

HET GEHEIM VAN HET BALLUMER BOGHT OFHOE EEN EDEL DRANKJE EINDELIJK WEER TERUG OP AMELAND KWAM!

Ballum Ameland 1498. Ulbe Ulbeszoon, boer op Ameland, ziet de inkomsten uit zijn agrarisch bedrijf, de jacht en de import van handgeknoopte zakdoeken uit Denemarken dalen. Hij besluit op zoek te gaan naar nieuwe mogelijkheden om in zijn inkomen te voorzien. De zeevaart en visserij in de lage landen nemen toe en Ameland profiteert hiervan. Zeelui uit Volendam, Amsterdam en Bakkeveen starten hun zeereizen vanuit Ameland, Terschelling en Vlieland. Er is behoefte aan onderdak en drank. Dus verbouwt Ulbe zijn boerderij in Ballum (waarschijnlijk ongeveer op de plek waar nu restaurant De Boerderij is gevestigd) tot een gastvrij logement. Maar echte zeelieden houdt men niet rustig zonder alcoholische versnaperingen (ook toen niet). Dus importeert Ulbe bier uit het beroemde klooster "Agge Maar Leut Het" in Zeveergum, gelegen in het zuidelijk deel van de Lage Landen (nu helaas België). Wijn haalt hij persoonlijk uit Frankrijk, behalve wanneer dat uitverkocht is; dan gaat hij naar de plaatselijke slijter. Toch ontbreekt er iets. Deze mannen van staal, de zeebonken uit één stuk, hebben behoefte aan iets sterkers.

IETS MOOIS

Ulbe gist, mixt, stookt en proeft. Er groeit iets moois in Ballum. Op een dag heeft hij het ultieme recept gevonden. Binnen een jaar is het bekend bij boeren, burgers, vertegenwoordigers en zeelui. Ameland wordt overstroomd met schepen die voor een verre zeereis staan. Walvisvaarders weigeren te vertrekken zonder een lading van dit unieke, smaakvolle en geneeskrachtige Amelander drankje.

Een adellijke familie uit Friesland laat in Ballum een kasteel bouwen omdat de geneeskrachtige werking die het drankje wordt toe-gedicht zeer goed tegen de jicht van de oude Cammingha blijkt te werken. Het gebruik verspreidt zich snel onder de adellijken van de 7 Provinciën. (De annalen vermelden ook een aantal geniepige pogingen van bewoners van andere waddeneilanden om de receptuur te bemachtigen. Wat gelukkig niet gelukt is. Wel zijn later enkele zielige pogingen gedaan om dit drankje te imiteren.)

OPVOLGING

Het ging Ulbe voor de wind. Hij vestigde zich op de Kooiplaats (nu Koaiikers Huus) om op z'n oude dag van welverdiende rust te genieten en wat eendjes te vangen. Het succesvolle bedrijf werd overgenomen door zijn zoon Hendrik Ulbeszn. Er was één restrictie. Het geheime recept mocht niet op papier worden gezet, maar moest mondeling van generatie op generatie worden overgebracht. Dit ging goed tot in 1799, toen achter achter achterkleinzoon Hendrik Ulbeszn. het bedrijfje overnam. Deze Hendrik bleek al snel een goede klant van zijn eigen kruidenbitter. Hij was steeds vaker de datum en het recept kwijt. Hendrik besloot op een helder moment, tegen alle afspraken in, het geheime recept aan het papier toe te vertrouwen en vroeg zijn vrouw Klaasje het voor hem te bewaren.

HET NOODLOT

Dat ging goed tot Hendrik, naast zijn eigen drankje, ook de buurvrouw zeer ging waarderen. Zijn vrouw Klaasje wilde even een kannetje lampolie bij de buurvrouw lenen en ontdekte, ook zonder verlichting, dat Klaas en de buurvrouw niet aan het Pim-Pam-Petten waren. Klaasje nam wraak. Ze verstopte het geheime recept, gooide de voorraad flessen en vaten in de Ballumer Bocht en vertrok naar de vaste wal. Hendrik was radeloos. Hij was het recept, de drank en het spoor bijster. Hij miste zijn Klaasje, maar het verdriet kon hij niet verdrinken, want al die andere drankjes waren niet te zuipen. Hij is in 1802, vlak na Sunneklaas op een donkere decemberavond verdronken in de Ballumer Bocht. De één spreekt over zelfmoord, een ander denkt dat hij nog zocht naar kruiken met het heerlijke vocht en daarbij is verdronken. Hoe het zij, ook nu nog kun je bij zuid-wester storm windkracht 10, 's nachts om 12 uur, nog steeds Hendrik horen roepen. Meestal om zijn drankje, een doodenkele keer ook om zijn Klaasje. En het recept? Dat is verdwenen. Het drankje zelf niet helemaal: af en toe spoelt ook nu nog eens een kruikje met dit edele vocht aan in de Ballumer Bocht. En ondanks, of misschien wel juist dankzij de invoering van de euro, werden ze tot voor kort nog voor fabelachtige bedragen verkocht.

WEER GEVONDEN!

In 2001 echter is, tijdens een verbouwing van een oude boerderij in Ballum, het handgeschreven recept vanachter acht lagen behang tevoorschijn gekomen. Wij hebben beslag kunnen leggen op de receptuur en kunnen dit unieke product nu weer op de markt brengen onder de toepasselijke naam "Het Ballumer Boght". Dus zeelui, vissersmannen, vertegenwoordigers badgasten en liefhebbers van alcoholische versnaperingen: het unieke, natuurzuivere Amelander product dat Amelanders, zeelieden en adellijken jaren op de been heeft gehouden, is nu na vele jaren weer volgens authentiek recept gedistilleerd, opnieuw voor iedereen beschikbaar.

Het recept blijft geheim!



ECHTE AMELANDER KRUIDENBITTER...

NIET VOOR WADJES!