

Paloeloe aan het Molenplein

Javaans Surinaams eethuis Paloeloe aan het Molenplein, pal tegenover Aqualetra in Otrobanda, wordt gerund door drie liefvallige dames. Lize Sastrowitono, Toemini Zijlstra en Marijke Poewasak zijn nichten van elkaar en doen dit inmiddels al drie jaar met succes. Sastrowitono en Zijlstra staan in de keuken en Poewasak helpt voor in het eethuis. Vrije tijd hebben ze niet echt, maar hun passie voor dit beroep maakt dat ze elke werkdag weer met veel plezier tegemoet zien.

TEKST EN FOTO'S SOLANGE HENDRIKSE

Het eethuis is dagelijks geopend van 9 tot 16 uur, met uitzondering van de zondag. Er kan afgehaald worden, maar er zijn ook zijtes en er kan ter plekke van de lekkere maaltijd ge-

smuld worden. Lize Sastrowitono is in Suriname geboren, in het district Commewijne. Vijfentwintig jaar geleden volgde ze met haar kinderen haar man Herman naar Curaçao, toen die als apothekersassistent hier kwam werken. Het gezin had

het in het begin een beetje moeilijk om goede huisvesting te vinden, maar omdat Curaçao in veel opzichten op Suriname leek, voelden ze zich hier al gauw thuis.

Omdat koken haar 'lust en leven' is, ging ze al gauw in de keuken van een Javaans restaurant aan de slag en daarna bij het Indisch restaurant Soerabaya in de Boogjes in Punda, totdat dat failliet ging. Dat heeft ze al die jaren met heel veel liefde gedaan, ook toen zij daarna thuis op jonge kinderen van werkende moeders paste. Maar haar passie voor koken bleef en ze verzorgde ook van huis uit maaltijden op aanvraag, bestellingen en catering. Het was haar verlangen en grote droom ooit een eigen eethuis te hebben, omdat ze totnogtoe altijd bij anderen in dienst was geweest. Ze was 50 en hield er mee voor anderen te werken. Kort daarna ging haar droom in vervulling, toen haar inmiddels opgegroeide kinderen de huidige locatie voor haar verzorgden, waarin haar eethuis nu inmiddels drie jaar is gevestigd. Zondag is rustdag, want elke morgen staat ze om 5 uur op en samen met haar man is ze al om 6 uur in de kraakschone air-conditioned keuken van het eethuis aan het voorbereiden voor die dag.

De rijst voor de nasi en de mie voor de bami worden gekookt en het vlees wordt gekruid. Alles elke dag vers. Haar man gaat naar huis om zich voor zijn eigen baan in de apotheek klaar te maken, maar eerst ruimt hij nog alles netjes op, terwijl zijn vrouw druk aan het koken is. Dan komt de versterking van de twee nachten. In de tussentijd worden de snacks gebakken, zoals loempia, semosa, baka bana (gebakken banaan in een jasje) en kroketten, voor de dagelijkse vroege klanten. Ook de warme belegde broodjes gaan op dat vroege uur vlot over de toonbank. Dat zijn broodjes met gestoofde kip, kouschband met zoutvlees of garnalen, bakkeljauw, varkensvlees of een broodje pom.

De warme maaltijden tussen de middag, al vanaf 11 uur verkrijgbaar, zijn onder andere satoto soep, bami en nasi met kip of mix, tjauwmin, roti, friet saté, telo (gefrituurde cassave) met bakkeljauw, en rijst met keuze uit pom, kip, curry kip, ge-roosterde kip, gestoofd rundvlees en bruine bonen.

Dagelijks wordt een schatting gemaakt wat de hoeveelheid voor die dag zal worden, de ervaring heeft immers geleerd dat de ene dag drukker is dan de andere. Vooral het einde van de maand kent pieken in topdruk. Mochten ze door de klaarge-maakte voorraad heen zijn, kan er tussendoor gauw weer een kleine nieuwe voorraad aange-maakt worden. Altijd vers dus en in voorraad.

Sastrowitono: „Wat we aan het eind van de dag overhouden, mag het personeel meenemen naar huis, of neem ik het mee naar huis en hoef ik daar niet meer in de keuken te staan voor mijn gezin. Koken voor mijn gezin doe ik meestal tussendoor in het restaurant of Zijlstra doet het, na de drukte van de lunch wanneer het wat rustiger is. Als het restaurant gesloten is en ik weer thuis ben, kan ik eindelijk zitten en lekker met mijn benen omhoog en bij-komen”, zegt ze lachend.

Tegen de avond zien we samen en kort daarna ga ik al de slaapkamer in, met de airco en televisie aan, want de volgende morgen moeten we om 5 uur alweer op en om 6 uur in het eethuis beginnen. Zondag is mijn vrije dag en doet mijn man de inkoop en soms door de week is er ook nog het halen van verse groenten. Bepaalde kruiden waar vooral de Javaanse keuken mee kookt, zijn niet altijd of schaars verkrijgbaar op het eiland, maar dat levert geen problemen op, omdat de vaste leverancier die alles uit Suriname haalt, het hier altijd in voorraad heeft. Surinaamse groenten en knollen brengt hij voor ons mee en de verse kant en klare cassave- en banaanenschips.”

Ook de andere dames zijn blij om mee naar huis te kunnen

nemen wat overblijft in het eethuis, want als je de hele dag in de keuken hebt gestaan en al door etensgeuren inademt, heb je op gegeven moment helemaal geen zin en al helemaal niet om thuis weer de keukens in te moeten. „Maar eenmaal uitgerust, krijg je al gauw weer trek met smaak het dubbel zo lekker”, zegt Zijlstra, die op haar 18e naar Curaçao kwam en er inmiddels 43 jaar wordt. Haar vriendschap met Sastrowitono, met wie ze is opgegroeid, dateert vanaf hun jeugd in Suriname. Daarna verloren ze elkaar uit het oog, totdat ze elkaar op Curaçao weer hervonden. Zij was ook de eerste die werd gebeld om het grote nieuws over

het eethuis te mogen horen en kreeg meteen het aanbod om mee te helpen. Zijlstra: „Daar had ik heel erg veel zin in en kon niet wachten tot alles in orde was en we eindelijk konden beginnen. Ik ben er dus ook al vanaf het prille begin bij en heb het hier nog steeds ontzettend naar mijn zin. Het is elke dag lachen, babbelen, plagen en 'ruzie-maken'. Ik ben de assistente en help mee en proef. Met z'n tweeën in de keuken zijn we helemaal op elkaar ingespeeld.”

Marijke Poewasak is ook een nicht en werkt er nu een half jaar. Daarvoor heeft ze op andere plaatsen gewerkt, maar hier voelt ze zich als een visje in het water. Zij helpt de klanten voor-

in en neemt bestellingen aan. Als het erg druk is, helpt ze ook mee in de keuken.

De vakanties plannen ze onderling en in overleg. De tent wordt al naargelang het overleg voor een week of twee gesloten en wordt er een bedrijfsvakantie ingelast en kunnen ze er alle drie tegelijk even tussenuit. Dat werkt totnogtoe prima. Want elke dag niet-gewerkte dag is verlies. Sastrowitono: „We praten altijd en helpen elkaar zoveel mogelijk, want we hebben elkaar nodig. Je moet niet streng zijn, want anders is de lol eraf.”

„Waar ik heb leren koken? Van mezelf, altijd afgekeken van mijn moeder en de ervaren-toeristen weten hun weg naar



Eethuis Paloeloe.



Gezellig zithoekje.



In de keuken wordt er 's morgens vroeg al druk gekookt.



In een hoekje in de keuken is Toemini bezig met de voorbereiding van de overheerlijke sambal van kippenlevertes.



Marijke Poewasak helpt voorin.



Nichten.



Komkommer



Verse groente hoort erbij.



Ook de cupjes met sambal worden al van tevoren gevuld.



Semosas in de ochtenduren.



Loempia, gebakken banaan en krokets.



Om half 11 de nasi.



Satés.



Javaanse kip.