

Deze zullen plaats hebben in de herbergen der gemeente **gedurende de Winter 1955-56**

Te beginnen met de tweede Zondag van November als volgt :

November 2e Zondag bij Vanmaercke Rob. en Detollenaere Maria
3e , bij Decock Jozef en Delombaerde Gaston
4e , bij Balcaen Gilbert en D'Haenens Emiel

PIROBAKKEN

In Zuid-West-Vlaanderen, meer bepaald in de Scheldestreek, lust men graag een piro. De piro, een kruidig varkensworstje in een pistoletdeeg, wordt vooral in de wintermaanden bereid. De bereiding is bijzonder: het gehakt wordt rauw in het pistoletdeeg gerold en zo gebakken. Aanvankelijk werd een volledige worst (in de snaar) gebruikt. (De snaar is het 'velletje' rond het vlees, toen nog gemaakt van dierlijke darm). Later - toen de darmsnaar vervangen werd door een synthetische - werd deze weggelaten zodat bij het eten van de piro niet al te veel trekwerk moet uitgevoerd worden om de snaar te scheuren. Over de oorsprong van de piro bestaan verschillende theorieën. Meer dan waarschijnlijk is er een link te leggen naar het zeer nabijgelegen Frans-Vlaanderen, via de vele grensarbeiders. Hier vierde men "la ducasse à pierrots" - letterlijk 'de kermis van de hansworst' - een stevige maaltijd met worstjes die aangeboden werd in de cafés of estaminets. Aan het eind van de kermis trakteerden café-uitbaters met gratis worsten en brood. De worsten werden door de textielarbeiders, verpakt in het brood, meegebracht naar huis. Terug thuis aten ze de worsten met brood en al op. De piro was geboren. Een andere versie vertelt dat een Vlaamse soldaat, in dienst bij het leger van Napoleon, het worstenbroodje leerde kennen tijdens een veldtocht in Rusland. Na zijn legerdienst vestigde hij zich in de streek en ging aan de slag als bakker. Hij begon het worstenbroodje te bakken en verkocht het met succes. Het broodje noemde hij piro, afkomstig van de in Rusland gebruikte naam 'PIROTJKA'. Of werden de eerste piro's gebakken door een bakker uit Kaster voor de schaapherders die naar Frankrijk trokken? Hoe de vork precies in de steel zit, weten we niet. Wel weten we dat de piro de basis vormt voor een 'pirobak'. In herbergen werden de piro's opgewarmd en – bij een pint – opgegeten. Deze officiële gelegenheden kregen de naam pirobak en groeiden uit tot een sociaal gebeuren. Je vond en vindt deze bijeenkomsten vooral in de (deel)gemeenten van Avelgem, Anzegem en in Otegem. Volgens een beurtrol organiseren de cafés er pirobakken. Inwoners komen speciaal naar het deelnemende café om er het broodje te eten of mee naar huis te nemen. Al snel waren er zoveel pirobakken dat ze vanuit de gemeente gecoördineerd werden. Een affiche uit 1905 uit Tiegem vermeldt een "pirotbak" bij niet minder dan 70 herbergiers. De meeste cafés hebben nog steeds een vast weekend waarin ze hun pirobak organiseren. Tegenwoordig organiseren ook heel wat verenigingen een pirobak om de kas te spijsen. Op één pirobak gaan soms 2.000 piro's over de toog. Een piro kan je tijdens deze gelegenheden koud of opgewarmd kopen tegen de prijs van een pint. Dat opwarmen is geen sinecure. De kunst zit erin het broodje krokant te houden en de worst warm. De oudste en volgens velen de beste methode is het opwarmen in een gietijzeren kom op een laag vuur en onder regelmatig draaien. Tegenwoordig worden ook microgolfovens en ovens ingezet. Het ultieme recept voor de piro bestaat niet. Organisatoren van een pirobak kopen zelf het vlees bij de slager en laten een bakker hiermee aan de slag gaan. De organisator bepaalt met andere woorden hoeveel gehakt er in "zijn piro" terecht komt. Waar vind je nu de beste piro's? De één heeft naar verluid het meeste gehakt, de ander de beste smaak. Kortweg: over smaken en geuren valt niet te discussiëren.

Het pirobakseizoen loopt vanaf oktober tot en met februari. Buiten het seizoen kan je de broodjes ook kopen bij bakkers en slagers. De piro is erkend als streekproduct.



INZENDER

Lieze Neyts
erfgoed zuidwest
<http://www.erfgoedzuidwest.be>



LOCATIE

Het pirobakken concentreert zich in de Scheldestreek in Zuid-West-Vlaanderen. Het gebruik vind je voornamelijk in Anzegem (Anzegem, Gijzelbrechtegem, Ingooigem, Vichte, Kaster en Tiegem), Avelgem (Avelgem, Kerkhove, Waarmaarde, Outrijve en Bossuit) en delen van Zwevegem (Otegem).



PERIODE

van 1 oktober 2020 tot 28 februari 2021
Jaarlijks



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken



TREFWOORD

#sociaal gebruik #eten