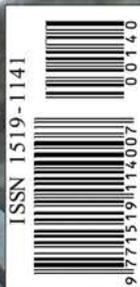




Panorama AQUICULTURA



AS LIÇÕES DO VIETNÃ

UM PAÍS QUE SABE A IMPORTÂNCIA DA AQUICULTURA

As rações ainda são nossas vilãs? • Projeto Ciência sem Fronteira - Alimentando o peixe de amanhã • Como fazer melhoramento genético em sua piscicultura • Norma NBR da Aquicultura: um tiro no pé? • Desoneração da carga tributária na aquicultura • As medidas que podem tornar o pescado mais competitivo e acessível ao consumidor • Aquicultura brasileira de luto pela morte do professor Castagnoli



Um dia ainda volto... para Saigon

A profissão que abracei demanda muitas viagens. E viagens são sempre como um dia após o outro: um de sorte, outro nem tanto. Mas, no balanço dos dias, acho que dei certo na aquicultura. Minha mãe dizia que meu gosto por peixes era influência de uma cortina estampada com dezenas de peixes coloridos no box do banheiro, onde ela me deu os primeiros banhos. Meu irmão Juca diz que foi o córrego cheio de guarus que eu o obrigava a parar todos os dias para pegar alguns peixinhos no caminho de volta da creche. Meu pai atribuía isso tudo às centenas de pescarias a que ele me levou (naquela época a diversão era passar as férias inteiras pescando ou jogando bola na rua). Não importa o que tenha sido. O fato é que eu gosto mesmo de peixe, e me considero abençoado por Deus por tudo o que Ele me proporcionou, por minha saúde, família, as viagens maravilhosas e pessoas especiais que, do nada, tenho conhecido.

A viagem que vou contar agora começou há 15 anos nas Ilhas Canárias, quando conheci, em um congresso de nutrição de peixes, um jovem inteligente chamado Peter Coutteau. Terminado o congresso, nunca mais encontrei o Peter, até a Fenacam de 2013, quando trocamos informações sobre aquicultura no Brasil e no mundo, e discutimos sanidade na aquicultura. Peter assistiu a minha palestra na Fenacam e me pediu que fizesse uma palestra como aquela em um seminário que seria patrocinado por sua empresa, a Nutriad, em dezembro, no Vietnã. Ótimo, eu já estava mesmo querendo conhecer o Vietnã por conta do pangasius, e essa seria uma grande oportunidade. Convite aceito.



Por: Fernando Kubitz, Ph.D.
Acqua Imagem Serviços em Aquicultura
www.acquaimagem.com.br

Dia 2 de dezembro despachei minhas malas em Guarulhos às 3h da madrugada e somente as recolheria do outro lado do mundo no dia seguinte, às 19h no Aeroporto de Saigon. Minha primeira imagem do Vietnã foi o sol minguando no horizonte e o avião alinhado para o pouso. Encerrava-se ali uma viagem de 32 horas rumo ao Vietnã. A passagem pela imigração foi rápida e descomplicada. Malas recuperadas e repletas de presentes do Brasil para eventuais pessoas que eu nem conhecia, mas que estavam por proporcionar uma das mais prazerosas viagens da minha vida. Enfim o Vietnã, com sua atmosfera quente e úmida, já entrando nos meus pulmões. No desembarque uma multidão ansiosa aguardando. Placas com nomes, taxistas recrutando clientes, pessoas se abraçando em meio a malas esparramadas no chão. Procurava ansioso por uma placa com o meu nome. Surpresa! “KOBITZA”. Não podia ser outro. Só se for algum japonês perdido em Saigon. Confere. O hotel ficava do outro lado da cidade. Uma merecida noite de sono na horizontal. Mas antes eu iria experimentar o movimentado trânsito do centro de Saigon. Centenas de carros e milhares de motonetas, como eu nunca havia visto antes. Um trânsito que, em apenas alguns dias, eu compreenderia se tratar de uma “desordem muito bem organizada”. Quinze quilômetros e 55 minutos depois chegávamos ao hotel. Estava começando ali uma viagem inesquecível.

No caminho do Delta

Eu estava ansioso pela partida rumo ao sudoeste do país, para conhecer o Delta do Mekong, centro nervoso da produção agrícola e piscícola no Vietnã. Após deixar a paisagem urbana de Saigon, o caminho se abria em inúmeros campos de arroz, intercalados por fazendas de produção de frutas e flores. Chamou a minha atenção os túmulos erguidos em meio aos campos de arroz. Meu guia de luxo para a minha primeira semana de viagem foi Mr. Bui Van Dong, um empresário do ramo de nutrição animal e gerente da Nutriad no Vietnã, que me explicou que nas áreas rurais ainda se preserva o costume de sepultar os familiares nas próprias fazendas, sítios ou chácaras.

À medida que rumávamos ao sudoeste, o relevo monotonicamente plano ficava cada vez mais entrecortado por cursos d'água, renunciando a entrada na região do Delta e a proximidade do curso principal do grande rio. Foram três horas de estrada, seguidas de um espetacular almoço de boas vindas com Duc e Dinh, empresários do ramo de nutrição animal, que me acolheram e prestaram todo o suporte que precisei em minhas primeiras visitas no Delta do Mekong. Havia feito meu primeiro trio de colegas no Vietnã, que mais me lembrava uma campanha (Duc, Dinh e Dong). Após o almoço e duas horas mais de estrada chegávamos à cidade de Sa Déc, um importante município da província de Dong Tháp, no coração do Delta, à margem do canal principal do Rio Mekong e um importante polo de produção de pangasius e tilápia. O pangasius (panga) é a principal espécie da aquicultura no Vietnã, com produção de 1.255.000 mil toneladas em 2012. Ao contrário da tilápia, que é destinada integralmente ao mercado interno, um grande volume de pangasius é exportado. No entanto, ainda fica um bocado de panga nos mercados do país,



Túmulo ou mausoléu em área rural no Vietnã, à beira de uma rodovia. A tradição nas zonas rurais é de sepultar os familiares em sua propriedade. Durante a viagem vimos diversos mausoléus e sepulturas em meio a campos de arroz e áreas de pastagem

como pude perceber em alguns tradicionais mercados de peixe nas cidades de Sa Déc, Nang Títh e Saigon.

Fábricas de ração e o aperto do pangasius

Ao final do meu primeiro dia de estrada no Vietnã houve tempo para visitar a maior fábrica de ração para peixes do país: Viêt Thàng, à margem do Rio Mekong, com nove extrusoras exclusivamente dedicadas a uma produção anual de 350 mil toneladas de ração para o panga. Praticamente a metade de toda a ração de peixes produzida no Brasil. Nos dias seguintes ainda visitaria mais duas fábricas da empresa Hung Vuong, cada uma com volume anual de 150 mil toneladas de ração para pangasius. Exemplos de “economia de escala” diante dos meus olhos. Em um raio menor que 150 km, três fábricas produzindo somente para o panga o mesmo volume que se produz para todos os peixes no Brasil.



Dong (Nutriad - Vietnã) e Doãn (ao meu lado), gerente de produção da empresa de ração Viêt Thàng, em frente a um dos galpões de armazenamento da maior empresa produtora de rações para pangasius no país (município de Sa

Déc, província de Dong Tháp). Kubitza e Dong juntos com Mr. Cuong (ao centro) dentro de um dos galpões da fábrica de ração da empresa Hung Vuong (cidade de Nang Títh, província de Vinh Long)





Carregamento de ração em barcaça no Rio Mekong. Boa parte do transporte de insumos e mercadorias no Delta do Mekong ocorre via fluvial. Essa barcaça da foto tem capacidade para 150 toneladas de ração, o equivalente a 10 caminhões trucados

Os gerentes dessas fábricas estavam muito interessados em discutir formulação, ingredientes e ajustes nos níveis de proteína e energia nas rações, de modo a melhorar os resultados econômicos nos cultivos de pangasius. E era para isso mesmo que eu havia sido convidado para estar ali. Há mais de dois anos os preços internacionais pagos pelo filé do pangasius têm se mantido sem elevação e, mesmo, em ligeiro declínio. E os preços pagos aos produtores vêm caindo a cada ano. Os frigoríficos pagam hoje VND 20.000/kg do panga nas fazendas (pouco menos que USD 1.00/kg, considerando a taxa de câmbio de 1 USD = 21000 VND – Vietnã Dong). Os produtores dizem que esse valor está bem abaixo do custo de produção (entre VND 22.000 e 30.000/kg), fazendo com que eles percam dinheiro. Assim, muitas pisciculturas estão com os tanques vazios, à espera de melhores preços. Em 2013 o setor deverá ter uma significativa queda de produção, não superando a marca de 900.000 toneladas. Para 2014, a incerteza é ainda maior. Apesar das agências de governo estarem empenhadas em ajudar o setor, não há sinais de que a indústria terá uma recuperação.

As rações de engorda usadas na criação do panga custam entre VND 10.000 e 13.000/kg (USD 0,48 e 0,62/kg ou R\$ 1,12 e 1,46/kg). Os principais ingredientes são o farelo de arroz e a mandioca crua (disponíveis no país), o farelo de soja (importado da Argentina ou do Brasil a USD 570 a 580/tonelada posto no Vietnã nov/dez 2013) e as farinhas de pescado marinho locais ou do Peru e usadas em quantidades menores do que 3% nas fórmulas. As rações usadas na recria e engorda começam com 28% e terminam com 26 a 24% de proteína, dependendo da estratégia de cada produtor. A conversão alimentar na engorda fica ao redor de 1,7 a 2,2 o que, a meu ver, é um resultado bem razoável, considerando o baixo nível de proteína das rações e as elevadas densidades de estocagem e biomassa atingidas nos cultivos. As rações representam 80 a 90% do custo de produção. Os baixos níveis de proteína das rações seguramente contribuem com a grande deposição de gordura na carne e na cavidade abdominal do panga, prejudicando o rendimento de carcaça e a qualidade da carne. A primeira vez que experimentei o filé

de pangasius no Brasil, na casa de amigos em Fortaleza, sobrou um bocado de gordura do próprio peixe na frigideira. Muitos colegas brasileiros também acharam a carne do panga muito gordurosa. Depois da viagem ao Vietnã acho que compreendi o motivo dessa grande quantidade de gordura: a ração.



Ração com 24% de proteína usada na engorda do pangasius (Fotos: Kubitzka)

Sob o bombardeio de perguntas dos gerentes, fui logo deixando bem claro que no Brasil ainda não produzimos o panga e que a minha experiência com a nutrição e alimentação desse peixe é nenhuma. Mas, que eu gostaria de compartilhar com eles a minha experiência com nutrição e alimentação dos peixes que cultivamos no Brasil. Sugeri que comparassem o desempenho, a composição da carcaça, o rendimento no processo e o benefício econômico do uso de rações com 30 a 32% de proteína, contra as rações com 24 ou 26% de proteína na engorda do pangasius. Os comparativos que temos com rações de 32% contra 28% de proteína para a tilápia, tambaqui/tambatinga e, mais recentemente, o pintado da Amazônia,



Percurso do Rio Mekong desde o sul da China à sua foz em território vietnamita

indicam o benefício de usar mais proteína. Apenas o ganho em conversão alimentar já compensa, com sobra, o custo adicional de uma ração de 32% comparada a uma de 28% de proteína. Além disso, há uma redução no tempo de cultivo, que pode variar de 30 a até mais de 60 dias, dependendo da espécie cultivada e o peso de mercado. Acredito que os resultados com o pangasius também serão melhores com rações contendo mais proteína, além de possibilitar a produção de um peixe com menos gordura, que pode até ter melhor aceitação e maior valor no mercado. Isso é um ponto que realmente merece ser avaliado por eles.

Outra questão que também vem preocupando os fabricantes de ração, produtores e frigoríficos é a possível presença de resíduos de antibióticos em matérias-primas usadas na confecção das rações, em particular as farinhas de vísceras de frango e de suínos. Desse modo, esses ingredientes não são utilizados nas rações para o pangasius no Vietnã, pois, na exportação do filé desse peixe para a Europa e Estados Unidos, a presença de resíduos de antibióticos é inspecionada regularmente. Depois da União Europeia e Estados Unidos, o Brasil é o terceiro maior mercado para o pangasius do Vietnã. Em 2012 o Brasil importou 32.000 toneladas de filés de pangasius, o que equivaleu a 4,4% do filé exportado por aquele país. Espero que o MAPA seja tão rigoroso na inspeção dos filés de pangasius, como parecem ser as autoridades europeias e norte-americanas.

O Rio Mekong – vida no Vietnã

Meu filho caçula pensou que o Mekong era um macaco gigante que vive no Vietnã, irmão do Kong (King Kong), o gorila que ele já viu na TV. O Mekong é realmente um gigante. Considerado o 10º rio mais longo do planeta e o terceiro maior da Ásia, com 4.900 km de extensão, ele nasce há mais de 5.000 m acima do nível do mar, no Platô do Tibete. Em seu caminho corta o sul da China, margeia o leste de Mianmar, demarca quase toda a fronteira entre a Tailândia e o Laos, rasga o Camboja quase ao meio e, finalmente, termina seu curso no sudoeste do

"A primeira vez que experimentei o filé de pangasius no Brasil, na casa de amigos, sobrou um bocado de gordura do peixe na frigideira. Muitos colegas brasileiros também acharam a carne do pangasius muito gordurosa. Depois da viagem ao Vietnã acho que compreendi o motivo dessa grande quantidade de gordura: a ração."

Vietnã, na região conhecida como o Delta do Rio Mekong. Nessa região se divide em uma extensa trama de cursos d'água, irrigando uma área com aproximados 62.500 km² antes de finalizar seu percurso e despejar suas águas barrentas no Mar do Sul da China. Comparado a rios importantes do Brasil, o Mekong somente perde para o Amazonas (com 6.992 km) e se equipara ao Paraná acrescido do Rio da Prata (com 4.880 km de extensão). Supera em extensão outros grandes rios do Brasil, como o Madeira (3.310 km), o Purus (3.210 km) e o S Francisco (2.860 km).

Meu primeiro encontro com o canal principal do Mekong foi durante a visita à fábrica de ração da empresa Vi Thng, que fica em um distrito industrial na margem do rio. Essa localização favorece a chegada de matérias-primas e o escoamento dos produtos através da rede de canais naturais no Delta do Mekong. Nos dias que se seguiram pude apreciar a importância do rio e de suas artérias para a economia e vida da região: transporte e água para os povoados, municípios e indústrias; fonte de nutrientes e água para irrigao dos campos de arroz, hortaliças, frutas e flores; argila para a produo de tijolos e telhas; areia e pedregulho para construo; pescado e plantas aquáticas para o consumo humano e animal; água abundante para a piscicultura em tanques-rede e em tanques escavados e, espaço físico para moradias flutuantes.

Dos 62.500 km² da região do Delta do Mekong, 39.000 km² (62%) estão dentro dos limites do Vietnã. O Delta do Mekong vietnamita reune mais de 17 milhões de habitantes e  responsável por 60% de todo o arroz e pescado produzido naquele país, além de ser um importante polo de produo de frutas, hortaliças e flores. A região concentra um grande número de indústrias, sendo o principal centro de negócios e gerao de riquezas do país, responsável por 30% do PIB atual e com previsão de gerar mais de 50% do PIB em 2020.



Campo de arroz. Cerâmica à margem do Rio Mekong. Casas tipo palafitas sobre o rio. Casas flutuantes com tanques-rede para produção de tilápias. Mulher cuidando da roupa em sua casa flutuante. Barcaça transportando areia retirada do próprio rio. Vista geral da margem direita do rio com blocos de aguapé na frente e indústrias ao fundo. Vista aproximada de um parque industrial à margem do Rio Mekong (Fotos: Kubitza)

Muito prazer, meu nome é Panga

O pangasius é um bagre (catfish) de hábito alimentar onívoro, natural do Rio Mekong e chega a atingir 60 kg. Pelos volumes atuais de produção, o pangasius já pode ser considerado a 4ª espécie de peixe mais cultivada no mundo, com cerca de 1,8 milhão de toneladas, superado apenas pelas carpas, tilápia e salmão. Em 2012 o Vietnã produziu 1,25 milhão de toneladas ou 69% da produção mundial desse peixe. Há duas espécies de pangasius cultivadas comercialmente: *Pangasianodon hypophthalmus* (conhecido no Vietnã como Cá Tra) e *Pangasius bocourti* (conhecido com o nome local de Cá Basa – lê-se Cá Bassa). Cá Tra é a espécie mais cultivada, por crescer mais rápido, ser mais tolerante à qualidade da água, ter maior rendimento de filé, ser de reprodução mais fácil e prolífica. No entanto, no mercado local o panga é chamado comumente pelo nome de Cá Basa e em diversos países é denominado com o nome de Basa catfish, especialmente nos Estados Unidos, maior importador individual.



Exemplar de pangasius em mercado de peixe vivo no Vietnã (Foto: Kubitza)

Metade da produção de pangásius do Vietnã está concentrada em cinco províncias da região do Delta do Mekong. A principal delas é An Giang, com pouco mais de 1.000 hectares de tanques, seguidas de Dong Tháp e Cantho, com aproximados 800 hectares de tanques cada uma. Essas cinco províncias reúnem um total de 3.300 hectares e juntas produzem anualmente cerca de 330.000 toneladas de panga, uma produtividade média de 100 toneladas/ha/ano. Na realidade, a criação do pangásius é feita de forma intensiva, com altas densidades de estocagem, possibilitando produções entre 60 e 800 toneladas de peixes por hectare a cada ciclo de engorda de 5 a 6 meses. Isso depende, particularmente, da capacidade de renovação de água em cada piscicultura. Há produtores que chegam a trocar 30 a 40% da água diariamente nas etapas finais do cultivo, e produzem 400 a 600 toneladas/ha em um único ciclo.

Uma das fazendas que tive a oportunidade de visitar, tinha uma área total de tanques de 5 hectares. A equipe de produção contava com um gerente geral e seis funcionários, que se encarregam da rotina de alimentação dos peixes, transferências de juvenis e renovações quase que diárias da água. O gerente geral da piscicultura nos informou que os funcionários recebem salários que variam entre USD 100 e 200, sendo que o salário mínimo no país é de US\$ 125 (R\$ 294). Geralmente os salários variam entre USD 100 e 200, sendo que o salário mínimo no país é de US\$ 125,00. Abrimos aqui um parêntese. Nas condições de preços no Vietnã, asseguro que USD 100 garante um poder aquisitivo no mínimo igual ou superior ao de um salário mínimo no Brasil. Alimentos e vestuário são pelo menos 1/5 do preço do Brasil. Alguém se lembra do tempo em que um jantar à la carte para quatro pessoas com todo tipo de pescado e pratos variados servidos à vontade, caldos, saladas, e cerveja à solta custava R\$ 45,00?

Elétrônicos custavam pelo menos a metade do preço. Roupas, nem se fale. Se algum dia forem ao Vietnã, não levem nem mala. Compre tudo lá e aproveitem para renovar o guarda-roupa. Um litro de gasolina no Vietnã é R\$ 2,40 a 2,60 contra os atuais R\$ 2,90 a 3,20 aqui no Brasil. Táxis são muito baratos. Um percurso que em minha cidade custaria R\$ 55,00, no Vietnã não custa mais do que R\$ 14,00. Um hotel regular no centro de Saigon custaria R\$ 25,00 a 35,00/dia. Em qual cidade grande do Brasil você se hospeda bem por esse preço? Quando eu soube aqui no Brasil que um trabalhador em uma fazenda de pangásius ganhava USD 100 e um no frigorífico ganhava USD 150, achei um absurdo. Mão de obra escrava, pensei. Mas, depois de conhecer o Vietnã, vejo que são os brasileiros que têm um salário miserável diante dos elevados preços e impostos no Brasil.

Voltemos à fazenda de pangásius. A produção varia entre 2.400 a 3.000 toneladas. Havia um tanque de 1,2 hectares que foi estocado com 1 milhão de juvenis com cerca de 100 g de peso médio. E, na ocasião da nossa visita, os peixes já estavam com 500 a 600 g. Caminhando ao redor do tanque durante a alimentação deu para perceber a grande quantidade de peixes no tanque e, para minha surpresa, havia poucos peixes mortos. O gerente da fazenda tinha uma expectativa de colher entre 700 e 800 toneladas de peixes do referido tanque. Seria muito divertido ver aquela colheita, mas infelizmente meu tempo no Vietnã não permitiria isso. A colheita geralmente é feita com peixes de 800 a 900 g e é realizada por uma equipe de trabalhadores paga pelo frigorífico.



Vista típica de uma piscicultura de pangásius, com tanques de 3.000 a 10.000 m². A alimentação é feita com o uso de um barco ou balsa, no meio dos tanques. Em algumas fazendas os juvenis são recriados em tanques-rede dentro de tanques escavados. Nos tanques-rede também são realizados testes comparativos de rações. Pangásius sendo despescados.

Quando o Brasil começou a importar filés de panga a preços espetacularmente baixos, muitos piscicultores daqui, preocupados, levantaram diversas questões. Qual seria o impacto da importação do filé do panga sobre os demais produtos da piscicultura? Estaria a tilápia com seus dias contados? Como vamos contra um país com mão de obra tão barata, impostos menos gulosos e regulamentações ambientais pouco rigorosas? O que tem o panga para ser tão barato? Por que se tornou um fenômeno da aquicultura mundial? Quais as perspectivas de produzirmos esse peixe aqui no Brasil? Seria possível produzir esse peixe aqui a um custo menor do que as espécies que já criamos? Há risco do panga causar algum dano ao meio ambiente e às populações naturais de peixes nos nossos rios? O pangasius só é competitivo assim por que no Vietnã a mão de obra é escrava e a carga tributária é bem menor do que no Brasil? Qual é o milagre por trás desse peixe? Você acha que devemos iniciar a criação desse peixe no Brasil? Essas e muitas outras questões nos levaram a estudar mais sobre o panga, as estratégias de produção e as condições econômicas, trabalhistas e as ações governamentais de fomento à aquicultura no Vietnã. Realizamos análises econômicas comparativas entre a criação do pangasius e da tilápia nas condições do Brasil. Isso nos ajudou com as respostas a muitas dessas perguntas. Depois da viagem ao Vietnã, pudemos apreciar aspectos que haviam sido considerados apenas superficialmente nos primeiros estudos. Discutir tudo isso demanda um bom tempo, talvez uma outra matéria nessa revista. Minha conclusão, reta e direta, é que países como os Estados Unidos (que hoje tem a indústria do catfish fortemente abalada pela grande competitividade do panga), o Brasil e qualquer outro país que pense em desenvolver uma aquicultura competitiva, não podem desperdiçar um material biológico como essa espécie.

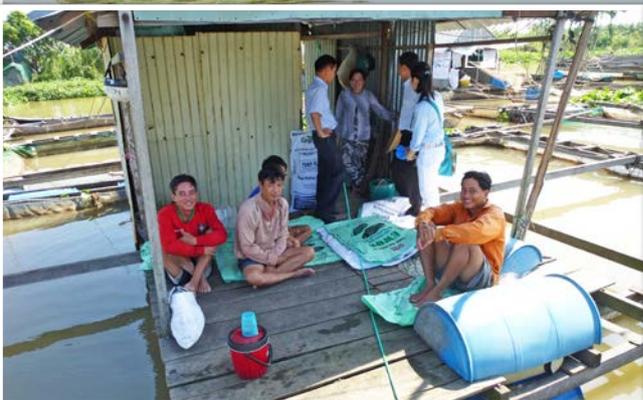
Mas o Brasil gosta de ir na contramão do desenvolvimento. Assim que começamos a importar o filé de pangasius, e os produtores começaram a mostrar interesse sobre esse peixe, o IBAMA baixou uma portaria proibindo sua importação (como se ainda houvesse qualquer

"O panga possui respiração aérea facultativa, o que lhe permite sustentar uma alta produtividade em tanques escavados, ambiente no qual essa espécie leva grande vantagem em relação a outras espécies aqui cultivadas. Isso viabilizaria as pisciculturas de pequeno porte, especialmente as familiares, como ocorre no Vietnã."

possibilidade de importar peixes exóticos para o nosso país, que não fosse para comércio como peixes ornamentais). Com isso, o Brasil perde a grande oportunidade de produzir um peixe onívoro (que se alimenta de plâncton, detritos orgânicos, frutas, insetos, plantas, entre outros itens) e que atinge peso de 1 quilo em seis meses de cultivo com rações a base de farelos vegetais. O panga possui respiração aérea facultativa, o que lhe permite sustentar uma alta produtividade em tanques escavados, ambiente no qual essa espécie leva grande vantagem em relação a outras espécies aqui cultivadas. Isso viabilizaria as pisciculturas de pequeno porte, especialmente as familiares, como ocorre no Vietnã. Perdemos ainda a oportunidade de substituir parte das importações (32.000 toneladas de filé/ano ou cerca de 80 mil toneladas de peixe inteiro) de um produto com mercado já consolidado em diversas regiões do Brasil,



O vietnamita é acima de tudo um empreendedor/comerciante. Em diversas situações na viagem observei isso. Na sala da casa, que durante o dia é transformada em comércio, nas vendas à beira da estrada ou usando sua moto para prestar algum tipo de serviço ou comercializar suas próprias mercadorias



Vista geral das casas flutuantes sobre os canais do Rio Mekong onde se criam tilápias. A senhora Thâm nos recebendo em sua casa/piscicultura flutuante. O altar com flores e incenso no meio dos tanques-rede, em devoção ao Buda, pela proteção da família e seu negócio

deixando de gerar emprego e renda no país. Tudo isso pelo receio do impacto sobre a nossa ictiofauna nativa, que há anos tem sido dizimada pela poluição urbana e industrial, pela destruição de matas ciliares, pela erosão do solo e assoreamento dos rios, pela sobrepesca e pesca irregular, pelo desinteresse das concessionárias de energia em adquirir tecnologia ou contratar serviços especializados para a produção de juvenis de peixes nativos para repovoamento dos reservatórios. O pangásius somente suplantaria uma espécie da ictiofauna nativa nos rios e lagos poluídos das grandes regiões metropolitanas do país, onde frequentemente os níveis de oxigênio zeram, resultando na morte da maioria das espécies aquáticas ali presentes. Proibir a importação dá muito menos trabalho do que colocar o cérebro para analisar os prós e contras, conhecer a realidade dos locais de cultivo e avaliar os potenciais riscos e benefícios da importação de material genético que pode contribuir consideravelmente com a produção de proteína para o Brasil e o mundo.

A Sra. Thâm e sua criação de tilápia

Durante o percurso que fizemos de Saigon ao Delta do Mekong, observei um grande número de pequenos empreendimentos. O Vietnã é uma terra de empreendedores. Talvez a própria situação pós-guerra - com o país completamente

destruído e em luto pela perda de mais de 3 milhões de vietnamitas - tenha obrigado as pessoas a se virarem para conseguir alimento e reconstruir suas vidas. No Vietnã, parece que quase todo mundo tem algum negócio próprio, único ou paralelo a alguma outra atividade. Um comércio, uma oficina, um restaurante, um brechó, loja de 1,99, uma quitanda, o que quer que seja. No fundo do quintal, na calçada ou mesmo na rua em frente à casa. Muitas vezes na própria sala principal da casa, dividindo espaço com os sofás, televisão e outros mobiliários da família.

Nas casas flutuantes sobre as artérias do Rio Mekong o negócio é a produção de tilápias em tanques-rede. Foi numa dessas casas que conheci a Sra. Thâm, vietnamita, pequena na estatura, mas gigante no comando de um exército permanente de seis homens (o marido, quatro filhos e um genro) e mais dois ou três agregados que a ajudam no momento das despescas. No Vietnã a palavra final nos negócios ou nos assuntos familiares é sempre da mulher. Enfim, descobri no meu terceiro dia de viagem que a mulher vietnamita é o estio da família e dos negócios familiares.

Thâm é uma mulher de 48 anos, religiosa (como revelava o pequeno altar com incensos e flores bem no centro da piscicultura) e, como a maioria das mulheres, bastante vaidosa. Nas primeiras fotografias que tirei dela, o típico chapéu vietnamita foi imediatamente sacado de sua cabeça. Com grande vigor e disposição, Thâm comanda a família, que retira grande parte do seu sustento de uma produção anual de 80 toneladas de tilápia. Os peixes são criados até o

peso médio de 300 a 500 g. Na venda os preços recebidos variam entre VND 32.000 e 34.000/kg (R\$ 3,60 a 3,80/kg), contra um custo de produção estimado por ela ao redor de VND 30.000/kg (R\$ 3,35/kg). Uma margem de R\$ 0,25 a 0,45/kg, suficiente para garantir uma renda anual líquida de R\$ 28.000,00 ou R\$ 2.333,00/mês. Essa renda é ainda complementada com a produção de flores e algumas hortaliças em um sítio na margem do rio. E assim vive essa família. A empresária do Mekong explica que compra os alevinos de tilápia a um preço entre VND 8.000 a 12.000/milheiro (R\$ 0,90 a 1,34/mil). Achei muito barato. Perguntei se eram alevinos e indiquei o tamanho com o polegar. Dong, meu tradutor transferiu a pergunta para ela, que me indicou o tamanho de uma pós-larva com a unha do dedo médio. Ainda assim, muito barato, mesmo sendo pós-larva. Essas pós-larvas revertidas vêm de alguma província mais ao norte e, algumas vezes do vizinho Camboja. Thám comentou que a perda de pós-larvas é muito grande, raramente se aproveita mais do que 10% das pós-larvas estocadas nos berçários. As rações usadas na criação de tilápia custam VND 19.000/kg (R\$ 2,12/kg para as rações para alevinos com peletes de 2,0 a 3,0 mm extrusadas e 30% de proteína) e VND 13.000/kg (R\$ 1,45/kg para as rações usadas na etapa de engorda, com 28% de proteína). Segundo a matriarca, a conversão alimentar para peixes com 300 a 500 g fica ao redor de 1,7 e há uma considerável mortalidade durante o cultivo, devido a doenças, o que eleva o custo de produção. Em algumas épocas do ano há problemas com baixo oxigênio no rio, em outras com a excessiva correnteza. E assim eles vão levando.

Nos últimos anos a produção de tilápia no Vietnã cresceu rapidamente, particularmente devido aos baixos preços pagos pelo pangásio e alto preço no mercado local para a tilápia. Praticamente toda a tilápia produzida no Vietnã é destinada ao mercado interno, preferencialmente ao mercado de peixes vivos para o consumo nas residências ou nos restaurantes. Durante minha viagem estive em restaurantes, supermercados e peixarias onde havia o comércio de tilápias vivas.

Dei muita sorte na visita à piscicultura da Sra. Thám. Além de conhecer uma grande pessoa e mais uma história de sucesso na piscicultura, no exato momento em que nos despedíamos, um barco com oito pessoas encostou ao lado do flutuante. Era um comerciante (intermediário) de tilápia, com sua equipe, que chegou para comprar um lote de peixes da Sra. Thám e ajudar com a despesa. A Sra. Thám nos convidou a acompanhar a colheita e embarque dos peixes. Nem precisava ter feito o convite. Eu ficaria ali até o último peixe. As tilápias, com peso médio ao redor de 500 g, já estavam separadas em um hapa amarrado embaixo de um dos flutuantes. Em poucos minutos começou uma complexa operação de pesagem e embalagem de tilápias vivas em sacos plásticos com 18 litros de água com sal, gelo e aproximados 8 kg de tilápia em cada um (mais ou menos 16 peças). Nos dias que seguiam conheci alguns dos mercados para as tilápias produzidas em casas flutuantes como a da Sra. Thám.

Finalizado o carregamento, nos despedimos. Num descuido da Sra. Thám, naquele momento mais habituada à presença do estrangeiro, consegui uma foto juntinho com ela, com o seu típico chapéu. Ao meu lado se revelou a sua mini estatura, mas que em nada foi capaz de diminuir sua grandeza como ser humano. Aturar por quase duas horas um curioso e enxerido como eu... é passagem marcada para o céu, como dizem alguns dos meus amigos.

Saigon da guerra, das motonetas e do pacu albino

Foram quatro intensos dias de viagem pelo Delta do Mekong antes do regresso à grande metrópole. Saigon foi capital da Cochinchina, região ao sul do Vietnã mantida sob o domínio francês entre 1862 e 1954. Cochinchina foi um nome dado inicialmente pelos portugueses à região, pois era um local que ficava próximo da China (Kochi = significa lugar e China é China mesmo). No Brasil me lembro de usarmos a expressão “pra lá da Conchinchina” (falada com um “N” a



Tilápias em aquários para venda em supermercados e restaurantes. Um prato com tilápia frita em óleo quente até sapear as escamas. Uma delícia!



Barco de comerciante que compra tilápias. Filhos da senhora Thâm colhendo as tilápias de um hapa abrigado sob uma casa flutuante. Embalagens de tilápia em sacos com água, sal, gelo e oxigênio para transporte vivo até os mercados (restaurantes e lojas de peixes vivos). O autor com a Sra. Thâm

mais) para indicar um lugar muito distante. Acho que essa expressão veio com os portugueses. Mesmo significado que “onde Judas perdeu as botas”. Realmente eu perdi minhas botas por lá, mas essa história eu vou contar mais adiante. Realmente, pra nós ocidentais o Vietnã é muito longe, mas pra quem mora na Tailândia, Camboja e China, é “logo ali”.

Em 1954 o domínio francês foi interrompido e surgiu o Vietnã do Sul. Dizem que os franceses foram expulsos pelos vietnamitas, mas a palavra “expulsão” não combina com o calor humano, atenção e amizade que senti dos cidadãos locais durante a minha viagem. A alegria da independência durou pouco. Em 1955 começou a famosa guerra. De um lado o Vietnã do Norte, apoiado pela Rússia e China, com o objetivo de unificar os dois Vietnãs sob um regime comunista. Do outro, o Vietnã do Sul, que 10 anos após o início da guerra, recebeu reforço dos Estados Unidos, que queriam conter a expansão do comunismo e do socialismo na Ásia e no mundo. A guerra do Vietnã durou ao todo 20 anos e deixou no seu rastro a morte de 3 milhões de vietnamitas e de uns 2 milhões de vizinhos do Laos e Camboja. Mais 2 milhões feridos e 300 mil pessoas desaparecidas. Os Estados Unidos tiveram uma baixa de 58 mil soldados. Milhões de hectares de florestas, mangues e campos agrícolas foram destruídos por herbicidas. O Agente Laranja foi o herbicida mais usado pelos exércitos norte-americano e do Vietnã do Sul. Parte do Agente Laranja estava contaminada com dioxina,

uma das substâncias mais tóxicas e persistentes no ambiente de que se têm notícias. Milhares de pessoas, inclusive militares, foram contaminados pela dioxina. Lesões na pele, insuficiência hepática, má formação neurológica, disfunção reprodutiva e hormonal, e câncer são alguns dos efeitos dessa toxina nos seres humanos e animais.

A cidade de Saigon foi tomada pelos vietnamitas do Norte em 1975, marcando o final da guerra. Saigon passou então a se chamar Ho Chi Minh City em homenagem ao Presidente Ho Chi Minh, que comandou a ação do Norte sobre o Sul. Me lembro, na época da guerra, de ouvir muito a palavra Saigon nos noticiários da TV. Eu ainda era uma criança, mas o nome Saigon soava como sinônimo de bombardeio, coisa ruim. Acho que a mudança de nome da cidade foi uma tentativa que Ho Chi Minh fez de dissociar a péssima imagem da recém-tomada cidade, além, claro, de se autopromover. Hoje, com quase 9 milhões de habitantes (e aproximadamente 13 milhões em sua área metropolitana) Saigon é uma cidade charmosa, muito acolhedora, a mais populosa e principal centro de negócios do Vietnã, enquanto a capital Hanoi, ao norte do país, se mantém como centro político. Apesar da mudança do nome, os moradores locais ainda preservam o nome Saigon, que convenhamos é muito mais contundente, sonoro e lúdico do que Ho Chi Minh.

Da guerra, ficaram os restos e a forte conotação



Pacus albinos em loja de aquário em Saigon

de que os Estados Unidos foram o grande carrasco do Vietnã. Tudo isso registrado em um museu da cidade. Isso me levou a perguntar aos colegas locais qual era o sentimento deles em relação aos norte-americanos. Todos disseram que, apesar da grande destruição que ocorreu no país, não há ressentimentos. Ficou no passado. Eu estava no sul do país, com gente bem instruída. Fiquei imaginando qual seria a resposta se estivesse em algum local no norte, de onde se irradiou a onda comunista que os Estados Unidos tentaram conter. Ou mesmo em algum vilarejo no interior, distante de Saigon, onde o grau de escolaridade pode ser mais baixo.

De fato, são outros tempos. E nada melhor do que o tempo para abrandar ressentimentos e esquentar os corações. Até mesmo as bicicletas do passado foram substituídas pelas “motonetas”. Saigon, com um regime comunista “light”, é o paraíso do consumo. Estima-se que 4 a 5 milhões de motonetas circulam por Saigon. A um primeiro olhar parece ser muito mais do que isso. E, apesar do grande número de motonetas e outro tanto de carros que circulam pela cidade, o trânsito flui razoavelmente bem, embora um pouco lento nos momentos de pico. Lento, mas não trava, como trava nas grandes cidades brasileiras. Durante os dias que fiquei em Saigon, usei bastante os moto-táxis. Isso me permitiu viver a emoção do trânsito bem no nível dos escapamentos. Há esbarrões de braços com braços, braços com retrovisores, coxa com coxa. Mas nada muito sério. No meio do trânsito percebi que há um grande respeito entre motoristas, motociclistas, pilotos e pedestres. Acho que é por isso que o trânsito flui bem, mesmo com tanta gente nas ruas. As motonetas, pedestres e carros cruzam um o caminho do outro e tudo vai se encaixando sem grandes percalços. Esse respeito seguramente tem a ver com a educação e com a religiosidade. Mas obviamente que deve haver penas duras para os transgressores. Em nenhum momento me senti enganado por um motorista de táxi. Não fui abordado na rua por criança ou adulto pedindo dinheiro ou comida. Andando de dia ou de noite pela cidade, com seus 9 milhões de habitantes, não senti qualquer insegurança. Honestidade, respeito e atenção - essa é a melhor impressão que guardo dos meus dias no Vietnã.

Surpresa quando entrei em uma das muitas lojas de aquário de Saigon. Pacus albinos. Enquanto nos é proibida

a importação de pangasius, no Vietnã e em outros países asiáticos já há uma grande diversidade de peixes brasileiros. Eu precisei ir ao Vietnã para ver pela primeira vez pacus albinos. Lindos, maravilhosos em uma loja de aquário de Saigon. Achei que muita gente no Brasil gostaria de ter alguns deles na sua piscicultura. Já vi pintado albino, temos também o jundiá albino (ou jundiá rosa) e até mesmo lambaris rosados. Mas pacu albino eu nunca vi, nem ouvi falar.

Seminário da Nutriad e a APA

O motivo da minha viagem ao Vietnã foi o convite feito pelo Peter Coutteau, gerente da unidade de negócios em aquicultura da Nutriad, para que eu fizesse uma palestra aos clientes da empresa do sudeste asiático. A Nutriad é uma empresa com sede na Bélgica e que atua em mais de 80 países na área de nutrição animal, em particular peixes e camarões, desenvolvendo aditivos que melhoram a digestibilidade e palatabilidade das ra-



Especialistas internacionais convidados e equipe da Nutriad presente ao seminário realizado em Saigon. Atrás, da esquerda para a direita: Alexander Van Halteren (Gerente de desenvolvimento de negócios - Nutriad), Fernando Kubitzka (Acqua Imagem - Brasil), Tim Goossens (Pesquisador - Nutriad), Erik Visser (CEO Nutriad), Peter Coutteau (Gerente da Unidade de Negócios em Aquicultura - Nutriad), Hanno Slawski (Pesquisador em Nutrição e desenvolvimento de rações - Aller Aqua - Dinamarca). Na frente, também da esquerda para direita: Mr. Quang (gerente de vendas Nutriad Vietnã), Mr. Bui Van Dong (Gerente da Nutriad no Vietnã) e Allen Wu (Gerente regional da Nutriad Aquicultura Ásia - Pacífico). Na foto ao lado o Stand da Nutriad durante a APA 2013

ções, regulam a microflora intestinal, adsorventes de micotoxinas e imunostimulantes. A aquicultura asiática é hoje um grande mercado para aquela empresa. Recentemente a Nutriad trouxe sua linha de produtos para peixes e camarões ao Brasil. A minha missão era apresentar os conceitos, práticas e experiências de manejo sanitário preventivo, monitoramento e correção da qualidade da água e manejo nutricional e alimentar que pudessem contribuir para minimizar o impacto de enfermidades no cultivo da tilápia e do pangásius. Com essa responsabilidade, achei que deveria conhecer melhor a realidade local, os problemas e dúvidas dos piscicultores e empresas de ração. E foi isso que fiz nos estudos que antecederam a viagem e nos meus quatro primeiros dias no Vietnã, como relatei aqui.

No Seminário da Nutriad, 60 ouvintes entre produtores, gerentes de fábricas de rações e técnicos do Vietnã e de outros países asiáticos, como o Camboja, Tailândia e Taiwan, aguardavam ansiosos para ouvir e discutir as novidades sobre imunonutrição, sanidade em peixes e camarões, formulação de rações e uso de aditivos melhoradores de digestibilidade, imunostimulantes e reguladores da microflora intestinal, entre outros temas. Quatro especialistas se revezaram nessa tarefa: Tim Goossens, Peter Coutteau, Hanno Slawski e eu. Mais dois brasileiros estavam presentes, Werner e Henrique da empresa Camanor. O seminário contou ainda com a presença de outros técnicos, gerentes comerciais e representantes da Nutriad no sudeste asiático. Sanidade, como nos foi antecipado, era o assunto de maior interesse, especialmente quando o tema era a Síndrome da Mortalidade Precoce nos camarões marinhos (EMS na sigla em inglês). Saúde intestinal, imunonutrição, redução no uso de antibióticos e doenças bacterianas em tilápia e pangásius também estavam na pauta das discussões. Ficou evidente a preocupação com a redução no uso de antibióticos de modo a evitar problemas com mercados exigentes como os Estados Unidos e União Europeia. A equipe da Nutriad apresentou e discutiu tecnologias baseadas no uso de aditivos que impedem a organização e manifestação da patogenicidade de bactérias intestinais através de interferências nos mecanismos de “Quorum Sensing”, como alternativa aos antibióticos (ver *Panorama da AQUICULTURA* ed. 135, jan/fev 2013). Enfim, foi um excelente seminário, rápido, direto e esclarecedor.

Nos três dias que se seguiram ao seminário da Nutriad, Saigon foi a anfitriã do Simpósio de Aquicultura da Ásia-Pacífico (APA), ao qual aproveitei a oportunidade e a cortesia da inscrição que me foi concedida para participar. Profissionais do mundo todo marcaram presença com apresentações de trabalhos, palestras e acompanharam atentamente temas relacionados a sistemas de cultivo, sanidade, nutrição, qualidade da água, maricultura, novas espécies, qualidade de carne, certificações e marketing, entre muitos outros. Diversos profissionais brasileiros de empresas de cultivo, universidades, centros de pesquisa e fábricas de rações também estiveram presentes. Quanto aos sistemas de cultivo, foi dado bastante destaque para a tecnologia de bioflocos com camarões e tilápia, com importante participação da equipe brasileira da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Houve até um workshop de bioflocos

antes da APA, com a presença de especialistas do mundo todo. Aquaponia e sistemas de recirculação também foram pontos de interesse no congresso, com destaque à figura do Dr. Jimmy Rackocy. No que diz respeito aos camarões marinhos, a grande preocupação foi com a Síndrome da Mortalidade Súbita (SEM – na sigla em inglês), que tem atingido severamente os cultivos em diversos países no sudeste asiático, inclusive o Vietnã. O tema sustentabilidade foi ponto marcante nas sessões sobre o pangásius, uma indústria que emergiu muito rapidamente e que se vê diante da necessidade de, cada vez mais, atender aos padrões de certificações internacionais. Enfermidades de



Vista geral do saguão principal dos expositores durante o congresso APA 2013, em Saigon (Asian Pacific Aquaculture). Ao lado, o autor com especialistas que trabalham com bijupirá em diversos países asiáticos: Dr. Rengarajan Jayakumar, do Central Marine Fisheries Research Institute, da Índia, (ao centro, de camisa azul); Dr. Nguyen Van Tien, Chefe do Departamento de Biologia Aplicada do Instituto de Pesquisa em Aquicultura do Vietnã (de crachá) e, Bjorn Myrseth, Diretor da Vitamar AS (último à direita)

peixes e camarões são sempre temas de grande importância e merecem muita atenção. Na piscicultura marinha, atenção especial receberam o bijupirá (cobia), barramundi e garoupas. O tema dominante e preocupante para estas espécies tem sido o desenvolvimento e melhoramento das rações para os cultivos comerciais, com grande preocupação quanto à dependência de farinhas e óleos de peixes provenientes de recursos pesqueiros. Aqui no Brasil a maricultura está apenas começando, mas já estamos diante desse desafio nos cultivos de bijupirá na região de Ilha Bela (SP) e Búzios (RJ). No detalhe da foto, o autor e alguns especialistas asiáticos que trabalham com o bijupirá, após uma manhã de maricultura na APA.



Tanques com tilápia vermelha e comerciante do mercado Binh Dien, em Saigon. Mulheres vietnamitas na limpeza dos peixes

O mercado de peixe e meus últimos dias no Vietnã

Ao final da APA, me restavam ainda três dias para conhecer melhor Saigon, comprar lembranças para os amigos e presentes para a família, afinal o Natal já estava chegando. Por Deus, esses três dias foram tão bem aproveitados que valeram por um mês no país. De pronto procurei o principal mercado de peixes de Saigon. Sexta-feira, quatro da manhã, enquanto grande parte da cidade dormia, entrei em um táxi que me levou cirurgicamente do hotel a um grande entreposto hortifrutigranjeiro de Saigon chamado Binh Dien. Um CEAGESP da vida (para quem conhece o grande entreposto de SP), porém com muito mais variedade de produtos, isso posso garantir. Sabia que naquela visita a barreira da língua ia pesar, pois estava só, sem intérpretes. Agora haveriam de valer as poucas palavras e expressões que havia aprendido nos meus 11 dias de Vietnã, todas devidamente registradas no celular, em caso de necessidade de consulta. Já falava fluentemente em vietnamita coisas como “Olá”, “Como vai?”, “Obrigado”, “Desculpe”, “Foi bom te conhecer”, “Uma delícia”, “Que felicidade” e outras tantas expressões que, associadas a um largo sorriso, me ajudavam a abrir as portas e os corações dos vietnamitas. Em momento algum me senti ameaçado ou intimidado naquele país. Pelo contrário, a sensação foi de sincero acolhimento.

Depois de caminhar por entre o setor de frutas e verduras, me deparei com um box cheio de imensos caldeirões de alumínio. Alguns com água, ar borbulhando e peixes vivos de todos os tipos. Ao estender minha visão e aguçar meu olfato, percebi que estava chegando à área dos pescados. Homens e mulheres num ritmo alucinado, peixes sendo transferidos de um caldeirão a outro, peixes mortos sendo recolhidos e separados, grupos de mulheres contando suas histórias e limpando peixes, homens embalando cargas de peixes vivos para entrega aos clientes. Famílias reunidas em torno dos negócios. Comerciantes em sérias negociações. Motoboys ajeitando sacolas com peixes vivos. Aos poucos o amanhecer e a luz chegando. Estava esperando esse momento para tirar fotos melhores, enquanto uma multidão de consumidores surgia no mercado, em busca de pescado fresco, pescado vivo.

Uma grande diversidade de peixes, camarões, caramujos da água e da terra, ostras e outros moluscos bivalves, rãs vivas, caranguejos e toda a sorte de bichos aquáticos e semiaquáticos possíveis de ser cultivados, capturados e consumidos. Em cada box aprendia o nome de um peixe diferente e me escreviam os preços no meu caderno, não sem antes ter que usar uma complicada linguagem de sinais. Os principais: Cá Basa (Panga VND 35.000/kg; R\$ 3,90/kg), Cá Hông (tilápia VND 40.000/kg; R\$ 4,46/kg), Cá Bong (cabeça de cobra, um tipo de traíra listrada como um cachara VND 50.000/kg; R\$ 5,58/kg), Cá Lao (outro tipo de traíra menor, sem listras VND 45.000/kg; R\$ 5,01/kg). Todos esses provenientes de cultivo. Quando me dei conta, já eram 8h e eu já havia caminhado por tantos boxes que os comerciantes já estavam me convidando para tomar chá e sopa com “noodles”. Agradei o convite, mas já estava na hora de ir. Tinha um compromisso marcado às 9h no hotel. Era o tempo de voltar, tomar um banho para me livrar do cheiro de pescado e encontrar os colegas locais para o café da manhã e uma visita a alguns sítios históricos de Saigon. Olhei para o chão e vi que minha botina estava sem condições de regressar ao Brasil. Toda respingada com água, muco e sangue de peixes e outras melecas comuns nesses tipos de mercado. Seis anos protegendo os meus pés dos terrenos mais difíceis. Era chegada a hora da despedida. Infelizmente não podia te levar para o Brasil. “So sorry”. Realmente, ali era o lugar onde Judas certamente perdeu as botas. Fui saindo de fininho, olhando minha botina acabada ainda nos meus pés, esperando um momento oportuno para ser descartada. Acenei um tchau a alguns comerciantes no meu caminho para fora do mercado. Ficou a impressão de que um dia eu retornaria àquele local.

Os amigos e o Ban Xéo de despedida

Lê Thị Mỹ Thắm (assim mesmo que se escreve, com todos esses acentos) é uma jovem economista recém-formada. Eu a conheci inusitadamente no meu 5º dia de viagem, quando parei para apreciar o show de uma banda local em um parque de Saigon. Alguns minutos de apresentações e de explicações



Jantar de rua com Thâm e Quang. Depois de uma aventura a três na Motoneta, a recompensa com pratos típicos esquisitos, mas bem saborosos, como caramujos ensopados no leite de coco com verduras. E os ovos com embriões de pato cozidos

sobre a banda, o parque e a cidade, e Thâm me surpreendeu com um convite: um jantar na rua naquele mesmo sábado, ela, eu e o seu namorado, Quang. Eu tinha todos os possíveis motivos ocidentais para declinar o convite. Eu mal acabei de conhecer a pessoa. Na dificuldade do inglês de Thâm e no barulho da música na praça, compreendi poucas palavras do convite: “street dinner, boyfriend, tonight”. Quem era de fato aquela jovem? E o seu namorado “Quang”? Talvez fizessem parte de uma máfia local para arrancar os rins, fígado, pâncreas e outros órgãos de turistas para vendê-los a hospitais na China. Tudo estava indo tão bem até aquele momento da viagem, e não precisava de nenhuma complicação naquela altura do campeonato. Mas algo dizia que as águas e pedras deveriam continuar rolando. Thâm ficou com o telefone do hotel e combinou de ligar na recepção para informar o local onde deveríamos nos encontrar mais à noite. De volta ao hotel, banho tomado, o telefone toca. Da recepção, me informam que uma mulher havia ligado e repassado um endereço e que as oito da noite deveria encontrar-me com Thâm e Quang para o jantar na rua. O taxista estimou 40 minutos de viagem e eu iria chegar 20 minutos atrasado. Ainda poderia desistir naquela hora e ligar dizendo que tive um imprevisto. Mas respirei fundo, pedi ao recepcionista para ligar para minha recém-amiga e avisar que atrasaria, e fui. Depois dos 40 minutos previstos, cheguei no local combinado, onde Thâm e Quang me esperavam com uma pequena motoneta e um capacete extra. Finalmente conheci o namorado da minha recém-amiga. Quang era muito jovem, formando em computação e funcionário da Lenovo. Dali seguiríamos os três na motoneta, até um restaurante caseiro de um bairro próximo.

Dez minutinhos de moto, dobra aqui, dobra ali, entra numa viela estreita, sai por outra e chegamos a uma esquina, em um restaurante literalmente na rua com micromesas e microdadeiras organizadas próximas ao meio fio. Uma senhora lavava louças em uma bacia colocada sobre a calçada. Seguramente eu era o único turista que passou por ali nos últimos dois ou três anos. Os locais me olhavam surpresos, mas logo cumprimentavam: “Sin Xhao” (Hello). A resposta vinha pronta da minha experiência no Delta do Mekong: “Ban Coi Hong?” (Como está você?). E a conversa em vietnamita morria por ali. Uma garçonete vietnamita, muito linda, já colocou uma garrafa de cerveja super-gelada sobre a



mesa, na minha frente. Senti que a coisa estava melhorando 200%. Thâm e Quang tomaram o controle da noite e foram logo pedindo os pratos que iríamos provar. Pra mim essa seria uma missão muito difícil, pois ali não havia uma pessoa sequer capaz de trocar duas ou três palavras em inglês. O máximo que poderia fazer era escolher olhando os pratos nas mesas vizinhas. Só no visual. Técnica que usei muitas vezes em outras viagens para lugares estranhos assim. Rapidamente foram chegando os pratos. Ostras assadas na brasa com legumes por cobertura, conchas (“clams”) cozidas com vegetais, dois tipos de caramujos de água doce. Um deles cozido no leite de coco e que tínhamos que sugar para arrancar da concha. O outro, cozido no vapor e que precisava ser arrancado da concha com um pequeno garfinho, que também era usado para mergulhar aquele ser amorfo em um molho especial. Tudo uma delícia. Uma senhora na rua passou na mesa oferecendo fatias de manga verde e uma mistura de condimentos e sal para acompanhar. Aceito... Aquela garçonete linda ofereceu uma porção de ovos de pato cozidos... Boa pedida... Quando os ovos foram postos à mesa Quang achou melhor me alertar da presença do embrião do pato dentro do ovo. Sem problema. Uma delícia. Disse a ele que havia comido embriões de patos fritos nas Filipinas. Cozido seria a primeira vez. E o jantar foi desenrolando e fui conhecendo melhor aqueles dois jovens vietnamitas, que me proporcionaram um dos momentos inesquecíveis de minha viagem, seguramente de minha vida. E fui logo dizendo que seria um grande prazer recebe-los um dia no Brasil e poder retribuir a atenção que me dedicaram naquela noite. Combinamos que antes da minha partida nos reuniríamos para um jantar de despedida. E assim aconteceu.

Para a véspera de minha partida, combinamos, Thâm, Quang e eu, que nos encontraríamos para um jantar de despe-

dida. Nosso ponto de encontro dessa vez foi em um dos milhares de cafés existentes em Saigon. Quang avisou que comeríamos Ban Xéo no outro lado da cidade. Não fazia a mínima ideia do que era o Ban Xéo. Mas dessa vez estava tranquilo, pois o jantar na rua tinha sido delicioso e já com 13 dias no Vietnã tive oportunidade de provar muita coisa da culinária local. E quase tudo me agradou. Somente me enrosquei com um petisco de Pomacea com verduras. Para quem não sabe, Pomacea é aquele caramujo que dá aos montes nos tanques de peixe aqui no Brasil, os que colocam ovas rosadas e são excelentes iscas para pescar pacus. Eu gosto muito de pimenta e pedi a versão picante do petisco. A temperatura subiu ao nível da incineração. Mas nada que algumas Saigon “Bia” bem geladas (a cerveja local), não ajudasse a aliviar.



Ban Xéo, comida típica do Vietnã, é uma massa frita feita com arroz, cebola e temperos, recheada com camarão e broto de alguma coisa ...

O restaurante do Ban Xéo era longe e dessa vez eu teria que acompanhá-los em um moto-táxi. Se fossemos em três na motoneta era muita na certa. Noite de domingo. Meia hora de fortes emoções na traseira de mais uma motoneta. Uma semana para o Natal. Saigon toda decorada e o povo na rua comprando presentes e tomando uma fresca naquele país de clima equatorial. O centro de Saigon ia sumindo à medida que atravessávamos uma sequência de canais rumo a outro distrito, onde ficavam as casas de Ban Xéo. Quang mencionou no seu inglês amarrado algo que

soou como uma comida típica do Vietnã. Pela sonoridade achei que iríamos comer pastel. No restaurante fomos recebidos em uma mesa já com uma grande bandeja coberta de verduras, três canecas de chá com um bloco de gelo dentro (típico do Vietnã) e um pratinho com diversas folhas que me pareceu papel manteiga cortado. Perto da entrada, a cozinheira, o fogão com um tacho de óleo fervendo e uma fritura que mais parecia um omelete dobrado ao meio. Lembrava até uma tapioca. Mas era um negócio frito em óleo abundante. Tudo isso embaixo de um gigante exaustor. Nunca vi um omelete frito dessa forma. Alguns minutos e os “omeletes” foram servidos. Acabou que o omelete não passava de uma massa feita com arroz mesclada com cebola e temperos diversos, recheada com camarão e broto de alguma outra coisa que não era semente de feijão nem de soja. Mas era algo que foi pré-germinado. O Ban Xéo se come com as mãos. Nada de palitinhos dessa vez. Orientado por Thám e Quang, enrolei os pedaços do “omelete” com as verduras usando as folhas de papel manteiga, que na realidade eram folhas feitas com amido de arroz. Tudo comestível. Aquilo era o delicioso Ban Xéo. E tome chá gelado à vontade.

Com o Ban Xéo completamente exterminado, Thám e Quang queriam me mostrar, na minha última noite no Vietnã, o outro lado do Rio Saigon. Outro moto-táxi e, em poucos minutos entramos em um longo túnel que cada vez descia mais no terreno. Suspeitei que estávamos passando por debaixo do Rio. Realmente foi isso. Na outra margem, chegamos a um local onde jovens e famílias inteiras se reuniam para ver, à distância, os prédios iluminados da grande metrópole. Alguns arriscavam uma pescaria, outros sentavam no passeio para um lanche. No meio do rio um navio de cruzeiro ancorado. Na outra margem barcos-restaurantes iluminados, flutuando no rio e alegrando turistas do mundo todo. Aquele foi o último cartão postal de minha viagem ao Vietnã, na companhia de meus dois grandes amigos. Nós três sentados, jogando conversa fora, olhando a lua cheia e o céu estrelado. Contemplando a paz que certamente foi tão desejada por Saigon. ■



Saigon iluminada à beira do rio. Noite de despedida com dois bons amigos que fiz no Vietnã