



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABÜK MUTFAK KÜLTÜRÜ

TC Karabük Valiliği

Cumhuriyetin ilk sanayi kenti olarak tarihe adını yazdıran Karabük, bugün 100 bini aşkın nüfusu ve ülke ekonomisine yaptığı yüksek katkı ile, bölgenin gözbebeğidir.

Cumhuriyet öncesi Safranbolu'nun küçük bir yerleşim birimi iken 1937 yılında Demir Çelik işletmelerinin kurulması ile bölgenin cazibe merkezi haline gelmiş, 1995 yılında da bağlı olduğu Zonguldak ilinden ayrılarak il statüsüne kavuşmuştur. Yakın tarihimizin ürünü olan Karabük, ülkemizin çok farklı bölgelerinden gelen, çok farklı kültürlerin harman olduğu bir merkez halindedir. İl sınırlarında bulunan Safranbolu, Eflani, Ovacık ve Eskipazar ilçeleri bölgenin köklü tarihi geçmişinden izlerle doludur. Sahip olduğu mimari ve tarihi değerlerini bozulmadan günümüze kadar taşıyan Safranbolu, 1994 yılında UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirası listesine alınmıştır.

Safranbolu bölgenin mührüdür. Gerek maddi kültür öğeleri, gerekse manevi kültür öğelerinin zenginliği ve bu zenginliği korumadaki başansı Safranbolu'yu sadece bölgenin değil, ülkenin en önemli kültür mirası konumuna getirmiştir. Türk-İslam sanatının ve geleneksel aile yapısının yansımaları Safranbolu'nun kent yerleşiminde ve mimarisinde net bir biçimde görülür. Safranbolu her yönüyle bizim kenimizdir. Bizi yansıtır, bizi anlatır.

Çeşmeler, köprüler, sokaklar, evler ve odalar... Kısaca kenti oluşturan tüm unsurlar dünden bugüne taşıdığımız öz değerlerimizdir. Yüzlerce yılda oluşan tecrübe ve birikim taş olur, ahşap olur, bakır olur, yemeni olur, kumaş olur, nakış olur, kuşaktan kuşağa taşınır ve bizi bulur.

Hayatın vazgeçilmez unsurlarından en önemlisi şüphesiz yeme-içme ihtiyacıdır. Yemek kültürü, sosyal hayatın en temel öğesidir. Yemeklerin yapılış tarzı, zamanı, kullanılan malzemenin niteliği, yemeklerin sunumu, yenmesi ve yemek sonrası yapılan tüm faaliyetler zaman içinde oluşmuş özgün değerlerimizdir. Bize özgü yaşam biçiminin bir uzantısı olarak mutfak kültürümüz mutlaka enine boyuna incelenmeli ve her ritüelin arkasındaki anlam doğru biçimde yorumlanmalıdır. Yemek adabı da diyebileceğimiz bu üslubun medeniyetimiz içindeki yeri iyi bilinmelidir.

Karabük Yemekleri deyince daha çok Safranbolu'ya ait mutfak kültüründen bahsedilmektedir. Çünkü bu kitabın hazırlanmasından maksat bölgenin özgün kültürünü ortaya çıkarmaktır. Bu anlamda bölgenin en köklü kültür öğelerine sahip, en eski yerleşim merkezi Safranbolu'dur. Yemek kültürü, Karabük'ün diğer ilçelerinde küçük farklılıklar göstermesine karşın ana hatları itibarı ile ortak değerler taşımaktadır. Bölge turizmine dönük olarak hazırlanan bu eserin amacı, bölgesel değerlerimizin tespiti ve başka insanlarla paylaşılmasıdır. Zaman içerisinde yemek kültürü ve sunumu tüm dünyaya ayak uydurup değişse de, hala bazı değerler yaşatılmakta, burada anlatılan yemeklerin bir çoğu turistik yeme-içme mekanlarında da bulunabilmektedir.

