

Comer y vestir en el *Persiles*

Eating and Dress in the *Persiles*

Aurelio González

El Colegio de México

MÉXICO

agonza@colmex.mx

[*Hipogrifo*, (issn: 2328-1308), 7.1, 2019, pp. 111-125]

Recibido: 08-05-2018 / Aceptado: 05-06-2018

DOI: <http://dx.doi.org/10.13035/H.2019.07.01.11>

Resumen. La comida y el vestido son dos elementos narrativos presentes en numerosas obras literarias, y el *Persiles* cervantino no es la excepción, por lo general accesorios, que además de las funciones relacionadas con la construcción de una historia, indudablemente tienen una función de dar verosimilitud a la narración, pues son los elementos más evidentes y directos para relacionar una historia con un tiempo y un espacio determinados, pero además pueden tener otras funciones en la historia debido a significados simbólicos o ideológicos, o servir incluso para la caracterización de personajes, actividades como celebraciones o situaciones concretas en las cuales el vestido o el tipo de comida son definitorios. En este sentido, Cervantes desarrolla diversas formas estilísticas y constantes en relación con la comida y el vestido.

Palabras clave. Cervantes; *Persiles*; comida; vestido; verde.

Abstract. Eating and dress are two narrative elements that are in a great number of literary work, and the Cervantine *Persiles* is not the exception. Commonly the food and the dress are accessory elements in the construction of a plot or a story, but also have the function to give plausibility or credibility to the narration, because are the evident and direct elements to establish the relation of story with a concrete time and space. But these elements also can have another function in the novel because his symbolic or ideological meanings, or be useful for the characterization of a character or activities as celebrations or concrete situations in which the dress or the type of food are defining one. In this sense, Cervantes developed diverse stylistic forms and constants in relation with food and dress.

Keywords. Cervantes; *Persiles*; Eating; Dress; Green.

Cervantes a lo largo de su obra presta una atención especial a estos elementos de la vida cotidiana como el beber, el comer y el vestir y los usó dándoles funciones importantes y en ocasiones complejas. Como ejemplo, piénsese simplemente en el *Quijote* en la importancia y los sentidos de la comida en los episodios de las Bodas de Camacho y en la gubernatura de Sancho en la Ínsula Barataria; y del vestuario en el episodio del Caballero del Verde Gabán. Como bien ha dicho Augustin Redondo¹ a propósito de este episodio, cualquiera que lea la segunda parte del *Quijote* no puede sino plantearse el significado de ese grupo de capítulos (16 al 18) que están relacionados con la aparición del tan llamativo Caballero del Verde Gabán. Los críticos han evocado múltiples veces el problema de la interpretación del personaje de don Diego de Miranda, inclinándose a verle de manera positiva unos y negativa otros, variando el enfoque adoptado. No hay que perder de vista que el uso de los tipos de telas, prendas particulares y sus colores y la armonía de éstos es muy diferente de la idea y valoración estética que podemos conocer hoy y hay que tener mucha cautela cuando se quiere dar una interpretación simbólica del empleo de las tonalidades utilizadas. Monique Joly² ha subrayado con acierto que la unión de colores de una manera que a nosotros pueden parecernos exageradamente contrastante y llamativa, correspondía a otros criterios de elegancia y armonía, incluso de estética, con una peculiaridad: el gusto y valoración. En las *Ordenanzas sobre el obraje de los paños, lanas, bonetes y sombreros* que se publican en 1558 y vuelven a editarse posteriormente varias veces, se pone de relieve, en primer lugar, la importancia del color verde (tanto oscuro como claro).

También en sus comedias Cervantes presta una especial atención a las acotaciones de vestuario. Aunque el teatro es un género con necesidades particulares en este sentido por la visualidad de la representación, «Sabida es la atención que presta Cervantes a la indumentaria de los actores, como reflejan las meticulosas acotaciones que acompañan sus comedias, un cotejo exhaustivo de las obras contemporáneas, impresas y manuscritas, confirma que se trata de un rasgo casi exclusivamente cervantino»³. Por lo general Cervantes es bastante explícito no sólo en este aspecto sino en general en todo lo que refiere a la representación de la realidad de la cual era agudo y cuidadoso observador.

En cuanto a las referencias cervantinas a la comida no se limitan a los dos ejemplos anteriores de las Bodas de Camacho y las ganas de comer de Sancho cuando fue gobernador, aunque pueden ser de los más conocidos, en la comedia de *El rufián dichoso* tenemos la amplia descripción de la comida de los rufianes encabezados por Cristóbal de Lugo en el Alamillo, huerta en la ribera del Guadalquivir que era lugar de paseo y reunión predilecto de los habitantes de la bulliciosa Sevilla del siglo XVI; en la novela de *Rinconete y Cortadillo* Cervantes utiliza las referencias alimenticias para crear un tipo de atmósfera placentera en un entorno que está en el nivel bajo de la sociedad. Es en el ámbito de la mala vida sevillana donde van a recalar Rinconete y Cortadillo, la comida que ahí se narra incluye el pescado frito,

1. Redondo, 1995.

2. Joly, 1977.

3. Arata, 1995, p. 64.

cangrejos de río y los camarones, las verduras adobadas (alcaparrones y aceitunas), y se destacan las naranjas y limones y el famoso pan blanco de Gandul, el mejor que se podía comer en Sevilla. El ambiente es rufianesco, pero la comida es abundante y placentera:

[...] la Gananciosa tendió la sábana por manteles; y lo primero que sacó de la cesta fue un grande haz de rábanos y hasta dos docenas de naranjas y limones, y luego una cazuela grande llena de tajadas de bacallao frito. Manifestó luego medio queso de Flandes, y una olla de famosas aceitunas, y un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos, con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos, y tres hogazas blanquísimas de Gandul⁴.

Cervantes, en su amplio mundo literario y en su voluntad de establecer relaciones con su realidad no es ajeno a la bebida, parte de la alimentación de la época, y lo usa de muchas maneras en su literatura. En sus comedias encontramos menciones de cinco tipos de vinos: el blanco de Alanís y el tinto dulzón de Cazalla (*La entretenida* y *La elección de los alcaldes de Daganzo*), la Manzanilla, blanco seco (*El rufián dichoso*), Guadalcanal (*La entretenida*), Esquivias (*La cueva de Salamanca*), San Martín (*La gran sultana*) y el conocido como aloque, vino clarete, muchas veces resultado de la mezcla de vino tinto y vino blanco (*El rufián dichoso*). Además, en sus *Novelas ejemplares*, en concreto en *El licenciado Vidriera*, encontramos un catálogo de los vinos españoles de la época:

Y, habiendo hecho el huésped la reseña de tantos y tan diferentes vinos, se ofreció de hacer parecer allí, sin usar de tropelía, ni como pintados en mapa, sino real y verdaderamente, a Madrigal, Coca, Alaejos, y a la imperial más que Real Ciudad, recámara del dios de la risa; ofreció a Esquivias, a Alanís, a Cazalla, Guadalcanal y la Membrilla, sin que se le olvidase de Ribadavia y de Descargamaría. Finalmente, más vinos nombró el huésped, y más les dio, que pudo tener en sus bodegas el mismo Baco⁵.

Como he mostrado en otros trabajos⁶, en general en la obra cervantina son especialmente abundantes y significativo el uso de las referencias a la comida y al vestido como elementos caracterizadores e indicios culturales significativos.

Por otra parte, no hay que olvidar que, si bien la literatura refleja la realidad, no lo hace de manera global y muchas veces en las obras literarias los personajes ni comen ni beben y no tienen hambre como sí sucede en la realidad. En ésta el hombre para vivir necesita lo que come y lo que bebe. Pero ¿qué come y qué bebe? Desde la Antigüedad clásica conocemos libros de cocina, como el *De re coquinaria* atribuido a Apicio (Marco Gavio Apicio, gastrónomo romano del siglo I d. C.), que conocemos por versiones del siglo V, que nos indican cómo se preparaba la comida. En los Siglos de Oro se publican obras que nos dan noticia de la comida de la época, como los muy conocidos recetarios de Ruperto de Nola, cocinero del rey Fernando de

4. Cervantes, *Novelas ejemplares*, t. I, p. 252.

5. Cervantes, *Novelas ejemplares*, t. II, pp. 109-110.

6. Por ejemplo, González, 2004, 2005, 2006, 2010 y 2017.

Nápoles, cuyo *Llibre de coch* fue publicado en 1520 y como *Libro de guisados* en Toledo en 1525, el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado aparecido en 1599, el *Libro del arte de cozina* (Salamanca, en casa de Antonia Ramírez, 1607), de Domingo Hernández de Maceiras, o el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón, cocinero de Felipe III, de 1611.

Pero los textos literarios cuando hacen referencias al vestido⁷ o a la comida también reflejan las actitudes hacia las costumbres alimenticias y al hacerlo está implícita también una reflexión sobre el hambre y el placer de comer, polos entre los que, al estilo de Sancho en la *Ínsula Barataria*, se mueve el hombre, pues como dijo Sancho: «Y denme de comer, o si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas» (*Quijote*, II, 47). Este contraste se puede ver en la literatura de muchas maneras, y en este sentido el periodo barroco en España, por sus contrastes entre el esplendor político y cultural y los extremos de crisis económicas y pobreza, es muy rico en referencias. Pero por otra parte cuando un autor utiliza una referencia a la comida o hace una descripción de lo que se come, esto tiene una función literaria caracterizadora (además del sentido estético o ideológico).

El comer implica también la otra cara de la moneda: el hambre y esta situación de oscilación entre el hambre y la posibilidad de comer llegará a la literatura de una forma realista por ser algo cotidiano, pero la comida y el hambre son también un recurso literario con valor estético, cuando el enfoque es realista y la comida pretende ser un recurso de realismo no hay que olvidar que este realismo literario no pretende ser un documento antropológico o testimonio de una realidad social, aunque implícitamente las referencias de este tipo sí tiene otros significados, pues como bien ha dicho Ladero Quesada «A través de la alimentación se manifiestan desigualdades sociales, distinciones de edad y sexo, de dedicación laboral, de tipo regional [...] La alimentación presenta, además, formas específicas a través de las que se manifiestan identidades culturales, aspiraciones o tabúes religiosos»⁸.

En general, el comportamiento gastronómico de los integrantes de una colectividad es el resultado de una actitud ante la comida, determinada por presupuestos religiosos o ideológicos, pero este comportamiento también está determinado por una multitud de otros factores que pueden ser medioambientales, económicos, históricos, políticos, sociales o de la misma tradición culinaria. «Las obras de arte, la pintura, la literatura, el teatro, etc. van a reflejar los usos y costumbres culinarios de muy diversa manera, y así estas obras van a ser a un tiempo testimonio documental para la posteridad de esas costumbres alimenticias y creación artística convirtiendo las referencias gastronómicas incluidas en elementos significativos estéticos de la propia obra»⁹.

7. Sobre el vestuario en la obra cervantina ver el trabajo de Carmen Bernis, 2001. En general para este tema en el teatro del Siglo de Oro ver el número monográfico coordinado por Mercedes de los Reyes de los *Cuadernos de Teatro Clásico* (2007).

8. Ladero Quesada, 1984, p. 76.

9. González, 2007, p. 731.

Establecida la abundancia de este tipo de referencia en la obra cervantina, veamos ahora el uso de las referencias al vestido y a la comida en *Los trabajos de Persiles y Sigismunda, historia septentional* (1617), última obra de don Miguel y en la cual establece diferencias con el resto de su producción, una de ellas es la menor cantidad de este tipo de referencias. En primer lugar, hay que señalar que en muchas ocasiones las referencias a la comida y al vestir son elementos realistas que apoyan la creación de un contexto verosímil e identificable y que por tanto establece un posible pacto de verdad con la historia contada. Sin embargo, en el *Persiles* hay que tomar en cuenta «tanto el carácter lúdico del texto cervantino en materia de discursos como el alto grado de conciencia de la instancia narradora acerca de la compleja problemática de la verdad y la verosimilitud»¹⁰.

Ya en el «Prólogo» de la novela, y tal vez figuradamente estableciendo un puente con el resto de su producción, encontramos una referencia al vino toledano de Esquivias —blanco y oloroso, que por un decreto de 1530 estaba reservado para la Casa Real y la nobleza, aunque los médicos lo podían recetar a enfermos y parturientas— y una amplia descripción del vestuario de un estudiante:

Sucedió, pues, lector amantísimo, que, viniendo otros dos amigos y yo del famoso lugar de Esquivias, por mil causas famoso, una por sus ilustres linajes y otra por sus ilustrísimos vinos, sentí que a mis espaldas venía picando con gran priesa uno que, al parecer, traía deseo de alcanzarnos, y aun lo mostró dándonos voces que no picásemos tanto. Esperámosle, y llegó sobre una borrica un estudiante pardal, porque todo venía vestido de pardo, antiparas, zapato redondo y espada con contera, valona bruñida y con trenzas iguales; verdad es, no traía más de dos, porque se le venía a un lado la valona por momentos, y él traía sumo trabajo y cuenta de enderezarla¹¹.

La descripción del vestuario caracteriza al personaje como alguien rústico, sencillo, casi podríamos decir pueblerino, pues cuando lo define como «pardal» hay que tomar en cuenta que el término también se usaba para designar a alguien como «pardillo» o pueblerino (no hay que olvidar que en el mundo rural predominaba la vestimenta parda), aunque también según *Autoridades*¹² el término se aplicaba para bellaco o astuto, que usaba un tipo simple de medias calzas o polainas que cubrían las piernas sólo por la parte delantera —las antiparas— y zapato redondo, esto es calzado común o aldeano, y la valona o especie de cuello estaba escasamente sujeta por solamente dos trenzas o tiras de lienzo (llamadas cabezones¹³). La descripción es realista y trata de establecer una relación con la realidad conocida del receptor de la «historia» septentrional y claramente caracteriza a un personaje rústico desde su montura: una borrica.

10. Núñez Ronchi, 2005, p. 232.

11. «Prólogo», p. 18. Todas las citas están tomadas de Cervantes, *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, ed. Sevilla Arroyo y Rey Hazas. En adelante solamente indico entre paréntesis el libro en romanos, el capítulo en arábigos y el número de página.

12. *Diccionario de Autoridades*, 1966.

13. Ver Cervantes, *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, ed. Romero Muñoz, p. 119.

La novela se inicia con la mención del vestido del joven personaje vestido como marinero y esto es lo que lo caracteriza y tiene que ver con la posterior transformación de su imagen. Así al principio aparece el «mancebo vestido de lienzo basto, como marinero» (I, 1, p. 23) y después «Trujéronle un vestido de damasco verde, cortado al modo del que él había traído de lienzo» (I, 2, p. 32). Es explícito el contraste entre el lienzo basto, pues es de lino, cáñamo o algodón, y el damasco que es una tela noble, muy fina, de seda entre tafetán y raso, bordada siempre con dibujo. En general, la descripción o simple mención del vestuario tiene como primera función la caracterización de los personajes. Así, cuando el narrador nos describe el vestido, resalta aquellos elementos esenciales o incluso aquellos que ponen de manifiesto el cuidado que tiene un personaje al elegir los elementos de su vestimenta, y que indican claramente que estos elementos (al margen de un gusto personal) tienen un valor social o significado simbólico. El cambio de vestuario es en el marco del ocultamiento de la realidad, no sólo en la historia sino también en la narración pues no se habla de Persiles y Sigismunda sino de Periandro y Auristela. De esta forma Arnaldo «de muchos y ricos vestidos de que venía proveído por si hallaba a Auristela, vistió a Periandro, que quedó, al parecer, la más gallarda y hermosa mujer que hasta entonces los ojos humanos habían visto» (I, 2, p. 34).

En estas primeras referencias al vestuario se indica que el vestido es de raso verde. La presencia del color verde en los trajes cervantinos es constante, más allá de cualquier referencia simbólica y del uso cotidiano del color en la realidad de la época, podríamos decir que en los textos de Cervantes es casi una marca de estilo del autor.

También en este primer episodio hay una referencia a la comida, aunque muy genérica y apelando a las virtudes reconfortantes —comúnmente aceptadas en la época como ciertas— de los olores fuertes y de lo dulce: «Acudieron luego unos a quitarle las ataduras, otros a traer conservas y odoríferos vinos, con cuyos remedios volvió en sí, como de muerte a vida, el desmayado mozo» (I, 1, p. 26).

El tópico de la mujer vestida de hombre tan común en el teatro áureo, también está presente en la novela cervantina; en el *Quijote* en el episodio que tiene lugar mientras Sancho, ya gobernador de la ínsula, ronda de noche y se encuentra con la hija de don Diego de la Llana, y en el *Persiles* en el inicio cuando Auristela-Sigismunda está vestida de hombre para ocultar su belleza (el cautivo que van a sacrificar los bárbaros) y Periandro-Persiles termina vestido de mujer para buscar a Sigismunda.

Como ha visto acertadamente Carmen Bravo-Villasante¹⁴ en su trabajo ya clásico sobre este tópico, el recurso es en su origen italiano (Ariosto, Tasso, Boyardo, Bandello) y pertenece a los largos poemas épicos renacentistas y narraciones cortas de tema amoroso, y tiene en el teatro a Lope como su innovador genial, introductor en la comedia y creador de tópicos; su escuela lo usa abundantemente, y,

14. Bravo-Villasante, 1988. Sorprende que la autora no incluya *El gallardo español* de Cervantes entre las obras teatrales en que la mujer usa el disfraz masculino.

posteriormente, Tirso le da toda una serie de peculiaridades; Calderón lo complica, y la escuela calderoniana marca su decadencia.

En los dos primeros libros el contexto de la peregrinación es el mundo bárbaro septentrional y por lo tanto las referencias de vestimenta, tal vez producto de la fantasía cervantina más que de una fuente concreta, serán a pieles de animales como elemento por antonomasia de la vestimenta de los bárbaros y la comida será rústica, sin mayor preparación:

Fue obedecido al punto, y al mismo instante tendieron por el suelo pieles curtidas, olorosas, limpias y lisas, de animales, para que de manteles sirviesen, sobre las cuales arrojaron y tendieron sin concierto ni policía alguna, diversos géneros de frutas secas; y, sentándose él y algunos de los principales bárbaros que allí estaban, comenzó a comer y a convidar por señas a Periandro que lo mismo hiciese (I, 4, p. 40).

Más adelante, en el capítulo 5 que trata «De la cuenta que dio de sí el bárbaro español a sus nuevos huéspedes» se describe una cena en este entorno bárbaro, la creación literaria de este mundo, el cual no conocía Cervantes directamente, tendría que ser por referencias librescas (recuérdese a Olao Magno, difusor de trabajos de vario tipo sobre el norte de Europa, y su *Historia de gentibus septentrionalibus*, publicada en 1555), el resultado implica muchos tópicos e ideas generales sobre lo que debía ser un mundo bárbaro, un tanto idealizado como se ve en este episodio:

Presta y breve fue la cena; pero, por cenarla sin sobresalto, la hizo sabrosa. Renovaron las teas, y, aunque quedó ahumado el aposento, quedó caliente. Las vajillas que en la cena sirvieron, ni fueron de plata ni de Pisa: las manos de la bárbara y bárbaro pequeños fueron los platos, y unas cortezas de árboles, un poco más agradables que de corcho, fueron los vasos. Quedóse Candia lejos, y sirvió en su lugar agua pura, limpia y frigidísima (I, 5, p. 47).

Cervantes establece en esta descripción el contraste del mundo bárbaro septentrional con la cultura mediterránea, y al decir «quedóse Candia lejos», refiriéndose a la ciudad griega en la isla de Creta de este nombre de donde era originario el famoso vino «malvasía» uno de los más famosos desde la Edad Media, establece también un contraste entre el vino: cultura y civilización y el agua: naturaleza. También implica este contraste la utilización de las manos y cortezas como vajillas en vez de las elaboradas con metales preciosos como la plata o la de una cerámica muy común para uso doméstico como la de «pisa»¹⁵ (terracota esmaltada o barnizada de pasta fina blanca, usada especialmente para piezas domésticas, presente en España desde la época musulmana y que en los siglos XVI y XVII recibió la influencia de la mayólica italiana).

Pero hay también referencias gastronómicas concretas que corresponden a aspectos de la realidad bien conocidos por Cervantes y por sus lectores. Ejemplo de

15. Aunque algunos editores transcriben Pisa, esta ciudad nunca tuvo tradición por su cerámica (Romero Muñoz, p. 160), de cualquier manera, habría que escribirla con minúscula como el sugiere, sin embargo, el término «pisa» sí indica, aún hoy en día un tipo de loza.

esto es la alimentación en los barcos, así cuando el personaje va a ser abandonado en una barca a su suerte en medio del mar esto es lo que le dan:

... diéronme la barca proveída con dos barriles de agua, uno de manteca y alguna cantidad de bizcocho. Agradecí a mis valedores la merced que me hacían, entré en la barca con solos dos remos, alargóse la nave, vino la noche oscura, halléme solo en la mitad de la inmensidad de aquellas aguas (I, 5, p. 51).

El «bizcocho» era un tipo de pan que se preparaba especialmente para su consumo en los barcos que realizaban largas travesías y que se caracteriza por su gran duración¹⁶. Es una especie de galleta hecha con doble cocción. Cervantes, por su contexto marítimo, lo menciona también en el *Viaje del Parnaso*, y en *Los baños de Argel* es el alimento principal que lleva el cautivo en su huida por su duración.

En el mundo bárbaro de hecho no existe la gastronomía, se come lo que la naturaleza silvestre ofrece y se recoge sin mayor problema, por tanto, las referencias a la comida se limitan a señalar esta condición como se ve cuando el bárbaro español sigue su narración: indica simplemente que se recolecta lo que el mar o los árboles ofrecen, casi como si se tratase de los frutos de la Edad de Oro:

Una muchacha bárbara de hasta edad de quince años, que por entre peñas, riscos y escollos de la marina, pintadas conchas y apetitoso marisco andaba buscando. [...] y sacando del seno una manera de pan hecho a su modo, que no era de trigo me lo puso en la boca [...]. Hecho esto, torné a pisar este sitio, y a requerir y probar la fruta de que algunos árboles estaban cargados, y hallé nueces y avellanas y algunas peras silvestres (I, 6, p. 57).

En este episodio el elemento gastronómico caracterizador del contraste entre el mundo bárbaro y el mundo del español es el pan, el cual no se sabe a ciencia cierta de qué estaba hecho ni cómo, pero lo que se subraya es que no era de trigo, no en balde este cereal es el elemento emblemático de la civilización mediterránea junto con el aceite de olivo y el vino. Es claro que en el Septentrión de la realidad se haría pan de otros granos.

Muy distinto es lo que se describe cuando se trata de personajes externos al mundo bárbaro, por ejemplo, sus vestidos —ya no simples pieles— se describen incluso apelando a aspectos que corresponden a la moda de la época cervantina, como los detalles que da el enamorado portugués:

Leonora, acompañada de la priora y de otras muchas monjas, vestida de raso blanco acuchillado con saya entera a lo castellano, tomadas las cuchilladas con ricas y gruesas perlas. Venía forrada la saya en tela de oro verde [...] la cintura, collar y anillos que traía, opiniones hubo que valían un reino (I, 10, pp. 80-81).

16.«El pan que se cuece de propósito, para la provisión y matalotaje de las armadas y todo género de bajeles. Díjose así, *quasi biscocto*, cocido dos veces, por la necesidad que tiene de ir enjuto, para que no se corrompa», Covarrubias Horozco, 2006, s. v. *bizcocho*.

Las sayas enteras «tienen largas mangas en punta y grandes faldas»¹⁷, además esta es «a lo castellano» esto es al uso de Castilla con una abertura lateral, con lo cual no queda duda del conocimiento que se presupone de este tipo de vestimenta por parte no sólo de los escuchas de Manuel de Sosa Coitiño sino también del lector. Por otra parte, las «cuchilladas» era un término que se aplicaba al vestido, saya o jubón que tenía aberturas o cortes, debajo de los cuales se veía tela de otro color. Se empezó a usar a finales del siglo XV y su uso se extendió durante el Renacimiento, especialmente en Alemania. En España se difundió ampliamente a partir del reinado de Carlos V y fue característico de la moda española del siglo XVI. Nuevamente aquí aparece en la tela de contraste o forro que se ve por la 'cuchillada' el característico y tópico color verde del vestuario cervantino¹⁸.

No es la única vez que aparece un vestido de este color en el *Persiles*. Ya era el color del primer vestido de Periandro y más adelante se dice a propósito de una dama vestida «de camino», que por definición es de colores llamativos, que iba «toda de verde» incluyendo el sombrero y el antifaz:

Estando en esto, vieron venir por el camino y pasar por delante dellos hasta ocho personas a caballo, entre las cuales iba una mujer sentada en un rico sillón y sobre una mula, vestida de camino, toda de verde, hasta el sombrero, que con ricas y varias plumas azotaba el aire, con un antifaz, asimismo verde, cubierto el rostro (III, 19, pp. 400-401).

Otro personaje vestido a la moda del sur mediterráneo es el que desembarca en la lejanísima isla de Golandia (la Gotland báltica), la tierra donde está Antonio:

un anciano varón, al parecer de edad de sesenta años, vestido de una ropa de terciopelo negro que le llegaba a los pies, forrada en felpa negra y ceñida con una de las que llaman colonias de seda; en la cabeza traía un sombrero alto y puntia-gudo, asimismo, al parecer, de felpa. Tras él bajó al esquife un gallardo y brioso mancebo, de poco más edad de veinte y cuatro años, vestido a lo marinero, de terciopelo negro, una espada dorada en las manos y una daga en la cinta (I, 12, p. 88).

La ropa larga —especie de túnica suelta que se usaba sobre las otras prendas ajustadas al cuerpo— negra y de tejidos finos y preciosos como el terciopelo, la seda o la felpa (también una tela de seda hecha de cabos de hilos, pero más sobresalientes que los del terciopelo¹⁹) remiten inmediatamente a la moda española y corresponde a al ropaje distinguido del siglo XVI.

La comida sella el encuentro de los dos mundos y a Cervantes le sirve para contar una historia de fantasía y ciencia para apoyar lo verdadero y su conocimiento del mundo nórdico al hablar de las barnaclas «sabroso de comer que es uno de los mejores manjares que se usan»:

17. Covarrubias Horozco, 2006, s. v. *saya*.

18. En este caso, como señala Romero Muñoz en su edición citada (p. 203), la descripción es muy similar a la que aparece en *La española inglesa*.

19. Covarrubias Horozco, 2006, s. v. *felpa*.

satisficieron todos el hambre, más con muchos géneros de pescados que con carnes, porque no sirvió otra que la de muchos pájaros que se crían en aquellas partes, de tan estraña manera que, por ser rara y peregrina, me obliga a que aquí la cuente: «Híncanse unos palos en la orilla de la mar y entre los escollos donde las aguas llegan, los cuales palos, de allí a poco tiempo, todo aquello que cubre el agua se convierte en dura piedra, y lo que queda fuera del agua se pudre y se corrompe, de cuya corrupción se engendra un pequeño pajarillo que, volando a la tierra, se hace grande, y tan sabroso de comer que es uno de los mejores manjares que se usan; y donde hay más abundancia dellos es en las provincias de Ibernía y de Irlanda, el cual pájaro se llama barnaclas (I, 12, p. 90).

El ave *barnaclas* (término no documentado antes del *Persiles*), una oca, ganso o ánsar del Norte (aunque el término en inglés lo mismo designa a un ave que a un crustáceo), ha dado lugar a numerosas interpretaciones y búsqueda de fuentes, que si es Olao Magno o Antonio de Torquemada y su *Jardín de flores curiosas*. Isabel Lozano Renieblas ha desenmarañado en buena medida la madeja y trazado el origen y desarrollo desde la Edad Media de la leyenda de árboles cuyos frutos son aves o peces según caigan en la tierra o en el agua y su ubicación en Golandia y su relación con Hibernia (Irlanda), aunque en el texto cervantino aparecen como dos lugares. «Cervantes en un sincretismo singular concilia en su descripción dos versiones diferentes de la gestación del barnaclas: la creencia de que el barnaclas es un pescado y su nacimiento de la madera putrefacta»²⁰.

Cabe preguntarse «si Cervantes habría oído o leído lo que contaban los exploradores de las tierras polares, y si la relación entre Golandia y el barnaclas no tendrá que ver con ese profundo conocimiento de su tiempo con que siempre nos sorprende Cervantes»²¹, aunque parece estar muy seguro de lo que dice no quedan claras sus fuentes, pero si el gusto por contar como de la materia putrefacta pueden surgir seres vivos comestibles.

En este caso la descripción de la comida que termina en los barnaclas es una «*mirabilia*», es lo maravilloso y en realidad no caracteriza a los personajes o a una acción concreta, es la manera en que Cervantes, partiendo del hecho que lo que cuenta es verdad, caracteriza toda la tierra septentrional como un espacio de la maravilla, lo cual se posibilita por su lejanía y por el desconocimiento que tenían sus contemporáneos de aquellas tierras.

La naturaleza del mundo bárbaro septentrional como un espacio idílico se hace explícita en descripciones relacionadas con la selva que deja de ser el lugar peligroso medieval y se vuelve pródiga de comida en forma de frutas simples: guindas o cerezas ácidas silvestres, camuesas o manzanas comunes, y peras olorosas, cuya comparación para potenciar su valor es con gemas preciosas, como esta, en el capítulo 15 del segundo libro cuando Periandro prosigue con su historia:

Descubrimos luego una selva de árboles de diferentes géneros, tan hermosos que nos suspendieron las almas y alegraron los sentidos; de algunos pendían ra-

20. Lozano Renieblas, 1994, p. 150.

21. Lozano Renieblas, 1994, p. 150.

mos de rubíes, que parecían guindas, o guindas que parecían granos de rubíes; de otros pendían camuesas, cuyas mejillas, la una era de rosa, la otra de finísimo topacio; en aquél se mostraban las peras, cuyo olor era de ámbar y cuyo color de los que [se] forma en el cielo cuando el sol se traspone (II, 15, p. 233).

Otra comida sencilla, pero en la que se ensalza y valora su sencillez, es la que tiene lugar con los dos ermitaños, en el capítulo 18 del segundo libro («Del buen acogimiento que hallaron en la isla de las Ermitas»), en una isla edénica:

Luego tendieron sobre ella diversidad de frutas, así verdes como secas, y pan no tan reciente que no semejase bizcocho, coronando la mesa asimismo de vasos de corcho con maestría labrados, de fríos y líquidos cristales llenos. El adorno, las frutas, las puras y limpias aguas, que, a pesar de la parda color de los corchos, mostraban su claridad, y la necesidad juntamente, obligó a todos, y aun les forzó, por mejor decir, a que alrededor de la mesa se sentasen (II, 18, p. 254).

En el libro III la historia deja el Septentrión, y Periandro y Auristela cambian al llegar a Lisboa, en la zona de Belem, por el traje de peregrinos cristianos católicos las vestiduras de pieles, bárbaras e impresionantes del Norte que así se describen y contrastan con la casaca de terciopelo, nuevamente de color verde, que viste Periandro-Persiles:

Ya salía de Belén el nuevo escuadrón de la nueva hermosura: Ricla, medianamente hermosa, pero estremadamente a lo bárbaro vestida; Constanza, hermosísima y rodeada de pieles; Antonio el padre, brazos y piernas desnudas, pero con pieles de lobos cubierto lo demás del cuerpo; Antonio el hijo iba del mismo modo, pero con el arco en la mano y la aljaba de las saetas a las espaldas; Periandro, con casaca de terciopelo verde y calzones de lo mismo, a lo marinero, un bonete estrecho y puntiagudo en la cabeza, que no le podía cubrir las sortijas de oro que sus cabellos formaban; Auristela traía toda la gala del setentrión en el vestido, la más bizarra gallardía en el cuerpo y la mayor hermosura del mundo en el rostro (III, 1, p. 273).

A partir de este episodio, las descripciones de vestidos ahora corresponderán a los de peregrino en el camino de Guadalupe a Talavera y hasta Roma. La siguiente descripción del vestido de una vieja peregrina es «una llameante nota de fealdad entre todas las mujeres que aparecen en el *Persiles*, siempre bellas, y tanto que el autor y el lector no saben cuál escoger»²² y es una nota de realismo que contrasta con las idealizadas descripciones del bárbaro Septentrión:

el vestido era una esclavina rota, que le besaba los calcañares, sobre la cual traía una muceta, la mitad guarnecida de cuero, que por roto y despedazado no se podía distinguir si de cordobán o si de badana fuese; ceñíase con un cordón de esparto, tan abultado y poderoso que más parecía gúmena de galera que cordón de peregrina; las tocas eran bastas, pero limpias y blancas; cubríale la cabeza un sombrero viejo, sin cordón ni toquilla, y los pies unos alpargates rotos, y ocupábale la mano un bordón hecho a manera de cayado, con una punta de acero al fin;

22. Baquero Goyanes, 1947, p. 214.

pendíale del lado izquierdo una calabaza de más que mediana estatura, y apesgábale el cuello un rosario, cuyos padrenuestros eran mayores que algunas bolas de las con que juegan los muchachos al argolla. En efeto, toda ella era rota y toda penitente, y, como después se echó de ver, toda de mala condición (III, 6, p. 311).

La esclavina es una capa corta para ir de viaje, la típica de peregrinos está forrada de cuero (badana —piel curtida suave de carnero— o cordobán —piel fuerte de cabra pintada y decorada—) para protegerse de la lluvia, que podía tener capucha y se usaba sobre los hombros, en algunas ocasiones podía ir cosida sobre una capa más larga que podía llegar hasta los pies, como en este caso. La prenda que tiene el personaje encima de la esclavina, la muceta, es muy parecida a aquella cuando es corta, sólo que no tenía capucha y se abotonaba por el frente. También parte del vestido y apariencias típicos del peregrino eran el cordón a la cintura, las alpargatas de esparto, la calabaza seca para llevar agua y el bordón para apoyarse al caminar.

Ya en el ámbito cristiano o mediterráneo, las referencias al vestido también sirven para crear la imagen del mundo pastoril rústico, espacio natural similar, pero de significado opuesto, al del bárbaro septentrión, significado correspondiente al pensamiento que sintetiza el tópico derivado de fray Antonio de Guevara y su *Menosprecio de corte y alabanza de aldea* (1539), tan significativo en los Siglos de Oro. En la descripción de un grupo de villanos se establece explícitamente el contraste entre lo que es rústico y lo que es cortesano: plata-coral, ornato típico del traje campesino, en oposición a los adornos lujosos de oro-perlas; la tela de palmilla (tipo de paño verde y azul) opuesta a los preciados damascos y rasos (telas de seda); la castellana Cuenca (famosa por los tejidos de palmilla) en contraste con las italianas Milán y Florencia, ciudades reconocidas, sobre todo la primera, por ser el lugar de donde venían los textiles más finos como los brocados²³:

... montones de doncellas, sobre el mismo sol hermosas, vestidas a lo villano, llenas de sartas y patenas los pechos, en quien los corales y la plata tenían su lugar y asiento, con más gala que las perlas y el oro, que aquella vez se hurtó de los pechos y se acogió a los cabellos, que todos eran luengos y rubios como el mismo oro; venían, aunque sueltos por las espaldas, recogidos en la cabeza con verdes guirnaldas de olorosas flores. Campeó aquel día y en ellas, antes la palmilla de Cuenca que el damasco de Milán y el raso de Florencia. Alrededor de cada escuadrón andaban por de fuera, de blanquísimo lienzo vestidos y con paños labrados rodeadas las cabezas, muchos zagales (III, 8, p. 325).

Más adelante, nuevamente tenemos el tópico de la mujer disfrazada de hombre (III, 12); en este caso las referencias a la comida se usan de manera figurada, a partir de la endeble naturaleza de la joven cuando es llevada bajo el disfraz masculino como chusma para la galera y así se refiere el barbero, que poco trabajo tendrá por lo lampiño del rostro femenino, al «muchacho de alfeñique» (pasta de azúcar y aceite de almendras), «galeras de melcocha» (golosina de miel tostada) y «remeros de alcorza» (pasta dulce hecha de azúcar y almidón que puede ser aromatizada con lavanda o naranja):

23. Deleito y Piñuela, 1966, p. 153.

Ausentéme de mi casa sin sabiduría de ninguno de ella y, en hábitos de hombre, que fueron los que tomé de un pajecillo, [...] miróme el barbero que limpia la chusma y dijo: «Pocas navajas gastaré yo con esta barba; no sé yo para qué nos envían acá a este muchacho de alfeñique, como si fuesen nuestras galeras de melcocha y sus remeros de alcorza» (III, 12, p. 363).

El recurso de emplear la descripción de lo que se come o como se viste en *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, como en realidad en cualquier obra, se debe a que fácilmente la comida o el vestido tienen una significación más profunda que la simple referencia a una realidad conocida por el receptor al expresar además la conciencia de un grupo o nivel social o la ideología y costumbres de ese grupo y así lo puede descodificar el lector. Más que decir la condición social o situación en relación con su entorno del personaje se nos describe cómo va vestido y qué come y así el receptor puede visualizar una realidad conocida. Por otra parte también, «con el detallismo cervantino al tratar el vestido se refuerza la oposición realidad-apariencia, pertenencia y exclusión, y así, al mostrar cómo viste el personaje, además se crea una imagen que puede llegar a corresponder con lo que el personaje siente y con su actitud ante los hechos, y no simplemente a ubicarlo en la escala social»²⁴. De esta manera la descripción del vestuario y de la comida son recursos amplios de caracterización de personajes y entornos sociales que iluminan especialmente las obras de otras épocas.

BIBLIOGRAFÍA

- Arata, Stefano, «Edición de textos y problemas de autoría: el descubrimiento de una comedia olvidada», en *La comedia*, ed. Jean Canavaggio, Madrid, Casa de Velázquez, 1995, pp. 51-75.
- Bernis, Carmen, *El traje y los tipos sociales en el «Quijote»*, Madrid, El Viso, 2001.
- Baquero Goyanes, Mariano, «Sobre el realismo en el *Persiles*», *Boletín de la Biblioteca Menéndez Pelayo*, 1, 1947, pp. 212-218.
- Bravo-Villasante, Carmen, *La mujer vestida de hombre en el teatro español*, Madrid, Mayo de Oro, 1988 [1.ª ed. 1955].
- Cervantes, Miguel de, *Novelas ejemplares*, ed. Juan Bautista Avallé-Arce, Madrid, Castalia, 1987, 3 vols.
- Cervantes, Miguel de, *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, ed. Carlos Romero Muñoz, Madrid, Cátedra, 2004 [1.ª ed. 1997].
- Cervantes, Miguel de, *Los trabajos de Persiles y Sigismunda*, ed. Florencio Sevilla Arroyo y Antonio Rey Hazas, Madrid, Alianza, 1999.

24. González, en prensa.

- Covarrubias Horozco, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. Ignacio Arellano y Rafael Zafra, Madrid/Frankfurt, Universidad de Navarra/Iberoamericana-Vervuert/Real Academia Española/Centro para la Edición de Clásicos Españoles, 2006.
- Deleito y Piñuela, José, *La mujer, la moda y la casa (en la España del rey poeta)*, Madrid, Espasa-Calpe, 1966 [1.ª ed. 1946].
- Diccionario de Autoridades*, Madrid, Gredos, 1966, 5 vols.
- González, Aurelio, «"El pintado camarón / con el partido limón / y bien molida pimienta". Comidas y bebidas del Nuevo Mundo en la comedia del Siglo de Oro», en *En gustos se comen géneros*, ed. Sara Poot, Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2004, t. III, pp. 157-168.
- González, Aurelio, «Comer y beber en el teatro cervantino», en *Estudios de teatro español y novohispano*, ed. Melchora Romanos, Ximena González y Florencia Calvo, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires/AITENSO, 2005, pp. 85-100.
- González, Aurelio, «El vestuario teatral de las comedias cervantinas», en *El Siglo de Oro en escena. Homenaje a Marc Vitse*, ed. Odette Gorsse y Frederic Serralta, Toulouse, Presses Universitaires Le Mirail, 2006, pp. 395-404.
- González, Aurelio, «Comer y beber en la literatura del Siglo de Oro: vino y olla (visión barroca del hambre y el comer)», en *Injerto peregrino de bienes y grandezas admirables. Literatura y cultura áurea y virreinal*, ed. Lillian von der Walde et al., México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, 2007, pp. 729-743.
- González, Aurelio, «Don Quijote, Sancho y la comida», en *Horizonte cultural del «Quijote»*, coord. María Stopen, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, pp. 31-44.
- González, Aurelio, «Imágenes sobre comer y beber en el *Viaje del Parnaso*», en *El «Viaje del Parnaso»: texto y contexto*, ed. Aurelio González y Nieves Rodríguez Valle, México, El Colegio de México, 2017, pp. 143-160.
- González, Aurelio, «Vestir en la Segunda parte del *Quijote*», en *Recordar el «Quijote», Segunda parte*, ed. Aurelio González y Nieves Rodríguez Valle, México, El Colegio de México, en prensa.
- Hernández de Maceiras, Domingo, *Libro del arte de cocina*, Salamanca, en casa de Antonia Ramírez, 1607, ed. facsímil, prólogo y transcripción de Santiago Gómez Laguna, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1999.
- Joly, Monique, «Semiologie du vetement et interpretation de texte», *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, II.1, 1977, pp. 54-64.
- Ladero Quesada, Miguel Ángel, «La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones», *Hispania*, XLV, 1984, pp. 74-86.
- Lozano Renieblas, Isabel, «Sobre el barnaclas del *Persiles*», *Nueva Revista de Filología Hispánica*, XLII, 1994, pp. 143-150.

Núñez Ronchi, Ana, «"Así se escribe la historia": verdad y verosimilitud en *Los trabajos de Persiles y Sigismunda: historia septentrional*», *Didáctica (Lengua y Literatura)*, 17, 2005, pp. 217-234.

Redondo, Augustin, «Nuevas consideraciones sobre el personaje del "caballero del verde gabán" (*D. Q.*, II, 16-18)», en *Actas del II Congreso Internacional de la Asociación de Cervantistas*, ed. Giuseppe Grilli, Napoli, *Annali. Sezione Romanza*, XXXVII, 1995, pp. 513-533.

Reyes Peña, Mercedes de los (coord.), *El vestuario en el teatro español del Siglo de Oro*, *Cuadernos de Teatro Clásico*, 13-14, 2007.