

WAT ETEN WE ?

-

KOFFIE





*“Koffiemolen en koffie, dat is in het Franse Nord belangrijk. Bij mijn grootmoeder hing de koffiemolen aan de muur. Hij is meer dan 100 jaar oud en ik heb hem gekregen; ik vond hem mooi. Die houten is van mijn moeder. Zij hield hem tussen haar knieën ... [doet alsof ze koffie maalt met een koffiemolen]”. Dorothee, 66 jaar, gepensioneerd.*

Koffiemolens en maraboekannen zijn ondertussen in de meeste gezinnen in onbruik geraakt, maar ze zijn geladen met een sterke emotionele waarde. Als familie-erfgoed en onderdeel van het patrimonium maken ze in ons herinneringen wakker.

*“Bij ons is een maaltijd zonder koffie ondenkbaar. We maken geen koffie met “pads”, daar hebben we een hekel aan; wij werken nog met de beroemde arbeiderskoffiekan. Als mijn vader naar zijn werk vertrok, vulde hij zijn thermoskan met koffie uit deze koffiekan. Ze kunnen hem niet wegdoen en ze willen er ook geen nieuwe kopen: dat is gewoon traditie, punt uit.” Dalila, 24 jaar, studente.*



**Enkele koffiemolens, 1840-1920, metaal en hout, coll. C.H.L.**

De kubusvormige molen voor huiselijk gebruik is vanaf de tweede helft van de 19e eeuw in alle gezinnen te vinden. De modellen met een open kom zijn van het “Vlaamse” type. De molens van plaatstaal en hout, ook wel de “gewone molens” genoemd, worden vanaf 1840 ontwikkeld door de firma Peugeot en later op grote schaal nageemaakt. In 1920 lanceert de firma de wandkoffiemolen.





## Dagelijkse consumptie

Vanaf de 19e eeuw wordt koffie in de stad en op het platteland de volksdrank bij uitstek. Hij hoort bij de boterhammen 's ochtends en bij de maaltijd 's middags en 's avonds. In 1840 vertelt dokter Villermé: *“Alle arbeiders in Rijsel drinken 's ochtends bij het opstaan één en vaak twee koppen koffie met melk, bijna zonder suiker.”* Koffie is dé drank voor de arbeiders. Deze drank wordt gewaardeerd omdat hij het hongergevoel wegneemt, helpt om de vermoeidheid te overwinnen en om zich tijdens een korte pauze mee op te warmen.

*“Quand eun' séquoi nous désolé. Quand l'malheur nous a giflé. Ch'est du café qui nous console.”*  
*(Als we ergens triest om zijn, als een ongeluk ons treft, dan vinden we troost in de koffie).*  
Alexandre Desrousseaux.

De koffiekkan wordt vanaf 1850 een onmisbaar voorwerp in bescheiden interieurs. Hij staat voortdurend op het vuur en er wordt zonder aarzelen weer water bij het koffiedik gegoten, ook al levert dat maar heel lichte “schuddekul” of “gootwater” op. *“Mijn moeder dronk een dertigtal koppen per dag. De koffiekkan stond altijd op het vuur. We voegden steenkool toe, zetten de kan op het vuur en even later konden we koffie drinken. Maar we maakten slappere koffie, in een grote koffiekkan.”* Dorothee, 66 jaar, gepensioneerd.

Koffie wordt ook gedronken bij jenever of een ander digestief. Dat heet in Frankrijk “la bistouille” of “bistoule”: je drinkt een beetje koffie om in je kopje plaats te maken voor een scheutje alcohol.





*Enkele koffiekannen, eind 19e eeuw – begin 20e eeuw, metaal, coll. C.H.L.*

Deze koffiekannen zijn van verschillende materialen, afhankelijk van de mode en de technische ontwikkelingen: koper, al dan niet geëmailleerd plaatstaal, aluminium, roestvrij staal. Sommige 19e-eeuwse koffiekannen worden rechtstreeks op het vuur gezet om het mengsel van water en koffie aan de kook te brengen; andere, recentere koffiekannen werken met druk, zoals de Italiaanse koffiekannen, of met filter en zuiger.





## Koffiekrans: een damesaangelegenheid

De consumptie van koffie leidt tot een heuse ceremonie. De vrouw maakt de koffie: ze maalt de bonen net lang genoeg zodat de koffie niet te dik of niet te fijn gemalen is. De robusta heeft de voorkeur op de arabica, die subtieler maar ook veel duurder is.

Als Gervaise in *L'Assommoir* Coupeau in de keuken hoort vechten met het fornuis en de koffiekkan, *“slaat haar hart een slag over: het was niet de taak van een man om koffie te zetten, en ze riep hem toe hoe hij het moest doen.”* Emile Zola, 1876.

De koffie wordt 's ochtends bij het ontbijt snel naar binnen gegoten of later tijdens een pauze gedronken, maar hij is ook het ideale voorwendsel voor een uitnodiging. Het koffieservies dat huisvrouwen als huwelijkscadeau krijgen of kiezen omdat het zo verfijnd is en zo'n fraai motief heeft, wordt dan een voorwerp van sociale opwaardering, en het wordt van generatie op generatie doorgegeven. In alle lagen van de samenleving wordt koffie met gezelligheid geassocieerd.





*De koffie, 1920, olie op doek van Alfred Desplanques, coll. C.H.L.*

In een volks interieur drinkt een vrouw haar koffie in een servies bestaande uit een kopje en een suikerpot met een blauw en wit motief dat aan het Delftse porselein doet denken. Ze gebruikt een koffiekannetje van het type maraboe, waarmee ze “Turkse” koffie heeft gezet: de koffie wordt in één en dezelfde kan gekookt en geserveerd.



*Marie Flagheac, Marie Devinaise en Mimi Devinaise aan de koffie, 13 juli 1937, foto, coll. C.H.L.*

Koffiedrinken is een voorwendsel om samen te komen en sociale contacten te onderhouden: koffiekannetje, suikerpot, kopjes en melkkannetje zijn met zorg op een zilveren schaal geschikt.





BARBIEUX José (dir.), BECQUET Annie (dir.), *L'imagerie alimentaire : un siècle d'industrie alimentaire à Tourcoing et ses environs, 1850-1950*, Catalogue d'exposition (Centre d'Histoire Locale, Tourcoing, 1er octobre 1989 - 14 janvier 1990), Tourcoing, CHL, 1989.

BARRAU Jacques, « Café boisson, café institution », *Terrain*, n°13, 1989, p. 92-97.  
Ressource accessible en ligne : <http://terrain.revues.org/2958>

BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013.

MESSIANT Jacques, *Traditions culinaires de l'Houtland*, Morbecque, 1983.

PIERRARD Pierre, « Le pain des hommes », *La vie quotidienne dans le Nord au XIXe siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976, p. 65-74.

SEYMOUR John, *Arts et traditions à la maison*, Paris, Editions Chêne, 1987.



**Tourcoing**  
La Créative



**Centre d'Histoire Locale**  
de Tourcoing

