

ΓΙΑΝΝΗΣ & ΜΑΡΙΝΑ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ

ΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΤΩΝ 700.000 ΑΝΤΙΤΥΠΩΝ

ΨΙΘΥΡΟΙ ΚΑΤΩ
ΑΠΟ ΤΙΣ
ΚΑΜΑΡΕΣ

ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑ

 ΜΙΝΩΑΣ
ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Η ΤΟΥΡΤΑ ΓΕΝΕΘΛΙΩΝ

Η Δάφνη τώρα αποτελείωνε την τούρτα σοκολάτα που ετοιμάζε για τα γενέθλια της κόρης της. Η Ρηνούλα έκλεινε τα δεκαεφτά και η μητέρα της, που λάτρευε τη μαγειρική και, κυρίως, τη ζαχαροπλαστική, έβαλε όλη την αγάπη της στην παρασκευή αυτού του γλυκού. Το στόλισε με σαντιγί και με τον πλάστη της έφτιαξε μικρά τριανταφυλλάκια από ζάχαρη. Όταν ολοκλήρωσε την τούρτα και την τοποθέτησε στην πιατέλα, έτοιμη να μπει στο ψυγείο, το γλυκό ήταν αληθινό αριστούργημα, χάρμα οφθαλμών! Λυπόσουν να την κόψεις και να τη φας.

Οι φίλοι της Δάφνης διαρκώς της επαναλάμβαναν ότι το ταλέντο της χαραμιζόταν, έτσι που έμενε κλεισμένη στο σπίτι. «Θα έπρεπε να είσαι σεφ σε εστιατόρια πολυτελείας» της έλεγαν.

Πόσα και πόσα, όμως, δεν είχε κάνει στραβά στη ζωή της η Δάφνη. Και πρώτ' απ' όλα, ο γάμος της με τον Λυκούργο, τον πατέρα της μικρής. Άσπρη μέρα δεν είδε μαζί του. Από τον πρώτο κιόλας χρόνο του γάμου τους, αυτός άρχισε να ξενοκοιτά και να κάνει σχέσεις με άλλες. Ταυτόχρονα, ήταν εγωιστής όσο δεν έπαιρνε και παθολογικά ζηλιάρης. Δυστυχώς, τη σταμάτησε από τη

δουλειά της, για να τον βοηθήσει στη δική του επιχείρηση, που είχε σχέση με την εστίαση.

Η Δάφνη εργαζόταν σε μεγάλη τράπεζα και είχε καλή θέση. Ήταν διευθύντρια του υποκαταστήματος. Αφού παραιτήθηκε από τη δουλειά της, έβαλε και όλες της τις οικονομίες σαν κεφάλαιο στα μαγαζιά του. Βλέπεις, δεν του έφτανε το ένα εστιατόριο στην Κηφισιά, ήθελε να φτιάξει ολόκληρη αλυσίδα! Έτσι έστησε άλλο ένα στη Γλυφάδα και ένα δεύτερο στον Πειραιά, στην περιοχή Μαρίνα Ζέας, μπροστά στο λιμάνι με τα σκάφη.

Η Δάφνη του ετοίμαζε τις συνταγές για διάφορα γκουρμέ πιάτα, αλλά ο άντρας της ποτέ δεν την άφηνε να μπει στα καταστήματά του και να συνεργαστούν. Επέμενε να μένει στο σπίτι με την κόρη τους.

«Αργότερα, όταν μεγαλώσει το παιδί, θα έρθεις στη δουλειά. Τώρα η Ρηνούλα σε χρειάζεται» της έλεγε. Όμως, όπως αποδείχθηκε εντέλει, ο λόγος που δεν την ήθελε κοντά του ήταν για να μην πάρει είδηση τις μπερμπαντιές του.

Τελικά ανοίχτηκε πολύ και ασυλλόγιστα, με αποτέλεσμα να κλείσουν τα εστιατόριά του. Και επειδή το ένα φέρνει τ' άλλο, αντί οι δυο τους να αντιμετωπίσουν μονοιασμένοι τις δυσκολίες, εξαιτίας της αισχροφύλου συμπεριφοράς του, κατέληξαν να χωρίσουν. Μόλις ο κόμπος έφτασε στο χτένι, εκείνη πήρε την κόρη της και έφυγε. Ο αντρούλης της έδειξε πως δεν έδινε δεκάρα για το παιδί τους.

Παρότι τη βοηθούσαν, όσο μπορούσαν βέβαια, οι γονείς της, η Δάφνη αναγκάστηκε να νοικιάσει το ωραίο της διαμέρισμα στην Κηφισιά. Ευτυχώς, είχε προνοήσει να γράψει το σπίτι στην Ειρήνη, αλλιώς θα είχε χαθεί κι αυτό μαζί με τις επιχειρήσεις του Λυκούργου. Για να τα βγάλει πέρα, η νέα γυναίκα αναγκάστηκε να νοικιάσει ένα απλό δυαράκι.

Στην τράπεζα δεν δέχτηκαν να την ξαναπροσλάβουν, μετά από τόσα χρόνια που είχε φύγει. Έψαχνε τώρα να βρει μια δουλειά, για να μπορούν να ζουν λίγο καλύτερα. Από στέρηση και προβλήματα είχαν χορτάσει τον τελευταίο καιρό μάνα και κόρη.

Η Δάφνη ήταν μια όμορφη γυναίκα γύρω στα σαράντα πέντε, αν και με τις δυσκολίες που της είχαν τύχει είχε παραμελήσει πολύ τον εαυτό της, δεν τον περιποιόταν καθόλου. Σήμερα όμως, που γιόρταζε το κορίτσι της, είχε μεγάλη χαρά. Η κοπελίτσα είχε καλέσει τις φίλες της να έρθουν στο σπίτι, για να σβήσει τα κεράκια της τούρτας.

Μπροστά από την πολυκατοικία όπου βρισκόταν το μικρό τους διαμέρισμα υπήρχε μια πλατεία με γκαζόν. Εκεί η Δάφνη έβαλε μαξιλάρες πάνω στο χορτάρι, καθώς και ένα τραπέζι όπου ακούμπησε το πυρέξ με τα μεζεδάκια, αυτά που ετοίμασε για τη γιορτή του κοριτσιού. Επίσης έβαλε χαρτοπετσέτες, πιάτα, ποτήρια και μαχαίρο-πίρουνα από ελαφρύ ξύλο. Όλα αυτά έπειτα η κόρη της θα τα έριχνε στον κάδο της ανακύκλωσης.

«Βρε μαμά, μπορεί να μας κάνουν παρατήρηση από τον δήμο επειδή χρησιμοποιούμε χωρίς άδεια την πλατεία. Κι αν διαμαρτυρηθούν κάποιοι από την πολυκατοικία ότι κάνουμε φασαρία;»

«Άκουσε, κορίτσι μου. Τους ενοίκους της πολυκατοικίας μας τους έχω ειδοποιήσει ότι μέχρι τις έντεκα θα έχει τελειώσει το πάρτι σου, για να μην μπορούν να πουν οτιδήποτε. Όσο για τον δήμο, αυτούς άσ' τους σ' εμένα. Αναλαμβάνω εγώ να τους πω δυο φωνήεντα. Η βασική δουλειά τους είναι να μαζεύουν τα ξερά κλαδιά, που τα αφήνουν σωρούς ολόκληρους με σαράντα βαθμούς θερμοκρασία. Όσο για τα σκουπίδια, ξεχειλίζουν παντού από τους κάδους. Λίγη γιορτή και χαρά θα τους μαράνει; Εσείς, όμως, προσέξτε να μη λερώσετε καθόλου. Μην πέσει κάτω ούτε σκουπιδάκι! Τι να κάνουμε; Γιορτάζουμε και δεν έχουμε χώρο να δεχτούμε κόσμο στο σπίτι μας, ούτε να κλείσουμε κάποιο εστιατόριο για να κάνουμε τη χαρά μας. Ααχ! Ξέρω εγώ να τους σούρω αυτά που τους αξίζει να ακούσουν. Όταν έχουν ανάγκη την ψήφο μας στις δημοτικές εκλογές, είναι όλο γλύκες. Ύστερα θέλουν δυο μήνες και βάλε για να αντικαταστήσουν μια καμένη λάμπα στην πλατεία. Εσένα, όμως, μη σε νοιάζει τίποτα!»

Το απόγευμα, λοιπόν, που η κοπέλα έσβησε τα κεράκια της, πέρασε από μπροστά τους, στην άκρη του δρόμου, ένα περιπολικό. Βγήκε το όργανο της τάξης, τους ευχήθηκε χαμογελώντας χρόνια πολλά, του πρόσφεραν

ένα κομμάτι τούρτα, και ο άνθρωπος το μόνο που είπε ήταν να μην αργήσουν το βράδυ να τελειώσουν τη γιορτή, για να μην ενοχλούν τους γείτονες.

Κατά τις οκτώ, αφού σέρβιραν το γλυκό, η Δάφνη έφυγε και άφησε τα παιδιά, για να μην είναι μες στα πόδια τους.

«Ε, κατά τις δέκα και μισή θα γυρίσω» είπε στην κορούλα της. Το κορίτσι ήταν χαρούμενο γιατί πήρε ευχές, δώρα και φιλία. Της τηλεφώνησε και ο Λυκούργος και της είπε ότι της χρωστάει το δώρο των γενεθλίων.

«Ναι, βέβαια, μην παραλείψεις» σκέφτηκε θυμωμένη η Δάφνη, αλλά δεν είπε τίποτα του παιδιού, για να μη νιώσει απόρριψη από τον πατέρα του.

Πήγε και κάθισε μόνη της σε ένα καφέ στο Κεφαλάρι. Οι γονείς της έλειπαν. Είχαν φύγει για το εξοχικό τους στον Ωρωπό, για να αποφύγουν τον καύσωνα του καλοκαιριού. Ήταν Ιούλιος και η ζέστη αφόρητη. Το Σαββατοκύριακο περίμεναν την κόρη και την εγγονή τους να πάνε, για να γιορτάσουν πάλι, όλοι μαζί, τα γενέθλια της Ειρήνης.

Η Δάφνη, με απέραντη χαρά, και τι δεν είχε ετοιμάσει από μεζεδάκια. Τώρα, καθισμένη μόνη της στο καφέ, χαλάρωνε με έναν καπουτσίνο φρέντο. Επειδή ήταν η γιορτή του παιδιού της, είχε χτενίσει όμορφα τα μαλλιά της και είχε μακιγιάρει διακριτικά και το πρόσωπό της. Για την περίπτωση, φόρεσε μια ωραία ελαφριά πουκαμίσια – δεν ήθελε να τη δουν οι φίλες της κόρης της στα χάλια της.

Εκεί που έπινε γουλιά γουλιά το κρύο της ρόφημα και σκεφτόταν ποιες πόρτες να χτυπήσει για να βρει εργασία, ήρθαν και κάθισαν στο διπλανό τραπέζι δύο άντρες. Παρήγγειλαν από μια μπίρα και άρχισαν την κουβέντα.

«Τι γίνεσαι, Βαγγέλη; Πώς πάνε οι ετοιμασίες για το ρεστοράν;»

«Όχι όσο γρήγορα περίμενα, Στάμο. Το οίκημα είναι κοντά στο Λιστόν και όλα τα κτίρια εκεί είναι παλιά. Χρειάζονται στήριξη και συντήρηση από τα θεμέλια μέχρι τα κεραμίδια. Ε, αφού γίνεται που γίνεται η αναπαλαίωση, πρέπει να γίνει σωστά, ώστε να μην έχουμε αργότερα προβλήματα με σεισμούς και διαβρώσεις. Όπως γνωρίζεις πολύ καλά, τον χειμώνα στην Κέρκυρα βρέχει περισσότερο κι από το Λονδίνο».

«Προσωπικό βρήκες;»

«Ψάχνω ακόμη. Δεν έχω αρκετά γκαρσόνια, αλλά αυτό δεν με πολυανησυχεί, αφού είμαι σίγουρος ότι θα βρω. Όμως, μου λείπει το κυριότερο: ο σεφ. Αυτός που βρήκα ήταν τέλειος γι' αυτή τη δουλειά και πρώτο όνομα. Είχε γίνει γνωστός από την τηλεόραση και θα ήταν πολύ καλός στην εργασία του. Ωστόσο, χρειάστηκε να κάνει εγχείρηση στο ισχίο. Φέτος τον χειμώνα, τέρμα γι' αυτόν οι ορθοστασίες».

«Τι λες, βρε παιδί μου... Αυτό είναι πράγματι σοβαρό πρόβλημα» σχολίασε ο Στάμος.

«Πρόβλημα δεν λες τίποτα!»

Η Δάφνη από δίπλα άκουγε με άκρα προσοχή. Κάτι

μέσα της την έσπρωξε να βγει μπροστά και να μιλήσει. Η απελπισία του τελευταίου καιρού εξαφάνισε τις όποιες αναστολές της και, οπλισμένη με το θάρρος του αδικημένου αλλά και του χαμένου, σηκώθηκε από τη θέση της. Πλησίασε στο διπλανό τραπέζι και με μια ανάσα, προτού το μετανιώσει, είπε:

«Με συγχωρείτε, αλλά, άθελά μου, εκεί που έπινα τον καφέ μου, άκουσα την κουβέντα σας. Συμβαίνει να έχω εμπειρία από πιάτα γκουρμέ, γιατί ο πρώην σύζυγός μου είχε την αλυσίδα των ιταλικών ρεστοράν “Λα Τάβολα”. Πολλά από τα πιάτα που σερβίρονταν στα εστιατόρια της φίρμας, τα είχα φτιάξει εγώ. Τώρα ψάχνω για δουλειά, επειδή πρόσφατα χώρισα. Κατάλαβα ότι ετοιμάζετε κάτι εξαιρετικό στην Κέρκυρα. Θέλετε να με δοκιμάσετε; Προσφέρομαι για έναν μήνα να σας μαγειρεύω δωρεάν και, αν μείνετε ευχαριστημένος, τότε να κάνουμε συμβόλαιο συνεργασίας».

Ο υποψήφιος εργοδότης την κοίταξε καλά καλά, έμεινε για λίγο σιωπηλός και έπειτα της απάντησε με πλατύ χαμόγελο:

«Γιατί όχι; Τα εστιατόριά σας ήταν πολύ γνωστά. Μια δοκιμή, λοιπόν, θα μας πείσει. Ξεκινάμε την πρόβα ήδη τη Δευτέρα. Ελάτε στο μαγαζί που έχω εδώ στην Κηφισιά και, αν τα βρούμε, θα κλείσουμε για την Κέρκυρα».

Έδωσαν τα χέρια, για να επισφραγίσουν την προκαταρκτική τους συμφωνία, και η Δάφνη του συστήθηκε.

«Είμαι η Δάφνη Γρηγοριάδου» του είπε απλά.

«Ονομάζομαι Βαγγέλης Σταματίου» αποκρίθηκε εκείνος.

Αντάλλαξαν ιμέιλ και αριθμούς τηλεφώνου και αποχαιρετίστηκαν. Όταν εκείνη μπήκε στο σαραβαλάκι της για να γυρίσει στο πάρτι της κόρης της, το μικρό της αυτοκίνητο ήταν σαν να μην κυλούσε στον δρόμο αλλά να πέταγε!

Τη Δευτέρα το πρωί, ήταν στην ώρα της στο εστιατόριο του Σταματίου. Της είχε πει να βρίσκεται εκεί στις δέκα. Η Δάφνη είχε φροντίσει τον εαυτό της. Ήταν φρεσκολουσμένη και φορούσε χαμηλά, άνετα παπούτσια, κατάλληλα για ορθοστασία. Είχε μαζί της μια λευκή ρόμπα, όπως αυτή των φαρμακοποιών, και σκούφια λευκή για το κεφάλι. Έπρεπε, την ώρα που ετοίμαζε τα πιάτα, τα μαλλιά της να είναι μαζεμένα και μέσα στο σκουφί, ώστε να μην πέσει καμιά τρίχα στα φαγητά. Είχε πάρει και γάντια μιας χρήσης, για να είναι όλα άψογα και καθαρά.

Ο Σταματίου, ο κύριος Βαγγέλης, όπως θα τον αποκαλούσε στο εξής η Δάφνη, ήταν εξαιρετικά συνεργάσιμος και υποστηρικτικός. Της ζήτησε να του ετοιμάσει μερικές σαλάτες, δύο σάλτσες για μακαρόνια και να ψήσει λαχανικά. Απλά πράγματα αλλά βασικά και, φυσικά, συνοδευμένα από σάλτσα βινεγκρέτ και μέλι. Ήταν πολύ ταιριαστά για το καλοκαίρι, που πολλοί πελάτες δεν επιθυμούσαν να φάνε κρέας.

Η Δάφνη του είπε ότι προτιμούσε να ετοιμάζει τα λαχανικά στον ατμό, για να μη στεγνώνουν από το ψήσιμο στη σχάρα, αλλά να μένουν ζουμερά. Ύστερα έφτιαξε ένα γλυκό τιραμισού και μια γρανίτα λεμόνι.

Αυτή η πρώτη μέρα στο εστιατόριο ήταν, θα 'λεγε κανείς, το διαβατήριό για να ξεκινήσει το επαγγελματικό της ταξίδι. Ο επιχειρηματίας έμεινε ευχαριστημένος κατ' αρχάς, και η Δάφνη έφυγε το απόγευμα κουρασμένη αλλά ικανοποιημένη από τα πρώτα δείγματα δουλειάς που τους έδωσε.

«Πολύ επαγγελματικά εργάζεστε, κυρία Γρηγοριάδου. Απρόσμενο για κάποια που απλώς επιστατούσε και ετοίμαζε σπεσιαλιτέ τις οποίες μαγείρευαν άλλοι».

«Ε, κύριε Βαγγέλη, όσο να πεις, τρία εστιατόρια ήταν αυτά! Όλη η ζωή μου περιστρεφόταν γύρω από γκουρμέ συνταγές. Από προσωπικό μεράκι έχω μελετήσει πολύ την κουζίνα και διαθέτω μια καλή σειρά βιβλίων μαγειρικής, με γεύσεις ξεχωριστές απ' όλο τον κόσμο. Έχω αφιερώσει πολλές ώρες πάνω από τον φούρνο και τα ηλεκτρικά μάτια, δοκιμάζοντας και ξαναδοκιμάζοντας διαφορετικά πιάτα».

Την επομένη, την περίμεναν να ξαναπάει στο εστιατόριο το πρωί. Ακόμη τη δοκίμαζε το αφεντικό και δεν της ανέθετε την ετοιμασία πιάτων για τα βραδινά μενού.

«Με την υπομονή και την ποιοτική δουλειά θα τον πείσω να με εμπιστευτεί» σκεφτόταν εκείνη αισιόδοξα, και η ζωή τώρα της φαινόταν καλύτερη. Όπως περιέργως, δεν

ήταν αγχωμένη ούτε είχε τρακ. Αντιθέτως, ήταν αποφασισμένη να πετύχει. «Αρκετά με τη μιζέρια» μονολογούσε. «Δεν θα με πάρει από κάτω. Εξάλλου, δεν την έψαξα αυτή τη δουλειά. Από μόνη της ήρθε, πραγματικά ουρανόσταλη είναι».

«Μανούλα, τι μισθό θα παίρνεις;» ρώτησε η Ειρήνη τη μάνα της.

«Ούτε που έχω ρωτήσει, παιδί μου. Άσε πρώτα να τα βρω μαζί τους και, άμα γίνει αυτό, τότε θα κοιτάξω να μη με πιάσουν κορόιδο. Όμως, πρέπει να είναι σωστός εργοδότης ο Σταματίου, γιατί στη δουλειά τούς βλέπω όλους ευχαριστημένους. Όχι μόνο όσους είναι μέσα στην κουζίνα, αλλά και εκείνους που δουλεύουν έξω, τα γκαρσόνια. Όλοι τους είναι ευδιάθετοι, κανείς δεν γκρινιάζει».

«Χμ... Και δεν μου λες, μαμά... αν πάρεις τη δουλειά, σημαίνει ότι πρέπει να πάμε να ζήσουμε στην Κέρκυρα;»

«Βέβαια, Ειρήνη μου».

«Μα... οι φίλες μου, η γιαγιά, ο παππούς;»

«Τις φίλες σου θα τις βλέπεις όταν θα έρχεσαι εδώ, στην Αθήνα, και θα μένεις στον παππού και στη γιαγιά. Θα τις φιλοξενούμε όμως κι εμείς στο σπίτι μας όποτε θέλετε να βρεθείτε. Θα το κανονίζετε. Εξάλλου, αφού του χρόνου δίνεις πανελλήνιες, έχεις πολύ διάβασμα. Φροντιστήρια υπάρχουν και στην Κέρκυρα. Μπορεί μάλιστα να σου αρέσει να δηλώσεις κάποια σχολή του Ιονίου Πανεπιστημίου. Τα φροντιστήρια για τα τμήματα που εδρεύουν στην Κέρκυρα θα είναι σίγουρα πολύ καλά».

«Και τι σχολές θα έχει; Τρέχα γύρευε!» γκρίνιαξε η Ειρήνη, αρκετά ενοχλημένη με τη διαφαινόμενη αλλαγή στη ζωή της, που ασφαλώς δεν την περίμενε.

«Το έψαξα εγώ, αγάπη μου» της είπε η Δάφνη. «Στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο υπάρχουν τμήματα ανθρωπιστικών σπουδών, δηλαδή ιστορίας, ξένων γλωσσών, μετάφρασης και διερμηνείας. Έχει επίσης σχολές πληροφορικής, μουσικών σπουδών, οικονομικών επιστημών και περιβάλλοντος».

«Χμ! Αυτή η μετάφραση και η διερμηνεία μου αρέσουν πολύ» μουρμούρισε χαμηλόφωνα η κοπέλα.

«Ε, αν αμείβομαι καλά, θα μαζέψω λεφτά και θα σε στείλω για ό,τι μεταπτυχιακό θέλεις στο εξωτερικό, μόλις τελειώσεις τις σπουδές σου εδώ. Ειδικά αν μένουμε μαζί και δεν έχουμε ανάγκη, λόγω των σπουδών σου, να συντηρούμε δύο σπίτια, θα κάνω τις οικονομίες μου».

«Αχ, μανούλα μου, πόσο σε αγαπώ!» είπε η Ειρήνη και έκοψε αμέσως την γκρίνια, όταν διαπίστωσε, για μια ακόμα φορά, ότι η μάνα της έβαζε πάντα την ίδια πάνω απ' όλα.

Την άλλη μέρα ρίξαν τη Δάφνη στα βαθιά. Της ζήτησαν να ψήσει φιλέτα και με τους τρεις τρόπους. Δηλαδή καλοψημένο, μετρίως ψημένο και ελάχιστα ψημένο, μόνο στην επιφάνεια. Έπειτα ετοίμασε δύο ριζότο. Ένα με θαλασσινά και γαρίδες και ένα δεύτερο με μανιτάρια. Έφτιαξε επίσης προφιτερόλ και δύο τσιζκέικ. Το ένα με βύσσινο και το άλλο με κεράσι. Πριν φύγει, έδωσε και ένα χέρι βοήθειας στον σεφ για τα βραδινά μενού.

Αυτό συνεχίστηκε όλη την εβδομάδα. Έφτιαξε όλα τα γλυκά που είναι δημοφιλή στα εστιατόρια: κρεμ μπριλέ, λεμονόπιτα, μιλφείγ, μπανόφι, σοκολατόπιτα, πορτοκαλόπιτα και κορμό. Ύστερα της ζήτησανε ακόμα πιο δύσκολα πράγματα: να ετοιμάσει ψάρι, στιφάδο, μουσακά και, από γλυκά, μακαρόν, τούρτα αμυγδάλου, πολίτικα μπακλαβαδάκια και κανταΐφι. Σε όλες αυτές τις δοκιμασίες η Δάφνη ανταποκρίθηκε άριστα. Όλοι στην κουζίνα τη συμπάθησαν, και η νέα γυναίκα άρχισε να έχει περισσότερη αυτοπεποίθηση για τις ικανότητες και το ταλέντο της στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

ΨΙΘΥΡΟΙ ΚΑΤΩ

ΑΠΟ ΤΙΣ

ΚΑΜΑΡΕΣ

Στην καρδιά της Κέρκυρας, κάτω από τις καμάρες του Λιστόν, η Δάφνη κυνηγά το όνειρό της ως σεφ σε ένα πολυτελές εστιατόριο. Όταν γνωρίζει τον Τζοβάνι, έναν γοητευτικό αρχιτέκτονα, ένας έρωτας γεννιέται εκεί όπου το παρελθόν δεν έχει πάψει ποτέ να αναπνέει.

Όμως η μοίρα έχει άλλα σχέδια. Παλιές έχθρες, οικογενειακά μυστικά και δεσμοί που χάνονται στα βάθη των αιώνων έρχονται ξανά στο φως, παρασύροντας τους δύο ερωτευμένους σε μια δίνη ανατροπών.

Από τα χρόνια της Ενετοκρατίας έως τη γερμανική Κατοχή και το σήμερα, ξετυλίγεται η συναρπαστική ιστορία μιας οικογένειας που κουβαλά το αποτύπωμα του χρόνου. Ποδηορκίες, πειρατές, βενετσιάνικα καρναβάλια, πάθη και προδοσίες συνθέτουν έναν κόσμο όπου η Ιστορία και ο έρωτας συμπορεύονται.

*Ένα μυθιστόρημα που συνυφαίνει με μαεστρία
το χθες και το σήμερα, αποκαλύπτοντας
τη δύναμη της Ιστορίας να καθορίζει το πεπρωμένο
των επόμενων γενεών.*