

## BENQUERENCIA DE LA SERENA

### *La torta*

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

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