

*The painting in the exhibition was inspired by the culinary culture of Eskipazar, Karabük*

### **Closing the Table with Dessert: A Tradition in Eskipazar**

In Eskipazar, a meal was never considered complete simply by satisfying hunger. After the meal, dessert or fruit was always served. Sometimes it was baklava, sometimes a few apples or a bunch of grapes. But no matter what it was, the table would never be cleared without something sweet.

This tradition was more than a matter of taste; it was a symbol of generosity and loyalty toward guests. Dessert was seen as a prayer that gently concluded the spirit of the table. Especially when guests were present, failing to offer dessert was considered a shortcoming. The elders would say:

**"A meal without dessert is incomplete, and a table without sweetness leaves the heart tasteless."**

This understanding, rooted in Ottoman and Seljuk culinary culture, continues to live on today. Because in Eskipazar, eating was not only about satisfying hunger, but also about sharing, creating memories, and sealing the moment with sweetness.

*Sergideki resim Karabük Eskipazar yemek kültüründen esinlenerek yapılmıştır.*

### **Sofranın Tatlıyla Kapanışı: Eskipazar'da Bir Gelenek**

Eskipazar'da bir sofraya, yalnızca karın doyurmakla tamamlanamazdı. Yemeğin ardından mutlaka tatlı ya da meyve ikram edilirdi. Bu bazen baklava, bazen birkaç elma ya da salkım üzüm olurdu. Ama ne olursa olsun, tatlı olmadan sofraya kalkmazdı.

Bu gelenek, damak zevkinden öte, misafire vefa ve cömertliğin bir göstergesiydi. Tatlı, sofranın ruhunu kapatan bir dua gibi görülürdü. Özellikle misafir varsa, tatlı ikram etmemek eksiklik sayılırdı. Büyükler şöyle derdi:

**"Tatlısız yemek eksik, sofrası tatlı olmayanın gönlü de tatsız olur."**

Kökeni Osmanlı ve Selçuklu mutfak kültürüne uzanan bu anlayış, hâlâ yaşatılır. Çünkü Eskipazar'da yemek sadece doymak değil, paylaşmak, anı biriktirmek ve tatlıyla mühürlemek demektir.