

CONTRIBUCION AL ESTUDIO DEL LEXICO DE CORULLON

Por Victorino Madrid Rubio

1. LOS ESTUDIOS SOBRE EL LEXICO LOCAL Y COMARCAL

Qué duda cabe de la importancia que tienen los estudios sobre las hablas locales y comarcales. Sobre todo ahora cuando parece que todo tiende a uniformarse por presiones que llegan desde los ángulos más dispares. Es el aspecto léxico-semántico del habla —por sus propias características— el que sufre mayores envites. Los rasgos morfosintácticos suelen ser más resistentes como lo prueba el hecho de que personas muy viajeras y de contacto prolongado con otras hablas, mientras conservan ciertos aspectos morfosintácticos, apenas muestran rasgos lexicales originarios.

Los medios de comunicación en general, el mayor contacto entre los pueblos, la autoconciencia de incultura del hablante, la transformación de faenas y útiles... son factores que provocan la desaparición galopante de unos vocablos que hasta hace poco eran "moneda" de uso corriente. Por ello el investigador tiene que seleccionar sus informantes cuidadosamente entre gentes muy arraigadas en el medio. Con todo, ya no es posible recolectar una cosecha tan rica como sería de desear.

Por todo ello, desde aquí, hacemos una llamada a todos los estudiosos para que, con verdadero empeño, se dediquen a esta recolección no sólo léxica, sino de todos los aspectos del habla. De este modo, cuando se acometa la tarea de un estudio global, se podrá disponer de datos fiables con indicación exacta del lugar de procedencia. Con todos estos datos podrán realizarse mapas y estudios que den cuenta de la distribución de las hablas y de la configuración de las áreas lingüísticas.

Es preciso levantar acta notarial del estado actual y reciente de la variedad de hablas que se esparcen a lo largo y ancho de nuestra geografía provincial. Así podremos dar cuenta del estado de castellanización de la zona, la resistencia que ofrece a la norma estándar y los elementos originarios que conserva.

2. CORULLON, DATOS GEOGRAFICOS

"El asiento de esta villa, en los confines occidentales del Bierzo, es muy vistoso, ocupando la vertiente meridional de un alto cerro, cuya cumbre corona su castillo, y es llamada Corilione en 1228". Así describe Gómez Moreno el emplazamiento de Corullón, uno de los pueblos más bellos del espléndido Bierzo (1).

Una pequeña carretera comarcal, flanqueada por huertas, prados y árboles, nos conduce a él desde la carretera nacional VI Madrid-La Coruña a la altura de Villafranca del Bierzo.

(1) GÓMEZ MORENO, Manuel, *Catálogo monumental de la provincia de León*, edición facsímil, editorial Nebrija, León, 1979.

El pueblo de Corullón se localiza, pues, en el occidente berciano, a 42° 35' 04" latitud norte y 6° 49' 5" longitud W, asentado en la vertiente Sureste del cerro San Sadorín, estribación oriental de la sierra Caurel. En la hondanada discurre el río Burbia, famoso truchero, describiendo amplios meandros y marcando, a su paso, una vegetación exuberante en pastos, árboles y frutos de huerta, preferentemente. Es un rico valle protegido por las vertientes montañosas de los aires fríos. Precisamente por ello goza de un clima suave y puede ofrecer frutos más tempranos que otros pueblos cercanos.

Es cabeza de municipio formado por él mismo y los pueblos de Cadafresnas, Hornija, Los Mazos, Viaríz, Villagroy, Dragonte, Paradela del Río, Horta y los pequeños lugares de Peón, San Fiz, Valiña y Penedelo con un total de unos noventa kilómetros cuadrados. Pertenece al partido judicial de Villafranca del Bierzo —de la que dista unos cuatro kilómetros— y a la diócesis de Astorga. La población se aproxima a los mil habitantes.

El trazado urbano es, fuera del primitivo casco antiguo que no está tan arracimado como los pueblos castellanos, diseminado y a modo de casas de labranza y ganadería. Hoy contribuyen a esta diseminación las casas de campo, construidas por gentes del pueblo, que han emigrado a otras zonas de España y del extranjero y que las utilizan como lugar de vacación y descanso.

La economía de las gentes de Corullón (los naturales no usan gentilicios al modo de villafrantino o ponferradino) se basa, fundamentalmente, en la huerta —los frutos se venden a mayoristas o se comercializan directamente en los mercados de Villafranca del Bierzo, los martes, o en los de Ponferrada, los miércoles y los sábados. Hay también ganadería, sobre todo de vacuno, y agricultura en general. Los jornales, en gran mayoría de la construcción, y las pensiones de los jubilados completan esencialmente su economía.

Los medios públicos de transporte de viajeros son una línea regular de autobuses Corullón-Villafranca del B. y prolongación a Cadafresnas y un taxi.

Posee farmacia y comercios de alimentación: panaderías, ultramarinos, bares, carnicería y pescadería.

Cuenta con cuatro unidades de Educación General Básica, donde se imparten los ocho cursos de este nivel de enseñanza. La matrícula oscila actualmente en torno a los sesenta y cinco alumnos-as. Después los jóvenes estudian en el Instituto de Bachillerato de Villafranca del Bierzo, adonde llegan diariamente en el transporte regular o emigran a las grandes capitales españolas y, en menor número continúan en el lugar.

Guarda bellos monumentos artísticos: Iglesia de S. Esteban protomártir, monumento del románico berciano de gran valía; iglesia de San Miguel, también románica, con una nave dividida en tres tramos; castillo del siglo XIV, con dos escudos de armas, uno de los Valcárcel y otro borroso; Convento de Cabeza de Alba del siglo XII, reformado en el XV...

En ambas iglesias hay esculturas de gran valor: En la de San Esteban, en un relieve de mármol, se representa la lapidación del santo; en la de San Miguel hubo un extraordinario Calvario en madera policromada, que hoy se puede contemplar en el Museo arqueológico de la capital leonesa.

3. EMPLAZAMIENTO LINGÜÍSTICO DE CORULLON

Menéndez Pidal, en su famoso estudio sobre el dialecto leonés (2), divide en sendas zonas dialectales la región berciana y sitúa la frontera divisoria entre los ríos Sil y Cúa:

(2) MENENDEZ PIDAL, Ramón, "El dialecto leonés", en *Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos*, X, 1906. Cita de la edición del Instituto de Estudios Asturianos a cargo de Carmen Bobes, Oviedo 1962, pág. 18.

a) La zona más occidental del antiguo partido judicial de Villafranca del Bierzo (donde se asienta Corullón), mantiene una forma dialectal gallego-leonesa.

b) La zona más oriental del antiguo partido judicial de Villafranca y la totalidad del partido judicial de Ponferrada, mantienen la forma dialectal del leonés occidental.

Zamora Vicente confirma (3) lo dicho por Pidal: sitúa la frontera del leonés occidental en los ríos Sil y Cúa también y dice que los valles de estos ríos presentan hablas de transición (gallego-leonés), acentuándose los leonesismos cuanto más hacia el oriente nos encaminemos. A continuación añade "mas al Sur, Burbia y las restantes comarcas del Bierzo, hablan gallego frente al leonés de la región de Ponferrada" (4).

De lo anterior se desprende que el pueblo de Corullón será una zona de amplias interferencias recíprocas del gallego y del leonés. Nos encontramos, pues, en una zona de transición, manifestación de formas dialectales en contacto. Formas dialectales que no se han desarrollado en igualdad de oportunidades, ya que la norma culta y escolar, a la que aspira el habitante de este pueblo es la castellana. Esta es la premisa básica que todo estudio debe tomar como punto de partida en las investigaciones sobre el habla de Corullón. Mientras que el habla dialectal (resultado de la confluencia del leonés occidental y el gallego) se usa en el ámbito familiar y coloquial, la norma culta, aprendida en la escuela y recibida a través de los medios de comunicación, es el castellano.

4. CARACTERIZACION GENERAL DEL HABLA

No es nuestro propósito hacer un estudio general del habla de Corullón, sino recoger una parcela del léxico dialectal conservado. Con todo, son necesarias algunas apreciaciones para poder calar con cierta profundidad en tales aspectos léxicos.

a) CARÁCTER GENERAL DE LA ARTICULACIÓN

Entre los rasgos generales que rigen la fonación, encontramos algunas diferencias con respecto al castellano: el grado relativo de *esfuerzo articulatorio* es más elevado, aunque la tensión articulatoria es menor. En cuanto al *timbre de las vocales*, aunque en posición átona, como es natural, se observa más desdibujado, en general es bastante nítido, sobre todo en posición tónica. No existen *vocales relajadas o incolores* semejantes a las que presentan otros idiomas, como el francés. En cuanto a la *entonación*, presenta un campo de variaciones más amplio que el castellano, goza de una melodía próxima al gallego.

b) FONÉTICA Y FONOLOGÍA

El sistema fonológico, en sincronía actual, de la modalidad de habla dialectal hablada en Corullón no difiere, en lo esencial, del diasistema del gallego común, salvo algunas interferencias del leonés y del castellano. Dichas interferencias deben tenerse muy en cuenta por la situación diglósica en la que nos encontramos: la elección de una modalidad de habla u otra depende, por un lado, del grado de instrucción en general y, por otro, de las situaciones concretas en las que se desenvuelva el acto comunicativo.

(3) ZAMORA VICENTE, Alonso, *Dialectología española*, Ed. Gredos, Madrid, 1970, pág. 84 y ss.

(4) Conf. nota (3), pág. 86.

Las diferencias más destacadas son la presencia de un sistema vocálico formado por siete vocales, distribuidas en tres series (anterior, central y posterior) y cuatro grados de abertura. En posición átona la situación ya no es tan clara por el menor grado de tensión articulatoria.

Como es natural, los diptongos decrecientes son mucho más frecuentes que en el leonés y en el castellano.

En cuanto al sistema consonántico, destaca la casi ausencia del fonema fricativo velar sordo /x/ y la presencia, en su lugar, de un fonema linguapalatal fricativo /s/.

c) MORFOSINTAXIS

Las peculiaridades morfosintácticas son muy numerosas e importantes. Por ello no se puede entrar en detalle: diferencias de género, peculiaridades en la formación de los comparativos, usos especiales de las formas verbales, construcciones sintácticas... En general, puede decirse que el paralelismo con el gallego es bastante próximo.

5. MATERIAL LEXICO RECOGIDO

La elección de la villa de Corullón para efectuar nuestro estudio léxico, obedece a razones de carácter general (como otras poblaciones de la zona occidental del antiguo partido judicial de Villafranca del Bierzo, se encuentra en la zona de contacto entre el leonés occidental y el gallego) y a razones particulares (las propias gentes de Corullón tienen conciencia de que su habla es "distinta" de la que se usa en otras poblaciones más o menos cercanas). El ser una villa emplazada en una zona de hablas en contacto, el disponer de un léxico característico y ser una población variada y relativamente abundante, hacen de Corullón un atractivo campo de investigación.

El aspecto léxico investigado se limita a un campo concreto: el léxico agrícola y de uso doméstico.

La recogida de material se ha hecho siguiendo una triple metodología: a) La base del trabajo es un cuestionario que hemos confeccionado, atendiendo a los rasgos previsibles, a partir del Atlas Lingüístico y Etnográfico de Aragón. Los informantes han sido seleccionados según la edad (entre sesenta y setenta y cinco años), la clara ascendencia de la villa y sus dotes de observación y memoria. b) Ante el objeto a investigar, se ha situado al informante y al mismo tiempo se grababa su descripción. c) También se ha anotado lo que salía al paso espontáneamente en la conversación.

6. LABORES AGRICOLAS

El total del terreno sembrado es la *semanteira*, que incluye tanto los *tarrenos* de regadío como los de secano o *secadio*. No existen nombres específicos para los terrenos dedicados a un cereal concreto. El terreno que se deja sin sembrar, para descanso o porque no interese, se llama *rastrojo* y se dice que ha quedado *a poula*.

Cuando el terreno se trabaja por primera vez, hay que *romperlo* y *arrincar* las raíces y todo hasta que quede *bien para semantar*, sin *turrones* (masas de tierra compacta, si el turrón tiene *herba* se dice que es un *turrón encampao*), ni *pozas* (depressiones pequeñas del terreno). En algunos terrenos hay *caborcós*, que son *rigueros* profundos por donde *desaugua* el agua cuando llueve o la que llega de la montaña. Los límites del campo unas veces se señalan con un *marco* y sus correspondientes



Vista parcial de Corullón.



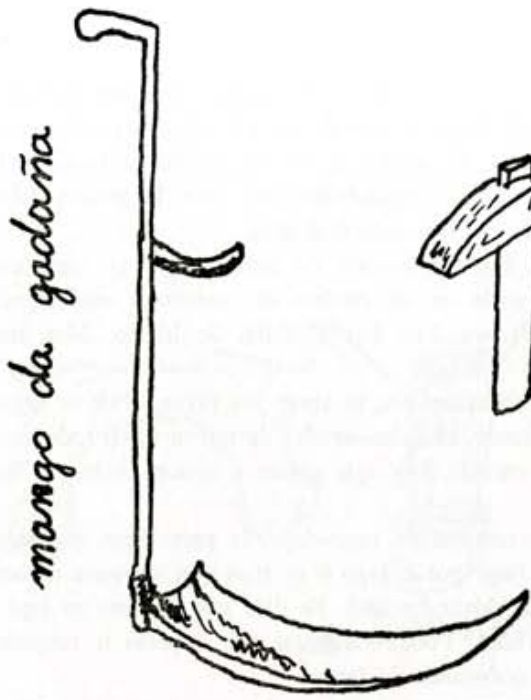
Arquitectura rural en Corullón.



Corullón: Iglesia de San Miguel.



El Castillo de Corullón.



a gadaña



martillo



cachapo

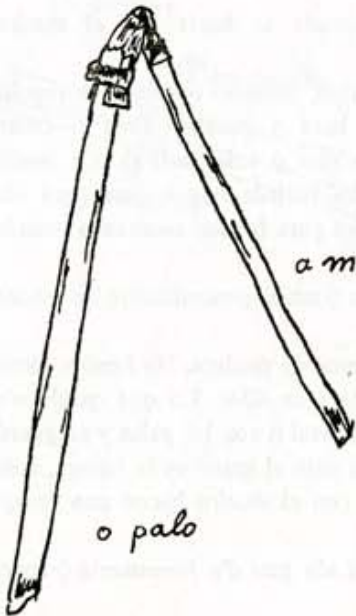


pedra



xunca

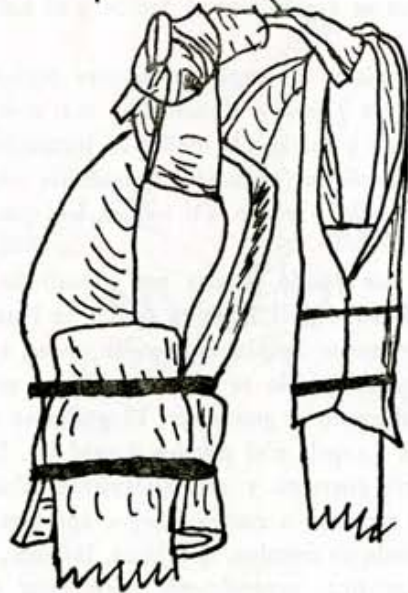
o mallo



a moca

o palo

premedia



capelliza

testigos (a cada lado del marco), otras veces *se acerca el tarreno y pónese alrededor* plantas de *humeiras*, *salgueiras* o *escandrones* (planta espinosa). Si es un campo cercano a la casa se dice que está *al pe de casa*.

El calendario general de preparación del terreno para las labores del campo viene regulado por las siguientes labores: *a ralba* (primera labor de arada), luego se *arroda* (se allana) y a continuación se extiende el estiércol de animales, *abono*, o el *químico*. Se vuelve a arar de nuevo, *a bima*, y se *arroda* otra vez. Si es necesario, por haber muchos *muntones* o *turrones*, se hace la tercera labor *a terciá*. A terciá es excepcional y se hace sólo con los cultivos más delicados.

Para allanar el terreno se usa el *rodo* o *arrodo*. Hay un *arrodo de bardas*, que se hace con ramas de árbol entrelazadas, *arrodo de dentres* que suele ser de madera de castaño y una especie de cuchillas de hierro por debajo para romper los *turrones*. Los hay también de hierro. Más moderna es la *grada*.

Una vez preparado el terreno con las labores mencionadas, se abren los *sucos*, *abrir os regos*, y se siembra, *sémbra-se*. Cuando el fruto empieza a nacer, se debe arrodar de nuevo o, en todo caso, allanarlo con la azada, *arcañar*. Cuando el fruto *va crecido*, hay que *apicar* o *asucar*, volver a formar *os regos* para poder regar.

A *semente* se echa a mano *nel suco*, que se compone de *rego-riego*, la parte baja, y *lombo*, la parte alta. El riego es por turno o *velilla*. El agua llega por *o rego* y se tapa con *turrones* o sacos para *cambearla*. A veces *se laga*, *lágase*, (se estanca accidentalmente). Se dice que el agua *se lagó* y hay que *correla* (hacerle el cauce para que siga corriendo). Puede escaparse por toperas o *toupeiras* y entonces se dice que el agua escapó porque *estuvo trabajando la toupa*.

Según va naciendo el fruto se dice progresivamente: *ya lo pacen las ovejas*, *ya lo come el ganao* y *ya está espigao*. Entonces hay que *ponelle pónese*, un *espantallo* para los pájaros no lo *estropien*.

El maíz está en las *panochas* o *millo* y para que se desarrolle hay que *escabearlo* (cortarle las puntas) y *despés desfoliarlo* (cortarle las hojas).

Se siega con *a gadaña*, que es una hoja metálica. Lleva *enfusao* o *mango da gadaña*, con unas *manillas* para agarrarla. Hay que *levar* un martillo y una *xunca* para picarla y una *pedra* dentro del *cachapo* (suele ser un cuerno *d'as vacas*) para afilar *a gadaña*.

Antes se segaba con el *foucin* y si había que cortar leña menuda se hacía con el *machau pequeno*.

Las aristas *d'a espiga chámanse arganha* y la cascarrilla del trigo, centeno o cebada *o casullo*.

Se hace *primeiro a manada* y con cuatro o seis manadas se hace *a gavella*. Tres o cuatro *gavellas* hacen *o mollo*. *Os mollos* se juntan en *borricas* o *carrelos* (cinco o seis *mollos*). *Os mollos atanse con grañolas* (*pequenha manada de mies no mallada*). La mies majada que se usa para atar *chámase vincallo* o *viorto*. *Os mollos hay que acarrexarlos hasta a eira* para formar montones grandes (*as medas*).

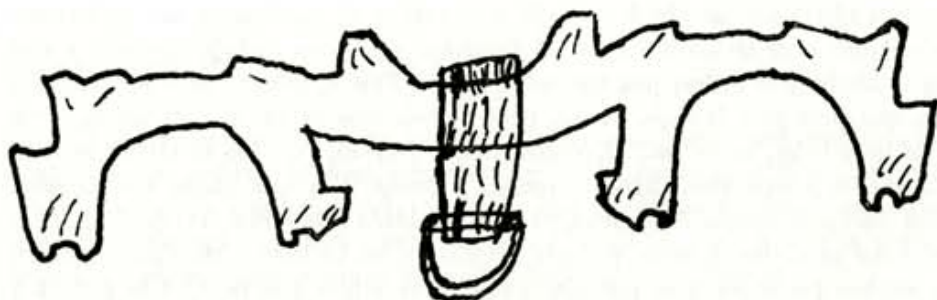
Lo que puede quedar por *o rastrollo apañase con un angazo* (rastros, generalmente de madera en su totalidad). Si el fruto es tardío se llama *serodio*.

El grano se limpia, *abánase-se abana*, con cribos de piel y el cerco de madera. No hemos encontrado ceranda. Cuando se *abana*, se suelta mucha *puxa*, que se mete *n'os ollos*. Lo que queda *n'os cribos* es el *coaño* o *granzones*. El grano se mete *n'as sacas* con el *cuartal* o con las palas y se guarda *n'a paneira*. La paja *n'el payeiro* o *medeiro*. La medida más corriente para el grano es la *fanega*, aproximadamente cuarenta y seis kilogramos. Cuatro *cuartales*, medidos con el *raseiro* hacen una *fanega*. Una *carga* son tres o cuatro *fanegas* aproximadamente.

Cuando se termina, *terminase*, la labor, *a ferramenta* se guarda *n'o pau d'a ferramenta* (especie de cobertizo que, generalmente suele estar cercano a la casa).

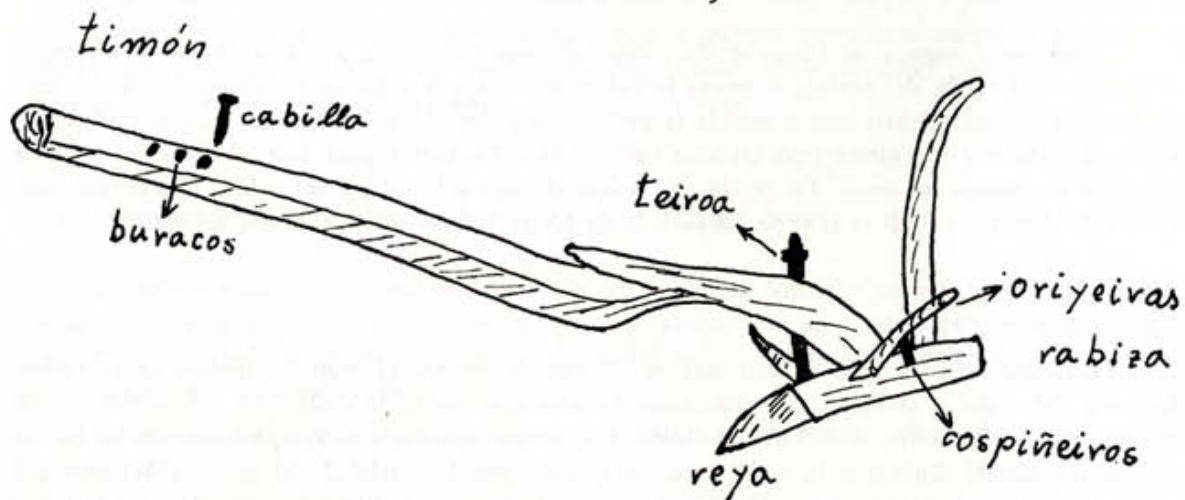
o xugo

a cabeza d'o xugo



a trasga

arau (rabiza)



timón

cabilla

buracos

teiroa

orixeiras

rabiza

reya

cospineiros

Las *sacas* y otros pesos pueden transportarse en *angarillas* (dos palos largos cruzados por tablas o *vimbres*, con cazo o sin él). *Habían angarillas de vimbres y de tablas*.

As *ferramentas* más utilizadas son *a furquita*, horca, *os dentres* pueden ser de hierro o de madera, generalmente tienen tres, cuatro o cinco dientes, el mango es de madera. *Os dentres chámanse puntas*. *A gayadinha* tiene dos puntas y se usa para las semillas. *A gayada d'as vinhas* tiene dos ganchos gruesos y se usa para cavar las viñas. *A payada* es la azada. *O sacho* con una parte puntiaguda y otra con dos dientes, se usa para las labores de huerta. *O sachín, mas pequeno que o sacho* y se utiliza para los trabajos más delicados como las lechugas y los *pemientos*. *A peta* con una parte plana y otra con un cresto. *O pico*, con una parte plana y otra puntiaguda. *O guincho*, es una especie de horca con cuatro dientes de hierro curvados hacia un lado y el mango de madera, se usa preferentemente para descargar *a herba* o el abono *d'o carro*. *A batideira*, azada con la hoja cuadrada y con corte, sirve para cortar la hierba y la maleza que nace en el campo. *Foucín*, hoz con hoja muy delgada, casi como una cuchilla, que sirve para la siega. *Fouce*, tiene la hoja más gruesa que el *foucín*, sirve para cortar las ramas de los árboles, las zarzas... *Restrillo*, rastro. *Angazo*, parecido al rastro, es todo de madera y con los dientes más separados, sirve para recoger *a herba* y lo que queda *n'o restrollo*. Del *arodo*, *arodo d'as bardas* y *arodo de dentres*, ya hemos hablado más arriba. *Tixeiras*, son unas tijeras especiales para podar *as vinhas*, a veces *pódanse con o serrucho*. La lecha *córtase* con *o machau* si es grande y con *o machau pequeno* si es menuda. También se utiliza *a serra*. Con la *payada* y el *sacho* también se realiza la labor de *esterronar* (romper los *turrones*).

Una de las *ferramentas* más utilizadas es *o mallo*. Se usa para quitar las *barxias* de las *fabas* o de los garbanzos, para desgranar la espiga... para preparar la paja de hacer *os viortos o vincallos*. Se compone *d'a moca* (palo más delgado y corto, que sirve para agarrar) y *d'o palo* (el más grueso y que sirve para golpear). Tiene también unas correas de *material*: la *premedia* que une la *moca* con el *palo* y las *capellizas*, que fijan las *premedias* a la *moca* y al *palo*.

EL YUGO

Chámase o xugo y se compone *d'a cabeza d' xugo* (gamellas), *a trasga* (pende del yugo y se introduce el timón del arado). *A trasga* se sujeta al *xugo* con *a correa d'o sobrexugo*. La cabeza de los animales va cubierta con *a molida* (especie de tapador de material), de la que cuelgan *as xinxarras* (colgantes que sirven para espantar los insectos). La correa para unir *chámase loro*. Uncir las vacas es *chuncir as vacas*. La correa que sujeta el yugo a la cabeza del animal son los *cornales*. Si el animal es poco dócil se le pone un *narigón* de hierro que se sujeta con una cuerda.

EL ARADO

Chámase arau. El *arau* de vertedera es el *arau de hierro*. El *arau* de madera es la *rabiza*. La parte delantera es el *timón* que tiene unos *buracos* para meter la *cavilla*. La *rabiza* tiene abajo la *reya*, que lleva un refuerzo de hierro o *aldabo*. Hay tierras muy duras de romper como son las *bouzas* (tierras del monte). Sujetas a la *rabiza* (nombre que designa la totalidad del arado y la cámara del mismo) van las *oriyeiras* y el *cospiñeiro* (refuerzo de las *oriyeiras*). El arado se gradúa con la *teiroa* (telera). *O dente da rabiza* es la reja. Si está roma hay que *calzarla* y si está alta se dice que está *solana*. Si, por el contrario, está baja se dice que está *picañeira*.

Chámase o carro. El trozo cercano a la cabeza del animal es el *cabezón* y el hueco triangular que hay al final de la pértiga es la *couciñeira*. El piso del carro es el *tableiro*. A los lados va el *adral* de *madeira* o de *vimbres*. Hay dos cabezales delanteros y dos traseros, son los *estadullos* y allí se meten las *pernillas* (cuando el carro lleva una carga de mucho volumen y poco peso). Los *briones* se sitúan debajo y son de *madeira* para atar las cuerdas. El eje es *eixe*. El aro exterior de las ruedas es la *llanta*, las roderas, *rodeiras* y los movimientos bruscos sobre terreno accidentado son *bangoleos*.

7. ARBOLES, FRUTOS, PECES Y AVES

Los árboles más corrientes son el *cirolal* (ciruelo), sus frutos son las *cirolas*. El *cereixal*, sus frutos son las *cereixas*. El *figal* (higuera), sus frutos son *os figos*. El *pavieiro* o albaricoque, sus frutos son los *pavios*. El *couchal*, nogal, sus frutos son *os couchos* (nueces). Otros árboles son el *almendral*, el *eucalito* (eucalipto), el *castanheiro* (castaño), *a rébola* (encina), el *xardón* (roble). Entre los arbustos destaca *a carqueixa* (carquesia), *o fieito* (helecho) y *o xunco* (junco).

No es lo mismo huerto que huerta. *Chámase orto*, al campo en el que se plantan preferentemente *coiñas*, planta de la que salen unas berzas especiales para los animales o *tronxos*. *Chámase orta* al campo donde se plantan el resto de los frutos: *Patacas* (patatas), *azanahorias* (zanahorias), *cogollos* (repollos para comer las personas), *repollo* (son los que se plantan en agosto), *repollo de Lugo* (el que se planta en invierno), *pimento-pemento* (pimiento), *cebolas* (cebollas), *perexil* (perejil), *allos* (ajos), *frijoles* (judías verdes), *fabas galegas* (judías que se comen secas y son más grandes que las ordinarias). La vaina de las *fabas* *chámase barxias* y la operación de extraer las *fabas* de las *barxias*, *embarxar-embarxiar*. El resto de las vainas que aparecen en otros cereales o legumbres se llaman *casullo*.

Entre los pescados que se consumen ordinariamente se pueden destacar: *o pexe* (pez), *o xurelo* o *sarda* (jurel), *a sardinha* (sardina), *a truíta* (trucha). Los pájaros que más abundan en el cielo de Corullón son: *o reiseñor* (ruiseñor), *a corvinha* (cuervo) (*Cómo aula a corvinha*) y *as andurinhas* (golondrinas). El nombre genérico es *páxaros*.

8. EL MOLINO DE HARINA Y LA ELABORACION DEL PAN

El molino suele ser comunal del pueblo, si es particular hay que pagar *a maquila*. El grano que se trae en sacos se bascula en la *tramoxa* y cae *nas pedras* que se mueven porque el agua, que viene *d'a presa*, *arrea as naspas*, que llevan *enfusao* un *eixe* que pone en movimiento toda la *maquinaria*. *Depés a farina cae n'el caixón*.

Cuando *o forno* está *roxo* *sepáranse as brasas con o basoiro* (especie de escoba con un mango largo de palo).

As fogazas d'o pan sácense con a pala por a boca d'o forno.

O pan se hace con agua, *farina*, sal y *formento*. *Depés hay que mete o pan a levedar* (dejarlo en reposo para que fermente). Se hacen *fugazas de pan*, *empanadas* o *tortas* de varias clases.

9. EL CERDO Y LA MATANZA

Chámase o cocho. Está en la *cuadra* y si tiene habitáculo propio se llama *corteyo*. Sus fases de crecimiento son *torradeira*, *ranchote*, *marrancote* y *cocho*. El *berraco* es *borrón*. Para que no *dea con o fucico n'o corteyo pónese un anillo y así no foza*.

O día d'a matanza, mátase o cocho, hay que matal o cocho. La operación la realiza el *matón* y se saca *d'o corteyo con o gancho*. Ese día se hace una cena o comida para los familiares. Se pela con agua hirviendo, *agua roxa*, y con la ayuda de un cuchillo se quitan *as xerdas*. Se abre y se sacan los intestinos, los riñones, *rinhois*, el corazón, el pulmón, *os livianos*, el bazo, *bacio* o *paxarinha* donde está la *fel*, la papada, *a barbada* y con la grasa se hace el *unto*.

Se separan las *toquillas* de la manteca, el tocino se divide en dos *hojas*, *ladeiras* o *dous toucinhos*, se separa el *toucinho d'a barbada* y *d'a panceta*. Se sacan *os dos jamois*, el espinazo (o *espinhazo*), dos *lacones (dous lacois)* y se separa la *careta del cerdo (a cachucha)*. *Os lacois chamáanse también paletillos*. Hay que sacar también *a vixiga*.

A continuación se hacen los chorizos (*chourizos*), los botillos (*botelos* o *androllos*) y las morcillas.

Otros animales domésticos son *o caballo* (caballos), *os cordeiros* (corderos), *as vacas*, *as pítas* (gallinas), *o galo* (gallo) y *o polo* (pollo).

10. VIVIENDA, OCUPACIONES DOMESTICAS, OTRAS CONSIDERACIONES

A casa es donde vive a familia. *A cabaña* y *a casar* es donde se guarda *o carro*, *a rabiza* y otras *ferramentas*, también los animales.

A porta por o día cérrese y por a noite péchase. Se llama con *a picaporta*. Delante hay un *celpo* para limpiar *os pes*. *N'a marcación d'a porta* no nos han distinguido el dintel y la jamba.

La casa tiene, generalmente, dos plantas: La planta baja es la *tierra tume* y allí se almacenan las cubas, las *patacas* y puede también estar situada la *corte* o *cuadra* del ganado. En la planta superior están los *cuartos*, habitaciones, y la *cocinha*. Suele también haber un *corredor-curredor*, que es como una galería descubierta. Se suele reservar un lugar para el *sequeiro*, que es el lugar adecuado para secar y curar la carne de la matanza. Al piso superior se sube por la *escaleira* (escalera) que puede tener un número indeterminado de *escalones*. El tejado más general es de *lousau* (losas o pizarras), pero también hay casas de *teito de paya* (se les llama genéricamente de *teito*). Si la escalera es manual se llama *escada* y los escalones *chanciles*. La ventana (*ventá*), se cierra con un *batidor* (falleba), que se fija con la *carabilla* (pasador). La *ventá* se cierra con el *pistillo*.

El *bueco* que deja la puerta para que entre y salga el gato es la *gateira*. Las puertas grandes de madera terminan en *pitones* que se *enfusan* en las *cabezuelas*. El cobertizo para guardar los aperos se llama también *subeira* o *cabanhal*. Otros lugares de la casa son el *galinheiro* (gallinero), la *leñeira* (lugar para meter la leña). En las cortes o *cuadra* está la *presebeira* (lugar donde come el ganado) y el *bebedeiro* (lugar donde bebe el ganado).

La cama se cubre con mantas y *covertores* y la *cabeceira* (almohada) va introducida en la *funda*.

La cocina suele estar dada de *lechada* (encalada) y en ella está *a lareira*. La ceniza se amonтона en la *fornela* con el *badil* (paleta). Se le sopla con el fuelle para que haya *muito lume* y *no se amate la lume*. Si hace mucho frío y se va a estar en la cocina se corta un *garrocho* (tronco grande).

La *chiminea* hay que limpiarla con un *varal* porque se junta mucho *sarrio* (hollín). Se asientan en el *escanho* o *n'el sentallo*.

La vajilla se *frega n'a fregadeira* (fregadero): *la cuchar* (cuchara), *a xarra*, *a cacerola* (cazuela de porcelana con dos asas), el *conco* (mortero), el *pucheiro* (puchero) y la *cazola* (cazuela individual de barro). El fregadero también se llama *a culadeira*.

El tocino y los embutidos se cuelgan *n'a cambeira* (escarpia). Si la comida no tiene sabor es *sosa* y si tiene mucho caldo es que está *solta*.

La ropa, *pantalois* (pantalones), *sayo* (falda), *jarsé* (jersey), *mandil*, *almadón* (almohadón) se lava *n'o río sobre la pedra o lavadeira*. Después hay que *retocela* y ponerla *al clareo*. Si hay mucha ropa para lavar se lleva algo de comida en una *farraca* (fardel pequeño).

Para coser y poner *rumiendos* hay que *enfiar* la aguja.

En lo más alto de la casa está el *tresván* que se ilumina con *lucos* (claraboyas). A veces hay *guardillones n'el tejau*.

La viga cumbreira se llama *maestra* y se apoya en las *tixeiras*. El piso de tabla es el *baldón*.

II. FIN

Concluyendo, y ya para terminar, la villa de Corullón se encuentra en una zona de contacto entre el gallego oriental y el leonés occidental. La modalidad dialectal de Corullón (el "chapurriau", como dicen los hablantes) nace de la confluencia de ambos a la que se superpone la enorme presión del español, idioma oficial y considerado de mayor prestigio. La castellanización aumenta a medida que descende la edad de los informantes. La castellanización opera con fuerza extraordinaria en el aspecto léxico (de ahí la labor urgente de recogida del material existente). Los aspectos fonético y morfosintáctico son más resistentes.

Con todo, la vigencia dialectal es muy viva. Así se plantea un problema de no fácil solución a los estudiantes, y personas en general, de la villa. En nuestro periodo de docencia en el Instituto de Bachillerato de Villafranca del Bierzo, pudimos observar que los alumnos de Corullón, a los que enseñábamos lengua española, tenían muy arraigado el gallego como lengua coloquial y familiar. Sus propios compañeros nos informaban que en sus conversaciones utilizaban un habla "distinta". Es ésta una situación común a otros lugares del Occidente de las provincias de León, Zamora y Asturias. La situación de Sanabria, aparte de haber sido investigada por autores como el alemán Fritz Krüger, la pudimos observar en nuestros alumnos de los últimos cursos de E. G. B. y Bachillerato del Colegio de Puebla de Sanabria. Sería deseable arbitrar alguna solución para estas zonas que, sin ser gallegas, se sienten gallego-hablantes.