

Artisanaal stroop stoken; erfgoed

Hans Hermans, Heerlen

Sinds 19 april 2017 is het ambachtelijk stoken van stroop erkend als nationaal cultureel immaterieel erfgoed. Voor een prijsje dat iets hoger ligt dan dat van de industriële suikerbietenstroop koopt de consument rinse appelstroop van premiumkwaliteit. Het betekent echter niet dat onze stroop nu een beschermd streekproduct is zoals Cognac in Frankrijk en Kölsch bier in Duitsland. Hier lezen we dat stroop niet 'weltevremd' is en soms aanleiding geeft tot Babylonische spraakverwarring.



Croûte of kruudje



Limburgse stroop wordt gestookt in koperen ketels

De Walen spreken over *croûte* en Mergellanders over 'kruudje'; het is een product dat vooral tussen Maas en Rijn geconsumeerd wordt. In de Voerstreek en het Mergelland eet men meestal 'rinse' (Rijnse of Rijnlandse) stroop. In het Mergelland gebruiken we ook de begrippen 'zeem' en 'sjroeëp', maar die namen zeggen niets over de samenstelling. Bestaat de stroop uit suikerbieten dan spreekt de Duitser niet over *apfelkraut* maar over 'brottaufstrich'. Vreemd dat in Nederland het begrip 'rins' (zuur) ook gebruikt wordt als de stroop mierzoet is... *Apfelkraut* impliceert in Duitsland dat 3 kilo appels nodig zijn voor 1 kilo Rijnse stroop. In het Waalse Maasland geeft men de voorkeur aan zoete stroop zodat een Luikse 'siroperie' 2000 gram peren, 1800 gram appels en 600 gram dadels gebruikt om één kilo zoete stroop te maken.

De suikerbiet is geen fruitsoort en wordt wel eens 'vergif' genoemd. Dat klopt niet want bieten bevatten niet allen sacharose, maar ook fructose (vruchtensuiker) en glucose (druivensuiker). Het is een suikerzoet ingrediënt dat goedkoper is dan zoete peren. De laatste zomerse weken zijn buitengewoon geschikt om stroop te maken. Dan heeft de stroopstoker tonnen appels en peren 'gestockeerd'. Stockeren betekent in dit geval opgeslagen, zoals dat vroeger ook in de Stokstraat van Maastricht gebeurde.

Zure appelsoorten worden gebruikt voor de rinse stroop. Ik koop de rinse stroop bij Eugène op de kasteelboerderij van het Commanderie-kasteel van Sint-Pieters-Voeren. In dit Voers-Babylonisch dorpje is Eugène een van de weinigen die er nog Limburgs praat. Hij levert zijn premiumproduct aan gerenommeerde hotels, anders dan in Nederland waar 'rubbekruudje' (rub = biet) ook wel proletenvoedsel genoemd wordt. Het was majesteit Beatrix die stroopfabriek Canisius in Schinnen tot hofleverancier benoemde. Houdt het koninklijk huis van de Rinse (Rijnlandse) of van de zoete Luikse variant? Dat verradt de hofleverancier niet. We weten wel dat de gerenommeerde stroopfabriek Canisius 7 kilo appels nodig heeft om één kilo pure appelstroop te maken. Canisius fabriceert meer dan 20 soorten stroop.

Bronnen:

- 1 Diverse berichten via officiële media. D.d. 19-4-2017
- 2 Hans Hermans: Archief
- 3 Jean-Pierre Henssen: Directeur Stroopfabriek Canisius-Henssen B.V.

Foto's van de schrijver