

casada y ayudo a mi esposo en alta mar, también en esta actividad, y a veces me voy de pesca con mis hijos", contó Bermello.

Después de tirar la red al agua, las ágiles manos de estas mujeres halan con fuerza el material de piola (red) hacia la playa y empiezan a seleccionar el pescado atrapado.

Alicia Mero, de 55 años, quien comparte este trabajo con sus tres hijas, señala que todo es cuestión de suerte, "si en el primer lance la pesca fue buena", tuvieron una recompensa de 250 a 300 dólares, que son repartidos entre el grupo de mujeres que participó en la actividad.

"A veces estamos de suerte y en otras solo agarramos pescado para nuestro alimento y no para el comercio. Pero siempre hay algo como para no irnos con las manos vacías. Mi madre y mi abuela nos enseñaron esta forma de sobrevivir para no depender de nuestros esposos, y acá en Jaramijó es muy común ver a la mujer en el mar pescando", explicó Mero.

Muchos de estos productos atrapados por las damas también sirven como carnada para los barcos o lanchas de espinal (pesca de fondo). Por eso, al momento de acercar la red a la orilla de la playa, las mujeres seleccionan el producto y lo dividen para sus expendedores.

El atuendo que utilizan para trabajar es una sencilla camiseta, una sudadera de mangas largas, calentador, gorras o sombrero y siempre andan descalzas.



LAS MANABAS de Jaramijó salen a trabajar en grupo de diez y el dinero de la venta se lo reparten en forma equitativa.



LA JORNADA pesquera inicia a las 05:00 y termina a las 18:00, cuando regresan a sus casas a atender a su familia.

COSTUMBRE MILENARIA

Ramón Chávez García, escritor, historiador y excatedrático manabita, manifestó que la mujer de Jaramijó sigue una tradición milenaria de la cultura Manteña y que a la fecha, en esta zona, son las únicas que se siguen identificando como 'Las Cholitas Pescadoras' y que también en la parroquia Los Esteros, de Manta, se encontraban estas mujeres, aunque en la

actualidad son pocas.

"Esto es ejemplo de mujeres que se niegan a dejar morir una tradición que ayuda a la economía de sus hogares. Sin complejos, ni prejuicios. Hace cinco años eran solo 50 y ahora son más de 200 de estas mujeres que se suman al mar para apoyar en sus hogares y para no olvidar sus raíces ancestrales", indicó Chávez.

Oswaldo Suárez, experto en pesca artesanal, manifestó que las redes que utilizan las mujeres de Jaramijó para su actividad en el agua, son milenarias. "Diríamos que son casi la identidad de los pescadores artesanales en esta clase de pesca que también se la denomina 'Chinchorros' y que tienen que esperar un poco la marea baja para poder trabajar", expresó el profesional.

TRIBU DE PESCADORES

Los manteños constituyeron una cultura precolombina de la región litoral del Ecuador y fueron quienes, desde sus poblados, contemplaron las naves españolas por primera vez surcando las aguas ecuatoriales del Mar del Sur.

Los manteños poblaron las zonas geográficas de la actual Bahía de Caráquez hasta el Cerro de Hojas entre la actual Manta y Portoviejo, en el sur de la provincia de Manabí.

Las crónicas de las conquistas españolas describen a la cultura Manteña como una tribu principalmente de pescadores, con viviendas pequeñas hechas de madera. También destacaban por su construcción de balsas y su artesanía en oro y plata. Su religión se basaba en un culto a la serpiente, el jaguar o puma, y a la diosa Umiña, que estaba representada por una gran esmeralda.

En el Cerro de Hojas se encontraron, además, una serie de sillones o tronos de fines religiosos, alineados de tal forma para que los que se sentaran en ellos pudieran ver tanto el mar como el centro de su tribu en Manta.

RENDICIÓN DE CUENTAS 2016



Gráficos Nacionales s.a.

Dr. Galo Martínez Leisker

Vicepresidente Ejecutivo

Invita:

DÍA:

Lunes 22 de mayo del 2017

HORA:

18:00

LUGAR:

Auditorio edificio principal GRANASA

DIRECCIÓN:

Av. Carlos Julio Arosemena km 2.5 y Las Monjas



Agradecemos confirmar su asistencia, indicando su nombre y número de cédula de ciudadanía vía correo electrónico a:
rendiciondecuentas@granasa.com.ec

