



## Παντοπώλης – μπακάλης

### Περιγραφή του μπακάλικου του Παύλου Δ. Πατρώνα (δεκαετία του '30)

Ο Κώστας γεννήθηκε το 1924.

Να πώς μας περιγράφει το μαγαζί τους:

Πάνω από την εξώπορτα η ταμπέλα έγραφε:

#### **ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΠΑΥΛΟΥ ΠΑΤΡΩΝΑ**

Μπαίνοντας ήταν η κάσα με τον ασβέστη. Είχε καπάκι κι έκλεινε, για να μην υγραίνεται και χαλάει ο ασβέστης. Τον αγόραζαν οι νοικοκυρές όλη τη διάρκεια του χρόνου, μα περισσότερο όταν πλησίαζαν οι μεγαλογορτάδες,, για ν' ασβεστώσουν τα σπίτια τους. Έλιωναν τον ασβέστη, αρκετές μέρες νωρίτερα. Για να έχουν τέλειο λευκό χρόνο έριχναν και λιωμένο σε νερό λουλάκι, που τ' αγόραζαν από το ίδιο παντοπωλείο.

Τον ασβέστη τον έφερνε ο Παύλος ο Πατρώνας από την Κοζάνη. Τον προτιμούσαν οι νοικοκυρές γιατί ήταν άσπρος, καθαρός και χωρίς πετρες. Ακόμα κι απ' τη Χώρα κατέβαιναν να τον αγοράσουν, όπως η Νάσινα τ' Κοτλιδόπουλου και άλλες.

Οι νοικοκυρές άλειφαν τους τοίχους περνώντας στο χέρι τους τη γούνα. Αυτή ήταν ένα ορθογώνιο γάντι από δέρμα προβάτου. Καλοδιάλεγε την προβιά ο Πατρώνας. Έπρεπε να έχει μαλακό τρίχωμα λευκού χρώματος, για να μην αφήνει μαύρες τρίχες στον τοίχο. Τη στέγνωνε και την έδινε στους γουναράδες να ράψουν τις γούνες αλείμματος που αυτός πουλούσε.

Δίπλα ήταν τα ξυλοκάρβουνα για τα καμίνια στα εργαστήρια, για το μαγκάλι και για το σίδερο σιδερώματος του ράφτη, της μοδίστρας και της νοικοκυράς. Κάρβουνα προμηθεύονταν από τα καμίνια στα δάση των Γρεβενών. Κάρβουνα πουλούσε κι ο Αργύρης Στάθης στη Χώρα, αλλά κι ο Κατρανάς από το δικό τους καμίνι. Τελευταία τα προμηθεύονταν από το Βασίλη Κουφογιάννη (Βασίλ<sup>1</sup> τ' Μπη)

Πουλούσαν και δαδί για το τζάκι, αλλά και για φωτισμό. Έφερναν κομμάτια από χοντρούς κορμούς πεύκων. Τα έσκιζε ο Πατρώνας, τα έκανε δεματάκια και τ' αγόραζαν οι νοικοκυρές. Από τα Γρεβενά προμηθεύονταν

και το κατράμι για τις αρρώστιες των ζώων. Αυτό το χρησιμοποιούσε και ο μάρμπα Μηνάς ο Κουταλιάγκας, που ήταν πρακτικός γιατρός.

Στη συνέχεια ήταν το καθαρό πετρέλαιο στο σιδερένιο βαρέλι με την κάνουλα κάτω. Ένα βαρέλι πετρέλαιο άξιζε τότε 200 δραχμές. Το χρησιμοποιούσαν σ' όλες τις γκαζόλαμπες και τα φανάρια, που ήταν η μοναδική πηγή φωτισμού.

Από τα όσπρια έβρισκες σε μικρές ποσότητες φακές, λαθούρια, ρεβίθια, κουκιά και φασόλια όλο το χρόνο, μα παραπάνω τις σαρακοστές. Άλλα φαγώσιμα, επιμελώς φυλαγμένα για κατανάλωση ήταν το τυρί, η λίγδα, που την έβγαζαν από το δοχείο με ξύλινη κουτάλα, το φρέσκο βούτυρο από αγελαδινό ή γιδοπρόβειο γάλα, η ζάχαρη και το ρύζι.

Για το ζύγισμα χρησιμοποιούσαν την παλάντζα με τις αλυσίδες και το μικρό κοντάρι.

Η ζάχαρη ζυγίζονταν στο τάσι της παλάντζας και μεταφέρονταν στο μαντίλι χειρός ή στην υφαντή πετσέτα (πιστιμάλ) της πελάτισσας, ανάλογα με την ποσότητα. Όλα τα φαγώσιμα ήταν σε μικρές ποσότητες και χύμα. Από τα ζυμαρικά είχαν φιδέ και μακαρόνια, επίσης σε χύμα.

Στη φωτεινή γωνιά του παντοπωλείου ήταν το γραφείο του παντοπώλη. Ένας μπάγκος, φτιαγμένος από ντόπιο ξυλουργό, με δυο συρτάρια. Επάνω και μπροστά σε στυλ σεκρετέρ ήταν μικρά ράφια για κλειδιά και άλλα χρήσιμα μικροαντικείμενα. Απαραίτητη η μικρή ζυγαριά με τα αλυσοκρεμασμένα τασάκια της, για να ζυγίζουν με ακρίβεια τα μπαχαρικά, αλλά και τις μπογιές (σε σκόνη). Αυτές φυλάγονταν σε τενεκεδένια κουτιά, καλά σφραγισμένα, μ' ένα μικρό κουταλάκι στο καθένα, για να παίρνουν όσο μικρή ποσότητα ήθελαν, για να πετύχουν τον τόνο του χρώματος που επιθυμούσαν οι νοικοκυρές στα νήματα τους.

Σε χωριστά κουτιά ήταν η σόδα πλυσίματος και η καυστική σόδα. Η γαλαζιόπετρα φυλάγονταν σε τσουβάλι για τις ανάγκες των αμπελουργών. Τα μπαχαρικά και οι μπογιές τυλίγονταν προσεχτικά σε σκονάκια, όπως τα σκονάκια με τα φάρμακα στα φαρμακεία της εποχής. Στο κέντρο του μπάγκου μια λευκή κόλλα για τους πρόχειρους λογαριασμούς και το βιβλίο του βερεσέ. Σε κοντινό σημείο με το μπάγκο ήταν η γκαζόλαμπα για το φωτισμό.

Σε κάσα καλά σκεπασμένη ήταν αλάτι χοντρό χύμα, για όλες τις χρήσεις. Για να το μεταφέρουν στη ζυγαριά είχαν μεγάλη ξύλινη κουτάλα. Η νοικοκυρά το χρησιμοποιούσε φυλάγοντάς το σε ξύλινο αλατοκούτι, που το είχε κρεμασμένο στον τοίχο του μαγειριού της.

Για να καλοκοσκινίζουν οι νοικοκυρές το αλεύρι αγόραζαν σίτες (κόσκινα) με ποικιλία στην πυκνότητα της σίτας για το ψωμί και τις

μπακλαβόσιτες, με το μεταξωτό ύφασμα, για το αλεύρι που άνοιγαν τα φύλλα του μπακλαβά, του σαραϊλί και αυτό που ζύμωναν σαλιάρια , κουραμπιέδες, αλλά και παντεσπάνια και ριβανιά.

Στο μπακάλικο έβρισκες και ραμμένα κατσιούλια. Αυτά ήταν κάπες με κουκούλα, κάπως ελαφριές για τους βοσκούς και τους ανθρώπους που ξημεροβραδιάζονταν στην ύπαιθρο. Αυτά τα έφερναν από τα παζάρια στο Γριβινό (Γρεβενά). Ακόμα έφερναν και υφαντά της τρούμπας απ' τις περίφημες βλάχες υφάντριες.

Έδιναν το μάλλινο ύφασμα στους ράφτες Μηνά Τσαρανίκο και Ιωάννη Νταβάνη<sup>1</sup> στη Χώρα (περιοχή Φούρκας) και το έραβαν, παίρνοντας τα μέτρα του καθενός και εφαρμόζοντας τα ρούχα με τις πρόβες. Θυμάται ο Κώστας πως για 2 παλτά, αφοδράριστα, ένα δικό του κι ένα του Δημητρούλη του αδερφού του χρειάστηκε υφαντό σχεδόν μιας τρούμπας, γιατί το μοντέλο ήταν ρεγκλάν.

Συνέχιζαν τα ράφια της ένδυσης. Έφερναν πάλι βλάχικα υφαντά της πήχης, που ράβονταν εσώρουχα ανδρικά (φανέλα και εσώβρακα) και γυναικεία (φούστες με ρίγες άσπρες και γαλάζιες). Τα σαμαροσκούτια τα ύφαιναν πάλι βλάχες και τα πουλούσαν στους σαμαράδες για τα σαμάρια των μεταφορικών ζώων .

Στα ράφια υπόδησης ήταν αραδιασμένες φασκιές από δέρματα αγελάδας, γουρουνιού ακόμα και αγριογούρουνου για τα τσαρούχια. Ο Παύλος ο Πατρώνας αγόραζε χοιρινά δέρματα τα Χριστούγεννα. Τα στέγνωνε, τα αλάτιζε, άπλωνε και πίτουρα και τα δίπλωνε σε ρολό, «ν' αργάσουν». Έτσι έμεναν ως τις αρχές του καλοκαιριού. Τότε τα έκοβαν σε φασκιές, για να κάνει ο καθένας μόνος του τα τσαρούχια που χρειάζονταν. Θυμάται ακόμα ο Κώστας πως γουρνοτσάρουχα φορούσε και ο αδερφός του ο Γιάννης, όταν πήγαινε στο Γυμνάσιο. Ο συμμαθητής του ο Αλέκος Ρόσιος, γιος του δασκάλου Νικολάου Ρόσιου, τον καλοτύχιζε και πολύ θα ήθελε να είχε και να φορούσε κι αυτός τέτοια τσαρούχια.

Ο Φώλιας, ο κτηνοτρόφος από τη Χώρα, προτιμούσε δέρμα αγριογούρουνου, που ήταν ένα δάχτυλο χοντρό, για ν' αντέχουν τα τσαρούχια του και να περπατά στις μπιστιρές τ' Γρίβα, όπου ανέβαινε με τα κοπάδια του.

Άλλη λύση ήταν ένα είδος τσαρουχιού από φθαρμένο λάστιχο ρόδας αυτοκινήτου. Το πουλούσαν στους τσαγκάρηδες, που το διαμόρφωναν ώστε να χωράει το πέλμα του ποδιού. Δύσκολα βιάδιζες με τα λαστιχένια

---

<sup>1</sup> Η Αναστασία, εγγονή του Ιωάννη Νταβάνη φυλάγει οικογενειακό κειμήλιο το ψαλίδι ραπτικής του παππού της και το σιδερένιο πήχη που μετρούσε και έκοβε τα υφάσματα που έραβε.

τσαρούχια, αλλά τα προτιμούσαν οι κτηνοτρόφοι, γιατί άντεχαν περισσότερο απ' όλα στις κακοτοπιές που περνούσαν. Αυτά τ' αγόραζαν όσοι διέθεταν 25 δραχμές της εποχής εκείνης. Το μεροκάματα είχε 35 δραχμές.

Εκτός από τα διάφορα τσαρούχια πουλούσαν και πέδιλα λαστιχένια στον πάτο και με λουριά δέρματος επάνω, που τα έφερναν από τους τσαγκάρηδες της Κοζάνης.

Στις νοικοκυρές πουλούσαν λανάρια, τσικρίκια κι αδράχτια για την επεξεργασία του μαλλιού, αλλά και όλα τα εξαρτήματα του αργαλειού. Όλα αυτά ήταν μικρά έργα ξυλογλυπτικής από τεχνίτες στο Τσοτύλι. Για τα υφαντά όλων των ειδών οι υφάντριες έβρισκαν βαμβακερά νήματα και μάλλινες κλωστές.

Σε ευδιάκριτο σημείο ήταν το συρμάτινο καλάθι με τα φρέσκα αυγά. Τα έφερνα οι νοικοκυρές και πουλούσαν στο μπακάλικο ανταλλάσσοντάς τα με κάτι χρήσιμο, π.χ. ζητούσαν για 2 αυγά ελιές... πόσο δύσκολο είναι για τον καθένα μας να υπολογίσει δίκαια αυτήν την ανταλλαγή!...

Τα αποικιακά και τα μπαχαρικά όλων των ειδών φυλάγονταν σε βάζα γυάλινα ή τενεκεδένια ερμητικά κλεισμένα, για να μην αλλοιώνονται. Καφές ακαβούρντιστος σε σπυρί πουλιούνταν, για να τον ετοιμάσουν οι νοικοκυρές μονάτο για τους γάμους και τα μνημόσυνα, αλλά κυρίως αναμειγμένο με καβουρντισμένο κριθάρι, πικραμύγδαλα κα ρεβίθια, για ν' αυξήσουν την ποσότητα, ώστε να επαρκεί για καθημερινή χρήση στα νοικοκυριά τους. Τσάι του βουνού (Μπούρινο) και ρίγανη απ' τη Σκούλιαρη διέθεταν σε μεγαλύτερες ποσότητες.

Το τυρί (ξινοτύρι) φυλάγονταν και πουλιούνταν από τα τουλούμια. Φέτα τυρί διατηρούσαν σε ξύλινα βαρέλια. Τενεκέδες για φέτα δεν υπήρχαν ακόμα.

Χύμα πουλούνταν και το λάδι από βαρέλια με κάνουλα. Το λάδι το έφερναν στα δερμάτινα τουλούμια από τα Γιάννενα, καθώς το αντάλασσαν με σιατιστινά κρασιά, γνωστά σε όλους για την ποιότητά τους.

Μονάδες μέτρησης του λαδιού είχαν μικρά τενεκεδένια δοχεία με ανάλογη χωρητικότητα. Ξεκινούσαν από 12 ½ δράμια, μετά 25, 50, 100. Σπάνια πουλούσαν 200 δράμια, μα και κανείς δεν αγόραζε 1 οκά λάδι. Θυμάται ο Κώστας πως κάποιος οικογενειάρχης αγόρασε από το παντοπωλείο του 12 ½ δράμια λάδι. Όταν πήγε σπίτι συμβούλεψε τη γυναίκα του «να το ξοδεύει με νου», δηλ. πολύ προσεκτικά και με μεγάλη οικονομία.

Ανήσυχη η γυναίκα του τού απάντησε: «Καλά τα λες εσύ απ' τη μεριά σου. Μα εγώ ξέρω πως αν βουτήξω και βγάλω τρεις φορές το κουτάλι

μες στο λαδερό θα σωθεί το λάδι που μου' φερεις». Δυστυχώς έτσι μαγείρευαν τότε τα λαδερά φαγητά τους.

Άλλη φορά πάλι συνέπεσε ν' αγοράζει λάδι μια ηλικιωμένη γυναίκα και να' ναι εκείνη τη στιγμή κι ο παπάς της ενορίας της στο παντοπωλείο. Το λάδι που πήρε στο λαδερό ήταν 12 ½ δράμια και το έγραψε στο τεφτέρι του βερεσέ. Φεύγοντας ρώτησε τον παπά αν επιτρέπονταν να φάει λάδι εκείνη την ημέρα, που ήταν Τετάρτη. Ο παπάς της εποχής της είπε πως δεν θα πάρει αμαρτία, αν αρτυθεί με το «λαδερό φαγητό» απ' την ποσότητα του λαδιού που αγόρασε.

### Παζαριουμέρα στο παντοπωλείο του Παύλου Δ. Πατρώνα

1) Δευτέρα και Πέμπτη έρχονταν στη Σιάτιστα χωρικοί για να πουλήσουν κότες, αυγά, κρέας. Λίπος, ζαρζαβατικά, σιτάρι, καλαμπόκι, ξύλα και προσανάμματα και ν' αγοράσουν ζάχαρη, λάδι, ελιές, αλάτι, μπαχαρικά, τρόφιμα, αλλά και είδη ένδυσης και υπόδησης.

Στο παντοπωλείο του Πατρώνα έβρισκαν τα πάντα. Έξω από το μαγαζί ο Παύλος έβγαζε από την αποθήκη του το ξύλινο αλέτρι με το σιδερένιο υνί. Δίπλα ήταν όλα τα θεριστικά είδη: δρεπάνια, παλαμαριές κ.λπ. Επίσης όλα τα αλωνιστικά είδη: δερμόνια, δικράνια, φτυάρια, καρπολόια. Αυτά τα κατασκεύαζαν στο Τσοτύλι και τα μετέφεραν εδώ με τα ζώα τους. Ακόμα έφερναν και κάστανα περίφημα απ' τα Καστανοχώρια του Βοΐου, αλλά και οπωρικά κάθε εποχής. Το καλοκαίρι αγόραζες πεπόνια και καρπούζια από την Τραπεζίτσα.

Για τα μεταφορικά ζώα είχαν καπίστρια, ζυγκιά, τριχιές, αλλά και σακιά για τη μεταφορά των δημητριακών και άλλων καρπών. Για τα ζώα των κοπαδιών είχαν διάφορα κουδούνια. Για τα σπιτικά ζώα πουλούσαν κουδούνια για τις αγελάδες, λουριά για τα σκυλιά και αλυσίδες διάφορες.

Την παζαριουμέρα έξω από το μαγαζί έβρισκες και το παργκί. Αυτό ήταν ψάθα από καλάμια. Τα έπλεκαν τεχνίτες σε παραλίμνιες και παραποτάμιες περιοχές. Το έφερναν από την Κοζάνη και το πουλούσαν με τον πήχη. Το τοποθετούσαν στις σκεπές κάτω από τα κεραμίδια ή στο πάτωμα για στρώμα στον ύπνο τους. Το μεσημέρι της παζαριουμέρας έτρωγαν κάτι πρόχειρο στο μαγαζί, πίσω από το μπάγκο. Το ωράριο ήταν συνεχές.

2) Δούλευαν και τις Κυριακές. Πήγαιναν στη γειτονική κωμόπολη Γαλατινή, που είχε παζάρι. Με το σχόλασμα της εκκλησίας μπορούσαν οι κάτοικοι να προμηθευτούν χρήσιμα πράγματα και ν' αποφύγουν την ταλαιπώρια να 'ρθουν ποδαρόδρομο ως τη Σιάτιστα. Χαρακτηριστικό της εποχής

ήταν ότι στη Γαλατινή συνήθιζαν να φορούν τσαρούχια και τα παιδιά 8-10-12 χρονών. Το γνώριζε αυτό ο Παύλος ο Πατρώνας και στις αρχές του καλοκαιριού έφερεν δέρματα για τσαρούχια. Τις άκρες κάθε δέρματος, που ήταν στενότερες, τις πουλούσε για τα τσαρούχια των μικρών πελατών του.

Στη Σιάτιστα άνοιγαν τα παντοπωλεία μετά τη θεία λειτουργία. Πολύ αργότερα έκλειναν στις 2 μ.μ. Πολλές Κυριακές, θυμάται ο Κώστας, πουλούσε μικροπράγματα στο προαύλιο του ναού του Αγίου Νικολάου. Όταν είχε μαζί του λίγα πορτοκάλια ή λεμόνια, γινόταν ανάρπαστα. Κάποιοι από το εκκλησίασμα τ' αγόραζαν, για να τα πάνε σε δικό τους άνθρωπο που ήταν άρρωστος και να του ευχηθούν περαστικά.

Τα πορτοκάλια και τα λεμόνια τα έφερεν ο πατέρας του από την Κοζάνη. Σπάνια έτρωγαν ο Σιατιστινοί αυτά τα εσπεριδοειδή.

Η κ. Αθηνά Λαζ. Σμιτσή μου είπε πως, όταν ήταν μικρή, έφερε στο σπίτι ο πατέρας της 2-3 πορτοκάλια, δώρο από ένα ταξίδι του. Δεν γνώριζαν αυτό το φρούτο και αναρωτιούνταν αν έπρεπε να το φάνε όπως ήταν ή να το ξεφλουδίσουν. Ακόμα πως, αν έβλεπαν κάποιον να πηγαίνει στο σπίτι του με 1-2 πορτοκάλια στο χέρι, ανησυχούσαν και από ενδιαφέρον τον ρωτούσαν ποιον έχει άρρωστο. Αν πάλι κάποιος άρρωστος δεν καλυτέρευε, απελπισμένη η μάνα του ή η γιαγιά του έλεγε: «πουρτουκάλι τ' αγόρασα, άσπρου πουμί τ' ζύμουσα, μα προκουπή δε γλέπου».

Για ν' αγοράσουν ένα λεμόνι, αντάλλασσαν την αξία του με ένα αυγό.

[απόσπασμα από εκτενέστερη εργασία της κ. Άννας Γκουτζιαμάνη-Στυλιανάκη με τίτλο: **Εμπορικός Οίκος, Δημητρίου (Μήτρου) Παύλου Πατρώνα, στη Σιάτιστα (1912-2003)**].

## **Κωνσταντίνος Δ. Πατρώνας (Κώτίας τ' Πατρώνα)**

### **Πληροφορικά**

«Ο Κωνσταντίνος Δ. Πατρώνας (Κώτίας τ' Πατρώνα) ήταν ο δευτερότοκος γιος του Δημητρίου (Μήτρου) και της Αλεξάνδρας Πατρώνα. Ο Κώτίας από μικρός ήταν βοηθός του αγωγιάτη και παντοπώλη πατέρα του και δεξί του χέρι με ό,τι καταπιάνονταν.

Από το 1922 με τη βοήθεια και την ευχή των γονιών του άνοιξε δικό του μακάλικο και δούλευε με τη μεγάλη εμπειρία που είχε αποκτήσει ως τότε κοντά στον πατέρα του και μαζί με τον μεγαλύτερο αδερφό του Παύλο. Τη δουλειά δεν τη φοβόταν!



**Ο Κώτίας Πατρόνας**

Με τη σύζυγό του Θεοδώρα απέκτησαν 3 παιδιά, το Δημήτριο (Τζίμο), τη Βασιλική και την Ελένη, που την πάντρεψαν στην Κοζάνη. Ο Τζίμος μετά το Δημοτικό ήταν συνέχεια δίπλα στον πατέρα του. Φαντάρος δεν πήγε, γιατί ήταν προστάτης της οικογένειάς του. Το 1951 αρραβωνιάστηκε την Άννα Παν. Τσιαούση (Κλιαία) κόρη επίσης παντοπώλη από τη Γεράνεια. Το 1953 παντρεύτηκαν και από τότε η Άννα ήταν μαζί του στο σπίτι και στη δουλειά.

### **Η παντοπώλισσα Άννα Τζίμου Πατρόνα, νύφη του Κώτια Πατρόνα θυμάται:**

#### **...Τα χέλια του Κώτια τ' Πατρόνα.**

Όταν σταμάτησε να δουλεύει στο μπακάλικο ο Κώτίας ζούσε με τις αναμνήσεις μιας ζωής στο επάγγελμα. Συγκινημένος πάντα αφηγούνταν περιστατικά που τα έζησε και τον ακολουθούσαν ως τα βαθιά του γεράματα. Κάποια μέρα εκμυστηρεύτηκε στην οικογένειά του κάτι που το 'κρυβε χρόνια στην καρδιά του και το νου του. Έκανε εντύπωση σε όλους. Το θυμάται και μας το διηγήθηκε σήμερα η νύφη Άννα ως εξής:

-«Ήταν τα χρόνια που βγαίναμε απ' τους πολέμους το '40. Στο μπακάλικο τα εμπορεύματα ήταν ανύπαρκτα ως μηδαμινά. Τα ράφια φάνταζαν άδεια. Μια πελάτισσά μας ... η ήρθε με το μικρό της λαδερό να πάρει 12 ½ δράμια λάδι. Την ώρα που ο παππούς προσπαθούσε να της το γεμίσει έπεσαν τα μάτια της στο σακί που ήταν πίσω του με τα χέλια τα Γιαννιώτικα, που τα είχε φέρει από την Κοζάνη. Κάποια στιγμή την είδε απ' τη γωνία του ματιού του να πλησιάζει, ν' αρπάζει ένα χέλι και να το κρύβει με το ένα της χέρι κάτω από την μάλλινη υφαντή ποδιά που φορούσε. Ο παππούς μας δεν αντέδρασε καθόλου. Έκανε πως δεν αντιλήφθηκε τίποτα.

Πέρασε στο τεφτέρι του βερεσέ το χρέος της αξίας του λαδιού και τη χαιρέτησε όπως πάντα».

-«Μη νομίζετε ότι με πέρασε για χαζό και με ξεγέλασε» συνέχισε ο παππούς. «Καμώθηκα πως δε συνέβαινε τίποτε για τον εξής λόγο: τη γυναίκα αυτή την ήξερα καλά. Μαζί μεγαλώσαμε. Ήταν άφταστη νοικοκυρά καλοσυνάτη γυναίκα. Κλέφτρα δεν ήταν. Στο σπίτι της πεινούσαν τα ορφανά παιδιά της. Αυτό και μόνο σκέφτηκε εκείνη τη στιγμή η μάνα τους. Ριψοκινδύνεψε τ' όνομά της, την αξιοπρέπειά της και με φόβο θεού άρπαξε το χέλι, μια και δεν θα μπορούσε να το αποπληρώσει, έστω κι αν τ' αγόραζε βερεσέ.

Ίσως τα παιδιά της να θυμούνται το φαγητό που τα στήριξε και στάθηκαν για λίγο στα πόδια τους, δε θα γνωρίζουν όμως σίγουρα την ιστορία του...

Χαλάλι τους! ο θεός να' χει καλά όλον τον κόσμο και να μην ξανάρθουν τέτοιες μέρες» είπε τελειώνοντας δακρυσμένος ο παππούς μας.

[απόσπασμα από εκτενέστερη εργασία της κ. Άνας Γκουτζιαμάνη-Στυλιανάκη με τίτλο: **Κωνσταντίνος Δ. Πατρώνας (Κώτιας τ' Πατρώνα)**]