



Cada 15 de septiembre, los hogares se llenan de aromas que recuerdan cómo la historia de un país puede contarse en la mesa. Desde los recetarios conventuales del siglo XVI hasta las cocinas contemporáneas, el pollo, la res y el cerdo han acompañado los platillos que hoy son parte inseparable de las fiestas patrias, convirtiéndose en símbolos de identidad colectiva.

El pozole es quizá el mejor ejemplo de cómo una tradición se reinventa sin perder esencia. En la época prehispánica fue un platillo ceremonial ligado a lo sagrado; tras la Conquista, se transformó en un guiso festivo donde el cerdo se volvió protagonista, aunque el pollo pronto encontró su lugar en estados como Guerrero y Morelos. *“Sabías que en algunas familias guerrerenses el pozole verde se prepara exclusivamente con pollo?”*, cuentan las crónicas gastronómicas. Hoy, la practicidad también juega un papel: gracias a presentaciones como el pollo deshebrado o la pechuga lista para cocinar de Bachoco, las familias pueden preparar versiones rápidas y ligeras, sin sacrificar el carácter ritual de este platillo que sigue siendo el centro de la mesa del grito.

Las enchiladas, originarias de Guanajuato en el siglo XIX, surgieron en el contexto de las minas como un alimento de resistencia: tortillas bañadas en salsa, rellenas al inicio de frijoles o queso. Con el tiempo, las proteínas marcaron una diferencia. La res se convirtió en favorita en Zacatecas, el cerdo en San Luis Potosí, y el pollo, con su versatilidad, se abrió paso como el relleno que mejor dialoga con las distintas salsas regionales. Hoy, en muchos hogares mexicanos, el pollo Bachoco en cortes listos para guisar se ha vuelto la elección práctica y cotidiana para este platillo, que sigue representando hospitalidad y abundancia en cada bocado.

Y en la cúspide de la mesa del grito están los chiles en nogada. Creado en Puebla en 1821 como homenaje a la consumación de la Independencia, su relleno original de carne de res y cerdo reflejaba la abundancia y la influencia europea en la cocina mexicana de la época. Con el tiempo, muchas familias reinterpretaron la receta con pollo, buscando un sabor más ligero y contemporáneo. La nogada, hecha con nuez de castilla, y la granada que adorna el plato, se mantienen como símbolos de lo festivo; el relleno, en cambio, refleja la evolución constante de

El 15 de septiembre en la mesa mexicana: tradición, memoria y proteínas que nos unen

Written by Mario Gómez

Saturday, 13 September 2025 01:27 - Last Updated Saturday, 13 September 2025 01:31

la cocina nacional. En esta transformación, la calidad y frescura del pollo Bachoco han permitido mantener ese equilibrio entre la solemnidad de un platillo histórico y la practicidad de los tiempos actuales.

Más allá de las recetas, los números también cuentan la historia. México es uno de los principales consumidores de pollo en el mundo, con más de 4.5 millones de toneladas al año, y septiembre concentra una de las mayores demandas de carne de res y cerdo por la fuerza de las celebraciones patrias. La mesa del 15 de septiembre, además de ser un ritual familiar, se convierte así en un motor económico y en un espacio donde las proteínas se transforman en memoria viva.

En este contexto, Bachoco Tiendas acompaña la vida cotidiana de millones de familias, ofreciendo soluciones que hacen posible que cada hogar prepare su versión de los guisos patrios. Porque al final, en un pozole humeante, unas enchiladas bañadas en salsa o un chile en nogada decorado con granada, no solo se celebra el sabor: también se honra la unión de un país que mantiene viva su identidad a través de la cocina.