que la producción del vino no retardaba durante la conquista de los musulmanes, sino la mejoraban. El consumo de alcohol era prohibido a los musulmanes pero muchos de los califas y emiratos seguían tomando vino y se permitía la cultivación de las vides. Por supuesto, el vino solamente aumentó en popularidad con la victoria de los cristianos y el comercio nuevo con las Américas ("Spanish Food" 1; Davidson).

Con el encuentro con el Nuevo Mundo por Cristóbal Colón, también se descubrían alimentos nuevos. Un alimento muy importante a la cocina sevillana que originaba en Perú, es la patata. La patata no era muy popular al principio de su introducción en España en 1532, pero aumentaba en popularidad a través de los siglos, y especialmente durante la Guerra de los Ochenta Años (1568-1648): cuando

soldados españoles estaban muriendo de hambre en el norte, la patata salvaba cientos de vidas y ganaba la apreciación de los españoles por siempre. Hoy día, se ve la patata en un montón de platos sevillanos. Incluye la tortilla española, patatas bravas, el puchero, y muchas tapas están servidas encima de patatas fritas. Es una base importantísima a la comida sevillana. Otro alimento americano que tiene mucha importancia en la cocina sevillana es el tomate. Se importó el tomate de México y al principio la gente española no creía que era bien para comer. Pero como la patata, ha formado una base importante en la cocina actual, especialmente en Andalucía. Platos muy populares como el gazpacho, el salmorejo, y la ensalada de tomate necesitan el alimento. Además, los tomates son usados en platos como el puchero y la paella para dar más sabor. Hay mucho más alimentos americanos que han contribuido a la cocina sevillana pero la patata y el tomate son dos de los más evidentes en la Sevilla actual (“History of Spanish” 1; “Spanish Food” 3).

El encuentro al Nuevo Mundo ocurrió casi al mismo tiempo que los Reyes Católicos empezaron a convertir al cristianismo a los judíos y musulmanes, amenazándolos con la expulsión. Entonces, comenzó un esfuerzo grande para eliminar los hábitos e influencias de los moros. Durante el reino de Ferdinand e Isabela, había muchas maneras de buscar a los no-cristianos, incluyendo la observación de lo que comían. Por ejemplo, las fes de los judíos y los musulmanes no permitían el consumo del cerdo. Es interesante porque el cerdo había tenido importancia en España por siglos. Hace 2,500 años, las tribus célticas tallaban estatuas en forma del jabalí para marcar las tumbas y los territorios. Como el toro, el cerdo era como una divinidad a los célticos. Para los católicos romanos, el cerdo

también tenía un papel religioso y tiene lugar en varias historias de los Santos cristianos a quienes los sevillanos actuales siguen a rezar. Entonces, los Reyes Católicos y la Iglesia promovían el consumo público del cerdo durante los siglos XV y XVI, expulsando los que no lo comían. Cuando se anda por los calles sevillanas, especialmente por el barrio Santa Cruz, se verán varias puertas que tienen una puerta o ventana más pequeña que permite una vista al patio del hogar. Hoy día es algo arquitectural para que la gente se pueda disfrutar la belleza de los patios, pero en el pasado, era una manera de descubrir los no cristianos y ver lo que hacía y comía la gente. Por lo tanto, el consumo del cerdo se convertía en una demostración de fe y una comida importantísima en la cultura (Barer-Stein; Davidson). En casi cada bar y restaurante en Sevilla hay las piernas del cerdo colgadas del techo. La gente percibe el jamón como una delicadeza y tiene mucho orgullo en el jamón serrano y el jamón ibérico. Son servidos en todas partes, con pan tostado en la mañana y con queso o como una tapa a lo largo del día. El cerdo también forma platos como solomillo al whiskey, solomillo al roquefort, y la salchicha que está servido con huevos y los guisados (Pollack 1).

Es evidente que la expulsión de los musulmanes tenía un efecto grande en la cocina actual, pero era imposible expulsar todas las influencias moriscas en Sevilla. Los moros traían varias frutas, verduras, y especias a España que forman partes críticas de la dieta actual. La naranja, por ejemplo, es muy representativa de Sevilla y los naranjos forran cada calle creando una imagen de la ciudad. La naranja, un símbolo de la ciudad, sin embargo, no existiría en España sin los moros quienes proveían España con varias frutas cítricas y verduras diversas (Davidson). Además,

como expertos en la irrigación, eran los moros quienes aumentaban la producción de vino, los olivos, y el arroz (“Spanish Food” 2). La cultivación del arroz fue introducida a España por los musulmanes y hoy día es un alimento básico en Sevilla. La gente usa el arroz como una base del puchero, una colección de guisados, y por supuesto la paella (Casas). Los moros también son acreditados por el azafrán, que es integral a la paella, y otras especies como el comino, la nuez moscada, y la canela. Introducían las almendras a España que son muy importantes en los postres sevillanos, especialmente los de los festivales y la Navidad (Grigson 119). Además, los moriscos eran responsables por el alcohol médico y comercial, a pesar de que su religión no permitía el consumo de ello. Inventaban la destilería de alcohol no para beberlo, sino para los propósitos médicos y para producir perfumes (“Spanish Foods” 3). No obstante, el alcohol, que es una palabra árabe, era producido y está consumido todavía. Es gracias a los moros que la cocina de Sevilla actual es tan especial y rica.

La comida de Sevilla es el resultado de una historia rica y variada. Es deliciosa, fresca y única. Formada por varias culturas, religiones, y épocas, la comida sevillana es una íntima experiencia cultural.

La Tapa



Cuando la gente piensa en la comida española, la mayoría imaginan que los españoles comen una variedad de platos pequeños en cada comida. Muchos creen que la tapa es un *tipo* de comida tradicional en España. La tapa, sin embargo, no es un tipo de comida, sino una manera de comer. La tapa es concebida para acompañar la compañía de los amigos y fomentar un tiempo de relajación y placer. Cuando se pasa por las calles abarrotadas con las mesas de restaurantes, es evidente que los sevillanos especialmente han mantenido esta ideología sobre la comida. En todas partes se puede ver cómo las tapas promueven la agradable costumbre de salir por la calle para disfrutar la ciudad con amigos y familia.

La tapa es comida informal pero usualmente se tiene que ir a un restaurante para comerla. Puede ser cualquier tipo de comida servida para compartir entre un grupo de personas y usualmente está acompañada por una bebida: una cervecita, una copita de vino, un fino. Muchas veces los sevillanos van a varios restaurantes comiendo un poquito en cada uno, para que se puedan ver y ser vistos; aún existe una palabra para esta costumbre: el tapeo. Cuando se camina por las calles de Sevilla, están llenas de olores ricos y mucha conversación entre los que están de tapeo, todos vestidos en su ropa elegante. Es una costumbre muy especial y bella que aumenta un carácter único a las calles de Sevilla. Debido a las reuniones constantes de amigos y familia, el placer de salir de la casa, y la mezcla de edades y personas, Sevilla ha adquirido un sentido muy íntimo. Esta intimidad en muchas maneras es gracias a la ideología que rodea las tapas.

Esta ideología y la tapa tienen raíces muy profundas en la historia de Sevilla. Hay varias leyendas sobre el comienzo de las tapas y el origen de acompañar las bebidas con platitos de comida. Una empieza en el siglo XIII con el Rey Alfonso X (el Sabio) quien tenía que comer un poquito de comida a través del día para mantener su fuerza debido a una enfermedad que tenía. Otra idea es que había demasiadas peleas y agresiones en los bares y tabernas debido a la borrachera, especialmente durante tiempos de guerra. Entonces creaban una ley que requería que las bebidas fueran acompañadas por la comida. El origen con la mayoría de apoyo es más práctica sin embargo. Es probable que la gente haya puesto pan o un plato pequeño de jamón o aceitunas en sus copas para que no entren el polvo y los insectos en sus bebidas. Tiene mucho sentido porque “tapa” literalmente significa algo para cubrir

algo. No importa la leyenda correcta, la creencia común es que la tapa empezó en Sevilla y la región de Andalucía. Por lo tanto, Sevilla es conocida como la cuna de la tapa y hoy en día tiene más que tres mil cafés de tapas (Monje Moreno). La cuna de la tapa, por supuesto, es también patria de una gente extrovertida que se disfrute los períodos extendidos con los seres queridos, la comida, y una caña de Cruzcampo.

El Solomillo al Whiskey de Alberto

* El Solomillo al Whiskey es una de las tapas más populares en Sevilla y se puede encontrarlo en casi cada carta. Tiene muchas características sevillanas. Usa el cerdo y el alcohol, dos cosas prohibidas a los musulmanes. También usa el ajo y mucho aceite de oliva, dos alimentos/especies integrales a la cocina sevillana. Además, es servido sobre patatas fritas. Hay numerosas versiones del plato pero la receta de mi padre sevillano es la mejor que he probado y la receta que he elegido para compartir abajo.

Los Alimentos:

- 7-8 dientes de ajos
- Solomillos del cerdo (2-3 por persona)
- El aceite de oliva
- Medio vaso de whiskey
- Sal



La Receta (en las palabras de Alberto):

Sofreír los dientes de ajo. Después añadir los solomillos de cerdo al sofrito de ajos y dejar que se hagan por ambos lados y poner sal. Por último debes añadir medio vaso de whiskey y dejar cocer durante media hora a fuego lento y así estará listo para comer (A. Morillo).

La Comida Casera



La tapa, no obstante, no es el único tipo de comida que une a las personas. La comida siempre proporciona una oportunidad para reunir a los seres queridos. Las tapas son algo extracurriculares, algo para divertirse afuera de la casa. Los sevillanos, normalmente, comen en casa diariamente como cualquier otra gente. A diferencia de otros, sin embargo, es el tiempo que los sevillanos dedican de sus días para pasar el tiempo de comida relajando con la familia. La comida de la casa sevillana es algo de y para la familia (A. Morilla; R. Morilla).

El horario sevillano dice mucho: casi nada se abre hasta las nueve de la mañana y toda la ciudad se cierra desde las dos hasta las cinco de la tarde. La percepción común es que los sevillanos son perezosos y sacan este tiempo de sus

días para dormir. En realidad, la mayoría de sevillanos no duermen durante el tiempo de “siesta”, sino usan esta rotura en el día para comer y relejar en la casa con familia. La familia tiene una importancia increíble a los sevillanos y les importa pasar tiempo con cada generación. Entonces, durante el almuerzo, los padres comen con los niños, los nietos comen con los abuelos, y los primos con los primos. La familia está reunida por la comida y dedica un período extendido para gozarla.

Con un período extendido la familia tiene más tiempo para disfrutar no solamente la compañía, sino la comida. No simplemente crean un bocadillo para comer rápidamente y regresar al trabajo. Cada comida es preparada con cuidado y el almuerzo es la comida más grande del día. Los sevillanos creen en el uso de alimentos frescos y saludables. Es muy común que un sevillano salga al mercado cada mañana para comprar pan fresco. La comida que cocinan siempre usa ingredientes que están en sazón porque la mayoría de sus alimentos son orgánicos y quieren el sabor más rico posible (Barer-Stein).

En el invierno, el puchero y las lentejas son platos típicos mientras en el verano se comen el gazpacho y el salmorejo. El puchero es un tipo de comida muy sevillano que tiene raíces con los judíos sefardíes. Es un guiso de campesino que usa trozos grasos de carnes y huesos salados para levantar el sabor y estimular la energía y fuerza. También incluye las legumbres, las patatas y varias verduras del invierno (Monje Moreno). Las lentejas también son muy populares durante la Cuaresma y tiempos religiosos que no se permiten el consumo de carne. El gazpacho y el salmorejo son sopas muy árabes con bases de tomate. El gazpacho es más líquido que el salmorejo que tiene una consistencia más cremosa como un puré. La

comida del invierno es caliente y más pesada, mientras la comida del verano es más apropiada para las temperaturas extremas de Sevilla. Todas las comidas, sin embargo, tienen alimentos sencillos y saludables. El aceite de oliva y el ajo están usados en casi cada plato sevillano para dar sabor y crear un tipo de salsa. La cebolla, las patatas, y el jamón también son alimentos muy comunes en la comida sevillana. Todos son alimentos naturales y asequibles (R. Morilla; Monje Moreno). Mi profesor de la cocina, José Manuel Monje Moreno, dice que la comida sevillana es la comida de los pobres. No compran comida preparada ni procesada. No tienen los estantes de las especias procesadas, sino usan la sal y los alimentos completos como el ajo y los huesos salados para crear un sabor rico y natural.

La “comida pobre” ha sido cocinada por siglos, mucho antes que el desarrollo de la comida hecha y procesada. Por lo tanto, los sevillanos todavía usan las recetas de sus ancestros. Hay mucha tradición y orgullo en la comida de la casa. Cada familia tiene sus recetas especiales y sigue pasándoselas a las generaciones jóvenes. La comida sevillana es la comida de la familia. No importa dónde se coman, los sevillanos disfrutan la comida sin prisa, y además, se disfruten las personas con quienes la comparten.

La Paella de Raquel

* La paella es un plato muy famoso en España y se puede encontrarla en muchos restaurantes turísticos, pero la paella buena y apropiada, normalmente está cocinada en la casa. La paella tiene raíces muy moriscas con su uso del arroz, el azafrán, y la mezcla de carnes. Es un plato cocinado por y para una reunión de personas, muchas veces en el aire libre. Es una de las comidas más ricas en Sevilla y por supuesto, mi madre sevillana la cocina mejor que nadie.



Los Alimentos:

- El aceite de oliva
- Tomate
- Pimiento
- Zanahoria
- Cebolla
- Alcauciles
- Ajo
- Calamares
- Almejas
- Mejillones
- Gambas
- Pechuga de pollo troceada
- Ternera
- Guisantes
- 3-4 hojas de laurel
- Arroz (2 puñadas por persona)
- Agua
- Azafrán (un poco de colorante)
- Sal

La Receta (en las palabras de Raquel):

Hacer un refrito de tomate, pimiento, zanahoria, cebolla, alcauciles y ajo.

Añadir al refrito calamares, almejas, mejillones, gambas, pechuga de pollo

troceado, ternera, y guisantes y 3 o 4 hojas de laurel. Dejarlo a fuego fuerte

con el refrito y mover hasta que se abran las almejas. Echar el arroz y

mezclar con todos los ingredientes. Seguidamente echaremos agua hasta

cubrir el arroz, también sal y un poco de colorante. Lo dejaremos cocer a

fuego lento hasta conseguir al punto del arroz, añadiendo más agua si hiciera

falta (R. Morilla).

CONCLUSIÓN

Sevilla es una ciudad que abraza a sus visitantes y les sujeta capturadas con su apariencia bella y vida pujante. Su cuerpo está formado por estructuras ancianas y nuevas; las calles íntimas forman sus venas que pulsan con la gente sevillana. A lo largo de Sevilla, la comida se une a los sevillanos y crea un espacio para la pasión, tradición y amor; forma su alma. Todo muestra la historia rica de Sevilla y la unión de una mezcla de culturas que creaban el sabor único de la ciudad actual. Con sus influencias variadas, Sevilla es una experiencia íntima y especial que no se puede encontrar en cualquier otra parte.

BIBLIOGRAFÍA

- Almagro, A. "The Alcazar of Seville in the 14th Century. An Integrated Project of Documentation, Research and Dissemination." (2006): n. pag. Web.
- Barer-Stein, Thelma. *You Eat What You Are: People, Culture and Food Traditions*. Ontario, Canada: Firefly, 1999. Print.
- Becerra, José. "Leyendas de Sevilla: El Parque De María Luisa, -III." *Leyendas de Sevilla: El Parque De María Luisa, -III*. N.p., 3 Dec. 2011. Web. 28 Apr. 2015. <<http://leyendasdesevilla.blogspot.com/2011/12/el-parque-de-maria-luisa-iii.html>>.
- Casas, Penelope. *The Foods and Wines of Spain*. New York: Knopf, 1982. Print.
- "CATEDRAL DE SEVILLA." *CATEDRAL DE SEVILLA*. N.p., n.d. Web. 28 Apr. 2015. <<http://www.catedraldesevilla.es/>>.
- "Cathedral, Alcázar and Archivo De Indias in Seville." - *UNESCO World Heritage Centre*. UNESCO, n.d. Web. 28 Apr. 2015. <<http://whc.unesco.org/en/list/383>>.
- Collins, Roger. *Spain: An Oxford Archaeological Guide*. Oxford: Oxford UP, 1998. Print.
- Curchin, Leonard A. *Roman Spain: Conquest and Assimilation*. New York: Routledge, 1991. Print.
- Davidson, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford UP, 1999. Print.
- Gallichan, Walter M., and C. Gasquoine Hartley. *The Story of Seville*. London: J.M. Dent, 1903. Print.

"Giralda." , *Seville*. N.p., n.d. Web. 28 Apr. 2015.

<<http://www.aviewoncities.com/seville/giralda.htm>>.

Grigson, Jane, and Maggie Angeloglou. *The World Atlas of Food: A Gourmet's Guide to the Great Regional Dishes of the World*. New York: Simon and Schuster, 1974. Print.

"María Luisa Park." *Visita Sevilla*. N.p., n.d. Web. 28 Apr. 2015.

<<http://www.visitasevilla.es/en/lugar-interes/maria-luisa-park>>.

Monje Moreno, José Manuel. *Maestro de Tapas*. Sevilla, 2014. Oral.

Mora, Carmen. *España, Ayer y hoy: Itinerario de cultura y civilización*. Alcobendas (Madrid): Sociedad General Española De Librería, 2000. Print.

Morilla, Alberto García. *La receta del solomillo al whiskey*. Padre. Sevilla, 2015. Oral.

Morilla, Raquel García. *La receta de paella*. Madre. Sevilla, 2015. Oral.

Ortiz, Antonio Domínguez. *Historia de España*. Barcelona: Planeta, 1987. Print.

"Plaza de España." , *Seville*. N.p., n.d. Web. 28 Apr. 2015.

<<http://www.aviewoncities.com/seville/plazadeespana.htm>>.

Pollack, John. "Culture : Spaniards Hog Wild on Ham : Pigs Are More than a Delicacy There. They've Nosed Their Way into the National Soul." *Los Angeles Times*. Los Angeles Times, 13 Oct. 1992. Web. 28 Apr. 2015.

<http://articles.latimes.com/1992-10-13/news/wr-124_1_ham-ham>.

Ruggles, D. Fairchild. "The Alcazar of Seville and Mudejar Architecture." *Gesta* 43.2 (2004): 87-98. *JSTOR*. Web. 28 Apr. 2015.

Safran, Janina M. *Defining Boundaries in Al-Andalus: Muslims, Christians, and Jews in Islamic Iberia*. Ithaca: Cornell UP, 2013. Print.

"Spanish Food History." *Spanish Food History*. N.p., n.d. Web. 28 Apr. 2015.

<<http://www.spanish-food.org/spanish-food-history.html>>.

Valdivieso, Enrique. "Alcázar de Sevilla." *Alcazar De Sevilla*. N.p., n.d. Web. 28 Apr.

2015. <<http://www.alcazarsevilla.org/>>.