

Limburgse 'sdroep' nu immaterieel erfgoed

Eeuwenlang stonden in ieder Zuid-Limburgs dorp in de herfst de koperen stroopketels te stomen. Tot zo'n vijftig jaar geleden, toen de laatste loonstoker het voor gezien hield. De inzet en het enthousiasme van een groepje Slow Food-ers en vier toegewijde stroopstokers is nu beloond. De traditionele, ambachtelijke Limburgse stroop staat nu op de nationale Immaterieel Erfgoedlijst.

Op 12 november 2015 kon bij Henk Hoogakker, voorzitter van Slow Food Euregio Maas-Rijn, de vlag uit. Het stoken van traditionele, ambachtelijke Limburgse stroop had een plaats gekregen op de Nederlandse lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed. De 'sdroep' staat daar nu tussen een kleine honderd andere ambachten, beroepen, culinaire tradities, evenementen, feesten en orale tradities.



Klumpkes en Legimont

Henk coördineert sinds 2008 het ambachtelijk stroopstokenproject. 'Wij willen dat bijna teloorgegangene erfgoed in leven houden. En als het even kan ook nog uitbreiden. Belangrijk daarbij is het bewaken van authenticiteit, kleinschaligheid en ambachtelijkheid. Het vastleggen van productieprocessen en de overdracht van die kennis aan volgende generaties staat hoog op onze actielijst. De Zuid-Limburgse stroopstokers, die medio 1980 het ambacht weer hadden opgepakt, hebben er ook enthousiast de schouders ondergezet', vertelt Henk in het stroophuis van stokersfamilie Franssen-Kerckhoffs in Termaar.



'Maar er is meer. Wij bevorderen ook de aanplant van oude hoogstamfruitrassen zoals de appels Gronsvelder en Eysdener klumpkes. En perenrassen: Legimont, Brederode en Bongertjes. De basis van de stroop is immers dit bijna verdwenen, onbespoten fruit. Dat moet wel worden verwerkt in een juiste verhouding: zestig procent peren en veertig procent appels. En alleen in met direct vuur gestookte koperen ketels. Vooral de beheersing van het vuur is cruciaal', legt Henk uit.

Vier stokers

Eind jaren zeventig doofde Pierre Deckers in Banholt als laatste loonstoker het vuur onder zijn ketel. Een paar jaar eerder, in 1978 kocht Mart Vandewall in Eckelrade, een van de eerste, biologische groentetelers, een monumentale hoogstamboomgaard. Vanaf 1983 stookt hij in zijn eigen ketels ambachtelijke stroop.

Een deel van Pierre Deckers' apparatuur en de familierecepten gingen naar Roy Eussen, een neef in het Belgische Hombourg.

Een ander deel belandde bij Coen Eggen van het Ambachtshoes in Beek.

Hans Franssen en zijn vrouw Juliënne, beiden met agrarische wortels - het bloed kruipt waar het niet gaan kan, vonden bij Mart Vandewall een authentieke ketel en na jarenlang zoeken in België een klassieke fruitpers voor hun stroophuis in de achtertuin. In 1991 gingen zij aan de slag met fruit uit de eigen boomgaard waar wat Mergellandschapen het gras kort houden.



Van 550 naar 65 kilo

Het is voor de hele familie handen uit de mouwen als in Termaar de appels en peren uit de bomen vallen. Halsstarrig fruit wordt met een soort enterhaak losgeschud of omlaag getrokken. 'We stoken zo'n vier of vijf keer per jaar. Goed beschouwd is het een heel simpel proces: fruit koken – sap persen – inkoken tot stroop. Maar het is wel allemaal handwerk. Per keer vullen we 's morgens vroeg de honderdvijftig kilo zware, koperen ketel tot de rand met vijfhonderdvijftig kilo fruit. Met steel, schil en pitten. Onderop gaan de Legimontperen, want die branden minder snel aan. Daarop komen de appels en bovenop leggen we weer een dunne laag peren. De appels zitten dan lekker ingesloten, die hebben meer warmte nodig', vertelt Hans.



Naast de ketel ligt een forse stapel hout. Ongeveer anderhalve kuub hout gaat erdoor voor het hele, ononderbroken productieproces. Schoonzoon Rick is de stoker-van-de-dag. Samen met zijn Annemarie leert hij de kneepjes van het vak. Het koken van het fruit duurt ongeveer zes uur en voor het inkoken van het vruchtensap tot stroop kan nog wel twaalf uur nodig zijn. Stroopstoken is een heel-weekend taak, dat is duidelijk.

Inkoken

Met een XXL-soeplepel schept dochter Annemarie de fruitpuree van de ketel naar de pers. De binnenwand is bekleed met fijnmazig neteldoek om het sap filteren. Driekwart stroomt daaruit spontaan in de voor saptransport omgebouwde bierfusten. Voor het laatste beetje sap is er weer flink wat mankracht nodig voor het aandraaien van de pers. Honderd kilo fruit verandert zo in vijftig liter grofgezeefd sap.

De belangrijkste productiefase breekt aan: het sap inkoken tot stroop. De directe verwarming van de koperen ketelbodem met het houtvuur is nu van essentieel belang. Het sap borrelt op de bodem. Een fijne karamellisering treedt op. Hans Franssen schept met een grote houten lepel wat stroop op en laat het er in een sliertje vanaf lopen. 'Het is nog wat te dun. Het trekt draadjes, dat moeten druppeltjes zijn', verklaart Hans. Een derde test krijgt zijn goedkeuring. Juliënne vangt wat druppels op met een wit schoteltje en houdt dit wat scheef. De druppels lopen er niet af. De stroop is klaar. Het vullen van de emmertjes en potjes kan beginnen.

Waar het stroopstoken ooit is ontstaan is nevelen gehuld. Leerden onze verre voorouders het van de Romeinen? Zou kunnen. Of liet een Neanderthal-vrouwje een potje vruchten per ongeluk op haar kampvuurtje tot prut koken? Zeker is dat tegenwoordig de beste stroop uit Zuid-Limburg komt!

Tekst: © Els Spanjer

Foto's: © ALBA public relations



in