

*Zojuist zijn negen nieuwe tradities toegevoegd aan de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed in Nederland. Dat maakte het Nederlands Centrum voor Volkscultuur en Immaterieel Erfgoed vandaag bekend. In slechts drie jaren tijd staan er nu al meer dan 90 tradities op de Nationale Inventaris, waardoor de Inventaris steeds meer en steeds breder de diversiteit aan tradities in Nederland weerspiegelt.*

Toen Nederland de UNESCO Conventie ter Bescherming van het Immaterieel Erfgoed ondertekende was een brede, rijk geschakeerde en diverse inventaris een belangrijke wens. Immaterieel erfgoed is belangrijk voor uiteenlopende groepen en gemeenschappen. Wat die groepen en gemeenschappen belangrijk vinden, moest een plek krijgen op de Nationale Inventaris. Niet alleen ouderen maar ook jongeren moesten zich in de lijst herkennen. En niet alleen landelijk gevierde, maar ook plaatselijke tradities horen erbij. Zelfs tradities die de een koestert, maar voor de andere misschien controversieel zijn dienen geïnventariseerd te worden. De Inventaris wil de onderlinge dialoog erover bevorderen, een belangrijke doelstelling van UNESCO conventie.

Onder de negen tradities die deze week werden toegevoegd ook het Limburgse stroop koken van ons Slow Food Presidium Limburgse Stroop.

### **Stroop stoken in Limburg**

Limburgse stroop wordt gestookt in koperen ketels op een open hout- of gasvuur. Ingrediënten zijn 40% appels en 60% peren van authentieke hoogstam fruitrassen. Het stookproces is bewerkelijk en langdurig. Het gewonnen sap wordt alleen grof gefilterd en moet tijdens een ononderbroken proces zonder toevoeging van andere ingrediënten gebruikt worden. Vanaf de zestiende eeuw wordt stroop koken als huisnijverheid gedaan in Zuid- en Midden-Limburg. Op deze manier conserveerden boeren het overvloedige fruit voor de winterperiode.

Door de toenemende verstedelijking en industrialisatie en door de introductie van de voor het plukproces eenvoudigere laagstam fruitbomen verdwenen veel oude hoogstam fruitbomen. Deze factoren hebben een grote invloed op het ambachtelijke stroop stoken gehad. Er zijn nog vier stroopstokers in Zuid-Limburg die zich verenigd hebben in het Slow Food Presidium Limburgse Stroop. Zij werken samen met andere organisaties in het doorgeven van de traditie van het koken van Limburgse stroop aan volgende generaties.