



**15α ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
«ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΥ»**

Να σας ΣΥΣΤΗΣΟΥΜΕ τους εκλεκτούς

**ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΜΑΣ ΟΔΗΓΗΣΕ ΤΟ ΡΕΠΟΡΤΑΖ.
ΑΠΟ ΤΗΝ ΞΑΝΘΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗ ΣΥΡΟ
ΤΑΞΙΔΕΨΑΜΕ ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΟΥΜΕ
ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΠΟΥ ΒΡΑΒΕΥΣΑΜΕ
ΦΕΤΟΣ. ΚΑΙ ΗΤΑΝ ΜΕΓΑΛΗ Η ΧΑΡΑ ΜΑΣ
ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΣΑΜΕ ΟΤΙ, ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ
ΑΞΙΟΛΟΓΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ, ΕΙΝΑΙ
ΚΑΙ ΣΠΟΥΔΑΙΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ.
ΤΩΡΑ ΘΑ ΘΕΛΑΜΕ ΝΑ ΤΟΥΣ ΓΝΩΡΙΣΟΥΜΕ
ΚΑΙ ΣΕ ΕΣΑΣ.**

Στην επάνω φωτογραφία: Περιμένοντας από στιγμή σε στιγμή να ξεκινήσει η απονομή και να ακουστεί από το megάφωνο ότι οι καλεσμένοι μπορούν να προσέλθουν στις θέσεις τους. Κάτω: Το βραβείο που σχεδιάσαμε για τους βραβευθέντες ήταν το «γ», το σύμβολο του Γαστρονόμου.



βραβευμένους μας





ΤΙΜΗΤΙΚΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ

ΜΙΑ ΔΟΚΝΗ ΕΡΓΑΤΡΙΑ ΤΟΥ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΓΕΝΝΗΜΕΝΗ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΩΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ, Η ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ ΕΝΙΩΣΕ ΖΩΤΙΚΗ ΤΗΝ ΑΝΑΓΚΗ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙ ΤΙΣ ΜΝΗΜΕΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΜΙΚΡΑΣ ΑΣΙΑΣ ΚΙ ΑΥΤΟ ΑΚΡΙΒΩΣ ΚΑΝΕΙ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗ ΖΩΗ ΤΗΣ, ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΝΤΑΣ ΥΛΙΚΟ ΓΙΑ ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΚΔΙΔΟΝΤΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 10 ΒΙΒΛΙΑ.

ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΤΖΙΑΛΛΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΛΑΪΚΟΣ, ΣΟΦΙΑ ΠΑΠΑΣΤΡΑΤΗ



Επάνω, η Σούλα Μπόζη υπογράφει για εμάς το τελευταίο της βιβλίο, με τίτλο *Ο Ελληνισμός της Κωνσταντινούπολης, Κοινότητα Σταυροδρομίου-Πέραν* (εκδ. Τόπος, 2022), στο Ψηφιακό Μουσείο Νέας Σμύρνης (Ελευθερίου Βενιζέλου 16, Τ/213-20.25.962-3). Αυτόν τον καιρό και έως τις 27 Δεκεμβρίου λειτουργεί εκεί η έκθεση *Ζωγραφιστές και σταμπωτές μαντίλες από τα εργαστήρια του Βοσπόρου*, με εκθέματα από την προσωπική συλλογή της.

Μπορεί να μην εφπύρε η Σούλα Μπόζη την έννοια «πολίτικη κουζίνα», αλλά σίγουρα είναι από τους αρχιτέκτονές της. Η –όπως θα λέγαμε στη γλώσσα του μάρκετινγκ– είναι εκείνη που βοήθησε να χτιστεί το brand name του όρου, εκδίδοντας το 1994 ένα βιβλίο-ορόσημο, την *Πολίτικη κουζίνα* από τις εκδόσεις Αστερισμός. Το βιβλίο σημείωσε ρεκόρ πωλήσεων και μερικά χρόνια αργότερα κυκλοφόρησε σε αναθεωρημένη έκδοση από τα Ελληνικά Γράμματα. Μέχρι σήμερα θεωρείται εμβληματικό, αφού είναι από τα πρώτα βιβλία μαγειρικής που, εκτός από συνταγές, κουβαλούν μέσα τους και ιστορία της γεύσης. Από κάθε σελίδα του ξεπηδούν αναμνήσεις από την Κωνσταντινούπολη και από τις συνθήκες των Ρωμιών, τα έθιμά τους, την κουζίνα τους, την αθέατη καθημερινή ζωή τους. Ακολούθησαν κι άλλα. Η *Μικρασιατική κουζίνα*, το 1997 και ξανά το 2005 από τα Ελληνικά Γράμματα, *Ο Ελληνισμός της Κωνσταντινούπολης, Κοινότητα Σταυροδρομίου-Πέραν*, το 2002, το οποίο επανακυκλοφόρησε τον περασμένο Οκτώβριο από τις εκδόσεις Τόπος, εμπλουτισμένο με νέο πληροφοριακό και φωτογραφικό υλικό, *Η Πολίτικη κουζίνα των τεσσάρων εποχών* (εκδ. Πατάκη, 2019), *Ο γευστικός πολιτισμός των Ρωμιών της Πόλης και της Μικράς Ασίας* (εκδ. Τόπος, 2021), κ.ά. Όλα ξεκινούν από ένα σαράκι, αυτό της βιβλιοφαγί-



ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 2022 | ΤΙΜΗΤΙΚΟ ΒΡΑΒΕΙΟ | ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ

Πολυπράγμων και φιλέρευνη, έχει εστιάσει τις καταγραφές της σε δύο μεγάλους άξονες, ο ένας αφορά τα παραδοσιακά υφάσματα και ο άλλος την κουζίνα. Οι εκθέσεις της έχουν ταξιδέψει και στο εξωτερικό, η ίδια έχει δώσει διαλέξεις σε πανεπιστήμια και ιδρύματα και έχει μεταφράσει τα βιβλία της και στα τουρκικά. Στην Τουρκία κυκλοφορούν από τον εκδοτικό οίκο που εκδίδει τα βιβλία του νομπελίστα Ορχάν Παμούκ.



ας. «Πρώτα είμαι βιβλιοφάγος και ύστερα συγγραφέας. Έχω περισσότερη σχέση με τα βιβλιοπωλεία παρά με το σούπερ μάρκετ», δηλώνει. Αλλά και από κάτι ακόμα, τη βαθιά ανάγκη της να φτάνει στο μεδούλι των πραγμάτων. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή.

Η Σούλα Μπόζη γεννιέται και μεγαλώνει στην Κωνσταντινούπολη, φοιτά στο Ζάππειο Παρθεναγωγείο και ακολούθως σπουδάζει στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου της Πόλης. Σπουδάζει επίσης Θεατρολογία και Ενδυματολογία σε ιδιωτική σχολή και για αρκετά χρόνια εργάζεται ως ενδυματολόγος σε ντοκιμαντέρ και στο θέατρο, αλλά και ως σχεδιάστρια έθνικ μόδας, διατηρώντας δική της μπουτίκ στο Νισάντασι, το αντίστοιχο Κολωνάκι. Παράλληλα, από τα τέλη του '60 αρχίζει να καταγράφει τα τοπικά υφάσματα και κεντήματα και να μελετά την ιστορία της μεταουργίας της Προύσας, αλλά και τις σταμπωτές μαντίλες του Βοσπόρου. Μαζί με τον σύζυγό της έχουν μια δραστήρια κοινωνική ζωή στην Πόλη, συμμετέχουν ενεργά σε πολιτιστικούς κύκλους όπως οι *Νέοι Κινηματογραφιστές* και σε επιτροπές ειρήνης, ώσπου, φεβρουάριου ότι έχουν στοχοποιηθεί και ότι έρχεται η τρίτη μεγάλη κούνια, αποφασίζουν το 1980 να έρθουν στην Ελλάδα. Όπως εξηγεί, «για να είμαι ειλικρινής, αν έμενα στην Πόλη, δεν ξέρω αν θα ξεκινούσα να ασχοληθώ με το θέμα της Πολιτικής κουζίνας, για τον εξής λόγο: ούτε στο σπίτι μας ούτε σε συγγενικό, φιλικό ή γειτονικό σπίτι δεν υπήρχε βιβλίο μαγειρικής, εκτός από δύο τρία που είχαν Τσελεμεντέ. Όλες ήξεραν και μαγείρευαν». Όταν όμως εγκαταστάθηκε στην Αθήνα, μακριά από την εστία της, ένιωσε ζωτική την ανάγκη να συντηρήσει τις μνήμες, συναισθανόμενη ότι τελειώνει ο ελληνισμός της Πόλης. Άλλωστε, βρήκε εδώ τις πόρτες του θεάτρου κλειστές και τότε άνοιξε μπροστά της ένας νέος δρόμος: τις έρευνες, της καταγραφής και της συγγραφής. Συνολικά έχει γράψει πάνω από 10 βιβλία, που αφορούν τα υφάσματα, την κουζίνα της Πόλης και της Μικράς Ασίας, τα έθιμα και τις συνήθειες των Ρωμιών, αλλά και τον κινηματογράφο της Πόλης. Παράλληλα, έχει ορ-

γανώσει λαογραφικές εκθέσεις και συμπόσια και έχει δώσει κύκλους σεμιναρίων σε ιδρύματα, πολιτιστικά κέντρα και πανεπιστήμια και έχει εργαστεί ως σύμβουλος σε ταινίες, σειρές και ντοκιμαντέρ για τη Μικρά Ασία, όπως: *Η Ζωή της Διδώς Σωτηρίου, Νύφες, Τα παι-*

διά της Νιόβης, Μάγισσες της Σμύρνης, Ματωμένα χώματα και Πολιτική κουζίνα. Το αποτυπώμά της σπουδαίο: Σε μια εποχή που κανείς δεν ενδιαφερόταν ιδιαίτερα για το ζήτημα της γαστρονομίας, εκείνη φώτισε αυτή την πιτυχή του πολιτισμού των Πολιτών και των Μικρασιατών και «έπασε φλέβα». Με μέθοδο, καταγραφή και έρευνα της βιβλιογραφίας, επισκεπτόμενη βιβλιοθήκες πανεπιστημιακών ιδρυμάτων και διαφόρων σχολών και συλλόγων σε Ελλάδα και Τουρκία, αλλά και στο Πατριαρχείο, έχτισε τη μεθοδολογία της πάνω σε τριπλή βάση: στα προσωπικά της βιώματα, στις γραπτές πηγές και στις εθνολογικές καταγραφές της, αφού επισκέφτηκε και πήρε συνεντεύξεις από περισσότερες από 150 οικογένειες.

Η ίδια λέει: «Ξαναγυρνάω πίσω και σκέφτομαι. Είχε και τις δυσκολίες της η ζωή, αλλά είχα την τύχη έως τώρα να ασχολούμαι με πράγματα που με ενδιέφεραν πολύ. Τι με ωθούσε πάντα; Η περιέργεια να μαθαίνω καινούργια πράγματα και αυτά που μαθαίνω να μην τα κρατάω κλειστά στο ντουλάπι του μυαλού μου, αλλά να τα μεταφέρω και να τα μοιράζομαι με τους άλλους ανθρώπους».

Για το γενναιόδωρο πνεύμα της, το πηγαίο αφηγηματικό της ταλέντο, τη γεμάτη τρυφερότητα πένα της και το ενδιαφέρον της για τις μικρές λεπτομέρειες της ζωής, οι οποίες όμως της χαρίζουν νοστιμιά και ουσία, ο «Γ» της απένειμε φέτος το τιμητικό βραβείο.