

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

Gastronomía sevillana

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

el paseo | memoria

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

Manuel Ferrand

Gastronomía sevillana

Elogio y estirpe de una cocina tradicional

el paseo, 2025

© Herederos de Manuel Ferrand Bonilla, 1985-2025
© de esta edición: EL PASEO EDITORIAL, 2025

IMÁGENES: Archivo familiar. Titulares en sus respectivos pies.

www.elpaseoeditorial.com
Colección Memoria

1.ª edición en El Paseo: octubre de 2025

Esta edición ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Sevilla.

Diseño y preimpresión: EL PASEO EDITORIAL
Maquetación y cubiertas: Jesús Alés
Corrección: El paseo editorial
Impresión y encuadernación: Gráficas La Paz

I.S.B.N. (OBRA REUNIDA) 978-84-19188-80-9

I.S.B.N. (VOLUMEN) 978-84-19188-79-3

DEPÓSITO LEGAL: SE-2638-2025

CÓDIGO THEMA: NHT; WQ

No se permite la reproducción, almacenamiento o transmisión total o parcial de este libro sin la autorización previa y por escrito del editor. Reservados todos los derechos.

Impreso en España

Contenido

PRÓLOGO, por Manuel Gregorio González	IX
---------------------------------------	----

Gastronomía sevillana

Propósito	3
De lo mucho y bien que comían en Sevilla los que comían	7
El buen pan de Sevilla	11
La cocina de los cartujos de las Cuevas	15
Amigos y enemigos del aceite	19
El queso y las berenjenas	23
La cena más famosa de nuestra literatura	25
La dieta de los achaques	31
Sobre la antigüedad del gazpacho	33
La Lozana cocinera	35
Un refresco entre plato y plato	41
Cada cosa en su sitio, o el orden de las viandas	47
De vuelta a la Lozana	51
Acerca del pastel y sus variedades	57
Algo más sobre los quesos	61
Confituras de antaño	63
Algo sobre las especias	67
Los peces del río	71
Los peces de la mar	77

Los testimonios del pueblo	81
Casi al margen de la historia	87
Colofón con sobremesa	93
Nota final, así como bibliográfica	95

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

PRÓLOGO. Ferrand, comensal fino y melancólico

Atribuimos a Manuel Ferrand la categoría de mero comensal, y no la más historiada de *gourmet* o la menos rigurosa de *gourmand*, por cuanto su intención declarada, al escribir estas páginas, no era la de ponderar la excelencia de la gastronomía sevillana, sino la de fijar su silueta histórica, acudiendo tanto al acervo erudito, de Columela y Virgilio en adelante, como al testimonio popular recogido por los flokloristas del xix, desde los Machado (Álvarez y Núñez) a Pardo de Figueroa, quien firmaría como doctor Thebusem. Ello no implica, en ningún caso, que estemos ante un ensayo inhóspito o prolijo. Una de las galas literarias de Manuel Ferrand fue esta de utilizar un lenguaje ceremonioso y vivo, en el que el humor es parte principal, administrada con las cautelas debidas. Ferrand es, antes que nada, un excelente escritor; y como tal baraja la *re coquinaria* de Marco Apicio, ayudándose de sus notables conocimientos de la cuestión, pero ofrecidos al gusto lector con levedad y destreza.

Así, entre la nómina de escritores españoles que, en la segunda mitad del xx, dedicaron algunas páginas a la gastronomía, uno echa a faltar el nombre de Manuel Ferrand. No ocurre esto, sin embargo, por un prurito localista, tan inconveniente como innecesario, sino porque su obra, la *Gastronomía sevillana* que hoy presentamos, se ajusta con naturalidad a un canon establecido tácitamente. A los nombres de Néstor Luján, Álvaro Cunqueiro, Joan Perucho, Manuel Vázquez Montalbán, Xavier Domingo, José Esteban, José María Castroviejo y algún otro que se nos olvida, debe añadirse, pues, este otro Manuel

Gastronomía sevillana

Elogio y estirpe de una cocina tradicional

EL PASEO EDITORIAL
MATERIAL PROMOCIONAL
PROHIBIDA SU DIFUSIÓN

Propósito

«No piense el lector que pretendo sentar plaza o mesa de erudito en gastronomía, que es especialidad para muy pocos, porque exige fino paladar, estómago fuerte y experimentado y excelente digestión de muchísimas lecturas. Menos aún que me dedico en las horas libres –quién las tuviera...– al noble oficio cocinero, que como profesión es muy digna y de las más solicitadas, según tengo entendido.

»Si me ve escribiendo sobre el comer y el beber no es porque frecuente fogones ni bibliotecas del género, sino porque se me vino el tema a las manos sin esperarlo, al ver que andaba desparramado por multitud de libros de los que he ido leyendo durante años. El tema, ya lo ven, es la cocina sevillana; y los libros, muchos y muy diversos, los más de literatura, algunos de historia y casi ninguno de cocina. Así que lo que sigue no es el resultado de una búsqueda más o menos afanosa, sino de unos encuentros sabrosos y fortuitos. Claro que esto fue al principio; tuve luego que releer para ir atrapando en notas lo que la memoria no retuvo, y recurrir a recetarios para imaginar sabores con algún asomo de certidumbre.

»Intento dar noticias de lo que el sevillano ha venido comiendo y bebiendo desde antiguo; a lo mejor, desde el tiempo de los visigodos, que para eso dejó algo escrito el bueno de san Isidoro, tan atento a todos los saberes. Se contará algo de los caprichos culinarios de los sevillanos musulmanes y luego de los ya cristianos, a partir del siglo XIII. Y de ahí en adelante se hace lo que se puede, sin excesos, con la cautela siempre de que no resulte indigesto alarde de prestada sabiduría.

»Como nada nuevo hay, y menos en el mundillo de los investigadores, alguno habrá que sepa mucho de lo que aquí se trata. Estos que digo no ignoran, por ejemplo, que lo gastronómico ha sido ocasión de cita de novelistas y de historiadores y de inspiración para los poetas; que tres siglos antes de Baltasar de Alcázar, juglares de la corte de Alfonso X, en Sevilla, dedicaban trovas a los buenos platos, como aquel Pay Gómez Charinho, que cantaba al «buen yantar», o Men Rodríguez Tenorio, que describió todo un banquete palaciego. Que en el siglo XIV, un médico de Sevilla, francés de nacimiento –Juan de Aviñón–, dejó recetas y consejos y, de paso, relación de toda suerte de viandas que por aquí se consumían. Puede que hasta sepan de corrido la archiconocida relación de cazuelas, frutas de sartén, letuarios y demás primores de cocina de que presumía en Sevilla la Lozana andaluza; y tantos de otros platos que a partir de por entonces aparecerán aquí y allá, como ya se ha dicho, en obras numerosas. De algunos de ellos, que no de todos, ni muchísimo menos, me ocupé al preparar este trabajo. De los demás, se ocupen los que con mayor conocimiento y tiempo cuentan.

»De mí diré que me metí en esto por la abundancia de notas curiosas y hasta divertidas que iba recogiendo; por la notable antigüedad que encontré en algunos de nuestros platos todavía habituales; por divulgar recetas sevillanas muy antiguas y tan sabrosas que resultan recomendables, y hasta por el orgullo que para mi sevillanía supuso dar como muy probable que más de un plato hoy universal naciera precisamente en este antiguo reino. Y, sobre todo, porque no he logrado encontrar ningún otro trabajo acerca del tema circunscrito a la ciudad de Sevilla. Esto es todo. Sea benévolo el lector y buen provecho».

Fueron estas las palabras preliminares de un trabajo que hace unos años se publicó, como serial en *ABC* de Sevilla. El

misimo que ahora aparece revestido de libro. sino que ampliado con algún que otro capítulo y con las numerosas añadiduras que se me ocurrieron luego de nuevas lecturas. Ya metido en el tema se me venían a las manos y no era cuestión de desecharlas así que el histórico y más o menos curioso convite que se ofrece ahora, está si no completo, más repleto.

Como sigue siendo obra de gustoso capricho y no doctoral informe de dómine sesudo y rebuscador hasta el infinito, poco me preocupa que se echen de menos datos y detalles, porque haber intentado un tratado definitivo sobre la materia hubiera sido en mí pretensión tan impertinente como ingenua. Lo que sí aseguro es que intenté en todo momento que este ensayo si es que a la categoría de ensayo llega fuera trabajo serio aunque vaya espolvoreado con dosis de humor las precisas para hacerlo más viable y digerible.

Pretendí también que por su índole más informativa e histórica que otra cosa no haya caído en aquello que señalé alguna vez en otro escrito, que la gastronomía no suele ser más que un género literario; cultivado a veces, eso sí, por gente de pluma envidiable, pero género, al fin y de los más imaginativos; en no pocos casos, resueltamente fantasioso a fuerza de erigir propias preferencias en andas de alegres y encaramados adjetivos, hasta los confines de la hipérbole. Cosa del entusiasmo por el regusto de la patria chica, del particularísimo paladar o del saboreo de oídas.

A veces, lo imaginativo, en esto de la gastronomía, no se detiene en el exaltado requiebro de tal vino o cuál guisado, sino que cae en la marrullería del gato por liebre con una impavidez que asombra. De esto me ocupé hace poco al contar los casos que se me vinieron a la memoria de unos platos, dicen que actuales, presuntamente sevillanos, de los que jamás oí hablar ni tuvieron referencia mis amigos.