

## APOLINARY DĄBROWSKI

ur. 1930; Parczew



Miejsce i czas wydarzeń	Parczew, współczesność, dwudziestolecie międzywojenne, PRL
Słowa kluczowe	Projekt Rzemiosło. Etos i odpowiedzialność, bednarstwo, narzędzia bednarskie, wyroby bednarskie

### Wyroby z drewna

To jest dąb, dąb i sosna. O takie beczułki, to są dębowe. One mogą być na wszystko i na wódkę, i na piwo. A to jest taki półprodukt, bo to jeszcze nieskończony... A to jest wanienka. To robiło się takie wanny przeważnie do dworów. Kiedyś mój dziadek, pradziadek robili, ojciec... Takie i takie na nóżkach. Przeważnie do dworów się robiło, bo w takim przeciętnym domu nie było dostosowanego pomieszczenia, były ciasne mieszkania, dużo rodzin nieraz mieszkało, a we dworze to już mieli tam wygodniejsze życie bogatsi, zamożniejsze było to społeczeństwo. Tak że to służyło jako wanna. To znowu służyło do prania bielizny, dzisiejszą pralkę zastępowało. O tu się sypało popiół drzewny i robiło się taki ług. Przez noc bielizna stała i po prostu odmiękała w ten popiół. A na nóżkach, bo to się później podstawiało wiaderko, żeby woda spadała do wiaderka. A nazwy tego to były nawet trzy w zależności od regionu naszego kraju. U nas nazywali to tryfusek, tutaj w lubartowskim potoczka, nie wiem, skąd ta nazwa, no i w niektórych regionach zolnik. To może i właściwsza nazwa była, bo zola była z wody i z popiołu. No ale takie nazwy właśnie tego były. Balie były również, to jest akurat z takim kołnierzem, bo zawodowe praczki miały jeszcze takie prymitywne wyżymaczki, to do tego kołnierza przykręcało się wyżymaczkę, a normalna balia była bez tego kołnierza. I w każdym domu musiał być taki sprzęt, no bo każdy sobie prał przeważnie sam. To natomiast służyło do przechowywania mięsa. Tutaj zasalali, nie było lodówek, i tu się układało mięso, nasalało się i bardzo dobrze się przechowywało. Taką samą czynność w bodni się robiło, to było wygodniejsze, bo można było wygodniej zamknąć, żeby nikt się nie podkradł do tego. I było wygodne dla gospodyń, bo tu sobie można było słoninę ułożyć w jednej połowie, nasolić, a w drugą połowę nakłaść sobie mięsa, kości, czegoś innego. No co tam było. Tak że w tym trzeba było szukać, przewracać, w tym można sobie było już posortować. Ale to już korzystali z tego bogatsi gospodarze przeważnie. A to zamknięcie było właśnie takie, żeby tam jakieś zwierzę się nie dostało do tego mięsa, nie narobiło szkody. No i

można było nawet kłódeczkę przyczepić, bo tu się wierciło dziurkę. To skopki, do dojenia krów, gospodynie tego używały. Dziobek się robiło po to, żeby łatwiej po prostu było zlać mleko. Wiaderka takich innych nie było kiedyś, tylko wszystko to było z drewna robione i to wszystko bednarska robota. Beczki do kiszenia kapusty, takie z jednym denkiem, a mniejsze do kiszenia ogórków. To w każdym gospodarstwie prawie każdy miał, bo teraz sobie można kupić na kilogramy w sklepie, a kiedyś każdy się starał, żeby to mieć u siebie w domu, takie zapasy. To dzieża do pieczenia chleba. Tu się rozczyniało chleb, zamięsiło się i nakrycie było, żeby się tam po prostu w środku nie zanieczyszczało. Mięsiło się tak właśnie w tej dzieży. To było do pieczenia chleba. Takie beczki z kranikiem to kiedyś tylko były w browarach do przetrzymywania większej ilości tych napoi, wina czy czegoś. Teraz miniaturki robię, często kupują ludzie, bo na weselach są te kąciki takie dla stojących gości, to często kupują i napełniają tym napojami mocniejszymi. To jest ceberek. Ceberek mówię, bo to miniatura. Używano tego przed studnią, stało koło studni na wodę, do napojenia bydła, koni, krów. Tu szafliczek, służył do tłuczenia ziemniaków dla świnek, a z uszami był, bo nieraz trzeba było to przenieść z miejsca na miejsce. To jest ćwiartka, tego gospodarze, rolnicy używali w stodole, to służyło i za wagę, bo nasypana pełna i zgarnięta czymś na równo miała mieć zboża dwadzieścia pięć kilogramów.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2012-01-31, Parczew
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Sztajdel
<b>Transkrypcja</b>	Katarzyna Kuć-Czajkowska, Anna Sawa
<b>Redakcja</b>	Małgorzata Maciejewska, Justyna Molik
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"