

Geleneksel Lezzetlerimiz

Bin Derde Deva Mesir Macunu



Manisa'da yaklaşık beş yüz yıldır her yıl bir gelenek sürdürülüyor: Şenliklerde halka saçılan mesir macunu. Bu gelenek, çok eski zamanlara, Osmanlı dönemine dayanıyor. O dönemde, Yavuz Sultan Selim'in eşi, Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan, Manisa'da bir hastalığa yakalanmış. Hastalığına ne yapacaklarını bir türlü bulamamışlar; ne ilaçlar ne de tedaviler işe yaramamış.

Hafsa Sultan, bir gün Manisa'da çok bilinen ve saygı duyulan Merkez Efendi'den yardım istemiş. Merkez Efendi, bitkilerden ve baharatlardan oluşan özel bir karışım hazırlamış; yani bir macun yapmış. O macunun içinde tam 41 çeşit baharat varmış. Hafsa Sultan, bu macunu yedikten sonra kısa süre içinde sağlığına kavuşmuş.

Hafsa Sultan, iyileştikten sonra bu macunun başkalarına da faydalı olabileceğini düşünerek daha fazla kişiye ulaşmasını istemiş. Hatta, macunu sarmalarını ve Sultan Camisi'nin minaresinden, kubbesinden halka doğru saçılmasını emretmiş. Hoş kokulu ve lezzetli mesir macunu, halktan iştah açıcı, kan dolaşımını düzenleyici, yorgunluğu giderici özellikleriyle talep görmüştür.

İşte o zamanlardan bugüne kadar, bu gelenek Manisa'da her yıl devam etmiş ve Türkiye'nin hemen her bölgesinden gelen katılımcıları buluşturan bir festival haline dönüşmüştür. Böylece, mesir macunu adeta Manisa'nın sembolü haline gelmiştir.

Ülkemiz, dünyanın en büyük çekirdeksiz kuru üzüm üreticisi ve ihracatçısıdır. Türkiye'deki çekirdeksiz üzümlerin yaklaşık %87'si Manisa ilinde yetişmektedir. Siz de evlerinizde, ülkemizde yetişen bu lezzetli üzümlerle nefis bir hoşaf hazırlayabilirsiniz.

İşte malzemeler:

- 2 su bardağı sarı çekirdeksiz kuru üzüm
- 7 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker

Tarif:

1. Üzümlerin çöplerini çıkaralım.
2. 10 dakika suda bekletelim, sudan çıkarıp tencereye alalım.
3. 7 bardak suyu ekleyip ateşte kaynayana kadar pişirelim.
4. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıalım ve 1 çay bardağı toz şeker ekleyelim.
5. 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alalım ve soğumaya bırakalım. **Afiyet olsun.**