

## PIROBAK

Naast de gekende '*peiretoarte*' heeft Avelgem nog een tweede erkend streekproduct, namelijk de 'piro' of in het mooi Nederlands een worstenbroodje.

Het worstenbroodje onder de naam 'piro' in z'n speciale vorm is alleen bekend in het uiterste zuidelijke punt van West-Vlaanderen. Grensarbeiders 'trimars' die in de streek van Lille in de textielindustrie gingen werken zouden het vanuit Noord-Frankrijk hebben meegebracht. Daar werd traditioneel door de herbergiers de jaarlijkse kermis *La du casse à Pierrot* of hansworstkermiss gehouden.

Voor dank aan de hulle bezoekers werd op donderdag getrakteerd met grotere stukken worst. De 'trimars' brachten de worsten gewikkeld in brood mee naar huis.

### De '*Pierrot*' werd bij ons 'piro'.



Vooraleer naar huis te gaan werd een deel van hun zuur verdiende loon uitgegeven in de lokale cafés. Daar werden de meegebrachte worsten in het brood opgewarmd om het bij hun drank te nuttigen. Stilaan kregen deze 'gelegenheden' de naam "pirobak". In 1905 werd bijvoorbeeld in Tiegem een eerste affiche uitgegeven met daarop 70 herbergen vermeld die een pirobak organiseerden. Deze folklore ebt stilaan weg. Bij de bakkers kunnen er nu nog wel piro's aangekocht worden om thuis te nuttigen.

**Sporadisch wordt er hier en daar nog een pirobak gehouden, zoals N-VA Avelgem die op 25 november een kaarting met pirobak gaat organiseren.**

Kleine kanttekening: de piro is een kruidig varkensworstje, gerold in een pistoletdeeg. Daarentegen wordt het worstenbrood op Verloren maandag, een Antwerps gebruik, gemaakt met bladerdeeg.