

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

Maria-Adelina Bobic

PhD. student, „Ștefan 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 - țuică (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 atât de important în terminologia locală a acestor domenii de activitate: *cazan, răchie, borhot* etc. Ca rezultat al îndelungatei 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 localități, de locuri, de oameni sau de obiceiuri sînt dovezi că pomicultura este o preocupare foarte veche în țara noastră, cultura pomilor dezvoltîndu-se, practic, odată cu poporul român. De pildă, prunul este frecvent în toponimie¹: Pruneasca, Prunești, Prunișor, Pruniștea, Ogașu cu Pruni, În Pruni, Prunii Sătești, Perja, Perjul, Dealul Perjului și Perjoaia; de asemenea și: Slimnic, Slimnul, Sliva și Slivuța din slavul ‘*sliva*’ precum și Silivaș, Silvas, Silvașul de Câmpie, Silvașul de Jos/Sus, Silvașul Român și Silvașul Unguresc, care derivă din ‘*Sclivaș*’, 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*)(груша), cireșii (*Prunus avium*)(черешия), nucii (*Juglans regia*)(горіх) etc. creșteau mai mult răzleți. Din cînd în cînd și prunii erau împrăștiți ici-colo. Firește, în afara pomilor crescuți întîmplător, existau și numeroase livezi de pomi, în special de pruni - numite frecvent - *pruniști* (сливовий сад).

Se mai plantau pruni, nuci etc., și în lungul lanțurilor de pămînt, pe care oamenii le aveau în țarină sau în dreptul locurilor de casă (în grădini), în lungul ulițelor așezării și alte locuri din hotarul satului. În afara prunilor, merilor, perilor, nucilor și cireșilor, s-au mai plantat — din cele mai vechi timpuri — vișini (*Prunus cerasus*)(вишня), gutui (*Cydonia oblonga*)(айва) și piersici (*Persica vulgaris*)(пéрсик). Cu vremea, au fost preluați în cultură și caisul (*Armeniaca vulgaris*)(абрикòс), corcodușul (*Prunus cerasifera*)(мірабéль) și dudul (*Morus Alba/Nigra*)(шовкòвиця).

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

¹ Iorgu Jordan, *Toponimie românească*, Editura Academiei, București, 1963.

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 Grisellini (1717-1784) remarca grija cu care bănațenii cultivă prunul, pentru a obține *răchia (у́юка)* 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 departe³. Și alți călători străini prin Banatul secolului al XVIII-lea semnaleză frumoasele livezi de pomi fructiferi din satele bănațene.

J.J. Ehrler, un înalt funcționar al administrației imperiale austriece, din Timișoara, bun cu noscător al realității din Banatul luminilor, când 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 țuica⁵.

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 înmulțite și înnobilate printr-o neconținută și viguroasă selecție empirică. În felul acesta, s-au obținut varietăți numeroase de pomi, bine adaptate condițiilor locale și caracterizate prin vigurozitate, prin rezistență la boli și intemperii și printr-o bună productivitate.

De-a lungul secolelor, soiurile autohtone de pomi au fost înmulțite și înnobilate printr-o neconținută și viguroasă selecție empirică. În felul acesta, s-au obținut varietăți numeroase de pomi, bine adaptate condițiilor locale și caracterizate prin vigurozitate, prin rezistență la boli și intemperii și printr-o bună productivitate. Calea cea mai eficientă pentru ameliorarea soiurilor autohtone de pomi a constituit-o, firește, *altoirea (прищеплювання)*. S-au folosit două procedee de altoire: *în ic (despicătură - crăpătură sau pană)* și *altoirea în mugur (în ochi sau în coajă)*.

De regulă pomii fructiferi se culegeau cu mîna. Fructele din pomii foarte înalți se luau adeseori, cu o ustensilă specială - numită *mîță* - confecționată dintr-o rudă — *prăjină (тичка)* — lungă, despiciată la un capăt în trei sau patru părți. În despiciătură se fixau bucățele de lemn încrucișate, care lărgeau crăcanele la dimensiunea fructelor. De obicei, nucile și prunele se scuturau cu o rudă (*prăjină (тичка)*). Înainte de baterea cu ruda, prunii erau scuturați (*hâțanați*) cu mîinile.

Pe vremuri, poamele proaspete și uscate, sau preparatele din fructe au avut un rol însemnat în alimentația, mai cu seamă în zilele de post. În primul rînd, toate fructele se consumau proaspete. Depozitate prin podurile și cămările caselor, în clăile cu fîn etc., unele sortimente de mere și pere își păstrau calitățile inițiale și iarna. Pentru a putea fi folosite în alimentație și iarna, unele soiuri de mere, pere și prune se tăiau felii și se uscau la soare pe polițe, pe mese ori pe lese de nuiel special confecționate.

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

Din vremuri îndepărtate este și procedeul uscării fructelor la fum. În acest scop, se amenajau construcții speciale - *coșeri*.

² Mihai Guboglu, *Călătoria lui Evliya Celebi efendi în Banat (1660)*, în Studii de istorie a Banatului, vol.II, p. 50.

³ Grisellini Fr. *Încercare de istorie politică și naturală a Banatului Timișoarei*. Prefață, traducere și note de C. Feneșan, Timișoara, 1984, p. 180.

⁴ J. J. Ehrler, *Banatul de la origini pînă acum (1774)*. Prefață, traducere 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.

Merele și perele pădurețe s-au utilizat la obținerea oțetului. Ele se zdrobeau, mai întâi, apoi peste fructele zdrobite se turna apă. Amestecul se dospea timp de câteva luni, pînă devenea oțet.

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

Foarte cunoscută a fost și metoda fierberii prunelor pînă cînd se obținea o pastă - numită *chisăliță* (*тоpóдини*) - care se consuma cu pîine, cu mălai ori cu mămăligă.

Un rol însemnat în alimentația tradițională l-a avut *pecmezul* (*magiunul*) (*новидло*). În vederea obținerii ei, se fierbeau în căldări (cazane) de aramă ori în vase de lut soiuri de prune anume alese (prune bistrițe). Uneori, înainte de fierbere, se scoteau sîmburii. Alteori, se fierbeau prunele cu sîmburi și, cînd se fierbeau, se strecurau prin strecurători de lut, modelate de olari (*șiur*). Fierberea continuă pînă ce pasta căpăta consistență. Bine îngroșată, 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 întrebuințate pentru fabricarea băuturii *țuicii* (*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* (*дiжка*) - vase mari - unde fermentau adăpostite sub șopron, în șură sau sub cerul liber. În trecut, în anii cu recolte prea mari, din cauza insuficienței vaselor, prunele se depozitau și în gropi, mai largi în partea superioară. De obicei, asemenea gropi erau bine bătătorite, lipite cu pămînt anume ales. De jur împrejur, aveau un șanț de protecție împotriva apei, iar deasupra se acopereau. Pentru a fi distilate, prunele fermentate erau duse la cazan. Locul cazanului era, aproape de o vale și în cîte-o gospodărie. Pentru fierberea prunelor, focul ardea, într-un fel de cuptor zidit astfel încît să cuprindă și să susțină fundul cazanului de aramă. La cazan țuica obținută varia ca tărie. Astfel primii doi litrii aveau aproximativ 60–70° (de grade) următoarele scădeau ca tărie, așa că, ultimele aveau circa 22 grade.

Autori de scrieri științifice privind pomicultura în România

Dintre marii agronomi și implicit și pomicultori care au lăsat scrieri valoroase îi amintim pe: Ion Ionescu de la Brad (*Noțiuni elementare de agricultură*, cu un capitol distinct dedicat pomiculturii), Ion Hențescu (*Pomologie*, 1871 și *Noțiuni de Pomologie*, 1880), Comșa D. (*Pomăritul*, 1877), D. Ștefănescu, ș.a.

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

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

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

⁶ Gh. Iordache, *Ocupațiile tradiționale pe teritoriul României*. Vol. I, Editura Scrisul Românesc, Craiova, 1985, p. 305–319 passim.

lexicologiei și semanticii, semnalăm: *Notele lexicale și etimologice din terminologia viticolă și pomicolă*, publicate de Ion Nuță în „Cercetări de lingvistică” (1986-1988).

Expresii (termeni) cu înțeles multiplu legate de țuică (răchie) și de alte produse obținute 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, sînzienesti; mere: de vară sau văratice, de sînpetru, de toamnă sau tomnatice.

Alte denumiri subliniază însușiri ale, varietăților de fructe. De exemplu: prune popești (mari, lungi, galbene), grase, dulci, etc.; mere: mălăiețe, dulci, acre, domnești (mere mari), pădurețe, etc.; pere mălăiețe, mustoase, tămîioase, pădurețe, domnești, busuioace etc.; cireșe pietroase amare, grase, dulci, etc.

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

ALCOOLIC, (алкогòльний) adj.-sm. și f. = Persoană care este alcoolică, dar și conținut de alcool. Et. < fr. *alcooliq*ue (DEX s.v.).

AFINATĂ-AFINATE (чориця), 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 obținută din țărîțe, făină de grâu și apă caldă care se folosea la lipirea (etanșarea) părților componente ale cazanului. Et. < Lat. *allevatum* (= *alevatus* „ridicat”, „înălțat”), (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 același înțeles la vin (Candrea, 1931, s.v.).

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

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

CILINDRU DE CONDENSARE (циліндр конденсації) = Se mai folosesc, cu același înțeles termenii de: colac, serpentină sau șarpe. Este o instalație folosită la cazanul de țuică cu o lungime de 50cm și un diametru de 15 cm, care are 4 discuri din cupru, cu rol în transmiterea temperaturii scăzute a apei și mărirea suprafeței de răcire, în vederea condensării mai rapide a vaporilor de alcool, care vin prin țeava ce-o leagă de capacul cazanului. Et. < fr. *cylindre*, lat. *cylindrus* + prep.de + s.f. condensare < condensă < fr. *condenser*, lat. *condensare*. (DEX, s.v.).

CHISĂLIȚĂ-CHISĂLIȚE (горóдини), s.f. = Fiatură de fructe, în cazul nostru de prune. Et. Din bg., sb. *kiselica* (DEX, s.v.).

CIREȘĂTĂ - CIREȘĂTE, s.f. = Lichior obținut din fermentarea cireșelor cu zahăr și alcool. Et. < *Cireș* (Lat. **ceresius* = *cerasus*) + suf. –*ată*. (DEX, s.v.).

COLAC- COLACI, (колáч) s.m. = Țeavă 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 obținută din coarne fermentate cu zahăr și alcool. Et. < *Coarnă* (Lat. *corna*) + suf. –*ată*. (DEX, s.v.).

CUPTÓR-CUPTOARE (піч), s.n. = Construcție de cărămidă, de lut, etc., pentru copt pîinea sau alte produse de panificație, folosit și 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 obținut la începutul procesului de distilare. Et. < Lat. *frons-ntis* (DEX, s.v.).

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

GĂLEATĂ EMAILATĂ, (емальовий відріб), 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 când scuturăm țuica, indicând tăria alcoolului. (DEX s.v.). **Et.**< Lat. **margella** (Candrea, 1931, s.v.).

MÎNER-MÎNERE (рўчка), 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 când sînt coapte bine, fructele au la suprafață o pudră reminescentă albă ca o „brumă”.

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

RĂCHIE (цўика), 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 (старий цўика) = Rachiu (țuică) (maturată în butoaie cel puțin un an) cu 28-32% vol. alc., **Et.**< Lat. **betranus** (= *veteranus*), (DEX, s.v.).

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

RĂCHIE DE BUCACE (зернові цўика) = Rachiu (țuică) obținut din cereale.

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

RĂCHIE PRĂFRIPTĂ = Rachiu (țuică) distilată de două ori și învechită în butoaie timp de cîțiva 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 cilindru de condensare. **Et.**< **Răci**<**Rece** < Lat. **recens** „proaspăt, recent” + suf. *-tor* (DEX, s.v.).

UIŪM-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, (ворòнка), 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 lângă terminologia pomicolă tradițională, legată de o tehnică rudimentară, există tendința suprapunerii unei terminologii noi, legată de tehnica modernă: *potologie, 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, traducere și note de C. Feneșan, Timișoara, 1982
- Griselini, Fr., *Încercare de istorie politică și naturală a Banatului Timișoarei*, prefață, traducere 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., *Ocupațiile tradiționale 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