

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

Eskipazar Madımak - The First Breath of Spring Falling onto the Table

In Eskipazar, spring makes itself felt not first in the soil, but through the women carrying baskets along the village roads. Because the arrival of spring means it is time to gather madımak. As the sun begins to rise, women, together with their children, patiently collect the small madımak shoots growing along the edges of fields and among the stones.

This blessed herb, carefully cleaned and sorted, is sautéed with bulgur in the homes; in some houses, it is enriched with pastrami. Crowned with yogurt, the madımak dish is not merely a meal on the tables of Eskipazar, but a symbol of the bond with nature, labor, and sharing.

As the elders say, **"Those who do not know madımak cannot know the value of spring,"** and this humble flavor continues to be passed down from generation to generation.

Sergideki resim Karabük Eskipazar yemek kültüründen esinlenerek yapılmıştır.

Eskipazar Madımağı - Baharın Sofraya Düşen İlk Nefesi

Eskipazar'da bahar kendini önce toprakta değil, köy yollarında beliren sepetli kadınlarla hissettirir. Çünkü baharın gelişi, madımak toplama zamanı demektir. Güneş daha yeni doğarken kadınlar, çocuklarıyla birlikte tarlaların kenarında, taş diplerinde yeşeren minik madımak dallarını sabırla toplar.

İnce ince ayıklanan bu bereketli ot, evlerde bulgurla kavrulur; kimi evlerde pastırmayla zenginleştirilir. Yoğurtla taçlanan madımak yemeği, Eskipazar sofralarında sadece bir yemek değil; doğayla bağın, emeğin ve paylaşmanın simgesidir.

Büyükler **"Madımağı bilmeyen, baharın kıymetini bilmez"** derken, bu mütevazı lezzet kuşaktan kuşağa aktarılmaya da devam eder.