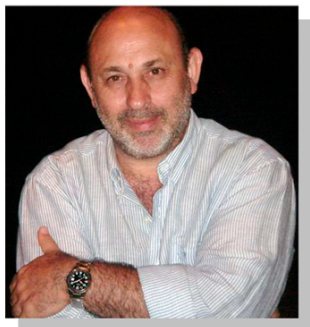




AQUELLAS BODAS DE ANTAÑO

Como canta Sabina:

*“Que todas las noches sean noches de boda.
Que todas las lunas sean lunas de miel”*

Sostiene la memoria de los antiguos, que para entender las Bodas de Camacho que Cervantes immortalizó en el Quijote, había que haber asistido antes a una boda de las que antaño realizaban en El Bonillo. No es coincidencia que el cura de El Bonillo, don Leopoldo Gutiérrez, sostuviera con firmeza que fue el párroco bonillero del siglo XVII, don Pedro López Segura, quien le narró a Cervantes la esplendidez y el rumbo de los festejos de esta tierra, en un relato que funde la tradición centenaria y culinaria de la localidad —donde el hambre de siglos se saciaba en tres días de gloria y exceso— con la esencia de las Bodas de Camacho, porque una boda no era un evento, era una batalla contra la miseria.

En una época donde la pobreza lacerante marcaba el día a día y el tiempo del trabajo no conocía fin bajo el sol de la Boyara, las bodas del lugar nunca fueron un simple trámite; eran un desafío a la escasez, un canto de abundancia frente a la pobreza de un lugar que se debatía entre rezos y rastros, donde los padres de los novios —el pueblo humilde— le ganaba la partida a la necesidad. El banquete era una parodia del derroche, una denuncia silenciosa contra el hambre paniaguada en el rescoldo de aldeas y cortijos, donde la dignidad se defendía a fuerza de sobaos y carne de boda.

El Bonillo se llenaba de júbilo cuando la comitiva nupcial asomaba por la Plaza Mayor al grito de “¡Vivan los novios!” tras fotografiarse en la Puerta del Sol; y la muchedumbre, tras los recién casados, se agolpaba en la casa de la novia. Allí, los invitados, echando mano al bolsillo, aseguraban llevar la navaja encima. No era un recibimiento cortés, sino una invasión de estómagos anhelantes, como si de una parodia de la corte se tratase, donde la alegría del enlace se exhibía en fuentes que humeaban tazones de chocolate y escriños de sobaos, a la par que las sartenes de carne de boda doraban chisporroteantes chichas al fuego como un monumento a la desmesura.

La costumbre dictaba una ley sagrada no escrita —por cada cinco convidados, una res—, tampoco faltaba el celemín de harina convertido en sobaos, las arrobas de vino generoso y las dos libras de chocolate que aguardaron su turno para hacer boca antes de empezar y reconfortar el cuerpo, porque la importancia de la boda se medía en la hospitalidad de los contrayentes, —echa un trago, decía con orgullo la madre de la novia, mientras se limpiaba las lágrimas de júbilo con el mandil—.

Cuando el sol caía, la fiesta no languidecía, se transformaba. El cuerpo, cansado de tanta carne frita, se reconfortaba y mantenía en pie gracias al caldo de puchero de la noche, capaz de resucitar a un muerto: pichones, morcillas, garbanzos y ese tocino que sabía a gloria bendita. El evento se prolongaba por tres días naturales, en un ciclo infinito, donde las gachas saludaban al amanecer junto a los frutos del “mataero” —güeñas, chorizos, costillas y tajás de lomo—, donde no había plato pequeño, porque todo se surtía en fuentes, esas fuentes que manaban como si no hubiese final —al pobre poco bien le socorre—, como las fuentes de las ninfas Camenas de la mitología romana, protectoras de novias, manantial consagrado por el rey Numa Pompilio.

Desde que el chocolate con sobaos se servía en la mesa, no solo se celebraba la unión, sino el ingenio de algunos que supieron convertir la necesidad en leyenda, y cuya generosidad llegó a ser

