

Search of Multicultural Elements of the Croatian Minority Policy: Threatening Assimilation and Cultural Segregation“ (str. 94-128), Mirze Smajića, Multiculturalism in Bosnia and Herzegovina (str. 129-150), Danijele Vuković Čalasan, „Multiculturalism Policy in Montenegro“ (str. 150-182), Rubin Zemon, „Macedonian Salad: Managing Virtual Reality among the Imaging of the Nation-State, Dreaming Multiculturalism and Developing Bi-Cultural Policies“ (str. 182-211). Navedeni uradci nastoje prikazati aktualne politike multikulturalnosti u pojedinim državama Zapadnoga Balkana, kao i one aspekte koji se nalaze kao zapreka socijalnoj koheziji ovih multietničkih društava. Iako ovom prilikom nećemo posebno prikazivati svaki uradak, važno nam je istaknuti da su autori svaki iz svoje vizure, ali metodološki više nego utemeljeno, kroz aktualni prikaz upravljanja kulturološkim različitostima, nastojali ukazati na sve one probleme u dosadašnjoj nefunkcionalnosti institucionalnih mehanizama. Nakon iščitavanja svakoga rada, moglo bi se zaključiti da teorijske postavke o multikulturalizmu i dalje ostaju aktualne za teorijska promatranja, ali da konkretne politike koje bi trebale biti utemeljene na njima i dalje očituju svoje nedostatke i funkcionalnost.

Na koncu, moramo reći da je zbornik konceptualno više nego zaokružen, tematske cjeline se nadovezuju jedna na drugu i logički su dobro posložene, autori su nastojali u uradcima dati dobar pregled literature i svakako će ovaj zbornik koristiti svakom zainteresiranom istraživaču. No, ostaje i dalje upitno na koji će način ovakvo štivo naći svoj put do kreatora konkretnih politika i hoće

li multikulturalne teorije i dalje ostati samo u domeni puke teorijske potrošnje bez konkretnijih učinaka kako bi se mogli stvoriti okviri i mehanizmi koji bi bili odgovor na aktualne probleme koji bez prestanka tiskaju društva na europskome rubu.

*Darko Baštovanović*

Hilda Heinrich, *Sa šporelja u majkinoj kujni : starovinska bunjevačka ila*, H. Heinrich, Subotica, 2017., 195 str.

U Subotici je 2017. godine tiskana knjiga *Sa šporelja u majkinoj kujni* s podnaslovom *starovinska bunjevačka ila* autorice Hilde Heinrich. Iz samog naslova i podnaslova jasno se zaključuje kako se radi o svojevrsnoj kuharici koja ima za cilj prikazati bunjevačku prehranu i jela. No, može se zaključiti i da će ova kuharica biti pisana bunjevačkom ikavicom jasno određujući još jedan cilj publikacije: očuvanje bunjevačkog govora.

U uvodu, svojevrsnom predstavljanju autorice, sama napominje kako čitatelja ne treba zavarati njezino ime i prezime. Ona je po ocu podunavska Njemica, odrasla u bunjevačkoj obitelji u Tavankutu u kojoj je naučila „i bunjevačke adete i bunjevačka ila“. Autorica u uvodu zahvaljuje kazivačima koji su joj pomogli oko pojedinih recepata što ukazuje na to da je ova kuharica i terenski istraživački rad. Ukupno je 14 kazivača (3 muškarca i 11 žena) iz Tavankuta, Ljutova, Subotice, Bikova, Male Bosne i Đurđina. Najstariji kazivač je rođen 1921., a najmlađi 1956. godine.

Knjiga započinje poglavljem „Stari bunjevački adeti oko svetkovanja i spravljanja ila“ u kojem autorica opisuje prehranu Bunjevaca i jela onako kako ih



se sjeća i kako je bilo u njezinoj obitelji. Pregled započinje s jesenskim katoličkim svecima: svetom Katom i Lucijom. Opisuje što se pripremalo i koji su redoslijedi jela. Nakon blagdana Materica i Oca, dolazi do Badnjega dana i Božića i završava s Novom godinom. Prisjeća se običaja oko poklada i Uskrsa te blagdana Duhova, Tijelova, Velike Gospe i svetog Roka. Autorica je napravila i osvrt na svagdanja jela kroz tjedan i prehrane tijekom velikih poslova: *risa* i branja grožđa.

Sama kuharica sadrži 150 recepata koji su podijeljeni u 11 poglavlja: „Corbe“, „Kuhana ila“, „Dodatak glavnom ilu“, „Pečena ila“, „Sosovi“, „Salate“, „Bunjevački specijaliteti“, „Ila od mlika“, „Slani kolači“, „Slatki kolači“ i „Dunc, kompot, pekmez“. Svako poglavlje sadrži različit broj recepata. Svi recepti sadrže opisne upute za izradu jela dok pojedini čitatelja upoznaju i s time kada su jela pripremana. Također, recepte prate i fotografije. U većini recepata riječ je o pripremljenom jelu, dok pojedine prati fotografija namirnice korište-

ne u jelu ili u jednom primjeru rukom zapisani recept.

Knjiga Hilde Heinrich svakako je vrijedan rad na očuvanju tradicijske kulturne baštine Hrvata Bunjevaca. Naravno je važno što su na jednom mjestu zapisani recepti bunjevačkih jela, pogotovo onih koja se više ne pripremaju uslijed promjena načina života. Prikazom tradicijske prehrane prema svom sjećanju i uključivanjem kazivača u svoj rad, autorica je kuharici dala i etnografski aspekt. Prikazom običaja Bunjevaca i samim osvrtom na karakteristike Bunjevaca, autorica implicira da knjiga nije namijenjena samo bunjevačkim čitateljima. Međutim, knjizi nedostaje rječnik manje poznatih riječi i izraza kako bi ona bila dostupna i čitatelju koji nije odrastao u istom okruženju kao autorica. Također, bilo bi značajno da je uz recepte navedeno tko ih je ispričao. Na taj način dobila bi se komparativna nota i saznalo bi se iz kojeg mjesta potječe pojedino jelo. Iako autorica napominje da su jela manje-više jednaka u svim kućanstvima, ova sitna opaska bi upotpunila, možda nesvjesne, etnografske aspiracije publikacije.

*Sa šporelja u majkinoj kuhinji* kuharica je koja teži biti više toga odjednom. Želi biti kuharica iako odstupa od klasičnih, čak i neklasičnih primjera, kuharica. Pisanim jezikom želi očuvati bunjevački govor i bunjevačku ikavicu. Nije znanstveni rad iako sadrži provedeno istraživanje na kojem se temelji sadržaj kuharice. Premda autorica piše iz sjećanja na djetinjstvo, nije riječ niti o memoarima. Međutim, ova publikacija zasigurno je jedan od prvih cjelovitijih nastojanja prikaza tradicijske prehrane, aspekta tradicijske baštine

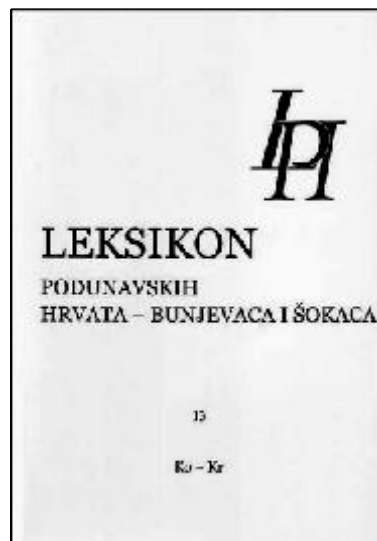
bačkih Hrvata Bunjevaca koji je dugo bio zapostavljen. Svojim radom, Hilda Heinrich dala je vrijedan doprinos istraživanju tradicijske kulture bačkih Hrvata Bunjevaca.

*Bojana Poljaković Popović*

*Leksikon podunavskih Hrvata – Bunjevaca i Šokaca*, sv. 13. (KO – KR), ur. Slaven Bačić, Hrvatsko akademsko društvo, Subotica, 2017., 162 str.

Trinaesti po redu svezak *Leksikona podunavskih Hrvata – Bunjevaca i Šokaca* u izdanju Hrvatskog akademskog društva iz Subotice, objavljen je gotovo četiri godine poslije dvanaestog i sadrži blizu 170 natuknica koje su djelo 57 autora iz Republike Srbije (Subotica, Tavankut, Mala Bosna, Sombor, Sonta, Bođani, Monoštor, Lemeš, Bereg, Kragujevac); Republike Hrvatske (Zagreb, Slavonski Brod, Rijeka, Umag); Bosne i Hercegovine (Sarajevo) i Mađarske (Budimpešta, Segedin, Pečuh), a tiskan je u nakladi od 1500 primjeraka.

Natuknice objavljene u ovom svesku *Leksikona* mogli bismo podijeliti u nekoliko područja. Jedno od njih, po broju natuknica opširnije, odnosi se na opće pojmove kao što su: *kocelj* – staro ime za alun (stipsu) odnosno kalijev alumijev sulfat dodekahidrat; *kokice*, *kokošinjac*, *kola* (prijevozno sredstvo, seljačko *parasničko* zaprežno vučno vozilo), *kolektivizacija* – kao dragovoljno ili prisilno udruživanje radi stvaranja oblika zajedničke organizacije i kontrole gospodarskih i drugih djelatnosti, s posebnim osvrtom na to kako je kolektivizacija ostavila teške posljedice na bunjevačke Hrvate koji su najvećim



dijelom bili vezani uz poljodjelstvo. Slijede zatim pojmovi kao što su *kole-ra*, *koliba*, *kolo* (ples), *kolonizacija*, *kolje* (kolac, pomagalo za prenošenje slame i sijena), *komarnik*, *komarnjak* (zaštitni zastor roditeljina kreveta u Bunjevaca), *komencija*, *kompa* (plovilo niska gaza za prijevoz preko rijeke), *komunizam* (s posebnim osvrtom na komunizam u bačkih Hrvata), *komušina*, *konda* (posebno spletena duga kosa u pletenicu, pokrivalo za glavu), *konfesija*, *konfesionalizam*, *konfiskacija*, *konkordat* (međunarodni ugovor između Svete Stolice i pojedine države), *kontra* (tamburaško glazbalo gitarskog oblika), *konzervativizam*, *kopun* (uškopljen pijetao), *korbač*, *korizma*, *korlat*, *koršo*, *kosa*, *kosir*, *košara*, *koštak* (dio pribora za čišćenje lule), *košulja*, *kóter* (koternjak) – u Bunjevaca ograđeni prostor od pruća, pokretni kokošinjac; *kožu*, *kraj*, *kravalj* – u svadbenim običajima podunavskih Hrvata (Šokaca i Bunjevaca) dar u hrani; *kreč*, *križ*, *križni put*, *krpara*, *kristina*, *kršćanski socijalizam*, *kršćansko* i *narodno udruženje*, *kršćanstvo*, *krumpirača*,