

Om des somers van den koelen drank versien te syn: een kleine geschiedenis van de wijnkoeler

Ongeveer vijftien minuten na de start van de film besluit Alfredo Berlinghieri champagne te halen, om de komst van een kleinzoon te vieren. Het is 1901 en Bernardo Bertolucci, de landheer uit Novecento, wandelt naar een koele plek onder de bomen, ontgrendelt een gammel deurtje en duikt de kelder in. Binnen zien we een laag sneeuw en ijs, met in een kastje diverse flessen champagne. Even later genieten Alfredo en een arbeider van de ijskoude bubbels.

Ijskelders zijn al sinds de jaren '50 van de vorige eeuw in onbruik en maar weinigen weten dat ze ooit bestonden. Die ijskelders bevatten ijs om levensmiddelen te koelen. Het werd 's winters in blokken uit de vijver of het meer gehaald en opgeslagen in de speciaal daarvoor gebouwde kelders of gebouwtjes. Geleerde en politicus Constantijn Huygens bijvoorbeeld liet in 1639, bij de bouw van zijn buiten Hofwijck, een ijskelder onder de toegangsbrug aanleggen. De kelder is er nog steeds en wordt binnenkort in ere hersteld. In de negentiende eeuw werden zelfs ijsblokken vanuit Noorwegen naar Nederland gehaald en ontstond een commerciële handel, totdat de komst van de elektrische ijskast een eind maakte aan het grootschalig gebruik van bevroren water.

De Nederlander Arnoud van Halen (1653-1732) schreef rond 1700 in een beschrijving van de stad Kleef: Daar omtrent dese waterkom is, is ook mede de yskelder, alwaar het ys in bewaart, om des somers van den koelen drank versien te



Wolgemut-wijnkoeler, 1491



Koelvat van edelsmid Jacobus Groenwolt (1727)

syn. Onze voorouders wisten dus al dat gekoelde witte of zoete wijn lekkerder smaakt. Zelfs in de middeleeuwen wisten ze dat, want de oudste, mij bekende, afbeelding van een koelvat dateert uit 1491. Op een houtsnede uit Nürnberg, vervaardigd door de kunstenaar Michael Wolgemut voor het werk *Schatzbehälter der wahren Reichthumer des Heils* van Stephan Fridolin, staat voor de tafel van de koning een grote bak op pootjes, met daarin een kan en een veldfles. De vorm van het koelvat zou eeuwenlang nauwelijks veranderen.

Mijn eerste kennismaking met een koelvat was in de eetkamer van de Menkemaborg in Uithuizen. Hier staat een zwart marmeren gevaarte, een soort tobbe eigenlijk. Er staan wat flessen in en een wit servet ligt over de rand. Het koelvat staat in de buurt van een volledig gedekte eettafel, met prachtige zachtgroene roemers voor witte wijnen en slanke kelken met gedraaide voet voor de zoete.

Op schilderijen en prenten treffen we diezelfde koelvaten vaak in eetkamers en bij diners. Vooral werken uit de Gouden Eeuw blijken een goudmijn. Er is zelfs een schilderij met zo'n zelfde zwart marmeren gevaarte als in Uithuizen. Gerard Dou schilderde in 1667 een jonge vrouw aan een kaptafel. Voor haar staat een zilveren wijnkaraf op de tafel en achter haar een metalen veldfles in een marmeren koeler met handvat.

Uit schilderijen is verder af te leiden dat de koelvaten zowel binnen- als buitenshuis werden gebruikt. Binnen is vaak een feestelijk diner de setting. De maaltijd die de schutters van het Amsterdamse voetbooggilde van Sint Joris aanrichtten, na de Vrede van Münster in 1648, is hiervan een goed voorbeeld. Helemaal in de hoek links staat een goudkleurig (of koperen) gevaarte op pootjes, met daarin een zilveren veldfles versierd met wijnranken. Een koelvat dat daar wel wat op



Gerard Dou-Boijmans

lijkt bevindt zich nog altijd in de collectie van Museum Boijmans van Beuningen.

Het buitenpartijtje dat Dirck Hals in 1627 schilderde, laat een veel simpeler koelvat zien, van aardewerk lijkt het wel. Hierin staan geen metalen containers maar twee doorzichtige glazen flessen. Zelfs het koelende water in het vat is te zien. Een bediende lijkt bovendien de glazen in het water te spoelen. Later zouden er zelfs speciale glazenkoelers ontstaan, monteith genaamd.

Dirck Hals, De Buitenpartij



Meestal zijn de koelers rond of ovaal, maar soms vierkant, zoals op de voorname picknick die Esaias van de Velde in 1615 vastlegde. Deze koeler lijkt bovendien van hout te zijn. Van hout is ook het bijzondere koelkastje, vereeuwigd door Jean Francois de Troy in 1735. Een gezelschap van heren geniet uitbundig van een bacchanaal met oesters en wijn. De koeler naast de eettafel bestaat uit twee etages met bovenin een bak ijs, met een aantal flessen.

Nu steeds meer musea hun collectie online doorzoekbaar maken, is het vinden van koelvaten als object een peulenschil geworden. Sinds ik in Uithuizen voor het eerst het marmeren exemplaar aantrof, heb ik er talloze gelokaliseerd. Ze zijn gemaakt van zilver, koper, messing, tin, aardewerk of porselein. Daarbij is de achttiende eeuw opvallend genoeg het best vertegenwoordigd, dit in tegenstelling tot de koelvaten op afbeeldingen, die vooral voorkomen in de zeventiende eeuw. Ook in boedelinventarissen is die trend waarneembaar. Van de 3.000 inventarissen in de Boedelbank van het Meertens Instituut komt in maar twintig het trefwoord *koelvat* voor. Daarvan is er



Bartholomeus van der Helst, schuttersmaaltijd, 1648

geen één uit de zeventiende eeuw, en slechts drie uit de negentiende. De overig zeventien zijn uit de achttiende eeuw. In die boedelinventarissen vinden we vooral goedkopere materialen als tin en koper, maar ook een van zilver, uit het bezit van een predikant in Weesp. Een stoffenwinkelier uit Doesburg bezat een blikken versie, terwijl de *weleerwaarden Heer Legbertus Bucerus* uit Medemblik er een van lood gebruikte.

Zilveren koelvaten zijn overigens niet zeldzaam. Het Rijksmuseum bezit er een aantal, het Zeeuws Museum heeft er een en ze duiken in de 21^e eeuw weleens op op kunstveilingen. Een 18^e-eeuwse gouverneur van Brabant, Anton Günther prins van Holstein, liet bij overlijden in 1744 zelfs twee zilveren vaten na. De inventaris van het gouvernementspaleis telt *twee dito coelvaten beijde egaale in de zilverkamer*.

Naarmate de tijd vordert, lijken de vaten overigens in omvang te slinken. Voor

1800 kunnen er altijd minstens twee grote veldflessen of kannen in, vaak ook meer. Daarna is een koeler voor twee of één glazen fles de norm. Na de dood in 1814 van Joséphine de Beauharnais, echtgenote van Napoleon, werd een inventaris van haar wijnkelders en andere wereldse goederen opgemaakt. De porseleinen en glazen koelers in die inventaris zijn vaak slechts voor een fles. Deze kleinere koelers konden op de eettafel staan en hoefden er niet meer naast. De veranderingen in de manier van uitserveren van het eten (de opkomst van de *service à la russe*) speelt hierbij ongetwijfeld een rol.

De tijd van grote kunstzinnige koelvaten naast de eettafel is helemaal voorbij. We moeten het meestal doen met lelijke exemplaren van plastic. Op de picknick gaan tegenwoordig koelboxen mee en steeds vaker met een koeling op elektriciteit. De tijden veranderen, maar toch ook weer niet zo heel erg.