

**GASTRONOMİK BİR DEĞER VE KÜLTÜREL MİRAS OLARAK
MESİR MACUNU**



Pamukkale Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Aslı YURDAKUL

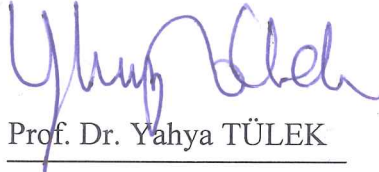
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

HAZİRAN 2019

DENİZLİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ ONAY FORMU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı öğrencisi Aslı YURDAKUL tarafından Prof. Dr. Nurten ÇEKAL yönetiminde hazırlanan **GASTRONOMİK BİR DEĞER VE KÜLTÜREL MİRAS OLARAK MESİR MACUNU** başlıklı tez aşağıdaki jüri üyeleri tarafından 25.06.2019 tarihinde yapılan tez savunma sınavında başarılı bulunmuş ve Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.



Prof. Dr. Yahya TÜLEK

Jüri Başkanı



Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR

Jüri Üyesi



Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

Jüri Üyesi

Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 24.07/2019 tarih ve 29/01.. sayılı kararıyla onaylanmıştır.



Prof. Dr. Ahmet BARDAKCI

Müdür

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini; bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

İmza

Aslı YURDAKUL



ÖNSÖZ

Bu araştırmanın tüm aşamalarında sağladığı önemli katkılar ve yardımları kadar, bana her zaman inanıp her anımda elini uzatmaktan çekinmeyen, yol gösteren değerli hocam ve danışmanım Prof. Dr. Nurten ÇEKAL'a,

Bugünlere gelmemde her türlü maddi ve manevi fedakârlığı yapan, desteklerini ve sevgilerini her zaman yanımda hissettiğim, hayatımın her anında güvenli ve sevgi dolu elini omzumdan hiç eksik etmeyencanım ailem; annem Meral YURDAKUL'a, babam Önder YURDAKUL'a, ağabeyim Ahmet YURDAKUL'a,

Ve de bu tezin oluşmasında doğrudan veya dolay olarak katkı sağlayan herkese sonsuz teşekkürlerimi ve şükranlarımı sunarım.

Aslı YURDAKUL

Haziran,2019

ÖZET

GASTRONOMİK BİR DEĞER VE KÜLTÜREL MİRAS OLARAK MESİR MACUNU

YURDAKUL Aslı

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

Haziran 2019, IX+83 sayfa

Nicel ve nitel verilere dayanılarak yapılan bu çalışmada genel tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini Manisa il merkezinde yaşayan kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 350 kişiden oluşmuştur. Manisa halkının mesir macununa bakış açılarını ve tutum ve davranışlarını belirlemeye yönelik verilerin toplanmasında nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmış ve elde edilen veriler SPSS 22.0 paket programı aracılığı ile analiz edilmiştir. Manisa il merkezinde bulunan mesir macunu üretimi yapan işletmelere yönelik verilerin elde edilmesinde ise nitel araştırma yöntemlerinden standart görüşme tekniği kullanılmış, daha önce araştırmacı tarafından hazırlanan soru formundan görüşme sırasında kullanılmıştır. Araştırma sonucunda araştırma kapsamına alınan bireylerin büyük çoğunluğunun mesirin tatlılarda bulunmasını tercih ettikleri, mesiri macun formunda tüketmek istedikleri ve mesiri daha çok şifa kaynağı olduğu için tükettikleri belirlenmiştir. Değişik cinsiyet, yaş ve eğitim düzeyindeki bireylerin en fazla mesir macunu tükettikleri dönemin festival zamanı olduğu da araştırmada ortaya çıkan çarpıcı sonuçlardandır. Mesir macunu üretimi yapan işletmelerin hepsinin yurt içi ve bazı yurt dışı pazarlara sevkiyatlarının bulunduğu ve mesir macunun tanıtılması için gerekli tanıtım faaliyetlerine katıldıkları da araştırma sonucunda ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Manisa, Mesir Macunu, Mesir Festivali, Kültürel Miras

ABSTRACT

GASTRONOMIC A VALUE AND AS A CULTURAL HERİTAGE MESİR PASTE

YURDAKUL Aslı
Yüksek Lisans Tezi
GastronomyandCulinaryArtsDepartment
Gastronomy ve CulinaryArtsProgramme
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL
June2019,IX+83pages

In this study based on quantitative and qualitative data, general screening model was used. The sample of there search was composed of 350 people who were selected by the convenience sampling method living in Manisa province center. The survey technique from quantitative research methods was used in the collection of data to determine the attitude sand behaviors of the people of Manisa and the data obtained were analyzed through the SPSS 22.0 package program.The standard interview technique was used from qualitative research methods in obtaining data for the companies producing mesir paste in Manisa province center, and it was used from the questionnaire prepared by there searcher during the interview. As a result of there search, it was determined that the majority of the individuals included in there search preferred to have mesir paste in desserts, they wanted to consume mesir paste in paste form and consumed mesir paste because it was a source of healing.One of the striking results of there search is that the period in which individuals of different gender, age and education consume the most mesir paste is the time of the festival. It was also revealed that all enterprises producing mesir putty have deliveries to domestic and some international markets and participated in promotional activities to promote mesir putty.

Keywords: Manisa, Mesir Paste, Mesir Festival, Cultural Heritage

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
TABLolar DİZİNİ.....	xiii
RESİMLER DİZİNİ.....	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

MACUN OLARAK MESİR

1.1 Mesir Sözcüğü ve Kökeni.....	3
1.2. Kültürel Mirasların Korunmasında Festivaller.....	4
1.2.1.Mesir Macunu Festivali.....	4
1.3. Manisa'nın Beşeri ve Coğrafi Özellikleri.....	11
1.3.1.İklimi.....	11
1.3.2.Bitki Örtüsü.....	11
1.3.3.Yeryüzü Şekilleri.....	12
1.3.4.Tarihçesi.....	12
1.4.Coğrafi İşaret.....	14
1.4.1. Coğrafi İşaret ve Menşesi.....	14
1.4.2. Coğrafi İşaret ve Mahreç.....	14
1.4.3. Mesir Macunu ve Coğrafi İşaret.....	14
1.5.Mesir Macununun Tarihsel Süreçte Yeri ve Önemi.....	15
1.5.1. Osmanlı Devlet'inde Saray Şekerlemeler.....	15
1.5.2. Mesir Macunu ve Merkez Efendi.....	19
1 5.3. Hafsa Sultan Bimarhanesi ve Sultan Cami.....	21
1.6.Mesir Macununun Üretim Aşamaları ve Çeşitleri.....	23
1.7. Bir Besin Maddesi Olarak Mesir Macunu.....	29

1.7.1.Mesir Macununun Tüketim Biçimleri.....	29
1.7.2.Mesir Macunun Besin Değeri ve Özellikleri.....	30

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1 Mesir Macunu İle İlgili Çalışmalar.....	32
---	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

3.1 Araştırmanın Yöntemi.....	37
3.2.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	37
3.3.Araştırmanın Sınırlıkları.....	38
3.4.Verİ Toplama Araçları.....	38
3.5.Verİ Analiz.....	38
3.6. Anket Maddelerine İlişkin Güvenilirlik Analizi.....	39

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1.Bireylere İlişkin Genel Bilgiler.....	40
4.1.1. Bireylerin Bazı Demografik Özellikleri.....	40
4.2.Bireylerin Mesir Macununa İlişkin Bakış Açıları.....	42
4.2.1. Bireylerin Mesir Macunu Tüketim Durumları.....	42
4.2.2.Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tercih Etme Durumları.....	43
4.2.3.Bireylerin Mesirin Bulunmasını İstedikleri Yiyecekler.....	44
4.2.4.Bireylerin Mesir Macunu Tüketme Nedenleri.....	45
4.2.5.Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerler.....	45
4.2.6. Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterler.....	46
4.2.7. Bireylerin Mesir Macununu Tanımlama Durumları.....	46
4.2.8 Bireylerin Mesir Macunu Tüketim Durumlarının Açıklayıcı Değişkelere Göre Değerlendirilmesi.....	47
4.2.9. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tüketim Tercihlerinin Açıklayıcı	

Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	49
4.2.10 Bireylerin Mesirin Bulunmasını İstediği Yiyeceklerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	51
4.2.11.Bireylerin Mesir Macunu Tercih Etme Nedenlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	53
4.2.12.Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	55
4.2.13.Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	57
4.2.14.Bireylerin Mesir Macununu Tanımlamalarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi.....	59
4.3. Bireylerin Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.....	61
4.3.1 Bireylerin Cinsiyete Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.....	61
4.3.2 Bireylerin Yaşa Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.....	65
4.3.3 Bireylerin Eğitim Durumlarına Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.....	65
4.4.Mesir Macunu Üreticilerine İlişkin Bilgiler.....	67
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	70
KAYNAKÇA.....	73
EKLER.....	78
ÖZGEÇMİŞ.....	83

ŞEKİLLER VE ÇİZELGELER DİZİNİ

Şekil 1. Mesir Macunu Üretim Şeması.....	25
Şekil 2: Demografik Değişkenler.....	37
Çizelge 1. Mesir Macununun Bileşenleri.....	24
Çizelge 2. Mesir Macununun Besin Değeri	30
Çizelge 3. Manisa Mesir Macununun Duyusal Özellikleri.....	31



TABLOLAR DİZİNİ

Tablo.1. Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları.....	41
Tablo.2. Bireylerin Mesir Macunu Tüketme Sıklıklarına Göre Dağılımları.....	43
Tablo 3.Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tercih Etme Durumlarına Göre Dağılımları.....	44
Tablo.4. Bireylerin Mesirin Bulunmasını İstedikleri Yiyeceklere Göre Dağılımları...	44
Tablo.5. Bireylerin Mesir Macunun Tüketme Nedenlerine Göre Dağılımları.....	45
Tablo. 6. Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerlere Göre Dağılımları	45
Tablo 7. Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterlere Göre Dağılımları.....	46
Tablo.8. Bireylerin Mesir Macununu Tanımlama Durumlarına Göre Dağılımları.....	47
Tablo 9.Bireylerin Mesir Macunu Hangi Sıklıkla Tükettiği Durumlarına Göre Dağılımları.....	48
Tablo.10. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tüketim Tercihlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları.....	50
Tablo 11. Bireylerin Mesir Macunun Bulunmasını İstedikleri Yiyeceklere Göre Dağılımları.....	52
Tablo.12.Bireylerin Mesir Macununu Tercih Etme Nedenlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımı.....	54
Tablo.13.Bireylerin Mesir Macununu Satın Almayı Tercih Ettikleri Yerlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları.....	56
Tablo.14.Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterlere Göre Dağılımları.....	58
Tablo.15. Bireylerin Mesir Macununu Tanımlama Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları.....	60
Tablo 16. Bireylerin Cinsiyete Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.	61
Tablo.17. Bireylerin Yaşa Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışlar.....	63
Tablo.18. Bireylerin Eğitim Durumlarına Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları.....	66

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1 Merkez Efendi'nin Sureti.....	21
Resim 2 Şeker İle Suyun Kaynatılması.....	26
Resim 3 Şekerin Baharat İle Buluşturulması.....	27
Resim 4 Çekme İşlemi.....	27
Resim 5 Macunun Kesim.....	28
Resim 6 Fazla Baharatının Elenmesi.....	28
Resim 7 Macunlarının Paketlenmesi.....	29
Resim 8 Mesir Şenliği Öncesi Toplanan Halk.....	30



GİRİŞ

Macunlar (elektüerler), binlerce yıldır çeşitli içeriklerde hazırlanan yumuşak hamur kıvamında olan veya bitki tozlarının bal ya da şurup ile karıştırılmasıyla elde edilen bir üründür (Çoksarı vd. 2014: 43).

Mesir macunu şifalı otlardan veya 41 çeşit baharattan oluşan bir macun çeşididir. Türkiye’de yıllık ortalama 500.000 ton civarında mesir macunu üretilmekte olup bunun %97-98’lik kısmı yurtiçi pazarlara, % 2-3’ lük kısmı ise yurt dışı pazarlara satılmaktadır. Mesir macunu ihracatı yapılan ülkeler arasında Almanya, Fransa, Hollanda, İtalya, Rusya, İngiltere, Irak, İran, İsrail, Ürdün, Katar, Libya, Kuveyt ve Suudi Arabistan yer almaktadır (Güven, 2010; Tanık, 2019: 2).Görüşme yapılan firmalar her gün yeni bir yurtdışı pazarının daha eklendiğini belirtmektedirler. Mesir macunu günümüzde birçok firma tarafından farklı şekillerde üretilmeye başlanmıştır. Üretici firmalar mesir macunu ismini ürünlerinde kullanmaya başlamak için MAMAMDER’den izin almaktadır (Tanık,2019).

Kültür, Latince “cultura” kelimesinden türetilmiş bir Fransızca sözcüktür. Orijinal olarak ekin yetiştiriciliği yetiştirme ve eğitim olarak tanımlanmıştır (Aman, 2012: 137). Kültür bir millete kişilik kazandıran, o milleti millet yapan maddi ve manevi değerleri bulunan ve o milletin diğer milletlerle arasındaki benzer, ortak ve farklı yönlerinin tayinine yarayan, tarihin seyri içerisinde teşekkül etmiş değerlerin ahenkli bütününe denmektedir (Celkan, 1991: 82).

TDK’ya göre miras; ölen bir yakından kalan mal, mülk, para gibi değerlerdir. Eski zamanlardan kalan mal, mülk, servet veya toplumsal değerler olarak tanımlanmaktadır. Kültürel Miras, bir toplumun geçmişi ile ilgili yerel ve evrensel nitelik taşıyan her türlü somut ve somut olmayan varlığı, kimliklendiren, geçmişte olduğu gibi günümüze taşıyan bir yapıdır. Başka bir tanıma göre ise kültürel miras, bir toplumun üyelerine ortak geçmişlerini anlatan, aralarındaki dayanışma ve birlik duygularını güçlendiren bir değer olup insanların tarih boyunca biriktirdikleri deneyimlerin ve geleneklerin devamlılığını, geleceğin doğru kurulmasını sağlamaktadır. 1983 yılında kabul edilen 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu; Türkiye’de bulunan kültür ve tabiat varlıklarının her türlü araştırmasının, korunmasının ve yönetiminin kurallarını belirleyen bir kanundur(Ünal, 2014: 20).

Türkiye’de de kültürel miras ile ilgili son on yıl içinde değerlerin korunmasıyla ilgili yasal ve yönetsel değişimler izlenmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığının

kültürel miras konusunda 2003'den günümüze en yetkili kurum olduğu bilinmektedir. Son yıllara bakıldığında kültürel miras alanındaki çeşitliliğimizin ve yetkimizin artmasının yeni yasal düzenlemeler ile olduğu bilinmektedir (Şimşek, 2014: 68).

Somut Olmayan Kültürel Miras; toplumların, bireylerin, geçmişten günümüze süregelen kültür miraslarının, araç-gereçlerinin, bilgi ve becerilerinin kuşaktan kuşağa aktarılması, temsil edilmesi, anlatılması, yeni neslin bilgilendirilmesi anlamına gelmektedir (Oğuz, 2003: 6). Günümüz Türkiye'sinde 17 adet olmak üzere kültürel miras unsuru bulunmaktadır. Mesir macunu festivali ise 2012 yılında dahil edilen bir unsurdur (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr>).

İl Kültür Ve Turizm Müdürlükleri İnternet sitelerinde 81 ilin kültür ve turizm müdürlüklerinin sitelerinde kültürel miras unsurlarının % 46,7'sinde bahsedilmektedir (Şahin ve Özdemir, 2018: 574).

Türkiye'deki İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin yalnızca %2,5'sinin internet sitesinde Mesir Macunu Festivali'ne yer verildiği belirlenmiştir. Bu durum mesir macununun kültürel bir değer olarak algılanmamasından ve daha çok Manisa'ya özgü olmasından kaynaklanıyor olabilir. Ancak mesir macununa ilişkin bilgilendirmenin diğer illerin İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri sitesinde yer almaması bu unsurun yeterince tanıtılamamasına neden olmaktadır (Şahin ve Özdemir, 2018: 577).

Festivaller, somut olmayan kültürel miraslarımız olarak kabul edilmekte olup, kültür ve geleneklerimizin aktarılması açısından önemlidir (Yenipınar ve Yıldız, 2016: 323). Bir festival, toplumun tüm faaliyetlerini ve kültürünü ve dünya görüşünü ritüelleriyle ilgili algılarını yansıtan kapsamlı bir kavramdır. Günümüzde festivaller; karnavallar, fuarlar, şenlikler ve şöenler olarak da bilinmektedir (İmirgi, 2005: 32).

Manisa'nın ünlü "mesir bayramı" da geçmişten günümüze kutlanan bir festivaldir. Nevruz günü olan 21 martta, türlü otlardan, baharatlardan ve çiçeklerden oluşan bir macunun kâğıtlara sarılmış parçalarının minareden atılması ve aşağıda bekleyen halk tarafından, şifalı sayılan bu macunların kapışılması törenin en önemli kısmını oluşturmaktadır(Artun, 2007: 2).

Yıllardır devam eden bu festivalin Manisa'ya olan ekonomik katkıları, mesir macunun reolojik özellikleri gibi birçok çalışma akademik yazına katkılarda bulunmuştur. Bu çalışmada mesir macununun üretimi ve besin değerlerinin belirlenmesi, Manisa halkının mesir macununa bakış açıları ve tutum ve davranışlarının saptanması amaçlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

MACUN OLARAK MESİR

1.1 Mesir Sözcüğü ve Kökeni

“Yoğurma” ya da “hamur haline getirilmiş” anlamına gelen “macun” kelimesi, Arapça’da “yoğurmak” anlamına gelen “acn” sonsuz fiilinin bir türevidir. “Mesir” kelimesine gelince, kelimenin tam anlamıyla bir gezi noktası anlamına gelmektedir. Ancak, macun ile kullanımından dolayı, mesir farklı bir anlam kazanmıştır (Güven, 2010: 3)

Mesir kelimesinin kökeni ile ilgili birçok tez öne sürülmektedir. Mesir’in sözlük anlamı gezilecek yer anlamındadır. Fakat baktığımızda mesirin aslında kendi anlamından çok uzak ve eskiye dayanan bir kökeni vardır. Sözcüğün kökeninin Milattan Önce 132–63 yıllarına dayanan ve o dönemde yaşayan Pontus devletinin kralı Mithridates Eupator’a kadar gittiği düşünülmektedir (<http://www.kameraarkasi.org>). Mesir lügatte şevk, seyr, sürür, sevinç anlamına gelmektedir (Ünver, 1976: 225).

Türkiye ağızlarında mesir “bahar şenliğinde minarelerden atılan sakızlı ve baharatlı şekerin ve bu şekerlemenin dağıtıldığı günün adı” olarak tanımlanmaktadır (Kızıloğlu vd. 2015: 728).

Mesir’e ilişkin tezlerden biri, zehirlenmelere karşı mithridaticum adıyla ünlü bir panzehir geliştiren Mithridates Hanedanlığı’nın en ünlü kralı VI. Mithridates’in, ilerleyen yüzyıllarda panzehirin değişikliğe uğraması ile bu karışımın Anadolu’da “mesir macunu” adını almış olmasıdır (Çoksarı vd. 2014: 43).

Diğer tez ise; Mesirin Anadolu’ya ilk kez Venedik’ten gelmiş olduğudur. Tıp tarihçisi E. Littré’ ya göre XVI. yüzyılda Venedik’te her bahar Mithridaticum için törenler düzenlenmiştir. Bu şenliklerde hazırlanan Mithridaticum başka ülkelere de gönderilmiştir. Akdeniz kenti olan İzmir’e gelen bu karışım oradan Anadolu’nun başka yerlerine giden bu karışımın da Manisa’da geleneksel bir hal aldığı sanılmaktadır (Bardakçı, 2016: 1).

Bu geleneğin çıkışı ile ilgili başka bir tez ise oldukça eski dönemlere gitmeyi gerektirmektedir. “Sümer ve Hititlerde Dumuzi, Finike ve Greklerde Adonis adıyla anılan “bitkiler tanrısı”nın, inanca göre, avlandığı esnada bir domuz tarafından öldürüldüğü, gövdesi ve kanının toprağa karıştığı ve zamanla bu topraktan sayısız bitki

yetiştirilmiştir. Yetişen sayısız bitkide onun üretici gücü vardır. Bu nedenle, Adonis'e inanan kavimler baharın başlangıcıyla birlikte Adonis'teki üretici gücü temsil ettiğine inanılan çeşitli bitkilerden bir takım macunlar yapar ve onun için baharın başlangıcını müjdeleyen şenlikler düzenlerlerdi. İlkbaharda doğanın yeniden canlanması ile bitkilerin yeniden yeşermesi, Adonis'in yeniden canlandığına ve onun gücünü temsil eden bitkilerden yapılan macunları yiyenlerin hastalıktan kurtulacağına, dileklerinin yerine geleceğine, isteyenin çocuğunun olacağı gibi birçok farklı duruma inanılırdı(Bardakçı, 2016: 2).

Mesir Macunu Manisalıların Kültürel Belleği'nde macun olmanın ötesinde sokak, park, ticarethane ve dersanelere isim olarak da kodlandığı görülmektedir. (Manisa, merkez, İnönü mahallesi, Mesir sokak; Gördes ilçesi, Mesir sokak; Manisa, Mimar Sinan mahallesi Ziraat Bankası Mesir şubesi; Manisa Tabiat parkı; Manisa Celal Bayar Üniversitesi Muradiye kampüsü, Mesir salonu gibi), üzerine şiirler yazılabilmekte, bilmece üretilmektedir (Veren, 2018: 656).

1.2.Kültürel Mirasların Korunmasında Festivaller

Festival, kültür aktarımının yoğun ve yüz yüze gerçekleştiği, topluma ait dünya görüşünün çeşitli ritüeller etrafında paylaşıp hatırlandığı, belli bir mekân ve belli bir zaman dâhilinde gerçekleşen toplumsal uygulamalardır (Aksu,2017: 91) . Birçok bileşenin bir araya gelmesi ile oluşan festivaller halk biliminin çalışma alanı içerisindedir.

1.2.1.Mesir Macunu Festivali

Mesir macunu İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine 2012 yılında alınmıştır.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi gereğince Devlet tarafından korumak için tespit amacıyla kendi toprağında bulunan somut olmayan kültürel miras envanterini, kendi durumuna göre hazırlayıp güncelleştirmektedir (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr>). Türkiye'de iki tür envanter bulunmaktadır. Bunlardan biri somut olmayan kültürel miras ulusal envanteri iken diğeri ise; yaşayan insan hazineleri ulusal envanteridir. Mesir macunu somut olmayan kültürel miras listesine 2012 yılında alınmıştır.Mesir macunu festivali, 479 yıllık bir geçmişe sahip olup festivalin kökeni İslamiyet öncesinde var olan Nevruz kutlamasına dayanmaktadır. Tarihin ilk topluluklarından bu yana ay, mevsim, yıl vb. değişiklikleri

farklı törenlerle kutlanmaktadır (Artun,1999: 1). Bir yıl içerisinde doğada oluşan değişiklikler toplumların hayatlarını etkilemiş, bu değişimleri ve değişiklikleri tarih boyunca bütün halklar çeşitli tören, ayin ve bayramlarla kutlamışlardır (Pirverdioğlu, 2002: 46).

Mesir Festivali Manisa Valiliği, Manisa Belediyesi ve Manisa ve Mesir Turizm ve Tanıtım Derneği birlikteliği ile 21-27 Mart tarihleri arasında Manisa'da gerçekleştirilmekte, kültürel, turistik ve ekonomik yaşama önemli katkılarda bulunmaktadır (Güven, 2010: 5).

William Bascom'un folklorun dört işlevi sınıflandırmasına göre de Manisa Mesir Festivali katılımcıların hoş vakit geçirme ve eğlenmesine vesile olmakta, değerlere ve törelere destek vermekte, kültürün yaşatılarak gelecek kuşaklara aktarımını sağlamakta ve kısa süreliğine de olsa bireylerin toplumsal veya kişisel baskılardan kurtulmasına yardımcı olmaktadır (Bascom, 2014; Veren,2018: 658).

Festival, mesir macunu karma töreni ile başlayıp kortej yürüyüşü, mesire emeğe geçenlerin ruhuna mevlit okuma töreni, Hafsa Sultan'ın Merkez Efendi'ye berat vermesinin temsili töreninin yapılması ve mesir saçım töreni festivalin önemli uygulamalarındandır. Bunun yanı sıra lunapark, yemek ve alışveriş panayırıları, geceleri ise çeşitli konserlerle 1 hafta süren bir festivaldir. Festival süresince saçılmak ve dağıtılmak üzere en az üç ton mesir macunu hazırlanmaktadır. Bu oran her yıl değişiklik göstermektedir. Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği Başkanı Ufuk Tanık, "Bu yıl 40-45 noktada 6 ton mesir macununun halka saçılacağını" dile getirmiştir (<http://www.manisakulturturizm.gov.tr>). Mesir macunu 14 kadın tarafından küçük, renkli ve parlak kâğıtlara sarılarak paketlenmektedir. Edilen dualarla ve birçok şifa dilekleri karılıp pişirilen macun, Sultan Cami minaresi, kubbelerinden ve caminin etrafında bulunan apartmanlardan halka saçılmaktadır (<http://www.manisa.gov.tr>).

Aydın salnâmesinde macun yapımının sarayın emri ile gerçekleştiği anlatılmıştır. Salnamede macunun yapım nedeni şehrin sarp ve taşlık olan yerleşim alanının değiştirilmesinden sonra yeni yerleşim bölgesine halkın dikkat ve ilgisini çekebilmek amacıyla her yıl şenlikler düzenlenerek macunu bu şenliklerde halka dağıtmak olarak açıklanmıştır (Şaban, 2012: 195).

Sultan camii mütevelii nevrudan önce, akıl hastaları tarafından dövülecek olan baharatlar ile şekeri alıp darüşşifaya getirirdi (Sertoğlu, 2007: 38). Dövülen baharat Sultan imaretine gönderilip, kazanlarda kaynatılıp macun haline getirilip darüşşifada bir odaya konurdu. Macunun kâğıtlara sarılmasına yardım etmenin sevap olduğunu

düşünen gönüllüler, burada mesiri küçük parçalar halinde kesip kağıtlara sararlardı. Bu kişilere, hizmetlerinin karşılığı olarak macundan istedikleri kadar yeme hakkı tanınır, fakat fazla yememeleri ve israf etmemeleri için, bir damla bile su verilmez su içmeden yemeleri istenirdi. Kağıtlara sarılan macunlar, hiçbir karşılık beklemeden dışarıda toplanan ve bekleyen halka dağıtıldı. İlk zamanlarda her isteyene verilen macuna talep artınca Sultan ve Hafsa Sultan'ın isteği ile Sultan Caminden saçılarak dağıtılmaya başlanmıştır. Mesir macunu festivali geleneksel olarak 1539'dan bugüne kadar halen devam eden bir etkinliktir. Her yıl belirli günlerde yapılan festival mesir macununu ilk gününden tarihsel süreçte belirli nedenlerden dolayı yapılamamıştır. Saltanat bakiyesi denilerek 1926 yılında kesintiye uğradığı belirtilmektedir (Aksu, 2017: 94).

Eski dönemlerde mesir macunu festivali daha renkli ve eğlenceli kutlanmaktaydı. Festival boyunca Manisa'ya "avizo" adı verilen ucuz tarifeli tren seferleri yapılmakta ve civar illerde yaşayan halk bu trenlerle Manisa'ya gelmekteydi. Halk, Sultan camisinin etrafında ve avlusunda toplanıp heyecan ile saçım törenini beklemeye başlamaktaydı (Sertoğlu, 2007: 39).Berat verme temsili töreni bittikten sonra mesir macunu saçım törenine geçilirdi. Büyük bir kalabalık saçım töreni öncesi caminin etrafında toplanırdı. Sultan camisinin etrafında toplanan halka önceden tonlarca hazırlanmış olan mesir macunu saçılırdı. Saçımı gerçekleştirilen macunların dua ile karımının gerçekleştiği için halk tarafından önemi daha büyüktür. Dua okunup saçılan mesir macunundan yiyen kişileri bir yıl boyunca yılan ve çıyanın sokmayacağı düşünülürdü, çocuğu olmayan bir kadın yerse çocuğunun olacağına, bekar olan kızlar yediğinde ise o yıl içerisinde evleneceklerine inanılırdı. Hem dayandığı hikâyedeki macunun iyileştirme etkisi hem de dinî unsurlarla kazandığı kutsallığı mesir macunu etrafında bu türden inançların oluşmasına ortam hazırlamıştır denilebilir (Aksu, 2017: 96).Macun saçım töreninden sonra çarşıda açılmış sergilerden alışverişler yapılır, çeşitli eğlencelerle mesir macunu festivali kutlanırdı. Akşama doğru İzmir'e dönen bayraklarla ve yeşil dallarla süslenmiş mesir trenleri; mesire gidemeyenler, Karşıyaka istasyonunda, davul-zurna çalıp zeybek oynayarak gelenleri karşılar, trendekilerde mesir festivaline gelemeyenlere trenden mesir macunu saçardı. Gece yarısına kadar eğlenen halk, mesir dönüşü adı verilen bir merasimi Karşıyaka' da kutlamış olurdu. Mesir geleneğini kutlamaya 1926 yılından itibaren 25 yıl ara verilmiş ve dönemin Manisa valisi Müştak Lütü tarafından "saltanat bakiyesi" sayılarak kaldırılan mesir macunu festivali, 1951 yılında tekrar kutlanmaya başlanmıştır (Avan ve Çımat,1996: 7).

Festival etkinlikleri her yıl Nevruz günü mesir macununun dua okunarak karılması ile başlamaktadır(<http://aregem.kulturturizm.gov.tr>). Daha sonra mesire emeği geçenler, Hafsa Sultan ve Merkez Efendi adına genellikle cuma günü öğle namazında mevlit-i şerifin okunması ile devam etmektedir. Daha sonra kortej yürüyüşü, yemek yarışması gibi etkinlikler ile devam etmektedir. Festivalin son günü yani mesir macununu saçım günü Hafsa Sultan'ın Merkez Efendi'ye berat vermesinin temsili bir canlandırması yapılmaktadır. Bu tarihî canlandırma her yıl farklı tiyatro veya sinema sanatçılarının dönemin kıyafetlerini giyerek yaptığı bir nevi tiyatro gösterimidir (Aksu, 2017: 94). Bu gösterimlerdeki amaç, tarihsel gerçekleri veya olayları, günümüzde belli bir süre içinde o döneme en yakın anlamıyla yaşamaktır (Berk, 2012).Bu sahne aslında daha önce yaşanmış olan olayları gözler önüne sermektir. Özellikle o dönemleri insanlara anlatabilmek için özel kıyafetler ile bu gösteri yapılmaktadır. Giyilen kostüm 16.yüzyılın Osmanlı Devleti'ni yansıtmakta ve hafızalara o dönemi hatırlatmaktadır. “Uluslararası Manisa Mesir Festivali niçin kutlanıyor? Neden Manisa’da kutlanıyor? Niye Kanuni Sultan Süleyman, Hafsa Sultan ve Merkez Efendi isimleri anılıyor? Yahut Mesir macunu nasıl ortaya çıktı?” gibi sorulara festivalin sembolik tüm formlarını özetleyen bu kostümler ve oynanan piyes cevap vermektedir (Aksu, 2017: 96). Katılımın daha fazla olması için saçım töreni hafta sonu pazar günü yapılmaktadır. Saçılma töreninde kimileri, saçılan Sultan Camii'nin duvarına, direklere ve ağaçlara tırmanmakta; sözde tehlikelerin göze alınışı dışı vurularak bir tür sembolik erginlenme ritüeli gerçekleştirilebilmektedir. Bu durum da festival alanı “erginlenme alanı” işleviyle karşımıza çıkarmaktadır (Veren, 2018: 657).

Bu festivalin Manisa halkı esnafına yararları konusunun ayrı bir boyutta incelenmesi gerekmektedir. Türkiye'nin birçok farklı illerinden gelen misafirler, berat verme töreni için gelen ünlü konuklar, çeşitli ülkelerden gelen vatandaşlar olmak üzere ekonomik değeri yüksek bir etkinlik olarak karşımıza çıkmaktadır. 2018 yılında kutlanan 478. Uluslar arası mesir macunu festivaline 4 kültür anlaşması yapılan temsilciler, 53 ülke ve 15 kardeş şehir ile katılım gerçekleştirilmiştir (<http://www.manisa.gov.tr>). Manisa Büyükşehir Belediye Başkanı Cengiz Ergün ise “Festival kapsamında Manisa Büyükşehir Belediyesi olarak 2 milyon TL ve Şehzadeler Belediyesinden ise 200 bin TL'lik bütçe ayrıldığını” söylemiştir (<http://www.manisakulturturizm.gov.tr>).

Mesir Macunu Festivali ile Manisalıların kültürel belleğindeki ortak veriler dışı vurulurken aitlik duygusu da yaşatılmakta; kişilere özgüven kazandırmakta, birey

olmanın sağladığı rahatlık ve ortak değerlerin paylaşımının yarattığı mutluluk ile ortak tarihe ve kültüre sahip olmanın gururu, ayrıcalığı ve hazzını yaşatmaktadır (Veren, 2018: 659). Bağlam merkezli halkbilimi kuramlarından “İşlevsel Halkbilimi Kuramı” temelinde irdedeğinde Manisa Mesir Macunu Festivali’nin farklı işlevleri ile karşılaşılmaktadır. Bronislaw Malinowski’nin analiz modelinde esas olan ihtiyaçların nesnel yöntem ve gereçlerle karşılanmasıdır. Pratiğin temelindeki macunun saçılarak paylaşılması, insan üzerinden ilahi güce sunu yapılarak ruhsal ve bedensel korunma ve rahatlama sağlanabilmektedir. Bu düşünceden hareketle söz konusu pratik “güvenlik” ihtiyacının kültürel cevabı “korunma”; macunun şifalı kabul edilmesini “sağlık” ihtiyacının kültürel cevabı olan “önleme ve tedavi etme” ve kutlamaları da “hareket” ihtiyacının kültürel cevabı olan “etkinlikler” kavramları ile özdeşleştirmek mümkündür (Veren, 2018: 658).

Bu çalışmada kültürel miras olan mesir macununun tarihçesi, tüketim ve üretim biçimleri, besin değeri ve Manisa halkının mesir macununa bir besin maddesi, kültürel miras ve gastronomik bir değer olarak bakış açılarının ve tutum ve davranışlarının saptanması amaçlanmıştır. Manisa ilinde mesir macunu üreten işletmelerin üretim prosesleri, üretimde karşılaşılan sorunlar ve yıllık üretimlerinin belirlenmesi de araştırmanın diğer amaçlarındandır.

Aşağıda 2019 yılında gerçekleştirilen mesir macunu festivaline ait program yer almaktadır.

Mesir Macunu Festival Programı 2019

SAAT

GÜNLER

	Salı	Çarşamba	Perşembe
10.00-14.00	23 Nisan Çocuk Şenliği Kutlamaları	Festival Boyu Süren Etkinlikler *Gösteri Grubu ve Bando Takımı *Saraylı Tahta Bacaklar Gösterisi	Festival Boyu Süren Etkinlikler *Şehzadeler Mehteri Konserleri *Yerel Müzik Grupları Dinletileri*Balkan Bandosu
14.00-18.00	479. Uluslar arası Manisa Mesir Macunu Festivali Açılışı½ 26. Manisa Mesir Sanayi ve Ticaret Fuarı Açılışı	Klasik Türk Sanatları Sergisi ve Hoş Geldin Mesir Festivali Korteji Uluslar arası Halk Dansları Gösterileri	Karma El Sanatları Sergi Açılışı Dünden Bugüne Basında Mesir Gazete Haberleri Sergisi
18.00-22.00	Gün Boyu 23 Nisan Çocuk Etkinlikle ri	Kibariye Halk Konseri Festival Boyu Süren Etkinlikler Canlı heykeller Gösterisi	Fener Alayı *Uluslar arası Halk Dansları Gala Gecesi

SAAT	GÜNLER		
	Cuma	Cumartesi	Pazar
10.00-14.00	Festival Boyu	Festival Boyu	26. Mesir Sanayi
	Süren	Süren	ve Ticaret Fuarı
	Etkinlikler	Etkinlikler	Geleneksel Mesir
	* Şehzadeler	*Gösteri Grubu	Macunu Festivali
	Mehteri	ve Bando	Kortej Yürüyüşü
	Konserleri	Takımı	
	*Yerel Müzik	*Saraylı Tahta	
	Grupları	Bacaklar	
	Dinletileri	Gösterisi	
	*Balkan		
	Bandosu		
	Merkez Efendi		
	Hafsa Sultan ve		
	Mesire Emeği		
	Geçenlerin		
14.00-18.00	Ruhuna Mevlit		
	Okutulması		
	Pilav ve	18. Mesir	Hafsa Sultanın
	Keşkek İkramı	Manisa	Merkez Efendiye
	Semazen	Yemekleri ve	Berat Vermesinin
18.00-22.00	Gösterisi	Mesir’li Tatlılar	Temsili Töreni ve
		Yarışması	Geleneksel Mesir
		Kürşat	Macunu Saçım
		Biçici’nin	Töreni
		Sunumuyla	
18.00-22.00	Fettah Can	Serkan Kaya	—
	Konseri	Konseri	

1.3.Manisa'nın Beşeri ve Coğrafi Özellikleri

Anadolu'yu Ege Denizi'ne bağlayan ana yolların kesiştiği noktada yer alan şehir, verimli toprakları ve bol su kaynakları, elverişli iklimi ve coğrafi konumu nedeniyle antik çağlardan beri önemli bir üretim alanı ve ticaret merkezi olmuştur (Tokmakoglu, 2009: 170). İl 27 08' ve 29 05' doğu boylamları ile 38 04' ve 39 58' kuzey enlemleri arasında yer almaktadır. Manisa ilinin de yer aldığı Asıl Ege Bölümü, kuzeyde Bakırçay'ın güneyinden başlamakta doğuya doğru kavisli bir hat çizerek Alaşehir Ovasının ortasından geçerek güneyde Eşler Dağının kuzeyinde son bulmaktadır (Koday vd.,2016: 538).

Manisa'nın yüzölçümü 13.096 km²'dir. Yükselti 50 ile 850 metre arasında değişmekte olup il merkezinden doğuya gidildikçe yükselti artmaktadır (Koday vd. 2016: 538).

1.3.1.İklimi

Manisa'da Akdeniz iklimi ile İç Ege bölümünde karasal iklim özellikleri görülmektedir. Ovalar ve ovaları çevreleyen vadilerde karasal nitelikli Akdeniz iklimi görülürken, yüksek dağlık bölgeler ve platolar ile kuzey ve kuzeydoğusundaki dağlar ve platolarda ikliminin etkileri görülmekte olup yaz ayları çok sıcak geçmektedir. Manisa merkezde yılda ortalama olarak 162 gün yaz günü olarak tespit edilmiştir. Sıcaklığın sıfırın altına düştüğü yıllık ortalama gün sayısı 26 dır. Yıllık ortalama sıcaklık 17 °C dir(Koday vd. 2016: 540).

1.3.2.Bitki Örtüsü

Manisa'nın toprak, iklim ve çevre şartlarındaki farklılık bitki örtüsüne de yansımıştır. Dağ kütlelerinin deniz etkisini kesmesi, Akdeniz iklimi ve karasal iklim bitki türlerinin iç içe bulunmasına neden olmaktadır (<http://www.manisakutup.gov.tr>).

İl topraklarının %46 'sı orman ve makilerle kaplanmış olmakla birlikte geniş bir alanı kaplayan makiler dağların kuzey ve batı yamaçlarında yer almaktadır. Ormanlar meşe, dişbudak, karaağaç, karaçam, kızılçam, ardıç, ahlât ve çınardan ibaret olup genelde 1000 metre üzerindeki yükseltilerde bulunmaktadır (<http://www.manisakutup.gov.tr>).

İl topraklarının %39,1'u ekili ve dikili arazi, %6.6' sı çayır ve meralardan, %8'i tarıma elverişsiz alanlardan oluşmaktadır. Son yıllarda yüksek kesimlerdeki doğal bitki

örtüsünü olumlu anlamda etkilemek ve ekonomik fayda sağlamak amacıyla delice zeytin aşılması, menengiçe Antep fıstığı aşılması, ceviz, kestane, fıstık çamı yetiştiriciliği yaygınlaşmaktadır.

Manisa’da bitki örtüsü bakımından ilk farklılık gösteren bölgelerin başında Spil Dağı gelmektedir. Manisa il sınırları içinde 4.3 milyon civarında zeytin ağacı ile 56 bin hektar bağlık alan mevcuttur (Uluçay ve Gökçen, 2005: 8).

1.3.3.Yeryüzü Şekilleri

Manisa’da arazinin ana çizgilerini, doğu-batı doğrultusunda uzanan ve kuzey-güney ve güneydoğu- kuzeybatı doğrultularına çatallanan oluk şekilli çukurlar oluşturmaktadır. Bunlardan Gediz ovası Manisa ilinin Ege Bölümünü boydan boya yarmakta, Akhisar ve Alaşehir kollarıyla da İç Batı Anadolu’nun il sınırları içindeki kenarı boyunca uzanmaktadır. Bu kenarın doğusunda ise il topraklarının önemli bir kısmını oluşturan Kula- Gördes platosu yer almaktadır (<http://www.manisakutup.gov.tr>).

1.3.4.Tarihçesi

Manisa İli’nin kimler tarafından ne zaman kurulduğu kesin olarak bilinmemek ile birlikte Eski çağlarda, Batı Anadolu’nun Lydia/Lidya adı verilen kesiminde bulunduğu düşünülmektedir (<http://www.manisakutup.gov.tr>). Ancak MÖ. II bine kadar çıkan bir geçmişi bulunduğu ileri sürülen şehrin ilk yerleşiminin bugünkü yerinden 7 km doğuda bulunan Yarıkkaya mevkiinde olduğu ve Tantalıs adını taşıdığı, MÖ XII Yüzyılın başlarında meydana gelen büyük göç hareketleri sırasında şehrin tahrip edilerek ortadan kaldırıldığı, sonra aynı yerde Sipylos adıyla yeni bir şehrin ortaya çıktığı düşünülmektedir (<http://www.manisa.bel.tr>).

Antik kaynaklar şehrin kurucuları olarak, bugünkü Yunanistan’ın Teselya bölgesindeki Pelion dağı civarında yaşayan Magnetleri işaret etmektedir (Magnetler, Batı Anadolu’ya göç ettiklerinde önce Menderes nehri kıyısındaki Magnesia’yı, daha kuzeye giden bir kolu da Sipylos dağı eteğindeki Magnesia’yı kurmuşlardır. Sonra kurulan şehri Menderes Magnesia’sından ayırt etmek için “Magnesia ad Sipyllum” adını kullanmışlardır. Magnesia, Türk hâkimiyeti sırasında zamanla Mağnisiye, Mağnisa, Manisa şekline dönüşmüştür. Kelime “Büyük şehir” anlamına gelmektedir. (Ortaylı, 2008).

Günümüze kadar ulaşan eserler Sandıkkale eteklerinde bulunan Ulu Camii ve Külliyesi, Mevlihane ve Saruhan Bey Türbesi Beylikleri eserleridir. Manisa90 yıl Saruhanoğulları'nın egemenliğinde kalmış, Osmanlı yönetimine Hızır Şah döneminde geçmiştir. Bu dönemde sosyal ve ekonomik yaşantısı daha düzenli hale gelen kent Osmanlı şehzadelerinin yetiştirildiği yerlerden biri olmuştur (<http://www.manisavdb.gov.tr>)

Manisa 1410'da Çelebi Mehmet tarafından sancak yapılmıştır. Belen, Emlak, Palamut, Yengi, Yund dağı bu sancağa bağlanmıştır. Bu teşkilat 1811 yılına kadar devam etmiş ve1811'de Manisa Aydın'a bağlanmıştır. 1845'de vilayet haline dönüştürülmüş ve 1847'de tekrar Aydın'a bağlanmıştır(<http://www.manisa.bel.tr>).

II.Murat, Fatih Sultan Mehmet, Kanuni Sultan Süleyman, III.Mehmet ve III.Murat 1437-1595 yılları arasında Manisa'da şehzadelik yapmışlardır. Şehzade ve ailelerinin Manisa'da kaldıkları dönemlerde kent önemli ölçüde imar görmüş, eğitim, kültür, sanat ve ekonomik yönden önemli gelişmeler olmuştur. Bu gelişmeler nüfus artışı ve şehirleşmeyi de beraberinde getirerek Manisa'yı 16. yüzyılda sosyal ve idari açıdan önemli bir merkez haline getirmiştir (<http://www.manisavdb.gov.tr>).

Şehzadelerin sancağa çıkması usulünün kaldırılmasının ardından, İmparatorluğun kaderini paylaşarak eski görkemli günlerini yitirmeye başlayan Manisa ve çevresi, 18. yüzyılda güç toplayan ayan ya da yerel egemen ailelerden birinin daha önemli izlerini taşımaktadır. Karamanoğulları olarak adlandırılan bu aile Osmanlı Devleti'yle dönemin koşulları gereği istikrarsız bir ilişki sürdürse de bölgeye ve Manisa kentindeki tarihsel etkileri azımsanamayacak niteliktedir (<http://www.manisatarihi.com>).Mondros Mütarekesi'yle fiili olarak yıkılmış olan Osmanlı Devleti topraklarının işgali Manisa'yı da Yunan işgaliyle karşı karşıya bırakmıştır. Üç yıl süren işgal boyunca bölgede kurulan pek çok cemiyet işgale karşı mücadele etmiştir. Kurtuluş Savaşı'nda Dumlupınar Meydan Muharebesi'nin kazanılmasının ve Yunan direnişinin kırılmasının ardından İzmir'e doğru kaçan işgal güçleri tarafından kent ateşe verilmiş, günlerce süren yangın kentin pek çok kültürel zenginliğinin kaybına neden olmuştur. Üç yıl süren işgal günleri8 Eylül 1922 tarihinde bitmiş ve Manisa düşman işgalinden kurtarılmıştır. Saruhan ismi 1927 yılında değiştirilmiş ve Manisa genç Türkiye Cumhuriyeti'nin bir ili olarak idari yapılanmaya katılmıştır (<http://www.manisatarihi.com>).

1.4.Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, bir bölgede yapılan veya üretilen bir ürünün, yalnızca o bölgeye has özellikleri ile öne çıkan ve ayırt edici özelliği ile bilinen ürünlere verilen işarettir (Hazarhun ve Tepeci,2018: 372). Coğrafi İşaret o bölgenin üreticisi ile birlikte tohumu, toprağı, suyu, iklimi korumayı hedeflerken kültürel mirası ve geleneksel üretimin önemini vurgulayan bir sistemdir (Alyakut, 2016: 678). Bunun yanı sıra sadece tarım ürünlerini değil el yapımı ürünlerini de kapsamaktadır. Coğrafi işaretler Menşe ve Mahreç olarak 2'ye ayrılmaktadır.

1.4.1.Coğrafi İşaret ve Menşe

Menşe adı, yöresel ürünlerin üretilmesi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin hepsi, sınırları belirlenmiş yöre, bölge ve ülke içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamak için verilen coğrafi işaretlerdir (Hazarhun ve Tepeci,2018:374).

1.4.2. Coğrafi İşaret ve Mahreç

Mahreç işareti ise, yöresel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin sınırları belirlenmiş yöre, bölge ve ülke içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamak için verilen coğrafi işaretlerdir (Sınai Mülkiyet Kanunu, 2016). Menşe ve mahreç işareti arasında ki bir temel farklılık ürünün üretim yeri ile ilgilidir. Mahreç işaretli ürünlerin kalitesi aynı kalmak koşulu ile ürününün ait olduğu bölgeye ait hammadde ve üretim yönteminin aynen kullanılması sonucu farklı bölgelerde de üretimi sağlanabilmektedir (Alyakut, 2016: 679).

1.4.3.Mesir Macunu ve Coğrafi İşaret

Manisa'yı Mesiri Tanıtma ve Turizm Derneği tarafından 11.11.2013 tarihinde başvurusu yapılan mesir macunu ürünü 21.03.2018 tarihinde Mahreç işaretini almıştır. Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.11.2013 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir (<http://mobil.tobb.org.tr>). 478 yıldır süren bu gelenek Manisa Mesir Macununun kültürel miras listesine girmesini sağlamıştır. Mahreç işareti almış olan mesir macunu ürünün hammaddeleri o bölgeye ait olmak ve üretim proseslerinin aynen kullanılmasıyla farklı bölgelerde üretilebilmektedir. Mesir macunu üretimi için en güzel örnek; Zonguldak, Bartın ve Karabük'te "Namideva" adında 2015 yılından beri kendi markasını oluşturan firmadır (<https://www.namideva.com.tr>).

1.5.Mesir Macununun Tarihsel Süreçte Yeri ve Önemi

1.5.1.Osmanlı Devlet’inde Saray Şekerlemeler

Matbah-ı Hümayun veya Matbah-ı Amire olarak adlandırılan saray mutfağı, İkinci Avlu'nun sağ tarafını boydan boya kaplardı. Günümüzde de bu mutfak binalarının sapsağlam ayakta durmakta ve ikişer ikişer sıralanmış kocaman, yirmi adet bacasıyla sarayın en göz alıcı yapısıdır.Matbah-ı Amire’nin yedi ana bölümü harici macun, reçel, şurup, kokulu sabun yapan helvahane ve reçelhane kısımları da vardı (<http://www.asitanerestaurant.com>)

Türkiye’de günümüz şekerliliğinin tarihi tam bilinmemekle birlikte 14-15. yüzyıla kadar gittiği tahmin edilmektedir (Tan, 2003: 1002). Sarayda yıllık şeker tüketim miktarı, 15. yüzyıl sonlarında 5 ton civarında iken, bir asır sonra 35 ton, 17. yüzyıl ortalarına doğru ise 65 tonu bularak önemli bir artış kaydetmiştir. Saraya alınan şekerin büyük bir kısmı Helvahâne’de yapılan şerbet, hoşaf, reçel, macun, helva ve diğer şekerlemelere ayrılırken, geri kalan kısmı ise bazı yemeklerde ve şekerli unların yapımı için kullanılmak üzere fırınlara tahsis edilmiştir (Bilgin, 2003: 99). Osmanlı sarayını gören seyyahlar her türlü meyvenin yetiştirildiği bahçelerden bahsetmekte ve Osmanlıların üzüm, elma, armut, kiraz, şeftali, incir, nar, kavun ve karpuz gibi meyveleri severek yediklerini, İstanbul’da yetişen veya Adana, Mardin, İzmir, Sakız gibi önemli vilayetlerden gelen meyveleri ise şerbet, recel, palude, hoşaf ve şekerleme yapımında kullandıklarını belirtilmektedir (Yerasimos, 2002: 178).

Baharatların tarihi yaklaşık 7 bin yıldan beri bilinen ve diğer ürünlerin hiçbirine benzemeyen, çok uzun bir tarihe sahiptir. Güney ve Güneydoğu Asya’dan kaynaklanan baharatların ticaretine hâkim olmak her zaman önem kazanmıştır Günümüze ulaşan belgelerde baharatların üretimi, ticareti ve kullanımıyla ilgili bilgiler Çin, Hint, İran, Mezopotamya, Mısır, Anadolu, İbranî, Yunan, Roma gibi eski uygarlıkların kaynaklarıdır.

Macun, kökeni antik dönemdeki ilaçlara kadar uzanan eski bir şekerlemedir. Osmanlı döneminin hem ilaç hem şekerleme sayılabilecek en meşhur macunu baharın başlangıcında halka dağıtılan nevrüz macunu veya nevrüziyye adıyla bilinen macun türüydü. Bu macunun yapıldığı geceye ot gecesi denirdi ve bu gece hayalbazlar, hokkabazlar ve helvahane çalışanları sabaha kadar eğlenirdi. Geleneğe göre 41 çeşit malzemeden yapılan ve kırmızı veya altın varaklı kaplaması ile dikkat çeken bir üründür (<https://prezi.com>).

Nevruz gelmeden önce saray eczanesinde (eczahâne-i hümâyûn) hazırlanan nevrüziye macunu üzerine altın tozu dökülmüş gibi parlak ve kırmızı renkli bir şekerdir olurdu. Bu şeker devletin ileri gelenleri için tüllerle bağlı güzel kaseler içinde dağıtılmıştır. Macunun tüketimi sırasında “S” harfi ile başlayan yedi çeşit yiyeceğin dizildiği ve bunlardan bir miktar macun ile birlikte yenmesi durumunda şifalı olacağı düşünülmektedir. Bir rivayate göre bu şekerin sabah aç iken yenmesinin şifa vereceğine inanılmıştır (Özlü, 2011: 181).

Bundan başka, meşhur olan bu helvahânede, senede bir defa, ilkbaharda, gayet büyük kazanlarla ve Etibbâyi Hassa'nın tarif ve nezaretleri altında Nane, Dar-ı Fülful, Havlican, Gül, Gelincik macunları yapılarak, nefsi pâdişâhı için, bu kulede saklanır ve istenildikçe verilir. Bu macunlardan devletin üst kademlerinde rütbe ve haysiyete göre süslü kase ve kavanozlarda sadrazama, Şeyhül-İslâm'a, kubbe vezirlerine, kazaskere, nişancıya, defterdarlara, reisülküttâba, yeniçeri ağasına, ulemâyâ, şeyhlere, kürsü şeyhlerine, hükümet memurlarına, memleket ekâbirine, saray erkânına, kadınlara, validelere, şehzadelere, sultanlara, enderunlulara tevzi edilirdi (Ünver, 2015: 223).

Merkez Efendi'nin Manisa'da olduğu sürede, mesir macununun onun tarafından yapıldığı ve her yıl nevrüz zamanı Sultan caminin kubbelerinden halka saçıldığı bilinmektedir. Merkez Efendi'nin mesir macunun mucidi olduğunu işaret eden ilk belge ise; 1887 yılında yayınlanmış olan onuncu Aydın Vilayet Salnamesidir (Sertoğlu, 2007: 33). TDK'ya göre salname eskimiş olan yani yıllık anlamına gelen bu eserde Osmanlı zamanında bir yılda bir şehirde gerçekleşen olayların anlatıldığı bir eserdir. Yukarıda zikredilen salnamenin ilgili sayfasında mesir macununun icadı ve mucidi anlatılırken her yıl Rûmî takvime göre 9 Mart (Milâdî 22 Mart)'ta halkın toplandığı ve hazırlanan macunun küçük kâğıtlara sarılarak ahaliye dağıtıldığı vurgulanmaktadır (Doğan, 2012: 194). “Merkez Efendi”nâmiyla şöhret-yâb olan Şeyh Musa Muslihiddin Kaddessırrehu hazretlerinin rey ü tensibleri ile **tıbb-ı kadîm ahkâmına tevfiKAN** bir macun tertîb...”(Sertoğlu, 2007: 33). Yukarıdaki bölümde açık olarak ifade edildiği gibi Merkez Efendi'den eski tıp anlayışına uyan bir macun hazırlaması istenmiştir (Doğan, 2012: 195). Mesir macununun en az beş bin yıllık mazesinin olduğu; Sümerliler zamanında, Nippur şehrindeki İsin mabedinde, yılda birgün, altın kaplar içinde muhafaza edilen her derde deva bir macun dağıtıldığı kaydedilmektedir(Ünver, 1965; Sertoğlu, 2007: 35). Bunun yanı sıra Selçuklu ve Osmanlı zamanında eczacılığın gelişimi ile birlikte macun ve macunculuğa önem verilmiş, macunların bir bölümü Mısır, Hindistan kökenli olup bir kısmı doğrudan Anadolu'da yapılmıştır. Mesir

macunun ilk yapımının tarihi hikayesi şöyledir; Hafsa Sultan Manisa’da bulunduğu dönemde hastalanmıştır. O sıralar Manisa’da bulunan ve imarethanenin de yöneticisi olan Merkez Efendi çağırılmış ve ondan hastalık için bir macun hazırlanması istenmiştir. Merkez Efendi, kırk bir çeşit baharatın olduğu bir karışım hazırlamış ve hazırladığı karışımın Hafsa Sultan’ı iyileştirmiştir. Manisa halkı için inşa edilen Hafsa Sultan külliyesinin önemini arttırmak ve şehrin biraz daha alt taraflara doğru inşa edilmesini sağlamak için Merkez Efendinin 41 çeşit baharatı karıştırıp hazırlamış olduğu mesir macununu her yıl nevruz günü dağıtılmasını istediği belirtilmiş olup, karışımındaki 41 sayısının Türk folklorunda formülistik sayı olarak kabul edildiği için seçildiği belirtilmektedir (Veren, 2018: 656).

Macunu yapan aşçıbaşı, baharatların ve bitkilerin tazeliğini kontrol ettikten sonra baharat ve diğer malzemelerin oranlarını belirler, pişirme ortamını ve ekipmanlarını gözden geçirirdi. Aşçıbaşı, bilginin devamlılığını sağlamak için hazırlık aşamalarında yanında bulunan çıraklarına bilgi ve deneyimlerini sözlü ve uygulamalı olarak sürekli aktarırdı (<http://www.manisa.gov.tr>). İlk başlarda akıl hastanesinde kalan kişilere ve halk tarafından hastalıklarda kullanmak isteyen kişilere verilen mesir macunu ilerleyen zamanlarda Hafsa Sultan’ın isteği üzerine her yıl Nevruz günü yani 21 Mart olan baharın ilk gününde halka dağıtılması buyrulmuştur. Mesir macununun nevruzda dağıtılmasının da bir nedeninin olduğu; kış mevsiminden çıkan bedeninin temizlenmesi, kuvvetlendirmesi ve bahara hazırlanması niyetiyle bu günün tercih edildiği belirtilmektedir (Çekin ve Sertoğlu,2007: 38). Mesir macununun saçımı, 1539’dan beri her yıl ilk zamanlarda 21 Mart günü daha sonra hava koşulları nedeni ile 21-26 Mart tarihleri arasında yapılmaktadır. Mesir macunu saçımı, çeşitli etkinlikler ile birlikte 10 güne kadar festival şeklinde kutlanmaktadır. Temsili mesir macununun karılması ile başlayan festival, sultan camisinin kubbelerinden halka saçılması ile son bulmaktadır. Bir rivayete göre ise; yapılan macunların halka dağıtılmasının nedeninin; sarp ve taşlık olan bu bölgeye ilgiyi arttırmak için halka dağıtılmaya başlanmış olmasıdır(Aksu, 2017: 92).

Nevruzun gelmesi ile macun kıvâmında yapılan ve halk arasında ünlenen tatlıya verilen isim mesir macunu olarak bilinmektedir (Köse,2012: 94). Her yıl nevruz gününde, o yılın ve sağlıklı geçmesi için tatlı yemenin âdet olduğu, nevrûziyye adı verilen bir macun yapıldı. Nevruz günü yenilmek üzere yapılan bu nevrûziyyeler, Osmanlı sarayında mutfak bölümlerinden biri olan helvahanede bulunan hekimbaşları

tarafından hazırlanırdı. Nevrûziyyenin birçok hastalığı tedavi ettiği gibi, cinsel gücü artırıcı yani afrodizyak etkisi olduğu da kabul edilmekteydi (Terzioğlu, 1992).

Mesir macunun ilk olarak Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultanın hastalığı üzerine yapılmış olmasıdır. Fakat daha eskilere bakıldığında mesir macunun farklı bir çıkış noktasının daha olduğu görülmektedir. Mithradates VI, babası Mithradates V. Euergetes'in şüpheli ölümüne tanık olmuş ve annesi Laodike tarafından öldürülmekten korktuğu için dağlara sığınmış ve yabani bitkileri tüketerek yaşamıştır. Mithradates VI, ünlü çağdaş hekimleri sarayına davet ederek ve Asklepiades gibi iyi bilinen doktorlarla eşleşerek toksikoloji konusundaki bilgilerini geliştirmeye çalışmıştır (Terzioğlu, 1999; Arslan, 2007: 370). Mithradates VI, her sabah kendi reçetesine uygun olarak hazırlanmış ceviz, incir ve rue içeren bir karışım içmeyi alışkanlık haline getirmiş ve zehirlenmekten korktuğu için ziyafetlere ve bayramlara katılırken özel uyuşturulmuş panzehirini içmiştir (Şimşek, 2012: 244).

Pontus kalelerini işgal eden Roma komutanı Pompeius, Mitridates kütüphanesinden bazı kitapları Roma'ya götürmüştür ve bu kitaplar Latince'ye çevrilmiştir. Bu, Mithradates'in ünlü panzehiri olan 54 farklı malzemenin Mithridatium'unun kademeli olarak yeniden düzenlenmesine yol açmıştır. Bir başka kaynakta ise; “İlk olarak Pontus kralı Mithridate VI (M.Ö. 120-63) tarafından hazırlanan bu ilaçta 54 drog bulunduğu söz edilmektedir. Bu droglar Pontus'u zapt eden Pompée tarafından Roma'ya getirilmiş olup bunlardan İmparator Néron'un hekimi olan Andromaque tarafından hazırlanan ve antidotarium olan Thériaque da Mithridaticum'un bir çeşidi olup 74 maddeden yapıldı” diye bahsedilmektedir (Durmaz, 2010: 177). Mesir macunulbn-i Sînâ'nınKânûn'unda ve Osmanlı tıp akademik yazında farklı reçetelerle geçmektedir (Bayat, 1998: 12). Mesirin en az 5000 yıllık mazisinin olduğu, benzeri macunlara Babil, Sümer, Mısır, Hitit, Urartu, Asur, Lidya, Friky, İran, İyon, Roma, Hun Türk, Selçuk ve Osmanlı gibi farklı kültürlerde de rastlanıldığı ifade edilmektedir (Çekin ve Sertoğlu, 2007: 35).

Kral tarafından geliştirilen bu karışım bir ilaç olarak değil, zehirlere karşı bir formül olarak anlaşılmalıdır. Zamanla Romen doktorlar bu bileşikte bazı değişiklikler yapmışlardır. Bu tariflerin en ünlüsü, Nero'nun 1. yüzyılda özel doktoru olan Andromachus tarafından hazırlanan reçeteydi. Mithridaticum bileşiğine 15-20 ilave madde ve yılanın etini ilave ederek “theriaca” (tiryak) adında bir karışım hazırlamıştır. Tiryaktan ilk olarak “ de antidotis” dergisinde bahsedilmiş olup Mithradates'in özel hekimi Krateus'un sağladığı bilgilere dayanıyor olduğu görülmektedir. İçerdikleri

bileşenlerin benzerliği nedeniyle her ne kadar mithridaticum ve tiryak bazen karıştırılsa da başlıca farklılıklardan biri, tiryak'ın yılan etini içermesi mithridaticum da ise kum kertenkelesinin kullanılmasıdır (Şimşek, 2012: 245).

VIII. ve X. Yüzyıllar arasında Yunanca ve Latince yazılmış hem medikal hem de farmasötik eserler Arapçaya çevrilmiş ve sonuç olarak batı dünyasındaki bilgi doğu dünyasına geçmiştir(Şimşek, 2012: 245). Mithridaticum sözcüğü ilerleyen yıllarda kısaltılarak “Mithir” olmuş ve Yunanca ya da Rumca'dath, s gibi okunmasından kelime “Misir” şeklini almıştır. Doğu'nun en büyük doktoru olduğu bilinen İbn-i Sina'nın (Avicenna) , ilaçlarını hazırlarken önceki Arapça formüllerinden ya da Süryanice ve Yunanca'dan Arapçaya çevrilmiş olan reçetelerden yararlanmıştır. İbn Sina “el-Kanun fi't-Tıbb” adlı eserinde liste halinde hastalıklara hangi macunun iyi geldiğini belirten “Panzehirler ve Macunlar” kısmında 74 macun bileşimi verirken, Mücerreb-name'de ise 6 tiryak 33 macun bileşimi verilmiştir (Çoksarı vd. 2014: 43).

Doğu ve Batı hekimlerinin eserlerini yüzyıllarca kaynak olarak kullandıkları İbn Sina'nın Edviye-i' Kalbiye ve Kanun'un macunlar bahsinde Mesroditos'u "öyle bir macundur ki onu büyük Mesroditus yapmıştır ve kendi adıyla anılır" diyerek terkiğini verir ki, bizim mesir macununun terkiбіyle hemen hemen aynıdır. İlk defa rahmetli F.N.Uzluk 'un ileri bir görüşle sezinlediğı bu gerçek son yıllarda Nihat Yörükoğlu'nun bazı Osmanlı kaynaklarında kelimenin daha da bozularak Mesrositos yazılmasından, kelimenin Yunanca aslının Mesrositos olabileceğini ve Mesr-o-sitos=Mesir yemeğı anlamına gelebileceğı şeklindeki düşünüşü, bu veriler karşısında bir anlam ifade etmemektedir (Yazgan, 1990).Bir başka görüş de mesir pastasının Venedik'ten Osmanlı topraklarına ulaşan farklı bir Mithridaticum versiyonu olduğudur.

Bu veriler, mesir macunun Merkez Efendi tarafından değil daha öncelerinde ortaya çıktığını göstermektedir. Fakat Manisa'nın böyle bir ürünün ve festivalin tanınmasında büyük rol oynadığı yadsınamaz.

1.5.2.Mesir Macunu ve Merkez Efendi

Merkez Efendi'nin 865-70/1460-65 yıllarında doğduğu tahmin edilmektedir. Doğum yeri, Denizli Sancağına bağlı Sarımahmutlu köyü olduğu belirtilmektedir (Çalıkoğlu, 1982: 1). Bugün bu köyün Denizli İli Buldan İlçesine bağlı Akçaköy olduğu ileri sürülmektedir. Asıl adı Mûsâ olan ve künyesi Ebü't-Takî, lakabı Merkez Muslihuddin ayrıca Merkez Efendi veya Merkez Halife diye tanınmaktadır. MusaEfendinin ilk eğitimini memleketinde aldıktan sonra 883'te (1478) Bursa'ya giderek on beş yıl süren bir tahsilin ardından icâzet alıp 898'de (1493) İstanbul'a gittiği

söylenmektedir. Merkez Efendi, hadis ve fıkıh ilimleri okumuştur. Bir gün Akaid şehrinde okuduğu sırada medreseden ayrılıp Amasya veya Karaman' da ikamet eden Habib Karamani'ye gider ve intisap etmek istemiştir. Molla Habib, "senin şeyhin henüz postuişin değildir" diyerek irşadının başkasının elinden olacağına işaret etmiş, kisve giydirmiş, vaaz icazeti ve "Muslihiddin" lakabını vererek Musa efendiyi İstanbul' a geri göndermiştir. Musa Muslihiddin Efendi İstanbul'dan dönüp medreseye yerleşmiş ve başta Ayasofya olmak üzere İstanbul'un çeşitli camilerinde çeşitli görevlerde bulunmuştur. Bir süre sonra, Etyemez tekkesi şeyhi Mirza babanın kızıyla evlenmiş ve kayınpederinden kemer kuşanıp bu tekkede riyazede meşgul olmaya başlamıştır. Musa Efendi, sık sık İstanbul' daki büyük şeyhlerin meclislerine katılarak sohbetlerinden feyz almışancak, mensuplarının vahdet-i vücud'a inandığı, sema ve devranla zikrettiği, cezbeye kapılıp naralar attığı söylendiği için Halvetiyye tarikatının şeyhlerinden Sümbül Sinan efendiyi ziyaret etmemiştir (Sertoğlu, 2007: 4). Bir gün rüyâsında Sümbül Efendinin, kendi evine geldiğini görmüştür. Rüyasında Sümbül Efendiyi içeri almamak için hanımı ile kapının arkasına pek çok eşya dayayıp üzerine de oturduklarını fakat Sümbül Efendi kapıyı zorlayınca, kapının arkasına kadar açıldığını ve arkasındakilerin yere yuvarlandıklarını görmüştür. Bu sırada uyanan Mûsâ Efendi, yaptığı hatayı anlayarak ve sabah Sümbül Sinan hazretlerinin huzuruna gitmeye karar vermiştir. Bundan sonra Mûsâ Efendi her gün Sümbül Sinan'ın dergâhına gelip, ondan ders almağa ve hizmete başlamıştır. Bir gün Sümbül Efendi, sohbet esnasında Mûsâ Efendiye; "Âlemi sen yaratsaydın, nasıl yarattırdın?" diye sormuştur. Mûsâ Efendi; "Bu mümkün değil! Ama mümkün olsaydı, her şeyi merkezinde bırakırdım. Âlem öyle bir tatlı nizâm içinde ki, buna bir şey ilâve etmek veya bir şeyi eksiltmek düşünülemez." demiştir. Sümbül Efendi bu cevap üzerine; "Âferin Mûsâ Efendi! Demek her şeyi merkezinde bırakırdın. Öyleyse bundan sonra ismin Merkez Muslihuddîn olsun." demiştir. Böylece Mûsâ Efendi, Merkez Efendi ismiyle meşhur olmuştur. (<http://merkezefendiimamhatipliesi.meb>).

Merkez Efendi, Sümbül Efendinin yardımıyla pek çok manevî derecelere ulaşmıştır. Hocasının terbiyesi altında riyazet ve mücahedeler yaparak, (nefsinin istediklerini yapmayıp, istemediklerini yapmak suretiyle), kısa zamanda tasavvufta yüksek derecelerin sahibi olmuştur. Hocasının kendisine icazet vermesi sonucu Kovacı Dede dergâhına hoca tayin edilmiş dergahta yapılan sohbetler sonucu bir çok öğrencisi olmuştur. Merkez Efendi, görev aldığı tekkelerde halkı irşada çalışırken, Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan, Manisa'da inşa ettirdiği külliyenin zaviyesi için

Sümbül Efendi'den bir halifesini göndermesini istemiş Sümbül Efendi de Merkez Efendi'yi göndermiştir. Merkez Efendi, Manisa'da bulunduğu dönemde 41 çeşit baharattan mesir macununu hazırlatmış ve şehrin külliye etrafında gelişmesini sağlamak üzere her yıl nevrusta şenlik düzenleyerek, Sultan Camii'nin kubbe ve minarelerinden halka mesir macunu dağıttırıştır (<http://www.zeytinburnu.istanbul>).

Merkez Efendi, Sümbül Efendi'nin hastalanıp vefat etmesi üzerine İstanbul'a gelip ve onun yerine geçmiştir. Rivayete göre bir gün surların önünde dolaşırken yer altında bir su sesi duymuş, bağlıları burayı kazdıklarında eski devirlerden kalma bir kuyu ve akarsu kaynağı bulmuşlardır. Bu bölgeye cami, tekke ve hamamdan oluşan bir külliye inşa etmişlerdir. Bölge kısa sürede dolmuş ve halk arasında "Merkez Vilayeti" diye anılmaya başlamıştır. Merkez Efendi, 1552 yılında vefat etmiş, Ebussuud Efendi'nin kıldırıldığı cenaze namazıyla büyük bir kalabalık tarafından toprağa verilmiştir. Türbesi hala İstanbul'un en çok ziyaret edilen yerlerindendir (<http://www.zeytinburnu.istanbul>).



Resim 1: Merkez Efendinin Sureti

Kaynak: (Sertoğlu,2007)

1.5.3. Hafsa Sultan Bimarhanesi ve Sultan Cami

Yavuz Sultan Selim'in eşi Hafsa Sultan'ın vakfettiği Sultaniye Külliyesi bünyesinde bir darüşşifa yaptırılmıştır(Bakır ve Başağaoğlu, 2013: 18).

1522 tarihli külliye medrese, imaret, sıbyan mektebi, cami, tekke, hankah ve hamam farklı bölümler bulunmaktaydı. Kanuni'nin annesinin adına yapılan külliye,

1534'te Hafsa Sultanin ölümünden sonra inşasına devam edilen önce 1538'de hamam, 1539'da ise darüşşifa yapılmıştır. Vakfiyede Hafsa Sultan'ın adı 'Hafsa bintiAbdulmuin' olarak geçmektedir. İmaret ve hankah günümüze kadar gelememiştir (Bakır ve Başağaoğlu, 2013: 18).

Hafsa Sultan, sultaniye külliyesini miladi 1532 (=H929) olan ve Manisa'da 117 kişilik bir kadronun çalışma imkânı bulduğu, bir câmi, medrese, tekke, sıbyan mektebi ve imaretten oluşan meşhur bir külliye yaptırmış (Alkan, 2014).Kuruluşundan itibaren bu darüşşifada 10 sağlık görevlisi, 12 yardımcı hizmetli, 3 kişi de idari görevli olmak üzere toplam 25 kişi çalışmıştır. Bu sağlık kuruluşu, XVI. yüzyıl Manisa'sının sağlık ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeydeydi(Alkan, 2014). Bimarhanenin bitim yılının 1539 olduğu giriş kapısının üzerinde yer alan kitabeden bilinmektedir (Bakır ve Başağaoğlu, 2013: 18).Mimarlığını ise Acem Ali (Esir Ali) Ser mimarlığa getirilmiştir.

Şehzade Süleyman'ın Saruhan sancak beyliğinde bulunduğu sırada yapımına başlanan Bimarhane külliye camisi, imaret, medrese, sıbyan mektebi, hankah, darüşşifa ve hamamdan oluşmaktadır. Yapı, kareye benzeyen bir avlu etrafında eyvan ve kubbeli odalar olarak planlanmıştır. Giriş tarafında iki derleme sütun ile birlikte üç sivri kemerli açıklıkla yer alan revak sistemi, iki yandaki dikdörtgen planlı ocaklı mekânların oluşturmaktadır (Cantay, 1992: 15).

Uzun yıllar boyunca büyük bir ekiple çalışan darüşşifa diğer darüşşifalardan farklı olarak bir asabiye- nöroloji servisinin varlığı ve bunun yanı sıra müzikle tedavinin (musico-therapie) uygulandığı, bu durumunu ise 19. yüzyıla kadar koruduğu bilinmektedir. 1858 yılında İtalyan Dr. Mongeri (1815-1882) başhekimliğe başlamış, 1865 yılında kolera tecrithanesi olarak kullanılan yapı, sonraları tamamen akıl hastanesi olarak akıl hastalarına tahsis edilmiştir (Cantay, 1988: 360).

Manisa Bimarhanesi'nde vakfiye ve vesikalardaki ihtiyaç listelerinden anlaşıldığı kadarıyla ilk yıllarında hastalara gösterilen özen ve bakım varlığını son yıllara kadar sürdürememiştir. Akıl hastalarının çıplak vücutlarının bir kepeneye sarılması, yorgan, yastık verilmeyişi kurumun içine düştüğü aciz durumu göstermektedir. XIX. yüzyıl sonları ve XX. yüzyılın başlarında imparatorluğun içine düştüğü sıkıntılar ve Manisa'da başka hastanelerin (devlet hastanesi) açılması ile burası ihmal edilmiştir (Bakır ve Başağaoğlu, 2013: 18).

Sonuç olarak, bölgedeki ihtiyaca binaen Kanunî Sultan Süleyman tarafından Sultaniye Külliyesi dâhilinde yaptırılan Hafsa Sultan Dârüşşifası bir sağlık merkezidir. Dârüşşifâ, XIX. yüzyılda “memleket hastaneleri”nin (=Devlet Hastaneleri) açılışına

kadar tam teşekküllü bir hastane olarak ve bir yönüyle de tıp fakültesi olarak faaliyetini sürdürmüştür. Manisa’da da Devlet Hastanesi yaptırılınca Sultaniye Dârüşşifâsı, ruh ve sinir hastaları için ruh ve sinir hastanesi şeklinde tahsis edilmiştir. Dârüşşifânın bu yeni statüsü, Yunan işgali sırasında yakılışına kadar sürmüştür. Bu fonksiyonu ile de günümüzün Manisa’daki Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi’nin temelini oluşturmuştur (Alkan, 2014: 28).

Külliyenin onarım gördüğü tarihlerde darüşşifanın da onarılmış olması mümkündür. 1922 Yunan İşgalinde yakılan yapı, 1962-1963 yıllarında restore edilmiştir. Daha sonra uzun bir süre boş kalan yapı 1996 yılında Celal Bayar Üniversitesine tahsis edilmiş ve 30 Kasım 2013 günü Celal Bayar Üniversitesi tarafından Hafsa Sultan Tıp Tarihi Müzesi olarak hizmete açılmıştır (<http://www.manisakulturturizm.gov.tr>).

Sultan (Mesir) Camisi, Ege Bölgesi’ndeki nadir anıtsal yapılardan biri olması ve Osmanlı klasik dönem mimarlığının özelliklerini yansıtması sebebiyle ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Cami, günümüzde ibadete devam etmekle birlikte Mesir macunu festivali olarak bilinen etkinlikte mesir macununun halka saçıldığı cami olmasıyla da ilgi odağı olarak görülmektedir (Sert vd. 2017: 250).

1.6.Mesir Macununun Üretim Aşamaları ve Çeşitleri

Mesir macunu 41 çeşit baharattan oluşmaktadır. Bunlar; 1) tiryak (ot), 2) zencefil, 3) yenibahar, 4) zerdeçal (zerde çöp) ,5) zulumba,6) anason, 7)Hindistan cevizi veya besbase, 8)Hindistan çiçeği, 9) çivit, 10) çöpçini (çin saparnası) , 11) çörek otu,12) dar-ı fulül (karabibergiller familyasının bir türü),13) hardal tohumu, 14)havlican(zencefilgillerden),15) hıyarşembe (baklagillerden),16) kakule, 17) ud-ül-kahar,18) teke mersini, 19) tarçın çiçeği,20)tarçın 21) resene, 22) safran, 23)sarı halile,24) sinameki,25) Şamlı veya şaşlı, 26) şeker, 27)karanfil, 28)kebabe, 29)kimyon, 30)kırım tartar, 31)kişniş, 32)limon tuzu, 33)iksir,34) ma i leziz, 35)meyan balı, 36) portakal kabuğu,37) ravend kökü,38) keten tohumu, 39)üzüm çekirdeği, 40)zerdeçal, 41)çakşır otu köküdür. Fakat günümüzde bazı baharatların doğada artık bulunmamasından dolayı bunların yerine onları ikame edebilecek başka baharatlar kullanılmaktadır. Bu 41 bileşenin insanları 41 sıkıntıdan, acıdan ve ızdıraptan kurtulmalarına yardım ettikleri düşünüüyordu (Baytop, 1963, ; Eyüpoğlu, 2007). Merkez Efendi’nin çeşitli baharatları belli bir sıra ve düzen içinde karması sonucu

meydana gelen bu macunda toplamak istediği şifa unsurları; kuvvet verici, iştah açıcı, hazmı kolaylaştıran, sinirleri teskin eden, dimağı tembih eden ve yorgunluğu gideren, zihni açan, kalbi takviye eden, safra akıtıcı, kanı tasfiye eden, kan dolaşımını kolaylaştıran, hormonları kuvvetlendiren (afrodizyak) etkiler olmuştur (Tuser, 1958). Mesir macunu bileşenleri çizelge 1’de gösterilmiş olup en yüksek oranın sakkaroz miktarına ait olduğu limon tozu miktarının da eser miktarda bulunduğu gösterilmiştir. Çizelge 1’de mesir macunu bileşenleri gösterilmiştir.

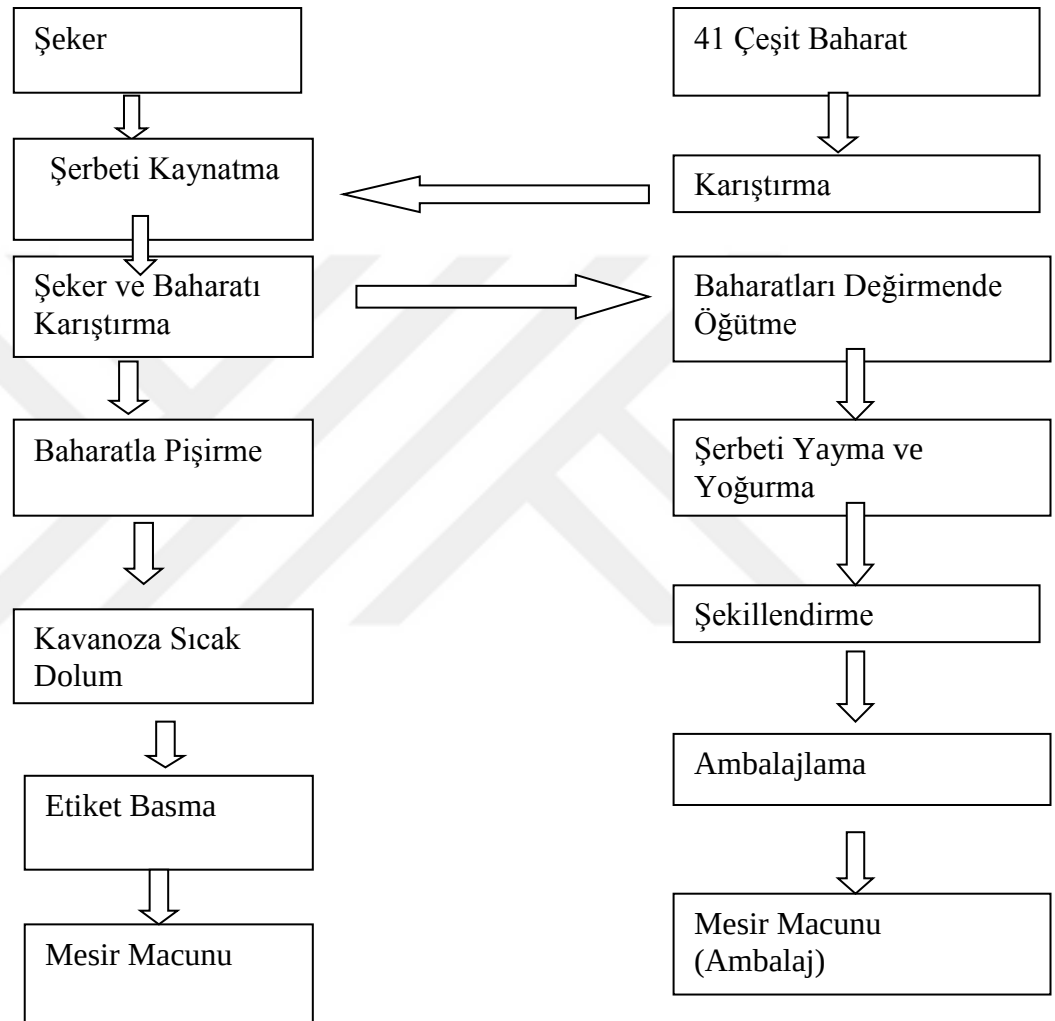
Kuru madde miktarı	%85,38
Sakkaroz Miktarı	%72,94
GlukozMiktarı	%18,23
Bal Miktarı	%7,29
Baharat Miktarı	%1,45
Limon tozu Miktarı	%0,074
Nem Oranı	% 14,62

Çizelge 1.Mesir Macununun Bileşenleri (Nergiz ve Yıldız, 1995: 3)

Mesir macununun yapılışı;

- 1) Su, şeker ve limon tozu karışımı kaynatılıp bakır kaplar alındıktan sonra bir gün boyunca dinlendirilmektedir.
- 2) Dinlendirilen şerbet 41 çeşit harmanlanmış baharat karışımının üzerine dökülüp yoğrulmaktadır.
- 3) Baharat karışımının şerbetin bütün her yerine bulandığından emin olduktan sonra çekme işlemine alınmaktadır. Çekme işleminin amacı; hem macunun her tarafına baharat karışımının ulaşmasını sağlamak hem de şeklinin verilmesi için önemlidir. Yazın ve kışın çekme işlemi süre bakımından farklılık göstermektedir. Bu farklılığın nedeni sıcaklık ile bağlantılıdır. Kışın çekme işlemi daha uzun süre yapılmaktayken, yazın kısa sürede çekme işlemi son bulmaktadır.
- 4) Çekme işleminin ardından macunlar makas ile uzun şeritler halinde kesilmektedir.
- 5) Kesilen macunlar elekler üzerine alınıp fazla baharatları elenmektedir.
- 6) Paketleme bölümüne götürülüp renkli kağıtlar ile paketlenmektedir (<https://www.youtube.com>)

Mesir macunu üretim şeması şekil 1’de verilmiştir. Buna şemada sol tarafta üretilen mesir macunu, dökme olarak kavanozlara yapılıp satışa sunulmakta; sağ taraftaki gibi üretilen ise mesir macunu çubuk şeklinde satışa sunulmaktadır. (Nergiz, 1994).



Şekil 1: Mesir macunu üretim şeması (Artık, 1999: 94)

Mesir macunun çeşitleri; klasik mesir macunu, mesir macunu lokumu, ballı mesir macunu, mesir macunu çayı ve mesir macunu çikolatası, mesir macunu şekeri, mesir macunu helvası, mesir sarması olarak farklı çeşitleri bulunmaktadır. (<https://www.manisamesirmacunudernegi.com/>).

Dernek Başkanı Ufuk Tanık, gazetecilere yaptığı açıklamada, 21 Mart 2018 tarihinde başlayacak olan 478. Uluslararası Manisa Mesir Macunu Festivali kapsamında

bu yıl mesir macununda yer alan baharatlardan üretilen tahinli helvayı piyasaya sunacaklarını söylemiştir.(<http://www.manisaturizmderneği.com>).

Piyasada bulunan mesir macununun gıda etiketi hakkındaki bilgilere göre, bazı macunlar 20-25, bazıları 30-31 ve bazıları ise 40-41 baharat içermektedir. (Güven, 2010: 1). Patent hakları, üretim ve bedelsiz dağıtım veya satış, “Manisa ve Mesir ve Turizm Birliği'nin Tanıtımına” aittir. Yıllık üretim kapasitesi yaklaşık 500.000 ton olup, çoğu iç pazarda satılırken, hamurun% 2 veya 3'ü ihraç edilmektedir (Güven, 2010: 2).



Resim2: Şeker İle Suyun Kaynatılması

Kaynak: Araştırmacı tarafından 14.12.2018 çekilmiştir.



Resim 3: Şekerin Baharat İle Buluşturulması



Resim 4: Çekme İşlemi



Resim 5: Macunun Kesimi



Resim 6: Fazla Baharatının Elenmesi



Resim 7: Macunlarının Paketlenmesi

1.7.Bir Besin Maddesi Olarak Mesir Macunu

1.7.1.Mesir Macununun Tüketim Biçimleri

Mesir macunu aşağıdaki şekillerde kullanılabilir.

Sıcak suya ve süte karıştırılarak içilebilir.

Çay içerken mesir macunu şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılabilir.

Tatlı yerine de kaşıkla yenebilir. Fakat kaşık ile tüketimi veya sade yeme kısmında çiğnememeye dikkat edilmedir. Çünkü tüketilirken dişe yüksek oranda yapışan bir üründür. Bu konu hakkında Manisa Celal Bayar Üniversitesi Öğretim üyesi Doç. Dr. Tokuşoğlu İzmir (AA) konuşmasında şunları söylemiştir; Manisa Celal Bayar Üniversitesi (MCBÜ) Öğretim Üyesi Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu, "Çoğu kişi bundan dolayı sıkıntı çekiyordu. Geliştirdiğimiz formül sayesinde ürünün yapışkanlığı da iyileşti ve ihracatı yapılması kolaylaştı" ifadelerini kullanmıştır.



Resim 8: Mesir Şenliği Öncesi Toplanan Halk

Kaynak: <https://www.manisamesirmaconudernegi>

1.7.2. Mesir Macunun Besin Değeri ve Özellikleri

Mesir macunu 41 çeşit baharatın karışımı ile oluşan koyu kıvamlı yüksek viskoziteli bir macun çeşididir. Osmanlı devleti zamanında Hindistan'dan baharat yoluyla ülkemize kadar gelen çeşitli baharatlar ile Merkez Efendi tarafından hazırlanmıştır. Baharat ilk olarak binlerce yıl öncesinde doğu ülkelerinde kullanılmaktaydı. Orta Çağ Avrupa'sında soyluların sofralarına da girince çok önemli bir ticaret ürünü haline gelmiş, ama pahalı olması nedeniyle ancak varlıklı kimseler tarafından satın alınabilmıştır. Geçmişte baharatlar sadece yemeklerde değil macun, ilaç kutsal yağ yapımlarında kullanılmaktaydı (Yiğit, 2016: 218). Osmanlı devleti zamanında ticaretinde gelişmeye başlamasıyla birlikte baharat kullanımı sarayda artmıştır. Çeşitli şekerlemelerde, macunlarda ve tatlılarda kullanılan baharatların birçok faydası olduğu bilinmekteydi. Hafsa sultanın hasta olduğu zamanlarda Merkez Efendi tarafından yapılan 41 çeşit baharatın karışımı ile hazırlanan mesir macunu sultanın hastalığını iyileştirmesi sonucu bütün halka dağıtılmaya başlanmıştır. Mesir macunun 700 gram için besinsel tablosu aşağıda verilmiş olup değerler şu şekildedir;

KARBONHİDRAT	% 86,7
PROTEİN	%0,44
YAĞ	%0,46
ENERJİ (100GR)	350 kcal/1463 g-kj

Çizelge 2. Mesir Macununun Besin Değeri(<https://www.manisamesirmaconudernegi>).

Tablonun yanı sıra mesir macunu farklı baharatlardan hazırlandığı için her baharatın insan sağlığına fizyolojik ve psikolojik etkileri bulunmaktadır. Mesir macunun ana hatları ile sağlığa yararları şunlardır;

1. Güçlü antioksidan

Mesir maununun güçlü bir antioksidan özelliği olduğu bilimsel olarak da kanıtlanmıştır (<http://www.milliyet.com.tr>).

2. İştah açıcı

3. Afrodizyak etkisi

4. Gaz giderici

5. Soğuk algınlığını iyileştirme özelliği

6. İdrar söktürücü

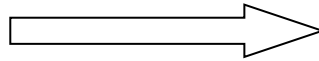
7. Bağırsak hareketlerini arttırıcı gibi sağlığa etkileri sayılabilmektedir.

Celal Bayar Üniversitesi'nin raporuna göre Mesir Macununun, **“İştah açan; gaz gideren, kuvvet veren, idrar yaptıran, yorgunluğu gideren, hormonları hareket ettiren yararları bulunmaktadır** (<https://www.manisamesirmacunudernegi>).

Mesir macunu, Manisa Hafta Sultan Bimarhanesi'nde zamanının Başhekimisi olan Merkez Efendi tarafından formüle edilmiş, tedavi edici özelliği uygulamalarla kanıtlanmış bir halk ilâcıdır. Mesir macunu Kuvvet veren, iştah açan, kan dolaşımını düzenleyen, sinirleri teskin edici olan, yorgunluğu gideren, hormonları çalıştıran, zehirli hayvanların sokmasına karşı bağışıklık kazandıran bir ilâçtır (Bayram, 1982).

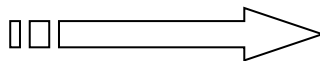
Özellikler

Renk ve Görünüş



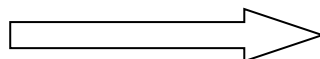
Değerler

Kehribar sarısı renkten kahverengiye kadar değişen renklerde, 20°C üstündeki ortamlarda yumuşak macun veya kıvamlı yapıda olmalıdır.



Tat ve koku

Kendine has tat ve kokuda olmalı, bitki ve baharatın kendine has aroması hissedilmelidir. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.



Yabancı madde

Bulunmamalıdır

Çizelge 3.Manisa Mesir Macununun

(<https://www.turkpatent.gov.tr>).

Duyusal Özellikleri

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1 Mesir Macunu İle İlgili Çalışmalar

Güven (2010), Mesir Macunun Antioksidan Aktivitesinin ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi konulu bir çalışma yapmış; Bu çalışmada, piyasada bulunan ve farklı firmalardan çeşitli şekillerde altı adet mesir macunu örneğinin temin edilmiştir. Kimyasal özelliklerinin TS 12526 mesir macunu standardına uygunluğu antioksidan aktiviteleri ve reolojik özellikleri araştırılmış ve incelenmiştir. Çalışmada kullanılan mesir macunun örneklerinin Ph değerleri, çözünür katı madde oranı, HMF değerleri ve % susuz sitrik asit cinsinden titrasyon asitliği belirlenmiştir. Alınan 6 örnekten sadece bir örneğin TS 12526'da belirtilen değerlere uygun olduğu saptanmıştır. Mesir macunun bileşiminde birçok yararlı etkileri olan çok çeşitli baharatların bulunması ve yüksek antioksidan içeriği nedeniyle yeni ve fonksiyonel ürünlerde kullanılabileceği, bu amaçla daha geniş çalışmalara ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir.

Döner ve Tepeci (2014), Manisa Mesir Macunu Festivali Ziyaretçilerinin Festivale Katılım Nedenleri ve Memnuniyet Düzeylerini Etkileyen Unsurların Belirlenmesi konulu yaptığı çalışmada amacı, eşi benzeri olmayan bir etkinlik olan Uluslararası Mesir Macunu Festivali'ne katılan bireylerin katılım nedenlerinin ziyaretçilerin festivalden duydukları memnuniyet derecesini etkileyen unsurların belirlenmesi amaçlanmıştır. Manisa mesir macunu festivali içerisinde farklı etkinlik türlerine katılan ziyaretçilerden hazırlanmış olan anket formları aracılığı ile veri toplanmıştır. Toplamda 315 katılımcıdan yüz yüze yapılan görüşme ile anket verisi toplanmıştır. Araştırma sonucunda festivale katılanların neden festivale katıldıkları şu 7 başlık altında toplanmıştır; heyecan, sosyalleşme-eğlence, aile ve grup birlikteliği, rutinden kaçış, mekan çekiciliği, etkinlik çekiciliği, kültürel ve tarihi çekicilik olarak belirlenmiştir. Festivale katılanların festival kapsamındaki faaliyetlerden genel olarak memnun oldukları belirlenmiş ve bu memnuniyette belirleyici unsurlarının ise rutinden kaçış ve mekan çekiciliği olduğu belirlenmiştir.

Polat vd. (2018); Festival Kalitesi, Algılanan Değer, Festival Tatmini ve Festival Sadakati Arasındaki İlişkilerin Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Uluslararası Manisa Mesir Macunu Festivali konulu çalışmada amaç festival katılımcılarının festival kalitesi, festivalden tatmin olma düzeyleri, festivalden algıladıkları değer ve

festivale yönelik sadakat düzeylerinin tespiti ve Uluslararası Mesir Macunu Festivali özelinde bahse konu değişkenler arasındaki ilişkilerin ortaya konması amaçlamıştır. Bu kapsamda 361 festival katılımcısından yüz yüze anket yöntemi ile veri toplanmıştır. Toplanan verilerin analizinde yapısal eşitlik modellemesi kullanılmıştır. Yapısal eşitlik modeli sonuçlarına göre; festival kalitesi alt boyutlarının (bilgilendirme hizmetleri ve festival programı, yiyecek, kolaylaştırıcı hizmetler) algılanan değeri pozitif ve anlamlı şekilde etkilediği ve benzer ilişkinin algılanan değer, festival tatmini, festival sadakati arasında da gerçekleştiğine işaret etmektedir. Ayrıca festival kalitesi ile ilgili memnuniyet düzeyi en fazla yiyecek (mesir macunu) konusunda gerçekleşirken, en az memnuniyet düzeyinin ise araç park alanları, umumi tuvaletler, dinlenme ve festival alanlarının yeterliği/büyüklüğü gibi konular ekseninde ele alınan kolaylaştırıcı hizmetler konusunda olduğu belirlenmiştir.

Kızıloğlu vd. (2015)Manisa İlinde Bireylerin Yerel Ürünlere Yönelik Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Mesir Macunu konulu yaptıkları çalışmada bireylerin tutum ve davranışlarını, arzularını ve beklentilerini belirleyerek bazı önerilerde bulunmuşlardır, böylece yerel ürünlerin korunabilirliğini ve sürdürülebilirliğini sağlamayı amaçlamışlardır. İlk olarak, mesir macunu satın alan bireylerin bilgi, tutum ve davranışları 13 değişkenli 5 noktalı likert ölçeği kullanılarak analiz edilmiş ve faktör analizi yardımıyla bir faktör altında toplanmıştır. Faktör analizi sonucunda bir faktör altında listelenen faktör yükleri, bireylerin yerel ürünle ilgili farkındalık düzeyini etkileyen bağımsız değişkenlerden biri olarak analiz edilmiştir. Araştırmada, bireylerin yerel ürün tercihlerini etkileyen faktörleri belirlemek için ikili Logitech modeli kullanılmıştır. Araştırma sonucunda yaş arttıkça yerel ürünlerle ilgili farkındalık düzeyinin azaldığı belirlenmiş olup, bu durumun gençlerin mesiri daha çok tercih etmesinden kaynaklanıyor olabileceği sonucuna varılmıştır. Söz konusu ürünün ambalajlanması da farkındalık düzeyinde olası etkili değişkenlerden biri olarak belirlenmiştir. Çalışma sonucundan ambalajın bireyler üzerinde olumlu etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Değerli olan ambalaj, bireyler üzerinde olumlu bir etkiye sahiptir ve bir ürünü tercih etmede önemli olan bir değişkendir.

Doğan (2012); Terceme-i Akraadin'de Yer Alan Bir Mesir Macunu Terkibi konulu yaptığı çalışmada Anadolu tıbbında geleneksel hal alan mesir macunu şenliklerine kaynaklık eden mesir macunu üzerinde durulmuş ve kimi kaynaklarda ilk defa Merkez Efendi tarafından yapıldığı iddia edilen mesir macunun ilk defa hazırlanışının Merkez Efendi'den binlerce yıl öncesine dayandığı gerçeği

vurgulanmıştır. Mesir macununun tarifi 15. yüzyıl Anadolu Türk tıbbının tercüme eserlerinden olan Terceme-i Akribâdîn'deki verilmiştir..

Yenipınar, Yıldız (2016); Kültürel Miras Olarak Festivaller: Manisa'da Mesir Festivail konulu yaptıkları çalışmada festivallerin toplulukların mutluluk, birlik ve eğlence kaynağı olduğu, dünya kültürel mirası ve maddi olmayan kültürel mirasa ilişkin bilincin geliştirilmesi gerektiği sonucuna varmışlardır.Bu araştırmanın birincil amacı, Manisa Mesir Festivali örneği ile dünya kültürel mirasının ve manevi kültürel mirasının bir parçası olan festivallerin önemine dikkat çekmek ve tarihi Mesir Festivali'ni kullanmaya yönelik öneriler sunmaktır.Araştırmanın ikincil amacı, toplulukların mutluluk, birlik ve eğlence kaynağı olan festivaller gibi faaliyetlerin gelecek nesillere aktarılması ve korunması açısından farkındalık yaratmanın yanı sıra, Dünya kültürel mirası ve maddi olmayan kültürel mirasa ilişkin bilincin yükseltilmesidir.

Aksu (2017); Eller Havaya Eller Şifaya: Uluslararası Manisa Mesir Festivali konulu bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada 2012 yılında UNESCO tarafından İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi kapsamında korunmaya alınan Uluslararası Manisa Mesir Festivali incelenmiştir. 476 yıllık bir geçmişe sahip olan festival'in kökeni İslamiyet öncesinde var olan bir kutlama olan Nevruz'a dayanmakta olduğu belirlenmiştir. Osmanlı Devleti döneminde Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan'ı iyileştirmek amacıyla Merkez Efendi'nin icat ettiği mesir macununun Nevruz'da halka dağıtılmasıyla Festival, Nevruz'un Manisa'da kutlanan bir şekli hâline gelmiştir. Mesir karma töreni, kortej yürüyüşü, mesire emeğe geçenlerin ruhuna mevlit okuma töreni, Hafsa Sultan'ın Merkez Efendi'ye berat vermesinin temsilî töreni ve ardından mesir saçım töreni en önemli festival etkinlikleridir. Bu uygulamalar derinlemesine incelenerek Festival'in oluşumundaki katkıları ortaya konmaya çalışılmıştır. Aynı zamanda festival-zaman, festival-mekân, festival-yemek, festival-ekonomi, festival-katılım, festival-iktidar ilişkisi konularında Uluslararası Manisa Mesir Festivali örneğinde çeşitli çıkarımlarda bulunulmuştur. Kutlandığı toplumun ortak hafızasını yılın belli zamanlarında çeşitli etkinliklerle tekrar etmek suretiyle canlı tutan Festival'in her bir bileşeninin Festival'in yaşatılmasında önemli bir işleve sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şimşek (2014), Antikçağdan Osmanlı'ya bir Antidotun Hikayesi: Mithridaticum ve Mesir konulu bir çalışma yapmıştır. Birtakım bitkilerin ve hayvanların ölümcül/yararlı etkileri ilkçağlardan itibaren bilinmekte olup ve bu bilgi tarihsel süreçte egemen sınıflar arasında iktidar savaşlarının bir aracı halini almıştır. Kuşkusuz bu alanda akla ilk gelen

isimlerden biri, tıp tarihiyle ilgili antik kaynaklarda sıklıkla karşımıza çıkan Mithradates Hanedanlığı'nın en ünlü kralı VI. Mithradates ve onun zehirlenmelere karşı geliştirdiği "mithridaticum" olarak adlandırılan ünlü panzehirdir. Karadeniz Krallığı'nın kalelerini ele geçiren Romalılar, Mithradates'in kütüphanesinin bir kısmını Roma'ya götürmeleri ve eserleri Latince'ye çevirmeleri sonucunda 54 drog'tan oluşan ünlü panzehir tanınmaya başlanmıştır. Nitekim klasik Osmanlı tıbbının temel kaynaklarının büyük kısmı Ibn-i Sina ve diğer İslam hekimlerinin eserlerine dayanması nedeniyle mithridaticum'unun, Osmanlı tıp kitaplarında da yer aldığı görülmektedir. Tıp tarihçilerinin bir kısmı zamanla kelimenin değişim geçirmesi ile "mesir" sözcüğüne dönüştüğünü ileri sürmektedirler. Osmanlı halk kültüründe ise mesir geleneği daha çok Merkez Efendi etrafında şekillendirilmiştir. Buna göre Kanuni Sultan Süleyman'ın Manisa'daki şehzadeligi döneminde annesi Hafize Sultan'ın hastalanması üzerine darüşşifada hekim olan Merkez Efendi, hazırladığı mesir macunu ile valide sultanı sağlığına kavuşturmuştur. Böylelikle 41 çeşit drog'dan oluşan mesir macunun her yıl nevrusta dağıtılması suretiyle tüm halkın faydalanması amaçlanmıştır. Günümüzde de devam ettirilen mesir şenlikleri, her yıl Mart ayında tam bir festival havasında kutlanmakta ve popülerliğini geçen beş asra rağmen halen devam ettirmektedir sonucuna varılmıştır.

Karaman vd (2008); Mesir Macununun Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi konulu bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada mesir macununun ilk olarak reolojik özelliklerinin belirlenmesi ve sıcaklık ile reolojik özellikler arasındaki ilişkinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Reolojik ölçümlerin yapılmasında plaka konfigürasyonuna sahip Haake marka (Haake, Rheostress RH1, Almanya) kesme kontrollü rotasyonel reometre kullanılmış ve örneklerin viskozite ve kayma stresi verileri 5–100 s⁻¹ kayma hızı aralığında elde edilmiştir. Mesir macununun akış davranış indeksi ve kıvam katsayısı kayma hızına bağlı kayma stresi verilerinin üslü yasa modeline uygulanması ile hesaplanmıştır. Sıcaklık değişiminin viskozite üzerindeki etkisini belirlemek için 10–45 °C aralığında 8 farklı sıcaklıkta ölçümler yapılmış ve viskozite-sıcaklık ilişkisi Arrhenius eşitliği ile tanımlanarak örneklerin akış aktivasyon enerjileri hesaplanmıştır. Mesir macununun reolojik olarak kayma incelenmesi gösteren bir akışkan olduğu ve kayma hızındaki artışı örneklerin viskozitelerinde azalmaya sebep olduğu gözlenmiştir. Üslü yasa kullanılarak hesaplanan kıvam katsayısının sıcaklık artısına bağlı olarak düştüğü görülmüş, 10 °C' de kıvam katsayısı 116.48 Pa×sⁿ iken bu değer, 45 °C de 5.93 Pa×sⁿ olarak belirlenmiştir. Sıcaklığın akış davranış indeksi üzerinde

etkisinin istatistiksel olarak önemli olmadığı belirlenmiştir. Örneğin 10 °C’ de 0.927 olan akış davranış indeksi 45 °C’ de 0.923 olarak bulunmuştur. Mesir macununun akış aktivasyon enerjisi 61.04 kJ/mol olarak hesaplanmıştır. Mesir macununun endüstriyel ölçekte üretimine dair proses ve ekipmanların tasarımında, bu çalışmadan elde edilen reolojik sonuçlar göz önüne alınmalıdır sonucuna varılmıştır.

Veren E (2018), Manisa Kültürel Belleğinde Mesir Macunu Festivali konulu yaptığı çalışmada şenlik, bayram, festival vb. toplumsal etkinliklerle bir araya gelen insanlar aidiyet duygusunu da yaşayarak sosyalizasyon sürecini de işletmektedirler. Manisa toplumunun da Manisa Mesir Macunu Festivali ile kültürel belleğindeki kodlarını dışa vurduğu, modernliğin oluşturduğu yalnızlığı aşmaya çabaladığı ve aidiyet duygusunu yaşamaya çalıştığı dikkati çekmektedir. Sonuç olarak, Mesir Macunu Festivali idarenin bir dönem yürürlükten kaldırmasına karşın Manisa kültürel belleğinden silinememiş; paylaşma, arınma, kutsama ve kutlama temelinde gerçekleştirilen; kendi kültür ekonomisini oluşturmuş; bireylere aidiyet duygusunu hissettirerek özgüven kazandıran, eğlendiren, rahatlatan, mutlu eden, gururlandıran ve ayrıcalığın hazzını yaşatan bir folklorik pratik formatında varlığını sürdürmekte ve gelecek kuşaklara aktarılmaktadır.

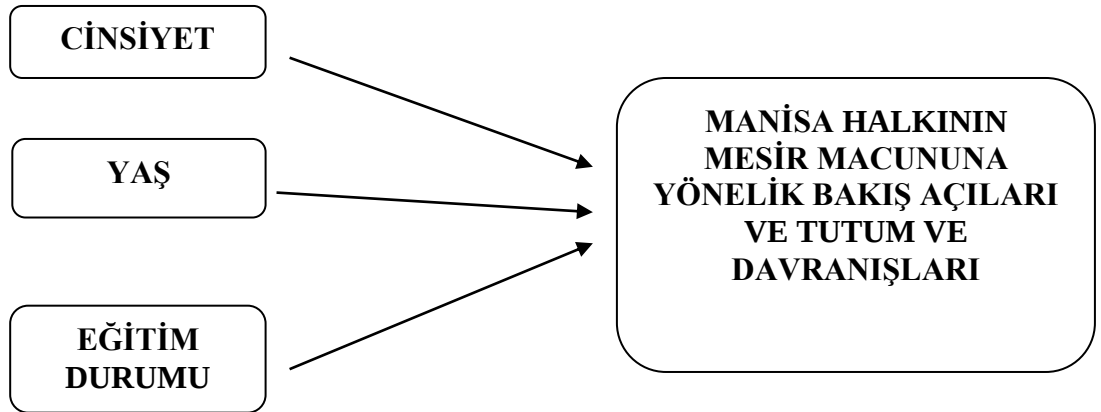
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1 Araştırmanın Yöntemi

Yapılan bu çalışma, genel tarama modelinde tasarlanmış olup nicel ve nitel verilere dayandırılmaktadır. Tarama modelleri, halen var olan bir durumu veya geçmişte olan bir durumu var olduğu gibi değiştirmeden betimlemeyi sağlayan araştırma yaklaşımlarıdır (Karasar, 2014).

Tarama modelleri iki çeşittir; ilişkisel tarama ve genel tarama modelleridir. Genel tarama modelleri, evrenden seçilmiş örneklem üzerinden evren hakkında bir yargıda bulunabilmek için yapılan betimleyici çalışmalardır. İlişkisel tarama modelleri, iki değişken arasında karşılaştırma yapabildiği gibi iki değişken arasında ilişkiyi ortaya koymayı amaçlayan çalışmalar olabilmektedir (Karasar, 2014). Çalışmada ise ilişkisel tarama modeli ile Manisa halkının mesir macununa yönelik bakış açısı ortaya konurken mesir macununa ilişkin tutum ölçülerek demografik değişkenlere göre anlamlı farklar olup olmadığı ortaya konulmuştur. Manisa İl Merkezinde bulunan mesir macunu üreten firmalarla ilgili verilerin toplanmasında ise nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma modeli aşağıdaki gibi hazırlanmıştır.



Şekil 2: Demografik Değişkenler

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Manisa İl Merkezinde yaşayan bireyler oluşturmuştur. Araştırmanın örneklemi bu bölgede yaşayan bireylerden; kolayda örnekleme yöntemi ile seçilmiş olup araştırmaya katılmaya gönüllü 350 bireyden oluşmaktadır. Manisa il

merkezinde mesir macunu üretimi yapan 6 firma bulunmaktadır. Bu firmalar ile verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış ve veriler araştırmacı tarafından firma çalışanları ile yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir. Yalnızca il merkezinde faaliyet gösteren firmalar araştırma kapsamına alınmıştır.

3.3.Araştırmanın Sınırlıkları

Araştırmanın Manisa merkezinde gerçekleştirilmiş olması ve araştırmaya katılımın gönüllülük esasına dayanıyor olması ve çıktılarının bilimsel sonuçlar olması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

3.4.Veriler Toplama Araçları

Yapılan bu araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ve nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Manisa halkının mesir macununa yönelik bakış açılarını ve tutum ve davranışlarını belirlemek için nicel araştırma yöntemlerinden Anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmacı tarafından hazırlanan anket formu 2 bölümden oluşmakta olup birinci bölümde araştırma kapsamına alınan bireylere ilişkin genel bilgiler, ikinci bölümde ise bireylerin mesir macununa yönelik bakış açıları tutum ve davranışlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Anketin birinci bölümdeki 6 soru demografik özelliklerin belirlenmesine yönelik olup kalan 8 soru ise bireylerin mesir macununa yönelik bakış açılarını ölçmek için hazırlanmıştır. İkinci bölümde ise likert tipi 21 sorudan oluşan bireylerin mesir macununa ilişkin tutum ve davranışlarını ölçen sorular hazırlanmıştır. Tutum ve davranış ölçen değişkenler (ifadeler) 6 lılıkert tipi ölçeğe uygun (6= kesinlikle katılıyorum, 5= katılıyorum, 4= kısmen katılıyorum 3=kısmen katılmıyorum, 2= katılmıyorum 1= kesinlikle katılmıyorum olumludan olumsuz) olarak hazırlanmıştır.

Manisa şehir merkezinde mesir macunu üreten işletmeler hakkında veri elde edilmesinde nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Mesir macunu üreten işletmelerle ilgili verilerin sağlanması için araştırmacı tarafından hazırlanan soru formu kullanılmıştır.

3.5.Veriler Analiz

Bu çalışmada yapılan bütün analizler, katılımcılardan elde edilen veriler SPSS 22 paket programı aracılığı ile analiz edilmiş ve katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgilerin frekans, yüzde ve ortalama değerleri bulunmuştur. Güvenilirlik analizi Cronbach Alfa katsayısı ile test edilmiştir. Katılım düzeylerinin, katılımcıların

demografik özellikler ile ilişkisi olup olmadığını saptamak için Ki-kare ve Fisher'sExact, OnewayAnova, Independentsample t testi kullanılmıştır.

3.6.Anket Maddelerine İlişkin Güvenilirlik Analizi

Cronbach's Alpha Kat Sayısı

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
,703	,723	20

Elde edilen sonuçlar Cronbach's Alpha kat sayısına göre elde edilmiştir. Güvenilirlik sınırları aşağıda verilmiştir (Özdamar, 1999).

$0,00 < \alpha < 0,40$ ise güvenilir değil

$0,40 < \alpha < 0,60$ ise düşük güvenilir

$0,60 < \alpha < 0,80$ ise oldukça güvenilir

$0,80 < \alpha < 1,00$ ise yüksek güvenilirdir.

Tablo 1'e göre elde edilen sonuç 0,703 olarak $0,60 < \alpha < 0,80$ aralığında bulunmuş olup oldukça güvenilir bulunmuştur.

Bireylerin mesir macununa ilişkin bakış açıları incelendiğinde güvenilirlik sayısı $0,60 < \alpha < 0,80$ arasında bulunmuş olup oldukça güvenilir bir ölçek olduğu saptanmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Bireylere İlişkin Genel Bilgiler

Bu bölümde araştırma kapsamına alınan bireylere ilişkin genel bilgiler ele alınmıştır

4.1.1. Bireylerin Bazı Demografik Özellikleri

Tablo 1’de bireylerin bazı demografik özelliklere göre dağılımları yer almaktadır. Bireylerin cinsiyetlerine göre dağılımları dikkate alınarak tablo 1 incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin % 54,6’sının kadın, %45,4’inin ise erkek olduğu görülmektedir.

Bireylerin yaşları 18-65 yaş arasında değişmekte olup ortalama yaşları $31,5 \pm 0,59$ ’dur. Tablo 1, bireylerin % 54,3’ünün 30 ve daha alt yaş grubunda %45,7’inin ise 31 ve daha üst yaş grubunda bulunduklarını göstermektedir.

Bireylerin medeni durumlarına göre dağılımları dikkate alınarak tablo 1 incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin % 52,6’sinin evli, % 47,6’sinin ise bekar olduğu görülmektedir.

Bireylerin eğitim durumlarına göre dağılımları dikkate alınarak tablo 1 e bakıldığında araştırma kapsamına alınan bireylerin % 44,6’sının lisans, % 30,3’unun lise ve % 25,1 ‘inin ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Bu dağılım araştırma kapsamına alınan bireylerin en büyük oranının lisans mezunlarından oluşmakta olduğunu açıklamaktadır.

Araştırmaya katılan bireylerin mesleklerine göre dağılımları belirlenmiş ve elde edilen veriler tablo 1’de gösterilmiştir. Tablo 1’e göre en yüksek orana % 22,9 ile memurlar sahiptir. Bu oranı % 22,6 ile öğrenciler, % 15,0 ile işçiler, % 15,1 ile ev hanımları, %14,9 ile de özel sektör çalışanları izlemektedir. Bu oran esnaflarda %9,1 dur. Bu sonuçlar araştırma kapsamına alınan bireylerin büyük çoğunluğunu memur ve öğrencilerin oluşturduğunu göstermektedir.

Araştırmaya katılan bireylerin Manisa’da yaşam süreleri 1-65 yıl arasında değişmekte olup ortalama yaşam süreleri $22 \pm 0,73$ ’tür. Bireylerin Manisa’da yaşam süreleri dikkate alınarak tablo 1 değerlendirildiğinde en yüksek orana % 29,1’ile 11-20 yıldır Manisa’da yaşamakta olan bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Bu oranı , % 26,0’ile 21-30 yıl, % 23,7’ile de 31 yıl ve daha uzun zamandır Manisa’da yaşamakta olanların izlediği görülmektedir. Bireylerin % 21,1’lik kısmı ise sadece 1- 10 yıl

arasında Manisa’da yaşamakta olduklarını bildirmişlerdir. Yani bireylerin yarısından fazlası 11-30 yıldır Manisa’da yaşadıklarını belirtmişlerdir. Dolayısıyla araştırma kapsamına alınan bireylerin yaklaşık %79,0’u 10 yıldan daha fazla süre Manisa’da yaşayanlardan oluşmaktadır.

Tablo 1. Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları

Cinsiyet	S	%
Kadın	191	54,6
Erkek	159	45,4
Toplam	350	100,0
Yaş	S	%
30 yaş ve altı	190	54,3
31 yaş ve üstü	160	45,7
Toplam	350	100,0
Medeni durum	S	%
Evli	184	52,6
Bekar	166	47,4
Toplam	350	100,0
Eğitim durumu	S	%
İlkokul	88	25,1
Lise	106	30,3
Lisans	156	44,6
Toplam	350	100,0
Meslek	S	%
Memur	80	22,9
İşçi	54	15,4
Esnaf	32	9,1
Öğrenci	79	22,6
Ev hanımı	53	15,1
Özel sektör	52	14,9
Toplam	350	100,0
Manisa’da yaşam süreleri	S	%
1-10 yıl	74	21,1
11-20 yıl	102	29,1
21-30 yıl	91	26,0
31 yıl ve üzeri	83	23,7
Toplam	350	100,0

4.2.Bireylerin Mesir Macununa İlişkin Bakış Açıları

4.2.1. Bireylerin Mesir Macunu Tüketim Durumları

Tablo 2, bireylerin mesir macunu tüketme durumlarına göre dağılımlarını göstermektedir. Araştırma kapsamına alınan bireylerin %13,0'ü hiç mesir macunu tüketmediklerini belirtmişlerdir. Mesir macununu tüketenlere tüketme sıklığı sorulmuştur. Bireylerin %61,6 gibi yarısından fazlası festival zamanı mesir macunu tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu durum festivallerin yerel yiyeceklerimizin tanıtımındaki önemini bir kez daha vurgulamaktadır. Festivaller belirli zaman aralıklarıyla, toplumun kendine has değerlerini kutlamak, anmak veya paylaşmak amacıyla düzenlenen, toplumun sahip olduğu sosyal ve kültürel zenginliklerin sergilendiği etkinliklerdir (Giritlioğlu vd. 2015: 310). Yerel ve toplumsal kültür öğelerinin paylaşılması ve gelecek nesillere aktarılmasında, toplumdaki sosyal yapının değişmesi ve gelişmesinde bir aktarım aracı vazifesi gören festivallerin büyük bir yeri ve önemi vardır (Gül vd. 2013: 213).

Festivallerin en önemli özelliği; ortamı okuma, izleyicisi ve katılımcısı olma, anlamlar üretme, kültürün bir parçası olma fırsatını katılımcılara sunuyor olmasıdır. Bu açıdan değerlendirildiğinde festivaller gibi etkinlikler, toplumların kültürlerini yeniden biçimlendirirken bir yandan yapılandırma ve dönüştürme konusunda da katkıda bulunmaktadır (Atak vd. 2017: 1397). Yöresel yiyecekler bölgenin sahip olduğu kültürel değeri yükseltirken, yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin ekilip biçilmesinin devam etmesine ve yerel ekonominin de canlanıp, istihdam olanaklarının gelişmesine, katkıda bulunmaktadır. Böylece kültürel mirasın kaynaklarından biri olan yöresel yiyeceklerin korunup kullanılması ile birlikte turizmin sürdürülmesi de sağlanmış olmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016: 110).

Türkiye'nin en eski festivallerinden biri olarak nitelendirilen mesir macunu festivali, var olan karmaşık ve çok katmanlı yapısıyla araştırma alanı haline gelmiş olup festivalin kökleri Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan'ın tedavi edilemeyen hastalığına ilişkin tarihî bir hikâyeye dayandırılmaktadır. Sultan Camii Medresesi'nin başhekimisi Merkez Efendi, Hafsa Sultan'ın hastalığını tedavi etmek üzere pek çok çeşit baharat ve bitkiden elde ettiği özel bir karışım hazırlar. Hafsa Sultan'ı anında iyileştiren bu özel macun, o zamandan beri "mesir macunu" olarak bilinmektedir. Bu karışımdan şifa bulan Hafsa Sultan, mesir macununun halk tarafından tanınmasını ve kullanılmasını onlara sağlık getirmesi ümidi ile ister. Bu dilek üzerine mesir macunu küçük kâğıtlara

sarılarak 21 Mart Nevruz Günü Sultan Camii'nden halka dağıtılır. Bu olayın anısına her yıl Sultan Camii'nin çevresinde halk toplanmakta ve bu şifalı buluş kutlanmaktadır (Aksu, 2017: 92). Mesir macununu sık tükettiklerini belirtenlerin oranı ise %17,8'dir. Bireylerin %14,6'sı ise hastalandıkları zaman mesir macunu tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu sonuç, mesir macununun şifa verici özelliğine inananların da varlığını göstermektedir. Mesir macununun birden fazla faydasının olduğu bilinmekte, özellikle de festival zamanında Sultan Camisinden saçılan macunların manevi olarak şifa kaynağı olduğu düşünülmektedir. Mesir macununu yiyenlerin yıl boyunca bütün hastalıklardan kurtulacağına, gelinlik çağına gelenlerin evleneceğine, çocuk sahibi olamayanların çocuk sahibi olacağına ve her derde deva olduğuna inanılmıştır (Sertoğlu, 2007: 37).

Ruh hastalıklarına başta olmak üzere, ağır hastalıklara, çocuk hastalıklarına iyi geleceğine ve zayıf çocukları kuvvetlendireceğine; yılan, çıyan, akrep gibi haşeratin sokmasından ve öldürmesinden koruyacağına ve aç karna yenirse daha etkili olacağına inanılmıştır (Sertoğlu, 2007: 37).

Tablo 2. Bireylerin Mesir Macunu Tüketme Sıklıklarına Göre Dağılımları

Mesir Macunu Tüketim Sıklığı	S	%
Sık tüketirim	54	17,8
Festival zamanı	186	61,6
Hastalandığım zaman	44	14,6
Seyrek tüketirim	18	5,9
Toplam	302	100,0

4.2.2. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tercih Etme Durumları

Mesir macunu tüketen bireylere mesiri hangi formda tüketmek istedikleri sorulmuş ve elde edilen veriler tablo 3'te gösterilmiştir. Tablo 3'e göre bireylerin yarıdan fazlası (% 68,0'i) mesiri macun olarak tüketmek istediklerini belirtmişlerdir. Manisa Mesir Macunu katı mesir macunu (çubuk şeklinde) ve sıvı mesir olarak iki şekilde üretilmektedir. Bu iki tür mesir macununun coğrafi işaretli ürün olmasını

sağlayan unsurdur. Mesir'i lokum, çay ve çikolata olarak tüketmek isteyenlerin oranlarıysa sırasıyla % 18,0, % 12,0, ve % 2,3'dir.

Tablo 3. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tercih Etme Durumlarına Göre Dağılımları

Tüketilen ürünler	S	%
Macun	205	68,0
Lokum	54	18,0
Çay	36	12,0
Mesir çikolatası	7	2,3
Toplam	302	100,0

4.2.3. Bireylerin Mesirin Bulunmasını İstedikleri Yiyecekler

Araştırma kapsamına alınan bireylerin büyük çoğunluğu (% 57'4 si) mesirin tatlılarda bulunmasını istediklerini belirtmişlerdir. Bir ürün olarak % 28,3'i hiçbir yiyeceğin veya içeceğin içinde bulunmamasını orijinal macun olarak tüketilmesini istemişlerdir. Birçok kişinin mesirin herhangi bir tatlı ürünün içerisinde bulunmasını isteme sebebi alışılan bol baharatlı ve tatlı olan mesir macununu orijinal formuyla tüketmek istemeleri olabilir. Bireylerin % 6,3'sı mesirin ana yemekte % 5,7'i çorbada ve 2,3'si ise gazlı içeceklerde bulunmasını istediklerini belirtmişlerdir.

Tablo 4. Bireylerin Mesirin Bulunmasını İstedikleri Yiyeceklere Göre Dağılımları

Mesir macunu olması istenilen ürünler	S	%
Çorba	20	5,7
Ana yemek	22	6,3
Tatlı	201	57,4
Gazlı içecekler	8	2,3
Hiçbiri	99	28,3
Toplam	350	100,0

4.2.4.Bireylerin Mesir Macunu Tüketme Nedenleri

Bireylere mesir macunu tüketme nedenleri sorulmuş ve elde edilen veriler tablo 4’ de gösterilmiştir. Tablo 5’e göre araştırma kapsamına alınan bireylerin % 60,3’ü şifa kaynağı olduğu için % 23,5’ü baharatlı ürünleri sevdiği için mesir macunu tükettiklerini belirtmişlerdir. Yüksek besin değerine sahip olduğu ve afrodisyak etkisi için mesir macununu tükettiklerini belirtenlerin oranıysa sırasıyla % 9,3 ve %7,0 dir. Enerji verici yönü ile birlikte, Mesir macunun ağrılara, gribe, hazımsızlığa, iştahsızlığa ve ağız kokusuna (ağız kokusu) iyi geldiği bilinmektedir (Yenipınar ve Yıldız, 2016: 328).

Tablo 5. Bireylerin Mesir Macunun Tüketme Nedenlerine Göre Dağılımları

Tüketme Nedenleri	S	%
Şifa kaynağı olduğu için	182	60,3
Baharatlı ürünler sevdiğim için	71	23,5
Yüksek besin değerli olduğu için	28	9,3
Afrodisyak etkisi olduğunu için	21	7,0
Toplam	302	100,0

4.2.5.Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerler

Bireylerin mesir macununu satın aldıkları yerlere göre dağılımları tablo 5’ de verilmiştir. Tablo 6 incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin % 45,4’inin mesir macununu herhangi bir marketten , % 28,0’inin şekerlemecilerden, % 21,4’inin ise toptan satışı yapılan yerlerden satın almayı tercih ettikleri belirlenmiştir. Dernek satış mağazalarından mesir macunu almayı tercih edenlerin oranıysa yalnızca % 5,1dir.Bu sonuçlar, araştırma kapsamına alınan bireylerin mesir macunu satın alırken seçici davranmadığını göstermektedir.

Tablo 6. Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerlere Göre Dağılımları

Satın Alınan Yerler	S	%
Toptan satışı yapılan yerlerden	75	21,4
Herhangi bir marketten	159	45,4
Şekerlemecilerden	98	28,0
Dernek satış mağazalarından	18	5,1
Toplam	350	100,0

4.2.6. Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterler

Tablo 7’de araştırma kapsamına alınan bireylerin mesir macunu satın alırken dikkat ettikleri kriterlere göre dağılımlarını gösterilmektedir. Araştırma kapsamına alınan bireylerin % 72,6’sı mesir macunu satın alırken son kullanma tarihini dikkate aldıklarını belirtmişlerdir. Bu nedenle mesir macunu satın alan kişilerin bilinçli tüketici oldukları söylenebilir. Çünkü bilinçli tüketiciler gıda ürünleri satın alırken üretim ve son kullanma tarihlerini kontrol eden bireylerden oluşmaktadır (<http://tuketici.gtb.gov.tr>). Bireylerin % 11,4’i paketlerin ilgi çekici olması, %10,9’u paket içinde olup olmadığı, % 5,1’i ise dernek ürünü olma kriterlerini dikkate aldıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 7. Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterlere Göre Dağılımları

Satın Alma Kriterleri	S	%
Son kullanma tarihi	254	72,6
Paketlerin ilgi çekici olması	40	11,4
Paket içinde satılıp satılmadığı	38	10,9
Dernek ürünü olması	18	5,1
Toplam	350	100,0

4.2.7. Bireylerin Mesir Macununu Tanımlama Durumları

Araştırma kapsamına alınan bireylere mesir macununu nasıl tanımladıkları sorulmuş ve elde edilen veriler Tablo 7’de gösterilmiştir. Tablo 8’e göre bireylerin % 81,7’i mesir macununun değişik baharatlarla zengin olduğu için vücuda faydalı ürün olduğunu belirtmişlerdir. Bu sonuç, araştırma kapsamına alınan bireylerin baharatların sağlığa yararlı etkisi olduğuna inandıklarını vurgulamaktadırlar. Mesir macununda 41 çeşit baharat bulunmakla birlikte her birinin vücuda farklı yararları bulunmaktadır. Mesirin içinde bulunan karabiber baharatı idrar yolları antiseptiği ve soğuk algınlığı gibi üst yolum yolları rahatsızlıklarında kullanılmaktadır (Güven, 2010: 23). Havlıcan: Öksürük kesici ve ağız kokusu giderici olarak kullanılmaktadır. Sindirimi kolaylaştırır, gazı dağıtır, balgamı gidermektedir (<https://www.manisamesirmacunudernegi.com>). Kakule: Lezzet verici, gaz söktürücü, iştah açıcı olarak kullanılmaktadır

(<https://manisabirlik.com/pages/mesir>). % 9,7’u fonksiyonel ürün, % 7,7’si yüksek besin değerine sahip faydalı ürün % 0,9’ı ise afrodisyak etkisi olan ürün olarak tanımlamışlardır.

Tablo 8. Bireylerin Mesir Macununu Tanımlama Durumlarına Göre Dağılımları

Mesir Macunu Tanımlama Durumu	S	%
Fonksiyonel ürün	34	9,7
Yüksek besin değerine sahip faydalı ürün	27	7,7
Değişik baharatlarca zengin olduğu için vücuda faydalı ürün	286	81,7
Afrodisyak etkisi olan ürün	3	0,9
Toplam	350	100,0

4.2.8 Bireylerin Mesir Macunu Tüketim Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 9’da bireylerin mesir macununu tüketim durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımları verilmiştir. Tablo 9, bireylerin cinsiyet durumları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek orana % 58,6 ile mesir macunu yalnızca festival zamanında tüketen kadınların sahip olduğu görülmekte olup bu oran erkeklerde %46,5’e düşmektedir. Ancak bu farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır. Bireylerin yaş durumları dikkate alındığında 30 ve daha alt yaş grubunda da en yüksek orana (%60,0) mesir macununu yalnızca festival zamanında tüketenler sahipken bu oran 31 ve daha üst yaş grubunda %45,0 e düşmekte olup bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur (Ki-kare: 10,559 df: 4 $p < 0,05$). 31 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin hastalandıkları zaman mesir macunu tüketimlerin daha fazla olduğu saptanmıştır. Bireylerin eğitim durumlarının mesir macunu tüketim sıklığına etkisi incelendiğinde en yüksek orana mesir macununu yalnızca festivalde tüketen lise mezunlarının sahip olduğu görülmekte olup (%59,4) bu oran ilkokul mezunlarında %56,8, lisans mezunlarında ise %46,8 e düşmek de olup bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur (Ki-kare: 21,292 df: 8 $p < 0,05$). Lise ve ilkokul mezunlarının oranı birbirine yakınken lisans mezunlarında bu oran % 10 civarı düşmektedir. Eğitim durumu tüketim sıklığını etkilemekte, sadece festival zamanı tüketmek yerine yılın

4.2.9. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tüketim Tercihlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Bireylerin mesirin bulunmasını tercih ettikleri besinlere göre dağılımları tablo 10 da gösterilmiştir. Tablo 10, incelendiğinde değişik yaş, cinsiyet ve eğitim düzeylerindeki bireylerin çoğunluğunun mesiri macun olarak tüketmeyi tercih ettikleri görülmektedir. Bireylerin yaş değişkenleri dikkate alınarak tablo 10 incelendiğinde 31 ve daha üst yaş grubunda mesiri macun olarak tüketmek isteyenlerin oranının (%60,0) 30 ve daha alt yaş grubunda ki bireylerden biraz daha yüksek olduğu belirlenmiştir(%57,4). Bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak tablo 10 incelendiğinde mesiri macun olarak tüketmek isteyenlerde en yüksek oran %62,8 ile lisans mezunlarında olup bu oran ilkokul mezunlarında %56,8, lise mezunlarında %53,8'dir.

Tablo 10. Bireylerin Mesirin Bulunduğu Besinleri Tüketim Tercihlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

	Macun		Lokum		Çay		Mesir çikolatası		Tüketmem		Toplam	
Cinsiyet	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Kadın	113	59,2	29	15,2	20	10,5	4	2,1	23	12,0	19 1	100,0
Erkek	92	57,9	25	15,7	16	10,1	3	1,9	23	14,5	15 9	100,0
Toplam	205	100,0	54	100, 0	36	100, 0	7	100, 0	48	100, 0	35 0	100,0
Analiz	Fisherexact: 0,298 P>0,05											
Yaş	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
≤30	109	57,4	26	13,7	24	12,6	5	2,6	26	13,7	19 0	100,0
≥31	96	60,0	28	17,5	12	7,5	2	1,25	22	13,8	16 0	100,0
Toplam	205	100,0	54	100, 0	36	100, 0	7	100, 0	48	100, 0	35 0	100,0
Analiz	Fisherexact: 3,897 P>0,05											
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	50	56,8	14	15,9	14	15,9	1	1,1	9	10,2	88	100
Lise	57	53,8	20	18,9	12	11,3	3	2,8	14	9,0	10 6	100
Lisans	98	62,8	20	12,8	10	6,4	3	1,9	25	16,0	15 6	100
Toplam	205	100, 0	54	100, 0	36	100, 0	7	100, 0	48	100, 0	35 0	100
Analiz	Fisherexact :9,648 P>0,05											

4.2.10 Bireylerin Mesirin Bulunmasını İsteddiği Yiyeceklerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 11’de Bireylerin mesirin bulunmasını istediği besinlerin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Tablo 11, bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak incelendiğinde hem kadın(%61,8) hem de erkeklerde (%52,2) en yüksek oranın mesirin tatlılarda bulunmasını tercih edenlerde olduğunu göstermektedir. Bireylerin yaş değişkeni dikkate alındığında hem 30 yaş ve daha alt yaş grubu hem de 31 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde mesirin tatlılarda bulunmasını tercih edenlerin en yüksek orana sahip oldukları belirlenmiş olup yaş değişkeninin bireylerin tercihleri üstüne etkisi istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur (Ki-kare: 14,075 df:4 $p<0,01$). Eğitim değişkeni söz konusu olduğunda her üç eğitim düzeyindeki bireylerde en yüksek oranın yine mesirin tatlılarda bulunmasını tercih edenlerde olduğu görülmekte olup bu oran lisans ve lise mezunlarında birbirine eşittir (%59).

4.2.11.Bireylerin Mesir Macunu Tercih Etme Nedenlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 12, bireylerin mesir macunu tercih etme nedenlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Tablo 12'ye göre cinsiyet değişkenine göre bireylerin mesir macununu tercih etme nedenleri incelendiğinde en yüksek orana %72,8 ile şifa kaynağı olduğunu düşünen kadınlar sahip olup bu oran erkeklerde %57,2'ye düşmek de ve bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur (Ki-kare:11,745 df:3 $p<0,05$).Tüm zamanlarda var olmasına rağmen 1990'lı yıllarla kullanımı dramatik olarak artan klasik tıbbi alternatif veya tamamlayıcı tedaviler yöntemleri vardır. Kültürel yapılarıyla bağdaşan tedavi yöntemlerini kadınlar daha çok tercih etmektedirler (Amanak vd, 2012: 441).Bu tedavi yöntemlerinden bazıları yoga, rahatlama yöntemleri, bitkisel kaynaklı ve macunlar örnek verilebilir. Kadınların alternatif tıp konusunda daha duyalı olduklarını göstermektedir. Mesir macunu şifa kaynağı olarak gören kadınların oranının yüksek olması alternatif tıbbi erkeklerden daha duyarlı olduklarını gösterebilmektedir. Bir diğer nedeni ise yaşlanma kaygıları olabilmektedir. Onun için daha doğal yollarla ve sağlıklı beslenme ile bu durum bağdaştırılabilir (Amanak vd. 2012: 442).

Gerek 30 yaş ve daha alt yaş grubunda (%60,0) gerekse 31 ve daha üst yaş grubunda (%72,5) mesir macununu şifa kaynağı olarak tüketenler en yüksek orana sahip olmakla birlikte 31 yaş ve üstünde mesir macununu daha sağlıklı bulanların oranının anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu belirlenmiştir. (Ki-Kare: 13,400 df: 2 $p<0,05$). Mesir macununu sağlıklı bulma oranı yaş arttıkça artmaktadır. Doğru bir orantı söz konusu olup yaş ilerledikçe sağlığın ciddi derecede önemli olmaya başladığı modern tıbbın yanı sıra alternatif tıbbında kullanılmaya başlandığı söylenebilir. Eğitim durumu değişkenine göre her üç eğitim düzeyindeki bireylerde mesir macununu şifa kaynağı olarak tüketenler en yüksek orana sahip olmakla birlikte ilköğretim mezunlarında şifa kaynağı olduğu için mesir macunu tüketenlerin oranı (%70,5) lisans (%67,3)ve lise mezunlarından(%59,4) daha yüksektir.

4.2.12.Bireylerin Mesir Macununu Satın Aldıkları Yerlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 13'te bireylerin mesir macununu nereden satın aldıklarının açıklayıcı değişkenlerinin değerleri verilmiştir. Tablo 13'e göre hem kadın (%40,3) hem de erkeklerin(% 51,6) büyük çoğunluğunun mesir macununu herhangi bir marketten satın aldıkları görülmektedir. Yine aynı şekilde tablo 13 bireylerin yaş ve eğitim durumları dikkate alındığında en yüksek oranların mesir macununu herhangi bir marketten satın almayı tercih edenlerde olduğunun belirlendiği görülmektedir. Çünkü yerel halk mesir macununu her markette rahatça bulabileceğini bildiği için ve üreten firmaların arasında tat ve koku bazında çok değişkenlik bulunmadığından tercih edilebilmektedir.



4.2.13.Bireylerin Mesir Macunu Satın Alırken Dikkat Ettikleri Kriterlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 14'e göre bireylerin mesir macunu satın alırken dikkat ettikleri kriterler sorulmuş olup eğitim durumlarının bireylerin mesir macununu satın alma kriterlerinde en yüksek orana farklı cinsiyet, yaş ve eğitim düzeyindeki bireylerde son kullanma tarihi olduğu görülmektedir. Günümüzde gıda sektöründe yapılan birçok hile nedeniyle toplumlar artık bilinçli tüketiciler yetiştirmek için gereken bütün tedbirleri almaktadır. Gıda sektöründe en önemli hususlardan biride yiyeceğin son kullanma tarihidir. Bilinçli tüketicilerin bir besin maddesi satın alırken dikkat ettikleri ilk husus son kullanma tarihi olup Manisa halkının da mesir macunu satın alırken son kullanma tarihine dikkat etmesi bilinçli tüketici olduklarını göstermektedir.



4.2.14.Bireylerin Mesir Macununu Tanımlamalarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Değerlendirilmesi

Tablo 15, bireylerin mesir macununu tanımlama durumlarının cinsiyet değişkeni dikkate alınarak dağılımına bakıldığında en yüksek orana %83,8 ile mesir macununu baharatlarca zengin vücuda faydalı ürün olarak tanımlayan kadınların sahip olduğu, bu oranın erkeklerde %44,1'e düştüğü görülmektedir. Erkeklerde ise en yüksek oran %66,7 ile afrodizyak ürün diyenlerdedir. Bireylerin mesir macununu tanımlama durumları üzerine cinsiyetin etkisi istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (Fisherexact: 7,426 P<0,05). Gıdalara tat, lezzet, koku ve renk verici olarak ya da gıdaları daha iyi saklayabilmek için gıdalara katılan, çeşitli bitkilerin tomurcuk, çiçek, tepecik (stigma), meyve, çekirdek, tohum, soğan, yumru, rizom (kök-sap), sap, kök, kabuk, gövde, gövde kabuğu ve yaprak gibi kısımlarının kurutulup bütün hâlde ya da ufalanması/öğütülmesi ile elde edilen doğal bileşiklere ya da bunların karışımlarına baharat denir (Yiğit, 2016).Mesir macununda ise 41 çeşit baharatın olduğu bilinmektedir. Her baharatın kendine özgü özelliklerinin ve yararlarının olduğu bilmektedir. Kişniş meyveleri kullanılan mesir macunu keskin kokuludur. Bu baharatların iştah açıcı ve gazı giderici yararlı bulunmaktadır (Veren, 2018: 656). Her baharatın kendine özgü bir yararı bulunmakla birlikte farklı hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. “Afrodizyak sözcüğünün kökeninin Yunanca olduğunu belirten Keçe,afrodizyak sözcüğünü cinsel isteği artırıcı etkileri olan maddelerin genel adı olarak tanımlamaktadır (<https://www.cemkece.com.tr/>).Eski çağlardan beri macunların afrodizyak etkili olduğu düşünülmüş ve kuvvet macunları yapılmıştır. Bunlardan biri olarak da mesir macunu kabul edilmektedir. Ancak bu farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır.

Bireylerin yaş durumunun mesir macununu tanımlama durumları üzerine etkisi incelendiğinde 30 ve daha alt yaş grubunda % 66,7 ile en yüksek orana mesir macununu sağlıklı ürün ve afrodizyak etkili ürün (%66,7) olarak tanımlayanların sahip olduğu belirlenmiştir.31 ve daha üst yaş grubunda ise en yüksek oran mesir macununu fonksiyonel gıda olarak tanımlayanlardadır (%58,8).Avrupa Birliği Fonksiyonel Gıdalar Komisyonu'na göre; temel beslenme özelliklerinin yanında insan sağlığını iyileştirmede veya hastalıkların oluşumunu önlemede etkili olan gıdalar fonksiyonel gıda olarak sayılmaktadır (Sevilmiş, 2013: 40). Mesir macununda temel beslenme özelliklerinin yanı sıra hastalıklara iyileştirici (grip gibi) ve iştah açıcı, idrar söktürücü gibi farklı özellikleri bulunmaktadır. Tablo 15'e göre eğitim durumlarının bireylerin mesir macununu durumları üzerine etkisi incelendiğinde en yüksek orana % 66,7 ile mesir

4.3. Bireylerin Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

4.3.1 Bireylerin Cinsiyete Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Tablo 16, bireylerin mesir macununa ilişkin tutum ve davranışlarını göstermektedir. Bireylerin mesir macununa ilişkin tutum ve davranışları üzerine cinsiyetin etkisi incelendiğinde “çok lezzetli buluyorum” ve” herkese tavsiye ederim” dışındaki tüm ifadelerde bireylerin mesir macununa ilişkin tutum ve davranışları üzerine cinsiyetin etkili olmadığı belirlenmiştir. Kadınların mesir macununu “çok lezzetli buluyorum” ifadesine katılma yönündeki ortalamalarının erkeklerden daha yüksek olduğu ve bu farklılığın da istatistiksel olarak da önemli bulunduğu belirlenmiştir ($p<0,05$). Bu sonuç kadınların baharata olan yatkınlığından ve adet dönemlerinden şekerli olan ürünleri tüketme isteklerinin artmasından kaynaklanıyor olabilir. Mesir macununu” herkese tavsiye ederim “ifadesine katılan kadınlarının ortalamalarının erkeklerden daha yüksek olduğu belirlenmiş ve bu farklılık da istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$) kadınların bir olayı veya herhangi bir durumu çevreleri ile paylaşma durumu erkeklerden daha fazla olduğu için kadınlar genellikle kullandıkları ürünleri hemen çevresindeki kişilerle paylaşmaktadır. Independent Sample T Testi istatistiksel analizi uygulanmıştır.

Tablo 16. Bireylerin Cinsiyete Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Independent Sample T Testi				
Mesir macununa yönelik bakış açısı	Kadın n:191	Erkek N:159	t	p
Mesir macununu çok lezzetli buluyorum	4,99	4,69	-,611	,031*
Mesir macununun tıbbi değeri olduğunu düşünüyorum.	4,96	4,96	-1,773	,973
Mesir macununun sağlıksız olduğunu düşünüyorum	2,18	1,96	-1,225	,124
Mesir macununun kültürel değeri olduğunu düşünüyorum	5,37	5,25	-,932	,286
Mesir macununun üretiminin yetersiz olduğunu düşünüyorum	3,46	3,68	-1,670	,159

Mesir macununu ulusal düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,51	4,24	-1,218	,081
Mesir macununu uluslararası düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,55	4,36	-1,367	,236
Mesir macunun mutfakta farklı formlarda kullanılması gerektiğini düşünüyorum	4,17	4,21	1,804	,815
Mesir macununu sık sık tüketirim	3,60	3,45	-1,330	,373
Mesir macununun sağlığıma olumlu etkisi olacağına inandığımdan dolayı tüketirim	4,75	4,72	-1,663	,801
Mesir macununu herkese tavsiye ederim	5,05	4,77	-1,989	,048*
Mesir macununu fiyatlarının yüksek olduğunu düşünüyorum	3,45	3,42	-,167	,869
İçerisinde mesir macunu olan tüm besinleri tüketirim	3,68	3,74	,363	,717
Mesir macununu evde bulundurmaya gayret ederim.	4,06	3,89	-1,015	,311
Gelen misafirlere mesir macununu mutlaka tattırırım.	2,77	2,84	,458	,647
Şehir dışına ziyarete giderken hediye olarak mesir macununu mutlaka götürürüm.	2,19	2,39	1,342	,181
Mesir macununun standart reçetesinin olduğunu düşünmüyorum.	3,46	3,36	-,628	,530
Festivalin mesir macunu tanıtımına olumlu etkisi olduğunu düşünüyorum	5,19	5,17	-,153	,879
Mesir macunu festivaline katılmaya özen gösteririm.	3,92	3,86	-,318	,751
Mesir macununun turistik bir ürün olduğunu düşünüyorum.	4,70	4,88	1,266	,206

4.3.2 Bireylerin Yaşa Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Bireylerin mesir macununa ilişkin tutum ve davranışları üzerine yaştan etkisi incelendiğinde “evde bulundurmaya gayret ederim” ve “şehir dışına ziyarete giderken mutlaka götürürüm” dışındaki ifadelerde bireylerin mesir macununa yönelik tutum ve davranışları üzerine yaştan etkili olmadığı belirlenmiştir. Gerek 31 ve daha üst yaş grubundaki gerekse 30 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde “mesir macununu evde bulundurmaya gayret ederim” ifadesine yönelik ortalamalar kısmen katılıyorum yönündeyken 30ve daha alt yaş grubundaki bireylerin ortalamalarının daha yüksek olduğu ve bu farklılığın istatistiksel olarak da önemli bulunduğu belirlenmiştir ($p<0,01$). Yaş ilerledikçe çevresel faktörlere uyum sağlayabilme yeteneğinin azalması sonucu, bilinçli davranma gereksinimi etkili olabilmektedir. “Mesir macununu şehir dışına ziyarete giderken hediye olarak mutlaka götürürüm” ifadesine 30 ve daha alt yaş grubundaki ve de 31ve daha üzeri yaş grubundaki bireylerin eğilimleri katılmıyorum olmakla birlikte 31 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin ortalamaları daha net bir şekilde katılmıyorum yönündedir. Bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$).

Tablo.17.Bireylerin Yaşa Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Independent Sample T Testi				
Mesir macununa ilişkin tutum ve davranışlar	30 yaş ve altı N: 190	31 yaş ve üstü N:160	t	P
Mesir macununu çok lezzetli buluyorum	4,82	4,90	-,611	,542
Mesir macununun tıbbi değeri olduğunu düşünüyorum.	4,86	5,08	-1,733	,084
Mesir macununun sağlıksız olduğunu düşünüyorum	2,16	1,99	1,225	,222
Mesir macununun kültürel değeri olduğunu düşünüyorum	5,26	5,37	-,932	,352
Mesir macununun üretiminin yetersiz olduğunu düşünüyorum	3,44	3,70	-1,670	,096
Mesir macununu ulusal düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,30	4,49	-1,218	,224

Mesir macununu uluslararası düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,37	4,58	-1,367	,173
Mesir macunun mutfakta farklı formlarda kullanılması gerektiğini düşünüyorum	4,31	4,04	1,804	,072
Mesir macununu sık sık tüketirim	3,43	3,65	-1,33	,184
Mesir macununun sağlığıma olumlu etkisi olacağına inandığımdan dolayı tüketirim	4,63	4,87	-1,663	,097
Mesir macununu herkese tavsiye ederim	4,85	5,02	-1,219	,224
Mesir macununu fiyatlarının yüksek olduğunu düşünüyorum	3,54	3,52	1,264	,207
İçerisinde mesir macunu olan tüm besinleri tüketirim	3,67	3,74	-,384	,702
Mesir macununu evde bulundurmaya gayret ederim.	3,76	4,25	-3,074	,002*
Gelen misafirlere mesir macununu mutlaka tattırırım.	2,87	2,73	,926	,355
Şehir dışına ziyarete giderken hediye olarak mesir macununu mutlaka götürürüm.	2,52	2,01	3,539	,000*
Mesir macununun standart reçetesinin olduğunu düşünmüyorum.	3,42	3,40	,136	,892
Festivalin mesir macunu tanıtımına olumlu etkisi olduğunu düşünüyorum	5,27	5,07	1,683	,093
Mesir macunu festivaline katılmaya özen gösteririm.	3,93	3,84	,511	,609
Mesir macununun turistik bir ürün olduğunu düşünüyorum.	4,79	4,76	,221	,825

4.3.3Bireylerin Eğitim Durumlarına Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Tablo 18'e göre " mesir macununu çok lezzetli buluyorum" ifadesine ilkökul mezunlarının ortalamaları katılıyorum yönündeyken bu ortalama lise ve lisans mezunlarına doğru bir düşüş göstermektedir ve bu farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$). Lise ve lisans mezunlarında bu ortalama kısmen katılıyorum kısmında yoğunlaşmakta olup bu sonuç ilkökul mezunlarının mesir macununu daha lezzetli bulmakta olduğunu açıklamaktadır."Sağlıksız olduğunu düşünüyorum" ifadesine katılmayanların ortalamaları lisans mezunlarında, ilkökul ve lise mezunlarınınkinden daha yüksek olup bu farklılığın istatistiksel olarak da anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$). Bu durum lisans mezunlarının mesir macununun sağlıksız olduğu konusundaki ifadenin doğru olmadığı konusundaki yargılarının daha kesin olduğunu göstermektedir. Mesir macununun üretiminin yetersiz olduğu konusunda her 3 eğitim düzeyindeki bireylerin görüşleri kısmen katılmıyorum yönünde olsa da ilkökul mezunlarının ortalamalarının lise ve lisans mezunu bireylerin ortalamalarından daha yüksek olduğu belirlenmiş ve bu farklılık da istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$). "Sağlığıma olumlu etkisi olacağına inandığımdan dolayı tüketirim" ifadesine katılanların ortalamalarının ilkökul mezunlarında lise ve lisans mezunlarından daha yüksek olduğu belirlenmiş ve bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$). Bu durum ilkökul mezunlarının lise ve lisans mezunlarına kıyasla mesir macununu daha sağlıklı bulduklarını göstermektedir."Mesir macununu herkese tavsiye ederim" ifadesine katılan ilkökul mezunlarının ortalamaları lise ve lisans mezunlarından daha yüksek bulunmuştur. Bu farklılık istatistiksel olarak önemlidir ($p<0,05$). Gelen misafirlere mesir macunu tattırma konusunda lise mezunlarında kısmen katılıyorum yönündeki ortalamalar yüksekken bu ortalama lisans ve ilkökul mezunlarında katılmıyorum yönünde olup bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlıdır ($p<0,01$). "Mesir macununu şehir dışına ziyarete giderken mutlaka götürürüm" ifadesine her üç eğitim grubundaki bireylerin ortalamaları katılmıyorum yönünde olsa da lise mezunlarının ortalamaları kısmen katılmıyorum yönün de olup bu farklılık istatistiksel olarak da önemli bulunmuştur ($p<0,01$). "Festivale katılmaya özen gösteririm " ifadesine ilkökul ve lise mezunlarının eğilimi kısmen katılıyorum yönündeyken lisans mezunlarının ortalamaları kısmen katılmıyorum yönünde olup bu farklılığın istatistiksel olarak da anlamlı olduğu belirlenmiştir ($p<0,01$). Bu sonuç,

ilkokul ve lise mezunlarının lisans mezunlarına kıyasla mesir macunu festivaline katılma oranlarının daha yüksek olabileceğini göstermektedir.

Tablo 18. Bireylerin Eğitim Durumlarına Göre Mesir Macununa İlişkin Tutum ve Davranışları

Mesir macununa ilişkin tutum ve davranışlar	İlkokul N:88	Lise N:106	Lisans N: 156	F	P
Mesir macunun çok lezzetli buluyorum	5,18	4,92	4,62	5,728	,004*
Mesir macununun tıbbi değeri olduğunu düşünüyorum	5,18	4,84	4,92	2,378	,094
Mesir macununun sağlıksız olduğunu düşünüyorum	2,39	2,02	1,96	3,135	,045
Mesir macununun kültürel değeri olduğunu düşünüyorum	5,35	5,24	5,34	,392	,676
Mesir macunu üretiminin yetersiz olduğunu düşünüyorum	3,92	3,31	3,53	4,453	,012*
Mesir macununun ulusal düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,50	4,13	4,49	2,394	,093
Mesir macununun uluslararası düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum	4,51	4,19	4,63	2,978	,052
Mesir macununun mutfakta farklı formlarda kullanılması gerektiğini düşünüyorum	3,99	4,31	4,22	1,375	,254
Mesir macunun sık sık tüketirim	3,93	3,67	3,21	6,874	,001*
Mesir macununu Sağlığıma olumlu etkisi olacağına inandığımdan dolayı tüketirim	5,16	4,67	4,54	4,479	,012*
Mesir macununu herkese tavsiye ederim	5,26	4,92	4,74	4,479	,012*
Mesir macunu fiyatlarının yüksek olduğunu düşünüyorum	3,10	3,51	3,58	2,624	,074
İçerisinde mesir macunu olan tüm besinleri tüketirim	3,97	3,63	3,60	1,714	,182
Mesir macununu evde bulundurmaya gayret ederim	4,24	4,03	3,81	2,378	,094
Gelen misafirlere mesir macununu tattırırım	2,35	3,94	2,97	6,557	,002*
Şehir dışına ziyarete giderken hediye olarak mesir macununu mutlaka götürürüm	2,07	2,67	2,14	6,393	,002*
Mesir macununun standart reçetesinin	3,53	3,43	3,33	,602	,548

olduğunu düşünmüyorum					
Festivalin mesir macunu tanıtımına olumlu etkisi olduğunu düşünüyorum	5,15	5,13	5,23	,284	,753
Mesir macunu festivaline katılmaya özen gösteririm	4,23	4,03	3,61	4,871	,008*
Mesir macununun turistik bir ürün olduğunu düşünüyorum	4,64	4,61	4,97	2,928	,055

4.4.Mesir Macunu Üreticilerine İlişkin Bilgiler

İlk firma Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği olarak mesir macunu festivali ve üretimini 1959 yılından bu yana üstlenmiş bulunmaktadır. Dernek olarak; evrensel değerlerle yerel değerlerin oluşabileceğine ve bu sayede evrensele gidebilmek için yerelin kullanılması gerektiğini benimsemektedirler. Dernek başkanı Ufuk Tanık'tır. Mesir macunu festivali için halka dağıtımı yapılacak olan mesir macunu rakamını belirleyen ve macunları hazırlayan firmadır. 21 Mart 2019 tarihinde karma töreni yapılmış olan ve festival zamanına kadar dernek bünyesinde çalışan 20 bayanın el emeği ile hazırlanmaktadır. Bu üretim sırasında herhangi bir teknolojik alet kullanılmamaktadır. Üretim sırasında şeker kullanılmakta olup bu yıllarda balla üretimin denemeleri yapılmaktadır. Bu yıl festival için 6 ton mesir üretilmiş olup sadece 15 dakikada saçımı gerçekleştirilmiştir. Sultan caminin kubbelerinden ve cami etrafındaki apartmanların balkonlarından saçım gerçekleştirilmiştir.

Dernek üretimi ürünler mesir çayı, mesir macunu ve lokumudur. Yıllık üretim miktarı 120 tondur. Bunun 15 tonu Avusturya, İngiltere Almanya, Rusya ve Hollanda gibi Avrupa ülkelerine gönderilmektedir. Üretim kış aylarında ve festival zamanı artmakta olup 12 ay boyunca üretim söz konusudur. Yaz aylarda %30 oranında tüketimden bir azalma söz konusudur. Eylül-Nisan ayları tüketimin yoğun olduğu aylardır. Yurtiçi pazar ağında büyükşehirler başta olmak üzere Türkiye'nin birçok şehrine mesir macunu sevkiyat söz konusudur.

Mesir macununun coğrafi işaret alması için gerekli olan bütün çalışmaları yaptıklarını ve bundan sonra dernek bünyesinden, Celal Bayar Üniversitesinden oluşturulacak olan bir ekip ile mesir macunu üretimi yapan firmaları denetleme faaliyetlerine başlanacaktır. Macun-i mesir ismi ile üretim gerçekleştirilmekte olup sadece 20 kadın ile üretim gerçekleştirmektedir.

İkinci firma Sefer Yasemin Baharatları olarak Manisa Mevlana mevkiinde kurulmuştur.1992 yılında Sefer GÜNDÜZ tarafından kurulan ve şirketleşen bir firmadır. İyi eğitim almış ve anestezi teknisyeni olan Sefer Bey dedelerinden aldıkları bilgiler ve tecrübeleri birleştirerek günümüz teknolojisini de kullanarak modern bir üretim tesisi kurmuşlardır. Ürünleri Türkiye'ye pazarında geniş yer tutmakta ve her yere mesir macunu ulaştırılmaktadır. Bunlarında haricinde dış pazara yönelik yeni ürünler geliştirilmektedir. Londra'da bir şubeleri bulunmakta olup Avrupa pazarına tanıtım ve pazarlama yapılmaktadır. Yıllık üretim 100 ton olarak belirlenmiştir. Bünyelerinde 6 üst kademe olmak üzere 40 kişi çalışmaktadır. Macunu, çayı, lokumu, şurubu ve ballı mesir macunu üretimi yapılan mesir çeşitleridir. Diğer firmamız gibi bu firmamızda da üretimi yaz aylarında düşmekte olup kış aylarında ve festival zamanı üretim artışı söz konusudur. Yaz aylarında tatile çıkan kişilerin hediyelik eşya olarak daha fazla göturdükleri görülmektedir. Bu iki firmadan ve aslında bizimde anket sonuçlarından anlaşılacağı üzerine Manisa içerisinde bile mesir aslında bakıldığında bütün yıl boyunca tüketimden ziyade festival zamanı ile birlikte kış aylarında artmaktadır.

Üçüncü firma "Maccun" isimli firmadır. 1981 yılında Manisa merkezde Şehzade Kuruyemiş adıyla kurulmuştur.Tek şube ve küçük bir işletme olan firma üretime 4. şubesi ile devam etmektedir. Kuruyemiş ile başladıkları işi geleneksel ürünlerin üretimi ve maddi getirisinin iyi olduğunu düşünerek mesir macunu üretimine de başlamışlardır. 2007 yılından beri mesir macunu, lokumu, şekeri, çayı ve mesir macunu ekstresi(çok yönlü etkisi olan bir karışım) gibi farklı çeşitlerinin üretimi sağlanmaktadır. Üretim en sık olduğu aylar aralık ocak ve şubat aylarıdır. Gribal enfeksiyonlara, boğaz ağrılarına, soğuk algınlığına iyi geldiği için mesir macunu ve çayının üretimi fazladır. Festival zamanı Manisa'ya gelen turist sayısı ile doğru orantılı olarak üretim artış göstermektedir. Yıllık üretim miktarımız 120 ton olmakla birlikte bünyelerinde 35 kişi çalışmaktadır. E- ticaret olarak sitelerinden de satışları mevcuttur. Marka ismi Maccun'dur. Almanya başta olmak üzere Avrupa pazarında yer almaktadırlar.

Dördüncü firma "Manisa Birlik" ismi ile kurulan ve birçok farklı çeşidi ile mesiri üreten bir diğer firmamızdır. Macunu, çayı, helvası, lokumu, sarması, tahinli ve ballı mesir macunu ürettikleri ürünler olarak kaşımıza çıkmaktadır. Bu işi yapmalarının sebebi geleneksel ürünlerin yaşatılması ve Manisa ilimizi tanıtılmasına katkıda bulunmak için.15 yıllık bir işletme fakat 7 yıldır mesir macunu üretimi yapmaktadırlar. Firma bünyesinde 10 kişi çalışmakta olup aylık 10 küsur ton ile yıllık 120 ton civarı bir üretimleri söz konusudur. Türkiye'nin bütün şehirlerine gönderimleri söz konusudur.

Başka firma aracılığıyla yurtdışı pazarına ürünlerini göndermektedirler. Çeşitli tarım fuarlarına katılmışlar ve Dubai, Filistin Fransa, Mekke, Bulgaristan gibi ülkelerle anlaşmaları söz konusudur. Üretim ile ilgili herhangi bir sıkıntıları olmamakla birlikte genelde ambalaj konusunda sıkıntı yaşadıklarını dile getirmişlerdir. Üretimde dalgalanmalar yaz aylarında azalma ile veya yurtdışı pazarında yeni bir anlaşma sağlanması ile artışlar söz konusu olabilmektedir.

Beşinci firma “Mesirland” adı ile kendinden söz ettiren ve sadece 1 yıllık bir firma olan üretici hiçbir katkı maddesi kullanmadan şeker harici bal, pekmez ve tahin ile ürün yelpazesine yenilerini ekleyen bir firmadır. Firma ortaklarından Fırat Çelik daha çok yurtdışı pazarı ile ilgilendiklerini ilk pazarlarının Almanya olduğunu Irak ve Suudi Arabistan ve İtalya görüşmeler yaptıklarını ve numuneler gönderdiklerini söylemişlerdir. Asıl hedeflerinin uzak doğu olduğunu belirtmektedirler. Macunu, çayı ve lokumunun üretimini sağlamaktadırlar. Çok yeni bir işletme oldukları için aslına bakıldığında ellerinde üretim miktarlarının net bilgileri söz konusu değildir. Ama eğer sayı vermeleri gerekirse aylık 10 ton bir üretimleri söz konusudur. Bünyelerinde 15 kişi çalışmaktadır. Ortaklı bir şirket olmakla birlikte mesir macununu uzak doğu olmak üzere daha birçok ülkeye tanıtmak için yola çıktıklarını belirtmektedirler.

Altıncı firma aydın şekerleme ismi ile kurulan fakat marka ismi “Macun-u Şiffa” olan bir diğer işletmedir. 1992 yılında çırak olarak başladığı işine 1997 yılında kendi iş yerini açarak hala devam eden bir işletmedir. Ustasının hastalığı nedeni ile üretime girmesi gereken ve şekerleme üretimini öğrenen tecrübeli bir kişidir. 22 yıldır kendi iş yerinde şeker, lokum ve mesir üzerine üretimlere devam etmektedir. Mesir lokumu üretimini ilk defa gerçekleştiren firmadır. Türkiye geneli satışları bulunmakla birlikte ihracata yönelik çalışmalarında Taylan ve Singaur ile görüşülmektedir. Şekerleme ve mesir macunun aylık toplam 15 ton olduğu yıllık ise 160 ton olduğu bilinmektedir. Bunun büyük bir kısmını mesir macunu, lokumu ve şekeri oluşturmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Manisa iline ait olan mesir macununun gastronomik bir değer ve kültürel miras olarak incelemesi yapılmıştır.

Araştırmanın evrenini Manisa il merkezinde yaşayan bireyler oluşturmıştır. Araştırma kapsamına kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 350 katılımcı dahil edilmiştir. Araştırmanın verileri, anket formu ile toplanmıştır. Analizler için standart sapma, yüzde değeri ile değişkenler arasındaki ilişki ise ki-kare ve fisherexact testi p değerleri ile analiz edilmiştir. Gerekli görülen yerlerde onewayanova ve independentsample t testi analizleri yapılmıştır.

Araştırmada elde edilen bulgular şu şekildedir. Araştırmaya 350 kişi katılmıştır. Araştırma kapsamına alınan kadınların oranının (% 54,6) erkeklerden (%45,4) daha yüksek olduğu ortaya çıkmıştır. Araştırma kapsamındaki bireylerin yaşları 18-65 yaş aralığında olup, ortalama yaşları $31,5 \pm 0,59$ 'dur. Bireylerin medeni durumları incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin yarısından fazlasının evli olduğu görülmektedir (% 52,6). Bireylerin % 30,3'u lise, %44,6'ü ise lisans mezunudur. Mesleklerde ise memurların (% 22,9) ve öğrencilerin (% 22,6)diğer meslek gruplarına kıyasla daha yüksek orana sahip oldukları belirlenmiştir. Bireylerin Manisa'da yaşam sürelerinin 11-20 yıl arasında yoğunlaştığı görülmektedir.

Araştırma sonuçlarının analizinde bağımsız değişken olarak cinsiyet, yaş ve eğitim durumu dikkate alınmıştır.

Bireylerin mesir macununu tüketme sıklığı ile cinsiyet arasında bir ilişki bulunamamıştır. Mesir macununu festival zamanı tüketen kadınların oranının (%58,6) erkelerden (%46,5) daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.Hem kadınların hem de erkeklerin mesirin tatlılarda bulunmasını istedikleri belirlenmiştir. Bu da mesirin orijinalinin tatlı formda olmasından kaynaklanıyor olabileceği sonucunu ortaya koymaktadır. Mesirin şifa kaynağı olduğunu düşünen kadınların oranının erkeklere kıyasla daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu da kadınların erkeklere kıyasla alternatif tıp ile daha fazla ilgileniyor olduklarını ortaya koymaktadır. Bireylerin mesiri tanımlandırmalarında cinsiyetin etkili olduğu görülmektedir. Nitekim Kadınlar mesiri baharatça zengin vücuda faydalı ürün olarak tanımlarken erkekler ise afrodizyak etkili bir ürün olarak tanımlamışlardır. Mesir macununu kadınların erkeklere oranla hem daha lezzetli bulduğu hem de herkese daha fazla tavsiye ettiği tespit edilmiştir. Bu sonuç kadınların yedikleri bir ürünü tavsiye etme eğiliminde olduklarını ortaya koymaktadır.

30 yaş ve daha alt yaş grubundaki bireylerin 31 ve daha üst yaş grubundakilere kıyasla mesiri festival zamanında daha fazla tükettikleri belirlenmiştir. Cinsiyet ve yaş durumuna göre mesir macunu tüketimi festival zamanı artmaktadır. Bunun nedeni festival zamanı kurulan sergiler, sokaklarında mesir macunu satışının normal zamanlara göre daha fazla olması ve inanışa göre festival günü dua ile yapılan mesir macunundan yiyenlerin bir yıl boyunca herhangi bir hayvan tarafından sokulmayacağı, çocuğu olmayanların çocuğu olacağı, bekarların evleneceğine gibi inanışlar sebebi ile artış gösteriyor olabileceği sonucuna varılmıştır. 30 ve daha alt yaş grubuyla 31 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin mesiri macun olarak tüketmek istedikleri tespit edilmiştir. Buda kişilerin ürünü orijinal formunda tüketmek istediklerini göstermektedir. Bireylerin büyük çoğunluğu mesirin tatlılarda bulunmasını istediklerini belirirken 30 yaş altı bireylerde bu oran daha fazladır. Bu durum istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. 31 yaş ve üzeri grubun mesir macununu şifa kaynağı olarak daha fazla tükettikleri tespit edilmiştir. Yaş ilerledikçe bireylerin mesir macununu daha çok şifa kaynağı olması özelliğinden dolayı tükettiği sonucuna varılabilir. Mesiri evde bulundurmaya gayret eden 31 yaş ve üzeri kişilerin oranının 30 ve daha alt yaş grubundakilerden daha yüksek olduğu yaş ilerledikçe her açıdan kaygının başladığı ve kişilerin sadece modern tıptan değil alternatif tıptan da faydalanmak istediklerini göstermektedir. Mesir macununu 30 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin şehir dışına çıkarken daha çok hediye olarak götürdükleri tespit edilmiştir.

Her üç eğitim düzeyindeki bireyler mesiri festival zamanı tüketilmektedir. Bu sonuç festivalin, mesir macunu tüketimine olumlu katkısı olduğunu göstermektedir. Diğer değişkenlerde olduğu gibi eğitim düzeylerine bakıldığında her 3 grupta da macun olarak tüketim daha fazladır. Bu da asıl orijinal ürünün kullanımının daha fazla olduğu ve insanların senelerde geçse bu formunu daha çok sevdiğini göstermektedir. Mesir macununu ilkökul mezunlarının daha çok şifa kaynağı olarak tükettikleri görülmektedir. Eğitim durumları ile alternatif tıbbi daha fazla kullanma arasında bağlantı fazladır. Bireylere mesiri satın alırken dikkat ettikleri noktalar neler olduğu sorulduğunda en fazla verilen her değişkende değişmeyen cevap son kullanma tarihi olmuştur. Bilinçli tüketici olmanın ilk basamaklarında olan bu kriter, Manisa halkının aslında bilinçli bir tüketici grubu olduğunu göstermektedir.

Mesir macunu Manisa ili için önem arz etmektedir. Coğrafi işaret bir bölge veya yöreye özgü ürünlerin tanıtımı için en önemli faktörlerden biri olup gastronomi turizminin gelişmesi açısından da önemlidir. 2013 yılında başvurusu yapılan ve 2018

yılında tescil ettirilen ve mahreç işareti alınan mesir macunu destinasyon pazarlamasında avantaj sağlamaktadır. Coğrafi işaretli birden fazla ürünü ve kendine has mutfağı ile Manisa ilinde gastronomi turizmi ile mesir macunu festivali birlikte değerlendirilmelidir. İnsanların yemek yemeyi sevmesi veya farklı lezzetler tanımaya olan eğilimi aslında gastronomi turizmi için önemlidir. Manisa ilimiz sadece mesir macunu ile sınırlandırılmamalıdır. Çünkü gastronomi turizmi açısından da önem arz eden lezzetleri bünyesinde barındırmaktadır. Tüm bu durumları ortaya çıkartabilmek için pazarlama stratejilerinden faydalanılması gerekmektedir. Kültürel miras açısından bakıldığında ise Mesir macunu, geçmişten gelen ve kimlik oluşumu için gerekli olan somut değerlerimiz arasında görülen ve ekonomik kalkınma için kullanılması gereken bir üründür.

Araştırma bulguları neticesinde şunlar önerilmektedir;

- ✓ Reklam faaliyetleri il turizm ve kültür müdürlüklerinin internet sitelerinde ve ilgili kanal kuruluşlarında bir başlık altında düzenlenmeli ve mesir macunu konusuna dikkat çekilmelidir.
- ✓ Yapılan mesir macunu festivalinin tanıtımının yeterli düzeyde yapılması için gerekli adımların atılması gereklidir. Araştırma sonuçlarının gösterdiği gibi genellikle festival zamanı tüketilen mesir macununun farklı versiyonları (özellikle tatlı türü ürünlerin içerisinde) ile tüketiminin arttırılması için gerekli çalışmalar yapılması gerekmektedir. Ocak 2018’de Manisa’yı ziyaret eden yabancı turist sayısının bir yıl öncesine göre % 40 civarı düştüğünü görmekteyiz. Burada en önemli görev seyahat acentalarına düşmektedir. Yeterli tanıtım ve reklamın yapılması gerekmektedir. Festival zamanında yerli turist gelmesi için gerekli tedbirlerin alınması elzemdir <http://www.manisakulturturizm.gov.tr>).
- ✓ Bu araştırma sadece Manisa ilindeki katılımcılar ile yapılmıştır. Bundan sonra yapılacak olan araştırmaların bölge dışında veya dünyanın farklı bölgelerinde değerlendirilmesi, hem yerli hem de yabancı turistler ile farklı çalışmalar yapılması önerilmektedir.
- ✓ Yurtdışı pazarında bulunan yerlerde tanıtımların geliştirilmesi ve sadece mesirin çeşitlerini sadece satmak yerine bilgilendirilmeleri amacıyla festival hakkında gerekli bilgilerin yer aldığı tanıtım faaliyetleri yapılmalıdır. Mesirin ürün geliştirme faaliyetleri yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- A İmirgi , (2005). “Festival Kavramı Üzerine Düşünceler”, Milli Folklor, 17(65), s. 29-36.
- Aksu H. E,(2017) Eller Havaya Eller Şifaya: Uluslar arası Manisa Mesir Festivali Üzerine Bir İnceleme, <http://www.millifolklor.com>, 29/115, 91-105.
- Alkan M, (2014) Manisa’da Hafsa Sultan Darüşşifası (Bimarhanesi).
- Alyakut Ö,(2016) Kültürel Ürünlerde Coğrafi İşaretleme Konusunun Medyaya Yansıması, Uluslararası Sosyal Araştırma Dergisi Cilt:9 Sayı:45 675-686
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski’nin Kültür Teorisi. Uludağ Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi, 21(1), 135-151.
- Amanak K, Karaöz B, Sevil Ü,(2013) Alternatif/Tamamlayıcı Tıp ve Kadın Sağlığı, TAF Preventive Medicine Bulletin 12/4, 441-448.
- Artık, N., Poyrazoğlu, E., ve Karkacı, M., 1999. Mesir macununun kimyasal bileşimi. Standard. Sayı: 447, s. 91-98.
- Artun, E, (1999), Türk Halk Kültüründe Nevruz”, Uluslararası Nevruz Sempozyumu, Kazakistan.
- Atak O, Tatar S, Tunaseli A,(2017) Kültürel Miras Oluşumunda Festivallerin Yeri Ve Önemi: Fethiye Müzik Köyü Üzerine Bir Değerlendirme, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10/52, 1397-1409.
- Avan H, (1996) Manisa mesir bayramı. Manisa ve M esir. Manisa: Manisalılar M esir ve Dayanışma Derneği, sa 6, s. 6-9.
- Bakır B, Başağaoğlu İ,(2013) Manisa Hafsa Sultan Darrüşşifası’ndaTerapötik Etkiler ve Çevre Çözümlemeleri Lokman Hekim Journal
- Bardakçı E (2016) Mesir Macunu, <https://docplayer.biz.tr/5384853-Spil-daginineteklerindeki-ovaya-kurulu-manisa-son-500-yildir-suregelen-bir-gelenege-ev-sahipligi-yapiyor.html>
- Bascom, W. R. (2010). Folklorun Dört İşlevi. (Çeviren: Ferya ÇALIŞ). Halkbiliminde
- Bayat A.H, (1998) İbn-i Sina ‘nın Kanunu’nda ve Osmanlı Tıp Yazmalarında Mesir, Manisa, 9-16
- Bayram S, Sağlık Hizmetlerimiz ve Vakıf Guraba Hastanesi, Vakıflar Dergisi S ay ı: XIV, Önder Matbaası, Ankara, 1982
- Berk N.A, (2012) ORTAÖĞRETİM 11. Sınıf T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük Dersinde Tarihsel Canlandırma Uygulaması: Bir Eylem Araştırması, Ankara
- Bilgin, A. (2003). “Matbah-ı Amire”. *DİA*, C. 28, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayını,
- Cantay, Gönül: Anadolu Selçuklu ve Osmanlı Darüşşifaları. Ankara 1992
- Cantay G,(1988) "Darüşşifalar", Mimarbaşı Koca Sinan Yaşadığı Çağ ve Eserleri, c. 1, İstanbul, s. 355-368
- Celkan H. Y (1991) Beşeri Kültürün Temel Ögesi Aile, Aile ve Toplum Cilt: 1 Sayı:1 81-84
- Çalikoğlu M.A(1982) Sümbül Efendi ve Merkez Efendi Hayat ve Hüviyetleri. Dördüncü tab'ını yapan: Nurullah Kılıç. İstanbul: İsmail Akgün Matbaası, 1982.
- Çapar G, Yenipınar U,(2016) Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4, 100-115
- Çekin M, Sertoğlu E, (2007) Mesir, Merkez Efendi, Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği Yayını, İstanbul.

- Çımat A Manisa Mesir macunu ve Merkez Efendi. Manisa ve Mesir Manisa: Manisalılar Mesir ve Dayanışma Derneği, 1996, sa S, s. 2426
- Çoksarı G, Artık N, Saltan G, Çoşkun E (2014) Binlerce Yıllık Tecrübe: Macunlar, XI. National Conference on the History Of Turkish Pharmacy
- Doğan Ş, (2012) Terceme-i Akrahadin’de Yer Alan Bir Mesir Macunu Terkibi Üzerine Journal of World of Turks Vol: 4 No: 2 193-201 Geleneksel Yayınları. 71-86.
- Döner, Z. ve Tepeci, M. (2014). Manisa Mesir Macunu Festivali Ziyaretçilerinin Festivale Katılım Nedenleri ve Memnuniyet Düzeylerini Etkileyen Unsurların Belirlenmesi, 15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, 782-795.
- Durmaz, Mustafa (Proje yöneticisi). (2010). Bergamalı Lokman Hekim Galenos (Bergama Belleten 18). Bergama Kültür ve Sanat Vakfı Yayınları.
- Giritlioğlu İ, Olcay, A., ve Özekici, Y. K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme. Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, (13):306-323.
- Gönül C., (1988). “Darüşşifalar”, Mimar Baş Koca Sinan Yaşadığı Çağ ve Eserleri, Ankara: Vakıflar Genel Müdürlüğü, s. 355-368
- Gül K, Erdem B ve Gül M, (2013). “Yerel Festivallerin Etkinliğine Bağlı Ziyaretçi Kazanımları: Sındırgı Yağcıbedir Festivali Örneği”, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, (18)2, s.213-239.
- Güven A.N (2010). Mesir Macununun Antioksidan Aktivitesinin ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi,
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018).Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi 2/1 371-389.
- International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic 9/10 19-31
- Karaman S, Kesler Y, Kayacı A, Doğan M (2008); Mesir Macununun Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi,
- Karasar, N. (2014). Bilimsel Araştırma Yöntemi, (26.baskı).Ankara Nobel Yayınevi.
- Kızıloğlu R, Kızılaslan N, Ünal T, (2015) A study on determining attitudes and behaviors of individuals towards local products in Manisa Province: The case of Mesir Paste, International Journal of Social Sciences and Education Research, Online, <http://dergipark.gov.tr/ijsser>
- Koday Z, Erhan K, Akbaş F, (2016) Manisa İlinin İdari Coğrafya Analizi Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 20/2 537-558
- Köse F, (2012) Osmanlılarda Nevruziyye Geleneklerine Tarihsel Açıdan Bakış, Ekev Akademi Dergisi 16 /51

- M. Öcal OĞUZ ve Selcan GÜRÇAYIR (2005) 275-277 Kuramlar ve Yaklaşımlar 2 Ankara:
- Nergiz, C.,1994. Gıda olarak Mesir Macunu. 454. Mesir konferansları. Manisa Turizm Derneği Dergisi,30-31, Manisa.
- Nergiz, C., ve Yıldız, H.,1995. Şekerli Ürünler içerisinde Mesir Macunu. 455. Mesir konferansları,1-4, Manisa.
- Oğuz, Öcal. (2003). Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) İhtisas Komitesi, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu.
- Ortaylı İ., Osmanlıda Manisa (Konferans), 01.03.2008, saat 15.30, Manisa Belediyesi Lale Salonu.
- Özdamar, K. (1999). Paket Programlar ile İstatiksel Veri Analizi, Kaan Kitapevi, İstanbul.
- Özlü Z, (2011) Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi 58 171- 190
- Piverdioğlu, A (2002), “Türklerde Yılbaşı ve Bahar Geleneği”, Türkler, C. 3: 44- 49.
- Sanchez, J.J. (2009). Recreating History At School. Historical Recreation as an Educational Project Book.
- Sert F.Y, Alpaslan H.İ, Karaman Ö. Y, (2017) Manisa Sultan (Mesir) Camisi’nin Akustik Özelliklerinin Değerlendirilmesi, Sanat Tarihi Dergisi, 243- 259
- Sertoğlu E, (2007) Merkez Efendi, merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği, İstanbul
- Sevilmiş G, (2013) Yükselen Trend: Fonksiyonel Gıda AR&GE Bülten, İzmir Ticaret Odası
- Şahin S, Özdemir Ö, (2018) İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri İnternet Sitelerinde Türkiye’nin Somut Olmayan Kültürel Miras Ürünlerinin Tanıtılması, MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt:7 Sayı:2 Kırgızistan
- Şimşek F, (2012) Mithridaticum and Mesir: The Story of an Antidote from Antiquity Into Ottoman Times, Mediterranean Journal of Humanities 11/2 243-250
- Şimşek G, (2014) Kültürel Miras ve Yeni Yeni Biçimlenme Süreci Üzerine Bir Değerlendirme, Cilt: 3 Sayı: 8 67-92
- Tan N, (2003). “Türkiye’de Şekerciliğin Gelişmesinde Hacı Bekir Muessesesinin Rolü”.
- Tanık U,(2019) Kişisel görüşme. Manisa Mesiri Tanıtma ve Turizm Derneği, Manisa

- Terzioğlu, A. (1992). Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılı. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Terzioğlu, A. (1999). “Topkapı Sarayında Helvahane’de İlaçların İmaline Dair Bir Yazma Eser ve Buna Göre İki Mithridatikum Reçetesi”. Uluslararası Üçüncü Türk Kültürü Kongresi Bildirileri 25-29 Eylül 1993, Cilt II, 365-375. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Tokmakoğlu A, (2009) Yükselen Şehir Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Cilt: 7 Sayı:2 169-180
- Tuser, Hulusi. Manisa’da Mesir. Manisa Turizm Cemiyeti Yay., 1958.
- Uluçay Ç., Gökçen İ., Manisa Valiliği, Manisa Belediyesi, Manisa’yı Mesiri Tanıtma ve Turizm Derneği Ortak yayını, Manisa, 2005, s:6-11
- Ünal Z. G. (2014) Kültürel Mirasın Korunması, İSMEP, İstanbul
- Ünver, S (1976), “Türkiye’de Nevruz ve Nevruziye”, Vakıflar Dergisi, Cilt: XI, Ankara.
- Veren E,(2018) Manisa Kültürel Belleğinde Mesir Macunu Festivali, Geçmişten Günümüze Manisa Şehzade II. Mehmed ve Manisa Tarihi- Kültürü- Ekonomisi- Cilt I, Manisa,655
- Yemek Kitabı Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat, haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları,
- Yenipınar U, Yıldız E,(2016) Festival as Cultural Heritage: The Mesir Festival of Manisa, Global Issues and Trends in Tourism, 323-334
- Yerasimos, S. (2002). “Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı”. İstanbul: YKY.
- Yiğit, A. (2016). Baharatlar. Gıda Coğrafyası, (Ed: Aktaş, S.G.). Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.

İnternet Kaynakları

- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr> “Mesir macunu festivali” Erişim Tarihi:03.02.2019.
- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr> “Somut olmayan kültürel miras envanteri” Erişim Tarihi: 19.05.2019
- <http://merkezefendiimamhatiplisesi.meb.k12.tr> “Merkez efendi”. Erişim tarihi: 03.04.2019
- <http://tuketici.gtb.gov.tr> “Bilinçli tüketici” Erişim Tarihi: 12.04.2019
- <http://tuketici.gtb.gov.tr> “Bilinçli tüketici” Erişim Tarihi: 06.05.2019
- <http://www.asitanerestaurant.com> “Osmanlı saray mutfağı” Erişim Tarihi: 28.04.2019
- <http://www.izto.org.tr> “Fonksiyonel gıda” Erişim Tarihi: 06.05.2019

<http://www.kameraarkasi.org> “Mesir macunu” Erişim Tarihi: 08.04.2019

<http://www.manisa.bel.tr> “Manisa tarihi” Erişim Tarihi:23.04.2019

<http://www.manisa.bel.tr> “Manisa coğrafyası” Erişim Tarihi: 12.05.2019

<http://www.manisa.gov.tr> “478. Mesir macunu festivali” Erişim Tarihi: 01.04.2019

<http://www.manisa.gov.tr> “Uluslararası mesir macunu festivali” Erişim Tarihi: 05.03.2019

<http://www.manisakulturturizm.gov.tr> Erişim Tarihi: 10.04.2019

<http://www.manisakulturturizm.gov.tr> “Mesir macunu festivali” Erişim Tarihi: 23.04.2019

<http://www.manisakulturturizm.gov.tr> “478. Mesir macunu festivali” Erişim Tarihi: 23.04.2019

<http://www.manisakulturturizm.gov.tr> “Uluslararası mesir macunu festivali” Erişim Tarihi:23.04.2019)

<http://www.manisatarihi.com> “Manisa tarihi” Erişim Tarihi:15.05.2019

<http://www.manisavdb.gov.tr> “İlimiz Manisa” Erişim Tarihi:12.05.2019

<http://www.manisavdb.gov.tr> Erişim Tarihi: 01.04.2019

<http://www.milliyet.com.tr> “Mesir macunu” Erişim Tarihi: 06.05.2019

<http://www.zeytinburnu.istanbul> “Tıp festivali” Erişim Tarihi: 14.05.2019

<https://manisabirlik.com> “Mesir” Erişim Tarihi:28.04.2019

<https://prezi.com> “Osmanlı mutfağında tatlı kültürü” Erişim Tarihi: 29.04.2019

<https://somuncubaba.net> “Merkez efendi” Erişim Tarihi: 26.03.2019

<https://www.altayli.net> “Türk mimarisinde darüşşifalar” Erişim Tarihi:16.05.2019

<https://www.manisamesirmacunudernegi.com> “Mesir macunu tarihçesi” Erişim Tarihi: 29.03.2019

<https://www.manisamesirmacunudernegi.com> “Mesir macunu” Erişim Tarihi: 29.03.2019

<https://www.namideva.com.tr> Erişim Tarihi:23.04.2019

<https://www.turkpatent.gov.tr> “Türk patent” Erişim Tarihi: 08.04.2019

EK 1
MANİSA HALKININ GASTRONOMİK BİR DEĞER VE
KÜLTÜREL MİRAS OLARAK MESİR MACUNUNA İLİŞKİN
BAKİŞ AÇILARI VE TUTUM VE DAVRANIŞLARI ÜZERİNE BİR
ARAŞTIRMA

Değerli katılımcı, bu anket Manisa halkının mesir macununa bakış açıları tutum ve davranışlarını araştırmak için hazırlanmıştır.. Anket verileri bilimsel bir araştırma için kullanılacak olup, kişilik haklarını zedeleyecek şekilde üçüncü kişilerle paylaşılmayacaktır. Katılımınız için teşekkür ederiz.

BİRİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde mesir macununa bakış açılarını ölçmek amacıyla sorular verilmiştir. Lütfen bu sorulara kendi düşünceleriniz doğrultusunda seçeneklerden birinin yanına tik () işareti koyarak yanıtlayınız.

1. Cinsiyet

() Erkek () Kadın

2. Yaş.....

3. Medeni durum

() Evli () Bekar

4. Eğitim durumunuz

a)İlkokul b)Orta okul c)Lise d)Ön lisans e)Lisans f)Lisans üstü

5. Mesleğiniz

() Memur () İşçi () Esnaf () Öğrenci () Ev hanımı
 ()Diğer (belirtiniz).....

6. Kaç yıldır Manisa’da yaşıyorsunuz.....

7. Mesir macununu hangi sıklıkla tüketirsiniz?

Tüketmem ()

Sık tüketirim ()

Sadece festival zamanı ()

Hastalandığım zaman ()

Nadiren ()

8. Eğer Mesir macunu tüketiyorsanız hangi ürününü daha çok tüketmektesiniz?

Macun ()

Lokum ()

Çay ()

Mesir çikolatası ()

Tüketmem ()

9. Mesir macununun yukarıdaki ürünlerinin dışında ne tür yiyeceklerde kullanılmasını isterdiniz?

- Çorba ()
 Ana yemek()
 Tatlı ()
 Hiçbiri ()
 Gazlı İçecekler ()

10. Mesir macununu tercih etme nedeniniz nedir?

- Şifa kaynağı olduğunu düşündüğüm için ()
 Baharatlı ürünler sevdiğim için ()
 Yüksek besin değerli olduğu için ()
 Afrodizyak etkisi olduğu için ()

11. Mesir macunu nereden satın alırsınız?

- Toptan satışı yapılan yerlerden ()
 Herhangi bir marketten ()
 Şekerlemecilerden ()
 Dernek satış mağazalarından ()

12. Mesir macunu satın alırken kriterleriniz nelerdir?

- Son kullanma tarihi ()
 Paketlerinin ilgi çekici olması ()
 Paket içinde satılıp satılmadığı ()
 Dernek ürünü olması ()

13. Mesir macunu nasıl tanımlandırırdınız?

- İşlevsel ürün ()
 Kimyasal yollarla bir araya gelen vücuda faydalı ürün ()
 Değişik baharatlarla vücuda faydalı hale getirilen ürün ()
 Afrodizyak etkili bir ürün ()

İKİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde ise mesir macununa karşı olan tutumlarınızı ölçmek amacıyla sorular sorulmuştur. Lütfen bu sorulara kendi düşünceleriniz doğrultusunda seçeneklerden birinin yanına tik (✓) işareti koyarak yanıtlayınız.

	Kesinlikle katılıyorum	Katılıyorum	Kısmen Katılıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
1.Mesir macununu çok lezzetli buluyorum						
2.Mesir macununun tıbbi değeri olduğunu düşünüyorum						
3.Mesir macununun sağlıksız olduğunu düşünüyorum						
4.Mesir macununun kültürel değeri olduğunu düşünüyorum						
5.Mesir macunu üretiminin yetersiz olduğunu düşünüyorum						
6.Mesir macununun ulusal düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum						
7.Mesir macununun uluslararası düzeyde tanıtımının yeterince yapılmadığını düşünüyorum						
8.Mesir macununun mutfakta farklı formlarda kullanılması gerektiğini düşünüyorum						
9.Mesir macununu sık sık tüketirim						

10.Mesir macununu sağlığıma olumlu etkisi olacağına inandığımdan dolayı tüketirim.						
11.Mesir macununu herkese tavsiye ederim						
12.Mesir macunu fiyatlarının yüksek olduğunu düşünüyorum						
13.İçerisinde mesir macunu bulunan tüm besinleri tüketirim						
14.Mesir macununu evde bulundurmaya gayret ederim.						
15. Gelen misafirlerime mutlaka mesir macununu tattırırım.						
16.Şehir dışına ziyarete giderken hediye olarak mesir macunu götürürüm.						
17.Mesir macununun standart bir reçetesinin olduğunu düşünmüyorum.						
18.Mesir macunu festivalinin mesir macunun tanıtımında olumlu etkisi olduğuna inanıyorum						
19.Mesir macunu festivaline katılmaya özen gösteririm.						
20.Mesir macunun turistik bir ürün olduğunu düşünüyorum.						

21.Mesir macunu festivalinin mesir macununun tanıtılması konusunda çok olumlu etkisi olduğunu düşünüyorum.						
--	--	--	--	--	--	--

EK 2

MESİR MACUNU ÜRETİCİLERİ İÇİN HAZIRLANAN SORU FORMU

1.Yaş.....

2.Cinsiyet

()Kadın ()Erkek

3.Eğitim Durumu

()İlkokul ()Ortaokul ()Lise ()Üniversite

4.Memleketiniz(belirtiniz).....

5.Kaç yıldır Manisa’da yaşıyorsunuz(belirtiniz).....

6.Kaç yıldır bu işle uğraşıyorsunuz(belirtiniz).....

7.Bu mesleği seçmenizdeki neden nedir?

a)Aileden kalma b)Sevdiğim için c)Maddi getirisi iyi olduğu için d)Geleneksel ürünleri yaşatmak için e)Diğer(belirtiniz).....

8.İşletmeniz nasıl bir işletme?

a)Bireysel

b)Ortaklı

c)Aile işletmesi

d)Diğer(belirtiniz).....

9.Kaç yıllık bir işletme(belirtiniz)

10.İşletmede Çalışan sayısı(belirtiniz)

8.İşletmede yıllık üretim miktarı(belirtiniz)

9.Üretim miktarı hangi koşullara göre farklılık göstermektedir?(belirtiniz)

10.Üretilen ürünler direkt (şehiriçi ve şehirdışı birlikte) nerelere veriliyor(belirtiniz)

11.Mesir macunu içeren başka hangi ürünleri üretiyorsunuz(Belirtiniz)

12.Üretimde karşılaşılan sıkıntılar var mı?

a)Yok

b)Kalifiye eleman bulmak

c)Teknik sorunlar

d)Diğer(belirtiniz).....

ÖZGEÇMİŞ

KİMLİK BİLGİLERİ

Adı Soyadı : Ashı Yurdakul

Doğum Yeri :Halitpaşa/ Saruhanlı

Doğum Tarihi :30.08.1993

E-posta :asliiiyurdakul@gmail.com

EĞİTİM BİLGİLERİ

Lise :İsmet İnönü Kız Meslek Lisesi/ Yiyecek İçecek Hizmetleri

Lisans :Pamukkale Üniversitesi/ Yiyecek İçecek İşletmeciliği

Yüksek Lisans :Pamukkale Üniversitesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Doktora :

Yabancı Dil ve Düzeyi:

İŞ DENEYİMİ : 2017-2018 Saruhanbey Mesleki Teknik Anadolu Lisesi

2018-2019 Saruhanbey Mesleki Teknik Anadolu Lisesi

2018-2019 Halk Eğitim Merkezi (Usta Öğretici)