Encartes
ISSN 2594-2999, Bajo licencia Creative Commons
encartesantropologicos@ciesas.edu.mx

Vargas Cetina, Gabriela; Ayora Diaz, Steffan Igor
Los sentidos de la Feria y la feria de los sentidos en Sevilla, España
Encartes, vol. 9, núm. 17, marzo-agosto 2026, pp. 177-210
Enlace: https://encartes.mx/vargas-ayora-sentidos-feria-sevilla-espana
Gabriela Vargas Cetina, ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0543-4361
Steffan Igor Ayora Diaz, ORCID: https://orcid.org/0000-0003-1174-0357
DOI: https://doi.org/10.29340/en.v9n17.466

Disponible en https://encartes.mx

Este artículo contiene información multimedia, te invitamos a consultarlo en la versión digital.

REALIDADES SOCIOCULTURALES

LOS SENTIDOS DE LA FERIA Y LA FERIA DE LOS SENTIDOS EN SEVILLA, ESPAÑA

SENSES AND MEANING AT THE FERIA DE ABRIL IN SEVILLE, SPAIN

Gabriela Vargas Cetina*
Steffan Igor Ayora Diaz*

Resumen: En este artículo proponemos que la Feria de Abril en Sevilla, España, es una experiencia multisensorial, sinestésica y sinestética que reafirma la identidad sevillana y resalta las fronteras identitarias entre población local y visitantes, mientras subraya las diferencias sociales locales. Tomando en cuenta los trabajos de Paul Stoller y David Sutton, así como nuestro trabajo de campo en Sevilla, entre 2017 y 2025, describimos la experiencia sinestésica y sinestética de la Feria de Abril como dimensiones que invocan "lo sevillano". Argumentamos que el reconocimiento de la experiencia sensorial contribuye a un acercamiento antropológico complejo de la dimensión política de eventos locales.

Palabras claves: sinestésica, sinestética, antropología de los sentidos, Sevilla, Feria de Abril.

SENSES AND MEANING AT THE FERIA DE ABRIL IN SEVILLE, SPAIN

Abstract: This article explores Seville's April Fair as a multisensory and synesthetic experience with its own distinctive sensory aesthetics, showing how it reaffirms Sevillian identity, sketches boundaries between local residents and visitors, and accentuates social differences among the locals. Drawing on the work of Paul Stoller and David Sutton, as well as ethnographic fieldwork in Seville conducted between 2017 and 2025, it describes the synesthetic experience of the April Fair as a set of dimensions that invoke "the Sevillian." It underscores how

* Facultad de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán, México.

ISSN 2594-2999, Bajo licencia Creative Commons
Encartes 17 • marzo-agosto 2026, pp. 177-210
Recepción: 8 de septiembre de 2025 • Aceptación: 11 de diciembre de 2025
https://encartes.mx

attention to the sensory experience contributes to a more complex anthropological understanding of the political dimensions of local events.
Keywords: synesthesia, sensory anthropology, Seville, April Fair.

Introducción: más que una fiesta

Eran días de fiesta de la Feria de Sevilla de 2022. Llegamos a Sevilla desde Mérida, Yucatán, al final del mes de abril. La Feria sevillana atrae turistas de toda España, pero en particular desde Madrid. Para esta fiesta, Renfe, la compañía ferroviaria española, agregó, como cada año, vagones y trenes para traer y llevar de Sevilla a turistas españoles y extranjeros que aprovechaban ese año los dos días de asueto que coincidían con la semana de la Feria: el miércoles de Feria, inhábil en Sevilla cada año, y el día de los trabajadores del 1 de mayo. Los hoteles cobraban precios elevados y, aun así, estaban llenos, igual que los llamados "pisos de alquiler turístico", como en Sevilla se conocen los apartamentos que se rentan por tiempos cortos. Nosotros encontramos un hotel modesto en el casco antiguo de la ciudad y solo hasta finalizar la Feria pudimos ocupar un apartamento. Durante uno de esos días, nos encontramos en la caseta de uno de los partidos políticos españoles con fuerte presencia en Andalucía. El calor era intenso este inicio del mes de mayo (alrededor de los 40°C) y, aunque la caseta estaba cubierta con lonas, la resolana y el calor en el aire se sentían con fuerza en la piel apenas sudorosa por el aire seco.

A las doce del día, las calles del espacio de la Feria se encontraban concurridas por abundantes feriantes y en la caseta del partido político se escuchaba la música de canciones "por sevillanas", reproducidas en un equipo de sonido eléctrico. En los veladores, como se llama a las mesas de un solo pie que se ponen en terrazas, y en mesas dentro de las casetas, hombres y mujeres bebían cañas (vasos medianos) de cerveza local, rebujitos (vino manzanilla mezclado con refresco de soda de limón) y copas de vino manzanilla y de jerez, mientras las niñas y los niños consumían refrescos de soda. Muchos hombres, a pesar del calor, portaban chalecos y sacos de vestir y las mujeres, en gran número, vestían las ropas sevillanas que dentro y fuera de España se conocen como traje de flamenca. Entre las mesas y en tarimas en algunas casetas, tanto infantes como mujeres y algunos hombres bailaban al son de las canciones por sevillanas. En la barra se vendían tapas que los visitantes locales y turistas reconocen como "típicas" del "tapeo" sevillano, que consiste en pequeñas raciones de

Figura 1. Feriantes y casetas

Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz.
Sevilla, España,
2022.

diversos platos: tortillas de papa, ensaladilla de gambas, ensaladilla rusa, carrillada ibérica, patatas aliñadas, solomillo al whisky, tortillas de camarones, croquetas de jamón y boquerones y sardinas fritas, entre otros.

Las calles, que han sido bautizadas con nombres de toreros famosos, estaban asoleadas, y el piso arenoso de color amarillo rojizo reflejaba la luz solar. El olor de los caballos (incluyendo sus orines y excrementos), el sudor de los humanos y los aromas de los alimentos siendo preparados y consumidos en las distintas casetas se propagaban por el aire (Figura 1). Conforme pasaban las horas de la tarde y llegaba la noche, la densidad de paseantes en las calles y de invitados en las casetas aumentaba. A ese punto, las bebidas alcohólicas consumidas hacían efecto entre algunos feriantes, quienes disfrutaban sin preocupaciones, ya que "lo que sucede en la Feria, se queda en la Feria".

La Feria de Primavera de Sevilla es un evento festivo anual. Se espera con ilusión el inicio y transcurso de largas jornadas con familiares y amistades. Se goza de manera cotidiana por los feriantes, tanto locales como turistas. Empero, como mostraremos en este artículo, la Feria de Sevilla no es un evento ni social ni cultural ni políticamente neutro. Nuestro argumento es que la experiencia sinestésica de esta contribuye a resaltar y afirmar prácticas socioculturales con importante componente político y económico que distinguen a las y los sevillanos entre sí, de otros españoles, y de los "guiris" (turistas) extranjeros.

Las corridas de toros son un elemento muy importante durante la Feria de Abril. Sin embargo, no las consideramos en este artículo porque en Sevilla la temporada taurina es una fiesta en sí misma: une a las Fiestas de Primavera con las de otoño, pues inicia el Domingo de Resurrección, con el que finaliza la Semana Santa, y termina con las últimas festividades

de la Feria de San Miguel, en la llamada "Corrida de Miura". Esta es una corrida en la que los toros provienen de la Ganadería Miura, especializada en toros de lidia (Real Maestranza de Caballería de Sevilla, 2024).

Las festividades religiosas de la Semana Santa han sido frecuentemente estudiadas junto con las comerciales y lúdicas de la Feria de Abril como parte de un complejo único de Fiestas de Primavera (Aguilar Criado, 2002; Palma Martos, García Sánchez, Palma Martos, 2008; Palma Martos, Palma Martos, Martín Navarro, 2014). Sin embargo, como mostramos más abajo, estas fiestas, que inicialmente coincidían, han ido distanciándose en dos modos: por una parte, en el tiempo, pues ahora se interponen días entre la Semana Santa y la Feria. Por la otra, en sus significados, ya que la Semana Santa es un periodo de celebraciones primordialmente religiosas, mientras que en la feria predomina el carácter laico, comercial y festivo (Sánchez Carrasco, 2019).

A diferencia de estudios precedentes, que por lo general se enfocan en las dimensiones económicas o las de mercadotecnia, en este trabajo queremos contribuir al estudio de la Feria de Abril desde el campo de los estudios sensoriales. Proponemos que también en esta dimensión se dan grandes contrastes en la experiencia individual y grupal: para las y los sevillanos, la Feria es una reiteración imaginada de manera colectiva de las formas sensoriales de ser sevillanos. Este "ser sevillano" –como queda descrito en distintos párrafos de este artículo– incluye la experiencia de las desigualdades en la sociedad, ilustradas por el acceso diferencial a distintos tipos de vestimenta, a espacios de festejo, al tipo de bebidas y comidas, así como por otras formas simbólicas de poder, como el pasear en carruajes y/o caballos dentro del recinto ferial (con un costo fijado por el ayuntamiento, en 2025, de 95 euros por un recorrido con duración de una hora).

La Feria de Sevilla, pues, constituye una estimulación multisensorial que integra colores, aromas, sabores, estímulos táctiles, experiencias de los espacios sociales, así como distintas manifestaciones corporales que subrayan el carácter de fiesta y de ser o no de Sevilla. En las siguientes secciones exploramos aspectos históricos y etnográficos acerca de esta fiesta como un evento social en el que, mediante los sentidos corporales, se construye la experiencia colectiva de lo que significa para los y las sevillanas esta semana de convivencia.

La fiesta y sus sentidos

En España se encuentra difundido el estereotipo de que los sevillanos están más dedicados a la fiesta que al trabajo. Incluso hemos escuchado a sevillanas y sevillanos expresar esta opinión y comparar desfavorablemente Sevilla y Andalucía con regiones como Cataluña y el País Vasco. Aquí nos referimos a la fiesta como un evento socialmente positivo e importante que consiente a sus participantes romper con las estructuras formales del día a día y permite a los sujetos la libertad de expresarse de manera lúdica (Brisset, 2009). Las múltiples fiestas locales, como la Semana Santa, la Romería de la Virgen del Rocío y las celebraciones de Corpus, combinan lo religioso y lo lúdico, y han sido ampliamente descritas y analizadas desde la antropología (Hurtado Sánchez, 2002; Moreno Navarro, 1992; Murphy y González Faraco, 2002).

En el caso que presentamos, esta dimensión lúdica debe ser vista como un conjunto de prácticas que subrayan lo sevillano del evento y de las distintas manifestaciones estéticas y afectivas. Estas permiten a los sevillanos poner en escena las ropas, comidas, bebidas, así como otros elementos: la música, el baile y las exhibiciones diversas que se han convertido en signos de lo sevillano y andaluz. La portada y las casetas, descritas más adelante, son formas efímeras de arquitectura que invocan la estética andaluza y sevillana. No descartamos, como Salvador Rodríguez Becerra (2008) ha señalado, que esta alegría y sociabilidad pueda, en distintas ocasiones y lugares, enmascarar que las interacciones y bebidas consumidas lleven a lo que ese autor llama "desenfreno" y a situaciones violentas. Sin embargo, nuestro objetivo es señalar la valorización de la Feria de Sevilla como expresión identitaria, lúdica y de expresión del orden social por medio de experiencias sinestésicas y sinestéticas.

Desde la antropología y la sociología se ha argumentado que la fiesta tiene particular importancia para resaltar, por una parte, la identidad de los sujetos locales y, por la otra, sus diferencias con los de fuera, los que no comparten plenamente la identidad local (Homobono, 1990). Una de las características de la fiesta es que se lleva a cabo en espacios públicos y, aunque durante parte del siglo xx los estudios folcloristas sobre fiestas se enfocaban en sociedades rurales, ahora es muy aceptado reconocer las fiestas realizadas en medios urbanos, así como sus distintas modalidades: religiosas, laicas o políticas (Pujol Cruells, 2006). Desde el siglo pasado, distintos antropólogos señalaban la importancia de la fiesta como

una celebración urbana que permitía afirmar la identidad mediante símbolos que apuntaban a celebrar prácticas económicas ya en decadencia, en parte oscureciendo el hecho de que estaban perdiendo relevancia en la sociedad local y regional (Konrad, 1983; Manning, 1983).

En distintos espacios del Mediterráneo, la fiesta ha sido vista como un escenario para los enfrentamientos políticos entre facciones del pueblo (Boissevain, 2013; Magliocco, 1993). Otros aspectos de las fiestas, subrayados por Victor Turner (1974), son su dimensión ritual que permite tanto reproducir estructuras sociales, como cuestionarlas, y su magnitud como drama social, como un escenario en el que se llevan a cabo *performances* que también tienen como objetivo el mantenimiento de la estructura social. La influencia de Turner ha sido importante y frecuentemente se escribe sobre ritual, *performances* y fiestas con sentidos que se traslapan. Todos estos temas son complementarios, ya que no se excluyen los unos a los otros: la fiesta es lúdica, es política, es fuente y vehículo de identidades (étnicas, locales, regionales, políticas, religiosas), y puede contener y transgredir aspectos ceremoniales y religiosos.

Nos parece significativo analizar la fiesta como "celebración", especialmente porque en Sevilla los ritos y rituales también son parte de la celebración. Frank Manning (1983: 4) identifica cuatro características de lo que él y sus colaboradores llaman "celebración". En primer lugar, es una forma de *performance* social y política; segundo, es entretenimiento para el gozo; tercero, es pública; y cuarto, es participativa. En teoría, todos pueden participar, aunque en la práctica existen distintos niveles de participación y exclusión. Estos aspectos son reconocibles en nuestra descripción y análisis de la Feria de Sevilla. Sin embargo, nuestro énfasis, en contraste con los anteriores, será en el papel que la experiencia sensorial y estética juega en la celebración de este evento anual, en su significación y en su dimensión y efecto político-identitario.

El campo de la antropología de los sentidos, junto con otros campos de estudio sociales y culturales dedicados al tema, tiene ya un largo desarrollo (Howes, 2022). Dados los límites en extensión de un artículo, no intentaremos aquí realizar una glosa de todos los trabajos sobre el tema, sino solo resaltar algunos conceptos que nos parecen relevantes para el presente texto. Un punto de partida importante fue señalado por Paul Stoller (1997), quien reivindicó la antropología sensual. Stoller propuso que es necesario romper con la dicotomía cartesiana que ha separado el cuerpo

de la mente. En vez de entenderlos como separados, debemos reconocer que la experiencia sensual-sensorial y la cognición, el conocimiento, se complementan. En consecuencia, debemos abandonar la idea de que la visión del antropólogo es como una máquina registradora objetiva que captura únicamente la "verdad".

A pesar de una preocupación continua por la multisensorialidad, cabe advertir que, desde sus inicios, este campo de estudios socioculturales ha puesto en general el énfasis en cada uno de los sentidos de manera separada. Por ejemplo, Constance Classen (2012) ha examinado las formas en las que el sentido del tacto es construido y empleado socialmente (Erin Manning, 2007). Los estudios sobre la importancia de la visión son numerosos (Belting, 2011; Heywood y Sandywell, 2014). La experiencia aural ha sido también analizada en sus dimensiones social, cultural y política (Feld, 1990; Groth y Schulze, 2020; Schulze, 2021). Lo mismo ha sucedido con los aromas, que social y culturalmente han sido examinados como mecanismos de inclusión y exclusión social (Classen, Howes y Synnot, 1994; Larrea Killinger, 1997). El gusto (sabor) es otra experiencia sensorial que está marcada fuertemente por lo político, lo social y lo cultural (Counihan y Højlund, 2018; Korsmeyer, 2002; Trubek, 2009). Esta separación se corresponde, como subrayaba Paul Stoller, con la mirada racionalista moderna y con el establecimiento y validación a lo largo de siglos de una jerarquía de los sentidos. Esta jerarquía ha sido reseñada y criticada ampliamente. Por ejemplo, Carolyn Korsmeyer (2002) ha examinado cómo, desde los filósofos de la Grecia clásica, el sentido de la visión ha recibido reconocimiento como el que más nos acerca a la verdad, seguido por la audición. Se ha aceptado que, ya que ambos sentidos operan a distancia, nos permiten un conocimiento objetivo del mundo. En contraste, se ha argumentado que el tacto, el olfato y el gusto son sentidos de proximidad y, por tanto, son subjetivos y poco confiables para conocer el mundo. Desde el surgimiento de la antropología de los sentidos, el reto ha sido mostrar cómo pueden operar los sentidos de manera suplementaria y subrayar la multisensorialidad como necesaria para conocer el mundo (Calvert, Spence y Stein, 2004).

Ante esta separación teórico-conceptual, David Howes (2005) redefinió el término médico de "hiperestesia" (una mayor sensibilidad a los estímulos) para referirse a la manipulación consciente e instrumental de los sentidos para motivar el consumo en la etapa contemporánea del capita-

lismo tardío. Por ejemplo, los fabricantes de automóviles producen diseños que atraen visualmente, modifican los sonidos del motor y los reproductores de música, el aroma de nuevo, además de las texturas del metal y de los tapices del automóvil. Esta manipulación sensorial se ha demostrado útil para la comercialización de alimentos y de ingredientes procesados en los que el uso de colorantes y otros aditivos se hace con la intención de estimular visualmente el deseo por estos objetos/mercancías (Hisano, 2019), así como con el uso de sustancias químicas que buscan favorecer el consumo mediante combinaciones de aromas (Ramišak, 2024).

Enfocándose sobre los sujetos, tanto consumidores como grupos humanos productores de prácticas y objetos culturales, David Sutton (2010) resignificó el término "sinestesia". Médicamente, sinestesia se refiere a la conexión irregular entre sentidos: ver la música en colores, oler los sabores y demás (Cytowic, 2002). Sutton (2010: 218) propone que en el análisis antropológico entendamos la sinestesia como una habilidad aprendida y desarrollada mediante la práctica y el lenguaje. La comida, señala, es un vehículo ideal para esta experiencia. En la comida ponemos en acción todos los sentidos: produce un estímulo visual y transporta aromas; sentimos su textura, degustamos sus sabores y escuchamos tanto los sonidos de su preparación como distintos sonidos de lo blando o lo crujiente cuando la cortamos o partimos en el plato y cuando la masticamos (Ayora Diaz, 2019, 2021). A esta relación suplementaria entre todos los sentidos, juntos en acción, Sutton (2001) añade el papel de la memoria. Nuestra memoria del consumo de las comidas proporciona un sostén para las experiencias multisensoriales del presente.

El reconocimiento de la importancia de la multisensorialidad en la comida ha motivado la búsqueda de estrategias para promover entre restauranteros y chefs la visión de que el éxito de un restaurante se basa tanto en la dimensión visual del emplatado, como en los sabores de la comida, en el diseño del espacio, los muebles, el "ambiente", la música, y otros estímulos sensoriales (Spence y Piqueras-Fiszman, 2014). Aunque hasta el momento la comida ha sido el eje de estudios sobre estas relaciones complejas sinestésicas, se ha comenzado a estudiar la sinestesia en relación con el arte. Es en este contexto en el que Gordon (2020: 4) propone que la experiencia sinestésica es en gran parte sinestética, por ejemplo, desde la relación entre el escritor o escritora y su lector o lectora, y en las maneras en las que la descripción o las imágenes apelan a otros sentidos. Sin embargo, Gordon

restringe su análisis a la producción y experiencia del arte. Proponemos que desde la antropología podemos acercarnos a lo sinestético en maneras que nos permiten reconocer la importancia de la conjugación sensorial, sensual, y de la experiencia estética del mundo, y, mediante estos aspectos corporales y afectivos, entender cómo se constituyen formas de identificación y exclusión social.

En otro texto hemos argumentado que la estética, como disciplina, ha dejado de enfocarse únicamente en el gran arte, y existe un reconocimiento mayor de los valores y prácticas que fundamentan una estética de lo cotidiano (Ayora Diaz, Vargas Cetina y Fernández Repetto, 2016). Este reconocimiento nos llevó a utilizar el concepto de sinestesia propuesto por Sutton (2010) para analizar distintos fenómenos y prácticas culturales relacionados con la comida, la música y el uso de plataformas para la interacción a distancia en Mérida, Yucatán. Aquí nos enfocaremos en la Feria de Sevilla, para mostrar cómo todos los registros sensoriales sinestésicos se conjugan en una experiencia sinestética que afirma la identidad sevillana y andaluza ante el resto de España.

Excursus metodológico: el presente artículo está basado en 13 meses de trabajo de campo en Sevilla, España. Desde 2017 hemos hecho estancias cortas de investigación: un mes en 2017, dos meses en 2018, seis meses el año 2022, dos meses en 2024 y dos meses en 2025. Con excepción de la primera visita, en cada ocasión hemos permanecido afiliados como profesores invitados en la Universidad de Sevilla. Durante estas estancias hemos realizado observaciones, observación participante, entrevistas semiestructuradas, conversaciones informales con sevillanos y sevillanas y con residentes de la ciudad originarios de otras regiones de España. Durante los periodos en los que no hemos habitado en Sevilla, hemos seguido en contacto con amistades de la ciudad mediante Facebook, WhatsApp, videollamadas, y Messenger. Además, hemos seguido los sucesos en los diarios *ABC* de Sevilla y *Diario de Sevilla*, así como en canales de noticias en YouTube y en medios sociales. Hemos sido aceptados en grupos de redes sociales en los que sevillanos y sevillanas comentan sobre el pasado y el presente de la ciudad. Entre estas conversaciones, la Semana Santa, el jueves de Corpus Christi, la Feria de Primavera y la Bienal de Flamenco son temas constantes que nuestros interlocutores califican como altamente significativos para la sociedad local. Los temas que investigamos están interconectados. Gabriela Vargas Cetina investiga las organizaciones musicales

que acompañan a las procesiones religiosas de la Semana Santa, pero que también ensayan y ejecutan su música en múltiples y distintos eventos a lo largo del año. Steffan Igor Ayora Diaz examina los valores y formas de representación de la gastronomía regional en Sevilla, entrevistando a cocineras caseras y a chefs y propietarios de restaurantes. Toda nuestra investigación ha sido autofinanciada, por lo que, siguiendo las reglas de Schengen, no hemos permanecido más de tres meses consecutivos en Europa.

Nos inspiramos, en parte, en Paul Stoller, Phillip Vannini, Dennis Waskul y Simon Gottschalk (2012: 63), quienes sostienen que *sensuous scholarship* se refiere a un tipo de investigación, de teoría y metodología que es "*acerca de los sentidos, a través de los sentidos, y para los sentidos*" (cursivas en el original). Ellos proponen que todas las técnicas de investigación pueden enriquecerse prestando atención a los sentidos corporales; es decir, no hay una técnica exclusiva de este enfoque, sino una sensibilidad de la o el investigador que le permite prestar atención explícita a la experiencia sensorial (Vannini, Waskul y Gottschalk, 2012: 68-69). Sostienen que este tipo de trabajo se constituye en parte mostrando y diciendo, en parte describiendo y en parte interpretando (Vannini, Waskul y Gottschalk, 2012: 74). Los sentidos aparentan operar de manera subjetiva, pero en la práctica adquieren significado mediante el diálogo entre nosotros (la y el investigador) y, en especial, con las y los habitantes de Sevilla. En términos de la escritura, estos autores proponen que, si "elegimos escribir sensualmente, debemos considerar abandonar la estructura típica de los artículos, como una predecible secuencia de introducción, revisión de la literatura, método, análisis de los dados, y conclusiones, que restringe el potencial de la escritura sensual" (Vannini, Waskul y Gottschalk, 2012: 75). Añaden que el conocimiento teórico debe integrarse a la escritura y no en una sección separada. Para ellos (y nosotros), esta forma "tradicional" de escribir los artículos tiene el riesgo de una recaída en la separación cartesiana de la mente racional y el cuerpo subjetivo (Vannini, Waskul y Gottschalk, 2012: 75). De manera consecuente, hemos decidido mantener la estructura narrativa cualitativa y explicar aquí, mediante este *excursus*, las razones de nuestra escritura.

La Feria de Sevilla: de mercado ganadero a fiesta popular

La capital andaluza es reconocida regional y nacionalmente por sus fiestas. Según la definición contemporánea de la "fiesta" que hemos obte-

nido de personas, publicaciones y medios de comunicación en Sevilla, una fiesta sería un evento que suspende lo cotidiano, instala conjuntos de prácticas de sociabilidad, de comunidad, e implica actividades especiales relativas a esas fechas en particular. Según Antonio Romero Abao (1991), en el pasado, las fiestas andaluzas combinaban lo sagrado y lo profano. Su estudio –basado en fuentes documentales del siglo XV– registra eventos relacionados con las familias nobles de dicha ciudad, desde nacimientos, defunciones, matrimonios, entradas reales, hasta festividades religiosas como Corpus Christi. En todas estas celebraciones existía una dimensión religiosa que se acompañaba, al mismo tiempo o seguidamente, de actividades lúdicas. Según las descripciones gráficas publicadas por la Fototeca Municipal de Sevilla, las principales fiestas de la ciudad durante el siglo XX eran, y todavía son: la Semana Santa de Sevilla, la Feria de Abril, la Romería de la Virgen del Rocío, el Corpus Christi, la *Velá* de Santa Ana (una velada se celebra en Triana alrededor del 26 de julio, día de esta Virgen), la Virgen de los Reyes (15 de agosto),[1] la Feria de San Miguel (durante el otoño), la Navidad y la Fiesta de Reyes Magos. Algunas fiestas han sido suspendidas. Este es el caso del carnaval, que fue prohibido en 1937 por el gobierno franquista y ya no ha sido revivido (Aguilar, 1983).

La Feria de Sevilla es una de las celebraciones locales que son regionalmente importantes. Los eventos actuales tienen sus raíces lejanas en las ferias agrícolas y ganaderas de la Edad Media. Fue durante el siglo XIII que el entonces rey de España, Alfonso X, El Sabio, autorizó la celebración de dos ferias en Sevilla (Sánchez Carrasco, 2019), las cuales persisten: una durante la primavera y la segunda en el transcurso de la celebración de San Miguel, en el otoño; no obstante, es la Feria de Abril la que recibe mayor reconocimiento y un creciente número de visitantes. En su inicio, estas eran ferias comerciales, importantes para poblaciones predominantemente rurales, que facilitaban un espacio para el mercado de animales mayores y menores (vacunos, ovinos, caprinos y porcinos) (López Martínez, 2020). Estos eventos reflejaban la importancia de la ganadería

[1] Según Pepe Treshorras (2025), columnista del *ABC Sevilla*, durante las fiestas de la Virgen de las Nieves (organizada por la Cofradía de las Nieves), se celebraban fiestas en una *velá* (velada) en la que tocaban bandas, había gigantes y cabezudos. Se instalaban casetas similares a las de la Feria y había un ambiente festivo. Esta velada y sus fiestas cesaron durante los años setenta y solo persisten la procesión y adoración de la Virgen de los Reyes.

en el ámbito rural desde la Edad Media (López Martínez, 2005), pero fueron perdiendo popularidad gradualmente, casi hasta desaparecer. Fue en 1846 cuando dos residentes de Sevilla argumentaron que era necesario establecer fechas para la realización de ferias comerciales ganaderas. Una vez aceptada por el cabildo de Sevilla, la primera Feria de Primavera se celebró en 1847 (Collantes de Terán Delorme, 1981; Sánchez Carrasco 2019).

Desde entonces, la Feria de Primavera, con predominio comercial, se acompañaba de la construcción de casetas en las que las familias de ganaderos y comerciantes se instalaban por unos días. En ellas, después de los tratos y negociaciones diurnas, se realizaban actividades lúdicas durante la noche. Gradualmente, dichas actividades comenzaron a privilegiarse en los terrenos de la Feria hasta que, durante el siglo XX, terminaron por desplazar las actividades económicas y establecer la predominancia de la fiesta, el baile, la comida y los caballos (Collantes de Terán Delorme, 1982). Hoy en día, los autores que han escrito sobre la Feria de Sevilla enfocan sus descripciones en la vestimenta, la música, los carruajes y las casetas. Para muchos, el aspecto comercial ganadero de la feria ya ha sido desplazado y es lo festivo y lo lúdico lo que dominan sobre las demás experiencias del evento anual (Collantes Terán Delorme, 1982; Sánchez Carrasco, 2019).

La Feria ha pasado por múltiples transformaciones a lo largo de las décadas. Primero, enfocada en el mercado de animales, se realizaba en el Prado de San Sebastián, ocupando en ocasiones partes del parque de María Luisa y terrenos que desde los 1920 ocupa la Plaza de España. Sin embargo, después de un inicio con pocas casetas, instaladas por los mercaderes y sus familias, comenzaron a aparecer casetas privadas y estas han aumentado en número hasta llegar a 1 057 en 2025. Actualmente, la mayor parte de las casetas son de grupos de familias y sindicatos, mientras que 31 casetas pertenecen a hermandades y cofradías sevillanas. A las casetas propiedad de familias, cofradías, hermandades y otras agrupaciones locales solo tienen acceso sus miembros y sus invitados. Todas las casetas cuentan con al menos un guardia que vigila quiénes entran y evita el paso a quienes no tienen acceso. Hay 18 casetas de los partidos políticos, de algunos sindicatos y de una de las hermandades (Hermandad de la Estrella), junto con otras instaladas por el ayuntamiento, la oficina de turismo y algunos intereses comerciales, a las que los visitantes tienen libre acceso, aunque en ellas deben pagar por sus consumos de bebidas y alimentos.

El año de 1972, las necesidades de casetas rebasaron la capacidad del Prado de San Sebastián y se tomó la decisión político-administrativa de desplazar la Feria al otro lado del Guadalquivir, ocupando parte del barrio de Los Remedios, donde se comenzó a celebrar a partir de 1973 (Sánchez Carrasco, 2019: 54). Hasta hoy es esta la sede del llamado Real de la Feria o terrenos en los que se lleva a cabo; según se reporta en el *ABC de Sevilla* (2025), durante 2025 el alcalde de Sevilla decretó construir 250 casetas adicionales para 2026. Por esta razón se ampliarán los terrenos, pues existen listas de espera de familias y grupos de amigos que pagan anualmente cuotas desde hace treinta o más años con la esperanza de conseguir una autorización para tener una de estas casetas.

De la distribución de las casetas se desprende que no todas ni todos los sevillanos disfrutan de esta fiesta de la misma manera. Si uno no tiene invitación para acceder a una caseta privada, debe buscar reposo, comida y diversión en las casetas públicas. Casi desde el principio, se ha incluido una "calle del infierno", donde se instalan juegos mecánicos y se realizan espectáculos circenses. Esta calle ha sido ocasionalmente escenario de actos violentos, de prostitución y en general de situaciones que los sevillanos juzgan como contrarios a la moral pública. La necesidad de invitación para tener acceso a las casetas de familias sevillanas aplica también para el creciente número de turistas que acuden a Sevilla para disfrutar de la Feria. Si una mujer visitante quiere sentirse parte del ambiente, tiene que considerar que vestirse de flamenca implica un gran gasto de dinero (hemos visto almacenes y tiendas especializadas en las que el rango de precios de los vestidos va desde pocos cientos hasta alrededor de los mil euros) (Figuras 2 y 3). La moda de estos vestidos cambia frecuentemente, y para las sevillanas es importante reflejar esas modas en las calles y casetas de la Feria. Los hombres que se quieran integrar deben vestir de traje, al menos con saco y corbata. Aun vestidas de flamenca las mujeres y los hombres de traje y corbata, los visitantes no aseguran su acceso a las casetas privadas si no es mediante invitación.

La Feria inicia con la noche del alumbrado y del "pescaíto". Desde 1937, se hizo obligatorio que el ayuntamiento llame a concurso para diseñar y construir una "portada": un complejo de arquitectura efímera que se coloca a la entrada. Esta portada evoca edificios e iglesias sevillanas, así como pabellones de la exhibición internacional de 1929. Desde inicios del siglo XX, las portadas han aprovechado y desplegado un símbolo de la

Figura 2. Trajes de flamenca en tienda departamental
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz.
Sevilla, España,
2022.

Figura 3. Tienda especializada en ropa flamenca
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz.
Sevilla, España,
2022.

modernidad: la electricidad. Las portadas incorporan miles de bombillas eléctricas; la noche antes del inicio de la feria, miles de personas acuden a presenciar (junto con los medios televisivos de comunicación) el encendido del alumbrado, incluyendo la portada y las calles donde se encuentran las casetas. En 2022, la portada desplegaba 25 000 luces de led. Este evento, celebrado localmente, es seguido por una cena privada, conocida como el "pescaíto", en la que los socios (dueños de casetas) se reúnen para consumir pescados fritos. Según un reporte periodístico, esta actividad tiene una existencia de cerca de 55 años, cuando una vez acabadas las casetas, sus propietarios agasajaban a los trabajadores con pescados fritos (Acevedo y Sanmartín, 2025). Gradualmente, esta celebración fue adoptada por los dueños de las casetas y se ha convertido en el acto social que sigue al encendido de la iluminación de la portada y precede al primer día de la Feria de Sevilla.

Una transformación que se ha mostrado dinámica a lo largo de los más de cien años es su calendarización y su duración. En un inicio coincidía con días de la Semana Santa, incluso sus carteles anunciaban ambas festividades al mismo tiempo. Poco a poco se han ido distanciando en el calendario. La Feria al principio duraba tres días, pero, cuando el foco era el mercado ganadero, se extendía por razones climatológicas. Así pues, en 2016, después de una encuesta realizada por el Partido Socialista, se

acordó extenderla a ocho días. En 2025, después de una consulta popular llevada a cabo con el soporte del Partido Popular y Vox, se regresó al formato "original" de cinco días (Flores, 2025). Sin embargo, días más, días menos, la Feria continúa atrayendo visitantes de Madrid, Portugal y otras regiones europeas, así como turistas internacionales de otros continentes. Durante 2022, después de dos años suspendida por la pandemia de Sars-Cov-2, acudimos más de dos millones de visitantes y, desde entonces, los números han aumentado. En 2025, a pesar de que el ayuntamiento recortó a cinco los días del evento, se reportó que hubo más de tres millones de visitantes (Del Pino, 2022; Daza, 2025).

Vamos a la Feria: sinestésica y sinestética de una fiesta anual

Ir a la Feria y disfrutarla es una experiencia multisensorial y estética. Creemos que es posible calificarla como sinestésica y sinestética, ya que, por una parte, involucra todos los sentidos y, por la otra, cada sentido se acompaña de experiencias sensuales y de valoraciones estéticas que tienen un carácter intersubjetivo. A continuación, a partir de nuestra experiencia e interlocución con gente local y visitantes, describimos estas modalidades sensual-sensoriales y estéticas de y para los sentidos.

El día anterior a la Feria se lleva a cabo el evento de "los enganches". Durante ese día, ganaderos, empresarios agrícolas y productores de vinos reclaman la herencia mercantil de las celebraciones. Desde la noche anterior observamos carruajes privados recorriendo las calles, dirigiéndose hacia el barrio del Arenal, en la vecindad de la Plaza de Toros Maestranza. Desde la mañana temprano pudimos ver alinearse distintos carruajes que, según nos explicó un sevillano, son originales de finales del siglo XIX o inicios del XX (no se permiten carruajes nuevos, solo "clásicos"). Entre los carruajes de empresarios andaluces, se encontraban otros provenientes de Portugal e Italia. En ellos paseaban los dueños y sus familias, mujeres e infantes. Las mujeres paseaban vestidas de flamencas y los hombres, con trajes de la región en tonos grises y con sombreros negros. Después de desfilar por las calles se dirigieron a la plaza de toros donde, por turnos, distintos carruajes se enfrentaban en competencias (Figura 4). Aunque la mayor parte de los carruajes eran guiados por hombres, también hubo varios dirigidos por mujeres. El calor era intenso. El coso se fue llenando hasta quedar totalmente ocupado. En las gradas, en especial aquellas que reci-

ben sol, veíamos al público agitar abanicos de mano de manera constante. Las mujeres, vestidas de flamencas, y los hombres de traje, ocupaban sus asientos en las gradas. Al avanzar la tarde, ante el calor, pudimos ver cómo las gradas de sol comenzaron a ser desocupadas. Al salir de la plaza de toros observamos que los bares cercanos se encontraban colmados de clientes consumiendo cañas de cerveza local y los restaurantes estaban llenos, con las mesas vacías mostrando letreros de "reservado". Nosotros nos dirigimos hacia la plaza de San Francisco, ya que a sus alrededores se encuentra una gran cantidad de restaurantes y bares. Al llegar la mayoría de los establecimientos tenían las mesas ocupadas, pero logramos encontrar una en un bar de tapas para tomar una caña de cerveza y comer merluza a la plancha en salsa verde y chipirones (pequeños calamares) a la plancha. Esa noche fue la del alumbrado y del "pescaíto".

Figura 4. Los enganches en la Maestranza
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Al día siguiente inició la Feria para el público en general. Vestidos con ropa ligera, casual, de algodón, caminamos tres kilómetros desde nuestro hotel hacia los terrenos de la Feria. Dado que esta se llevó a cabo ese año dos semanas después de la finalización de la Semana Santa, todavía encontrábamos que en las calles cercanas a la catedral había cera de los cirios pegada al piso, por lo que con el calor este se sentía pegajoso. Caminamos cruzando la plaza de San Francisco y recorrimos la avenida de la Constitución, pasando a un lado de construcciones icónicas de la ciudad: el edificio del ayuntamiento, la catedral y el Archivo General de Indias, hasta llegar a la Puerta de Jerez; de ahí cruzamos sobre el Guadalquivir por el puente de San Telmo. Llegamos a la plaza de Cuba. Sentíamos el fuerte calor y estábamos comenzando a sudar, así que antes de seguir nuestro camino hacia el Real de la Feria entramos a un bar con aire acondicionado. Ahí nos ofrecieron vinos de Jerez y bebidas similares, y encontramos que tenían disponible un vermut español (vermú, en Sevilla), destilado con flores de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*). Pedimos uno para cada quien y nos los sirvieron con hielo y una rebanada de naranja dulce en cada vaso. Sentados en sillas altas junto a la barra contemplamos su color rojo rubí, disfrutamos de su sabor agridulce, así como de la temperatura fría de la bebida. El aire acondicionado y lo oscuro del local nos permitía refrescar la piel y ayudaba a secar el poco sudor en el clima local de poca humedad. A pesar del calor, encontramos que había más clientes sentados fuera en las mesas de la terraza que dentro del bar. Después de refrescarnos, continuamos nuestro camino hacia el barrio de Los Remedios, donde se encuentran los terrenos del Real de la Feria. Ese día habíamos sido invitados a un par de casetas de amigos sevillanos.

Mientras nos dirigíamos hacia el lugar, buscábamos el lado sombreado de la calle. A nuestro paso encontrábamos parejas y familias caminando con el mismo destino. Muchas mujeres iban vestidas con sus trajes de flamenca, ajustados y en colores vivos (Figura 5). Algunos vestidos tenían lunares, pero muchos otros eran de color liso. Mujeres, jóvenes y de mayor edad, iban en grupos, en familia o con parejas. Algunas miraban sus teléfonos celulares o se comunicaban mediante ellos (Figura 6). Los hombres caminaban por la calle bien vestidos de traje y zapatos de piel. Vimos, incluidos dos amigos nuestros, que algunos iban en bicicleta, las mujeres con el vestido recogido hacia un lado. Nuestros amigos nos habían explicado que la etiqueta local establece que los hombres vayan a la Feria bien

vestidos y con corbata, pero no es una regla inflexible y, como nosotros no somos sevillanos sino *güiris*, podíamos ir vestidos tan casuales como quisiéramos. Por supuesto, algunos sevillanos y sevillanas se escandalizaban ante la ruptura de algunas reglas de etiqueta. Es el caso de un hombre barbudo vestido con traje de flamenca o de un sujeto vestido de penitente. Este último causó un mayor escándalo por ofender a cofradías y hermandades que solo admiten vestirse de penitente durante la Semana Santa, pero nunca en los terrenos y días de la Feria.

Figura 5. Antropóloga con familia sevillana rumbo a la Feria
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 6. Flamencas en el Real de la Feria
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Caminando desde la plaza de Cuba, sobre la calle Monte Carmelo, entre numerosos feriantes, llegamos a la Portada. Como hemos señalado antes, cada año el ayuntamiento organiza un concurso para el diseño de esta portada y su construcción, una obra de arquitectura efímera. En 2022, encontramos una portada diseñada en homenaje al hotel Alfonso XIII (Figura 7). Había sido diseñada y construida para la Feria de 2020, pero ante su cancelación, fue construida de nuevo en 2021. Sin embargo, de nuevo, la pandemia de COVID no permitió la celebración de la Feria. Finalmente, en 2022 se pudo construir y su vista causaba alegría entre los feriantes (Benítez, 2022). Al llegar, nos encontramos con que todas

Figura 7. Portada de la Feria, 2022
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 8. Caminando por la Feria
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

las calles de la Feria portan nombres de toreros famosos. Muchos de ellos fueron o son de Sevilla, otros eran o son foráneos que se desempeñaron gloriosamente en las corridas de toros que acompañan a la Feria, y otros más fallecieron al ser empitonados por los toros con los que lidiaban. A los lados de las calles, hileras de árboles proporcionaban escasa sombra. Caminábamos sobre la arena de color amarillo rojizo, con la mayoría de los feriantes (Figura 8), aunque algunas personas, de familias ganaderas –según nos explicaron– andaban a caballo o en carruajes (Figuras 9 y 10).

Figura 9. Paseo a caballo
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 10. Recorrido en carruaje
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 11. Megacaseta privada de una asociación
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 12. Música y canto en vivo
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

De algunas casetas emergía música. La música aceptada estos días es la de "por sevillanas", un estilo musical con canto que se deriva de palos de flamenco y que se hizo popular desde el inicio del siglo XX (Carrasco, 2022; Perozo Limones, 2017). Hay algunas casetas grandes: asociaciones, sindicatos o fraternidades han adquirido la licencia de varios módulos para sus casetas y cubren un gran espacio que de otra forma alojaría dos o más casetas pequeñas. Sin embargo, aún estas deben respetar las convenciones estéticas de decoración y construcción. Cada año se instalan escenarios donde grupos musicales tocan y cantan por sevillanas en vivo, a la vez que los feriantes bailan en el espacio destinado a este propósito (Figuras 11 y 12). En las casetas públicas, de partidos políticos o del ayuntamiento, la música, que es del mismo género, es reproducida de grabaciones y en pequeños escenarios donde tanto adultos como niñas vestidas de flamencas y niños bailan por sevillanas (Figura 13). Así, al caminar por las calles de la Feria, este género musical se escucha repetidamente.

Además de la música, las canciones y las voces alegres festejando, de las casetas surgía el olor de distintas comidas. Las casetas públicas que visitamos tenían una barra con la carta[2] impresa y disponible a mano o la tenían adherida a la pared, mientras que la cocina se comunicaba con la

[2] En Sevilla en particular, pero en España en general, se distingue entre "menú", que es fijo e incluye una entrada, el plato principal y un postre; y la "carta", que lista platillos entre los cuales el cliente puede elegir qué comer y beber.

Figura 13. Escenario en una caseta pública. Baile por sevillanas

Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 14. Barra en caseta pública
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 15. Barra en caseta privada
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

barra a través de una ventana (Figura 14). Las casetas privadas, pertenecientes en general a grupos de familias que se turnan para disfrutarlas, tienen una cocina más pequeña, detrás de la barra donde los meseros atienden a los convidados (Figura 15). La carta de la caseta del ayuntamiento incluía productos sin gluten: carne con tomate, pisto con tomate, albóndigas en salsa, salchichas al vino, menudo con garbanzos, lomo de merluza guisado, tortilla de patatas, solomillo al whisky, espinacas con garbanzos;

Figura 16. Comida en caseta pública

Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

como aliños (aderezos) ofrecían patatas alioli o patatas con aceite, sal y a veces especias, pimientos asados y zanahorias con aderezo. Entre las bebidas listaban cerveza sin gluten, cerveza, refrescos (sodas embotelladas), zumos (jugos) y batidos, tinto de verano (vino con soda de limón), medias botellas de manzanilla y de fino (tipos de vinos de jerez), jarra de rebujito (vinos manzanilla o fino mezclados con una bebida gaseosa), vinos de Rioja o Ribera del Duero, copas de vino tinto, botellas de vino blanco y rosado, copas de blanco, cubalibre, combinados ron-whisky, whisky y ron reserva, licores sin alcohol y botellas de agua. La carta, adherida a la pared, anunciaba descuentos para los clientes mayores de 65 años. Estos alimentos y bebidas eran los más comunes en estas casetas públicas, aunque en una encontramos ensaladilla de gambas, ensaladilla de atún (lechugas con camarones o atún); en otra, encontramos boquerones fritos, gambas al vapor y otras opciones (Figura 16).

Cuando llegamos el primer día de Feria a la caseta de nuestros amigos, ellos ya habían avanzado en el consumo de vinos fino y manzanilla de buena calidad. Aunque la caseta ponía en venta bebidas de mayor consumo y menor precio, nuestros amigos habían traído manzanilla y finos (vinos) de bodegas de alta calidad de las zonas de Cádiz y Jerez de la Frontera, que generosamente los compartían con nosotros. En esta caseta tenían en su carta carrillada de ibérico al Pedro Ximénez (cachetes de cerdo en vino de Jerez dulce), jamón ibérico en lonchas finas (en rebanadas delgadísimas), tortilla de patatas, ensalada rusa y ensalada de tomates,

entre otras opciones. Aunque estaban a la venta en la cocina de la caseta, como invitados de las familias no se nos permitió pagar por nuestro consumo. La comida estaba bien preparada y se podían saborear ingredientes de buena calidad. Entre las comidas, nuestros amigos, así como sus amigos con quienes comparten la caseta, tocaban grabaciones de por sevillanas y bailaban al compás de esta música (Figura 17).[3] Ante el aumento de la temperatura, las jarras de rebujito circulaban por las mesas, aliviando el calor y alegrando la fiesta. Ese mismo día pasamos a visitar la caseta de otros amigos. No nos quedamos en ella, pero compartieron con nosotros cerveza y tortilla de patatas. Había vinos tipo fino y manzanilla (vinos de Jerez blanco), rebujitos y tapas sevillanas.

Figura 17. Por sevillanas en caseta privada

Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

A pesar de que esta es una fiesta popular entre sevillanos y sevillanas, no todos pueden acceder a casetas privadas y deben contentarse con estar en las casetas públicas. Esto es así para la población local y para los turistas. Quienes tienen caseta deben acordar quiénes y en qué horario disfrutarán del espacio. Entre nuestros anfitriones, uno de los matrimonios estuvo en la caseta toda la semana a horas específicas del día y el otro la usó solo dos días. Otros días y a otras horas, la caseta es usada por los demás socios y por los hijos e hijas mayores de edad para recibir a sus amigos.

[3] Los permisos y la oportunidad de instalar casetas son difíciles de conseguir. Existen listas de espera en las que las personas o familias han pagado por hasta treinta años, sin recibir aún ese permiso. Algunas casetas han sido obtenidas con permisos otorgados a grupos de amigos, quienes comparten la caseta y se reparten los días de Feria que les corresponden.

Después de gozar ese día con nuestros amigos, dos de ellos nos informaron que se dirigían a la playa. Ya tenían suficiente de la Feria. Como muchos, esta pareja de socios de caseta se alegró de que la duración de la Feria se acortase a partir de 2025.

Nos enteramos de que muchas y muchos comerciantes y personas de negocios que tienen sus oficinas o establecimientos en la ciudad conservan sus membresías en algún grupo de caseta familiar porque en la Feria consiguen, y a través de ella, mantienen a mucha de su clientela. Por otra parte, aunque familias de ganaderos y otros empresarios agrícolas tienen casetas para sí mismos, los negocios relativos al campo se llevan a cabo en otros espacios, sin tener el ganado presente. Empresarios y empresarias ganaderos nos explicaron que para hacer negocios ellos usan los teléfonos celulares para mostrar fotografías y videograbaciones de sus animales y las condiciones en las que los mantienen y, así, arreglan precios de venta y compra. Cada año, durante un par de días, varios restaurantes localizados en las calles Bonifaz, Albareda y Gral. Polavieja se encuentran totalmente ocupados y reservados por estos ganaderos, sus familias y sus clientes (Figuras 18 y 19). Nosotros tuvimos la oportunidad de platicar una tarde con algunos de ellos mientras consumíamos cervezas, manzanillas, rebujitos y tapas en las mesas colocadas en la calle; ellos nos explicaron que aprovechaban estos espacios fuera de los terrenos de la Feria para socializar entre ellos y conducir sus negocios.

Figura 18. Ganaderos y compradores socializando en el centro de Sevilla
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Figura 19. Asistentes conviviendo en el centro de Sevilla
Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz. Sevilla, España, 2022.

Los sentidos en fiesta y la identidad sevillana

Proponemos que estudiar etnográficamente distintos eventos, subrayando el papel que los sentidos juegan en las experiencias sociales, nos acerca a significados que se encuentran debajo de la superficie de la observación. No se trata únicamente de la experiencia sensorial como antropólogo y antropóloga, sino de la relación dialógica entre quien investiga y los sujetos sociales *in situ*. Esta dimensión sensorial compartida nos permite reconocer las diferencias socioestructurales que colocan a unos sujetos dentro y fuera del evento. Hay un "ser sevillano" que se invoca en estas ocasiones y que en el contexto festivo oculta, o al menos hace difusas, las diferencias sociales. Hay un conocimiento corporal observable: saber vestirse como sevillano o sevillana, saber cuál es la moda en vestimentas del año, conocer y cantar y bailar las por sevillanas y saber mover el cuerpo adecuadamente, de manera reconocible como sevillana. Hay sabores identificables en las tapas, comidas y bebidas que se comparten en las casetas, hay un caminar por las calles de la Feria que subraya lo sevillano del o de la andante, hay un caló en las interacciones verbales que es compartido por los sevillanos. Además, el acceso diferencial a los espacios, sean más privados o más públicos, marca la diferencia entre *propios* (sevillanos/as) y extraños/as. Todas estas manifestaciones corporales y objetuales tienden a resaltar, pero también a ocultar, las diferencias socioeconómicas locales y la distancia cultural con los visitantes.

Los sevillanos aprovechan las fiestas, y en general las celebraciones, para socializar. En este actuar colectivo, afirman su pertenencia a la sociedad local. Reiteramos, ninguna de las fiestas locales es horizontal ni igualitaria, pero la imaginación social sostiene que todos pueden participar por igual.[4] La Feria es uno de estos eventos anuales significativos para la identidad sevillana, aunque la participación de quienes tienen o no caseta

[4] Aunque este no es el lugar para elaborar sobre estos asuntos, como ejemplo, durante la Semana Santa, unos se desempeñan como costaleros cargando los pasos, otros como penitentes, otros como capataces y distintas cofradías son dominadas por miembros de distintas clases sociales. La ciudad tiene dos equipos de fútbol y uno de ellos se relaciona con los que tienen más poder económico y el otro con el "pueblo". De cualquier manera, a los partidos asiste poca gente de la clase alta sevillana. Como estas, distintas fiestas y celebraciones aseguran la participación de distintos grupos sociales y su pertenencia identitaria a la ciudad.

privada y la de quienes son invitados o no a participar son muy desiguales. La caseta ha sido diseñada como una extensión de la casa sevillana y decorada como tal. Al igual que en una casa, no todos tienen acceso a ella, solo sus dueños y sus invitados. Como en las casas, los "dueños" contratan a quienes prestan servicios ahí, en este caso, meseros, baristas y guardias, y en ocasiones también músicos y bailarines profesionales. La celebración de la identidad local, por tanto, es también una celebración de las diferencias entre la gente local y no local, así como entre los distintos rangos y diferencias presentes en la vida social sevillana.

La Feria, de todos modos, se convierte en la ocasión para estimular todos los sentidos con signos y significados de la identidad local (Figura 20). Los sentidos contribuyen a la construcción sinestética de la identidad sevillana: los colores de los vestidos de flamenca ceñidos al cuerpo, las mantillas y los broches, el maquillaje, los trajes de saco, corbata y sombrero, así como los trajes de montar, afirman visualmente "lo sevillano". Estas constituyen también una experiencia sinestética: los distintos sentidos corporales construyen una experiencia estética. La arquitectura efímera de la portada de la Feria y de las casetas señala distintos eventos históricos o festejan monumentos locales. La caseta no puede tener una decoración ajena a la estética sevillana. La decoración, cortinas y retratos colgados de las paredes en cada caseta invocan lo local sevillano y regional andaluz. Las calles nombradas celebrando toreros localmente importantes son transitadas por carruajes y caballos con hombres con trajes grises y mujeres vestidas de flamenca de la clase alta ganadera. La música es dominada por canciones de por sevillanas; quienes bailan muestran saber bailar, saber mover el cuerpo y manos de acuerdo con las convenciones del baile flamenco, resaltando la cultura sevillana.

Figura 20. Sintiendo la Feria

Autores: Gabriela Vargas Cetina y Steffan Igor Ayora Diaz, Sevilla, España, 2022.

A estos estímulos táctiles, visuales y aurales se suman el aroma de la comida preparada, de los perfumes y sudores corporales, pero también el olor de los orines y excrementos de caballos, que juntos constituyen los aromas de la Feria (aun sin ganaderos ni ganado, estos aromas evocan la memoria de la Feria "original"). El sabor y frescura de los rebujitos, la manzanilla y el fino fríos se suman a las sensaciones de lo helado de las cañas de cerveza, que proporcionan alivio al fuerte calor. Los sabores de la tortilla de patatas, la carrillada, el jamón ibérico y demás platillos identificados como "sevillanos", el calor, el sudor y el sol (o, frecuentemente durante la Feria, la lluvia) estimulan todos los sentidos en maneras que los sevillanos reclaman para sí como sostén de la identidad local. Este reclamo se traduce en la solicitud ampliamente expresada de limitar los días de la Feria, ya que se percibe de manera generalizada que el turismo está alienando a los habitantes de Sevilla de "su" fiesta.

Es el caso que los sentidos proporcionan una construcción sinestésica y sinestética de la Feria en la que la memoria de ferias pasadas confirma la importancia local de la celebración. El despliegue mismo de estímulos sensoriales se convierte en sinestético: se produce una figuración estética de lo que es o no "sevillano" de la Feria. Así como un penitente durante esa celebración es una imagen fuera de lugar, el vestido de flamenca se guarda para ocasiones muy especiales que incluyen prominentemente los días de Feria, cuando por lo general se estrena el nuevo modelo del año. Las grabaciones de canciones de por sevillanas pueden ser reproducidas cualquier día del año, pero en Sevilla se asocian con celebraciones específicas, una de las cuales es la Feria. El rebujito es una bebida de Feria, aunque podría elaborarse cualquier día de la semana. Así, en su conjunto, todas estas manifestaciones y percepciones estético-sensoriales se convierten en la Feria, aunque ninguna, por sí sola, sea la Feria.

Podemos sospechar que la Feria seguirá cambiando. A pesar de la reducción de los días, en 2025 recibió a tres millones de visitantes, un millón más que en 2022, cuando nosotros tuvimos la oportunidad de experimentar esta celebración en carne propia y de darnos cuenta de su importancia como experiencia sinestésica y sinestética para la imaginación de lo que es ser o no "de Sevilla". En este sentido, proponemos que, para poder desarrollar una antropología de los sentidos, no basta con la realización de entrevistas: es fundamental recuperar la práctica profesional antropológica de la observación participativa y performativa, donde sea posible. Esta

nos permite compartir la experiencia, en nuestros propios cuerpos y con nuestros sentidos corporales, de las experiencias de los sujetos locales durante estas celebraciones. Esta sensorialidad suplementa las herramientas antropológicas como las conversaciones informales, las entrevistas y el seguimiento por tiempos, además de que permite acercarnos a la dimensión sensual, estética y sensorial de las y los sujetos locales.

Adenda

En estos días en que estábamos preparando el artículo para su publicación, nos enteramos, a través de diarios electrónicos y grupos de Facebook, de que un grupo de empresarios madrileños está organizando una feria a la que quieren llamar "Madrilucía" (Madrid/Andalucía). Este evento, con una duración de un mes –cinco días cada semana–, buscaría "modernizar" la Feria de Sevilla. Entre sus propuestas tienen la opción de rentar trajes de flamenca para que las usuarias se sientan sevillanas; un servicio de cocina que surtirá los alimentos a las casetas, así como baños cada tres casetas para evitar las largas filas. Además, las calles no tendrían el suelo arcilloso y amarillento que hay en Sevilla, sino césped artificial, con el objetivo de proteger los vestidos de flamenca y los trajes masculinos.

La respuesta en redes sociales, especialmente en Facebook, ha sido que los sevillanos esperan que el evento se realice durante las mismas fechas que la Feria de Sevilla, de modo que se reduzca el número de turistas que en años recientes han abarrotado la ciudad andaluza. Sin embargo, muchos también se burlan de la propuesta, pues consideran que es solo una simulación del evento cultural tan significativo para los sevillanos. Es claro que para ellos esta fiesta no alcanzaría la "autenticidad" de la experiencia que la Feria de Sevilla tiene para los habitantes de esta ciudad.

Será importante seguir la trayectoria de este evento madrileño que, además, coincidiría con las fiestas de san Isidro, figura relevante para los madrileños, pero no para los sevillanos que tienen a la Virgen del Rocío, a la Macarena, al Señor del Gran Poder y otras representaciones de lo sagrado que marcan el santoral sevillano y andaluz.

Bibliografía

ABC Sevilla (2025). "La Feria de Abril de Sevilla contará con casi 250 casetas más en 2026". Disponible en: https://www.abc.es/sevilla/feria-abril/feria-abril-sevilla-contara-250-casetas-2026-20250505101830-nts.html

Acevedo, Laura y Mercedes Sanmartín (2025). "El verdadero origen de la cena del 'pescaíto' en la Feria de Abril", *La Crónica de Sevilla*. Disponible en: https://lacronicadesevilla.es/index.php/2025/04/30/el-verdadero-origen-de-la-cena-del-pescaito-en-la-feria-de-abril/

Aguilar, José (1983). *Los carnavales y la murga sevillana de los años 30*. Sevilla: Publicaciones del Gobierno Sevillano.

Aguilar Criado, Encarnación (2002). "La economía de la fiesta", en José Hurtado Sánchez (ed.). *Nuevos aspectos de la religiosidad sevillana: fiesta, imagen, sociedad*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla, pp. 199-232.

Ayora Diaz, Steffan Igor (2019). "Introduction: Matters of Taste: The Politics of Food and Identity in Mexican Cuisines", en Steffan Igor Ayora Diaz (ed.). *Taste, Politics and Identities in Mexican Food*. Londres: Bloomsbury Academic, pp. 1-18.

— (2021). "Food, Taste, and Identity in the Global Arena", en Steffan Igor Ayora Diaz (ed.). *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity. A Global Perspective*. Londres: Bloomsbury Academic, pp. 15-30.

— Gabriela Vargas Cetina y Francisco Fernández Repetto (2016). *Cocina, música y comunicación. Tecnologías y estética en el Yucatán contemporáneo*. Mérida: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.

Belting, Hans (2011). *An Anthropology of Images. Picture, Medium, Body*. Princeton: Princeton University Press.

Benítez, Mercedes (2022). "La portada que se ha montado dos veces y que ha llevado tres años de espera", *ABC Sevilla*, sección "Feria de Abril". Disponible en: https://www.abc.es/sevilla/feria-abril/sevi-feria-abril-sevilla-2022-portada-montado-veces-y-llevaba-tres-anos-espera-202205010822_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fsevilla%2Fferia-abril%2Fsevi-feria-abril-sevilla-2022-portada-montado-veces-y-llevaba-tres-anos-espera-202205010822_noticia.html

Boissevain, Jeremy (2013). *Factions, Friends and Feasts. Anthropological Perspectives on the Mediterranean*. Nueva York: Berghahn.

Brisset, Demetrio E. (2009). "Investigar las fiestas", *Gazeta de Antropología*, 25(1). Recuperado de: http://hdl.handle.net/10481/6852

Calvert, Gemma A., Charles Spence y Barry E. Stein (eds.) (2004). *The Handbook of Multisensory Processes*. Cambridge: MIT Press.

Carrasco, Martha (2022). "El origen del baile por sevillanas", *ABC de Sevilla*, Sección Feria de Abril. Disponible en: https://www.abc.es/sevilla/feria-abril/sevi-feria-abril-sevilla-2022-origen-baile-sevillanas-202204251246_noticia.html?msclkid=06d1e17ac6d711ec-9825007df193adeb

Classen, Constance (2012). *The Deepest Sense. A Cultural History of Touch*. Urbana: University of Illinois Press.

— David Howes y Anthony Synnott (1994). *Aroma. A Cultural History of Smell*. Londres: Routledge.

Collantes de Terán Delorme, Francisco (1981). *Crónicas de la Feria (1847-1916)*. Sevilla: Publicaciones del Ayuntamiento Sevillano.

— (1982). *Crónicas de la Feria (1917-1956)*. Sevilla: Publicaciones del Ayuntamiento Sevillano.

Counihan, Carole y Susanne Højlund (eds.) (2018). *Making Taste Public. Ethnographies of Food and the Senses*. Londres: Bloomsbury Academic.

Cytowic, Richard E. (2002). *Synestesia. A Union of the Senses*. Cambridge: MIT Press.

Daza, Mario (2025, 19 de abril). "La Feria de Sevilla se cierra con tres millones de visitantes y avala el nuevo formato: 'El debate está Zanjado'", *ABC Sevilla*. Disponible en: https://www.abc.es/sevilla/ciudad/feria-sevilla-cierra-tres-millones-visitantes-avala-2025 0512132151-nts.html

Del Pino, Chus (2022). "La Feria de Sevilla bate récord de afluencia durante el puente de mayo", *La Vanguardia*. Disponible en: https://www.lavanguardia.com/local/sevilla/20220503/8239798/feria-sevilla-bate-record-afluencia-primer-semana.html

Feld, Steven (1990 [1982]). *Sound and Sentiment. Birds, Weeping, Poetics, and Song in Kaluli Experience*. Durham: Duke University Press.

Flores, Victoria (2025, 17 de agosto). "El formato de la Feria divide a los sevillanos en el Real un año después del referéndum", *El Correo de Andalucía*. Disponible en: https://www.elcorreoweb.es/sevilla/2025/05/08/formato-feria-divide-sevillanos-real-117162248.html

Fototeca Municipal de Sevilla (2003). *Historia gráfica de las fiestas de Sevilla*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla.

Gordon, Paul (2020). *Synaesthetics: Art as Synaesthesia*. Londres: Bloomsbury Academic.

Heywood, Ian y Barry Sandywell (eds.) (2014). *The Handbook of Visual Culture*. Londres: Bloomsbury Academic.

Hisano, Ai (2019). *Visualizing Taste. How Business Changed the Look of What You Eat*. Cambridge: Harvard University Press.

Homobono Martínez, José Ignacio (1990). "Fiesta, tradición e identidad local", *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, vol. 55, pp. 43-58.

Howes, David (2005). "HYPERESTHESIA, or the Sensual Logic of Late Capitalism", en David Howes (ed.). *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Oxford: Berg, pp. 281-303.

— (2022). *The Sensory Studies Manifesto. Tracking the Sensorial Revolution in the Arts and Human Sciences*. Toronto: University of Toronto Press.

Hurtado Sánchez, José (ed.) (2002). *Nuevos aspectos de la religiosidad sevillana: fiesta, imagen, sociedad.* Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla.

Konrad, Herman (1983). "Barren Bulls and Charging Cows: Cowboy Celebrations in Copan and Calgary", en Frank E. Manning (ed.). *The Celebration of Society. Perspectives on Contemporary Cultural Performance*. Bowling Green: Bowling Green University Popular Press, pp. 145-164.

Korsmeyer, Carolyn (2002). *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.

Krogh Groth, Sanne y Holger Schulze (eds.) (2020). *The Bloomsbury Handbook of Art and Sound*. Londres: Bloomsbury Academic.

Larrea Killinger, Cristina (1997). *La cultura de los olores. Una aproximación a la antropología de los sentidos.* Quito: Abya-Yala.

Limones, Ana Rosa (2017). "La escuela sevillana de baile flamenco y su relación con la Escuela Bolera", *Revista del Centro de Investigación Flamenco Telethusa*, vol. 10(12), pp. 5-10. Disponible en: 10.23754/telethusa.101203.2017

López Martínez, Antonio Luis (2005) "Una élite rural. Los grandes ganaderos andaluces, siglo XIV-XX", *Hispania*, vol. LXV/3, núm. 22, pp. 1023-1042.

— (2020). *Las ferias de ganado en Andalucía occidental y Extremadura, 1830-1958*. Sevilla: Universidad de Sevilla.

Magliocco, Sabina (1993). *The Two Madonnas. The Politics of Festival in a Sardinian Community*. Nueva York: Peter Lang.

Manning, Erin (2007). *Politics of Touch. Sense, Movement, Sovereignty*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

Manning, Frank E. (1983). "Cosmos and Chaos: Celebration in the Modern World", en Frank E. Manning (ed.). *The Celebration of Society. Perspectives on Contemporary Cultural Performance*. Bowling Green: Bowling Green University Popular Press, pp. 3-30.

Moreno Navarro, Isidoro (1992). *La Semana Santa de Sevilla: conformación, mixtificación y significaciones*. Sevilla: Universidad de Sevilla.

Murphy, Michael D. y J. Carlos González Faraco (coords.) (2002). *El Rocío. Análisis culturales e históricos*. Huelva: Diputación de Huelva.

Palma Martos, Luis, Antonio García Sánchez y María Luisa Palma Martos (2008). "Una propuesta metodológica para la evaluación del impacto económico de las Fiestas de Primavera en la Ciudad de Sevilla", *Cuadernos de Economía de la Cultura*, núm. 9, pp. 97-39.

— María Luisa Palma Martos y José Luis Martín Navarro (2014). "La integración entre cultura y economía. El caso de las Fiestas de Primavera de Sevilla". *Estudios de Economía Aplicada*, vol. 32(1), pp. 287-308.

Pujol Cruells, Adrià (2006). "Ciudad, fiesta y poder en el mundo contemporáneo", *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, vol. 4(2), pp. 36-49.

Ramišak, Mojca (2024). *The Anthropology of Smell*. Cham: Springer.

Real Maestranza de Caballería de Sevilla (2024). "La Temporada". Disponible en: https://www.realmaestranza.com/real-plaza-de-toros/la-temporada/

Rodríguez Becerra, Salvador (2008). "Las fiestas en Andalucía. Perspectivas históricas y antropológicas", *Actas de las XII Jornadas sobre historia de Marchena. Las fiestas en la historia de Marchena*. Marchena: Ayuntamiento de Marchena, pp. 11-26.

Romero Abao, Antonio del Rocío (1991). "Las fiestas de Sevilla en el siglo XV", *Las fiestas de Sevilla en el siglo XV. Otros estudios.* Madrid: Deimos, pp. 12-178.

Sánchez Carrasco, Antonio (2019). *La Feria de Abril*. Sevilla: Almuzara.

Schulze, Holger (ed.) (2021). *The Bloomsbury Handbook of the Anthropology of Sound*. Londres: Bloomsbury Academic.

Spence, Charles y Betina Piqueras-Fiszman (2014). *The Perfect Meal. The Multisensory Science of Food and Dining*. Oxford: Wiley Blackwell.

Stoller, Paul (1997). *Sensuous Scholarship*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press.

Sutton, David E. (2001). *In Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.

— (2010). Food and the Senses, *Annual Review of Anthropology*, vol. 39, pp. 209-223.

Treshorras, Pepe (2025). "Pasacalles, gigantes, cabezudos y cucañas: la Velá de las Nieves que se celebraba en agosto", *ABC Sevilla,* edición en línea. Disponible en: https://www.abc.es/sevilla/pasionensevilla/noticias-semana-santa-sevilla/hermandad-nieves-vela-agosto-sevilla-20250815225841-nts.html

Trubek, Amy (2009). *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University of California Press.

Turner, Victor (1974). *Dramas, Fields, and Metaphors. Symbolic Action in Human Society.* Ithaca: Cornell University Press.

Vannini, Phillip, Dennis Waskul y Simon Gottschalk (2012). *The Senses in Self, Society, and Culture. A Sociology of the Senses.* Nueva York: Routledge.

Gabriela Vargas Cetina es doctora en Antropología (McGill University, 1994). Profesora-investigadora titular C en la Universidad Autónoma de Yucatán. Miembro del SNII nivel III. Ha realizado trabajo de campo en Yucatán con familias campesinas, con músicos y productores de música, en reservas indígenas en Canadá, con pastores de ovejas y cabras en Cerdeña, Italia, con mujeres artesanas en Chiapas, y con músicos y directores de bandas musicales en Sevilla, España. Ha publicado la monografía *The Beautiful Politics of Music. Trova in Yucatán, Mexico* (Tuscaloosa: University of Alabama Press, 2017). Ha sido presidenta de The Society for Latin American and Caribbean Anthropology (2004-2008), secretaria de la American Anthropological Association (2021-2024) y vicepresidenta de The International Association of American Studies (2021-Presente). Fue Fellow de la Society for the Humanities en la Universidad de Cornell (2006-2007).

Steffan Igor Ayora Diaz es doctor en Antropología (McGill University, 1993). Profesor-investigador titular C, jubilado de la Universidad Autónoma de Yucatán. Miembro del SNII nivel II. Ha realizado trabajo de campo con pastores de ovejas y cabras en Cerdeña, Italia; con médicos locales en los Altos de Chiapas; con cocineras, cocineros y chefs en Yucatán; y con cocineras, cocineros, chefs y dueños de restaurantes en Sevilla, España. Es autor de *Globalización, conocimiento y poder: médicos locales y sus luchas por el reconocimiento en Chiapas* (México: UADY/Plaza y Valdés, 2002) y *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán* (Oxford: Berghahn, 2012) y editor de *The Cultural Politics of Food, Taste and Identity* (Londres: Bloomsbury, 2021). Fue presidente de The Society for Latin American and Caribbean Anthropology (2011-2014), British Council Fellow in Goldsmiths College, Londres (1995) y Fellow de The Society for the Humanities en la Universidad de Cornell (2006-2007).