

STROOP ( *sjwroap, zeem, kruutje*), Limburgser kan het bijna niet.

Begin in een willekeurig gezelschap over stroop en je haalt de Limburgers er zo uit. Dat wil zeggen, de meeste, want niet iedereen is er verzot op, je hebt ook stroop-mijders. Maar de echte liefhebber kan zich geen broodmaaltijd voorstellen zonder, om nog maar te zwijgen van het met stroop gelakte konijn voor de kerstdis.

Maar wat is dat eigenlijk, die stroop?

Heel simpel, rijp tot overrijp fruit dat geplukt, van de boom geschud of van de grond geraapt-en-niet-gewassen in een grote koperen ketel van 600 tot 1000 liter gestort wordt. Dan wordt het op een matig houtvuur gaargekookt om vervolgens uitgeperst te worden. Dat levert dan een 250 tot 350 liter vocht op, *breuj* genoemd, waar vervolgens op een hellevuur het vocht uitgestookt moet worden. Als dat proces op het goede moment gestopt wordt hebben we stroop, klaar voor op het brood, en zo.

Het klinkt heel simpel en het is inderdaad een technologie van niks, maar doe het maar. Eerst is er de natuur, die moet zorgen dat er ook voldoende fruit is. En aangezien hoogstamfruit, want daar hebben we het over, zich niet laat dwingen is er met enige regelmaat sprake van beurtjaren. Zo'n boom neemt gewoon een sabbatical van een jaar. Geen fruit, en dus werd er bij onvoldoende fruitaanbod wel eens een jaar niet gestookt. Van de andere kant is vrijwel elke appel en elke peer geschikt om te worden verwerkt tot stroop, dus het gaat eerder om wat meer of wat minder productie.

Afhankelijk van de hoeveelheid appels in verhouding tot de hoeveelheid peren wordt de stroop zoeter of rinser. Maar je hebt ze in principe wel allebei nodig: de appels voor de pectine en de zurigheid, de peren voor de suikers. Na een nacht gekookt te hebben wordt het fruit in een grote houten pers gedaan. Laagje voor laagje, met telkens een doek er tussen om het vrijkomende sap af te voeren. Dat goudgele sap gaat terug in de ketel en wordt ingedikt. Zeker het laatste uur zal er geroerd moeten worden om de steeds dikker wordende substantie niet te laten aanbranden. Een goede stoker beoordeelt vervolgens op het oog of de stroop klaar is. Door de roerspaan in de stroop te dopen en vervolgens schuin in de lucht te steken kan hij zien of de druppels die van de spaan lopen zich verbinden tot een vlag. Dan is de stroop klaar. Tegelijkertijd kan hij wat stroop op een koud bord gieten en kijken hoe die uitvloeit; ook dat zegt het nodige.

Als de massa dik genoeg is, maar ook weer niet te dik, gaat die in potten of echte stroopbaren, grote aardewerk vaten, klaar voor opslag en gebruik.

De echte fijnproever zal de stroop geen dag ongemoeid laten, maar het doet de stroop geen schade als die lange tijd bewaard blijft. Vanwege het suikergehalte is bederf uitgesloten; er is stroop bekend die na 40 jaar nog goed eetbaar was, zij het iets 'donkerder' van smaak.

Maar hoe kom je erbij om stroop te gaan maken?

Daarvoor moeten we even terug in de tijd.

In een tijd dat de boer nog kleinschalig werkte en 'food' in al zijn vormen per saldo nog 'slow' was was het aanbod aan voedingsmiddelen beperkt. Dat gold voor broodbeleg maar ook voor zoetstoffen. Suiker was alleen weggelegd voor de welgestelden.

Elke boer had wel een huiswei met hoogstamfruitbomen waarvan de oogst voor eigen gebruik was. Die fruitboomgaarden waren in de middeleeuwen ontwikkeld door de kloosters, die ook aan fruitteelt deden om beter bewaarbare rassen te krijgen. Een rol die werd gedeeld met edellieden, die niet zelden ook hereboer waren, later gevolgd door notabelen. Limburg kent ettelijke notarissen die zich met verve, en succes, op het kweken van nieuwe fruitvarianten stortten. Maar dat is al op weg naar een grootschaliger handel in fruit dan ten tijde van de kleine boerenbedoeiningen waar de stroop zich ontwikkelde.

Een beperkt deel van het fruit kon bewaard worden, de rest moest snel verwerkt worden. Dat kon door het fruit te drogen maar ook door er stroop van te stoken.

Hoelang dat al gebeurde weten we niet, wel dat er rond het midden van de 18<sup>de</sup> eeuw voor het eerst sprake is van loonstook. Met andere woorden, de zelfvoorzienende boer ging in opdracht van niet-boeren stroop maken door het aangeleverde fruit te verwerken. Tegen betaling, of door een deel van de stroop achter te houden en zelf te verkopen.

Dat het om een nevenactiviteit van de boer ging mag duidelijk zijn: Beek, Schinnen en Eijsden waren dorpen waar tientallen stroopstokers zaten die toch ook nog wel wat anders deden. Maar ook weer niet toevallig de dorpen waar in de loop van de 20<sup>ste</sup> eeuw stroopfabrieken ontstonden.

Dat had veel te maken met de opkomst van een arbeidersbevolking in de agglomeratie Luik en in het Roergebied. En dus kon ook de suikerbiet zijn rol op het toneel innemen. Want zoveel fruit was er niet, hoewel er vanaf 1880 in Limburg massaal hoogstamfruitbomen werden geplant, om na 1950 weer in een gigantisch tempo gerooit te worden.

De suikerbiet leverde niet alleen een goedkope aanvulling op het fruit, het zorgde ook nog voor een zoetere stroop, die aan een meer algemene smaak voldeed. Die suikerbiet is nog steeds het hoofdbestanddeel van de fabrieksstroop, hoewel ook de grote producenten deels terug willen naar de enige echte stroop, die van appels en peren; onbespoten, ongewassen, puur.

En bovendien van eigen bodem, langzaam gegroeid, op eigen kracht naar beneden gevallen en rustig verwerkt tot stroop (*sjwaop, zeem, kruutje*).

Coen Eggen