

*Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo; y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se había hecho en la común turquesa [molde]de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin plumas que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase. Contó Sancho más de sesenta zaques [recipiente de cuero, normalmente de la piel entera de una res ovina o caprina, empleada para el transporte de líquidos] de más de dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras, los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban muralla, y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba” [benditas torrijas de nuestra tierra]. Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos. En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle. Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca. Finalmente, el aparato de la boda era rústico, pero que podría sustentar a un ejército (Cervantes, 1965: 424-425).*

Don Leopoldo Gutiérrez Canales, eminente sacerdote natural de El Bonillo, y párroco en Santa Catalina durante algunos años, en 1951 escribió el artículo “La boda y sus costumbres”, en su libro *Impresiones y memorias*, donde nos relata las bodas de esta localidad aún en el siglo XX y que, como decíamos anteriormente, muchos de nosotros hemos vivido, con fiestas que duraban hasta 3, 4 o 5 días.

*Ya llegó la muchedumbre con la comitiva a la casa de la novia y después de los vivos a los novios, a los padrinos y al cura que los casó, se sientan todos y empiezan a venir fuentes rellenas de carne frita de boda, que como energúmenos engullen, pan blanco y mucho vino, después chocolate con sobaos y por fin el arroz y miel. Y la Hermana Angelona muy ufana dice: Hemos matao eciocho reses. Las calderas están hirviendo, hay que rematarlo too a fuerza de baile; dos guitarras, dos bandurrias y un acordeón hay preparaos, se come mucho, se bebe, se recalca y se esmuele con las jotas, manchegas y seguidillas los tres días, y si alguno agomita u se*