

## Mi identidad / Bebidas

Las bebidas típicas del Municipio se han hecho durante toda su historia, con licores elaborados a base de frutas, con los nombres peculiares de **"manzanitas"**, **"banderitas"**, el **pulque** y, sobre todo, las conocidas **"piñitas"**.

Las llamadas **"manzanitas"** se elaboraban a base de manzana silvestre cultivada en el cerro de Xiutepec, al sureste de Tenango de Arista, esta actividad contó con una larga tradición de elaboración durante casi 130 años, atribuyéndole a don Ramón Iniesta su invención. A la muerte de sus dueños, la fábrica cerró y sólo queda el recuerdo de esta bebida.

Uno de los personajes tradicionales que se dedicaba a la elaboración de las "manzanitas" era don José Luis Román, quien contaba que el procedimiento era iniciado con la recolección de la manzana, posteriormente, el producto era trasladado a la fábrica ubicada en Tenango de Arista, donde se almacenaba en una bodega mientras las manzanas esperaban para ser machacadas, al jugo de la manzana resultante se le agregaba alcohol de caña, después el contenido era depositado en barracas de roble blanco para fermentarlo y dejarlo reposar durante 5 a 10 años.

A partir de la década de los años 1980, las **"piñas"** han sido una bebida tradicional característica del municipio o, al menos, de la Cabecera Municipal, y son reconocidas por todos los mexiquenses. Su nacimiento se remonta al año 1954, cuando don Aurelio decidió crear una bebida para el agasajo de sus clientes, a la que bautizó como "piñas". El procedimiento consiste en colocar jugo de limón y sal en un vaso, después añadir vodka, jarabe y jugo de piña preparado de una manera tan natural y particular, que convenció a la clientela. Con el tiempo la receta ha sufrido algunos cambios y derivado en diversas bebidas, pero tratan de mantener la esencia original con sus ingredientes base: la piña y el vodka.

Las **"banderitas"** son otra bebida que se puede adquirir en "El Esfuerzo", las cuales tienen una manera muy peculiar de prepararse, ya que debe combinarse cada una de las tres mezclas que forman la bebida en tres recipientes diferentes. La primera mezcla es tequila con crema de menta verde; la segunda, jarabe natural con tequila; y la tercera, jarabe de granadina con tequila. En un vaso tequilero o una copa, con cuidado especial se vacía cada líquido por turnos auxiliándose con una cuchara tomada por el mango, pero utilizada de manera opuesta a la que normalmente se sujeta para comer, así no se revuelven los colores. Actualmente, esta peculiar forma de preparación ha cambiado por la experiencia de tantos años de práctica y perfeccionamiento que ha suplido algunos de estos pasos.