

ROMANCE BUFO - MOTES de TARAZONA

Una tarde, en el Repolo,
en las orillas del QUEILES,
se fueron a merendar
el AINAGA , CAFARELES
CHANGANDON, el TRINQUETERO,
PINCHARRATAS y PELECHE,
a los cuales se juntaron
-sin pedirles pareceres-
CHORRONCHON con un amigo
un PORTUGUES, POCAFRENTE
PELON de PATILLAS CANAS,
que don HILARION parece;
CALICUARTO Y CABEZIN
BORRACHIN y algo MOLLETE
con OJITOS de PERDIZ
(el cual llevaba un GORRETE
metido hasta los orejas OREJAS
mas grande que un TRINQUETE)
FINO, PINCHO y MARIETO;
CANILLAS DE PULGO tiene,
narices de GAVILAN
que un BOLCHEVIQUE parece,
mas MACACO que MONIN,
CHCHO dice que es, la gente
GARRASANCHAS y CHAPARRO y
una gran TRIPOTA tiene,
aunque mas LARGO que un MAYO
un ESTUDIANTE parece.

se acercan a un BULBUENTERO
que un PUNCHA en un CADERETE
(pues de COCINERO hace
ya que FURRIEL fuž en el frente
cuando estaba de ARTILLERO)
unas RISICAS les tiende
y en LATINA frase CORTA
la CUCHARA LES OFRECE,
y entre MEDIO de FAROLES
la cosa o ALPISTE, alegre
por PETENERAS, el CUCO
guisador, les pone enfrente.
Al poquito de catar
lo que ya guisado tiene
SABANAS de HILOS de LINO
sobre una gran mesa MESA tienden
las mondas PATA con un TRONCON
que, unos HIERROS bien sostienen
con PUNTETA a los PINOS que,
un HERRERIN hizo fuerte
Vino un CURICA de FUNES
de los que SOTANA llevan,
con un LORITO MONJERO
y un CANDELERO a la diestra

LLEVESPAN "le preguntaron".
POCOPAN y s' CHULETAS
des-PACITO, dijo mosžn
y se sirve de merienda,

en platos que, en SANTA CRUZ
fabric- uno de CUENCA.

una ensalada de APIO
con lechuga de la buena,
OLIVICA Y RABANETA,
CHICHARRO de pesca fresca,
CHINETA de HUEVOS duros
como entremĳs, en bandeja
el guisador les ofrece
a los que el Repollo fueron
ali-ada con aceite
que el CEITERO trajera
de un FEO MALEJANERO
MALACARA Y CALAVERA
Y ZOPENCO, el cual mand-
para esta rica merienda
con un par de COBANICOS
que un MALO CESTERO hiciera,
llenos de buen CHORICICO,
MORCILLA y una CHULLA tierna,
MELON Y MELOCOTONES,
CIROLICAS y una BERZA.

tras la ensalada comieron
unas SOPAS muy bien hechas
con un caldo de BORRAJAS
y CALABACICA tierna
que lo llen-n de CALORES
y les quit- la GANCHERA.
Se pusieron como QUICO
se quitaron las CHAQUETAS
y aunque estaba algo QUEMADA..
se llenaron las PELLETAS.
Luego la SOPA, el CHICHE
que junto con la BECERRA,
CODORNIZ, GALLO, CONEJO...
(que un GATO creo que era,
MININO y algo COLIN
de los que un CENTIMO cuestan
TURRAO cual ZOQUETA rota)
una TORTILLA francesa
tras una hermosa PERDIZ;
De CARACOL una MEDIA,
un CASTILLICO ABADEJO
y una TORDA por pareja;
regada con PULPUTERO,
líquido que dan las cepas.

Autor: Victor Azagra Murillo