

## LEOKADIA DĄBCZAK

ur. 1931; Wysokie



Miejsce i czas wydarzeń	Wysokie, dwudziestolecie międzywojenne, II wojna światowa
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, przechowywanie żywności, słonina

### Przechowywanie żywności

Słoninę, to [brało się] ćwiartkę, bo to taka była moda właśnie, że ktoś tam bił świnie, sąsiad, no to każdy po ćwiartce brał, żeby właśnie nie było problemu z przechowaniem. No to od razu takie świeże, jeszcze ciepłe takie, tak jak w lecie na przykład, to trzeba było od razu zagospodarować. To się słoninę kroilo na kawałki, mama miała takie gliniane baniaki, garnki takie z dwoma uchami. No i w to się układało, ale solilo się strasznie grubo, strasznie dużo soli się sypało. I jak był taki kawałek słoniny, to jeszcze był przecięty, skórka nieprzecięta, tylko sama słonina przecięta - i tak ściśle się w ten baniak układało. Później ściereczką mama Inianą [przykrywała], deseczki takie ojciec porobił, takie dopasowane do tych baniaków, i obciążało się tym. Ojciec bardzo lubił, jak na przykład w niedzielę, to ojciec gnał krowę paść, no i konia, to taki kawałek słoniny sobie wyjmował, i kawałek chleba. Później tą sól nożem [usuwał] z tego, i bardzo dobra była ta słonina, pyszna. Takie plasterki się odkrawywało tylko, to już zawsze, jak ojciec wyjmował z tego, to i nam tam zostawił, to i my jedliśmy. To było bardzo dobre. A poza tym, to czasem mama jakoś w liście chrzanowe zawijała, bo chrzanu to dużo rośnie u nas. To w liście chrzanowe jakieś mięsa. Wiem, że kiedyś, to nawet pamiętam, że zakopała. Ściśle tak jakoś było to owinięte, i w tym zakopała, w takim chłodnym miejscu, od północnej strony, ale to nie na długą metę, to na krótką metę. A jak coś gotowanego, to w wodzie. Balia ta od prania stała, wody zawsze było w tym, i w baniaku zupa jakaś czy coś, przykryta, zawiązana, i w tej wodzie stała. No bo jak inaczej? Nie można było inaczej. W komorze ta słonina, baniaki stały w komorze. Jeszcze o jednym nie powiedziałam - jak jest komin, co dym wychodzi już na zewnątrz, na dach, to na strychu w tym kominie są drzwiczki. I gdzie są te drzwiczki, to tam zamontowane zawsze były jakieś, nie wiem co to, jakieś rusztowanie takie, coś w ścianach tych, że są tak takie druty grube. To jeszcze właśnie w ten sposób się dłużej przechowywało,

bo boczki na sznurek, żeberka, z szynki takie te, i to na sznurek, i na ten hak, i tam wisiał w tym. Ale wtedy, to się węglem nie paliło, i to się wędziło. I to tak wisiało sobie tam. Jak trzeba było, to tam ojciec poszedł, jeden kawałeczek uciął. To mogło wisieć długo, bo już później, to już takie malutkie się zrobiło, bo się wywędziło. Ale tam to mogło wisieć długo i nie psuło się, i muchy nie weszły, bo tam dym cały czas był. A zawsze przed żniwami, to wszyscy bili świnie, żeby na żniwa było, na święta.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2018-04-25, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Redakcja</b>	Piotr Lasota
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"