

Borgingsacties

Aangeleverd door COMEET,
Erfgoedcel Meetjesland

Orde van de Smoutpot

Erfgoedvereniging uit Oosteeklo (Assenede)
<https://ordevandesmoutpot.be/>

De Orde van de Smoutpot

De van de Smoutpot is een erfgoedvereniging uit Oosteeklo, een klein en rustig dorp dat deel uitmaakt van het Meetjesland en vlakbij krekken en de grens met Nederland ligt. Ze stellen zichzelf voor als volgt:

De "Orde van de Smoutpot" is de Oosteeklose afdeling van het "Heemkundig Genootschap Assenede, VZW". De vereniging heeft tot doel om het varken te cultiveren door allerlei eigen activiteiten in te richten en andere heemkundige, volkskundige of culturele evenementen te organiseren of er aan deel te nemen.

De vereniging is een typisch voorbeeld van erfgoedliefhebbers die niet beseffen dat ze (regelmatig) rond immaterieel erfgoed werken. Recepten van vroeger, ambachtelijke wijze van varkensproducten klaarmaken, een processie, het middeleeuwse gebruik om de haard 'in te branden'... voor ons is het duidelijk, voor hun iets minder. Maar dat hoeft misschien ook niet?

Eén rode draad verbindt al hun acties: het varken.

In Oosteeklo worden de inwoners al eeuwenlang spottend 'varkens' genoemd, een naam die ze nu met grote fierheid dragen. Sinds 2005 zet de vereniging zich in om – via kleine, behapbare acties – tradities en gebruiken van vroeger door te geven. Uiteraard telkens gelinkt aan het varken. En dat zijn er meer dan je denkt!

Borgingsacties

Oude gerechten op grootmoeders wijze maken en verkopen

Reeds in 1993 starten de leden van de vereniging met hun eerste borgingsactie: tijdens de kermis maken ze gerechten zoals oliebolletjes, pannenkoeken, wafels en (boter)spekken. Dat doen ze volgens oude recepten, maar ook letterlijk op de oude manier: ze gebruiken een Leuvense stoof en een open, met hout gestookt vuur.



Jaarlijkse smoutverkoop

Smout is een gerecht op basis van varkensvet, en een voorganger van boter of olie (denk maar aan smoutebollen). Dit traditionele recept werd jaarlijks nog eens uitprobeerd en haar geschiedenis verteld aan zij die het niet (meer) kenden. 10 jaar lang ontwierpen ze hiervoor ook telkens een uniek potje, zodat het meteen een verzamelaarsitem werd in de Oosteeklose keukens.



2005



2007

Informereren over de kaantjesworst

Het bijna zo goed als verdwenen streekproduct kaantjesworst werd even terug in de schijnwerpers gezet door de vereniging. Ook dit is een recept op basis van... je raadt het al: varkens. De Orde informeerde hun dorpsgenoten en geïnteresseerden over de bereidingswijze van dit speciale gerecht en kregen zelfs Piet Huysentruyt zo ver om het gerecht met hen te maken in een uitzending van SOS Piet (2012). Enkele jaren later halen ze ook een officiële erkenning als streekproduct binnen voor de worst.



2005

De Terter filmen

Nog zo'n varkensgerecht dat vandaag de dag minder gekend is, zijn terters: gevulde varkenspoten. Een slager uit de buurt wist nog hoe hij dit moest maken en toonde het aan de Orde, zodat zij het op hun beurt weer kunnen aanleren aan anderen. Deze keer filmden ze de slager in actie en borgden ze zo de handelingen die nodig zijn om te smullen van een op traditionele wijze klaargemaakte terter.



2007

De rondgang van Sint-Antonius met zijn varken

Ook processies zijn immaterieel erfgoed. De rondgang van Sint-Antonius gebeurde voor het eerst in het teken van de jaarmarkt en groeide nadien uit tot een gidsenrondleiding over de geschiedenis van de Abdij van Oosteklo. De historie van het erfgoedgebouw en haar gelovige inwoners wordt met verschillende, levende personages telkens nagespeeld en uitgelegd. Bij deze rondgang kan een echt varken natuurlijk niet ontbreken volgens de Oosteeklonaren.



2009

De school op bezoek

Nog een laagdrempelige actie om immaterieel erfgoed te borgen, is de school uitnodigen voor een leerrijk bezoek. De productie en verkoop van Tertersbroodje op de jaarmarkt was voor de vereniging ondertussen zo'n gewoonte geworden, dat ze de broodjes met hun ogen toe konden maken. Reden om nog eens een extraatje te verzinnen: ze nodigden vijf klassen van de lagere school uit om de maakwijze van de broodjes te ontdekken tijdens de voorbereidingen van de jaarmarkt.



2010

Samenwerken rond oude gebruiken

De Orde van de Smoutpot mocht in 2021 een nieuwe locatie, de Abdij van Oosteklo, in gebruik nemen als verenigingslokaal. Ook dit feestelijk gebeuren ging gepaard met een borgingsactie. Zo was het vroeger traditie om de haard 'in te branden'. Een middeleeuws gebruik waarbij vrouwen uit de buurt het vuur van hun 'huislamp' naar het nieuwe huis brachten als geschenk en vervolgens samen de haard feestelijk ontstoken. Een gebruik dat de Orde, in samenwerking met een andere erfgoedvereniging uit de buurt – de Vergeten Vrouwen – voor de gelegenheid nog eens in het leven riepen.



2021, sfeerbeeld van de Abdij

Conclusie

COMEET – Erfgoedcel Meetjesland vindt de Orde van de Smoutpot inspirerend op vlak van haalbare, kleinere acties in lokale kring.

De vereniging is zich nu iets meer bewust van hun immateriële eigenheid. Dankzij hun enthousiasme zullen de vrijwilligers van de Orde van de Smoutpot ongetwijfeld nog interessante borgingsacties ondernemen.

Alle fotocredits liggen bij Orde van de Smoutpot.

Contactgegevens:

<https://ordevandesmoutpot.be/> info@ordevandesmoutpot.be Abdij van Oosteklo