



# ACADEMIA ROMÂNĂ, FILIALA CLUJ-NAPOCA INSTITUTUL DE LINGVISTICĂ ȘI ISTORIE LITERARĂ „SEXTIL PUȘCARIU”

## Workshop de deschidere a proiectului GAR 2023-029:

*Alimentația în documentele etnografice și lingvistice interbelice din patrimoniul institutelor clujene ale Academiei Române.  
Corpus digital de referințe și transferul cunoașterii  
către sectorul agroalimentar – ADELIS*

**[4073]**  
I. Întrebare indirectă: Cum numiți mîncarea făcută din prăjilă în craliță, cu ceapă și cu cartofi?  
II. 2. „tocână - carne locală mărunt, cu orez etc.”  
20. pînă în cărni să să frigă.  
172. „tocână - friptură”  
192. „Se zice: am prăjit cărnea am făcut tocână.”  
219. din cărnă d'ê porc: d'imîiș cărnă și o puș și lăboș și puș ușore d'ê porc sau slănină și să frizê laolaltă.  
235. „GUAȘUL e cu cartofi; TOCANĂ fără cartofi”  
250. „tocână din carne de oaie; cărnă friplă de porc, miel etc.”  
279. „Cuvîntul tocână l-a auzit de la jandarmi.”  
325. „gújașoș cu cartofi; popricăș fără cartofi”  
362. „Cînd se laie porcul vara și sînt călduri mari, prăpicăș ca să nu se strice. Această se cheamă: [e] tocână d'ê cărnă”  
551. Vezi *Texte dialectale* (ALRT I), pag. 211.  
633. cărnă sárta și sárta [Se face din carne de oaie. Se păstrează în putină.]  
636. „tocână fără ceapă; papricăș cu căpă multă”

Handwritten notes on sticky papers:  
- 4073 tocână din carne d'ê porc d'imîiș, cărnă și opus și lăboș și puș ușore d'ê porc  
- od 4073 slănină și să frize la olaltă  
- Prund. Barg., Năs., 219/7  
- 4073 Tocână: carne măruntă, cu ceapă și cartofi. Se face în craliță. Se prăjește și se gătește cu orez sau cu pâine. Se servește cald.

Participă:

- Acad. Doru Pamfil
- CS I dr. Adrian Tudurachi
- Prof. univ. dr. Otilia Hedeșan
- Prof. univ. dr. Dan Vodnar
- CS II dr. Cosmina Timocea-Mocanu
- și echipa de implementare a proiectului ADELIS

30 ianuarie 2024, ora 9.30  
Academia Română,  
Filiala Cluj-Napoca,  
str. Republicii, nr. 9  
(Sala de conferințe)