

BENQUERENCIA DE LA SERENA

La torta

La torta er´así, que l´apla^htaba^h mucho y luego subía, y la mohaban en aceite y en tomate frito y e^htaba mu bue:na. Lo apla^htaban así mucho y se quedaba como la mano de lisa; y luego la echaban en el o´no y subía mu:cho. Se cocía ensegui^da, se subía mucho, güeca, güeca, y de paso la hente, cuando terminaban la^h mu^her´e cocé p´almorzal, pue^h cohían y la mo^haba´n aceite, o si freían tomate, que se freían mucho lo^h tomate p´almorzal cuando benían los-ombre del campo, que benían por-ehemplo, como madrugaban tanto, po^h a lo me^hó benían a la d^oie^h y media o a las-once, y si ŷa s´abía cocío, qu´e^htaba ya, pue^h´hataba la torta; la mohaban en aceite o en tomate frito y e^htaba mu buena (...). Eso lo acían, y claro, el personal cuando cocía, ante d´entra´l pan. Pero ŷa po^h claro, lo^h panadero^h que cuecen tanto pan, po^h no creo, como no sea´lguno pa eŷo^h que lo agã.

(Recogido el día 23-10-96. La s es coronal).