

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Universo

Fecha: miércoles 16 de agosto de 2017

Página: 2

Año: 96

Edición: 35.021

Descriptor: **TORTILLAS DE MAIZ – GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

Se extinguen las tradicionales tortillas de harina de maíz en Ambato



AMBATO. Martha Villacís y su madre, Herminia Chávez, mantienen una tradición hace más de 50 años: la elaboración de las tortillas de harina de maíz con queso en tiesto. Wilson Pinto

Ambato

“Antes se encontraban en varias partes las ventas de las tortillas de harina de maíz con relleno de queso, que se acompañaban con un vaso de chicha y chochos, pero ahora quedan una o dos personas en la ciudad que las hacen, mucho me temo que esta tradición de nuestra gastronomía se vaya a terminar”, dijo con nostalgia Álex Escobar, habitante de esta ciudad.

Recordó que cuando era niño le gustaba ir con sus amigos a comprar para degustar las tortillas, que en esa época eran elaboradas en fogón de leña, pero que con el avance y el progreso de la ciudad eso quedó solo para el recuerdo, porque incluso en el campo, en donde también se podía consumir este alimento, ya no hay quién las ofrezcan.

Una tradición

Herminia Chávez, de 96 años, recuerda que hace más de medio siglo comenzó a elaborar las tortillas de harina de maíz con el relleno de queso y que hasta ahora lo sigue haciendo en las calles Eloy Alfaro y Darquea, en donde además del tradicional sabor lo que aún las hace especiales es que se cocinan en tiesto (recipiente generalmente de barro cocido).

Con pesar dice que cuando recién comenzó a elaborar las tortillas, además del tiesto las hacía en cocina de leña o de carbón, y que en ese tiempo eran las ventas muy buenas porque todo el que pasaba por su casa compraba, porque es un alimento tradicional. “Pero los niños y jóvenes de ahora solo consumen comida chatarra, más es la gente mayor la que todavía consume este alimento”.

Martha Villacís es la hija de Herminia Chávez que sigue la tradición de elaborar las tortillas de harina de maíz, pero se lamenta de que será la última de su familia pues sus hijas tienen otras profesiones y no se dedicarán más a esa tarea de la tradicional cocina ecuatoriana.

Comenta que desde niña comenzó a preparar las tortillas junto con su madre, que en ese tiempo incluso las ventas las hacían en un salón porque a esta comida se acompañaba con fritada, chochos y hasta un vaso de chicha de jora.

Añadió que las tortillas hechas en leña tienen otro sabor, pero que eso se dejó hace años porque ya no lo permitían, aunque se

conserva asarlas en tiesto porque el calor hace que se consuma la poca manteca de chancho que se le pone y que de esta manera no le hace daño a la gente que las come, con lo que es más natural. (I)

Maíz Tortillas

Precio

Las tortillas de maíz tienen un bajo costo y se las encuentra hasta cinco unidades por un dólar.

No existen

Martha Villacís, quien sigue la tradición de su madre, Herminia Chávez, explicó que hace algunos años eran varias personas las que hacían las tortillas, pero parece que han fallecido y no hay quién siga con esa tradición.