



"DE TERTER" EEN OPGEVULDE VARKENSPOOT



Monique De Pestel - Het uitbenen van de varkenspoot

Luc van Haute was slager in Oosteeklo in de periode van 1970 tot 1995. Hij creëerde en lanceerde '**den terter**', een opgevulde varkenspoot. Luc stopte met zijn slagerij en zo verdween stillertjes dit oosteekse product. De naam Terter werd door Luc, die er oorspronkelijk mee begon, aan de varkenspoot gegeven. We hebben die naam behouden. Het is belangrijk omdat het typisch voor Oosteeklo en het varken is. Voor zover wij weten komt het niet elders voor. Het is geen gewoon en alledaags gerecht, maar een product ontstaan uit de creativiteit van een plaatselijke slager dat wij verder wensen door te geven aan de huidige generatie.

Orde van de Smoutpot brengt de terter terug tot leven

Van bij de start van de '**Orde van de Smoutpot**' in 2005 was het de bedoeling van het toenmalige bestuur om terug 'den terter' te maken en onder de aandacht te brengen. Er werd besloten om op vastenavond een **terteravond** te lanceren. Vastenavond is de avond waarop er nog eens goed wordt gegeten vooraleer de vasten in te gaan. Een goeie tertermenu is daarvoor ideaal. Met als menu "*Twie terters staande in den abbelmoes en in den brasbak, irabbels in de schelle*" (Twee terters staande in den appelmoes en in de varkensbak, aardappels in de pelle). De '**irabbels**' betekent hier aardappelen en de 'brasbak' is een bak waarin het varkenseten wordt gedaan. Bras zijn gekookte aardappelen met meel erover als voedsel voor het varken. Vandaar zeggen ze bij ons den brasbak. Een aperitief aan het begin en een pannenkoek aan het einde maakten het menu volledig.

Hoe maak je een terter?

Maar hoe werd zo'n terter nu gemaakt? Luc leerde het ons allemaal! Hij heeft ons jaren als vrijwilliger meegeholpen om ons terters te leren maken. Sinds een paar jaar doen we het volledig zelfstandig.

Men gebruikt een **achterpoot van het varken** die volledig wordt uitgebeend. We gebruiken achterpoten omdat die groter zijn om op te vullen. Het uitbenen is het moeilijkste werk omdat een zekere handigheid en kennis noodzakelijk is. Met een goed snijdend mes worden de benen uit de poot gehaald. Het is niet eenvoudig om het uit te leggen; je moet het gezien en gedaan hebben.

Eens uitgebeend wordt de poot opgevuld met grof **gemalen gekruid gehakt**. Afhankelijk van de grootte van de ketel worden dertig à veertig poten twee uur gekookt. Aan het kookwater worden kruiden toegevoegd zoals laurier, ajuin, selder, zout om de poot op smaak te brengen. Eens gekookt laat men alles afkoelen tot 's anderdaags. Meestal is dan alles opgesteven en moet de ketel terug opgewarmd worden om de poten uit de ketel te halen. Het is een zeer intensief werk vooraleer de terters kunnen geserveerd worden.

Terteravond, een groot succes

De organisatie van de **terteravond** is een sterk gedragen en goed ingeburgerde traditie die steunt op de inzet van talrijke vrijwilligers. Op maandag worden de varkenspoten uitgebeend, gevuld en gekookt, en wordt tegelijk de zaal ingericht. Hierbij zijn een twaalfstal vrijwilligers betrokken. Dinsdagnamiddag wordt alles verder klaargezet in de keuken: aardappelen en appels worden voorbereid en de terters worden opnieuw opgewarmd.

De eigenlijke terteravond vindt plaats op dinsdagavond in de parochiezaal van Oosteeklo. Vanaf 18 uur kunnen bezoekers hun gereserveerde terters afhalen of ter plaatse degusteren. Wie blijft eten, wordt bij aankomst ontvangen met een aperitief, waarna het

tertermenu tweemaal wordt geserveerd (telkens één terter, dus in totaal twee per persoon). De avond wordt traditioneel afgesloten met een ter plaatse gebakken pannenkoek. Voor deze avond zijn een vijftiental vrijwilligers actief.

Inschrijven kan doorgaans vanaf veertien dagen vóór vastenavond via een e-maillijst, de website en Facebook. Er worden bewust twintig plaatsen voorbehouden voor nieuwkomers, terwijl de overige plaatsen worden ingevuld door vaste deelnemers. Reclame is nauwelijks nodig, aangezien het evenement zo populair is dat het meestal binnen 24 uur volzet is. Iedereen is welkom.

In 2026 vond de terteravond voor de twintigste keer plaats, opnieuw met groot succes. Jaarlijks worden ongeveer **250 varkenspoten** verwerkt en geserveerd. Daarmee is het een uniek terugkerend gebeuren in Vlaanderen op de vooravond van de vasten.

Orde van de Smoutpot

De organisatie is in handen van de “Orde van de Smoutpot”, de Oosteeklose afdeling van Erfgoed Verbindt vzw. Deze vereniging heeft als doel het varken, de spotnaam voor de inwoners van Oosteeklo, cultureel in de kijker te zetten via eigen activiteiten en deelname aan heemkundige en culturele evenementen. De naam “Orde van de Smoutpot” werd bewust gekozen als een meer ludieke variant op “Orde van het Varken”.

De rijke geschiedenis van de terteravond wordt bovendien gedocumenteerd in een uitgebreid fotoarchief, dat raadpleegbaar is via de website van de vereniging.



INZENDER

Remi Van de Veire
Orde van de Smoutpot
<http://ordevandesmoutpot.be/>



LOCATIE

Koning Albertstraat 3
9968 Oosteeklo



PERIODE

Vastenavond.



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#)