

Τεντούρα



Η Τεντούρα είναι το παραδοσιακό ηδύποτο της Πάτρας. Σύμφωνα με την παράδοση η προέλευση της ανάγεται στον 15ο αιώνα, την εποχή της Ενετοκρατίας. Οι παλιοί Πατρινοί ονόμαζαν την τεντούρα και «μοσχοβολήθρα» επειδή είχε έντονο άρωμα και την έπιναν συνήθως μετά από ένα καλό γεύμα, σαν χωνευτικό λικέρ, αλλά και κατά τα διαλείμματα μιας κοπιαστικής αγροτικής εργασίας, κυρίως στα αλώνια.

Πίνεται σκέτη ή με πάγο. Κατασκευάζεται από απόσταγμα κανέλλας και γαρύφαλλου. Στην Πάτρα σήμερα όλες οι οινοποιίες κατασκευάζουν τεντούρα και η καθεμία με τη δική της ξεχωριστή γεύση.

Η «Μοσχοβολήθρα», όπως την αποκαλούσαν παλιά οι Πατρινοί, είναι ένας αρωματικός δυναμίτης. Το παραδοσιακό λικέρ της Πάτρας ξεχωρίζει για τα «επιθετικά» αρώματα της κανέλας και του γαρύφαλλου. Έχει χρώμα βαθύ καφετί, το οποίο, όπως και τα αρώματά του, οφείλεται στην χρήση εκχυλίσματος διάφορων μπαχαρικών (κανέλας, γαρύφαλλου, μοσχοκάρυδου) και άλλων αρωματικών υλών (φύλλων και καρπών νεραντζιού, κίτρου), ανάλογα με την κάθε εταιρεία. Είναι ποτό που επιβάλλεται να καταναλώνεται με μπόλικο,

κατά προτίμηση τριμμένο πάγο, προκειμένου να τιθασευτούν τα αρώματά του και να γίνουν ανεκτά κι ευχάριστα στη μύτη. Πίνεται μετά το δείπνο ως χωνευτικό. Πιο συχνά όμως η Τεντούρα χρησιμοποιείται σε ανάμιξη με άλλα ποτά, για να αρωματίσει τον καφέ, τα γλυκά και τα φαγητά.