

### BAÍA DE GUANABARA: UM CARTÃO POSTAL CHEIO DE LIXO

*Gabriel Nogueira e Marita Boss, da Agência Estado  
Fotos de Lúcio Bernardo/AE (cor e p/b)*

Os irmãos Sebastião e Joaquim Brum são da terceira geração de uma família de pescadores da Baía de Guanabara, no Rio de Janeiro. Desde a idade de oito anos, passaram a participar das pescarias de sardinhas, camarões e enchovas, que vinham em grande quantidade, bastava jogar a rede. Hoje, Sebastião, 58 anos, e Joaquim, 46, pegam mais lixo que peixes quando jogam a rede de sua traineira *Malguinha*.

Em menos de cem anos de desenvolvimento sem planejamento ambiental, a industrialização e a proliferação de favelas nos 14 municípios que compõem a Região Metropolitana do Grande Rio transformaram um dos mais lindos cartões postais do mundo em um dos maiores vazadores de lixo do planeta. Há 50 anos, o compositor americano Cole Porter comparou a Baía de Guanabara a um colar de pérolas. Hoje, são despejadas 500 toneladas de rejeitos por dia na baía, que tem espelho d'água de 381 quilômetros quadrados. Esse volume representa um Maracanã -- o maior estádio de futebol do mundo -- cheio e é produto de nove milhões de habitantes, seis mil indústrias, 16 terminais marítimos, dois portos e uma refinaria de petróleo.

"À noite, o *Malguinha* chega a ter as hélices travadas pelos sacos plásticos. Em vários locais, tem tanto óleo na água que nem adianta procurar peixe", diz Sebastião, lembrando do tempo em que os golfinhos, que hoje só são encontrados como símbolos na bandeira da cidade, acompanhavam os pescadores atrás das sobras dos peixes. De acordo com Joaquim, os peixes estão escassos e a atividade mal dá para a sobrevivência. "Os peixes não têm como se alimentar porque em alguns lugares o fundo da água está coberto de lixo e óleo", constata o pescador.

Apesar da poluição e da escassez, seis mil pescadores ainda tiram o seu sustento da Baía de Guanabara. Segundo a Fundação Estadual de Engenharia e Meio Ambiente (Feema), são tiradas mensalmente 260 toneladas de peixes e 20 toneladas de mexilhões ainda próprios para o consumo dentro das normas da Organização Mundial da Saúde (OMS).