



Sambalshop NU
 Postbus 2311
 9704 CH Groningen
 T 06 - 20 97 57 14
www.sambalshop.nu
info@sambalshop.nu

Toveren in de sambalshop

Hocus pocus....

Medewerkers Ruth en Tosca met Koos

De Sambalshop is in een nieuw jasje gestoken met eigenaar Koos van Dam. Inmiddels kent de "Awais Pedis!!" meer dan veertig verschillende soorten sambalans. Koos vertelt hoe zijn voorliefde voor sambal is ontstaan.

Door Mandy Mensingh

Mijn vader was een tovenaars

Hoewel geboren te Groningen met een Nederlandse moeder en Joodse vader, is Koos opgegroeid met een Indische paplepel. Voordat Koos in 1958 ter wereld kwam, was zijn vader dienstplichtig en als marinier gelegerd in Soerabaja. Koos: 'Mijn vader heeft beide politieke acties meegemaakt, die een enorme indruk op hem hebben gemaakt. Hij sprak er, net als velen, nooit over, maar bracht wel de typische Indische gastvrijheid en eetcultuur mee. De welbekende koekjeströmmel die na één koekje verdween, kwam er bij ons thuis niet aan te pas. Ik weet niet van wie of waar mijn vader heeft leren koken, maar hij kon de heerlijkste Indische gerechten bereiden waarbij hij vaak kippenlevertjes gebruikte en allerlei voor mij onbekende kruiden en specerijen. Voor die specifieke ingrediënten moest hij naar de enige toko in Groningen, "Toko Preanger". Wanneer hij mij meenam waren dat voor mij wonderlijke en mysterieuze ervaringen. Wandelen vol met kleine laden waarin gedroogde blaadjes, kleine visjes, gemalen kruiden en kleurrijke soorten kroepoek zaten. Op de grond balen rijst, gedroogde kokos, pakken noodles en heftig ruikende gedroogde garnalen plakken. Ik had het idee dat mijn vader een tovenaars was, want niet alleen kocht hij voor mij vreemde dingen óók praatte hij nog eens een geheime voor mij onverstanebare taal met mensen die ik nog

nooit eerder had gezien. Donkere mensen met zwart haar en vrouwen met aparte kleding. Thuisgekomen keek ik vaak toe hoe hij met al die bijzondere spullen de meest exotische gerechten klaarmaakte.

In die tijd heb ik mijn eerste sambal geproefd, een kleine marteling. Mijn tong in de fik.' Al met al zijn deze ervaringen bepalend geweest voor de interesse van Koos in de Indische en vooral de Molukse geschiedenis en cultuur. Op de middelbare school trok Koos veel op met Indische en Molukse leeftijdgenoten. In zijn vrije tijd voetbalde hij veel met hen, maar had hij ook een andere vrijetijdsbesteding. 'Ik maakte thuis zelf sambalans en experimenteerde hier graag mee. Toen is mijn voorliefde voor sambal begonnen.' Koos kreeg nog een liefde, zijn vrouw Vera Anthony waarmee hij twee zoons heeft gekregen: Aäron (19) en Levi (15). 'Vera is geboren en getogen in Kamp Nuis bij Marum. Haar vader was een Molukse man afkomstig uit IhaMahu, Saporua, haar moeder een Chinees Javaanse vrouw uit Bandung. Haar vader overleed toen we net een jaar verkering hadden. Direct daarna besloten we naar Indonesië te gaan.' Tijdens deze ruim drie maanden durende reis heeft Koos kunnen proeven uit de keukens van verschillende eilanden. Maar hoe is hij uiteindelijk terecht gekomen bij de sambalshop?

'En hij zag dat het goed was'

Sinds 1970 verzamelt Koos allerlei literatuur over Nederlands-Indië, Indonesië en de Molukken. Met zijn antiquariaat "Solo" is hij op verschillende pasars boeken gaan verkopen. Daar ontmoette hij de vorige eigenaar van de Sambalshop, Eric van Duinen. Koos: 'Hij had het erg druk, stond op vele pasars. Vera en ik hebben toen samen een gedeelte van de

pasars overgenomen. Eric heeft ons ingewijd in de geheime wereld van de sambal, en heeft de Sambalshop eind 2010 aan mij overgedragen en toevertrouwd.' Wat staat centraal bij de Sambalshop? Koos: 'Een constante kwaliteit en bijzondere, herkenbare smaken. De sambalans zijn ambachtelijk bereid en naar authentieke receptuur.' Met een ruim assortiment is er voor ieder wat wils. De allerlaatste smaak is de Vietnamese Sambal "Saigon"; zeer kruidig en smaakvol met een bereidingstijd van maar liefst vier uur! Deze sambal is ook zeer geschikt voor roerbakgebruik. Favorieten onder de samballiefhebbers zijn de heetste sambals, Sambal Gledak (Javaans voor bliksem) en Sambal Menado, en de meer smaakvollere sambals, de Sambal Peteh Xtra en Sambal Tempeh. 'De Peteh Xtra is de favoriet van mijn jongste zoon', vertelt Koos trots. Wat is eigenlijk zijn favoriete sambal? 'Ik heb niet echt een favoriet, het hangt helemaal van mijn stemming af en wat ik eet. Maar, ik eet (bijna) overal sambal bij!'

Proeven maar!

De sambalans zijn te proeven en te koop op bijna iedere pasar in Nederland en sinds kort óók op verschillende beurzen. Nieuwsgierig naar waar en wanneer je een proefje van een sambal kan wagen? Werp dan gauw een blik op de website van de Sambalshop, of volg de shop via social media. De sambalans kunnen ook met een paar klikken online besteld worden via de website. Naast de samballijn "Awais Pedis!!" heeft de Sambalshop twee nieuwe productlijnen: "Awais Kué!!" met acht verschillende smaken spekkoek én "Awais Garing!!" met allerlei knapperige rijsttafel hapjes zoals verschillende rempejek, kroepoek, emping en katjang pedis. <