

# De laatste 'echte'

VEEL KLANTEN ZOEKEN ELDERS TROOST

## koffiehuizen

'Volkskoffiehuizen' heetten ze vroeger: koffiehuizen voor de gewone man waar de koffie nog de hoofdzaak was. Vele ontwikkelden zich tot cafés, andere werden trendy espressobars. Daarnaast ontstonden de coffeshops, waar koffiëgeur ver te zoeken is. Maar koffiehuis Ko, koffiehuis Ria, koffiehuis Schaasberg en koffiehuis Marktzicht houden nog dapper stand.

De laatste letters van het woord koffiehuis op de gevel zijn uitgewist. Het glas in de voordeur is na recente inbraakpogingen door hout vervangen. Maar binnen, tussen Amsterdamse School-tegeltjes, wordt het bestaan nog bepaald door properheid en regelmaat. Vooruitlopend op de wekelijkse rustdag boent en poetst K.H. Schaasberg iedere zaterdag het meubilair. Als hij zich terugtrekt in de kleine achterwoning ligt op elk tafeltje een blauwgekaft exemplaar uit de leesportefeuille en frisse thee-

Willem van der Hoeven van De Drie Kroontjes of Het Gekroonde Coffyhuys lokte zijn clientèle met een koffiesputtende fontein. P.v.d. Berge maakte rond 1695 deze gravure van de koffieschenkerij in het begin van de Kalverstraat.



COFFY FONTEYN  
in 't Gekroond Coffyhuys tot Amsterdam  
P. v. d. Berge del. 1695

Gemeentearchief

Het Coffy-huys. Kopergravure van Jan Luyken, circa 1700.



doeken bedekken de koffiemachine en het servies. Hoe lang kunnen reizigers en vaste klanten nog terecht in dit mooie, oude koffiehuis op de hoek van de Spaarndammerstraat en Tasmanstraat?

### Koffie met een gevulde koek

In het Amsterdamse telefoonboek staan in totaal ruim 250 koffiehuisen, koffieclubs, espressobars, coffeshops en koffieshops, al zijn de laatste bekender om het aanbod aan hasj en wiet dan een bakje troost. De cafés (Frans voor koffiehuis) laten we maar helemaal buiten beschouwing.

Authentieke 'volkskoffiehuizen' – koffiehuizen voor 'de gewone man', waar de koffie nog hoofdzaak is – zijn er echter nog maar weinig. En koffiehuisen waar je uitsluitend koffie kunt drinken, zijn zelfs op de vinger van één hand te tellen.

Maar dat laatste is niets nieuws. Zelfs de begin deze eeuw florerende koffiehuisen van de Volksbond, Vereniging tegen Drankmisbruik, waren niet principieel alcoholvrij.

Het koffiehuis van de oude horecafamilie Schaasberg heeft nooit iets te maken gehad met die bond. De zaak is zo'n 75 jaar geleden gevestigd in de Spaarndammerbuurt. Twintig jaar geleden nam Schaasberg de zaak over van zijn vader en de klanten kwamen af op koffie met een gevulde koek. Nu zijn er broodjes, frisdranken en bier. Nee, geen specialiteiten. Voor liefhebbers is er een (fabrieks-) gehaktbal voor een knaak. Wie zes dagen per week van 's morgens zeven tot 's avonds zes tussen de mensen zit, heeft wel iets anders aan z'n kop. "Voor de renovatie was de zaak nog mooier," zegt Schaasberg. "We hadden

een stevige hardhouten voordeur en mooie ramen met een rand glas-in-lood. Gevóchten heb ik voor die ramen. Maar alle sponningen werden uitgevoerd in kunststof, ook de deur die je natuurlijk met een paperclip kon openkrijgen. Wat denk je, de ene inbraak na de andere, tot ik er hout voor heb gezet. Niets dan kosten en ellende." En die kapotte naam op de gevel? "Dat bleef over: toen de Amstelbrouwerij de lichtbak, die ze zo nodig moesten aanbrengen, weer sloopten omdat ik geen precariorechten wilde betalen voor hún reclame."

Schaasberg (63) is het eigenlijk zat. Een jaartje nog, dan houdt hij op. Wat hem dan rest is de vraag, want voor hobby's had hij nooit tijd. Een opvolger is er niet: zijn zoon heeft elders een goede baan. "Ik zou het ook niemand aanraden. Een koffiehuis is beslist geen vetpot, hoewel mijn vrouw en ik er altijd goed van hebben kunnen leven. Het is zoals je zegt een mooie oude zaak, maar dat heeft ook een nadeel. Na al die jaren ga je zelf nog lijken op die oude troep."

#### Schier so swart als inkt

Amsterdammers zijn al drie eeuwen hartstochtelijke koffiedrinkers. De introductie is relatief razendsnel verlopen. De eerste partij ruwe koffie die de Verenigde Oostindische Compagnie (voc) in 1628 in

Jemen kocht, was bestemd voor de Perzische markt. In 1661, op de eerste openbare koffieveiling in Amsterdam, werd liefst 21.481 pond "cauwe" verhandeld. De aanvoer was tot 1725 zeer ongeregeld en koffieverkopers zetten eigen aanvoerlijnen via Armeense, Joodse, Griekse en Italiaanse kooplieden. Aanvankelijk trok de koffieboon, na wetenschappelijke publicatie in het handboek *Pharmacopoea Amstelredamensis* (1636), vooral belangstelling van artsen, botanici en apothekers. In een herdruk uit 1682 staan "coffi" en "coffiboontjes" in het hoofdstuk *Fructes* (Vruchten).

Koffie was voor de 17de-eeuwen meer medicijn dan genotmiddel. Antoni van Leeuwenhoek was er na microscopisch onderzoek van overtuigd dat bepaalde vetten en zouten verantwoordelijk waren voor de geneeskrachtige werking van de koffieboon. Hij liet weten dat na een matig maal en een goed glas wijn "de gantsche apotheek zoo veel nut niet kon doen, als een kop koffy deed".

De opwekkende kracht van koffie was al in 1568 beschreven door de Italiaanse hoogleraar Pancius. En een zekere dokter Leonart Rauwulf vermeldt in zijn reisverslag (1582) dat Arabieren gesterkt werden door een ochtendritueel: "Hiertoe hebben se onder andere een goed drank, die sij veel agten, 'chaube' genaamd, die schier so swart is als inkt en in de gebreekene

van de maag zeer gezond en dienstig is; Deese plegen sij 's morgens vroeg, ook aan open plaatsen, voor yeeder en sonder schroom te drinken, uyt aarde en diepe porselyne schaaltjes, soo heet al sij konnen, settende het dikwijls aan den mond, maar doende kleine teugjes en laten het soo sy nevens malkander in 't rond sitten, omgaan."

Het is nog een heel karwei geweest de monopoliepositie van Jemen als koffieproducent aan te tasten. De voc moest stekjes van de Jemenitische koffieplant zien te bemachtigen om op Java en elders koffieplantages aan te kunnen leggen. Rond 1704 is dat via Malabar gelukt en zeven jaar later werd de eerste partij "Javaansche coffy" naar Holland verscheept. De koffieplant is in 1727 door Nederlanders naar Brazilië gebracht, dat nu 's werelds grootste koffieproducent is.

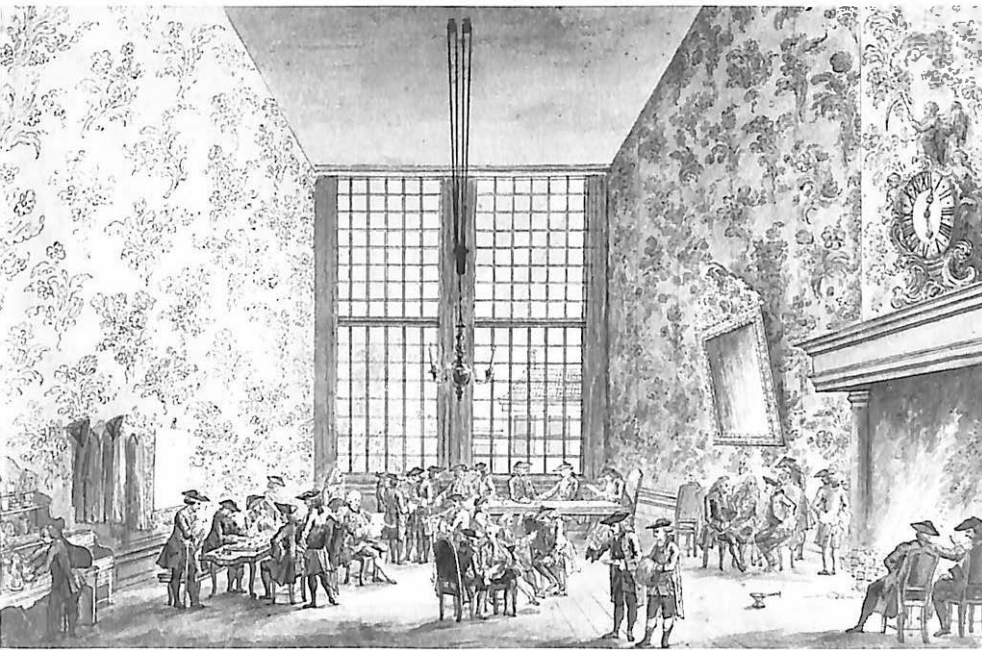
Burgemeester Nicolaas Witsen plantte een paar van die koffiestekjes in de Hortus Botanicus.

#### Coffi-huizen vol van mensen

Wanneer het eerste Amsterdamse koffiehuis werd geopend, weten we niet zeker. De oudste vermelding dateert uit 1665. Toen kreeg een Amsterdamse Griek een lening om een koffiehuis te beginnen. Volgens de arts Stephanus Blankaert werden koffiehuizen in het begin alleen bezocht



Begin van de Kalverstraat omstreeks 1695 (nu muziekwinkel Fame). Koffiehuis Quincampoix werd op 5 oktober 1720 belegerd door gedupeerde beleggers. Quincampoix was een broedplaats van speculatieve (wind)handel in aandelen van bijvoorbeeld de Compagnie tot het Ruineren van Turkse Rovers.



*Het Franse koffiehuis in Kalverstraat 23-35 had een voornaam interieur met vermoedelijk goudleerbehang en met leer beklede stoelen. De spiegel met rococo-kuif deed de kamer groter lijken. Tekening uit 1761 van Isaac Lodewijk la Fargue van Nienland (1726-1805).*

door vreemdelingen: "Ja zelfs over twintig jaar was deselve maar by sommige buitenlanders bekend, die in Turkyen en elders gesworven hadden."

In 1686 schrijft Blankaert in *Verhandeling van den Coffee*: "Nu is die drank soo gemeen (= algemeen) geworden, dat men de Coffi-huizen tot Amsterdam soo vol van menschen siet dat se gepropt zijn." Die drukte was voor de Staten van Holland reden om de koffiehuisen eenzelfde belasting op te leggen als wijn- en bierschenkerijen. Herbergiers die alle dranken verkochten, werden dubbel aangeslagen. Het gevolg was dat veel uitbaters de illegaliteit opzochten, terwijl de betere zaken mét vergunning door een uitgebreide kaart en meer vertier een nieuw soort consumenten aan kon trekken. Koffiedrinken was populair geworden bij de bovenklasse.

Amsterdam telde 200 jaar geleden 25 kolffschenkerijen, 46 biljartzalen, 44 koffiehuisen met een kolffbaan, 100 herensociëteiten, 330 logementen en liefst 1763 kroegen, die vaak ook wel werden aangeduid als koffiehuis. En dan hebben we het alleen over vergunninghouders en zijn de vele uitspanningen en theetuinen aan de

rand van de stad niet eens meegeteld. In het centrum was het verloop aan horecazaken tamelijk groot. Ook de vestigingsplaats was aan modes onderhevig. Lang waren Dam, Nes en Kalverstraat favoriet, maar in de Franse tijd verplaatste het uitgaanscentrum zich meer en meer naar de Botermarkt, nu Rembrandtplein. Het culturele leven bloeide op in de Plantage, met zijn Parkschouwburg, Frascati, de schouwburg van Stoel & Spree en de Nederlandsche Schouwburg. In de loop van de 19de eeuw werden steeds meer sociëteiten naar deze lommerrijke buurt verplaatst en het uitgaande publiek kon tot diep in de nacht terecht in bierhallen, restaurants en koffiehuisen.

In Koffiehuis Bellevue genoot men anderhalve eeuw geleden van de negen dames tellende muziekkapel Wilhelmina. De Parkzaal concurreerde op zondagmiddag met een beschaafd strijkje. In het centrum klonk na 1880 ook muziek in de opzienbarende nieuwe Wintertuin van Krasnapolsky, het voormalige Nieuwe Poolsche Koffiehuis in de Warmoesstraat. Het was een vervallen boeltje toen het in 1866 werd opgekocht door Adolf Wilhelm Krasnapolsky, voorheen kleermaker bij Sinkel op de Nieuwendijk. 'Kras' werd beroemd door een huiselijk aanbod van biefstukken en koteletten en bovenal door de pannenkoeken van mevrouw Krasnapolsky. Johanna's broer, August Volmer, kocht in 1883 een ander koffiehuis dat een grote rol zou gaan spelen in artistiek Amsterdam: American op het Leidseplein. Daar werkte ooit een ober die berooide jonge schrijvers op hun verzoek "een koffie mét vijf gulden" serveerde op een verzilverd blaadje. En meestal kreeg hij het geleende keurig terug, herinnert Maurits Dekker zich in *Amsterdam bij gaslicht* (1949).

#### Hete koffie vier uur 's nachts

Het was een enerverende periode, want op 9 augustus 1880 was ook het eerste zogenoemde Wiener café geopend: Café Continental pal tegenover het gloednieuwe

*Nieuwezijds Voorburgwal 119 was een van de koffiehuisen die de Volksbond in Amsterdam exploiteerde. De foto is ergens tussen 1920 en 1940 genomen.*





Het volkskoffiehuis van de familie Stijger, Nieuwmarkt 14, in 1959. Nu zit hier coffeeshop Happy House.

Met een dikke jas en een hete kop koffie is het net uit te houden onder de luifel van het Noord-Zuidhollands Koffiehuis (1911) aan het Open Havenfront. Voor veel Nederlanders verplicht onderdeel van een 'dagje Amsterdam'. Ben Merk maakte deze opname op 3 maart 1955.

Amstel-hotel. Drie jaar later nam het hotel dit grote en luxueuze koffiehuis met biljart over. Deze drie befaamde koffiehuisen luidden het tijdperk in van de echte grand-café's. In 1890 werd ook Het Poolsche Koffiehuis in de Kalverstraat verbouwd tot Grand-café Hotel Polen, dat met zijn leren banken en marmeren tafeltjes bijzonder populair zou blijven tot de fatale brand van 1977.

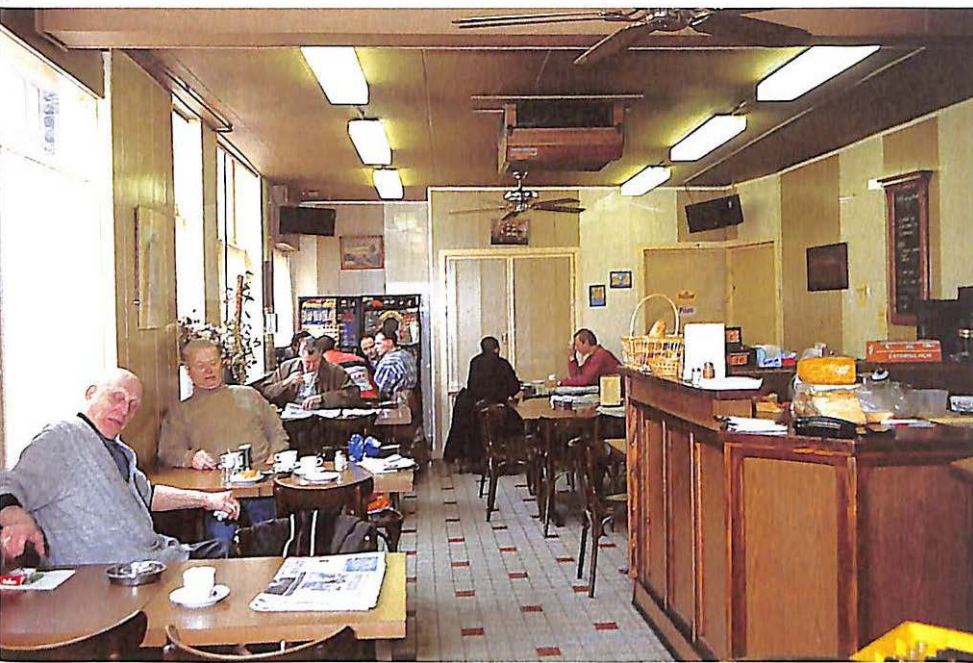
Doordat koffie goedkoper werd, werd die rond 1800 ook populair bij het gewone volk. De echte volkse koffiehuisen zonder poespas deden het per traditie altijd goed op marktplaatsen zoals Amstelveld, Waterlooplein, de zaterdagavondmarkt met de zeepkistredenaars op de Nieuwmarkt en de Noordermarkt, de verdwenen zondagochtendmarkt rond de Joden Houttuinen en langs de vele straatmarkten. Het Waterlooplein kon in de eerste helft van onze eeuw bijvoorbeeld bogen op Het Stuiverdje en Het Sterretje. Volgens Maurits Dekker konden rond 1900 kooplui en nachtbrakers er vanaf vier uur 's nachts terecht voor hete koffie en chocolade, maar ook voor scholletjes en "goudgele in boter gebakken viskuitjes". En voor de vegetariërs onder hen was er Vega in de naburige Jodenbreestraat

Op het Rembrandtplein waren fameuze dranklokalen als Mille Colonne, Schiller en 't Gouden Hoofd, maar ook het geheel-onthouderscafé van De Beer, aan de andere kant van het plein. Daar kwamen volgens Maurits Dekker rond 1900 jonge revolutionairen bijeen: "Heftig debatteren bij een 'koffie verkeerd' of luisteren naar de pianola, die voor een halve stuiver een complete rapsodie van Liszt weggaf." De Amstelstraat bood de populaire broodjeszaken van De Haas en Trompetter, en ook hier zat een Vega. Dekker schrijft vol heimwee: "Wat waren ze best, die dik met sappig pekelvlees belegde broodjes voor drie stuiver." Volgens hem werd het bruisende Amsterdamse avondleven wreed verstoord door de invoering van de winkel-sluitingswet, die er dan ook niet zonder slag of stoot kwam. Zo voer een sigarenwinkelier nog een tijd op mooie zomeravonden met een motorbootje rond en bediende zijn klanten op de bruggen met behulp van een schepnet.

#### Koffiehuis tegen drankmisbruik

In 1875 is in Nederland de Volksbond opgericht, de Vereniging tegen Drankmisbruik. Dat gebeurde nadat L.P. Phillipona in het *Algemeen Handelsblad* onder het pseudoniem Multipliator een reeks artikelen





Wilma Kujvenhoven

exploiteerde de Volksbond 35 koffiehuizen, waarvan er elf in Amsterdam te vinden waren, in 1921 waren er 17, maar in 1939 nog maar acht. De laatste, Houtmankade 4, werd in 1955 gesloopt. In 1989 werd de Volksbond opgeheven.

Volkse koffiehuizen van particuliere uitbaters waren er ook na 1955 nog volop. Maar halverwege de jaren zestig begon hun neergang, niet in de laatste plaats door de snel veranderende samenstelling van de Amsterdamse bevolking. De beste overlevingskansen hebben de marktkoffiehuizen. Goede voorbeelden zijn de drukbezochte zaken in de Albert Cuypstraat: De Markt, Marktzicht, Ria, Corrie en Cuyp Café, Tl-licht en een stenen vloer en op het houten tafelblad een voorgeroerd glas koffie. De bruine boterham-met-kaas op een servetje ernaast. Vier vaste klanten kaarten in een hoek en buiten op de markt prijst een koopman de nabijheid van het warme koffiehuys. Geen koffieshop, espressobar of trendy 'deli' kan aan die warmte tippen. ■

R.M. Meijer is journaliste.

#### Literatuur

Pim Reinders, Thera Wijsenbeek e.a., *Koffie in Nederland*, Zutphen 1994.

Paul Arnoldussen, *Koffiehuizen, kiosken en klaarovers – Amsterdamse verhalen in kaart*, Amsterdam 1994.

had geschreven over drankmisbruik. De Volksbond werkte mee aan de totstandkoming van de Drankwet in 1881. Pogingen bierhallen voor het volk op te richten om zo de consumptie van sterke drank af te remmen, hadden minder succes. Een beter idee bleek het Volkskoffiehuys: "Flinke, gezonde koffiehuizen voor het volk, waar tegen dezelfde prijzen als thuis uitstekende spijzen en dranken kunnen worden geconsumeerd en goede lectuur voor de klanten klaar ligt." De eerste twee Volksbond-koffiehuizen werden in overleg met het Nederlandsche Werkliedenverbond gebouwd op het Kattenburgerplein en in de Tuinstraat. De eerste werd een succes, de zaak in Jordaan ging een jaar later al weer dicht. Een nieuw volkskoffiehuys op de Passeerdersgracht bood behalve consumpties ook onderdak aan ongehuwde jongemannen: een eigen slaapkamerje kostte f 1.50 per week. In de gezellige koffiekamer vonden zij "een goed glas bier, een kop koffie of andere verteringen". Op de leestafel lagen de voornaamste dagbladen, je kon er gratis dammen of dominospelen en voor vijf cent biljarten. Sterke drank was taboe, maar een pilsje mocht, ondanks dat op elke jaarvergadering wel een Volksbondafdeling een absoluut alcoholverbod bepleitte. Bierdrinken werd zeker niet

*Koffiehuys Ko, Jacob van Lemmestraat 59, heeft een interieur zonder poespas.*

aangemoedigd. In ieder Volksbond-koffiehuys hing een bordje dat een consumptie niet verplicht was.

In *Koffie in Nederland* (1994) schrijven Reinders en Wijsenbeek: "De glorie tijd lag rond 1913, daarna ging de Bond aan zijn eigen succes ten onder. Alle grote bedrijven gingen over tot de oprichting van schaflokalen en bedrijfskantines, waar mede op aandrang van de vakbonden, warme koffie werd geschonken." In 1906

*Spaarndammerstraat 872, eind februari 1998  
Over een jaar zal ook dit 'echte' koffiehuys  
geschiedens zijn. Uitbater K.H. Schaafsma gaat  
met pensioen en een opvolger is er niet*

Wilma Kujvenhoven

