

# AMBERGRIJS, DRIJVEND GOUD UIT EEN POTVIS

Pierre Bonnet<sup>1</sup>



Ecomare-medewerker Pierre Bonnet met de ambergris uit de op 15 december 2012 aangespoelde potvis ©Ecomare

Op 15 december 2012 spoelde, op zandplaat de 'Razende Bol' bij het Waddeneiland Texel, een dode potvis aan. De walvis bleek een schat in zich te verbergen. Er zat 83 kilo grijze amber in zijn darmen, een kruiwagen vol. Ecomare, het natuurmuseum annex zeehondenopvang op Texel, heeft de potvis geborgen. De grijze amber is voor heel veel geld verkocht aan de parfumindustrie. Grijze amber heeft namelijk de eigenschap om geur vast te houden, waardoor parfum met grijze amber langer geurt. Met de opbrengst heeft Ecomare een fantastische tentoonstelling kunnen bouwen: de Walviszaal. Deze is uitgegroeid tot een van de hoofdattracties van het eiland. Ecomare stond hierna bekend als ambergris-expert en heeft in de loop der jaren honderden vermeende stukken ambergris moeten beoordelen. Hoe weet je nu eigenlijk of je met échte 'ambergris' te doen hebt?

## ONTSTAAN VAN GRIJZE AMBER

Potvissen eten voornamelijk pijlintkvis, die ze in de diepzee vangen. Pijlintkvis hebben scherpe kaken die niet te verteren zijn. Gezonde potvissen braken de inktvis-kaakjes elke 8 tot 10 dagen uit. Potvissen hebben vier magen en de kaakjes komen normaal gesproken niet verder dan de eerste twee magen. Echter, één op de ongeveer honderd potvissen heeft een lek in het maagdarmsysteem. Bij die dieren komen de inktviskaakjes wel in hun derde en vierde maag en darmen terecht. Hier veroorzaken ze bloedingen in de wand. Om de darmwand te beschermen, maakt zo'n potvis grijze amber. Grijze amber is een vetachtig product, dat om de scherpe, puntige inktviskaakjes wordt afgezet. Zo worden de kaakjes ingebed en kunnen ze, zonder al te veel schade te veroorzaken, via het poepgat naar buiten worden gewerkt. De inktviskaakjes zijn overigens in het grijze amber terug te vinden, vaak ook in de buitenste schil.

## HOE HERKEN JE GRIJZE AMBER NU ECHT?

Het is heel moeilijk om aan de hand van foto's te bepalen of een opgeviste of van het strand gehaalde klomp, grijze amber is. Het kan er ook steeds anders uitzien. Het uiterlijk is onder andere afhankelijk van hoe lang het in het water heeft gedreven en of het afkomstig is uit een mannelijke of vrouwelijke potvis. Om erachter te komen of het echt ambergris uit een potvis is, kunnen wat eenvoudige proefjes en onderzoek uitkomst bieden.

Tref je inktviskaakjes aan op de buitenkant, of in de klomp, dan is de kans groot dat je een brok grijze amber hebt. Ambergris is een vetproduct en dus lichter dan zeewater: het drijft. Hierdoor wordt het gemakkelijk door zeewater vervoerd en komt het vroeg of laat op het strand terecht. Grijze amber heeft een gelaagde structuur en kan door lang in zeewater te drijven vrijwel wit kleuren. Vers is het donkerbruin tot zwart. De ingesloten inktviskaakjes blijven echter altijd bruinzwart van kleur. Ambergris geurt nogal opmerkelijk naar een mengsel van zee- en stallucht.

Naast een drijfproef is een simpel smeltproefje veelzeggend. Doe een mespuntje van het materiaal op een theelepel en verwarm dit boven een warmtebron zoals een sigarettenaansteker of gasbrander. Gesmolten ambergris kleurt dan zwart, zelfs als de vaste klont bijna wit van kleur is. Veel andere vetten en paraffine kleuren geel of bruin na smelting. Als je met een luciferstokje in het gesmolten materiaal prikt en je kan er draden uit trekken, is het vrijwel zeker grijze amber. Zie voor een smeltproef van grijze amber het volgende filmpje: [www.insideoutanimals.com/pers-video/video-potvis-ambergris-tv-gelderland](http://www.insideoutanimals.com/pers-video/video-potvis-ambergris-tv-gelderland)

Voor mensen die nog nooit grijze amber hebben geroken of gevoeld en nooit inktviskaakjes hebben gezien, blijft het misschien moeilijk om met honderd procent zekerheid te zeggen dat iets grijze amber is. Bij twijfel wordt er dan vaak een heel klein stukje in een envelop naar Ecomare gestuurd.

1 Ecomare