ASPECTS REGARDING THE FRUIT GROWING TERMINOLOGY IN THE ROMANIAN AND UKRAINIAN IDIOMS OF BANAT

Maria-Adelina Bobic
PhD. student, „Ştefan cel Mare" University of Suceava

Abstract:This research intends to study a number of aspects related to the fruit tree terminology in the Romanian and Ukrainian idioms of Banat. After a brief history of the pomiculture in the Banat area, with indication of representative scientific analyses for the field in discussion, a series of phrases (terms) with multiple meanings are inventoried, their significance being related to plum brandy - ţuică (răchie) and other products obtained from fruits.

Keywords: *fruit growing terminology, Romanian idioms, Ukrainian idioms, pomology, fruit brandy*

Terminologia bogată referitoare la pomicultură confirmă existența și importanța acestor străvechi ocupații în zona studiată. Alături de termeni care fac parte din fondul latin (*prun, poamă, măr, păr*, etc. și derivatele acestora: *prună, mară, pară etc.*), limba română a împrumutat de la popoarele vecine o serie de termeni care, din punct de vedere numeric, ocupă, alături de cei latini, un loc tot atît de important în terminologia locală a acestor domenii de activitate: *cazan, răchie, borhot* etc. Ca rezultat al îndelungatelor relații cu popoarele vecine, aceste împrumuturi au intrat în limba română, fie ca sinonime ale unor termeni latini existenți, fie ca termeni definind noțiuni noi.

Denumirile de localităţi, de locuri, de oameni sau de obiceiuri sînt dovezi că pomicultura este o preocupare foarte veche în ţara noastră, cultura pomilor dezvoltîndu-se, practic, odată cu poporul român. De pildă, prunul este frecvent în toponimie[1]: Prunească, Pruneşti, Prunişor, Pruniştea, Ogaşu cu Pruni, În Pruni, Prunii Sătești, Perja, Perjul, Dealul Perjului și Perjoaia; de asemenea și: Slimnic, Slimnul, Sliva și Slivuţa din slavul *'sliva'* precum și Silivaş, Silvas, Silvaşul de Câmpie, Silvaşul de Jos/Sus, Silvaşul Român și Silvaşul Unguresc, care derivă din 'Sclivaş', care vine de la cuvîntul maghiar *'szilvás'*.

Majoritatea speciilor de pomi pentru zona României fac parte din familia *Rosaceae*, cu peste 40 de specii spontane. Aceste specii au reprezentat un punct de plecare pentru obținerea unor noi soiuri de cultură și a unui material săditor viguros, prin intermediul portaltoilor.

De regulă, merii (*Malus domestica*)(яблуня), perii (*Pirus sativa*)(ґру́ша), cireşii (*Prunus avium*)(чере́шия), nucii (*Juglans regia*)(горіх) etc. creşteau mai mult răzleţi. Din cînd în cînd şi prunii erau împrăştiaţi ici-colo. Fireşte, în afara pomilor crescuţi întîmplător, existau şi numeroase livezi de pomi, în special de pruni - numite frecvent - *prunişti* (*сливовий сад*).

Se mai plantau pruni, nuci etc., şi în lungul lanţurilor de pămînt, pe care oamenii le aveau în ţarină sau în dreptul locurilor de casă (în grădini), în lungul uliţelor aşezării şi alte locuri din hotarul satului. În afara prunilor, merilor, perilor, nucilor și cireşilor, s-au mai plantat — din cele mai vechi timpuri — vişini *(Prunus cerasus)*(вишия), gutui *(Cydonia oblonga)*(айва́) şi piersici *(Persica vulgaris)*(пе́рсик). Cu vremea, au fost preluaţi în cultură şi caisul *(Armeniaca vulgaris)*(абрико̀с), corcoduşul *(Prunus cerasifera)*(мірабе́ль) şi dudul *(Morus Alba /Nigra)*(шовко̀виця).

Odată cu stabilirea în zonă a ucrainenilor și ca urmare a defrișărilor masive făcute în secolul XX, pe versanţii dealurilor cu soluri mai fertile și expoziție mai favorabilă, păşunile și fînețele de aici au fost înlocuite cu întinse livezi de pomi fructiferi.

[1] Iorgu Iordan, *Toponimie românească*, Editura Academiei, Bucureşti, 1963.

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)

Călătorul turc Evliya Celebi, în descrierea călătoriei sale prin Banat în secolul al XVII-lea, amintește că pe aici erau mulți pomi fructiferi, la Lugoj l-au impresionat „” „merele, prunele și cireșele multicolore” [2].

Savantul venețian Francesco Griselini (1717-1784) remarca grija cu care bănățenii cultivă prunul, pentru a obține ***răchia (цуика)*** și este impresionat de livezile foarte frumoase „trase parcă toate cu sfoara”, pe care le-a văzut de-a lungul drumurilor de la Oravița la Dognecea, Bocșa și mai departe[3]. Și alți călători străini prin Banatul secolului al XVIII-lea semnalează frumoasele livezi de pomi fructiferi din satele bănățene.

J.J. Ehrler, un înalt funcționar al administrației imperiale austriece, din Timișoara, bun cu noscător al realității din Banatul luminilor, cînd prezintă mijloacele de trai ale românilor din districtul Caransebeșului precizează că „*fiertul răchiei* le aduce acestora venituri considerabile”[4].

Și documentele cartografice, în special planurile cadastrale ale localităților sau hărțile topografice, militare reprezintă areale ocupate de livezi, centre pomicole sau localitățile unde se găseau cazane de mare capacitate pentru fiert țuica[5].

Klaus Heitmann (2014) în documentata sa lucrare *Imaginea românilor în spațiul lingvistic german*, citează pe frații Arthur și Albert Schott, buni cunoscători ai modului de viață al țăranilor români din Banat la 1845, care notează: „În ce privește pomicultura, în special prunii, n-am văzut pe nicăieri livezi mai frumoase ca la valahii din zona de munte [...]”.

De-a lungul secolelor, soiurile autohtone de pomi au fost înmulţite şi înnobilate printr-o necontenită şi viguroasă selecţie empirică. În felul acesta, s-au obţinut varietăţi numeroase de pomi, bine adaptate condiţiilor locale şi caracterizate prin vigurozitate, prin rezistenţă la boli şi intemperii şi printr-o bună productivitate.

De-a lungul secolelor, soiurile autohtone de pomi au fost înmulţite şi înnobilate printr-o necontenită şi viguroasă selecţie empirică. În felul acesta, s-au obţinut varietăţi numeroase de pomi, bine adaptate condiţiilor locale şi caracterizate prin vigurozitate, prin rezistenţă la boli şi intemperii şi printr-o bună productivitate. Calea cea mai eficientă pentru ameliorarea soiurilor autohtone de pomi a constituit-o, firește, *altoirea (прищéплювання)*. S-au folosit două procedee de altoire: *în ic (despicătură - crăpătură sau pană)* şi *altoirea în mugur (în ochi sau în coajă)*.

De regulă pomii fructiferi se culegeau cu mîna. Fructele din pomii foarte înalţi se luau adeseori, cu o ustensilă specială - numită *mîţă* - confecţionată dintr-o rudă — prăjină)(*тичка)* — lungă, despicată la un capăt în trei sau patru părţi. În despicătură se fixau bucăţele de lemn încrucişate, care lărgeau crăcanele la dimensiunea fructelor. De obicei, nucile şi prunele se scuturau cu o rudă (prăjină*)(тичка*). Înainte de baterea cu ruda, prunii erau scuturaţi (hâţânaţi) cu mîinile.

Pe vremuri, poamele proaspete şi uscate, sau preparatele din fructe au avut un rol însemnat în alimentaţia, mai cu seamă în zilele de post. În primul rînd, toate fructele se consumau proaspete. Depozitate prin podurile şi cămările caselor, în clăile cu fîn etc., unele sortimente de mere şi pere îşi păstrau calităţile iniţiale şi iarna. Pentru a putea fi folosite în alimentaţie şi iarna, unele soiuri de mere, pere şi prune se tăiau felii şi se uscau la soare pe poliţe, pe mese ori pe lese de nuiele special confecţionate.

Străvechi practicat a fost şi procedeul uscării fructelor în cuptorul de copt pîinea. După scoaterea pîinii, feliile de fructe se aşezau pe vatra cuptorului fie direct, fie pe o leasă de nuiele. Cînd se răcea cuptorul, ele se scoteau şi se uscau la soare.

Din vremuri îndepărtate este şi procedeul uscării fructelor la fum. În acest scop, se amenajau construcţii speciale - *coşeri.*

[2] Mihai Guboglu, *Călătoria lui Evliya Celebi efendi în Banat (1660)*, în Studii de istorie a Banatului, vol.II, p. 50.
[3] Griselini Fr. *Încercare de istorie politică și naturală a BanatuluiTimișoarei.* Prefață, traducre și note de C. Feneșan, Timișoara, 1984, p. 180.
[4] J. J.Ehrler, *Banatul de la origini pînă acum (1774).* Prefață, traducre și note de C. Feneșan, Timișoara, 1982.p. 72.
[5] S. Mureșan, *Banatul în cartografia secolului al XVIII-lea*, Editura Partoș, Timișoara, 2012, p. 197.

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)

Merele şi perele pădureţe s-au utilizat la obţinerea oţetului. Ele se zdrobeau, mai întîi, apoi peste fructele zdrobite se turna apă. Amestecul se dospea timp de cîteva luni, pînă devenea oţet.

Mustul de mere şi pere se şi bea. Băuturii respective i se spunea *cidru(сидр-напúмок)*. Pentru prepararea ei, se turna puţină apă peste fructele zdrobite. Pe măsură ce se înăcrea, băutura era îndulcită cu miere. Pentru aceasta, merele sau perele se zdrobeau în piue (pive)*(стýна)*, cu ajutorul maiului sau cum se putea, apoi se făcea presarea fructelor cu ajutorul teascului cu cumpănă sau cu şurub.

Foarte cunoscută a fost şi metoda fierberii prunelor pînă cînd se obţinea o pastă - numită *chisăliţă (горóдини)* - care se consuma cu pîine, cu mălai ori cu mămăligă.

Un rol însemnat în alimentaţia tradiţională l-a avut *pecmezul (magiunul)(повидло)*. În vederea obţinerii ei, se fierbeau în căldări (cazane) de aramă ori în vase de lut soiuri de prune anume alese (prune bistriţe). Uneori, înainte de fierbere, se scoteau sîmburii. Alteori, se fierbeau prunele cu sîmburi şi, cînd se fierbeau, se strecurau prin strecurători de lut, modelate de olari *(şiur)*. Fierberea continuă pînă ce pasta căpăta consistenţă. Bine îngroşată, pasta se păstra în oale mari de lut. Iarna se consuma pe pîine, pe turtă ori pe mălai, plăcinte etc.

Începînd de prin secolul al XV-lea, cea mai mare parte din prune vor fi întrebuinţate pentru fabricarea băuturii *ţuicii (răchiei*)[6]. De cum se coceau, prunele se scuturau, se culegeau cu mîna în vase mici, se goleau în care amenajate special pentru transport. Duse acasă prunele erau puse în *cadă(діжка)* - vase mari - unde fermentau adăpostite sub şopron, în şură sau sub cerul liber. În trecut, în anii cu recolte prea mari, din cauza insuficienţei vaselor, prunele se depozitau şi în gropi, mai largi în partea superioară. De obicei, asemenea gropi erau bine bătătorite, lipite cu pămînt anume ales. De jur împrejur, aveau un şanţ de protecţie împotriva apei, iar deasupra se acopereau. Pentru a fi distilate, prunele fermentate erau duse la căzan. Locul cazanului era, aproape de o vale şi în cîte-o gospodărie. Pentru fierberea prunelor, focul ardea, într-un fel de cuptor zidit astfel încît să cuprindă şi să susţină fundul cazanului de aramă. La cazan ţuica obţinută varia ca tărie. Astfel primii doi litrii aveau aproximativ 60–70° (de grade) următoarele scădeau ca tărie, aşa că, ultimele aveau circa 22 grade.

Autori de scrieri ştiinţifice privind pomicultura în România

Dintre marii agronomi şi implicit şi pomicultori care au lăsat scrieri valoroase îi amintim pe: Ion Ionescu de la Brad (*Noţiuni elementare de agricultură*, cu un capitol distinct dedicat pomiculturii), Ion Henţescu (*Pomologie*, 1871 şi *Noţiuni de Pomologie*, 1880), Comşa D. (*Pomăritul,* 1877), D. Ştefănescu, ş.a.

După primul război mondial, o activitate deosebită în domeniul pomiculturii o desfăşoară: G. Năstase, G. Miron, Mihai Costeţschi, Th. Bordeianu, N. Constantinescu, V. Sonea, Pavel Babalean ş.a. S-au publicat numeroase tratate, manuale şi cursuri de Pomicultură şi Pomologie. O lucrare de referinţă pentru pomicultura naţională şi mondială o reprezintă *Pomologia României*, editată în opt volume, la care şi-au adus contribuţia multe cadre didactice şi cercetători. Lucrări majore de Pomicultură şi Pomologie au mai scris: I. Miliţiu, M. Popescu, I. Isac, P. Parnia, V. Cireaşă, N. Cepoiu, Gh. Mihăiescu, ş.a. De remarcat, sînt monografiile apărute în ultimii 10 ani cum ar fi: Caisul şi *Prunul* sub coordonarea lui V. Cociu şi *Cireşul* de S. Budan şi G. Grădinariu.

Studiile etnografice de sinteză din România, alături de cele regionale, sînt foarte informative referitor la speciile de pruni, dar numai cîteva menţionează locurile specifice unde ţuica a fost distilată cu terminologia aferentă procesului de producţie. Această terminologie este foarte complexă, aşa cum rezultă din studiul lui P.Neiescu (1971), referitor la zona Maramureşului, unde anumiţi termeni erau specifici fiecărei comune, cît şi din studiul realizat de acesta, în colaborare cu E. Beltechi, I.Faiciuc şi N. Mocanu (1980), referitor la Banat.

Studii aplicate pe această problematică, deosebit de documentate, au fost realizate de tandemul Nicolae Muică şi David Turnock (1993, 1994, 1996, 1997, 1998, 2000, 2008, 2009). În domeniul

[6] Gh. Iordache, *Ocupaţiile tradiţionale pe teritoriul României.* Vol. I, Editura Scrisul Românesc, Craiova, 1985, p. 305–319 passim.

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)

lexicologiei şi semanticii, semnalăm: *Notele lexicale şi etimologice din terminologia viticolă şi pomicolă,* publicate de Ion Nuţă în ,,Cercetări de lingvistică" (1986-1988).

Expresii (termeni) cu înţeles multiplu legate de ţuică (răchie) şi de alte produse obţinute din fructe

Unele denumiri se referă la timpul coacerii fructelor. Astfel există: prune de vară sau văratece, de toamnă sau tomnatice; pere timpurii, de vară sau văratice, de iarnă, sînzieneşti; mere: de vară sau văratice, de sînpetru, de toamnă sau tomnatice.

Alte denumiri subliniază însuşiri ale, varietăţilor de fructe. De exemplu: prune popeşti (mari, lungi, galbene), grase, dulci, etc.; mere: mălăieţe, dulci, acre, domneşti (mere mari), pădureţe, etc.; pere mălăieţe, mustoase, tămîioase, pădureţe, domneşti, busuioace etc.; cireşe pietroase amare, grase, dulci, etc.

Unele denumiri indică probabil, provenienţa soiurilor de fructe. Bunăoară există: *prune bistriţe.* Alte categorii de fructe sînt exprimate prin cuvinte împrumutate. De pildă: *prune ringlote.* Unele denumiri nu sînt înregistrate în dicţionare sau au originea incertă.

ALCOOLIC, (алкоѓо̀льнии) adj.-sm. şi f. = Persoană care este alcoolică, dar şi conţinut de alcool. **Et.**< fr. **alcoolique** (DEX s.v.).

AFINATĂ-AFINATE (чорииця), s.f. = Băutură alcoolică preparată din afine. Et.< **Afină** (din **afin** –*Vaccinium myrtillus*-et.nec.) + suf. *–ată*. (DEX, s.v.).

ALUAT-ALUATURI (тісто), s.n. = O pastă obţinută din tărîţe, făină de grîu şi apă caldă care se folosea la lipirea (etanşarea) părţilor componente ale cazanului. **Et.** < Lat. **allevatum** *(=alevatus* „ridicat", „înălţat"), (DEX, s.v.).

BORHÓT- BORHOTURI (вичавки), s.n.= Resturi provenite din distilarea materiei prime (fructe, cereale) în industria alcoolului, a berii, etc. (DEX.s.v.). **Et.<** magh. **bor,** cu acelaşi înţeles la vin (Candrea, 1931, s.v.).

CAZAN-CAZANE (DE RĂCHIE) (котел цу́ика) s.n= Instalaţie folosită la distilarea alcoolului. **Et**.< tc.**kazan** (Candrea, 1931 s.v.), şi N.gr.**kazani** (Scriban, 1939, s.v.).

CIDRU(сидр-напи́мок), s.n. = Băutură alcoolică obţinută prin fermentarea sucului de mere, pere sau de alte fructe şi îndulcit cu miere. **Et**. Din fr. **cidre.** (DEX, s.v.).

CILINDRU DE CONDENSARE (циліндр конденсації) = Se mai folosesc, cu acelaşi înţeles termenii de: colac, serpentină sau şarpe. Este o instalaţie folosită la cazanul de ţuică cu o lungime de 50cm şi un diametru de 15 cm, care are 4 discuri din cupru, cu rol în transmiterea temperaturii scăzute a apei şi mărirea suprafeţei de răcire, în vederea condensării mai rapide a vaporilor de alcool, care vin prin ţeava ce-o leagă de capacul cazanului. **Et.** < fr. **cylindre**, lat. **cylindrus** + prep.de + s.f. condensáre< condensá<fr. **condenser**, lat. **condensare.** (DEX, s.v.).

CHISĂLIŢĂ-CHISĂLIŢE (горо́дини), s.f.= Fiertură de fructe, în cazul nostru de prune. **Et.** Din bg., sb. **kiselica** (DEX, s.v.).

CIREŞÁTĂ - CIREŞÁTE, s.f.= Lichior obţinut din fermentarea cireşelor cu zahăr şi alcool. **Et.**< **Cireş** (Lat. ***ceresius** = *cerasus*)+ suf. *–ată*. (DEX, s.v.).

COLAC- COLACI, **(колáч)** s.m. = Ţeavă în formă de serpentină în care se condensează vaporii de alcool, după ce trece printr-un vas cu apă rece „răcitoare". **Et**.< sl. **kolači** (DEX s.v.).

CORNATĂ-CORNATE,(), s.f.= Băutură obţinută din coarne fermentate cu zahăr şi alcool. **Et.< Coarnă** (Lat. **corna**)+ suf. *–tă.* (DEX, s.v.).

CUPTÓR-CUPTOARE (піч), s.n. = Construcţie de cărămidă, de lut, etc., pentru copt pîinea sau alte produse de panificaţie, folosit şi la uscatul prunelor, mai ales toamna (DEX s.v.). **Et**.< Lat. **coctorium** (Candrea, 1931 s.v., Scriban, 1939, s.v.).

FIERBEREA – FIERTUL (кипіння), = Procesul de fermentare a prunelor . **Et**.< Lat. **fervere** (Scriban, 1939, s.v.).

FRÚNCEA CAZANULUI, s.f. = Rachiul de cea mai mare tărie obţinut la începutul procesului de distilare. **Et.**< Lat. **frons-ntis** (DEX, s.v.).

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)

GAURĂ DE GOLIRE (), s.f.= Deschizătură în căldare prin care se golește comina la sfîrșitul ciclului de fierbere. **Et**.< Lat. ***avula** (< *cavus*) (DEX s.v.).

GĂLEATĂ EMAILATĂ, (емáльовии відрó), s.f. = Vas emailat de forma unui trunchi de con cu baza mare în partea superioară, cu toartă, folosit pentru colectarea răchiei în loc de *burie*, în perioada comunismului. **Et**.< s.f.găleată (Lat. **galleta)** +adj. emailată (acoperită cu email)(fr. **émailler**) (DEX s.v.).

MESTECĂTOR-MESTECĂTOARE (TIP LANȚ MODULAR), s.n. = Sistem alcătuit din mai multe segmente, care se rotesc pe fundul căldării, pentru a evita lipirea borhotului de aceasta. **Et**. Din **Mesteca** + suf-*ător* < Lat. **masticare** care a dat în limba română verbul *a amesteca* (Scriban, 1939, s.v.).

MĂRGEA-MĂRGELE, (бусина) dim. cu schimbare de suf. **MĂRGICĂ-MĂRGICI** (бусинка)**,** s.f. = Boabă (mică) de sticlă, de piatră, etc.,de forme și culori diferite, folosite ca podoabe, dar și bule de aer produse cînd scuturăm țuica, indicînd tăria alcoolului. (DEX s.v.). **Et**.< Lat. **margella** (Candrea, 1931, s.v.).

MÎNER-MÎNERE (рýчка), s.n. = Părți ale capacului cazanului sau mestecătorului, care permit apucarea (și manevrarea) lor cu mîna. **Et.** – **Mînă** (< Lat. **manus**) + suf. *-er* (DEX s.v.).

PAT-PATURI, (ліжко), s.n. = „Pat de comină" - o crustă ce se formează la suprafața borhotului la finalizarea procesului de fermentare. **Et.**< N.gr. **pátos** „drum bătăt" (Candrea, 1931 s.v.), (Scriban, 1939, s.v.).

POMICULTURĂ. s.f.= Ramură a agriculturii care studiază biologia și agrotehnica pomilor și arbuștilor fructiferi. **Et**. Din fr. **pomiculture** (DEX, s.v.).

POMOLOGIE, s.f.= Știință agricolă care studiază speciile și soiurile de arbori și arbuști fructiferi precum și raporturile acestora cu condițiile de mediu; *p.ext.*pomicultură. **Et.** Din fr. **pomologie** (DEX, s.v.).

ROBINET DE GOLIRE APĂ (зливний клапан води), s.m. = Dispozitiv montat aproape de fundul vasului de răcire prin care se golește apa caldă din vas. **Et**.< fr. **robinet** (DEX.s.v.).

PRUNĂ ROȘIE/PRUNE ROȘII - PRUNĂ DE VARĂ/PRUNE DE VARĂ (), = Prune cu pulpă puțin fermă, zemoase, cu un conținut mai mare de zahăr, ideale pentru țuică.

PRUNĂ BISTRIȚĂ - PRUNE BISTRIȚE (Reg.) = Prune cu pulpă „cărnoasă", utilizate pentru gem (pecmez) sau pentru uscat. Se mai numesc *prune brumării* < Lat. **bruma** (Candrea, 1931, s.v.), pentru că atunci cînd sînt coapte bine, fructele au la suprafață o pudră reminescentă albă ca o „brumă".

PRUNĂ NEAGRĂ-PRUNE NEGRE = Prune rotunde, de culoare vînăt - închis, zemoase, foarte bune pentru țuică, din care se mai obține „chisălița", un desert apreciat pentru culoarea sa și gustul dulce-acrișor.

RĂCHIE (цýика), s.f.= Nume genetic dat diferitelor băuturi alcoolice tari obținute natural prin distilarea fructelor, vinului, sucurilor fermentate, a cerealelor, sau sintetic prin diluarea alcoolului cu apă. (DEX.s.v.). **Et.**< dial. **rachiu** din tc. **racy** (Candrea, 1931), de asemenea și bg. /sb. **rakija** (Candrea, 1931 s.v), (Scriban, 1939, s.v.).

RĂCHIE BĂTRÎNĂ (старии цýика) = Rachiu (țúică) (maturată în butoaie cel puţin un an) cu 28-32% vol. alc., **Et**.< Lat. **betranus** (=*veteranus)*, (DEX, s.v.).

RĂCHIA CURGE ROȘIE = Atunci cînd focul este prea fierbinte, vaporii și răchia care curge primesc culoarea roșie afectîndu-le calitatea.

RĂCHIE DE BUCACE (зернові цýика) = Rachiu (țúică) obținut din cereale.

RĂCHIE DE LOZĂ, Rachiu (țúică) obținut din resturi de struguri,după ce s-a stors mustul. Pentru etimologie vezi mai jos *tescovină.*

RĂCHIE PRĂFRIPTĂ= Rachiu (țúică) distilată de două ori și învechită în butoaie timp de cîţiva ani, avînd 40-50% vol. alc. **Et** < adj. **friptă** (Lat. **frigere**)+ pref. *pră-* (DEX.s.v.).

RĂCITOR-RĂCITOARE, s.n. = Vas în care se află apă rece și cilindrul de condensare. **Et.**< **Răci<Rece** <Lat. **recens** „proaspăt,recent"+ suf. *-tor* (DEX, s.v.).

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)

UIÚM-UIUMURI (мито), s.n.= Cantitate procentuală de rachie reținută la cazan drept plată în natură pentru activitatea prestată. Vezi și **vamă. . Et**.< **bg. ujem** și sb. **ujam** (Candrea, 1931s.v.) (DEX s.v.).

TOLCER-TOLCERE, (ворònка), s.n.= Pîlnie (Reg.). Obiect de metal,sticlă etc.,în formă de con gol în interior, prelungit în jos printr-un tub îngust, cu ajutorul căruia se toarnă lichidele în vase cu gura strîmtă. (DEX, s.v.). **Et.** < magh. **tolcser** (Candrea ,1931, s.v.).

VIȘINATĂ-VIȘINATE, (вишияк), s.f. = Băutură obținută din vișine fermentate cu zahăr și alcool. **Et**.< Vișină (sl.**višnja**) + suf. *–ată.* (DEX, s.v.).

Concluzii

Pe lîngă terminologia pomicolă tradițională, legată de o tehnică rudimentară, există tendința suprapunerii unei terminologii noi, legată de tehnica modernă: *pomologie, prună ringlotă, alcoolmetru, cilindru de condensare* (serpentină), etc.

În zona studiată se pot distinge două areale cu terminologie apicolă și pomicolă ucraineană specifice. Unul este format din localitățile: Copăcele, Cornuțel și Zorile și celălalt din satele: Criciova, Dragomirești și Știuca. Aceasta se explică prin faptul că majoritatea ucrainenilor stabiliți în primele trei localități aparțin primului val care a venit în Banat din Ucraina Subcarpatică și Galiția, iar cei stabiliți în celelate 3 sate provin din Maramureș și Bucovina și fac parte din al treilea și al patrulea val de migrație.

BIBLIOGRAPHY

Ehrler, J. J., *Banatul de la origini pînă acum (1774)*, prefață, traducre și note de C. Feneșan, Timișoara, 1982

Griselini, Fr., *Încercare de istorie politică și naturală a BanatuluiTimişoarei*, prefață, traducre și note de C. Feneșan, Timișoara, 1984

Guboglu, Mihai, *Călătoria lui Evliya Celebi efendi în Banat (1660)*, în Studii de istorie a Banatului, vol.II

Heitmann, Klaus, *Imaginea românilor în spațiul lingvistic german*, traducere de Dumitru Hincu, Editura Polirom, Iași, 2014

Iordache, Gh., *Ocupaţiile tradiţionale pe teritoriul României.* Vol. I, Editura Scrisul Românesc, Craiova, 1985

Iordan, Iorgu, *Toponimie românească*, Editura Academiei, București, 1963

Mureșan, S., *Banatul în cartografia secolului al XVIII-lea*, Editura Partoș, Timișoara, 2012

BDD-A29569 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:59:39 UTC)