

Kessel, Roger Thijs



COLLECTIE ONLINE

Digitale collectie Erfgoedcel Kempen Karakter

INVENTARISNUMMER

warmerek003

BESCHRIJVING

Roger Thijs uit Kessel maakt warme rek in het suikerkraam van de familie Storms. Al meer dan 125 jaar staat het suikerkraam van de familie Storms uit Kessel op kermissen in de Kempen met warme rek en smoutebollen. Franciscus Storms (°1852 + 1913) uit Berlaar begon met de verkoop van warme rek. Al in 1884 stond hij met dit lekkere snoepje op de jaarmarkt in Pulle en Pulderbos. Zijn zoon August zette de zaak verder, vanaf 1919 bijgestaan door zijn dochter Marie. Ook Germaine Storms trad in de voetsporen van haar vader. De producten werden eerst met een stootkar en later met paard en kar naar de kermis gebracht. Het paard werd gehuurd bij een landbouwer uit de omgeving. Rond 1920 werd de eerste kermiswagen in gebruik genomen, nog steeds getrokken door een paard. Vanaf 1948 werd het suikerkraam met een auto verplaatst. Marie Storms werd opgevolgd door haar zoon Roger en dochter Odette. Bij hun start in 1971 namen Roger Thijs en Betsy Bellekens ook de 'tournees' van andere suikerkramen over, bijvoorbeeld van Louis De Ceuster en Elza Govaerts uit Berlaar. Ondertussen heeft zoon Tom het roer overgenomen samen met zijn vrouw Kim Geeraerts. Samen met moeder Betsy staan ze op bijna alle kermissen in de driehoek Herentals - Kontich - Heist-op-den-Berg. Ook Bert Cuypers, zoon van Odette, verkoopt nog steeds warme rek en smoutebollen. Het geheime recept van de warme rek van de familie Storms is al vijf generaties ongewijzigd. Dit artisanale kermis snoepje wordt volledig met de hand gemaakt, zonder toevoeging van kleurstoffen of bewaarmiddelen. De productie is bijzonder arbeidsintensief. Eerst wordt kandijsiroop, kristalsuiker en druivensuiker aan het koken gebracht. De hete brij wordt vervolgens uitgegoten op een arduinen plaats om af te koelen. De kleverige substantie wordt aan een haak gehangen en steeds opnieuw naar beneden getrokken, totdat ze in een soepele, goudkleurige massa verandert. Vooraleer de warme rek in de toonbank verdwijnt, wordt hij in bloem gerold, in strengen getrokken, met een speciale schaar in kleine stukjes geknipt en in boterpapier verpakt. Zelfs Felix Timmermans vermeldde het suikerkraam van Storms in zijn boek 'Het keerseken in den lanteern' uit 1924. 's Zaterdags voor Sint-Gommaruskermis guldde de zon als een overlopende champagneschaal boven de rode pannendaken van de kleine stad, die saamgekoppeld lag in de band van hoge wallen, bekathedraald met zes roten olmen. (...) In alle huizen waren de mensen in de war en in 't zweet met het eten en de voorbereidselen voor morgen. (...) 's Morgens waren ze naar de markt geweest, hadden er duiven, konijnen en kiekens gekocht, eieren, legumen en fruit, en echte bloemen en papieren bloemen; en bij de beenhouwers kon men de mensen er met staarten uittrekken. (...) De familieleden van buiten de stad werden verwacht om te komen schransen. Allerstraten hing de reuk van gesaffraande rijstpap en geweldige soep met lokkende ogen op. (...) 't Blokske herzag zijn viool, die altijd migraine had, om er morgen in de herbergen 'De schone Jachtgodin' op te spelen; de Storms uit Kessel had zijn blauw smoutebollen- en warmerekkraamken tegen de grille van 't stadhuis al opgezet, Lowieke den IJzeren zijn peerdekens-zonder-poten-molen op de Kluizeplein, en bij de straatjong ging het nieuws dat To Callee weer van die goede zevenslagers had aangekregen, die krakend voortspringen van aan de Gevangenpoort tot aan 't Belofte-Land'.

OBJECTTYPE

foto

PLAATSEN

Nijlen

TREFWOORD

Warme rek, Kermis, Foor, Smoutebollen, Eten, Culinair erfgoed

VERWERVING

Tom Thijs, schenking