

Op de kleine binnenplaats van de Namiyoke-jinja veegt een vrouw de bladeren tussen de steenmonumenten weg. Ze zwiept nijdig met haar bezem een kraai opzij en rangschikt liefdevol de offerandes voor garnalen, venusschelpen en sushi. Al tachtig jaar lang hoedt de shintoïstische schrijn over de Tsukiji-markt in Tokio. Nu zijn de dagen van de grootste vismarkt ter wereld geteld.

A blurred photograph of a fish market stall. In the foreground, several large salmon fillets are displayed on a wooden cart. The background is out of focus, showing other market stalls and people. The text 'Requiem voor Tsu' is overlaid on the image.

Requiem voor Tsu



kijji

In de kleine uren rijden trucks van de haven en het vliegveld naar Tsukiji. Per dag verstouwt de visgroothandel tweeduizend ton zeebanket, diepgevroren en springlevend, uit alle wereldzeeën en continenten. Om drie uur moet je bij de Kachidoki poort van het vissanctuarium staan. Wie het eerst komt, die het eerst maalt. De portiers zijn meedogenloos: 'today full, try tomorrow' en de poort gaat dicht.

Het voelt alsof je een enorme betonnen diepvrieskist binnenstapt

Honderdtwintig slaperige toeristen koukleumen in de wachtruimte van het Fish Information Center. Twee uur later lopen ze naar de ijzige veilinghal. Het voelt alsof je een enorme betonnen diepvrieskist binnenstapt. De tonijnen zijn in rijen uitgesteld. Hun bevroren lijven dampen een ijsmist uit, op de koppen plakken briefjes met de namen van de boten. Een geüniformeerde man met witte handschoenen en een mondkapje, dirigeert de bezoekers naar de zijkant van het macabere, fascinerende vismortuarium. Stoere mannen lopen op kaplaarzen keurend langs de vis.

Op de plek waar eens de tonijnstaart zat, prikken de handelaren voorzichtig met haken in het rode vlees. Ze besnuffelen de open wond en beschijnen het met een zaklamp om de kleur, het vetgehalte en

hun bod te bepalen. Klokslag half zes klimt de veilingmeester op een kist en klingelt met een bel. Alleen ingewijden verstaan zijn geratel en begrijpen de vingerbewegingen van de bidders. Binnen een paar tellen is de eerste tonijn verkocht en prijkt nog dezelfde dag als sushi en sashimi op het menu. De geschiedenis van de vismarkt begon aan het eind van de 16^{de} eeuw, toen Tokio nog Edo heette. Vissers uit het zuiden streken neer in de baai op het eiland Tsukuda-jima. Overdag visten ze op zee, 's nachts lokten ze met lantaarns *shirauo*-visjes in hun netten. De eerste shogun was een fervente liefhebber van vis en de vangst ging regelrecht naar de keuken van zijn kasteel. De baarsachtige *ijsvis* was zijn favoriet, niemand anders mocht het eten. Zijn voorliefde voor rauw zeebanket is shogun Tokugawa misschien fataal geworden. Hij stierf in 1616, volgens sommigen aan syfilis, maar de marktlui geloven dat hij het loodje legde na het eten van rauwe zeebrasem van de concurrent.

Het teveel aan zeebanket ging in manden en werd aan de gewone man verkocht. Langzaamaan begon de kade langs de rivier op een markt te lijken. Honderd jaar had Edo een miljoen inwoners. Zij hielden allemaal van vis, het liefst spartelend uit de nabije wateren. De markt groeide uit tot de visgroothandel Nihombashi Uogashi. De vissers bevoorraadden de noordoever met de verse vangst uit de baai, aan de zuidkant verhandelden ze gepekeld, gedroogd en gerookt zeebanket uit de buitengewesten.

Driehonderd jaar lang was het Edo-kasteel de grootste klant. Het shogunaat



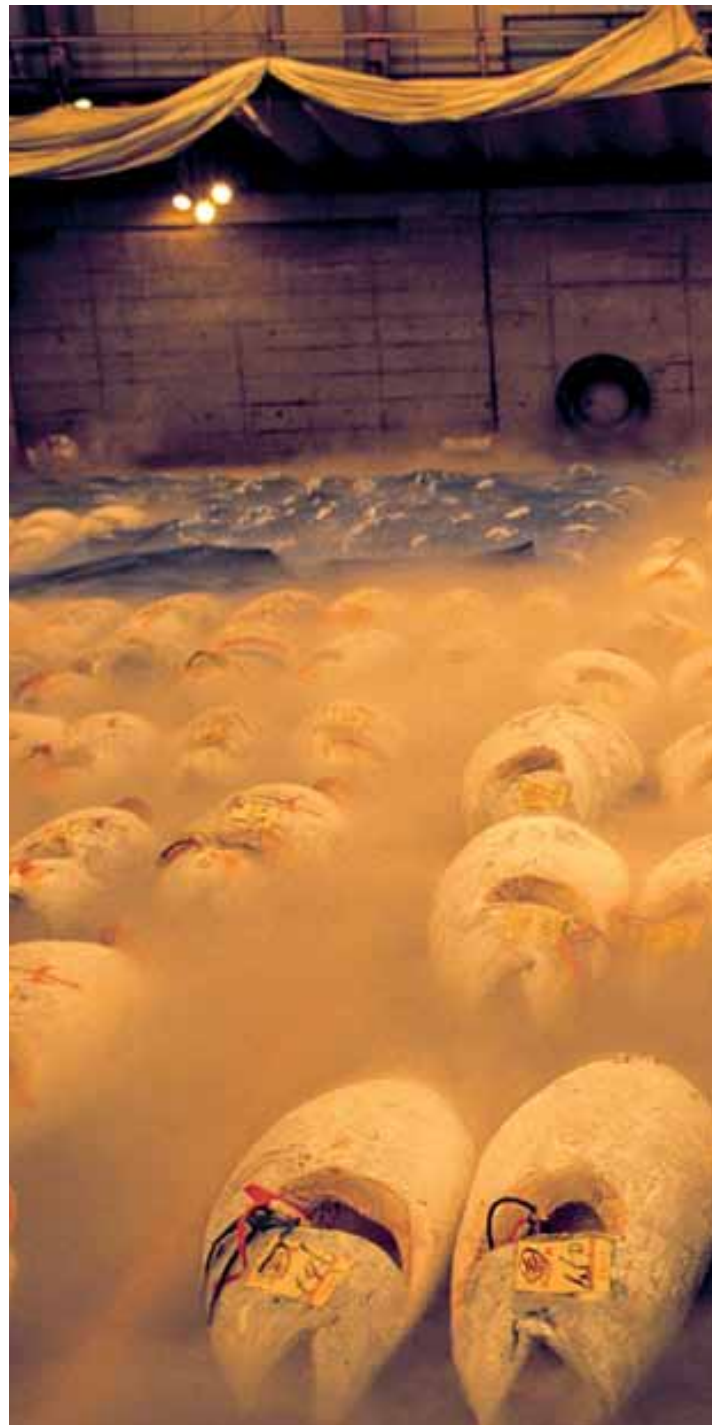
eiste de beste vis op maar betaalde aanzienlijk minder dan de marktprijs. Stiekem wikkelden de handelaren de mooiste exemplaren in doeken en verkochten ze onder de toonbank aan de hoogste bidder. Als de inkopers van de shogun nattigheid voelden, confisqueerden ze de vangst zodra de boten binnenvoeren. Tonijn was voor armelui. Die vis kwam van ver, het

vlees stinkend en zwart voordat het op de markt lag. De welgestelden trokken er de neus voor op en telden een lieve duit neer voor verse vis. Vooral *bonito*, de voorbode van de zomer, bracht een kapitaal op. De eerste vangst was voor het kasteel, daarna werd het per opbod verkocht. In 1812 betaalde een *kabuki*-acteur drie *ryo*, het equivalent van bijna drieduizend euro, voor een

bonito van drie kilo. Tot vandaag is het stijlvol en prestigieus om als eerste de seizoensprimeur te bemachtigen. Na de val van het shogunaat nam de keizer zijn intrek in het kasteel. Edo werd Tokio, de oostelijke hoofdstad. De markt kreeg het moeilijk. De concurrentie nam toe, vissersdorpen lieten zich niet langer ringeloren. De nabije burens - de Bank van Japan, het warenhuis Mitsukoshi - hadden schoon genoeg van de vislucht en de stank van latrines. In 1922 brak een cholera-epidemie uit en de roep om verplaatsing klonk steeds luider. Een jaar later kwam de genadeslag voor de Nihombashi-markt: al wat er nog van over was, werd weggevaagd door de Grote Kanto-aardbeving. In 1935, twaalf jaar na de klap, ging de nieuwe markt in Tsukiji open en groeide uit tot de mythische proporties van vandaag. De binnenhal, de *jonai shijō*, beslaat vier voetbalvelden, opgedeeld in straatjes

Die vis kwam van ver, het vlees stinkend en zwart voordat het op de markt lag

met zeventienhonderd stallen. Hier kun je niet terecht voor een lekkerbekje. Alle vissen, schaal- en schelpdieren zijn bestemd voor de visprofessionals van Tokio. Als de grootste drukte voorbij is, mogen toeristen mondjesmaat de binnenmarkt op. De vloer is glibberig van zeewater vermengd met bloed, vet en ingewanden. Toch hangt er geen penetrante lucht. De vis is zo vers, je ruikt alleen de oceaan. Met een



elektrische zaag snijdt een fileerexpert voorzichtig een tonijn doormidden. Dan snijdt hij met chirurgische precisie het vlees met een vlijmscherp mes, formaat samoeraizwaard, in stukken. Garnalen en kreeften vullen de aquaria. Een reuzenoctopus verankerd zijn zuignappen tegen het glas, een vrouw raapt een krab van de vloer die wanhopig een weg naar de vrijheid zoekt. Je ziet



zeemonsters met bulldogkoppen, oesters in frisbeeformaat en vissen met venijnige tanden. In emmers krioelen glasaaltjes en palingen zo dik als de onderarmen van sumoworstelaars. Alles uit zee is eetbaar: blauwige kwallen, doodse tonijnogen, obscene zeekomkommers, controversieel walvisvlees. Er is zoveel, je gelooft gewoon niet dat er nog een vis in zee zwemt.

Vorkheftruckjes scheuren op drie wielen door de nauwe paden. De bestuurders zijn ruwe kerels met bloederige olieschorten voor, een bandana om het hoofd geknoopt, een sigaret tussen de lippen geklemd. Ze schreeuwen iedereen opzij en hebben altijd voorrang. Een jongen slaapt met zijn hoofd op zijn armen op een stapel dozen. Zijn collega helpt hem hardhandig uit dromenland. Met



een klap knalt hij zijn wagentje tegen de dozen en scheldt de jongen de huid vol. Luiheid wordt hier niet getolereerd. De vishandel is bij uitstek het metier van echte *Edokko*, de kinderen van Edo. Volbloed *Edokko* zijn zo rauw als sashimi, hun taalgebruik is ruw, ze verspillen geen woorden. Geklets en gedraal bederft de verse vis. Ze noemen *Edokko* trots, luidruchtig en gul, het type ruwe bolster blanke pit. En ze weten wat *savoir vivre* is; de rijzende zon schijnt nooit op hun geld, voor middernacht verbrassen ze hun dagloon. Man en vrouw, zonen en dochters runnen de familiebedrijven. De vrouwen staan zelden voor de stal. Iedereen weet dat de temperatuur van een vrouwenhand zo wispelturig is als haar humeur en dat is dodelijk voor de kwaliteit van vis. Vrouwen zijn wel meesterlijk met geld. Razendsnel schuiven ze met vingerloze

handschoenen over de kralen van het telraam en tikken bedragen weg op rekenmachientjes. Ze smoezen met hun man in *fucho*, het marktdialect dat voor buitenstaanders nauwelijks te volgen is. De onderhandelingen zijn stevig. Soms krijgt een vaste klant een mazzeltje, nieuwe klanten betalen wat extra yens. Als de deal rond is tellen de vrouwen vliegensvlug de stapels bankbiljetten na.

De *jogai*-buitenmarkt is voor iedereen toegankelijk. Tokioërs doen hier hun boodschappen, toeristen vergapen zich aan messen, serviesgoed, *chopsticks* en sushimagneten. De straatjes zijn barstensvol met restaurantjes gespecialiseerd in *donburi*-rijst met vis - en heel veel sushi. Vroeger kwamen alleen marktkooplui hier ontbijten, nu zijn de eethuizen een toeristische topattractie.

Voor dag en dauw staan ongeduldige klanten voor Sushi Dai, het meest vermaarde eethuis op de markt. Boze tongen beweren dat *locals* en vaste klanten via de achterdeur naar binnen mogen, toeristen staan urenlang in de rij. Na een wachttijd van ruim twee uur zit je dan eindelijk aan de bar. Bestel maar een sushi à la omakase, *vertrouw op de chef*. Razendsnel boetseert de chef tien verschillende hemelse *nigirizushi*. De vis is kraakvers, je zou zweren dat de *akagai*-schelp nog beweegt. In combinatie met een wasabi-shock is dit de ultieme *wake-up call*.

Tussen de binnen- en de buitenmarkt markeert een grijze poort de Namiyoke Inari-schrijn. De *zuka*-stenen op de binnenplaats gedenken de zielen van geofferde garnalen, venusschelpen en sushi-vis. De grote *tamago-zuka* betoont eer aan alle eieren die nooit zijn uitbroed.

De bezemvrouw veegt zorgvuldig de ingekerfde karakters op de eivormige steen en geeft het liefdevol een klopje. De Namiyoke-schrijn hoedt over de markt en de handelaren maar dat zal

niet veel langer meer zo zijn. Met de Olympische Spelen in 2020 zijn de dagen van de vismarkt geteld. Eind 2016 verhuist de groothandel naar Toyosu aan de rand van de stad. De nieuwe

Iedereen weet dat de temperatuur van een vrouwenhand zo wispelturig is als haar humeur en dat is dodelijk voor de kwaliteit van vis.

markt zal groter, hygiënischer en beter bereikbaar zijn, is het officiële motief. De *Edokko* weten dat de vrijgekomen ruimte in Tsukiji een fortuin waard is. Alleen de *jogai*-buitenmarkt mag blijven, een toeristisch sushi-walhalla in de schaduw van luxe hotels en warenhuizen.

