

Sevilla in cijfers

2

voetbalclubs uit Sevilla spelen (nog?) in de Primera División (het hoogste niveau): Real Betis en Sevilla FC.

3

steden in Spanje zijn groter dan Sevilla: Madrid, Barcelona en Valencia.

6

km² is de historische binnenstad en daarmee is het een van de grootste van Europa.

25

klokken bungelen er in de Giralda.

26

m hoog zijn de 'paddenstoelen' van Metropol Parasol.

44

reliëfs en meer dan 2000 heiligenbeelden sieren het grootste retabel ter wereld in de kathedraal van Sevilla.

45

graden kan het 's zomers zijn.

52

tableaus van azulejos op de Plaza de España representeren de 52 Spaanse provincies.

57.619

bezoekers kunnen er in het Estadio de la Cartuja, een multifunctioneel stadion.

14.000.000

euro moesten er worden betaald voor de renovatie van de Plaza de Espanā in 2010.

94,96

m hoog is de Giralda.

215

ha groot was het terrein voor de Wereldtentoonstelling van 1992, ten noorden van de wijk Triana.

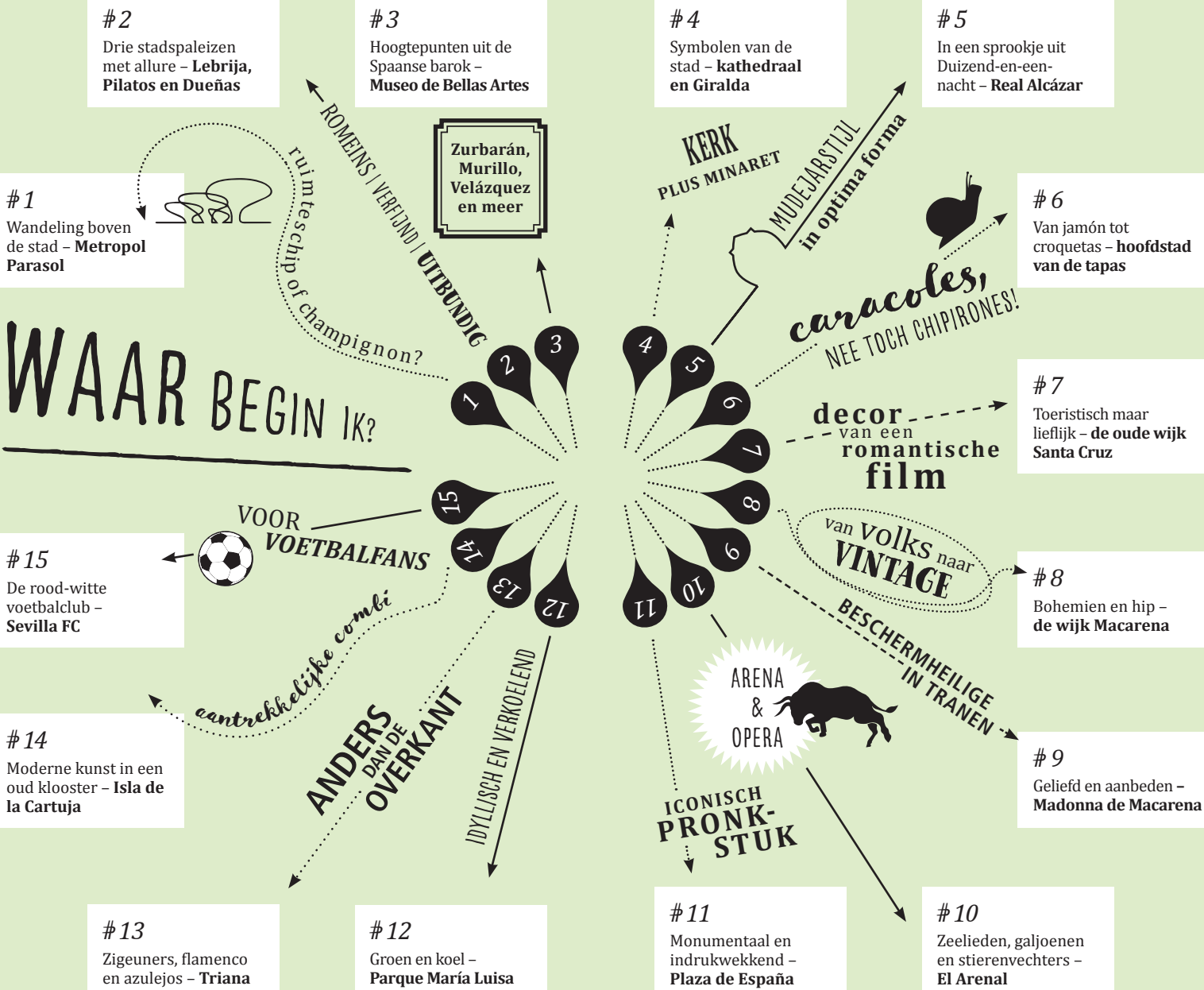
100.000.000

euro kostte de bouw van Metropol Parasol, een verdriedouving van de oorspronkelijk beraamde kosten.

1248
is het jaar waarin
de christenen de stad
heroverden op de
Moren.

Het kompas van Sevilla

15 manieren om je onder te dompelen in de stad



6

Van jamón tot croquetas – hoofdstad van de tapas

Nergens eet je zo lekker en gevarieerd tapas als in Sevilla. Je kunt ze natuurlijk in heel Spanje bestellen, maar hier vind je de absolute top. Eet ze traditioneel bij El Rinconcillo of ga voor een moderne twist naar Sal Gorda of Bar Europa.

Tapa of ración

De tapa kan bestaan uit een stukje chorizo (worst), *jamón* (ham), *manchego* (kaas) of wat olijven. Maar evengoed kan het om gegrilde groentes, gefrituurde vis of stoofvlees van varkenswangetjes gaan. Het aantal bereidingen en toepassingen is oneindig, maar het allerbelangrijkste is de versheid en de kwaliteit van de

In veel bars hangen de gedroogde hammen keurig in het gelid

producten. Omdat de Sevillianen veel buiten de deur eten en drinken zijn de tapas bijna overal goedkoop en goed (een traditionele tapa kost gemiddeld €3, een moderne tapa rond de €6). Er zijn drie groottes van hetzelfde gerecht: een *tapa* is eigenlijk bedoeld voor één persoon, *media ración* (halve portie) is om te delen, net zoals een *ración* (hele portie). Grotere groepen bestellen vaak verschillende tapas om te delen. De eenvoud en de pure smaak maakt de tapa zo geliefd, maar afgelopen jaren zijn er ook invloeden vanuit bijvoorbeeld Azië, die verrassende nieuwe smaakbelevingen geven. Sommige tapas zijn onvermijdelijk en móét je geproefd hebben.

Jamón en jamón

In bijna elke tapasbar hangt een enorme hoeveelheid gedroogde hammen aan het plafond. Bij **El Rinconcillo** 1 zijn ze niet aan de slepen en is er continu iemand bezig oude hammen af te voeren en nieuwe hammen te prepareren en alvast aan te snijden voor de volgende bestellingen. Hoe dan ook moet je bij El Rinconcillo geweest zijn. Het is immers de oudste bar in Sevilla, uit 1670. Deze voormalige kruidenierszaak werd ooit samengevoegd met de naastliggende herberg en is al meer dan drie eeuwen in handen van de familie De Rueda. Eet de klassieke tapas bij voorkeur aan de toeg, waar de rekening met een krijtje op de bar wordt geschreven.

De hammen hebben een nootachtig aroma en zachte smaak. Vaak gaat het om *jamón Ibérico* (Iberisch varken) in de volksmond ook wel *pata negra* genoemd, naar de zwarte hoefjes van het varken. De ham is er in verschillende kwaliteiten. Welke te kiezen? Bedenk in ieder geval: hoe duurder de ham, hoe beter de kwaliteit. *Jamón Ibérico de Bellota* (achterpoot) of *Paleta Ibérica de Bellota* (voorpot) zijn het beste. Dit varken heeft een groot deel van zijn leven vrij in de bossen rondgescharreld en alleen maar eikels (*bellotas*) en kruiden gegeten. *Jamón Recebo* of *Cebo* is van varkens die ook graan hebben gegeten en is daardoor een stuk goedkoper. De andere bekende ham is serranoham, van een gewoon wit varken. Deze ham wordt gedroogd in de bergen van Andalusië (*serrano* = berg), is anders van smaak en goedkoper.



Was het koning Alfonso X die moest vermageren en alleen nog maar kleine hapjes mocht eten? Of was het om een glas sherry te beschermen tegen insecten door het te bedekken (*tapar*) met een stukje brood of worst? Het zou ook zomaar kunnen dat de Moren – die tijdens hun overheersing nieuwe gewassen, specerijen en noten zoals pistache en amandelen introduceerden – de **kleine gerechtjes** hebben bedacht. De theorieën over de herkomst van tapas zijn eindeloos, maar niemand weet het met zekerheid.



Flamenco en Sevillanas



Als je van flamenco houdt, ben je in Sevilla aan het goede adres. Er zijn tal van mogelijkheden om naar een mooie voorstelling te gaan. Wie zelf wil dansen, kan zich beter wagen aan de Sevillanas want die zijn een stuk eenvoudiger dan de flamenco.

Staat van bezieling Duende

In Sevilla wordt elke avond naar de duende gestreefd, de ultieme verlichte staat die publiek en artiest tijdens de flamenco kunnen bereiken en waarin je niet weet of je nu moet huilen of lachen. Die staat van bezieling valt moeilijk in woorden te vatten. De Spaanse dichter Federico García Lorca omschreef het als 'een kracht, niet een creatie; een gevecht niet een gedachte'.

Flamenco wil 'ogenschijnlijk onverenigbare tegengestelden zoals blijdschap en droefenis of hoop en doodsucht met elkaar verbinden', schrijft Ivo Hermans in *Duende, een bericht over Andalucía, flamenco en zigeuners*, een aanrader voor wie iets wil begrijpen van Andalusiërs en hun geliefde muziek. Maar ga de klagen- de liederen waar de Moorse oorsprong in doordringt, het furieuze voetenwerk en de warme klanken van de gitaar vooral zelf zien en horen.

Interactieve uitleg Museo del Baile Flamenco

Om de verschillende aspecten van de flamenco goed te begrijpen, is het leuk een bezoek te brengen aan het Museo del Baile Flamenco. Het museum werd in 2006 opgericht door Cristina Hoyos, zelf een wereldberoemde flamencodanseres die onder andere in de films van Carlos Saura danste in de jaren 80. Het museum legt op een interactieve manier haarfijn uit wat de verschillende stijlen zijn – zoals de soleares, alegría en bulería – en vertelt de geschiedenis van de oorspronkelijke straatdansen tot de kunstvorm die het nu is. Er worden ook voorstellingen gegeven

en wie zelf de flamenco wil leren dansen, kan deelnemen aan cursussen.

Calle Manuel Rojas Marcos 3, tel. 954 340 311, museodelbaileflamenco.com, dag. 11-18 uur, €10, dagelijkse show om 17, 19 en 20.45 uur, €25 (1 uur), museum + show €29

Verskillende podia Tablaos en flamencoclubs

Wie een serieuze voorstelling wil zien en geen toeristenshow, koopt een kaartje voor **Casa de la Memoria**, waar jonge artiesten de *flamenco puro* beoefenen. Naast Casa de la Memoria zijn er talrijke theaters die voorstellingen geven en die wat toeristischer zijn, maar nog steeds goed. Zie voor een keuze uit flamencotheaters blz. 106 (of de website guiaflama.com/flamenco-en-sevilla). Voor een wat informelere omgeving kun je naar een flamencoclub. Die vind je in Triana, waar ze vanaf een uur of twaalf 's nachts beginnen te spelen. Maar je kunt ook aan de andere kant van de rivier terecht, zoals bij Casa Matías of La Carbonería.

Calle Cuna 6, tel. 954 560 670, casadelamemoria.es, dag. voorstellingen om 18 en 19.30 uur (soms ook later op de avond, afh. van het seizoen, kijk op de website of informeer ter plaatse), €22

Gezellig, veel locals Casa Matías

Hier komen veel locals en het is er altijd een drukke boel. Je zult met een melancholisch maar gelukkig gevoel huiswaarts keren.

Calle Arfe 11, tel. 656 938 657, ma.-zo. 13-23 uur

Leuke sfeer

La Carbonería

Het is misschien even zoeken in de kron-



Optreden in Casa del Flamenco in Santa Cruz

kelstraatjes van de wijk Santa Cruz, maar als je deze club eenmaal gevonden hebt, kun je een drankje halen en aan lange tafels genieten van flamenco-optredens. Het is tevens een cultureel centrum waar overdag cursussen worden gegeven. Er is bovendien een aangename patio, waar je even wat koelte kunt zoeken.

Calle Céspedes 21, tel. 954 229 945, lacarbonerialevies.blogspot.com, ma.-zo. 20-2 uur

Verenigingen

Peñas

Peñas zijn een soort verenigingen voor de *aficionados* (liefhebbers). Ze zijn wat meer verborgen in de stad, hebben vaak geen website en adverteren niet. Het is ook niet gezegd dat het als toerist zal lukken om hier binnen te komen. Vraag bij het toeristenbureau naar actuele info en adressen.

Flamenco-evenement La Bienal de Flamenco

Als je niet genoeg kan krijgen van flamenco, is het misschien een idee eens naar La Bienal te gaan. Dit is het grootste flamenco-evenement ter wereld voor zowel professionals als liefhebbers, dat elke 2 jaar in Sevilla plaatsvindt en 24 dagen

duurt. De hele stad is dan (nog) meer doortrokken van de flamenco en overal, in theaters, kerken, musea en op straat wordt gedanst en gezongen.

labienal.com

Vrolijke volksdansen

Sevillana

De andere dans die heel populair is in Sevilla, is de Sevillana. Een vrolijke, volksdans voor paren die niet moeilijk is en iedereen na een beetje oefenen kan dansen. De dans bestaat uit vier *coplas* (coupletten) die een liefdesverhaal vertellen; de ontmoeting, verleiding, ruzie en verzoening. Man en vrouw draaien om elkaar heen in een vast patroon van passen dat afgesloten wordt met de *bien parado*, waarbij beide dansers een paar seconden perfect stilstaan met hun armen omhoog.

Meedansen

Lo Nuestro

In deze bar in Triana kun je vanzelfsprekend iets gaan drinken, maar ook luisteren naar Sevillanas. Zin om zelf ook in beweging te komen? Dat kan hier!

Calle Betis 31A, tel. 699 995 241, ma.-zo. 22-4 uur