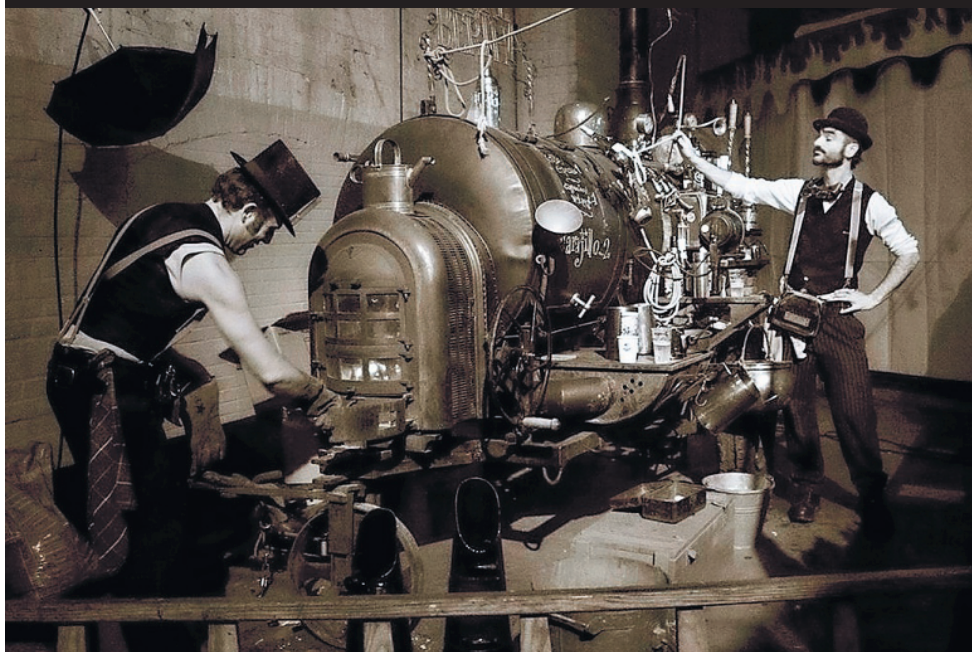


TEKST JACQUES HERMUS



Een van de heetste kramen op de beurs is de Sambalshop. Terwijl de meeste Nederlanders wel de *sambal oelek* kennen, en de meer geïnteresseerde consument ook nog wel een *sambal badjak*, verkoopt de Sambalshop meer dan veertig verschillende soorten sambal. Voormalig boekhandelaar Koos van Dam - Groningser kom je ze bijna niet tegen - runt de tent samen met zijn vrouw Vera, die Molukse wortels heeft.

Nou heeft Van Dam al een lange relatie met Indisch eten - in de kleedkamer en kantine van zijn voetbalclub Jempol werd vaker spekkoeke gegeten dan patat. De reeks sambals die de eigenaren hebben ontwikkeld, bewegen zich tussen zurig en pittig, aards en zoetig. In de laatste categorie valt *sambal arbei* (inderdaad, 'aardbei'), bij de zurige kun je grijpen naar een potje *sambal Gardania*, genoemd naar kleine zure Maleisische vruchtjes. Voor de echt hete hap is er de *sambal Madame Jeanette Hotsaus*, met pittige pepertjes die rond de 300.000 op de pitigheidsschaal van Scoville scoren.



KNOFLOOK

Van Dam en zijn vrouw laten bij een bevriend slager ook een reeks kruidige worsten maken, waarvan de *bawang puti* met zijn pepertjes en (heel veel) knoflook een uitdaging vormt. En voor wie na de nasi met sambal badjak en een pittig worstje een smakelijke verzachting wil, is er de klassieke Indische spekkoeke. Maar die laagjeskoek komt ook weer in verschillende varianten bij de Sam-

balshop. Acht soorten maar liefst, met voor de westerse klanten mooie smaken als koffie-mokka, banaan of chocolade. En in de kraam zal vast ook nog wel een kookboek liggen met tips hoe je al die lekkernijen tot een heerlijk Indisch maal maakt.

In dezelfde eethoek vind je nog andere krachtige smaken uit de Gordel van Smaragd. Bij Masawaja Soulfood tref je de Moluk-

Natuurlijk, er staan goede slagers en koffiebranders op het eetplein

Jam Jam. En bij Melis d'r zoenen kun je de heerlijkste chocozoenen halen. Maar er is ook veel pittigs uit oostelijker streken. Wij proefden alvast wat voor.



begon bij mij het besef toch ook te groeien dat de klassieke Molukse gerechten, die van moeder op dochter werden doorgegeven, dreigden te verdwijnen. Toen we ruim tien jaar geleden werden gevraagd om op een Oosterse markt in Roden wat te koken, en mijn moeder afwezig was, heb ik de stoupe schoenen aangetrokken. De vrieskast lag thuis vol met lekkernijen, de recepten lagen klaar."

VERSLAVEND

De Molukse keuken blijkt nog steeds populair bij de Nederlanders. „Dat is mijn doelgroep, niet de Molukkers zelf. Die zijn altijd kritisch, en vinden dat in de eigen familie de lekkerste maaltijden gemaakt worden”, lacht Wilma Abrahamzen.

Naast snacks als *namu namu* (kippengehakt met erwt en aardappel) of *lemper* (kleefrijstrolletjes met kippengehakt) serveert ze traditionele gerechten als *kokohu*, een Molukse tonijnsalade met kokos, krielaardappeltjes en huisgemaakte sambal. „Maar het populairst is toch het broodje Masawaja: gestoofd rundvlees met ketjap, verse kruiden en specerijen.” U bent gewaarschuwd, verslavend lekker.

De Turkse keuken behoort tot de klassieke wereldkeukens. Wie ooit wel eens in Istanbul is geweest, weet hoe gevarieerd en verfijnd er gekookt wordt in het Euraziatische land. Bij het cateringbedrijf Afiyet Olsun ('smakelijk eten') staat de traditionele, Turkse keuken centraal, maar met een moderne twist.

Moeder Nurcan Aksel en dochter Reyhan serveren in hun kraam *mezze* en heerlijk Turks fingerfood en vertellen uitgebreid over de achtergrond van die oostelijk-mediterrane kookstijl. Mocht de bezoeker op de beurs door de drukte geen tijd hebben om de kraam te bezoeken of van het lekkers te proeven - dom natuurlijk - het bedrijf uit Heerenveen organiseert ook kookworkshops en catert bij speciale evenementen.

DE ANDERE SMAAK OP JAM JAM

