

Etnološke sveske I

Ljubica Marinković

OBREDNI HLEBOVI U SMEDEREVSKOM KRAJU KAO ODRAZ
DRUŠTVENO-EKONOMSKIH USLOVA

U mnogim našim krajevima obredni hlebovi i danas čine sastavni deo običaja vezanih za prirodu. Brojne pojedini-
nosti vezane za mešenje i izgled ovih hlebova ukazuju na nji-
hovo arhaično poreklo. Oni svakako predstavljali jedan od onih
magijskih i kulturnih elemenata kojima su ljudi u mnogo težim
životnim uslovima težili da utiču na prirodu, kako bi obezbe-
dili prinose useva, plodnost stoke i, uopšte blagostanje u
kući. Propisi i radnje u vezi sa obrednim hlebovima održali su
se i do naših dana, ali se njihov prvobitni smisao izgubio.
Oni se i dalje obavljaju samo zato što tako nalaže tradicija,
a nije teško pretpostaviti da se ni takvi neće dugo održati.

Zapaža se da obredni hlebovi, kao sastavni deo
rekvizita za noge verske praznike, u najvećem broju su zastup-
ljeni na Božić, praznik posvećen budjenju i radjanju novog
Sunca, koje bi trebalo da donese i novu rodnu godinu.

Božićni hlebovi su magijskog karaktera, što u
potpunosti odgovara ekonomsko-društvenoj osnovi primitivne
zemljoradničke proizvodnje.

Simbolične figure na božićnjim hlebovima kao i
razni simboli stavljeni u česnicu, imaju za cilj da prenesu
snagu novog života na polja, u voćnjake i vinograde, na oru-
dja, domaće životinje, određene poslove, kuću i ukućane¹.

Za smedervski kraj je karakteristično da je čes-
nica od kukuruznog brašna. Neizvesno je, međjutim, da li je
tako bilo i u daljoj prošlosti. Upotreba kukuruznog brašna,
po svoj prilici, posledica je viševjekovnog ropstva, bežanja i
pomeranja stanovništva, kao i nemaštine koju donose ratovi.

Običaj da se česnica lomi (po čemu je i dobila
naziv) na delove koji se daju i namenjuju: putniku namerniku

(božanstvu), ukućanima, usevima, zdravlju ukućana, govori o tome da ona predstavlja njivu sa usevima.

Brašno od novog žita, koje ima životnu snagu kao novi plod, treba da prenese plodnost i na useve, stoku, poslove, ukućane i uopšte blagostanje u kući².

Dok u mnogim krajevima naše zemlje česnicu mesi domaćin kuće kao nosilac kultnog obreda, u smederevskom kraju to čini domaćica, koja je bila i ostala nosilac kućnih poslova, što je karakteristika patrijarhalnog društva. Običaj je da pri mešenju česnice kosu zakiti cvećem, da ima novca uza se i da bude vesela. Na Božić ujutro, domaćica ide na bunar, donese malo kukuruza iz rukavice kojim je dan ranije posula i badnjak, baci taj kukuruz oko bunara, zakiti bunar strukom bosiljka i zahvati vodu, kojom će zamesiti česnicu - proju. U umešenu česnicu domaćica stavlja pupoljak drena i džanarike, seme duleka, pasulja, kukuruza, konoplje, iver od praga ili od "čela vrata", iver od jarma, parče slame, badnjaka, paru i namenjuje: putniku namerniku, kući, domaćinu, negde kući pa domaćici (selo Miloševac) i svim članovima porodice. Pasulj u česnici znači da će biti napredne ovce, pa onaj ko dobije to parče gaji ovce te godine. Pupiljak drena označava zdravlje, a džanarike - da taj treba da se stara o šljivama i pečenju rakije; seme duleka znači da treba da se brine o svinjama, a komadić slame odnosi se na staranje o pilićima, iver od praga "da se vidi da li će da padne na domaćina ili putnika namernika". Poznato je poštovanje praga, kao i veoma stari običaj sahranjivanja pod pragom, a u vezi s tim da duše mrtvih mogu da utiču na plodnost. O tome će još biti reči u analizi ukrasa u vidu ptice na kućnim hlebovima.

Parče namenjeno putniku namerniku nikom se ne daje.

Iver od "čela vrata" označava da onaj ko ga dobije treba da čuva kuću, badnjak, da je "batlija".

Nabrojani simboli se redjaju u spoljašnji krug česnice, izuzev u selu Lugavčini, gde se redjaju ivicom jedne polovine česnice.

U selima Drugovcu i Binovcu, kad se česnica izvadi iz pećnice premaže se po celoj površini mašću od pećnice. Na sredinu česnice stavi se kašika soli (napravi se gomilica). Taj deo se izvadi i stavlja na sto umesto slanika i koristi sva tri dana Božića.

U navedenim selima para iz česnice se zalapi za tavanicu prostorije u kojoj se obeđuje - da poraste pšenica do plafona. Kad sama otpadne koristi za kupovinu soli koja se stavlja u hranu stoci.

Danas domaćin zaseče česnicu nožem, a zatim je lomi rukom, čime dokazuje da je on glava i gospodar kuće i da na njemu počiva proizvodnja, tj. da je on nosilac agrarnog kulta. U matrijarhalnom društvenom uređenju česnicu je lomila žena.

U smedervskom kraju česnica se lomi na Božić, oko 11 časova pre podne. Ko nadje novac, znači da će u toku te godine biti srećan u poslovima od kojih zavisi napredak cele kuće, a ako bi novac bio u komadu namenjenom kući ili domaćinu, to bi se onda odnosilo na sve ukućane.

Završni čin obreda lomljenja česnice je da svako proba komad česnice, čime unosi u sebe njenu životnu snagu. Kako se česnica namenjuje i božanstvu, tj. putniku namerniku, ona predstavlja i vid žrtve, kao i običaj jedenja koji takodje sadrži elemente žrtve.

Osim česnice i božićnog kolača, domaćica na Badnji dan mesi i veći broj manjih hlebova različitog oblika i namenjuje ih: polaženiku, njivi, usevima, vinogradu, domaćim životinjama i odredjenim licima. Po svojoj nameni, ovi hlebovi slični su simbolima u česnici i predstavljaju njen razrađeni oblik.

Činjenica koja potkrepljuje navedeno jeste da i danas neke domaćice u Smederevu mese kolač na kom su objedinjeni svi božićni hlebovi. Takav kolač lome i daju članovima domaćinstva na isti način kao i male hlebove.

Ukratko ćemo opisati ove hlebove i daćemo njihove osnovne karakteristike.

Za polaženika se umesi okrugao kolač šupalj u

u sredini. Negde su to (selo Lugavčina) dve kore uvijene u kotur. Posebno se isecka komadić testa od koga se napravi ruža i stavi na mesto na kome se kolač spaja. Ovaj kolač obavijao se oko vrata polaženiku (to može da bude ili žena ili muškarac, bez obzira na uzrast) zajedno sa povescmom težine ili koncem od vune.

U selu Orešcu za polaženika se pravi kolač kao šuplja pogača ili kao venac upleten u vidu pletenice. Domaćica ga stavlja polaženiku oko vrata. Ovo stavljanje šupljeg kolača polaženiku oko vrata podseća na stavljanje kolača životinjskom polaženiku na rog. Današnji običaj je verovatno trag nekadašnjeg, kada je kao polaženik uvodjen vo u kuću. To što je kolač u vidu pletenice asocira na pojavu da je posle životinjskog polaženika ovu funkciju preuzela žena. U selu Miloševcu ovaj kolač je u vidu šuplje pogače, sa ružom na mestu na kome se kolač spaja.

U ostalim selima javlja se i jedan i drugi oblik, odnosno kolač koji se daje polaženiku obavezno je šupalj i stavlja mu se oko vrata tako što se povescmo težine provuče kroz kolač. Ovo povescmo treba da obezbedi zdravlje stoci.

U selu Osipaonici polaženik može da bude tele ili jagnje. Kolač koji se stavlja životinjskom polaženiku, daju članovima domaćinstva da pojedu. U Goloboku i Skobalju, ako je polaženik ovca, napravi se okrugao kolač, sa pantljikom od testa po ivici. Kolač se ne sastavlja, već se stavi mala loptica, "ovan", a u sredini loptice - "ovce". Kolač se stavlja u usta polaženiku, a u selu Goloboku, Landolu i Skobalju, gde se stavlja, od tvrdo umešnog testa, polusavijena ruka sa sakom. To je ruka domaćina koji seje i daje se domaćinu.

Kolač "bačva" je u vidu bačve, sa tri do pet obruča. Daje se obično domaćinu i muškom članu domaćinstva koji najviše radi u vinogradu. U selu Seoni na "bačvu" stave i zrna groždja.

Kolač "volovi" ima od testa janam i dva vola sa strane. Daje se domaćinu i muškoj deci.

Kolač "plovka" je u obliku plovke i daje se sa hranom pilićima. Kao simbol plodnosti, treba da obezbedi razmnožavanje pilića. U selu Miloševcu "plovka" se daje domaćici.

Kolač "guska" je u obliku guske i daje se ženskom detetu.

"Krmača" je okrugao kolač, na koji se stavlja od testa napravljena krmača sa prscima. Ovaj kolač daju svinjama da ga pojedu.

"Ovce", okrugao kolač sa "ovcima" po površini, daje se čobanima odnosno deci, kao i kolač "konji" u vidu dva konja sa dizginama. Kolač "zdravlje" u Saraorcima je u vidu lepinje, od koje svaki ukućanin dobije po jedno parče, koje pojede "radi zdravlja". Jedno parče se spusti pored badnjaka i na njega se stavi kašika pasulja ili sarme i čaša vina. To je večera za badnjak.

U selu Miloševcu kolač "zdravlje" je okruglog oblika, sa nekoliko horizontalnih brazda u čijoj sredini je borsiljak. Na Božić ujutru se pričeste tako što svaki ukućanin uzme parče kolača, pupoljak drena, parče sira i malo vina. Na pitanje zašto uzimaju i parče sira, dobila sam odgovor da to čine da bi se omrsili.

U Lugavčini je kolač "zdravlje" okruglog oblika sa srcem od tvrdog testa po površini. Pravi se onoliko srca koliko ima članova domaćinstva. Na Božić ujutru svako uzme po jedno srce, po jedan pupoljak drena i malo vina i time se pričesti.

Domaćica se pričesti na Božić onda kad stavi česnicu da se peče. Ovde su spojeni prehrišćanski i hrišćanski elementi. Srca od testa verovatno su trag i zamena veoma stare madjijske prakse, kojom se, po principu sličnim slično, dobijala snaga i zdravlje, s tim što srce tada nije bilo od testa već pravo. Verovatno se radi o ubijanju totemske životinje iz lovačko-sakupljačkog stupnja privredjivanja, sa željom da se utiče na plodnost ovih životinja od kojih zavisi opstanak pripadnika određene zajednice, kao i da se "dobije" snaga i zdravlje od žrtvovane životinje.

U ostalim selima kolač "zdravlje" je u vidu okruglog hleba, sa kružnim udubljenjima, koja se dobiju bockanjem po testu. U selima u kojima je pričeošćivanje izobičajeno daje se deci da ga jedu.

Kolač "kika", kao što i sam naziv kaže, pravi se od uvijenog testa u vidu pletenice. Daje se devojčicama, a može i mladoj, skoro udatoj ženi.

Kolač "štap" od unakrst uvijenog testa daje se muškoj deci.

Kolač "čobanski" u selu Seoni je od testa, u vidu čobanina sa štapom i psom na uzici. Da bi figura dobila što verniji izgled, oči se prikazuju semenkom jabuke. U selu Radincu kolač "čobanski", ili "čobanin", pravi se u vidu deteta, verovatno zato što sada mahom deca čuvaju stoku. Daje se deci.

Kolač "zec", "mesec" i "sunce" nisu poznati u smedervskom kraju.

Iz iznetog možemo da zaključimo da su božićni obredni hlebovi magijskog karaktera i imaju za cilj da obezbede plodnost i izvrše raspodelu poslova. Ovo je razumljivo s obzirom na to što su ponikli u društveno-ekonomskim uslovima sa nerazvijenim proizvodnim snagama.

Magijsko delovanje ovih hlebova sastojalo se u tome što su se ovim hlebovima simbolično obavljali poljski radovi pred početak obrade zemlje, te je na osnovu imitativne magije ovo trebalo da obezbedi dobar rod useva.

Potvrdu za ovo naći ćemo u opisu vinogradarskog praznika sv. Trifuna, gde se na sličan način imitira rezidba.

Osim česnice i božićnih hlebova, mesi se i božićni kolač. Za smederevski kraj karakterističan je kolač sa pet "slova". Poškurnikom se naprave otisci u tvrdom testu, zatim se izrežu ("slova") i stave na kolač tako da kad bi se povukla linija koja bi ih spojila, činila bi krst. U sredinu svakog "slova" stavi se bosiljak, sa kojim se peče kolač. U nekim selima se između "slova", u sredinu kolača, stavlja i krst od testa. Božićni kolač seče domaćin sa sinom. Kolač tri puta

okrenu ka Suncu, preliju ga vinom tri puta unakrst, poljube i prelome. Božićni kolač dižu uvis govoreći "Da bude rodna godine i dovoliko žito da poraste".

Sličan božićnom kolaču bio je kolač koji se mesio na sv. Savu. To je takodje bio kolač sa pet "slova" i bosiljkom. U selima Miloševcu, Goloboku i Skobalju na ovom kolaču se sredinom gornje površine, stavlja figura čoveka od testa. U narodu postoji verovanje da je to sveti Sava. Poznato je, međjutim, da je sveti Sava ukinuo krvne žrtve u hramovima i zamenio ih obrednim hlebom³. Figura čoveka na svetosavskom kolaču verovatno je taj žrtvovani čovek. Poznato je da se ljudske žrtve vezuju za praznik sv. Savu, sv. Arhandjela i sv. Mratu, koji se smatraju Dabogovim zamenicima⁴.

Svetosavski kolač mesi domaćica kuće koja je te godine domaćinka. Domaćinstvo za sledeću godinu uzima onaj ko se sam javi. Njemu pripada jedna četvrtina kolača. Ostatak se iseče kao za naforu. Kolač se sekao u školi. Posle sečenja kolač su dizali uvis i pritom izgovarali sledeće reči: "U ime svetoga Save da smo živi i zdravi, da su živa naša deca".Svako dete u školi dobijalo je kašičicu žita, parče od kolača i bombone.

Posle drugog svetskog rata ovo se izobičajilo.

Slavski kolač je isti kao i božićni, sa krstom u sredini, "slovima" (na pet mesta) i bosiljkom. Često su na njemu ptice, od tvrdog testa, koje predstavljaju duše predaka.

Hronološki ćemo prikazati obrede koji su vezani za pojedine praznike.

Na dan sv. Trifuna išlo se u vinograd; tom prilikom su se orezivala tri čokota (magijska radnja kojom je trebalo da se obezbedi dobar rod vinograda). Tog dana se iznosilo jelo i vino i u vinogradu se jelo i pilo (selo Vučak). Kao za svaku slavu, mesio se kolač sa "slovima" i bosiljkom. U selu Vrbovcu ponesu poskurice i čuturu vina u vinograd, orežu tri čokota, sednu, prekste noge i popiju piće. Domaćin prereže poskurice unakrst i, kad ih pojedu, odlaze iz vinograda. Poskurica je okrugli kolačić, ukrašen "slovima" grozdom od

tvrdog testa i bosikom. U selu Udovice, na dan sv. Trifuna orežu tri čokota, ponesu litar vina i zaliju orezane čokote. Umese kolač okruglog oblika, ukrase ga testom u vidu ruže i listića, kao i pet "slova". Po ivici kolača stavlja se venac od listića a između slova se redjaju ruže. U selu Orešcu orežu tri čokota, umese poskurice, okrugle pletene ili kao pogača kolače, sa "slovima", i slavski kolač.

Na Mladence se mesi četrdeset mladenčića. To su okrugli kolačići od kiselog testa, kao uspomena na 40 hrišćanskih mučenika, spaljenih 320. godine n. ere⁵. U selu Skobalju, mladenčići se bockaju pupoljkom rodne višnje. U selu Vranovu tri pupoljka voćke vežu crvenim koncem i njima na tri mesta prave udubljenje u kolačićima. Ako neko želi da poseti ćer koja se skoro udala, ponesu sa sobom mladenčiće (selo Saraorci). Broj tri poznat kao srećan broj, i pupoljci rodne voćke, treba da obezbeđe plodnost. Četrdeset mučenika podsećaju na žrtve - ljudske. Podatak koji smo naveli je iz hrišćanskog doba. Međutim, nije isključeno da je u daljoj prošlosti bilo momenata koji bi mnogo više govorili o ljudskim žrtvama.

Na Uskrs se mese okrugli kolačići, sa obojenim jajetom u sredini. U Vranovu i Miloševcu se uvije traka testa ("kotrljak") i u sredinu se stavi jaje. Ženskoj deci se plete kolač u vidu kike, sa obojenim jajetom; Ovakvi kolači dele se na groblju i namenjuju umrloj deci. Umese se onoliko kolačića koliko treba da se nameni.

Kad se nekome uda ćer, prve godine po njenoj udaji mesi se kolač okrugao kao pogača, sa tri obojena jajeta. Kolač se daje zetu, zajedno sa obojenim jajima, koja sa ona tri jajeta na kolaču čine 15 na broju (Saraorci). U Skobalju mese okrugao kolač sa pet jaja, koji je po ivici ukrašen venčićem od izrečkanom testa. Ovaj kolač domaćin preseče za ručak kod kuće. Na groblje nose male kolače sa po jednim jajetom u sredini i tamo ih dele.

Na Djurdjevdan se mese isti kolačići i nose na groblje. Na uskršnje kolače se ne stavlja poskur. Poskuri se stavljaju na slavske, božićnje i podušne hlebove.

U smaderevskom regionu mesili su se i kolači koji su se sekli kod zapisa. Danas se ti običaji održavaju samo u nekoliko sela. U prošlosti, međutim, svako selo je imalo više zapisa i više domaćina koji su vršili određene obrede. Svi kolači koji su se sekli kod zapisa imali su krst od tvrdog testa na gornjoj površini.

U Skobalju stave i bosiljak rasporedjen u vidu krsta. U Lugavčini, su pored krsta i ukrasi u vidu ruže. U Saraorcima su između krakova krsta rasporedjene ptice, tj. duše predaka koje treba da obezbede plodnost. Domaćin slave i onaj koji preuzima slavu za iduću godinu kod zapisa okrenu kolač tri puta, zaseku nožem, preliju vinom i prelome najpre napola, a zatim na četiri dela. Običaj je da svako od prisutnih proba parče kolača, dižući ga pritom u vis. Domaćin koji prima kolač za iduću godinu, dobija četvrtinu kolača i pola sveće.

U Saraorcima je nekada bilo puno zapisa, tj. svaka "mala" je imala svoj zapis i sekla kolač, što je verovatno trag rodovskog društvenog uredjenja.

Danas se obred obavlja samo kod jednog zapisa, a učestvuju stanovnici iz obližnjih kuća. O krstu kao simbolu dosta je pisano u stručnoj literaturi. Mogla bih da nadopunim, da, osim toga što simbolizuje i Sunce, krst je verovatno i uprošćena predstava čoveka, u ovom slučaju pokojnika.

Naš narod je svakako u svojoj prošlosti obožavao Sunce, koje je vezivao i sa donjim svetom, sa svetom mrtvih. Naime, simboli uvek imaju višestruko značenje. Tako i krst na hlebu sadrži sintezu više momenata. Ovaj krst podseća na žrtvovanog čoveka mada je svakako sadržavao i ostale agrarno-madžijske elemente.

Od podušnih hlebova, ističe se "krstuš", on je u vidu krsta i mesi se za sahranu, prvu subotu, 40 dana i godinu dana. Žito - koljivo, se obavezno postavlja na "krstuš", pored koga je na stolu tanjir sa mesom iz pečene praseće glave (posebno iz donje vilice), pomešano sa izgnječenim belim lukom. Najpre se jede koljivo, zatim isitnjeno praseće meso

sa belim lukom, onda se večera (sve daće su uveče oko 18 časova), pri čemu se lomi krstuš, od koga svako dobije po jedno parče.

Poskurica - okrugli kolačić sa poskurom mesi se za prvu subotu po sahrani. Tada prvih sedmero koji sednu da večeraju, dobiju po jedan kolačić. Za 40 dana se obavezno umesi jedan kolač manje od broja 40, verovatno zato jer se i ta daća ne daje četrdesetog dana od smrti, već bar dan ranije.

Dobijeni kolačić se stavi ispred tanjira, u nje ga se zabode sveća koja gori za sve vreme večere. Posle svršenog obeda nosi se kući i daje ukućanima, ponajčešće deci, da pojedu.

Za pola godine i godinu dana umesi se puno poskurica, koje se nose na groblje i dele, a takodje i kod kuće, uveče za večerom sa upaljenom svećom.

Žena koja pomaže u pripremanju hrane na daći (svaki put je to druga žena od 3-4 koje rade u kuhinji) dobije jedan kolač za štap. To je "bušan" kolač, kroz koji se provuče štap, a pri vrhu se veže sveća koja se zapali pre večere, tj. pre kadjenja sveg jela i pića. Pri vrhu štapa zaveže se i kita cveća. Žena dobije kolač, štap, tanjir, kašiku, viljušku i čašu, kao i dar u odeći (marama, kecelja, čarape i sl.). Kad joj se ovo daje kaže se: "Da se vidi za dušu tom i tom...". Prema verovanju, pokojnik će ovo posrednim putem dobiti. Štap služi da čuva večeru pokojniku, na onom svetu, da mu ne otmu.

Kolač "babice" je u obliku savijene kifle. Dobiju po jedan komad tri žene koje su pomagale u pripremanju hrane za daću. Ove kolače dobiju ujutru drugog dana, kad žene dodju da operu sudove.

Osim opisanih hlebova u smederevskom regionu mese se i drugi hlebovi, ali s obzirom na to što oni imaju drugu namenu (kao što je rodjenje, krštenje, svadba) izlaze iz okvira teme koja se obradjuje u ovom referatu, ali bi mogli posebno da se proučavaju u okviru prigodnih običaja.⁶



Završna razmatranja

Kako je svaki opisani obredni hleb povlačio za sobom određene analize i zaključke, smatram da bi objedinjenje zaključaka odudaralo od posebnog i celovitog zaključka. U vezi sa tim nameće se potreba da se istakne sledeće: poznato je da stručna literatura pri opisivanju obrednih hlebova glavni akcenat stavlja na magijsku funkciju i ekonomsku uslovljenost, što je tačno. Ako, međjutim, podjemo dalje i posmatramo današnje produkcijske odnose i njihovu moć, jasno ćemo uočiti da se obredni hlebovi, kao što je već istaknuto, prenose s kolena na koleno, ali danas sve manje jer mladi ih smatraju prevaziđenim.

Ako sintetizujemo celokupno izlaganje, treba da naglasimo i njihov žrtveni karakter.

Ovo nam potkrepljuje i analiza simbola, koji su komplikovani za tumačenje i sadrže više komponenata.

Pri njihovom razjašnjenju treba koristiti i rezultate drugih nauka, koje bi, objedinjene, učinile ovu gradnju jasnijom.

Možda bismo ovim putem ipak došli do cilja, odnosno objasnili poreklo obrednog hleba i njegovo prvobitno značenje.

NAPOMENE

1. Š. Kulišić, Poreklo i značenje obrednog hleba kod Južnih Slovena, DZM, knj. VII, Sarajevo 1953, 44.
2. Š. Kulišić, Srpski mitološki rečnik, Beograd 1970, 302.
3. S. Zečević, Zavetine u severoistočnoj Srbiji, GEM 36, Beograd 1973, 48.
4. P.Ž. Petrović, Srpski mitološki rečnik, O žrtvama, 122.
5. P.Ž. Petrović, Srpski mitološki rečnik, Mladenci, 206.
6. Referat je uradjen na osnovu podataka dobijenih na terenu. U stručnoj literaturi o smederevskom regionu ima malo materijala, i to iz drugih oblasti. Podatke sam dobila od: Vidosave Jovanović, Božane Tomić, Zorke Resavac (Miloševac), Angeline Mirković (Skobalj); Leposave Popović (Smederevo); Miroslave i Viktorije Andrejić (Lugavčina); Runda Alas (Orešac); Milorada Novakovića (Osipaonica); Nadežde i Vo-

jislava Živanovića, Ljube Živanovića (Saraorci); Dragoljuba Marinkovića i Vukašina Stojanovića (Miloševac); Ljubice Nešić (Vranovo); Branke Jovanović (Radinač); Radmile Milošević (Drugovac); Leposave Milošević (Vodanj); Mihaila Simića i Božidara Milićevića (Udovice); Dušana Erića, Živadina i Miodraga Erića (Seona); Takodje mi je mnogo pomogao kolega Petar Kostić, koji mi je omogućio da upoznam dokumentacioni materijal iz zbirke obrednih hlebova u Etnografskom muzeju u Beogradu. Zahvaljujući tome, kao i stručnoj literaturi, mogla sam da uočim razlike i specifičnosti u smederevskom kraju.