

Det vides ikke hvor denne tekst stammer fra – muligvis fra Super Brugsen i Marstal. - Men her er i hvert fald historien om Riga-Balsam – fundet, bearbejdet og genskrevet af Korsør Marineforening v/Theis Rosschou og Erik Christiansen.



RIGA BALSAM - EN RIGTIG MARSTAL-BITTER

Det kan ikke siges nøjagtigt, hvornår fremstillingen af Riga Balsammen begyndte, men det har uden tvivl været i 1700-årene. I hvert fald ved vi, at apoteker

A. Kunze

- på den tid opfandt en urtelikør, efter sigende på vodkabasis og brunsort af farve: Den berømte sorte KUNZE-balsam. Farven skyldtes brændt sukker, der var tilsat. Det blev denne sorte bitter der blev mest berømt, og den man tænker på, når navnet Riga-Balsam blev nævnt.

Den ældste omtale af den i skandinaviske kilder, er fra 1805.

Gennem sin skipper meddelte en norsk reder i Arendal, en udskipper i Königsberg at han som gave bl.a. ønskede sig 6 krukker Riga-Balsam.

I 1812 berettes, at da en dansk kanonbåd på grund af storm måtte sættes på stranden nær Grenå, ødelægges medicinkisten ved den hårde medfart, så man kun fik bjærget nogle flasker Riga-Balsam fra den.

I 1817 købte matros Hans Johansen fra det danske skib "Fortuna" en flaske Riga-Balsam for en rigsdaler.

Disse oplysninger, som tidsmæssigt ligger ret nær hinanden, kunne tyde på at Riga-Balsamen i hvert fald efter år 1800 var blevet ret populær i Norge og Danmark.

Opskrifterene på diverse bittere vogtes godt, men såvidt vides er opskriften på Riga-Balsam følgende:

10 gr. angelikadråber
10 gr. safrandråber
5 gr. myrrhadråber
20 dråber vinkulør
10 dråber kalmusolie
10 dråber lavendelolie
10 dråber pepermynteolie
10 dråber salvieolie
5 dråber rosmarinolie
622 gr. vinsprit
350 gr. destileret vand

Med tilsætning af vinånd-og vand skulle denne blanding give 17 ltr. væske med 45% alkohol.

Folk har aldrig tvivlet på at Riga-Balsamen har medicinske virkninger,- måske ikke mindst på grund af den bitre smag. Selv om den officielt ikke var regnet for værdig til at indgå i skibsmedicinkisternes indhold, ser vi dog som før nævnt, at den i 1812 fandtes i en dansk kanonbåds skibsapotek, og i de medicinbøger om lægemidternes brug, som den kgl. Grønlandske Handels skibe havde med tilføjelse, hvoraf det fremgår, at Riga-balsamen, foruden de 39 apotekermedicinere i kisten, var medtaget ganske uofficielt som medicin nr.40.

Doktorbogen for barken "Julianehåb" har i 1840 følgende tilskrevne notat: "Riga-balsam bruges til at helbrede alle friske hugne, revne og stukne sår".

Om Riga-Balsams brug og virkning findes der forskellige oplysninger. Udvortes var den god for renselse og desinficering af sår, rifter og skrammer, og til indgnidning af ømme steder, bl.a. ved værk, hold og hekseskud.

Mod utøj i håret var den skarpe balsam selvfølgelig særdeles effektiv.

Til indvortes brug er Riga-Balsam god som opstrammer, og ikke mindst god mod mavepine og tømmermænd.

Han kommer 4-5 dråber Riga-Balsam i snapseglaset og fylder op med snaps. Bagefter kan man skylle med et glas øl, for at "tage den grimme smag".

Den ægte Riga-Balsam fremstilles nu i Bordeaux. Dette har dog sin naturlige forklaring.

I 1847 grundlagde A. Wolfschmidt et destilleri i Riga til produktion af den sorte balsam. Produktet hed og hedder stadig, som det fremgår af teksten på etiketten på tysk: **"Echter Rigae Schwarzer Kräuter Kunzens Balsam".**

Da Sovjet efter sidste verdenskrig indlemmede Letland, flygtede firmaet til Frankrig, hvor det under sit gamle navn fortsatte produktionen.

Tidligere, fra 1912, blev Riga-Balsam importeret til Danmark af firmaet A.B. Cohn i København, senere overgik importen til firmaet Hussmann i København, de standsede dog importen i 1988 på grund af et for ringe salg.

Men importen kom i gang igen. På grund af vedvarende efterspørgsel optog Super Brugsen i Marstal, sammen med befragter Frank Petersen importen af Riga-Balsam i 1991 – og har nu over 60 forhandlere, fordelt over hele landet, som har Riga-Balsam på hylderne.

En gammel tradition har bestået sin prøve Riga-Balsam har bevist sin evne til at overleve blandt søfolk og andre "godtfolk" - takket været en helhjertet indsats fra Super Brugsen i Marstal.