



**Sultan III. Ahmet'in şehzadelerinin sünnet düğününde zerde-pilav dolu çanakların yağması.
Nakkaş Levni'nin minyatüründen ayrıntı.**

zerde çılgınlığı

Osmanlı mutfağına dair önemli bir kaynağı okurlara sunan Marianna Yerasimos'un tespitlerine göre, 1640 yılında şeker ve bal fiyatları şöyleydi:

"Helvahane'de padişah ve ailesi başta olmak üzere, sarayın ileri gelenleri ve önemli konuklar için büyük miktarlarda vişne, limon, dut, karabaş, gül, melekşe ve nilüfer şerbetleri de hazırlanırdı.

Şeker, pahalı bir ürün olduğundan reçeller ve şerbetler, Osmanlı döneminin seçkin yiyecekleri ve ikramları arasında yer alırdı. 1640 tarihli İstanbul narh defterinde dört çeşit şeker kayıtlı. En ucuzunun okkası (1.282 gr.) 40 akçeydi, orta kalitesinin okkası 60 akçe, dirhemle satılan en kalitesinin okkası da 100 akçeydi. Aynı dönemde balın okkası 14 akçeye, çok kaliteli sayılan ve padişahların tükettiği Atina balı ise 16 akçeye satılırdı."

Yerasimos, aynı yapıtında kültürümüzün en köklü

tatlılarından zerdeye dair de şunları söylüyor: "Osmanlı mutfağının ikinci 'klasik' tahıl tatlısı, piring, bal ve safranla pişirilen zeredir. Zerd, sarı anlamına gelen Farsça bir sözcük, yani zerde, adını renginden alan bir tatlıdır. Şölenlerin ve düğünlerin vazgeçilmez tatlısı zerde, bayramlarda, Cuma akşamları ve ramazan gecelerinde imaretlerde de pişirilir ve piring pilavıyla birlikte dağıtıldı. Osmanlıların çok sevdiği bu zerde-pilav ikilisi, imaret ve şölen sofraları dışında, ulufe günlerinde yenicilerle de dağıtıldı, hatta 19. yüzyılın ortalarına dek seyyar satıcılar İstanbul sokaklarında kazanlarda satarlardı. 13 gün süren 1539 sünnet düğününde zerde yemeyen kalmamıştı. Ağalar, beyler ve paşalara pek zengin ikramın yanı sıra sütü zerde de sunulmuştu. Eyüp Sultan'da halka verilen 'fukara ziyafeti'nde ise yegâne ikram zerde-pilavdı ve halkın yenicilerle birlikte katıldığı çanak yağmasında 5 bin kâse zerde-pilav tüketilmişti."

*** 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,
Marianna Yerasimos, Boyut Yayın Grubu**