

Sambal



Sambal is de Indonesische en Maleisische naam voor een pittig condiment en ingrediënt dat, traditioneel gezien, bestaat uit gemalen Spaanse pepers, in Indonesië cabe of lombok genoemd (of rawit, de zeer hete kleine pepertjes) en zout. Er zijn allerlei varianten waarbij ook gebakken uien, gefermenteerde garnalen (trassi), vruchtensap, suiker, azijn, en allerlei specerijen toegevoegd worden.

Het Oudjavaanse woord sambĕl betekent verpletterd of geplet en dat heeft betrekking op de manier waarop sambal gemaakt wordt. De ingrediënten worden eerst geplet, vaak met een vijzel alvorens ze verder verwerkt worden. Sambal kent vele varianten, variërend van scherp tot zoet, gebakken, gekookt of rauw. Veel regio's in Indonesië en Maleisië kennen hun eigen varianten.

Sambal wordt reeds sinds de 10e eeuw op Java gebruikt wordt. Oorspronkelijk gebruikte men verschillende mengsels met *Piper retrofractum* (ook wel Javaanse chilipepers genoemd), peper en gember. Het gebruik van sambal is o.a. terug te vinden in de oude verhalen van Sri Tanjung en Serat Centhini. Toen het Koninkrijk Singhasari groeide en daardoor de Javaanse bevolking zich verspreidde over grote delen van de Indische Archipel werd het recept ook daar geïntroduceerd. Toen in de 16e eeuw Portugese handelaren in Zuidoost-Azië opdoken introduceerden zij de Spaanse pepers via hun handelsposten in Malakka, Ambon en Oost-Timor. Met het Manillagaljoen kwamen de pepers ook op de Filipijnen. De pepers mogen dan Spaans heten, ze kwamen vanuit Zuid-Amerika, waar de Portugezen voet aan de grond hadden in Brazilië. In de tijd van Nederlands-Indië dook sambal al op in de Nederlandse keuken. Met de onafhankelijkheid van Indonesië en de daarop volgende repatriëring van vele Nederlanders en Indonesische volkeren kreeg de Indisch / Indonesische keuken een prominente plaats in Nederland. Daarmee werd sambal steeds meer een gerecht dat ook in Nederlandse gerechten gebruikt werd.

De meest gebruikte sambals in Nederland zijn

Sambal oelek: een scherpe sambal van rode pepers, zout en (een beetje) suiker (oelek betekent wrijven)

Sambal manis: een licht pittige maar vooral zoete sambal (manis betekent zoet)

Sambal badjak: een gebakken, kruidige, licht-zoete sambal. De smaak is rokerig en gelaagd en wordt daarom als meer smaakvol gezien. (bajak betekent bakken)

Sambal badjak oedang: is een variant waarin garnalenpasta (terasi) wordt meegebakken.

Sambal brandal (of berandal): gebakken, pittige sambal.

Maleisiërs en Indonesiërs geven meestal de voorkeur aan verse sambal boven die uit een potje. Op de lokale markten kan men diverse soorten verse sambals kopen die in grote geëmailleerde bakken uitgestald staan en in plastic zakjes verkocht worden. Hoewel men bij een Chinees-Indisch restaurant sambal, meestal sambal oelek, bij de maaltijd krijgt aangeboden, is dit condiment typisch Indisch. In de restaurants wordt deze sambal in een grootverpakking van plastic emmers per 15 kilo aangeleverd. Ook wordt vaak een zelf gemaakte sambal aangeboden.

In Thailand wordt sambal nam prik genoemd en het land kent ook vele soorten hierin zoals nam prik kapee, de Thaise variant van sambal trassi, nam prik pao, een soort sambal manis, en nam prik ong, een sambal dip gemaakt met varkensgehakt en tomaat als toevoeging aan de chilipepers. Sambal wordt niet alleen als condiment gegeten maar het wordt ook vaak gebruikt als ingrediënt bij het koken.

Soorten sambal

Sambal ajam: sambal voor / met kip (ajam is kip)

Sambal baloujak: gebakken, milde sambal met ui, knoflook, kemiri, laos, sereh, tamarinde, trassi, honing en ketjap

Sambal bawang: milde sambal met verse uien (bawang is ui)

Sambal belatjan: de Maleisische variant van sambal trassi

Sambal dapoer: frisse sambal

Sambal djahe: milde sambal met verse gember

Sambal djerok: milde, licht-zure sambal (djeruk is een citrusvrucht)

Sambal ebi: Sambal van gedroogde garnalen

Sambal gandaria: frisse, lichtzure en medium hete Indische chilipasta die wordt gemaakt met de vrucht van de gandariaboom

Sambal gledek: zéér pittige sambal

Sambal goreng: gebakken sambal (goreng is gebakken)

Sambal Hijau: groene sambal, gemaakt van groene pepers en jonge groene tomaten (hijau is groen)

Sambal katjang: milde sambal, gemaakt van pinda's (katjang is pinda)

Sambal keloewak: gemaakt met de aardse, nootachtige smaak van keloewaknoten

Sambal kemirrie: milde sambal, gemaakt van kemirrienoot

Sambal matah: verse sambal gemaakt van rode pepers, sjalotjes, citroengras, olie en zout

Sambal padang: zéér milde sambal

Sambal petjel: sambal gemaakt van pinda's

Sambal pelensing

Sambal pepesan: sambal speciaal voor bij visgerechten

Sambal peteh: stinkbonensambal

Sambal pedis: pittige sambal (pedis of pedas betekent scherp)

Sambal raden: regionale sambal van pepers (lombok of rawit) met specifieke lokale smaakmakers

Sambal rawit: sambal van kleine groene rawitpepertjes

Sambal Roa; sambal met Roa vis uit Manado

Sambal setan: zéér pittige sambal (setan betekent duivel)

Sambal soto babat: frisse, heldere en scherpe rode pepersambal, speciaal voor soep

Sambal taotjo: milde sambal, met sojabonenpasta

Sambal tempeh: sambal met tempeh (samengeperste gefermenteerde sojabonen)

Sambal tjampoer: sambal (met trassi-extract) en knoflook, bieslook en ui (tjampoer is gemengd)

Sambal tomaat: milde sambal, met verse tomaat

Sambal trassi: sambal gemaakt van garnalenpasta (ook populair in Suriname)

Surinaamse sambal



Teelt pepers en productie sambal

Een grote teelt van chilipepers vindt plaats in Italië in de streek rond de Vesuvius. Omdat de pepers vaak bedorven of geplet in Nederland aankwamen om hier te worden verwerkt, besloot men dat productie ter plaatse effectiever zou zijn. Hierdoor wordt in Italië op grote schaal sambal oelek geproduceerd.

Een ander land met teelt van chilipepers is Thailand. De bekendste sambal uit dat land is nam prik.

Sambal in Nederland

Veel mensen hebben de standaard sambal oelek (een oelek is een soort stamper, gebruikt in combinatie met de vijzel, de tjobek) in huis, maar een sambalkenner heeft vaak ook nog wat varianten zoals sambal badjak en sambal manis.

De populariteit van sambal komt voort uit de Nederlandse koloniale geschiedenis. Het eerste bekende boek met een recept voor sambal in het Nederlands is "Het Oost-Indisch kookboek bevattende 456 beproefde recepten voor de Hollandsche en inlandsche keuken" uit 1866. Dit boek werd geschreven voor Nederlanders in Nederlands-Indië. Toen Indonesië na de Tweede Wereldoorlog onafhankelijk werd en veel Indische Nederlanders naar Nederland verhuisden werd sambal ook in Nederland populair. In 1953 staat er in het boek van Mary Brückel-Beiten in De 'Hollandse' rijsttafel voor de Hollandse huisvrouw en de Indische rijsttafel een recept voor sambal oelek voor bij de nasi goreng.

Inmiddels staan in de meeste Nederlandse supermarkten verschillende soorten houdbare sambal, maar ze zijn ook zelf te maken.

Sambal vindt in Nederland in toenemende mate toepassing in de Italiaanse keuken. Zo wordt sambal onder meer in spaghetti-gerechten verwerkt.

In supermarkten zit sambal vaak in kleine potjes. Grotere potten kan men bij een Aziatische toko of speciaalzaak vinden.

Een potje sambal bevat behalve chilipepers, zout, natriumbenzoaat, (veelgebruikt conserveermiddel) evenals voedingszuur en azijnzuur.

De zelfgemaakte verse sambal bevat doorgaans als basis chilipepers, zout en azijn of olie. Hierbij zijn verschillende toevoegingen mogelijk om de sambal tot een van bovengenoemde sambals te maken.