

ANA-MARIA BĂEȘTEAN
(Cluj-Napoca)

MĂRTURII ETNOLINGVISTICE ALE CONTACTULUI BELUNEZ-ROMÂN DIN ȚARA HAȚEGULUI

Limba italiană, una dintre principalele limbi romanice, are o istorie bogată, influențând, de-a lungul timpului, celelalte limbi romanice și neromanice. Deși dialectul toscan, cel mai ușor de pronunțat pentru străini, a devenit limba standard, diversitatea dialectelor italiene nu trebuie neglijată, mai ales că acestea au în comun cu limba română arhaisme sau inovații care lipsesc din toscană (cf. Ungureanu 2016, p. 65).

Așa cum am menționat și în studiul *Relații sociale și etnolingvistice între românii și italienii sosiți în Țara Hațegului* (Băeștean 2023, p. 181), româna a intrat în contact cu italiana în mai multe moduri, dintre care cel mai important rămâne contactul direct, datorită italienilor care au venit din regiunile nordice ale Italiei să se stabilească în România. Giuliano Procacci menționează faptul că marea criză agrară apărută în Italia a provocat fenomenul de emigrație în masă de la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului XX, fenomen pe care această țară „îl are în comun cu națiunile și zonele cele mai sărace din Europa centrală și de răsărit” (Procacci 1975, p. 370).

Alina Dorojan (2013, p. 43) susține faptul că în secolul al XVIII-lea și în prima jumătate a secolului al XIX-lea nu se poate vorbi de un număr considerabil de italieni în spațiul românesc, astfel că, în acea perioadă, exista doar o migrație sporadică și, mai apoi, temporară.

Pe de altă parte, profesorul Giuseppe Pace (2007, p. 69) precizează că primii italieni sosiți, după cei care au venit în timpul cuceririi romane a Traciei, urmându-l pe Traian, par a fi muncitorii de la minele de aur de la Săcărâmb. Autorul menționează, astfel, faptul că între anii 1783–1787 au ajuns aproximativ 600 de persoane din Italia la Săcărâmb, pentru a munci la mină, iar informația poate fi verificată, după cum susține autorul, în monografia scrisă de profesorul Ernest

Armeanca din Săcărâmb, tipărită la tipografia națională Lugoj, în anul 1932.

Pe baza documentelor avute la dispoziție, am observat faptul că la începutul secolului al XIX-lea, „prezența italienilor este legată de comerț, mai ales în porturile de la Dunăre și Marea Neagră, dar aceștia au fost, de asemenea, chemați de domnitorii români ca profesori de muzică sau ca medici, iar apoi li s-au alăturat italieni care erau specialiști în lucrări forestiere, în construcții, fiind chemați de marile familii boierești” (Băeștean 2023, p.182).

Totodată, Alina Dorojan (2013, p. 49) menționează faptul că primul grup de italieni cu un contract de lucru a venit în Munții Apuseni, la cererea unui comerciant de lemne, în anul 1821, fiind format din șapte familii din regiunea Tirolului italian. Acesta este primul fenomen de emigrație temporară care s-a transformat în emigrație definitivă, deoarece acești italieni s-au stabilit în satul Stavilac. Întrucât, în Italia, locurile de muncă nu erau suficiente, mulți italieni erau atrași de ofertele de muncă din alte părți, fără să mai fie preocupați de semnarea vreunui contract. Astfel, în 1869, au fost aduși 600 de lucrători italieni la Ploiești, pentru lucrările la calea ferată din zonă, și 478 de lucrători la Predeal (vezi Dorojan 2013, p. 56). În studiul său despre friulani, Maria Iliescu (1972, p. 22) consemnează că adevărata imigrație a acestora pe terenul actual românesc a avut loc în ultimele decenii ale secolului al XIX-lea, când aceștia s-au stabilit în mare parte în zona Carpaților Meridionali.

Italianii care au venit pe teritoriul actualei României au ajuns până în județul Hunedoara, în zona orașului Hațeg, stabilindu-se în localitățile Sălașu de Sus, Clopotiva, Râu de Mori, iar cei mai mulți în satul Sântămărie-Orlea. Țara Hațegului este, așa cum menționează și Ioachim Lazăr (1997, p. 5), una dintre cele mai importante zone ale civilizației și ale continuității acesteia neîntrerupte din spațiul românesc. Iancu Badiu (2015, p. 37) susține că, în împrejurimile Hațegului, conform recensământul din anul 1880, trăiau 25 de alte naționalități, pe lângă români, maghiari și germani, ceea ce atestă prezența unor străini în Țara Hațegului încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea. Despre prezența italienilor în zonă vorbește și Ion Conea în studiul monografic despre satul Clopotiva (Conea 1940), menționând faptul

că aceștia au venit să lucreze la firma de exploatare a lemnului înființată la Sântămărie-Orlea de Eugenio Pecol.

În cea din urmă localitate locuia Giovanna di Gaspero, trecută în neființă de curând, a cărei familie a venit din Italia pentru a se stabili în România. Povestea ei este edificatoare pentru parcursul acestor imigranți și pentru contactul care a avut loc între noii veniți și comunitatea locală de români.

Giovanna di Gaspero, informatoarea noastră¹, își amintește din relatările bunicilor săi și, mai apoi, din mărturisirile și scrierile altor italieni care au plecat din țara lor, faptul că situația economică de la sfârșitul secolului al XIX-lea din Italia era una precară, astfel că mulți specialiști în domeniul construcțiilor nu aveau locuri de muncă, fiind nevoiți să plece. De asemenea, aceasta mărturisește faptul că italienii care au sosit în localitatea Sântămărie-Orlea erau belunezi, pontebbani, udinezi, barciani, clautani, din partea de sud și din alte provincii ale Italiei, aceștia fiind specialiști în lucrări forestiere.

Giovanna di Gaspero povestește, de asemenea, că fabrica de cheres-tea de la Sântămărie-Orlea se afla la marginea satului și a fost unul dintre locurile în care lucrau cei mai mulți italieni, dar unde au fost angajați și români, aduși de patronul fabricii din diferite zone ale țării. Aceștia erau maramureșeni, bucovineni și huțuli, cei din urmă aducând cu ei și caii cu ajutorul cărora transportau lemnul din zona de munte. Au mai fost aduși, de asemenea, polonezi pentru lucrările de forjare:

Patronul care a venit să facă fabrica aici, Eugenio Pecol, s-a întâlnit cu contele Kendeffy din Sântămărie la Viena, pentru că baronii mergeau iarna la Viena și la Budapesta, unde contele i-a propus lui Eugenio să vină în zonă și să evalueze Muntele Retezat, de pe care s-ar putea exploata foarte mult lemn. Au bătut palma și a venit să vadă despre ce era vorba. Zona era un punct strategic, aflându-se la confluența dintre Râu Mare, Galbena și Sibișel și aici s-a făcut fabrica. Pe apă, se aduceau lemnele de sus, de la munte, le prelucrau și le duceau la gară. Linia ferată era mică, din lemn, iar, pe ea, era o drezină trasă de boi sau de cai. Îmi amintesc de la mama că, prima dată când au venit italienii, au făcut în zonă birouri, iar locul se numea *canțelarie*, lângă ea au făcut o cafenea: românii îi spuneau

¹ Giovanna di Gaspero, căsătorită Moga (1942–2020), Sântămărie-Orlea HD, anchetată în 16 noiembrie 2019.

căfană, iar, în italiană, îi spunea *locanda*. Muncitorii veneau aici să fumeze sau să bea un *ștampăl*. Munca lor era foarte grea, pentru că totul se făcea manual, folosind securea, numită *țăpinari* de muncitori. Cei care lucrau erau atât femei, cât și bărbați. Cu timpul, cam prin 1930, au adus o turbină și au făcut o uzină electrică, iar Sântămăria a fost prima localitate cu curent electric și o parte din Hațeg. În restul localităților, oamenii foloseau lampa.

Giovanna di Gaspero mărturisește faptul că Pecol, patronul fabricii, a construit pentru muncitorii italieni și pentru familiile acestora case numite *barăci*, care erau grupate în funcție de zonele diferite din care au venit aceștia. Locuințele aveau o cameră, bucatărie, cămară și coridor și erau poziționate în centrul comunității de români, aceasta fiind un semn de respect, dar și o modalitate de a-i face pe noii sosiți să nu se simtă izolați. Astfel, italienii au fost influențați de portul, obiceiurile și bucătăria românească, asimilând și câteva cuvinte românești. Pentru copii, Eugenio Pecol a construit și o școală.

Totodată, cu toate că italienii nu aveau pământ pe care să îl lucreze, aceștia se ocupau cu prelucrarea urzicilor, într-un mod asemănător celui în care prelucrau românii cânepa, astfel că le spălau, le uscau și scoteau apoi fire din ele, care erau foarte rezistente.

În ceea ce privește istoria familiei sale, Giovanna di Gaspero amintește că primii care au ajuns în România au fost bunicii materni:

Aceștia au venit ca specialiști în domeniul construcțiilor. Bunicul din partea mamei a venit ca specialist gaterist și el era din provincia Belluno. Bunica maternă a venit cu tatăl ei, specialist în lucrările de construcții pentru aducțiunea lemnului, pentru transportarea lui din zona de munte în cea joasă. Bunicii paterni au venit tot ca specialiști. Tata a avut studii în Austria, bunicul a avut moșie în nordul Moldovei, la granița cu Ucraina, și de acolo au venit, contractând o lucrare de tăiere, la Beiuș. Apoi, au venit la Sântămărie, luând proiectul de tăiere a pădurii de la Balomir. Eu m-am născut la Piatra Neamț, apoi am venit cu părinții la Poiana Mărului, din județul Caraș-Severin, după asta am ajuns la Peștera Bolii, lângă Petroșani unde am prins și perioada războiului, iar, după toate astea, am venit în Sântămărie.

Italianii s-au adaptat foarte bine noului mediu în care se aflau. Din cercetările realizate pe teren, reiese faptul că cei stabiliți în localitatea Sântămărie au început să fie influențați de români sub aspectul por-

tului, al bucătăriei sau al tradițiilor. În timp ce unele obiceiuri pe care le-au adus din Italia nu se mai păstrau deloc, altele au rămas, unele dintre acestea fundamental diferite de cele românești. După cum mărturisește Giovanna di Gaspero, familiile muncitorilor italieni obișnuiau să taie porcul la Crăciun, dar, spre deosebire de români, care tăiau și pârlau porcul, aceștia aveau un vas mare în care puneau apă fierbinte și îl opăreau, apoi îl puneau pe niște scânduri curate. Separat, făceau focul cu paie și rumeneau porcul doar cu jarul încins, nu și cu flacăra. La întregul proces de tăiere a porcului și, mai apoi, de preparare a produselor din carne, participau toți vecinii, atât italieni, cât și români.

Informatoarea își amintește care era atmosfera în casă la Crăciun:

În seara de Ajun, se mâncau paste, adică *macaroni*, cu *baccalà*, somon sau ton uscat, pe care îl aduceau din Italia. Cei înstăriți preparau pastele cu ou, iar cei săraci le făceau numai cu făină, apă și sare. În casa unde erau mai multe fete, ele făceau paste care se numeau *fusilli* și care aveau forma mai delicată. La noi în familie, trebuie să recunosc, nu a fost săracie. Bunica intra în iarnă cu 36–38 de găini și cocoși. În fiecare duminică, se tăia o găină: fetele mâncau gățul, ca să cânte, ghearele, ca să danseze frumos, iar, din piept, fiecare avea câte o bucată. Capul familiei mânca piciorul. La masă, stăteau bunicul, bunica, fata mai mare și primul băiat, asta după ce terminau de mâncat cei mai mici. De Crăciun, eu nu mergeam la colindat, pentru că nu mă lăsau părinții. Ei credeau că o fată ca mine, de familie bună, nu are nevoie să primească bani de la ceilalți oameni, așa cum se întâmpla cu copiii românilor care mergeau să colinde.

La Sfântul Nicolae, copiii își curățau papucii și îi puneau la ușă. După ce se trezeau, dimineața, găseau *scarpeții*, după cum erau denumiți papucii în sat, plini cu mere și nuci, puse de părinții lor. Aceștia erau bucușori și cântau, împreună cu toți membrii familiei, un colind specific acestei sărbători, după cum își amintește Giovanna di Gaspero:

*San Nicolo de Bari
La festa dei scolari
Scolari non tien festa*

*San Nicolo li taglia la testa
Lo mete sul tagliar
Lo porta dal barbier.*

La Bobotează, numită *Befana* de italieni, aceștia îmbrăcau o păpușă în haine urâte, zdrențuroase, de la care copiii cumiți credeau că vor

primi *il carbone rosso*, iar cei mai puțin cuminiți, *il carbone negro*, adică zahăr vopsit în culorile roșu și negru. De asemenea, copiii se costumau și ei în morari, fierari sau coșari și mergeau împreună cu toți membrii familiei la hanul pe care îl construiseră italienii, numit *locanda*, unde mâncau gogoși, numite *crespelle*, și dansau. Dansurile erau specifice diferitelor zone de unde au venit italienii: *tarantella*, *valzerul* și *polka*.

La Paști, italienii nu mâncau miel, pentru că se considera că acesta este un animal sfânt, astfel că ei consumau carne de ied, denumit *capretto*. De asemenea, mai pregăteau și carne de porc, mai ales pentru copiii cărora nu le plăcea iedul. Astfel, antricotul pus la saramură din ziua în care era tăiat porcul se scotea și se punea la cuptor, iar acesta se numea *arrosto*. De asemenea, familiile mai înstărite cumpărau purcei de lapte de la români, pe care îi puneau la cuptor în ziua de Paște.

În ceea ce privește produsele pe care le consumau italienii, câteva dintre acestea erau aduse chiar din Italia:

Italianii erau aprovizionați cu produse din Italia de patronul fabricii la care lucrau. El le aducea paste, făină, parmezan, ulei de măsline, pește, care se numea *baccalà* și care era ton uscat și conservat cu sare sau afumat, vin, pentru că nu erau băutori de țuică, așa cum erau românii. Toți italienii aveau capre și făceau cașcaval, adică *formaggio*, iar, în cămară, era un stelaj cu rafturi pe care erau puse, în funcție de vechime, bucățile de brânză, de la cele mai proaspete până la cele mai vechi. Erau unse în fiecare zi cu sare și unt și erau puse la *stagionat* până când se uscau suficient. Când făceau brânzeturi pentru sărbători, aduceau coajă de mesteacăn și o coseau, apoi puneau în ea brânza frământată cu sare și unt, cu piper boabe și *peperoncino* (ardei iute) uscat și după asta era pusă la fum.

Pe lângă mâncărurile pe care italienii le pregăteau la sărbătorile importante, Paște sau Crăciun, aceștia aveau și alte feluri de mâncare specifice, Giovanna di Gaspero amintindu-și unele denumiri și rețete. Astfel, mărturisește ea, italienii făceau jambon, din care rezulta mai apoi *prosciutto*. Pulpa de porc era pusă la saramură, cu ienupăr, praf de rozmarin, apoi era pusă la afumat și la uscat. Pe deasupra, pulpa de porc era unsă cu seu. De asemenea, la tăiatul porcului, ei nu făceau răcitură. Dintr-o parte a piciorului, măcelarul scotea oasele și puneă înăuntru compoziție de cârnați. Partea de sus a piciorului era cusută,

apoi se punea la fum, iar produsul final se numea *cotechino*. Acesta se mânca la Anul Nou cu linte sau *lenticchie*, denumirea din italiană, despre care se credea că aduce bani în anul următor.

Informatoarea menționează și alte mâncăruri de-ale italienilor:

Italienii mâncau supă de carne, adică *brodo*, în care puneau zarzavat: țelină, ceapă, morcov, pătrunjel și carne de vită, din care foloseau rasolul cu os. În supă, puneau tăitei, care aveau diferite denumiri în funcție de forma lor: *fidelini/maltaliati*, *quadroti*, *tortelloni*. Ca desert, făceam *panitun* sau cozonac, *sodou*, adică vin fiert, amestecat cu ou și zahăr, care se turna peste cozonac și mai pregăteam *i bomboloni*, care erau niște gogoși sau pancove, cum le spun românii din Sântămărie, și astea se făceau multe, cu corfa. Pot spune, însă, că primăvara era o bucurie, pentru că apărea păpădia, pe care o numeam *ladric*. Îi spălam frunzele, le tocam, le căleam cu slănină tăiată cubulețe, oțet, sare, ceapă și usturoi.

Italienii care lucrau în zona de munte, la tăierea și transportul lemnului până la fabrica din sat, aveau

chiar un bucătar, care se numea *cuaco*, iar, alături de el, era întotdeauna un băiat de paisprezece sau cincisprezece ani, care era numit *scoton* și care ajuta la prepararea mămăligii, adică *polenta*, după cum o numeau ei. Aceasta era pusă pe un tocător, *tagliere*, se tăia cu ața și fiecare muncitor lua câte o bucată. Totodată, aceștia mai mâncau *frico*, un fel de mâncare asemănătoare cu omleta, dar nu avea ou, ci slănină crudă, tăiată cubulețe și, rar, cartof dat pe răzătoare și puțină brânză pe deasupra. Această mâncare se pregătea într-o tigaie mare de fontă, numită *frissoria* sau *fandella* și se mânca zilnic la munte.

De asemenea, Giovanna di Gaspero mărturisește faptul că:

la munte, muncitorii italieni mâncau picioare de broaște, adică *rane*, și melci, adică *scioggi*, pe care îi culegeau, îi puneau în tărâțe sau în rumeguș cam șapte-opt zile, până când se curățau de verdeață, îi opăreau, îi scoteau din cochilie și făceau un sos de stafide cu vin alb, care era o delicată. Apoi mai mâncau *gnocchi*, adică galuște făcute din făină de grâu amestecată cu ou și cu brânză, *granadir mars*, adică niște cartofi fierți, amestecați cu ceapă tocată și tăitei lați, iar asta era o mâncare specifică și familiilor cu mai mulți copii. Mai mâncau și *porodici on leves*, adică supă de roșii.

Deși s-ar putea crede că mâncarea considerată a fi cea mai populară și mai reprezentativă pentru italieni se bucura de același prestigiu și în cadrul comunității de italieni din Sântămărie-Orlea, acest lucru nu s-a întâmplat. Pizza era considerată a fi mâncarea săracului: „Era aluatul

de apă, făină și sare, băgat la cuptor. Pe deasupra se pune sos de roșii și... la revedere. Era mânacrea săracului, nu a bogatului!”

Condimentele erau, de asemenea, o parte importantă din bucătăria italienilor. Aceștia foloseau constant piperul, ardeiul iute, adică *pipperoni*, menta, care se pune la sosurile ușoare, de vară, pentru *spaghetti*, origano, cimbrul, iar busuiocul și rozmarinul erau condimente ce nu lipseau din nicio mâncare, însă, pe acestea din urmă, românii nu le foloseau.

În anchetele sale desfășurate în zona Țării Hațegului, Gabriel-Cătălin Stoian (2017, p. 285) observă faptul că folosirea și consumul *păpădiei* ar fi fost introduse în aceste zone de italieni. Totodată, autorul menționează faptul că *păpădia* este și o parte a unei confuzii terminologice, astfel că ea este folosită atât de români, cât și de italieni, pentru a desemna *ladricul*, adică semințele unei specii de salată aduse din Italia, asemănătoare cu cicoarea, dar și cu păpădia. Acest fapt ar fi cauzat de gustul asemănător și de forma frunzelor, care este aproape identică (vezi Stoian 2017, p. 285).

Mărturia ultimei vorbitoare a subdialectului belunez din Sântămărie-Orlea-rămâne dovada faptului că italienii și-au păstrat mult timp dialectele vorbite, fără a fi influențate de limba română. Odată cu trecerea timpului, mare parte dintre cuvinte au fost uitate, însă Giovanna di Gaspero își amintește câțiva termeni, atât în română, cât și în italiană, care denumesc anumite obiecte și activități desfășurate de italienii care lucrau la exploatarea lemnului: „*râzne* ‘dreține trase de cai cu care se transportau lemnele la gară’, *zateră* ‘plută’, *zatieri* ‘plutași’, *menada* ‘operațiunea de transport a lemnului pe apă’, *menauși* ‘cei care efectuau operațiunea de transport a lemnului pe apă’, *claus* ‘aglomerarea de lemne pe la coturi, în traseul lor de la munte la vale’, *langhirollo* ‘unealtă pentru agățat și tras lemnul din sau de pe apă, din lemn de brad, subțire și lungă de 5 până la 7 metri, cu o cange la vârf’, *zgrinfi* ‘gheare pe care muncitorii le puneau peste papuci să nu alunece’ ” (Băeștean 2023, p. 188).

În ceea ce privește îmbrăcămintea, Giovanna di Gaspero relatează că bărbații purtau „pantaloni din postav, impregnați cu seu de oaie, pentru ca apa să nu treacă prin ei, numiți *bragoni*, vestă, care se numea *il gile*, cămașă, *la camicia*, suman, *giaccone*, manta, *mantello*, pălărie, *il borsellino*, iar căciula de iarnă, căptușită cu saten, *il capello*” (Băeștean 2023,

p. 188). De asemenea, femeile purtau „furou, numit *la sotto gonna*, fustă, care se numea *gonna*, cămașă, *la camicetta*, corset, numit *il bus-tino*, o pelerină mare cu glugă, care se numea *mantello*, dar și mănuși, numite *il guanti*, fular, *la siarpa*, și saboți cu talpă de lemn, care aveau bretele sau *bride*, numiți *i zoccoli*” (Băeștean 2023, p. 188–189).

Giovanna di Gaspero își amintește și un cântec pe care copiii îl spuneau de mai multe ori atunci când învățau perioadele zilei: dimineață, prânz și seară (vezi și Băeștean 2023, p. 189):

Quando l'alba si vicina

Canta il galo a la galina

Chichirigi, chichirighi

Eco ora meridiana

Canta allegra la campagna

Ding, ding, dong, ding, dong

Se la luna, se la stella

Canta il grillo

So al cello

Cri, cri, cri, cri, cri

Buono note!

În loc de concluzii

Având în vedere cercetările realizate pe teren, dar și studierea și compararea anchetelor desfășurate în comunitățile de italieni din România și, mai ales, în Țara Hațegului, am constatat faptul că migrația a fost mereu prezentă în Italia, cauza principală fiind dorința de a avea o stare materială bună și o sursă de venit permanentă. În secolul al XIX-lea, din cauza unor schimbări demografice, economice și politice, mulți italieni au plecat spre alte țări din Europa, în căutarea unui loc de muncă, astfel că au ajuns și în România, mare parte dintre ei stabilindu-se în județul Hunedoara.

În prezent, în Țara Hațegului mai pot fi găsiți doar descendenții primilor italieni sosiți în zonă, însă aceștia nu mai vorbesc dialectele strămoșilor lor, la dispariția acestora contribuind distanța și lipsa comunicării cu rudele din Italia, căsătoriile mixte, precum și faptul că fiii și nepoții primilor italieni sosiți au urmat școala în limba română, astfel că se vorbea în dialect doar în propria gospodărie sau în întâlnirile dintre italienii ce proveneau din aceleași zone.

ABREVIERI BIBLIOGRAFICE. SIGLE

- Badiu 2015 = Iancu Badiu, *Orașul Hațeg în perioada dualismului austro-maghiar 1867–1914*, Deva, Editura Karina, 2015.
- Băeștean 2023 = Ana-Maria Băeștean, *Relații sociale și etnolingvistice între românii și italienii sosiți în Țara Hațegului*, în „Annales Universitatis Apulensis. Series Philologica”, vol. 24/2, Alba Iulia, Universitatea „1 Decembrie 1918”, 2023, p. 181–191.
- Conea 1940 = Ion Conea, *Clopotiva, un sat din Hațeg. Monografie sociologică*, vol. I–II, București, Institutul de Științe Sociale al României, 1940.
- Dorojan 2013 = Alina Dorojan, *L'emigrazione italiana nelle terre romene (1861–1916)*, teză de doctorat: <https://arcadia.sba.uniroma3.it/bitstream/2307/4187/1/L%27emigrazione%20italiana%20nelle%20terre%20romene%20%281861-1916%29.pdf> (accesat la data de 18.04.2021).
- Iliescu 1972 = Maria Iliescu, *Le Frioulan à partir des dialects parlés en Roumanie*, București, Editura Academiei Române, 1972.
- Lazăr 1997 = Ioachim Lazăr, *Hațeg. Istorie, cultură și civilizație*, Hațeg, 1997.
- Pace 2007 = Giuseppe Pace, *Italiani prezenți ieri și azi în județul Hunedoara*, în „Ardealul literar”, anul IX, 2007, nr. 1–2 (33–34), p. 69–71.
- Procacci 1975 = Giuliano Proccaci, *Istoria italienilor*, București, Editura Politică, 1975.
- Stoian 2017 = Gabriel-Cătălin Stoian, *La povești cu și despre italienii din Țara Hațegului*, în Bokor Zsuzsa (coord.), *În căutarea tărâmului promis. Italienii din România*, Cluj-Napoca, Editura Institutului pentru Studierea Problemelor Minorităților Naționale, 2017, p. 266–293; <https://books.google.ro/books?id=bbVDDwAAQBAJ&pg=PA274&lpg=PA274&dq=fabrica+de+lemn+santamaria-orlea> (accesat la data de 15.04.2021).
- Ungureanu 2016 = Dan Ungureanu, *Româna și dialectele italiene*, București, Editura Academiei Române, 2016.

ETHNOLINGUISTIC TESTIMONIES
OF THE LINGUISTIC CONTACT BETWEEN THE ITALIANS
ORIGINATING IN BELLUNO REGION AND THE ROMANIANS
IN HAȚEG REGION
(Abstract)

The phenomenon of migration has always been present in Italy, the main cause being the desire to have a good material condition and a permanent source of income. Although historical documents attest the presence of Italians on the current Romanian territory since the 12th century and in the 13th and 14th centuries, Genoese and Venetian commercial colonies were founded on the shores of the Black

Sea, the emigration of Italians to Romania became more consistent at the end of the 19th century, when, in Țara Hațegului, an important community came from the area of the city of Udine, but also from the province of Belluno.

Although their dialects were preserved for a long time, due to the fact that they married Romanians and formed mixed families, their language was lost gradually in time. The last speakers of Italian dialects from Sântămărie-Orlea and Râu de Mori remain the actual proof of the Italian-Romanian contact in Țara Hațegului.

CUVINTE-CHEIE: *contact lingvistic, migrație, dialect, bilingualism.*

KEYWORDS: *linguistic contact, migration, dialect, bilingualism.*

*Universitatea „Babeș-Bolyai” din Cluj-Napoca
Școala Doctorală de Studii Lingvistice și Literare,
Facultatea de Litere
Cluj-Napoca, str. Horea, 31
ana.baestean@ubbcluj.ro*