

De zeevrouwen van Japan

Sinds mensenheugenis duiken ama's, de vrouwen van de zee, zonder zuurstof op schelp- en schaaldieren in de Stille Oceaan. De hoofdprijs is de zeldzame zeeoor of abalone, gewild om het zoetzoute vlees en het parelmoer. Het duikvak gaat van moeder op dochter, maar anno 2020 zijn er nauwelijks nog jonge vrouwen die daar brood in zien. Misschien is het niet het oudste beroep ter wereld, maar wel een dat dreigt uit te sterven.



Er zijn in Japan nog zo'n 2000 ama's en de helft daarvan woont langs de kust van het schiereiland Ise Shima. Ze gaan dagelijks de zee in, behalve bij storm, in de wintermaanden en op dagen met het ongelukscijfer zeven. Afhankelijk van het seizoen duiken ze op zee-egels, oesters, Sint-Jacobsschelpen, zeeslakken en zeekomkommers. Met een beetje geluk bestaat de buit uit prijzige kreeft of abalone. Dit is, wat je noemt, echt duurzaam vissen. De oogst blijft binnen de perken door het verbod op zuurstoftanks en restricties op het aantal duikuren. Jonge schelpen laten ze met rust.

langzaam uit waardoor een hoge fluittoon, de *zeefluit*, klinkt. Even lucht happen en weer de diepte in.

Per trein reizen we in twee uur tijd van Osaka naar Toba, een toeristische kustplaats en de parelstad van Japan.



In 1893 lukte het Kokichi Mikimito, de zoon van een noedelmaker, om hier een perfecte ronde parel te cultiveren. Zes jaar later opende hij zijn eerste winkel in Tokio, gevolgd door Londen en New York. Mikimito rekruteerde ama's voor het onderwaterwerk en zonder die vrouwen was hij waarschijnlijk nooit parelkonink geworden. Nu zijn ama's overbodig voor de parelcultuur, maar wel goed voor het toerisme. Een paar keer per dag tonen ze hun duikkunsten. Compleet met de fluittoon komen ze weer boven. Triomfantelijk met oesters in hun hand, die – zeker weten – onder hun witte zwemgewaden verstopt waren. Voor een ontmoeting met echte ama's moet je naar een *amagoia* gaan, vertelt het meisje van de toeristeninformatie. Amagoia zijn hutten aan zee waar de zeevrouwen hun spullen bewaren, zich opwarmen en de laatste nieuwtjes uitwisselen. En nu dus ook toeristen

ontvangen. Ze belt met Hachiman Amagoia en reserveert voor ons een late lunch met gegrild zeebanket.

We hoeven niet te zoeken naar de pendelbus die ons naar de *authentic ama experience* brengt. Afbeeldingen van ranke ama's in weinig verhullende zwemgewaden sieren de bus. De motorcap is beschilderd met een liggende, wulpse ama. Het is ongetwijfeld sexy bedoeld, maar het lijkt alsof ze het slachtoffer is van een verdrinkingsdood of een macaber misdrijf. De erotisering van ama's is niet nieuw. In de schilderkunst, de fotografie en in de James Bond klassieker *You Only Live Twice* zijn zeevrouwen het object van begeerte. Zo ook in *shunga*, de Japanse

erotische prentkunst. Vermaard is de prent uit 1814 met een wellustige ama in innige verstrengeling met twee octopusen. Deze erotische fantasie van de meesterkunstenaar Hokusai kreeg in het westen de titel *De droom van de vissersvrouw*. Naakte en schaars geklede ama's zijn niet zomaar uit de verbeelding van kunstenaars ontsproten. Van oudsher is naaktheid geen taboe in Japan. Eeuwenlang doken de ama's topless in zee omdat ze dan meer bewegingsvrijheid hadden. Na de Tweede Wereldoorlog kwam het toerisme op gang. Vreemde ogen zijn dwingend en de ama's vervingen de lendendoek voor de *amagi*, seksloze witte kleding van katoen. Het verhaal gaat dat parelkonink Mikimito de ontwerper is. Hedendaagse



de longcapaciteit van mannen is te klein en hun vetgehalte is te laag om de kou te weerstaan

Kachido ama's zwemmen vanaf de kust de zee in en duiken tot een diepte van een meter of vier. De techniek van *funado ama's* daarentegen is gevaarlijker, maar ook lucratiever. Zij werken samen met een schipper, meestal hun echtgenoot. Onverschrokken springen de vrouwen vanaf de boot het diepe in. Manlief staat aan het roer en houdt de boel in de gaten. Duiken is vrouwenwerk. Het excuus is lokale logica: de longcapaciteit van mannen is te klein en hun vetgehalte te laag om de kou te weerstaan. Funado ama's duiken vijf tot twintig meter diep en gebruiken eenvoudig gereedschap om de zeevruchten te oogsten. Binnen twee minuten moeten ze weer boven water zijn. Bij het stijgen ademen ze



ama's dragen een wetsuit en flippers aan hun voeten. Alleen op het pareiland duiken ze nog in het wit, maar zeker niet in zo'n witte bikini die Kitty Suzuki voor James Bond droeg.

We rijden over de Pearl Road naar Osatsu in het zuiden. Dit is Japan zonder woontorens en industrieterreinen, maar met rijstvelden en moestuinen vol pompoenen, uien en kool. In de zomer varen plezierboten tussen de eilanden in de baai. Toeristen bevolken de stranden en surfers bedwingen de golven op gekleurde planken. Bij ons bezoek zijn de kustdorpen slaperig en de stranden bezaaid met aangespoeld zeewier en wrakhout. De eenvoudige prefab huizen liggen pal aan de kust en zien er niet echt stormbestendig uit. Strategisch geplaatste borden waarschuwen: *Earthquake. Tsunami Comes. Immediately Evacuate Quickly!* Op de veranda van Hachiman Amagoya zwaaien zes ama's een Taiwanees gezelschap uit en begroeten ons met een ingetogen Japanse buiging. Deze vrouwen lijken in de verste verte niet op hun geromantiseerde zusters uit vervlogen tijden. Dit zijn de laatsten der Mohikanen en bijna niemand is jonger dan 70 jaar. Zeewater, zon en wind hebben hun huid geloid.

De ruim 80-jarige Reiko Nomura zwaait hier de scepter, bijgestaan door haar elegante, Engels sprekende schoondochter. Nomura-san heeft een *tenugi* om haar hoofd gewikkeld met een afbeelding van de stervormige *seiman*. De *seiman* symboliseert een behouden thuiskomst en beschermt

tegen gevaar, zoals haaien, kwalen en verstrikkende visnetten. Maar echt angstaanjagend is een ontmoeting met Ningen, een zeemonster in menselijke gedaante, die je naar de oceaanbodem sleept. Duiken doet Nomura-san niet meer. De gasten zijn nu haar zorg en ze dirigeert ons naar een tafel om te eten. Vandaag staan er grote kokkels, Sint-Jacobsschelpen en zeeslakken op het menu. Vanochtend opgedoken, verzekert de schoondochter ons. Uit de keuken komen kommetjes met misosoep, sashimi van brasem, zeewiersalade, ingemaakte radijzen en rijst. Het zeebanket wordt op een eenvoudige houtskoolgrill, de *itori*, in het midden van de ruimte bereid. De slakken gaan *sec* op het vuur totdat ze gloeiend heet bubbelen in hun eigen vocht. De smaak kan ons niet bekoren, het vlees is taai en bitter. Kraakvers is niet altijd een aanbeveling en bovendien zijn deze slakken ontsnapt aan het gebruikelijke uithongeringsproces om het darmkanaal te reinigen. Ook de Sint-Jacobsschelpen zijn onbewerkt op het vuur gegaard. Met moeite peuteren we de witte noot met eetstokjes uit de schelp en laten, tot verbazing van de dames, de grijze buitenrand voor wat het is. Het abalone-seizoen is voorbij en het alternatief is langoustine, met zijn zoete kreeftsmak een smakelijke vervanger.

We vreesden het al, en ja, nu volgt de folklore. Op een teken van Nomura staan de dames op en zingen, hand in hand, een liedje en maken een dansje. We slaan de ama-verkleedpartij over, maar aan de polonaise en de gepeperde rekening kunnen we niet ontsnappen.