

reportage



Het productieproces in de traditionele stroopstokerij van Hans (portretje hieronder) en Julienne Franssen in Klimmen in beeld: het fruit gaat na de oogst (linksboven) linea recta van de boom opnieuw de ketel in (rechtsbeneden), waar het urenlang wordt ingekookt tot er pure fruitstroop overblijft. En die gaat in de potjes (inzetje onder inleiding).

de ketel in (links onder) waar het kapot gekookt wordt. De gekookte massa gaat vervolgens in de pers (rechtsboven en losse foto rechts) om sap en pulp te scheiden. Het sap gaat daarna (rechtsboven en losse foto rechts) om sap en pulp te scheiden. Het sap gaat daarna

foto's Bas Quaedvlieg

# DE ECHTE LIMBURGSE stroop IS SLOW

## Stroop stoken.

door Guus Urlings

Het ambacht is oud, dat wel. Maar het is ook weer helemaal 'in', dus niet ouderwets. Dankzij de Slow Food-beweging, die streeft naar voedsel van hoge kwaliteit, authentiek en met oog voor duurzaamheid. Zoals Limburgse stroop.



Deur van het knappe houtvuur vermengt zich met de zozure dampen uit de grote koperen ketel waarin het pruttelt en borrelt. Hans Franssen (63) roert met een lange houten 'lepel' door de donkere massa. Een schattende blik. „Het begint te komen, maar we zijn er nog lang niet.“ Stroop stoken is een bewerkelijk ambacht. De weg van fruit naar stroop vergt vier dagen en voortdurende aandacht. Dat betekent ook: lange werkdagen maken, op buitensissige uren werken. Het proces bepaalt het dag- en nachtritme van de stroopstoker. „Het wordt laat, vandaag. Na middernacht“, weet Franssen al. Dan is de stroop van de zesde en laatste stook van dit jaar klaar en kunnen de potjes en emmertjes afgevuld worden. De zesde stook, dat betekent in het geval van Franssen: zes keer 550 kilo fruit, zes keer ruim 300 liter sap, en uiteindelijk zes keer om en nabij de 65 kilo stroop. Traditionele ambachtelijke Limburgse stroop. De stroop zoals die gemaakt wordt door Hans en Julienne



Franssen in Klimmen, Coen Eggen van het Ambachshoes in Beek, Mart Vandewall in Eckelrade en Roy Eussen in Hombourg, even over de Belgische grens. Samen vormen zij het Slow Food Presidium Limburgse Stroop. „Officieel erkend door Slow Food International“, zegt Franssen trots. En die trots is terecht. De eisen die aan een product ge-

steld worden voordat het die internationale erkenning krijgt, zijn niet gering. De Slow Food-beweging, ontstaan in Italië, wil kwalitatief hoogstaande, traditionele ambachtelijke streekproducten behouden voor toekomstige generaties. Franssen: „Maar het gaat om méér dan het produceren van goed en verantwoord voedsel. Het gaat ook om het product als drager van cultureel erfgoed, van duurzaamheid. Als stroopstokers richten wij ons op het hele proces van plantgat - behoud van de traditionele hoogstamcultuur - tot eindproduct. Dit ambacht is voor mij niet alleen liefhebberij, maar ook, al klinkt dat misschien wat hoogdravend, deel van een levenshouding.“ „Hoe Hans Franssen zelf 'in het vak' is beland? „Ik ben van boerenafkomst. Mijn vader was al in de jaren vijftig aan het experimenteren met het maken van appelwijn, later ook wijn van druiven. Dat heb ik dus van jongs af aan meegekregen. Ik ben zelf bij DSM gaan werken. Hoofdwerk. Heel plezierig, maar ik kreeg toch de behoefte om iets te maken, iets tastbaars uit mijn handen te zien komen. Ik woonde toen al hier, op de boerderij in Klimmen. En ik

had een wei met hoogstamfruit. Dan is het eigenlijk een simpele optelsom...“ Franssen besloot te gaan doen wat voor generaties vóór hem in het Zuid-Limburgse fruitgebied eeuwenlang heel gewoon was: zelf stroop stoken. „Voor kleine boeren in Zuid-Limburg en omgeving was het dé methode om fruit dat niet meteen gebruikt kon worden te conserveren voor de winter. Stroop is heel lang houdbaar. We hebben ooit een potje gevonden met stroop van, schat ik, een kwart eeuw, dertig jaar oud, misschien nog wel ouder. Die kon je zo op je brood smeren. Niets aan de hand...“ De industrialisatie en de groei van de bevolking eind 19de, begin 20ste eeuw zorgden voor een toenemende vraag naar stroop. Fabricage op grote schaal werd lonend, en het ambachtelijke werk stierf langzaam uit. Terwijl ooit elk dorp op z'n minst één stroopstokerij telde, was rond de Tweede Wereldoorlog in Zuid-Limburg nog maar een tiental ambachtelijke stokerijen actief. Twee decennia later was het vrijwel volledig over en sluiten. Ware het niet dat een aantal geïnteresseerde 'hobbyisten' in de leer gingen bij de oude meesters, en



de fakkel overnam met voordat de laatste stroopstoker definitief het vuur onder de ketel liet uitdoven. Het begin van wat nu het Slow Food Presidium Limburgse Stroop is. „We hebben zelf een product-protocol opgesteld, vastgelegd aan welke regels zowel het product zelf als het productieproces moet voldoen. Dat is in

overleg met Slow Food International - ik heb hier een dag lang een delegatie uit Italië op bezoek gehad - nog wat aangescherpt, en daar zijn we nu aan gehouden.“ Het protocol stelt strikte eisen aan de grondstof: alleen onbespoten fruit van hoogstambomen, enkel authentieke Limburgse rassen - Schaapsneus, Grons-

velder Klumpke, Rode Sterappel, Herfstpeer van Geulle, om er maar een paar te noemen - in een verhouding van 60 procent peren en 40 procent appels. Verder: op een emmer water na helemaal niets. Franssen: „De suikers en de zuren in het fruit zelf moeten alle werk doen. Die bepalen de smaak.“ Ook het productieproces is vastgelegd: een koperen ketel - „Koper wordt niet aangetast door fruitzuren, in tegenstelling tot ijzer.“ - rechtstreeks op het vuur. Voor de rest? „Het is vooral een kwestie van erbij blijven en opletten“, zegt Franssen, terwijl hij nog een paar blokken hout op het vuur legt. „Wat heel mooi is: het product is geen gladde eenheidsworst. Afhankelijk van de gebruikte fruitrassen en detailverschillen in het stookproces is de smaak telkens weer niet iets anders. Zo blijft het een intrigerend proces. En een bijzonder product.“ Het zijn nu lange dagen voor een stroopstoker. Maar het seizoen is kort, zeker als je, zoals Franssen, je fruit rechtstreeks vanaf de boom in de ketel doet. „Grofweg van half september tot half oktober. Dan is het behoorlijk aanpoten. Maar dat ben je meteen vergeten als je proeft wat je gemaakt hebt...“