

SUCUK SÖZÜ ÜZERİNE

On the *sucuk* Word

Nevzat ÖZKAN*

Dil Araştırmaları, Güz 2020/27: 21-29

Öz: Türk mutfak kültüründe biri etten, diğeri tatlı besinlerden yapılan iki tür *sucuk* bulunmakta ve Türkçede bu iki tür yiyeceği karşılayan iki farklı *sucuk* sözü kullanılmaktadır. Bunların dışında Türkiye Türkçesi ağızlarında *su* ve *suç* kelimelerinden türemiş *sucuk* ve *suçuk*- isim ve fiilleri bulunmaktadır. Et, pirinç gibi gıdaların baharatla karıştırılması ve kurutulmuş bağırsağa doldurulmasıyla üretilen *sucuk*, Kuman Türkçesinde “bağırsak” anlamında kullanılan *sucuk* (< suç-u-k) sözüden gelmektedir. Tatlı gıdalar için kullanılan *sucuk* sözü ise *sütsig* (< süt+si-g) > *süçig* > *sucuk* gelişmesinden kaynaklanmaktadır. Zaman içinde seşeş olan bu kelimelerin hem yapısı hem de anlamı birbirinden farklıdır. Süçig sözü, Türk dilinin tarihî dönemlerinde “tatlı içecek ve yiyecek, içki” gibi anlamlarda kullanılmıştır. Et sucuğu için de Türk dilinin tarihî ve çağdaş kollarında kullanılan *erişki* / *irişki*, *kolbasa* gibi bazı kelimeler görülmektedir. Türk mutfak kültürünün iki farklı zenginliğini yansıtan bu gıdalar gibi, *sucuk* sözü de komşu kültürlere aktarılmıştır.

Anahtar sözcükler: *sucuk*, *süçig*, *kolbasa*, *bağırsak*.

Abstract: In Turkish culinary culture, there are two types of *sucuk*, one of which is made of meat and the other is sweet foods, and two different types of *sucuk* words are used in Turkish. Apart from these, there are *sucuk* and *suçuk*- noun and verb derived from the words *su* and *suç* in Turkey Turkish dialects. Sausage, produced by mixing foods such as meat and rice with spices and filling the dried intestine, comes from the word *sucuk* (< suç-u-k) used in Kuman Turkic. The word sausage used for sweet foods stems from the development of *sütsig* (< süt+si-g) > *süçig* > *sucuk*. Both the structure and the meaning of these words, which are sounded over time, are different from each other. The word *süçig* was used in the historical periods of the Turkish language to mean “sweet drink and food, drink”. For meat sausage, some words such as *noodle* / *irişki*, *kolbasa* used in the historical and contemporary branches of Turkish language can be seen. Like these foods, which reflect two different kinds of Turk culinary culture, the word sausage was transferred to neighboring cultures.

Keywords: sausage, sweet, kolbasa, intestine

Giriş

Bir et koruma yöntemi olan *sucuk*, baharatla kıymanın karışması ve bağırsağa doldurulmasıyla elde edilir. Avrupa kültüründe sucuğun yerini sosis ve salam alır. Fransa ve İtalya’da sosisin yapılışı iki bin yıldan beri değişmeden devam eder. Sosis sözü Fransızca *saucisse* yani Lâtince *salsus* “tuzlu” sözüden gelir. Salam ise İtalya’da

* Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Kayseri/TÜRKİYE. nozkan@erciyes.edu.tr Orcid: 0000-0002-0178-6768, Gönderim Tarihi: 13.08.2020 / Kabul Tarihi: 25.11.2020.

yapılmış bir sosis çeşididir. Fransa'ya 1852 tarihinden itibaren girer (Emiroğlu 2001: 315-316). Bu iki ürünün Türkiye'ye girişi çok geç dönemlerde olmuş, hazır ve ayaküstü tüketilen bir yiyecek olarak kabul edilmiştir. Salam ve sosisin, sucuktan en büyük farkı etin kısmen haşlanması veya iste dumanlanmasıdır. Tabii ki hem sucuk hem de sosis ve salam bir sanayi ürünü haline gelinceye kadar birçok aşamadan geçmiş ve karışımları belli ölçülerde değişmiştir. Marco Polo'nun anlattıklarına göre, Orta Asya bozkırında at üzerinde çok uzun yolculuklar yapan Türkler ve Moğollar, bu yolculuklarda yanlarına yiyecek olarak herhangi bir yöntemle kurutulmuş et, içecek olarak da at sütünden yapılan kıymız alıyorlardı. Hatta sütü bile kurutarak katı bir yiyeceğe dönüştürüyorlardı (Dokuman 1979: 71-72).

Eski Türklerde bağırsakla yapılan yemekler

Bağırsak kelimesi *bagır / bagar* “karaciğer, karın” kökünden +*su-k* ekleriyle *bagırsuk* şeklinde türemiş (Sevortyan 1978: 19-20; Gabain 1988: 45, 266) ve dudak uyumuna tâbi olarak *bağırsak* şeklini almıştır. Aynı dönemde aynı kökten ve benzer şekilde türeyen (bagır+sa-k >) *bağırsak* ise “nazik, merhametli” anlamları taşımaktadır (Clauson 1972: 319-320). İki kelime bir müddet sesteş olarak kullanıldıktan sonra “nazik, merhametli” anlamlarına gelen bağırsak sözü kullanımdan düşmüştür.

Türk mutfak kültüründe hayvanın sindirim sisteminin parçaları olan işkembe, karın ve bağırsağın doldurulmasıyla yapılan yemekler eskiden beri bilinmekteydi. İşkembe ve bağırsağın incecik kıyılması ve bağırsağa doldurulması ile yapılan *yörgemeç* kızartılarak veya pişirilerek yenilmekteydi (DLT III: 55). Oğuz Türkçesinde “bir şeyin etrafı” anlamına gelen *yöre* kelimesiyle de ilgili olan *yörgemek* fiili, Uygur Türkçesinde “bir şeyi sarıp dolamak ve örtmek” anlamlarında kullanılmaktadır. *Yörgemeç* gibi Altay Türklerinde “bir çeşit işkembe yemeği” için kullanılan *yörgöm* sözü de bu fiilden gelmektedir. Zaten Brockelmann da bu örneklerden hareketle *yörgemeç*in “şırdan bağırsağından yapılan bir dolma” olduğu sonucuna varmıştır (Ögel 1978: 325-328).

Bağırsaktan yapılan bir yemek olarak *yörgemeç* Selçuklularla Anadolu'ya taşınmıştır (Köymen 1982: 33-45). *Göden bumarı* adı verilen kalın bağırsak dolması da (Ögel 1978: 328) muhtemelen bu kültüre dayanmaktadır. Çağdaş Türk lehçelerinde “kalın bağırsak, karın” anlamına gelen *göden* sözü Anadolu ağızlarında “mide, obur, kalın bağırsak” anlamlarına gelen *düden* veya *döden* sözüyle bağlantılı görülmektedir. Ayrıca Doğu Anadolu ağızlarında *göden* doğrudan “sucuk” anlamında kullanılmaktadır (Eren 1981: 17-21).

Kâşgarlı Mahmud bağırsakla yapılan iki türlü yiyecekte daha söz eder. Bunlardan *sugut* adını taşıyan; baharatlar, pirinç ve et ile doldurulan, sonra pişirilip yenen bağırsak sucuğudur. Karluk ağızında kullanılan bir diğer anlamı da “kurutulmuş lor” peyniridir (Dankoff-Kelly 1982: 276). Bağırsağa diğer dolmalara da konulan pirincin de doldurulması sebebiyle bu bir çeşit bağırsak dolmasıdır.

Diğeri ise *suktu* adını taşır ve “karaciğer, et ve baharatlar ile doldurularak pişirilip yenen bağırsak sucuğudur.” (Dankoff-Kelly 1982: 316). Bu kelimelerin ikisi de “sertçe vurmak, dövmek, itip kakmak” anlamına gelen *sok-* (Eren 1999: 376) veya kuzeybatı lehçelerinde yaşayan şekliyle *suk-* (Clauson 1968: 806) fiilinden gelmektedir.

Bu yiyeceklerden *suktu* veya *soktu* bugünkü sucuğa çok yakındır. Bu kelime Kazak Türkçesinde *sokta*, Kazan Tatar Türkçesindeki *sukta* biçiminde yaşamaktadır (Eren 1999: 376). Aynı dönemde Kençek Türkleri et ve baharat ile doldurulan bağırsak dolması için *toğrul* demektedir (DLT I: 482). Ögel, bu yiyeceğin kurutulmuş yenilen bir et sucuğu olduğunu düşünmektedir (Ögel 1978: 325-328).

Bir başka görüşe göre de bugün bumar dolması olarak adlandırdığımız yiyecekler DLT’de *toğrul*, *yörgemeç* gibi adlarla anılırken sucuk *soğut* ve *soğta* olarak adlandırılmaktadır (Çetin 2005: 196).

Görüldüğü gibi bağırsak da dâhil olmak üzere hayvan sindirim organları ile yapılan çok sayıda yemek bulunmasına rağmen bağırsak adıyla bir yiyecek yoktur.

Sucuk

Günümüz Türkiye Türkçesinde hem anlam hem de yapı bakımından birden çok sucuk sözü bulunmaktadır. Bunlardan birincisi “baharatla karıştırılmış kıyma etin şişirilip kurutulmuş bağırsağa doldurulmasıyla yapılan *et sucuğu*, ikincisi ise “bir ipliğe dizilmiş ceviz, badem içi gibi kuru yemişlerin nişasta ile koyulaştırılmış kaynar üzüm sırasına batırılmasıyla yapılan *tatlı sucuğudur* (Gülensoy 2011: 812).

Hayvanın sindirim sisteminin parçası olan sakatların kıyma etle doldurulmasıyla yapılan yemek kültürünün bir parçası olan sucuk, “bağırsak” anlamına gelen sucuk sözünden anlam genişlemesi ile ortaya çıkmış (Eren 1999: 376), ancak zaman içinde kelimenin temel anlamı unutulmuş ve yan anlamı ön plana çıkmıştır.

Sucuk sözünün bağırsak anlamıyla geçtiği en eski metin Codeks Cumanicus’tur. Bu eserde sucuk sözü *suçuh* şeklinde ve *ıçeh* sözüyle eş anlamlı bir kelime olarak geçmekte ve “bağırsak” anlamına gelmektedir (Argunşah-Güner 2015: 220). Ancak aynı dönemlerde kaleme alınan Memluk Kıpçak Türkçesi sözlüklerinden Bülğatü’l-Müşak, Ed-Dürretü’l-Mudi’a, Kitâbü’l-İdrâk ve Et-Tuhfetü’z-Zekiyye’de kelime *suçuk* şeklinde ve “sucuk”, “bumbar dolması” anlamlarında kullanılmaktadır. (Toparlı vd. 2007: 242) Bu anlamıyla *sucuk* sözü, çağdaş Oğuz grubu Türk lehçelerinde yaygın olarak kullanılmasına rağmen çağdaş Kıpçak ve Karluk grubu Türk lehçelerinde kullanım alanı çok sınırlı kalmış; öbür yandan “bağırsak” anlamına gelen *ıçek* (< *ıçek*) sözü çağdaş Karluk ve Kıpçak Türk lehçelerinde yaygınlaşmıştır: Başkurt Türkçesi *isäk*, Kazak Türkçesi *işek*, Kırgız Türkçesi *ıçegi*, Tatar Türkçesi *ıçäk* ve *ıçägi*, Türkmen Türkçesi *ıçeğe*, Özbek Türkçesi *ıçäk*, Uygur Türkçesi *ıçek* ve *ıçäy*. (Ercilasun vd. 1991: 44-45).

Kırgız Türkçesinde *ıçegi* sözünün yanında sucuk sözü *çuçuk* şekline girmiş olarak, “kalın bağırsak”, “at sucuğu” ve “iliğin içindeki yağ” (Abduvaliev vd., 2011: II/748) anlamlarında görülmektedir.

Suçuk(h) sözünün Eski ve Orta Türkçe metinlerinde geçen *suç-* “soymak”, *suçt-* “sıçramak” ve *suçul-* / *soçul-* / *çuçul-* “soyulmak” fiilleri (Clouston 1968: 797b) ile bir anlam ilgisi yoktur. Bu ismi bağırsakla bağlantılı olarak gerçekleştirilen boşaltım işlemini ifade eden *sıç-* (Dankoff-Kelly 1982: 389; DLT II: 4) > *suç-* fiili ile bağlamak daha doğru olur.

Eren, Kałużyński'nin Yakutçada tespit ettiği “bağırsak, ince bağırsaklar, karın, göbek” anlamına gelen *ohoĝos*, *oçoĝos* sözlerini, **sucuk-aç* olarak değerlendirmekte ve başta *s-* düşmesinin Yakutçada yaygın olduğunu belirtmektedir.

Güney Sibirya lehçelerinden Altay Türkçesinde “işkembeye sarılmış bağırsaktan yapılan yemek anlamına gelen” (Naskali-Duranlı 1999: 111) ve Kuzey Kafkas Türk Lehçelerinden Karaçay Malkar Türkçesinde doğrudan “sucuk” (Tavkul 2000: 263) anlamında kullanılan *kıyma* sözü de esas itibarıyla *kıy-* “kes-” fiilinden gelmekte ve sindirimle bağlantılı bir söz olarak başlangıçta “bağırsak” anlamını ifade etmektedir.

Türkmen Türkçesinde sucuk anlamı kazanmış olan *böven* “kalın bağırsak, şirden” sözü de benzer bir süreçten geçmiştir (Eren 1999: 158-159).

Anadolu ağızlarında sucuk anlamında yaygın olarak kullanılan *erişgi* / *erişki* / *erişkil* / *erişgin* vb. (DS V: 1772) ve ön sesteki kapalı *e* ünlüsünün *i* ünlüsüne dönüşmesiyle ortaya çıkan *irişgi* / *irişki* / *irişkil* / *irişkin* vb. (DS VII: 2551) sözleri de baharatla karıştırılmış kıyma etin bağırsak içinde ilerlemesini ifade eden *ir-* / *er-* fiilinden *-(i)* *ş-* işteşlik eki ve *-GI*, *-GII* ve *-GIN* fiilden isim yapma ekleriyle yapılmıştır. Bu sözler özellikle Orta Anadolu ağızlarında görülmekle beraber kuzeyde Samsun’a güneyde Hatay, Mersin ve Adana’ya uzanan yaygın bir kullanım alanına sahiptir.

Kıpçak grubu Türk lehçelerinden Başkurt, Kazan Tatar, Kazak ve Kırgız, Oğuz grubu Türk lehçelerinden Azerbaycan ve Türkmen, Karluk grubundan Özbek Türkçesinde kullanılan *kolbasa* (Ercilasun 1991: 796) “bağırsağa et kıyması doldurularak hazırlanan yiyecek, sucuk.” (Abdullin vd.1979: II/133) anlamı taşımaktadır. Hatta bu söz Rusçaya da aynı şekilde geçmiştir. Rusçada 13. yüzyılın ikinci yarısından itibaren kullanılmaya başlayan bu sözün Türkçe *kol* “el” ve *bas-a* “basmak” fiiliyle bağlantılı olduğu tezi kabul görmüştür (Fasmer 1986: 286; Şipova 1976: 191). Çağatay Türkçesinde “at etinden yapılan sucuk” anlamında kullanılan *kazı* sözü (Şeyh Süleyman Efendi 2003: 91), çağdaş Kıpçak ve Karluk grubu Türk lehçelerinde kullanılmaya devam etmektedir.

Codeks Cumanicus’ta bağırsak anlamına gelen sucuk sözünün bugün bildiğimiz anlamda kullanılmasını gösteren belgelerden biri, 16. yüzyılda Anadolu’yu gezmiş bir İtalyan seyyahın söz listesidir. Burada *suggiuch* I 244^b şeklinde kaydedilmiş bu söze *salsiccia* “sosis” anlamı verilmektedir (Adamović 2009: 236).

17. yüzyıl metinlerinde ise *sucuk*, *sücuğ* şekillerinde geçmekte ve “kan sucuğu, bağırsak dolması, bumarlık, bumar, dolma, börek” anlamlarında kullanılmaktadır (Tolum 2011: 1612, 1614).

17. yüzyılın sosyal ve kültürel hayatıyla ilgili en ayrıntılı bilgileri veren Evliya Çelebi celeplerin Eflak ve Boğdan’dan pastırma zamanı getirdikleri sığırların etinin bir bölümünün sayıları çok olmayan sucukçulara satıldığını söylemektedir (Yerasimos 2011: 109).

İstanbul’un esnafını sayarken *esnâf-ı sucukcuyân* adını verdiği sucuk esnafıyla ilgili şu açıklamaları yapar: “Dükân on, neferât (kişi) otuz, pîrleri ... Bunlar dükânların nâzik bahâr (terbiye edilmiş baharat) ve et sucukları ile müzeyyen edüp (süsleyip) “a’lâ bahârlı sucâyıgım” (ala baharatlı sucuklarım) diyerek pür-silâh ubûr ederler (silahlı olarak geçerler) (Evliya Çelebi 1/ 1999: 285).

Görüldüğü gibi Evliya Çelebi sucuk sözünü *sucâyık* şeklinde Arapça sarf kaidesine göre cem yani çokluk şekline sokmaktadır (Evliya Çelebi 3/1999: 50). Kayseri’den söz ederken Kayseri’nin pastırmasıyla birlikte mümessesek (misk kokulu) et sucuğunun da yeryüzünde eşinin olmadığını ve padişahlara hediye olarak götürüldüğünü söyler (Evliya Çelebi 3/1999: 110).

18. yüzyılda Ebu İshak adlı birinin Farsça manzum yemek kitabını tercüme eden ve esere bazı İstanbul yemeklerini de ekleyen Ahmet Cavid’in (ölümü 1803) *Lügatçe-i Et’ime* (Yemek Sözlüğü) adlı eserinde sucuk hakkında şu bilgiler verilir:

“Ebu İshak’ın yemek kitabında **ziçek**. Sucuk tabir eyledikleri bağırsak kafıdır ki doldurulup kurutulur; kış mevsiminde puhte ve nâ-puhte eklederler (pişmiş ve çiğ olarak yerler). İndel ba’z (bazılarına göre) emlek kuzunun bağırsağından olan kebabdır; ibtida ol bağırsakları gereği gibi gaslettikten sonra kıyma ve pirinçle te’bir edüp (karıştırıp) birbirine sararlar. Bادهu şişde kebab edüp tenavül ederler (yerler). Araplar ana büryanü’l-fukara (fukara kebabı) ve Türkler yağ ördeği derler. Âsitane-i aliyyede (İstanbul’da aşçı dükkânlarında) gurebaya (fakirlere) fûruht ederler (satarlar), sarma tabir olunur. Hatta bûy-i muntinesini (rahatsız edici kokusunu) setr (örtmek) için üzerine piyaz (soğan) ekerler.” (Ünver 1952: 40).

Burada anlatılan sucuğa pirinç katıldığı için, DLT’de geçen *suguta* benzemektedir. Zaten bu yiyeceğin sarma tabir olunduğu ifade edilmektedir. Sucuk artık bu şekliyle fakirlerin yemeği haline gelmiş ve başka toplumlarca da kabul görmüştür.

19. yüzyılda yazılmış olan yemek kitaplarında sucuğun çok sayıda çeşidinden söz edilmektedir. Normal sucuğun yanında *sucuk içi*, *sucuklu yumurta* ve *sucuk içli yumurta*, *sucuk* ve *pastırma külbastıları*, *dökme sucuk*, *adi sucuk*, *Çerkes sucuğu*, *Frenk sucuğu* gibi adlar altında yaygınlaşmıştır (Kut 1985: 40-64).

Dökme veya *dövme sucuk* olarak bilinen sucuk, koyun ve inek etinin but, kuşgözü gibi özel bölgelerinden alınan ve yağı, siniri ve zarı ayrılan etten, özenle hazırlanan ve kurutulan sucuklardır. Ancak *adi sucuk*, *Çerkes sucuğu* ve *Frenk sucuğu* yağlı etten yapılmaktadır. Her birinin baharat karışımı ve kurutulma yöntemi farklılıklar göstermektedir. *Çemenli Kayseri sucuğu* ise karabiber, kırmızıbiber gibi baharatlar bakımından daha zengin olan ve sarımsak katılan bir sucuk çeşididir (Fahriye 2002: 181-182).

Benzer yöntemlerle sucuk yapan Kazak Türkleri kalın bağırsaktan yaptıkları sucuğa *karta*, normal bağırsaktan yaptıklarına ise *şucık* adı vermektedir. Anadolu’da olduğu gibi Kazaklar da sucuğu yağlı kıyma ete, soğan, biber ve tuz katıp bağırsağa doldurarak hazırlamakta ve kurutup saklamaktadır (Kasimanov 1992: 39).

Çağatay Türkçesinin 18. yüzyılda yazılmış sözlüklerinden olan Senglah, *sucuk* sözüne “et sucuğu” anlamı vermekte ve “be-Türkî-i Rumî”, yani Anadolu sahası sözü olduğu açıklamasını eklemektedir (Muhammed Mehdi Han 1960: 61, 239r). Sucuk sözüne 19. yüzyılda yazılmış Çağatay ve Osmanlı Türkçesi sözlüğünde de rastlanır. *Suçuk* şeklinde kaydedilmiş kelimeye “suçuk, basturma, et suçugı.” (Şeyh Süleyman Efendi 2003: 188) anlamları verilmektedir.

Sucuk kelimesinin ikinci şekli olan tatlı sucuk ise *süçig* < süt+si-g şeklinde gelişmiştir (Kaup 1980: 106) Eski Türkçede *süçig*, *süçüg*, *süçük* şekilleri tespit

edilen kelime bu dönemde “tatlı, lezzetli” ve “tatlı şarap” anlamlarında kullanılmıştır (Caferoğlu 1968: 213).

11. yüzyılda Kutadgu Bilig’de *süçig* (Arat 1979: 411) DLT’de / *sūçig* şeklinde (Dankoff-Kelly 1982: 389) yaygın olarak görülmekte ve “tatlı, içilecek şey, şarap, şurup” anlamlarında açıklanmaktadır.

12.-13. yüzyıllardan kalma Orta Asya’da bulunmuş Kuran Tefsiri’nde *süçig* sözünün kalın sıraya geçmiş *sucuğ* şekli de görülmekte ve yine “tatlı, lezzetli” anlamlarına gelmektedir (Borokov 2002: 238, 241) Çağatay Türkçesinde *süçük* şeklinde tespit edilmekte ve “lezzetli, tatlı, şirin, süci, çüçük.” (Muhammed Mehdi Han 1960: 61, 239r; Şeyh Süleyman Efendi 2003: 188) şeklinde açıklanmaktadır.

Anadolu sahasında 13.-15. yüzyıllarda *süçi /süci / sücü* (Dilçin 1983: 195) şekillerinde tespit edilen kelime 19. yüzyıla gelindiğinde yine “taze, lezzetli” anlamlarında fakat *şucuk* şeklinde tespit edilmekte ve aslının *süçük* olduğu ifade edilmektedir. Artık *süçig* ve *sucuk* hem “et sucuğu” hem de “pestil sucuğu” için kullanılan sestesh bir kelime haline gelmiştir (Ahmet Vefik Paşa 2000: 353).

Bu birleştirmenin daha sonraki yıllarda yazılan köken bilgisi sözlüklerine de *sucuk*~? Eski Türkçe *süçük* “tatlı” şeklinde yansıdığı görülmektedir (Nişanyan 2002: 411).

Bu iddia gibi *süçük* < *sü* “er, asker” + *çük* açıklaması ve “erkeklerin içtiği içecek” anlamlandırması da (Eyuboğlu 1995: 612) temelsizdir.

Anadolu sahasında bazı bölge ağızlarında yazılı kaynaklarda et sucuğuyla *süçig* sözünden gelen sucuğun birbirine karışmaması için *şıralı sucuk* kullanımına yer verilmiştir (Fahriye 2002: 177). Rengi ve biçimiyle farklılık arz eden *Besni sucuğu* da bu tutumu yansıtmaktadır (Güzelbey 1982: 103).

Azerbaycan (Altaylı 1994: 1063) ve Gagavuz Türkçelerinde (Çebotar – Dron 2002: 610) *sucuk* kelimesinin kullanımı Türkiye Türkçesiyle aynıdır. Ancak Kazak Türkçesinde tatlı *sucuk* *süçük*, et sucuğu ise *şujik* şekline iki farklı kelime olarak devam etmektedir (Gülensoy 2011: 812).

Sucuk sözü hem tatlı *sucuk* hem de et sucuğu şekli ve anlamıyla başka dillere de geçmiştir.

Türkçenin yakın komşu ve akrabalarından olan Moğolcanın diyalektlerinde *sucuk* (Gülensoy 2011: 812) şeklinde kullanılan kelime, Rusçaya *şçük* “şirden”, Rumcaya *σουτζούκι* (*sucuki*) (Eren 1999: 376), Suriye Arapçasına *səjək* “sosis”, Mısır Arapçasına *suguq*, *sugûq* biçiminde geçmiştir (Aytaç 1994: 118). *Süçig* Arapçaya *sicağ* şeklinde girmiş, *sucuk* ise *süçük* şeklinde rengi sebebiyle “salça” ve *sucuk muhammar* şeklinde “kızartılmış salça” anlamında girmiştir.

Rumenceye *sugiuc* şeklinde ve hem “şeker sucuğu” hem “et sucuğu” anlamlarında, Bulgarcaya kıymadan yapılan *sucuk* *sucúk* ve *kolbasa*, pekmezden yapılan *sucuk* ise *bálsucuk* şeklinde girmiştir. Arnavutçadaki *suxhuk*, *suxhuqe*, *soxhuk* şekilleri “*sucuk*, et sucuğu” ve “tatlı *sucuk*” anlamlarında kullanılır. *Sucuk* sözü, Makedoncaya da Türkçedeki şekli ve anlamıyla aynen geçmiştir (Karaağaç 2008: 770).

Türkiye Türkçesi ağızlarında “kışın saçaklardan sarkan buz” ve “halka biçimi verilen peynir” anlamlarında kullanılan sucuk sözü, et sucuğu ile şekil benzerliği kurulmasıyla ilgilidir. Ancak “sürahi”, “ağacın yeşil dalından yapılan, su fişkırtmaya yarayan alet” sözleri yazı dilinde kullanılan sucuk sözlerinden hem köken hem de anlam bakımından farklı bir şekilde *su* sözüne +*cuk* küçültme eki getirilerek türetilmiştir. Aynı şekilde *sucukmak* “susamak” fiilinin kökü de *su* kelimesidir, ancak “suçluluk duymak, utanmak” anlamlarında kullanılan *suçukmak* / *sucukmak* / *sucuğmah* fiili ise *suç* kökünden türemiştir. *Sucuk gibi islanmak* veya *sucuk gibi terlemek* deyimlerinin anlamları da bu fiille ilgili görünmektedir (DS X: 3687-3688; DS XII: 4706-4707).

Sonuç

Türkçede farklı yapılarda türemiş ve ayrı anlamlarda kullanılan birden çok sucuk sözü bulunmaktadır. Bunlardan *suç-u-k* > *sucuk* şeklinde “bağırsak” anlamında ortaya çıkan ve daha sonra baharatlı kıyma etin bağırsağa doldurulup kurutulmasıyla hazırlanan et sucuğu anlamı kazanan kelime, Tarihî Kuman / Kıpçak Türkçesinde ortaya çıkmış, ancak Oğuz grubu Türk lehçelerinde yaygınlık kazanmıştır. Diğer Türk lehçe ve ağızlarında değişik şekillerde yapılan et sucuğu için *irişki*, *kolbasa*, *kazı* gibi sözlerin kullanıldığı görülmektedir. Etin koruma ve tatlandırma yöntemlerinden biri olarak ortaya çıkan et sucuğu, aslında 11. yüzyıla uzanan *sugut* ve *suktun*un zaman içinde şekillendirilmiş bir türü olarak değerlendirilebilir.

“Tatlı” anlamında ve *süt+si-g* > *süçig* şeklinde ortaya çıkan kelime, zamanla “tatlı içecek ve yiyecek” anlamı kazanmış ve *sucuk* şeklini almıştır. Bu iki kelime sesteş hale geldikten sonra birbirine karıştırılmıştır. Tatlı anlamındaki *sucuk*, *şeker sucuğu*, *pestil sucuğu*, *bal sucuk* gibi tamlamalarla et sucuğundan ayrılmaya çalışılmıştır.

Su ve *suç* köklerinden türeyen *sucuk* adı ve *suçukmak* fiilinin kullanım alanı Türkiye Türkçesi ağızlarıyla sınırlı kalmış ancak Türk mutfak kültürünün iki farklı zenginliğini ifade etmek için kullanılan sucuk sözleri başka dil ve kültürlerle de aktarılmıştır.

Kaynakça

- ABDULLİN vd. (1979). *Tatar Tilinin Anlatmalı Sözlüğü üç tomda II K-S*, Kazan. Tatarstan: Kitap Neşriyatı.
- ABDUVALİEV, İ. vd. (2011). *Kırgız Tilinin Sözdüğü I-II*, (Red. A. Akmatiev), Bişkek: Avrasya Press.
- ADAMOVIĆ, Milan (2009). *Floransalı Filippo Argenti'nin Notlarına Göre (1533) 16. Yüzyıl Türkçesi*, (Çev. Aziz Merhan), Ankara: TDK Yayınları.
- Ahmet Vefik Paşa (2000). *Lehce-i Osmâni*, (Haz. Recep TOPARLI), Ankara: TDK Yayınları.
- ALTAYLI, Seyfettin (1994). *Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- ARAT, Reşit Rahmeti (1979). *Kutadgu Bilig III İndeks*, (Haz. K. Eraslan, O. F. Sertkaya, N. Yüce), İstanbul: TKAE Yayınları.
- ARGUNŞAH, Mustafa ve ÇAKIR, Müjgân (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Gökkuşe Yayınları.
- ARGUNŞAH, Mustafa - GÜNER, Galip (2015). *Codex Cumanicus*, İstanbul: Kesit Yayınları.
- AYTAÇ, Bedrettin (1994). *Arap Lehçelerindeki Türkçe Kelimeler*, İstanbul: TDAV Yayınları.

- BOROKOV, A. K. (2002). *Orta Asya'da Bulunmuş Kur'an Tefsirinin Söz Varlığı (XII.-XIII. Yüzyıllar)*, Çev. Halil İbrahim Usta – Ebülfez Amanoğlu, Ankara: TDK Yayınları.
- CAFEROĞLU, Ahmet (1968). *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi.
- CLAUSON, Sir Gerard (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*, Oxford.
- ÇEBOTAR, Petri – DRON, İon (2002). *Gagauzça-Rusça-Romunca Sözlük*, Chişinău: Pontus.
- ÇETİN, Engin (2005). “Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri”, *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.14, S.2, s. 185-200.
- DANKOFF, Robert - KELLY, James (1982). *Mahmūd al-Kâşzarī Compendium of The Turkic Dialects (Divân Luyât at-Turk)*, USA.
- DİLÇİN, Cem (1983). *Yeni Tarama Sözlüğü*, Ankara: TDK Yayınları.
- DOKUMAN, Filiz (Haz.) (1979). *Marco Polo Seyahatnamesi I-II*, İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- EMİROĞLU, Kudret (2001). *Gündelik Hayatın Tarihi*, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- ERCİLASUN, Ahmet Bican vd. (1991). *Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I*, Ankara: KB Yayınları.
- Evliya Çelebi (1999). *Seyahatnâme 1. Kitap*, (Haz. Yücel Dağlı – Seyit Ali Kahraman), İstanbul: YK Yayınları.
- Evliya Çelebi (1999). *Seyahatnâme 3. Kitap*, (Haz. Yücel Dağlı – Seyit Ali Kahraman), İstanbul: YK Yayınları.
- DS:** *Derleme Sözlüğü I-XII*. Ankara: TDK Yayınları.
- DLT:** ATALAY, Besim (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi I-II-III-IV*, TDK Yayınları. Ankara.
- EREN, Hasan (1981). “Düden”, *TDAYB 1978-1979*, Ankara: TDK Yayınları, s.17-21.
- EREN, Hasan (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara.
- EYUBOĞLU, İsmet Zeki (1995). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, İstanbul: Sosyal Yayınları.
- Fahriye (2002). *Evkadını*, İstanbul.
- FASMER, Maks (1986). *Etimologičeskiy Slovar Russkogo Yazıka Tom II (E-Muj)*, Moskva.
- GABAIN, A. Von (1988). *Eski Türkçenin Grameri*, (Çev. Mehmet Akalın), Ankara: TDK Yayınları.
- GÜLENSOY, Tuncer (2011). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözlere Köken Sözlüğü I-II*, Ankara: TDK Yayınları.
- GÜZELBEY, Cemil Cahit (1982). “Gaziantep'e Özgü Yemekler”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*, Ankara: KTB Yayınları, s. 87-103.
- KARAĞAÇ, Günay (2008). *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, TDK Yayınları. Ankara.
- KASIMANOV, Sadık (1992). *Kazakların Millî Yemekleri / Kazatın Ulttık Tağamdarı*, (Haz. E. Yaman), Ankara. KB Yayınları.
- KAUP, Willi Bang (1980). *Berlin'deki Macar Enstitüsünden Türkoloji Mektupları (1925-1934)*, çev. Şinasi Tekin, Atatürk Üniversitesi Yayınları. Erzurum.
- KUT, A. Turgut (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara: KTB MİFAD Yayınları.
- KÖYMEN, Mehmet Altay (1982). “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*, KTB Yayınları. Ankara, s. 33-45.
- Muhammed Mehdi Han (1960). *Sanglah, A Persian Guide to the Turkish Language facsimile Text with an Introduction and Indices by Sir Gerard Clauson*, London.

- NASKALİ, Emine Gürsoy – DURANLI, Muvaffak (1999). *Altayca - Türkçe Sözlük*, Ankara: TDK Yayınları.
- NİŞANYAN, Sevan (2002). *Sözlerin Soyağacı Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, İstanbul: Adam Yayınları.
- ÖGEL, Bahaeddin (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*, Ankara: KB Yayınları.
- ÖGEL, Bahaeddin (1981). “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*, Ankara: KTB Yayınları, s. 15-18.
- SARI, Nil (1982). “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*, Ankara: KTB Yayınları, s. 245-255.
- SEVORTYAN, E. V. (1978). *Etimologičeskiy Slovar Tyurskih Yazıkov Obşçetyurskie i mejtyurskie osnovi na bukvı “B”*, Moskva: Akademie Nauk SSSR İnstitut Yazıkoznaniya,
- Şeyh Suleyman Efendi Özbekî-el Buḥârî (2003). *Lugat-i Çagatayî ve Türkî-i Osmânî*, (Haz. Mehmet Ölmez), *Türk Dilleri Araştırmaları*, C.13, İstanbul.
- ŞİPOVA, E.N. (1976). *Slovar Tyurkizmov v Yazıke*, Alma-ata.
- TAVKUL, Ufuk (2000). *Karaçay-Malkar Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yayınları.
- TOPARLI, Recep – VURAL, Hanifi – KARAATLI, Recep (2007). *Kıpçak Türkçesi Sözlüğü*, Ankara: TDK Yayınları.
- TULUM, Mertol (2011). *17. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı*, Ankara: TDK Yayınları.
- ÜNVER, A. Süheyl (1952). *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul: İÜ Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları.
- YERASİMOS, Marianna (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*, İstanbul: Kitap Yayınları.