

VAMOS CON PACHITA POR TOSTADAS RASPADAS

Escrito por: Wendy Pérez
04/09/2020

Comer una tostada raspada al estilo del sur de Jalisco es posible en tostadería Doña Pachis, ubicada en Santa Cruz de Bárcena.



El crujir de una tostada raspada elaborada a la usanza del sur de Jalisco es una de las maestrías que domina Francisca Flores Chocoteco, “Pachita” o “Pachis” para todos.

Esta mujer de 71 años es inolvidable, su charla y carcajadas resultan regalos que recibes al visitar su recién estrenada Tostadería “Doña Pachis”, en Santa Cruz de Bárcena, Jalisco.

“Yo pienso que sí están buenas mis tostadas”, dice Pachita mientras me enseña la técnica que le ha dado sustento por décadas y que contribuye a no dejar en el pasado el sabor único de esta pieza artesanal a partir de maíz.

Fue en su natal Tuxpan, en el sur jalisciense, donde su madre la guió en los aprendizajes en torno al maíz, la nixtamalización, el metate, el fuego y el comal.

“Ese fue mi trabajo desde niña, en la casa con mis papás siempre se cocinó así, no había estufa ni gas, sólo un pretil y un fogón, y desde los ocho años comencé a moler el nixtamal en el metate. Llegaba de la escuela y mi mamá me decía: ‘ahí está tu masa para que hagas tus tortillas’, me dejaba un botecito de chiles jalapeños lleno de nixtamal”, cuenta esta cocinera, parte medular del grupo Las Mujeres del Maíz, que en 2006 formó en Jalisco la también cocinera e investigadora [Maru Toledo](#).

Aunque define su cocina como sencilla, nada más lejano a la realidad, pues cada tostada raspada que elabora en su metate y comal requiere de años de práctica y, sobre todo, un gran respeto al maíz.



Fotografía: Gilberto Hernández

DEPOSITARIA DE UNA TRADICIÓN

“Cuando yo me vine a vivir a Santa Cruz con mi esposo Juan (Q.E.P.D.) vi que la gente compraba las tostadas de fuera, y yo sabiéndolas hacer desde chiquita pues me animé a elaborarlas y no me equivoqué”, reflexiona y pone un testal de masa en sus manos para tortearlo.

Hay elementos indispensables para lograr una versión crujiente y nada grasosa: un buen maíz, ella utiliza el de ocho carreras o líneas, un metate y un comal a fuego perfecto.

“Hacemos la tortilla a mano o usando una prensa tortilladora y ya que esté lista la tendemos al comal. Cuando la orillita se ve cocidita se voltea y se deja cocer un poco antes, y antes de la tercera y última vuelta es cuando se saca para rasparla sobre el comal con el *metlapil* o mano de metate.

Continúa explicando que es muy importante saber presionarla correctamente para extraer la mayor cantidad posible de masa y quede la tostada delgada.

Es ahora cuando viene el segundo gran paso, ponerlas a secar. El tiempo dependerá de la cantidad de sol.

“Las extiendo sobre bastidores con alambre de malla; cuando hay mucho sol sólo están unos 40 minutos, pero cuando no hay, como ayer, tardan hasta dos horas en secarse”.

El último paso es freír con aceite caliente o manteca, pero es un paso que debe llevarse a cabo muy rápido, y cerrar el proceso escurriéndolas para que no queden “grasosas”, como Pachita lo describe.



Fotografía: Gilberto Hernández

Aunque ella prefiere el **maíz azul** por sabor, la mayor parte del tiempo trabaja con blanco pues sus clientes seleccionan esa opción.

“Gracias hay que darle a Dios por tener de comer, porque el día que no llueva vamos a querer negras, rojas, amarillas, no vamos a poner peros ni para el maíz ni para las tortillas”.

Otro aprendizaje que comparte esta llamada “Mujer del Fuego” es saber qué maderas son las adecuadas para prender los comales, y como regla básica entender que el calor nunca debe estar arrebatado.

“Por ejemplo, la parota o la higuierilla echan mucho humo, del resto cualquiera puedes usar. Hablando de costumbres, en el sur de **Jalisco** no se usa la madera del guamúchil, pero aquí sí en el municipio de Ahualulco de Mercado, donde está el poblado de Santa Cruz de Bárcena y mi tostadería”.

POR LA TOSTADA CONOCES A LA COCINERA

¿Y cómo las preparas? le pregunto. “Aquí en mi local las vendo ‘arregladitas’ de cueritos o carne y van con frijoles, ‘verdura’, ya sea lechuga o col, una buena salsa y queso seco”, me describe a la vez que Xóchitl, su sobrina y apoyo en la tostadería, me prepara una.

“Ya nos reactivamos (por la pandemia) y sigo llevando mis productos como siempre a la presidencia municipal de Ahualulco, pero ya mis clientes saben que pueden pasar a comprarlas aquí en Santa Cruz. Abro al público sábados y domingos, de 10 de la mañana a 5 de la tarde”, subraya Pachita, escoltada por Xóchitl, a quien heredó desde niña el saber de la masa.

En definitiva llegar a este rincón tiene múltiples recompensas, perderte entre los verdes campos que acordonan el poblado que está a una hora de Guadalajara (en el centro del Estado), refrescarte con un tejuino hecho por ellas y esperar emocionados unas tostadas o unas pacholitas que hacen con lo raspado del maíz, fritas en un adobo.

Finalmente Pachis sabe reconocer a las personas que en su camino la han apoyado, entre ellas Maru Toledo, pieza clave para que este negocio se concretara.

“En el camino me encuentro gente que me ayuda. El hermano de Xóchitl se puso a hacer las paredes y hasta ella le entro a la construcción, y la Señora Maru apoyo en todo para materiales y más cosas”, cita esta mujer, igualmente hábil en el bordado de servilletas.

“Este lugar es para compartir lo poco que yo conozco con la gente que viene. La **cocina tradicional** es lo más rico y sano, ojalá las personas pusieran el esfuerzo de comer como antes, en especial por los niños y que ya no coman cochinerito, denle sano, denle maíz”, concluye.



Fotografía: Gilberto Hernández

Directo a la Tostadería Doña Pachis

Calle Lázaro Cárdenas 6, en Santa Cruz de Bárcena, municipio de Aqualulco de Mercado, Jalisco.

Abre su local sábados y domingos, de 10:00 a 17:00 horas, ahí puedes comprar las tostadas o disfrutarlas en alguna de sus mesas.