

Het wijnvat

Het was een jaar na de oorlog, de Texelse kotters waren ongeveer een half jaar weer in de vaart. In maart en april 1941 waren de Texelse kotters gevorderd door de Duitse marine en omgebouwd tot patrouillevaartuig om dienst te doen in de Oostzee. Bij de meeste kotters was de voormast er afgehaald om plaats te maken voor een afweergeschut. Na de oorlog kwamen de kotters in verschillende havens terecht, zoals in Cuxhaven, Emden en de meeste in Delfzijl. Vandaar werden ze door schipper eigenaren opgehaald en naar Nederlandse scheepswerven gebracht om weer visklaar gemaakt te worden. De meeste konden in december 1945 en januari 1946 weer de zee op.

Zo ook de Texel 37 waarop ik als kok-matroos kwam te varen bij de gebroeders Biem, Piet en Jan van Toon-van der Vis en Jan Kooger. Zo visten wij in de zomer van '46 met prachtig weer net over diepe gat, 20 tot 25 mijl ten westen TX (een zeemijl is 1853 meter). Midden op de dag zagen wij iets donkers drijven, van dichtbij bleek het een groot houten vat. Wij hebben het net binnengehaald en hebben met veel spul en moeite het vat aan boord gekregen. Het zag er indrukwekkend uit, met nummers en tekens er op. Maar wat zou er in zitten? Er werd door iedereen gesnuffeld en geklopt tot Jan van Toon met een ijzerboor uit de machinekamer kwam. Wij zetten het vat rechtop en Jan begon te boren. Dat moest met de hand gebeuren, elektrische boren waren toen nog niet aanwezig. Hij boorde een gat aan de bovenkant, waardoor we probeerden te ruiken wat er in het vat zat.

Rotte appels dacht er één. Toen boorde Jan een gat in de zijkant, zo'n 30 centimeter van de bovenkant. Hij was amper klaar of de wijn spoot er uit.....rooie wijn!! Duim voor het gat en eerst de zakketel gevuld en een stop gemaakt, want je kunt niet je duim er voor blijven houden. Er moest ook weer gevist worden. Koffie en thee hoefde ik niet meer te zetten, wij hadden eerste klas wijn om te drinken. Dat dronken we uit ronde mokken, scheepsmokken zonder oor. Je moet nagaan, het was net na de oorlog en er was nog geen druppel wijn te koop en alles was nog op de bon. Als de zakketel leeg was ging de stop er uit en werd hij weer gevuld. Makkelijk zat! Het was gelukkig in de naweek want het werd een vrolijke boel aan boord. Ik kan me nog herinneren, dat ome Biem prachtig kon zingen: 'Ferme jongens, stoere knapen', 'wiens Neerlands bloed' en 'gelukkig is het land,' zo uit het blote hoofd. Toen de visweek om was en we naar de haven van Oudeschild stoomden, kreeg ik de opdracht om alle ketels, pannen en schalen of te wel alles wat inhoud had, schoon te maken om daarna alles te vullen tot de rand met wijn uit het vat. Zelfs de aluminium schaal waar ik normaal de aardappels in schilde werd gevuld. Die schaal was nog een overblijfsel van de Duitse marine en had dienst gedaan als waskom. Wij hebben nog twee collega's in de buurt gepraaid, die hebben ook nog pannen en ketels overgegeven en gevuld. Toen was het vat nog voor de helft vol. Er werd nog geopperd om de watertank leeg te laten lopen, maar daar werd van af gezien. In verband met de strandvonderij zaten wij met dat vat in onze maag. Zo'n vat stop je niet zo maar weg dus hebben we het deksel ingeslagen om leeg te kiepen maar Kooger zei: 'wacht', trok zijn laarzen en sokken uit en klom via de reling in het vat en zei 'zo, eerst mijn benen wassen' en toen 'kiep nou maar om.' De wijn stroomde over dek, de spuigaten uit. Het vat is leeg over boord gekieperd en zeker wel op één van de eilanden aangespoeld, waar het nu ergens in een tuin regenwater staat op te vangen voor de bloemen. Zodra wij in de haven van Oudeschild waren hebben we de vis gelost (de eerste vijf jaar na de oorlog konden we onze vis nog in Oudeschild

lossen) en zijn we over de diek naar Arie-Pieter gegaan om lege melkbussen te halen. Daarnaast vergaarden wij lege flessen. De wijn werd in de lege melkbussen en flessen gegoten. Ieder kreeg zijn deel. Ook Arie-Pieter voor het gebruik van de melkbussen. Iedereen blie en de strandvonderij had het nakijken. Omdat men mij verteld had dat wijnflessen moesten liggen, legde ik die netjes in de kelder. Na ongeveer drie weken tot een maand klonk er een hevige knal... De wijn was gaan gisten en was champagne geworden en de stoppen knalden er af. O ja, nog even dit: de schipper Piet van Toon vond de wijn een beetje zuur en had enkele flessen gemengd met suiker. Het grote voordeel daarvan was dat die flessen nog heviger knalden.

*Cees Drijver,
Oosterend*