



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İKİ DİRHEM BİR ÇEKİRDEK

Neredeyse 5000 yıllık bir geçmişi olan keçiboynuzunun yüzyıllarca ölçü birimi olarak kullanıldığını daha önce duymuş muydunuz?

Keçiboynuzunun en önemli fiziksel özelliklerinden bir tanesi çekirdeklerinin kuru haldeyken hep aynı ağırlıkta olmasıdır. Kentleşme ile birlikte insanlığın tarıma geçmesi, ticaretin yapılması, mal değiş tokuşu, mesafelerin ölçülmesi ile matematiksel bir ihtiyaç doğar.

Yüzyıllar önce keçiboynuzu çekirdeklerinin kuru haldeyken ağırlıklarının değişmemesi, alışverişlerde keçiboynuzu çekirdeklerini ölçü birimi olarak kullanılmasına sebep olmuştur.

Batı dillerine "carob" adı ile geçen keçiboynuzu aynı zamanda elmas ayağı için kullanılan "kırat/karat" sözcüğünün kökeninde yer alır. Öyleyse keçiboynuzunun uygarlıkların büyümesindeki yardımı sadece tadındaki lezzet değildir.

Hesaplara göre 4 çekirdek 1 dirhem ediyordu. Mücevher satıcısı iyi bir alıcısı var ise 2 dirhemlik değerli taşı satarken bir çekirdek daha koyarmış. Böylece alıcının aldığı değerli taş 2 dirhemden fazla çekermiş. "2 dirhem 1 çekirdek" deyimini bu şekilde hayatımıza girmiştir.

