

SUCUKLU YUMURTA

Ayten ÇETİN¹

Yumurta, Türk mutfağında bir çok yemek türünde kullanılmaktadır. Ayrıca, sucuklu, pastırmalı, peynirli vd. gıdalarla birlikte hazırlanmaktadır. Sucuk, pastırma, peynir çok eski zamanlardan beri Türk sofrasında bulunan hayvanî gıdalardır. Kümes hayvanlarından elde edilen yumurta ile soralara daha lezzetli çeşitler kazandırılmıştır. Pastırma hakkında kuru fasulye tarifinde bilgi verildiği için burada anlatılmayacaktır.

BAĞIRSAK DOLMASI VE BUMBAR

Eski Türklerde, pişirilmiş bağırsak dolması ile kurutulmuş et sucuğunu, birbirinden ayırmak çok güçtür. Çünkü biz bugün yalnızca, bağırsak içine doldurulup kurutulan et konservesine sucuk adını veriyoruz. Halbuki eski Türkler, bunun pişmişine de *sucuk* diyorlardı. XI. yüzyıl Ortaasya Türklerinde, pişirilen birkaç türlü bağırsak dolması vardır. Bizce bunların başında gelen dolma veya sucuk çeşidi, *soktu* adı verilen bumbar idi. Adı da, *sokmak* sözünden, yani "bağırsağın içine birşeyler sokmak", fiilinden geliyordu. Kaşgarlı Mahmud'a göre, "*Soktu, sucuk demektir, önce karaciğer, et ve baharat gibi şeyler bağırsağa doldurulur ve sonra da, pişirilerek yenirdi*". Ayrıca *soğut* adını taşıyan, bir başka bağırsak dolması daha vardı. Bu da *sokmak* ve sokuşturmak sözünden türemişti. Belki de bu, *soktu* sözünün yanlış bir yazılışı veya başka bir Türk ağzı ile bir söyleniş olabilirdi. Aynı Türk yazarına göre, "*Soğut, pirinç et ve baharat ile doldurulmuş bir bağırsak yemeği*", idi. Görülüyor ki bu ikinci çeşit dolmaya, ayrıca pirinç de katılıyordu. "*Pirinçli Türk bumbarı*" hakkındaki ilk bilgimiz, bu bilgi ile başlamaktadır. *Sokmak* sözünden türeyerek ad alan bu bağırsak dolması veya sucuğu, bugün *sokta* adı ile Ortaasya'da da yaşamaktadır. Yine XI. yüzyılda Karlık Türkleri, "*ekşi süttten yapılmış peynir*" için de *soğut* diyorlardı. Bundan da anlaşılıyor ki, *sokmak* sözünden yapılmış başka yiyecek adları da vardı. Yine aynı yüzyılda Ortaasya'da oturan Kençek Türkleri de, "et ve baharat ile doldurulan bağırsak dolması" için, *togrıl* (?) diyorlardı. Fakat Kaşgarlı Mahmud, bu dolmanın ayrıca pişirilmiş olduğu hakkında, herhangi bir bilgi vermemektedir. Belki de bu, kurutulmuş bir et sucuğu idi. "*Yörgemeç*" ise, XI. yüzyıl Türklerinin bir çeşit "*işkembe bumbarı*" idi. Aynı Türk yazarı bu dolma için şöyle diyordu: "*Yörgemeç: İşkembe ve bağırsak, incecik olarak kıyılır. Bağırsak içine doldurulur. Bundan sonra kızartılarak veya pişirilerek yenir*" Yörgemeç sözünün mânâsı, dolma değil de, bir çeşit "dolma" demektir. Çünkü Uygurlar, "*bir şeyi sarıp*

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

dolama ve örtmek" için, *yörgemek* derlerdi. Oğuzların, "bir şeyin etrafı ve çevresi" karşılığı olarak söyledikleri *yöre* sözü de, aynı köklerden gelmekte idi. Altay Türkleri ise, bir çeşit *"işkembe"* yemeği için, *yörgöm* derlerdi. Brockelmann bu örneklerle bakıp, haklı olarak yörgemeç'in, hayvanın "ş i r d a n" bağırsağından yapılan, bir dolma olduğunu söylemişti.

"Göden bumbarı", daha çok eski Anadolu kitaplarında görülen bir deyim idi. Bilindiği üzere eski Türkçede *"kalın bağırsak"* için, *göden* denilirdi. Bu kısa açıklama da bize gösteriyor ki eski Türkler, bağırsak dolması ve bumbarı hakkında, epey şeyler biliyorlardı.²

SUCUK VE SUCUK ÇEŞİTLERİ

"Sucuk": daha çok, Batı Türkleri arasında yaygındır. Mısır'daki Memlûk devletinde *"et sucuğu"* için, *"sucuk, sıcık, sucuk"* deniliyordu. Bu çağa ait sözlüklerde bu sözler, değişik olarak böyle yazılıyorlardı. Ortaavrupa'daki Kumân Türkleri ise, daha doğru olarak, bağırsak için *suçuh* diyorlardı. Kıpçak Türk kültür çevresinde ise, *"koyun sucuğu"* için, *sucuk* deniliyordu. Ortaasya'daki Kırgız Türkleri ise sucuğa, *çuçuk* diyorlardı. *Tay çuçuğu*, yani *"tay sucuğu"*, bu bölge Türklerinde çok tutulan ve sevilen bir sucuk çeşidi idi. Hatta semizlemiş ve kesimlik olmuş hayvanlar için bile, *çuçuktu*, yani *"sucuktuk"* diyorlardı.

"Haklamak": *"Pişirme"* şeklinde, iki türlü sucuk yapılıyordu. Selçuk çağının başlarında ise Türkler sucuğa, *soktu* veya *soğut* diyorlardı. Kaşgarlı Mahmud'a göre, *"karaciğer, et, baharat karıştırılarak barsak içine doldurulur ve pişirilerek yenilirdi. Bunun adına soktu veya soğut adı verilirdi"* (1,416). Altay Türkleri ise, yalnızca "kan ile doldurulmuş" sucuğa, *şokta* adı verilerdi. Bu sözler, *sokmak* ve doldurmak köklerinden türemişlerdi. Bu Türk sucukları, aynı zamanda, pişirildikten sonra, rüzgârda da kurutulabiliyorlardı. Kırgızlar kış azığı için kesilen hayvana da *"sogum"* veya *sokum* derlerdi.

"Kırgız Türklerinde iki türlü sucuk vardı": Bu her iki sucuğa da, *bıci* adı veriliyordu: 1) - Altay bölgesinde sucuklar, kıyılmış, kavrulmuş et, pirinç ve unun karıştırılması yolu ile yapılıyordu. 2)-Talaş vadisindeki sucuklar ise, beyin, kuyruk yağı ve kan ile dolduruluyordu. Bu bilgileri bize Yudahin vermektedir Fakat bu sucukların hangilerinin pişirilerek, hemen yendiğini ve hangilerinin de, "kışlık azık" olarak kurutulduklarını, açık olarak bilmiyoruz.

² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000, s. 327.

"At **sucuğu**": Çok yağlı oluyordu. Haşlanmış ve doğranmış et yemekleri üzerine, bu at sucuğunun yağlarından birer parça konuyordu. Bu sucuk yağına ise, *kelde*, yani *kelle* deniyordu. At sucukları, umumiyetle kurutulurdu. A n a d o l u köylerinde ise sucuk, *irişki* veya *ilişki* gibi sözlerle karşılanırdı.³

³ Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 394-395.