



Korte geschiedenis van het stroopstoken

Peren stoven en stroop maken zijn oeroude verwerkingsmethoden van fruit. Stroop maken was al bekend bij de Germanen, die maakten op deze manier hun appels langdurig houdbaar. Ze kookten appels, die ze niet lang konden bewaren, net zo lang totdat het grootste deel van het vocht verdampt was. Doordat de overgebleven moes veel suikers bevatte, was deze lang houdbaar. De Romeinen persten ook appels en peren tot sap en kookten het vocht in tot er een kleverige massa overbleef die ze 'sapa' noemden.

In latere tijden mengde men appels en peren bij het produceren van stroop, doorgaans in een verhouding van 3 peren op 1 appel. Nadat het fruit gewassen was, kwam het in de namiddag in een grote koperen ketel. Hier werd een beetje water aan toegevoegd. Het houtvuur onder de ketel werd ontstoken en zo bleef het de hele nacht sudderen. Het gekookte fruit werd na het koken uit de ketel gehaald en in de fruitpers geperst zodat het vocht eruit liep. Dit vocht werd opgevangen in een andere koperen ketel en weer ingekookt. Eenmaal goed ingedikt werd de stroperige massa

eruit geschept en in Keulse potten bewaard. Uit 100 kilo fruit kon men zo 10 kilo stroop maken. Oorspronkelijk werd stroop 'gekookt' op een houtvuur. Vandaar de term 'stroopstoken'.

Vanaf de 19e eeuw begon de opmars van de suikerbiet in de Europese landbouw. Vanaf 1850 verving die gaandeweg de peer in de stroopfabricage. Door het gebruik van suikerbieten werd de stroop veel zoeter. Stroopsoorten waarin suikerbieten verwerkt zijn worden 'rinse' appelstroop genoemd. In Belgisch Limburg bleef het maken van appel-perenstroop populair. Tevens verplaatste de stroopfabricage zich vanaf de 19e eeuw uit de thuisproductie in de meeste Zuid-Limburgse dorpjes naar kleine fabriekjes. Vele dorpen hadden er zelfs meer dan een. In Eijsden lagen zelfs 25 stroopstokerijen. In 1889 waren er in Zuid-Limburg ruim 300 stroopfabriekjes. 40 jaar later, in 1920, waren er nog maar zes over. Dit waren Canisius in Schinnen, Jacobs in Eijsden, Nagelschmidt in Meerssen, Sicof in Beek, Solberg in Puth en Timson in Beesel. Vanaf 1960 daalde de hoeveelheid gestookte stroop snel.

In 2007 hebben in Nederlands Limburg nog maar twee stroopfabrieken overleefd, Canisius in Schinnen en Frumarco in Reuver.

Canisius is een familiebedrijf dat sinds 1903 bestaat. Het produceert rinse appelstroop, peren-appelstroop, peren-suikerbietenstroop, peren-appel-cranberry-stroop, peren-appel-aardbeistroop, viervruchtenstroop en bietenstroop.

Frumarco ontstond uit een fusie van de voormalige stroopfabrieken van Beesel en Beek. Het bedrijf maakt jaarlijks 10 miljoen bekertjes stroop, zoals Frutesse peer-appel, Frutesse appel-vanille-kaneel en rozijnen, Maastrichter stroop (appel, peer en druif), rinse appelstroop, kruidige perenstroop en appel-kersenstroop.

Daarnaast is er wel nog een aantal kleine ambachtelijke stroopstokerijen actief. Dit zijn:



Stroopketel met oven in een vakwerkschuur uit 1851 in het Zuid-Limburgse Einighausen.



Stroopstokerij Einighausen.



Stroop stoken.

Stroopfabriek Borgloon België.



- Mart Vandewall in Eckelrade (actief sinds 1983),
- Coöperatie De Auw Stoof in Schimmert (actief sinds 1989),
- Stroopstrokerij Franssen-Kerckhofs in Klimmen (sinds 1989),
- De Stroopstoker in Bunde (sinds 2006),
- Coen Eggen/Ambachshoes in Beek/Margraten (sinds 1974).

Vlak over de Limburgse grens in België zitten nog Stroop van Vrolingen in Wellen (sinds 1843), Loonse Stroop in Borgloon en Stroopstokerij Wierts in Sint-Pieters-Voeren.

In Belgisch en Nederlands Limburg is het fruit van traditionele appelrassen een belangrijke grondstof voor stroop. Dit zijn onder andere Schaapsneuzen, Gronsvelder Klumpke, Eysdener Klumpke, Goudreinet, Keuleman, Rode Sterappel en oude perenrassen zoals Herfstpeer van Geulle, Legipont, Brederode, Bongertjes, Gersteperen en Suikerperen.

Stroop is een typisch Limburgs product, dat op de boterham wordt gegeten, maar ook gebruikt wordt in de keuken, bijvoorbeeld bij het bereiden van zuurvlees. Vroeger werd stroop ook veel gegeten vanwege de veronderstelde heilzame werking. In stroop zou een hoog ijzergehalte zitten. Dit was echter niet afkomstig van het fruit, maar van de ijzeren potten waarin de stroop werd gekookt. Vanaf de jaren 1950 werd de stroop niet meer in ijzeren potten gekookt en nam het ijzergehalte sterk af. Daarom wordt nu af en toe ijzer kunstmatig toegevoegd aan de appelstroop.

Kersenstroop.



Tot 1950 was stroop in Limburg het meest gegeten boterhambeleg. Stroop was namelijk goedkoop, zeker in tijden van schaarste, zoals in de Tweede Wereldoorlog. De achteruitgang van de stroop ging gelijk op met de achteruitgang van de hoogstamboomgaarden. Doordat er minder valfruit kwam, was er minder fruit voor de stroopfabricage. De nieuwere laagstamrassen hadden namelijk kwalitatief beter fruit en ook werd dit voor een hogere stuksprijs verkocht dan wat een stroopstoker ervoor kon bieden. Daarnaast verdrong ook luxer broodbeleg de oude vertrouwde strooppot.

In ambachtelijke stroop is puur fruit verwerkt, zonder toevoegingen. Stroop bevat dus louter 'vruchteigen' natuurlijke stoffen. Traditioneel hoogstamfruit is de beste grondstof. Biologisch geteelde moderne rassen evenaren, vanwege hun trage groei, die traditionele soorten.

Bereiding

De samenstelling van het recept, een afgewogen mix van appels en peren met een diversiteit aan aroma's en variatie in suiker-, zuur- en pectinegehalte, is de basis voor het bereiken van de gewenste structuur en smaak. Een stroopstoker moet dit zien klaar te spelen met de appels en peren die op het moment van stoken, vanaf september/oktober, beschikbaar zijn. De Limburgse stroop heeft vanwege de ambachtelijke bereidingswijze en de wisselende variatie aan fruitrassen een breed smaakpalet. Fruit wordt zonder onderbreking direct verwerkt tot stroop. Tussentijds worden geen smaakverbeters of andere stoffen toegevoegd. De samenstelling van het recept is dus smaakmakend. Omdat rijpheid, aroma, suikers en zuren van

de gebruikte vruchten niet constant zijn, geeft hetzelfde recept toch dagelijks een wat andere smaak.

Allereerst wordt in een grote koperen ketel een laagje water gegoten. De ketel wordt vervolgens laagsgewijze met peren en appels gevuld en afgedekt met doeken. Bij verhitten vormt de laag water op de bodem stoom die de celwanden van het fruit na 4 tot 6 uur doet barsten. Tijdens het fruitkoken moet de stoker het vuur, naar gelang de indikingsfase in een wisselende felheid, goed regelen om aanbranden te voorkomen.

De fruitpulp wordt overgeheveld naar een houten perskuip, in lagen, met doeken ertussen, en uitgeperst. Het grof gezeefde sap wordt terug in een koperen ketel gegoten, waarin het 4 tot wel 15 uur lang (afhankelijk van volume en de familietraditie) wordt ingekookt tot ongeveer 15% van het oorspronkelijke gewicht van het fruit.

Door de stroop te 'vlaggen' (de roerspaaan langzaam optillen en de stroop in V-vorm laten afdruipten) kan een ervaren stroopstoker met het blote oog de juiste dikte bepalen. De stroop wordt meteen afgevoerd. Goed bereide stroop blijft jaren goed.

Recepten, met als kenmerk een rijke variatie appels en peren, zijn generaties lang als familiegeheimen mondeling overgedragen. Sommige dateren van voor 1800. Elke familie had zo haar typische opvattingen over geschiktheid van rassen, mate van caramelliseren, indiktijden etc. en manier van 'stoken'. Evenals een geheime hoeveelheid sap die tegelijk werd ingedikt en de beheersing van het vuur: in de eindfase een spel van seconden. Maar voor alle stroopstokers gold dat 'op het oog', na uren inkoken, wordt vastgesteld of het sap voldoende tot stroop is ingedikt. In dat moment bewijst de stroopstoker zijn vakmanschap.

Jan Veel