

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

In Eskipazar, the Kitchen Breathed with the Seasons

In Eskipazar, the kitchen breathed with the rhythm of the seasons. The cabbages sprouting in the fields during autumn marked the first step of winter preparations. Corn with golden tassels was carried to the threshing grounds, roasted, and ground into flour. Walnut trees generously offered their abundance; sometimes hidden inside dough, sometimes sprinkled over halva. Highland cheeses carried the fragrance of spring herbs and held a place of honor both at breakfast tables and in pastries.

The meals prepared with these ingredients did more than satisfy hunger; they carried the story of the soil, labor, and the changing seasons.

Every plate stood as a silent witness to a journey that began in the village fields and ended at the table.

Sergideki resim Karabük Eskipazar yemek kültüründen esinlenerek yapılmıştır.

Eskipazar'da Mutfak, Mevsimlerle Nefes Alırdı

Eskipazar'da mutfak, mevsimlerle nefes alırdı. Sonbaharda tarlalarda baş veren lahana, kış hazırlığının ilk adımıydı. Sarı püsküllü mısırlar harman yerine taşınır, kavrulup öğütülerek un yapılırdı. Ceviz ağaçları bereketini cömertçe sunar; kimi zaman helvanın üzerine, kimi zaman hamurun içine gizlenirdi. Yayla peynirleri ise bahar otlarının kokusunu taşır, hem kahvaltıda hem böreklerde başköşeye otururdu.

Bu ürünlerle yapılan yemekler yalnızca karın doyurmaz; toprağın, emeğin ve mevsimlerin hikâyesini taşırdı.

Her tabak, köyün tarlasında başlayan ve sofrada biten bir yolculuğun sessiz tanığıydı.