

Ambergrijs: de queeste naar een pot(vis) vol goud

26 / 11 / 2021

UITGELICHT



Shutterstock | Martin Prochazkacz

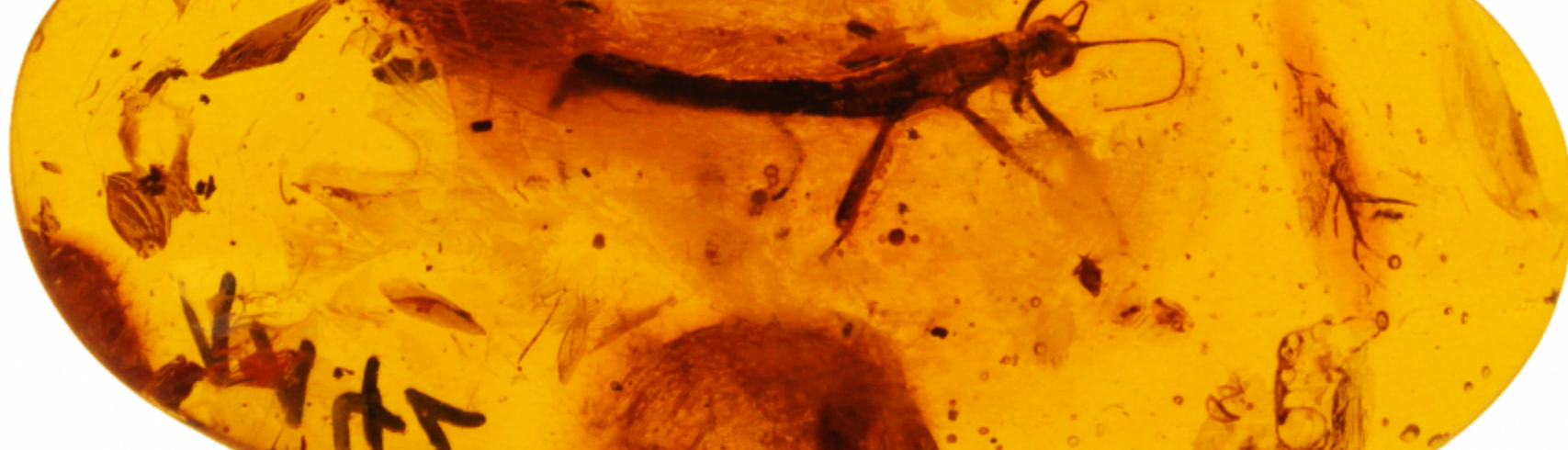
Het is bruingrijs, het ruikt niet erg fris en toch is het goud waard. We hebben het over ambergrijs. Zo nu en dan hoor je het wel eens in het nieuws: vissers vinden een brok ambergrijs en zijn plotsklaps steenrijk. Het leest bijna als een sprookje en de vergelijking met het winnen van de jackpot is snel gemaakt. Maar wat is ambergrijs nu werkelijk? Waarom is het zo duur? En zijn de trefkansen echt zo klein?

– BART DE SMET

Amber, umber, omber

Van amber heb je ongetwijfeld al gehoord. Maar doet ook ambergrijs of ambergris een belletje rinkelen? Het is een misverstand dat amber en ambergrijs hetzelfde zijn. Ze hebben gemeen dat ze van natuurlijke oorsprong zijn, maar daar stopt de vergelijking zowat. Amber of barnsteen is gefossiliseerde hars van naaldbomen. Meestal is het warmgeel tot donkerrood van kleur. Het kostbare goedje wordt hoofdzakelijk aangetroffen langs de kust van de Baltische zee, en met name na een storm.

En umber (of omber)? Ook dit is een natuurlijk product, niet te verwarren met ambergrijs. Het betreft een kastanjebruin tot zwart gesteente opgebouwd uit het mineraal limoniet en kleine hoeveelheden kwarts en apatiet. Umbers ontstaan voornamelijk op de oceaانبodem, onder invloed van vulkanische activiteit. Vermalen umber (bergbruin genaamd) doet dienst als pigment in onder andere verf.



Pixabay | Steinchen

Amber of barnsteen is gefossiliseerde boomhars en niet te verwarren met ambergrijs.

Van inktvis tot potvis

Maar wat is ambergrijs dan? Lange tijd wist men niet waar dit op het strand aangespoelde goedje vandaan kwam, ook al verhandelen mensen het sinds de late Middeleeuwen. Negende-eeuwse schrijvers van reisverhalen waren van mening dat walvissen ergens een substantie consumeerden om deze later weer uit te spugen. Een verklaring die gedurende meerdere eeuwen in omloop bleef. In de 12de eeuw suggereerden berichten uit China dat ambergrijs gedroogd drakenspeeksel betrof. De Hortus Sanitatis, een encyclopedie van geneeskundige planten uit 1491, citeerde dan weer theorieën dat ambergrijs boomsap, een soort zeeschuim of een soort schimmel was. Nog anderen opperden dat het hier om een vrucht, vislever of een kostbare steen zou gaan. In 1667 bestonden er maar liefst achttien verschillende theorieën over ambergrijs en dacht men dat het afkomstig was van zeehonden, krokodillen of vogels.



Shutterstock | spline_x

Een brok ambergrijs is makkelijk te verwarren met een stuk steen of op het strand aangespoelde paraffine.

Ondertussen weten we dat ambergrijs een natuurlijk product is dat ontstaat in — je raadt het nooit — het spijsverteringsstelsel van de potvis. Het favoriete menu van potvissen zijn inktvissen. Veelal reuzeninktvis en pijlinktvis die zich schuilhouden in de diepste krochten van de oceaan. Recent onderzoek geeft aan dat potvissen tot wel 4000 meter diep kunnen duiken. Daar jagen ze hun favoriete hapjes na om die inktvissen vervolgens in hun geheel naar binnen te werken. Inclusief het inktvisschild en de kaken waarmee de inktvis zijn prooi kraakt. Deze harde, moeilijk verteerbare delen kunnen bij zo'n 1% van de potvissen problemen geven. Dat gebeurt als ze in de darm van de potvis vast komen te zitten. Uitwerpsels hopen zich op rond die verstopping wat leidt tot de vorming van het goedje. Wanneer de verstopping te groot wordt, scheurt de endeldarm, sterft de potvis en komt het ambergrijs vrij in zee. Dit is althans de theorie die de Britse mariene bioloog Robert Clarke in 2006 publiceerde en die tot op heden de meest algemene aanvaarde verklaring is voor het ontstaan van ambergrijs. Het was pas in 2020 dat biomoleculair archeoloog Ruairidh Macleod van de universiteit van Cambridge er als eerste in slaagde om via DNA-analyse ook daadwerkelijk en wetenschappelijk onderbouwd aan te tonen dat potvissen de bron zijn van ambergrijs.

Desalniettemin blijft ambergrijs een mysterieus product. Niet in het minst omdat er nog heel wat zaken over de vorming ervan onopgehelderd zijn. Zelfs de term ambergrijs is het resultaat van een misverstand. Het woord is afgeleid van de Oudfranse benaming *ambre gris* (letterlijk grijze amber), waarmee men het onderscheid wou maken met gefossiliseerd hars, amber.



De kaken van een reuzenpijlnktvis (vermoedelijk *Architeuthis dux*) uit Bremer Canyon ter hoogte van Zuidwest-Australië. - Figuur 17 uit [Bouchet et al. \(2018\)](#)

Gegeerd goedje

In de Europese Unie is het legaal om ambergrijs te verhandelen. De idee hierachter is dat de jacht op levende potvissen geen waardevolle ambergrijs oplevert. Ambergrijs krijgt pas zijn karakteristieke eigenschappen en de daaraan gekoppelde waarde bij langdurig blootstelling aan de lucht en aan zeewater. Het is pas onder deze omstandigheden dat het oxideert en verhardt. Kortom, de vorming van ambergrijs vereist een op natuurlijke wijze gestorven potvis. Met name in de parfumindustrie is ambergrijs erg populair. Enerzijds omdat het de eigenschap heeft om geuren goed aan de huid te binden. Anderzijds omdat het door zijn sterke geur een goede basisnoot (een geurbestanddeel dat vele uren na aanbrengen geur blijft afgeven) vormt voor een parfum. Een aantal parfums, zoals '1 million' van Paco Rabanne, zouden nog steeds gebruik maken van ambergrijs. Maar omdat het zo zeldzaam en moeilijk verkrijgbaar is wordt het bestanddeel tegenwoordig vervangen door synthetisch geproduceerde alternatieven (zoals Ambroxan). Desalniettemin houden fervente parfumliefhebbers vast aan natuurlijk ambergrijs. De geureigenschappen van het synthetische alternatief zijn volgens hen niet te vergelijken met het originele bestanddeel. Daarnaast dicht men ambergrijs in het Midden-Oosten afrosiderende eigenschappen toe en is het een ingrediënt in de Ayurvedische geneeskunde (een Indiase heilige therapeutische wetenschap).

Doordat het onmogelijk is om ambergrijs te kweken of te delven, is het een zeldzaam product. En wat zeldzaam is, werkt begeerte op. Voeg daar het geheimzinnige en exotische aspect aan toe et *voilà*, je hebt de verklaring waarom het goedje zoveel waard is. In het verleden haalde het prijzen die meer dan twee keer zo hoog waren als die van goud. Tegenwoordig wisselt ambergrijs van eigenaar voor maximaal 25 dollar per gram, een prijs die die van platina en vele malen die van zilver benadert. Een toevallsvondst ter grootte van een tennisbal kan je dus een aardige duit opleveren. In juni van dit jaar troffen 35 straatarme vissers een stuk ambergrijs van maar liefst 127 kilogram aan in het karkas van een potvis. De vondst leverde hen anderhalf miljoen dollar op.



Erder dit jaar troffen vissers in Jemen een stuk ambergrijs van 127 kilogram aan in het karkas van een potvis. Goed voor een waarde van 1,5 miljoen dollar.

Bij het Vlaams Instituut van de Zee (VLIZ) krijgen we wel vaker vragen over strand- of zeevondsten. Zo nu en dan meet een strandjutter de vlizé vondst van zijn leven te hebben gedaan door een brok ambergrijs voor te schotelen. Ik wil geen party pooper zijn, maar als je nu op het puntje van je stoel zit en groeking krijgt om het strand af te struinen op zoek naar een kostbare portie potvisuitwerpsels, moet ik je teleurstellen. Meer nog, tot op heden trof nog nooit iemand echte ambergrijs aan langs de Vlaams kust of in Belgische wateren. In de meeste gevallen ging het om resten van kneedbommen uit WOII (opgevist door vissers) of om paraffine.

En om te eindigen, hoe herken je dan echte ambergrijs? In een eerste test kan je nagaan of het goedje smelt als je er met een gloeiendhete naald in prikt. Al zou dit volgens sommigen een onbetrouwbare en mogelijk gevaarlijke methode zijn. Zeker in het geval van explosief materiaal. De tweede test bestaat erin om op zoek te gaan naar de zwarte, harde inktviskaken. Indien je deze aantreft kan je ervan op aan dat je iets waardevols in handen hebt. Maar helemaal zeker ben je nooit. En misschien kan je goed ook. Want zonder al het mysterie zou ambergrijs zijn magische imago verliezen en gedegradeerd worden tot een bruingrijs, onwieliekend hoopje walvisstront.



Paraffine wordt vaak foutief aanzien als ambergrijs.

Meer lezen

- [Ambergrijs as an overlooked historical marine resource: its biology and role as a global economic commodity](#). Brito et al. (2015) | [VLIZ-bib](#)
- [DNA preserved in jetsam](#) | [VLIZ-bib](#)
- [Floating gold: A natural \(and unnatural\) history of ambergrijs](#). Kemp (2012) | [VLIZ-bib](#)
- [Why Whale Poop Is So Expensive](#). Business Insider (2019) | [VIDEO](#)

Meer lezen over :

- VISSERIJ
- PALEONTOLOGIE & ARCHEOLOGIE
- ZEEZOOGDIEREN
- INTERNATIONAAL

Suggesties

Heb je zelf ideeën, interessante weetjes ...

Stuur ons je suggestie

Artikel delen

Lijk dit artikel iets voor uw vrienden of collega's? Deel het met hen!



Handige links

[VLIZ.be](#)

[Over Testerep](#)

[VLIZ-ïd worden](#)