
OSMANLI SEFER ORGANİZASYONLARINDA ASKER İAŞESİ

Oral ATEŞ¹

Öz

Orduların sahip olduğu silâh üstünlüğü, hareket kabiliyeti ve savaşma becerisi ne kadar iyi olursa olsun, sürdürülebilir bir lojistikten yoksun ise zafer kazanması zordur. Lojistiğin en temel unsuru da iaşe hizmetleridir. İaşe hizmetleri tarih boyunca orduların savaş meydanlarında başarı sağlamasında, en belirleyici unsurlarından biri olmuştur. Her bir askerin iyi ve doğru beslenebilmesiyle ordu savaşabilecek güçte olur. Osmanlı İmparatorluğu'nun fetihlerinde başarı sağlamasında, askerin beslenmesinin önemsemesinin büyük bir payı vardır. Osmanlı Devleti çok uzun mesafeli yaptığı sefer organizasyonlarında kurduğu menzil teşkilâtı ile askerini beslemesi çağdaşlarına örnek olmuştur. İaşe hizmetleri Osmanlı İmparatorluğu'nda kurulduğu günden Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasına kadar Ordu, Orducu Esnafı ve Ehl-i hiref adı verilen gruplar tarafından yerine getirilmiştir. 1827 yılında çıkarılan kanunla Osmanlı Devleti askerlerin barışta ve savaşta tüm ihtiyaçlarının daha iyi karşılanma sorumluluğunu üstüne alarak teşkilâtlanmaya başlamıştır. Osmanlı sefer organizasyonlarında askerin günlük yediği gıda maddeleri ve miktarları, seferin yerine, sefer güzergâhının uzunluğuna ve çeşitli nedenlere bağlı olarak değişkenlik göstermiştir. Bu çalışmada Osmanlı sefer organizasyonlarında askerlerin beslenmesinin nasıl yapıldığını ortaya koyarak Osmanlı seferlerine farklı bir açıdan bakılması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: İaşe, Beslenme, Sefer Organizasyonu, Türk Ordusu, Osmanlı, Lojistik.

¹ Çankırı Karatekin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Bölümü Ana Bilim Dalı, Doktora Öğrencisi, oralates@hotmail.com., ORCID No:0000-0002-6197-0890.

ARMY SUBSISTENCE IN THE OTTOMAN CAMPAIGN ORGANIZATIONS

Oral ATEŞ

Abstract

If an army is lacking in sustainable logistics, no matter how good its mobility and combatting skill sare, it is hard forthat armytowin a victory. The fundamental constituent of logistics is catering services. Catering services has becomeone of the determining factors for armiesto be successful in the battle field throughout history. An army could only maintain its combatting power if every individual soldier receives good and propernutrition. The fact that soldier semphasized their diet had a big share over the victories Ottoman Empire had on their conquests. It set a good example to its contemporaries because that it enjoyed menzil teşkilatı, which it assembled foritshigh-distance campaign organizations, to make use of to nutrify soldiers. Catering services would be carried out by some groups dubbed as Orducu, Orducu Esnafı, Ehl-i hiref in Ottoman Empire from the date it was founded to the disestablishment of Yeniçeri Ocağı. Through an actenacted in 1827, Ottoman Empire set on to organize by taking on there sponsibility of meeting all there quirements of its soldiers in peace and warfare time. The nutrients that soldiers received in the campaign sand theirrations were subjected to change in accordance with the total length of campaignroute, destination and some other miscellaneous reasons. Within this study, a novel perspective to Ottoman's campaigns is aimed to be reached by setting forth how nutrification of soldiers was practised in these campaigns.

Keywords: Catering, Nutrification, Campaign (Organization), Turkish Army, Ottomans, Logistics

Giriş

Geçmişten günümüze savaşları incelediğimizde karşılaşılan ve harekâta doğrudan etki eden sorunların başında lojistik ihtiyaçların karşılanması gelmiştir. Ateşli silâhların ortaya çıkışı ve savaş yöntemlerinin değişmeye başlamasıyla ihtiyaç kalemleri artarak çeşitlenmiştir. Bu çeşitliliğin arasında lojistik kavramından anlaşılan öncelikle askerin iâşe edilmesi olmuştur. Askerin iyi iâşe edilebilmesi de savaş meydanlarında komutanların zaferi kazanmasının bir şartı gibi görülmüştür. Napolyon Bonapart'ın *“ordular mideleri üzerinde yürür”* sözü bunun açık ifadesidir. Kutadgu Bilig'de askerin yemeğinin, atının, silahının bol olması gerektiği, savaşıya verilen şeylerin *“tuz-ekmek hakkı”*² olduğu, savaşçının bunu unutmayacağı ve bu hakkı ödemek için elinden geleni yapacağı yazılmıştır. Bu eserde; *“Beğ, savaşta kazandığı ganimet ve malları tekrar yiğütlere dağıtmalı, onları yedirip içirmelidir. Eğer malı eksilirse savaş ganimetleri ile eksikliğini tamamlamalı, sağ eliyle kılıç sallayıp vururken, sol eliyle mal dağıtmalı, paylaşmalıdır.”* İfadeleriyle komutanların sorumlulukları belirtilmiştir (Göksu, 2006, s. 173).

Türklerin beslenmesinin temelini et, yağ ve un gibi gıda maddeleri oluşturmuştur. Türkler bu maddeleri karıştırarak veya başka gıda maddelerini de ekleyerek besleyici yemekler ve undan da değişik şekillerde ekmekler yapmışlardır. Ekmeklerin pişirilişine ve şekline göre isimleri değişmiştir. En çok pişirilen ve bugün de önemini koruyan ekmek çeşidi *“yufka”* olmuştur. Yufkayı bugünkü bazlamaya benzeyen çörek olan *“çörek”* takip etmiştir. Zamanının çoğunu at üstünde geçiren Türkler, hazırlanması ve yenilmesi kolay olan yemekleri tercih etmiştir. Etin girmedığı yemeklere *“yavan aş”* denilmiştir. Aynı tabirin yağ içinde kullanıldığı görülmüştür. Beden yapılarının güçlü olmasında bu yemeklerin etkisi olmalıdır (Köymen, 2020, s. 690-700).

Türkler, çevrenin ve zamanın zor şartları içinde dahi yiyecek ve ihtiyaçlarını kolayca karşılama yolunu her zaman bulmuştur. Başka ordular seferlerinde gerisinden gelen binlerce baş sığır sürülerini sevk ederken, onlar ihtiyaçlarını et konservesi ile karşılamışlardır. Et konservesi, Çin'de ve Avrupa'da ortaya çıkmasından 500-1000 yıl evvel önce Türklerin anayurdu olan coğrafyalarda kullanılmıştır. Bazı Latin yazarları, Hunların ve hatta çok sonraki yüzyıllarda Macarların kuru çiğ et yediklerini yazmışlardır. Eyerlere bağlı çantalarda

² Türk kültüründe önemli bir yeri olan tuz, kutsal ve değerli olan ekmek ile birleşerek tuz-ekmek hakkı kavramını oluşturmuş ve günümüze kadar gelmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Samsakçı, 2012, s. 190).

taşınan kurutulmuş etin bugünkü pastırma türünden bir yiyecek olduğu kabul edilmektedir (İkmal ve Maliye Okulu Tarihçesi, 2017, s. 7). Tarihi süreçte miktarları değişiklik gösterse de, Osmanlı seferlerinde askerlerin temel yiyecek maddesi olarak özellikle koyun eti tükettiği anlaşılmaktadır.

Sefer iâşesi üzerine hazırlanan bu çalışmayla, kuruluşundan itibaren Osmanlı Devleti'nin seferlerde iâşeyi nasıl gerçekleştirdiği ve hangi gıda maddelerinin tüketildiğinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Mevcut literatür incelendiğinde, bu konu hakkında yapılan çalışmaların az sayıda olduğu, yapılan çalışmaların da belirli dönemler ve belirli konuları ele aldığı görülmektedir. Bu çalışma ise asker iâşesinin kuruluşundan I.Dünya Harbi'nin sonuna kadar bir bütün halinde ana hatlarıyla değerlendirilmesini içermektedir. Mevcut literatür taraması yapılmış ve kaynak dokümanlar toplanmış, ağırlıklı olarak yayınlanmış eserler, tezler, hatıratlar ve süreli yayın araştırmalarıyla temel bilgi alt yapısı oluşturulmuş, müteakiben fikir oluşma safhasında edinilen bilgiler değerlendirilmiştir.

Balkan Harbine Kadar (1299-1911) Osmanlı Ordusu'nda Asker İâşesi

Osmanlı, bir beylik olarak tarih sahnesine çıkmasından itibaren devamlı savaş durumunda olduğundan muharebe gücünü sürekli artırmış ve teşkilâtlanmasına askerî bir özellik kazandırmıştır. Bu süreçte kazandığı tecrübe sayesinde iâşe ve ikmal konularında sıkıntı yaşamamış, sefer organizasyonlarını başarıyla yürütmüştür (Kurtaran, 2005, s. 2270). Osmanlı bir sefer kararı aldığı anda çözmesi gereken problemlerden biri ordunun iâşesi için erzak hazırlanması ve yük taşıyacak hayvanlar için gerekli yemin karşılanması olmuştur. Bu problem çözülmüş seferlerin devlet maliyesine olan yükünün hafifletilmesi göz önüne alınmıştır. Ordunun iâşesi normal hayata en az müdahalede bulunularak sağlanmıştır. Osmanlı ordusu sefer sırasında taşınabilecek erzakı yanında getirmiş, artan ihtiyaca göre ise mahallinde karşılamıştır (Murphey, 2007, s. 108-109).

Askerin levazım işleri ve iâşesine 1826 yılında Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasına ve modern ordunun kurulmasına kadar bu işler geri hizmet birliği olarak anılan "*orducu*", "*orducu esnafı*", "*ehl-i hiref*" adı verilen gruplar tarafından yapılmıştır (Öğün, 2015, s. 38). Örneğin; "*Ordular*" ferman verilip sefer güzergâhı belli olunca ordudan önce konaklanacak yere gitmiş, fırınlarını kurmuş ve asker buraya ulaştığında taze olarak ekmek yemiştir (Genç, 2012, s. 61-63). "*Orducu esnaf*³" ise ordunun gideceği

³ Ordunun levazım hizmetlerini görececek olan bu kişiler, çeşitli bölgelerden ihtiyaç dâhilinde tespit edilmiştir. Bu kişilerin ve yerlerinin tespit edilmesi ise kadınlar sorumluluğunda yürütülmüştür. Kanun gereği orducu esnafı öncelikle İstanbul, Bursa

güzergâhta askerin ihtiyacını karşılamak için belirlenen esnaftır ve seferlere katılmıştır (Çelik, 2002, s. 98). Bu gruplar sefere giden askerlerin yanında gitmiş ve yemeklerini, ekmeklerini yapıp teslim etmiştir. Yemeklerin ücretini ise birlikler ödemiştir (Türk Silahlı Kuvvetleri [TSK] Osmanlı Devri, 1995, s. 58). Askerin beslenmesine çok önem verilmiş ve genel bir seferberlik içinde devletin merkezi, taşra teşkilatı ve reayanın katılımıyla bir organizasyon içinde icra edilmiştir.

Seferin yapılmasına karar verildiği zaman sefer tertip emirleri ve yürüyüş cetvelleri hazırlanmıştır. Bu hazırlıklar, savaşın başlamasına kadar plânlanmış ve bitirilmiştir. Bir sefer, genel olarak yığınak yürüyüşü, yığınak, muharebe ve geri dönüş olmak üzere dört aşamada yapılmıştır. Her aşama için, askerin beslenmesi ayrı ayrı planlanıp⁴ hesaplanmıştır (TSK Osmanlı Devri, 1995, s.65). Böylece hangi birliğin hangi askeri menzilde ne kadar kalacağı belirlenmiştir. Birliklerin ihtiyaç duyacağı iâşe malzemelerini hazırlamak güzergâh üzerindeki bölgelerde bulunan kadıların sorumluluğunda icra edilmiştir. Görevini yerine getirmeyenler veya aksatan kadınlara ağır cezalar verileceği padişah fermanlarında görülmüştür (Başbakanlık Osmanlı Arşivi, 5 numaralı Mühime Defteri, s. 176:246). İhtiyaç duyulan malzemeler “*avarız-ı divaniye veya tekalifi örfiye*⁵” adı verilen bir yükümlülük kapsamında bölge halkı tarafından karşılanmıştır. Böylece sefer veya olağanüstü durumlarda bu uygulama ile askerin ihtiyaçları merkezi hazineye yük getirmeden mahallinden karşılanmıştır. Bu ihtiyaçların karşılanması “*sürsat, nüzul ve işтира*⁶” olarak üç farklı

ve Edirne’den, ihtiyaç devam ederse başka bölgelerden de çıkarılmıştır. Orducu çıkan esnaf malzemeleriyle birlikte orduya katılırken, bu kişilerinde işlerinde ehil olmasına öncelik verilmiştir. Orducu esnafı sefer bittiğinde geri kendi işyerlerine dönmüşlerdir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Çelik, 2002, s. 90-102; TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 28).

⁴ Bu hesaplamalarda hangi faktörlerin kullanıldığı kesin olarak bulunamamışsa da bir seferi plânlariken ihtiyaçların tespitinde bir dizi formüller kullanmıştır. Bu hesaplamaların seferin Anadolu veya Rumeli istikametine olmasına göre değişmiştir. Osmanlı’nın ilk dönemlerinde seferde askerin beslenmesiyle ilgili ihtiyacın belirlenmesinde şu formülün kullanıldığı değerlendirilmiştir; Ordu mevcudu x bir erin günlük istihkakı x menzilde kalacağı gün x 2 (gidiş ve dönüş)= Sefer Gerekisini. Ayrıntılı bilgi için bkz. (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 66).

⁵ Osmanlı vergi sisteminde salgın ya da salma olarak adlandırılan avarız-ı divaniye vergileri çeşitli şekillerde aynı, bedenî, nakdî ve hizmet olarak tahsil edilmiştir. Ancak süreç içerisinde tamamen nakdi bir vergiye dönüşmüştür. Avarız ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. (Küçük, 2007, s. 36.)

⁶Osmanlı’da süreç içerisinde farklılık göstermekle beraber sefer organizasyonlarında ihtiyaç duyulan erzak üç temel yöntem ile halktan karşılanmıştır. Birincisi cinsi ve miktarı önceden belirlenen zahireyi ordunun geçeceği güzergâhta menzillere

biçimlerde uygulanmıştır (Öğün, 2015, s. 39-40). Bu yöntemlerle büyük miktardaki erzakın taşınması masraflı olduğundan mekkâre sınıfı büyük iş görmüştür (Ekin, 2000, s. 112). Yük hayvanı olarak genellikle at, katır ya da deve kullanılmıştır (İşbilir, 1996, s. 37). Bu hayvanlar içinde dayanıklılık ve kapasitesinin fazla olmasından dolayı deve daha fazla tercih edilmiştir (Genç, 2012, s. 236-237).

Askerlere et, un, buğday, pirinç, bulgur, tereyağı, bal, arpa, çavdar gibi temel gıda maddeleri dağıtılmıştır (Genç, 2012, s. 23; Kurtaran, 2005, s. 2277). Bu gıda maddeleri Ruznamçe Defterleri'nde⁷ çoğu yerde miktarı tam olarak belirtilmeden gösterilmiştir. Bu yüzden dağıtılan yiyecek maddelerinin asker başına istihkak olarak tespit edilmesi çok güçtür (İşbilir, 1996, s. 1; Uzunçarşılı, 1943, s. 39). Sefer güzergâhı üzerindeki ambarlarda ve menzillerde yiyecek maddelerinin bulundurulması devletin sorumluluğunda icra edilmiştir. Önceden uzun süre depolanması uygun olmayan gıda maddeleri de sefer güzergâhından tedarik edilerek karşılanmış, eğer bölgede kıtlık, hastalık vb. sebeplerle bulunamayan gıda maddesi olduğu takdirde başka bölgelerden tedarik edilmiştir (www.msb.edu.gov.tr, Erişim: 06.05.2020, s. 7). Bu erzakların sefer güzergâhı üstünde depolarda bulundurulması “*menzil teşkilatı*”⁸ vasıtasıyla yapılmıştır. Osmanlı sefer organizasyonlarında bu menziller ticaret, iaşe temini, ulaşım, muhabere amaçlı kullanılmış ve askerî işlerde önemli görevler üstlenmiştir (Halaçoğlu, 1981, s. 123). Seferlerde askerin iaşe hizmetlerine ve depoların dolu

karşılıksız teslim edilmesi yükümlülüğünü ifade eden nüzul vergisi olmuştur. İkincisi yine cinsi ve miktarı önceden belirlenen zahireyi devletin belirlediği bedel üzerinden menzillere teslim edilme yükümlülüğü adı verilen sürsat yönetimidir. Üçüncü ve son olarak eğer nüzul ve sürsat ordunun ihtiyacını karşılamadığı zaman başvuruyla iştirat, fiyat belirlenmeden piyasadan zahire satın alınması olarak uygulanmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Barkan, 1979, s. 13-14; Öğün, 2015, s. 40; Polat, 2018, s. 829-862).

⁷ Osmanlı maliyesinde, Hazine-i Amire dairesine bağlı olarak çalışan ve mukataa, mevkufat, cizye ve sair kalemlerden gelen gelirlerle, maaş, mubayaa, iştirat vb. için yapılan masrafların gün gün kayıtlarının tutulduğu defterlerdir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Gündoğdu, 2009, s. 699)

⁸ Osmanlı ordusunda sefer ilan edildiğinde bölgelerden toplanan askerlerin bir disiplin içinde muharebe gücünü kaybetmeden sefer yerine ulaşabilmesi iyi planlanmış bir sefer organizasyonu ile gerçekleştirilmiştir. Bunun için İstanbul'dan yola çıkan ordunun muharebe edeceği yere sağlam bir şekilde ulaşması, bölgeye geldiğinde ihtiyaçlarının hemen karşılanabilmesi amacıyla uygun yol güzergâhları ve konak yerleri önceden belirlenmiştir. Bu seçilen yerler askeri menzillerdir. Güzergâh üzerinde günlük yürüyüş mesafesi olan 30-40 km aralıklarla birer üs olarak kurulan askerî menzillere ordu ulaşmadan önce konakçılarca tüm hazırlıkların tamamlanması bildirilmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Karagöz, 2019, s. 27).

olmasına her zaman özen gösterilmiştir (Majer, 1981, s. 192-193). Menzil teşkilâtı sayesinde çağdaşlarına kıyasla çok daha erken, başarılı bir tedarik ve depo ağı kurmayı başarmıştır.⁹

Ordunun beslenmesi için günde iki defa yemek pişirilmiştir. Zorunlu olmadıkça kuru gıdalar verilmemiş günlük olarak yemek yenilmiştir. Yemeklerin ana gıdası genellikle koyun eti olmuş, sığır eti fazla tüketilmemiş, tavuk eti ise az miktarda tüketilmiştir (Genç, 2012, s. 66). Burada sığır etinin az tüketilmesinin ve tercih edilmemesinin bir sebebi de bu hayvanlarla yük, nakliye gibi hizmetlerin gerçekleştirilmesinden kaynaklı olduğunu söylemek mümkündür. Etin kaynağını oluşturan genellikle öküz ve koyundan oluşan büyük ve küçükbaş hayvanlar, canlı olarak birliği takip etmiş böylece taze et yemek mümkün olmuştur. Bu konuda sıkıntı çekildiğinde askere tuzlu veya kurutulmuş et verilmiştir (TSK Osmanlı Tarihi, 1995, s. 68).

Pirinç ve bulgurdan genel olarak pilav ve çorba yapılmıştır. Osmanlı ordusunda uzun bir süre esir kalmış, hürriyetine kavuştuktan sonra Osmanlı Devleti hakkında araştırmalar yapan Graf Marsilli, Osmanlı'da askerlerin beslenmesi hakkında kaleme aldığı eserinde, yemeklerin sabah 11.00'de ve akşam 20.00'de pişirilerek dağıtıldığından ve haftada iki kez pilav yedirildiğinden bahsetmektedir (1934, s. 188). Hububat ürünleri de asker beslenmesinde büyük önem arz etmiştir. Hububat ürünleri ordunun sefer hazırlıkları boyunca devlet kontrolü altında tutulmuş ve yurt dışına çıkarılmasına izin verilmemiştir (Karagöz, 2013, s. 79).

Osmanlı'da her yapılan seferde askere verilen yiyecek istihkakının miktarı hususunda kesin bir kayda ulaşamamakla beraber Graf Marsilli eserinde; sefer esnasında ekmeğin pişirilmeye vakit bulunmadığı takdirde askerlere peksimet¹⁰ verildiğini, ekmeğin pişirildiği takdirde ise her askere günlük yüz

⁹ Menzil teşkilatının tarihi tam olarak bilinemese de M.Ö. 2000 yıllarında Hititlerde benzer bir sistemin uygulandığı görülmüştür. Hititlerin vasal devletlerin arazisinde inşa ettikleri garnizonlar seferler sırasında ara duraklar olarak kullanılmıştır. Önceden belirlenen ikmal noktalarına (askeri menzillere) sıçrayarak ilerleme taktiği Osmanlı İmparatorluğunda da devam etmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Başol, 2006, s. 101).

¹⁰ Bizans kökenli bir besin olan peksimet, ekmeğin almaya gücü yetmeyenler için halka biçiminde ve kalınca dilimlenmiş arpa ekmeği paximad (peksimet) kullanılmıştır. Peksimet, Venedik'te "pasimata", Arapça "başmat" veya "baksimat", Hırvatça "peksimet" ve Romence "pesmetten" olarak isimlendirilmiştir. Türkler peksimeti iki kere pişirerek suyunu almış, galeta ve peksimet şekline dönüştürerek daha uzun süre dayanmasını sağlamıştır. Savaşlarda Türk askerinin temel gıdası

dirhem¹¹ ekmek, elli dirhem peksimet, altmış dirhem koyun veya sığır eti, yirmi beş dirhem yağ, elli dirhem pirinç (320 gram ekmek, 160 gram peksimet, 200 gram koyun eti, 160 gram pirinç ve 80 gram yağ) verildiğini belirtmiştir (1934, 188). Ö. İşbilir 1603-1617 yılları arasındaki şark seferleriyle ilgili çalışmasında IV. Murat'ın Bağdat Seferi'nde askerlere 700 gram peksimet dağıtıldığını, etin ise 160 gram olarak verildiği sonucuna (1996, 37). S. Genç ise 1722-1725 yılları arasında Osmanlı-Safevi Savaşları'nın lojistiğini inceleyen çalışmasında İran seferleri sırasında Osmanlı ordusunda bir askerin günlük et istihkakının 213 ilâ 256 gram arasında değiştiği sonucuna varmıştır (2012, s. 69). 1853-1856 Osmanlı-Kırım Harbi'nde askere kişi başı verilen et miktarı 250 gram (TSK Tarihi, Osmanlı Devri Osmanlı-Rus Kırım Harbi, 1986, s. 158), 1877-1878 Osmanlı Rus harbinde ise 320 gramdır (TSK Tarihi Osmanlı Dönemi, 1877-1878 Osmanlı Rus Harbi, 1985, s. 210). Bu bağlamda kuruluşundan Balkan Harbi'ne kadar Osmanlı seferlerinde askerin temel yiyecek maddesinin koyun etinin olduğu, yapılan seferin yerine, uzaklığına, güzergâhına ve tedarik imkânlarına göre kişi başı verilen et miktarlarının 160 gram ile 320 gram arasında değiştiğini ifade etmek mümkündür.¹²

Peksimetin çabuk bozulmaması ve dayanıklı olmasından dolayı özellikle konaklamanın savaş meydanlarına yakın olduğu yerlerde Osmanlı askerleri tarafından çok tercih edildiği görülmektedir (İşbilir, 1996, s. 56). Seferlerin tahmin edilenden daha uzun sürmesi durumunda başvurulana ana besin kaynağı peksimet olmuştur. Zahirde teminin gecikmesi veya yetersiz olması durumunda ekmek yerine peksimet kullanılmıştır. Birlikler yaya ve yürüyüş halinde olduğunda taşımada güçlük çekilmesini önlemek için en fazla sekiz günlük peksimet verilmiştir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 68). İhtiyaç

olan peksimet suya batırılarak yumuşatılıp yenilmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Kuter, 2013, s. 45).

¹¹ Osmanlı döneminde iki farklı değeri söz konusudur. 17. yüzyılın sonlarına kadar 3,072 gram, bu tarihten sonra da 3,207 gram olarak kullanılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Taşkın, 2005)

¹² Günümüzde asker iaşesi Beslenme Kanuna ekli ölçüt tablosunda gösterilen gıda maddelerinin fiyatlandırılmasıyla belirlenir ve günlük yemek bedeli bulunur. Günlük yemek bedelini aşmayacak şekilde, beslenmeye elverişli her türlü gıda maddeleri ile yeterli ve dengeli beslenmeyi sağlayacak en az üç öğün, gerektiğinde de ara öğünleri içeren günlük yemek çizelgesi hazırlanır. Günlük yemek bedeline göre değişimle birlikte ölçüt beslenme tablosunda *günlük et miktarı 300 gram* olarak belirlenmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Türk Silahlı Kuvvetleri, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığı Besleme Kanunu, 2007).

duyulması halinde kullanılmak üzere sınır boylarındaki kalelerde peksimet depolanmıştır (Genç, 2012, s. 72).

Su ise askerin sağlığı bakımından üzerinde durulan her zaman önemli bir konu olmuştur.¹³ Askerin içeceği ve diğer işlerde kullandığı su, sakalar tarafından beygirlerle deriden imal edilmiş kırbaların içinde taşınmıştır (İşbilir, 1996, s. 61). Seferde su ihtiyacının karşılanmasının usul ve esaslarını belirlemek için Saka, Meşk ve Seyishane-i Mekkâre adıyla anılan düzenlemeler yapılmıştır (TSK Tarihi Cilt:3, 1981, s. 460).

Düzenli orduya geçişle birlikte askerin barış ve savaş zamanında devletçe iâşe edilmesi kabul edilmiş, günlük istihkaklarında bir standart belirlenmeye başlanmıştır. Seferde askerin pirinç, yağ, tuz, soğan, kuru sebze, zeytinyağı vb. gibi beslenme ihtiyaçlarının miktarı da belirlenmiştir. Tedarik durumuna göre askere kahve, şeker ve sirke de dağıtılmıştır. 1872'de ordunun seferde günlük yiyecek hesaplaması: Ordu mevcudu x 1/4 fazlasıyla günlük er istihkakı olarak kabul edilmiştir (TSK Tarihi Cilt:3, 1981, s.69).Harekâtın nevide göz önüne alınarak erzak tedarik edilmiştir.¹⁴

Osmanlı askeri teşkilatı, XVIII. yüzyılda askerin beslenmesi konusunda sistemin işleyişinde bazı problemler yaşamışsa da klâsik dönemdeki özelliklerini tamamen kaybetmemiştir (Karagöz, 2013, s. 80).Bu problemler XIX. yüzyılda 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbinde kendini hissettirmiştir.1877-1878 Osmanlı Rus Savaşı Kafkas ve Balkan Cepheleri olmak üzere iki cephede cereyan etmiştir. Her askere demirbaş erzak olarak dört günlük peksimet verilmiştir. Beslenme için bir günlük istihkak olarak 640 gram un, 320 gram et, 11 gram tuz tahsis edilmiştir. Et genellikle taze olarak verilmiştir (TSK Tarihi Osmanlı Rus Harbi, 1985, s. 210). Seyyar haldeki birliklerde görevli askerlerin kişi başına istihkakı 962,1 gram ekmeç olarak hesaplanmıştır (Süer, 1993, s. 513). Ekmeğin herhangi bir sebeple verilemediği zaman 600 gram peksimet verilmiştir. Askere verilecek

¹³ Suyun ilgili kişilerce kontrol ve tahlilinin yapılması Asakir-i Mansure-i Muhammediye Kanunnamesi'ne ve askerî okul derslerine dâhil edilmiştir. Savaş sırasında, suyun tahlili için kullanılan yöntemler ve elde mevcut araç ve gereçler, suda bulunabilecek yabancı maddelerin tespitine yeterli değilse, suyun kullanılabilir olup olmadığını fizikî olarak değerlendirmek yeterli kabul edilmiştir. Suyun tahlili, genel olarak bir kaynağın uzun süre kullanılması ve askerin burada konaklaması durumlarında yapılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 69).

¹⁴ Örneğin tedarik edilecek erzak bir taarruz harekâtında 50 günlük olarak hesaplanırken, savunma harekâtında 90 günlük olarak hesaplanarak tedarik edilmiştir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 76).

peksimetten başka yiyecek maddesinin bulunmadığı zamanlarda ise peksimet miktarı 1000 gram olarak uygun görülmüştür. Peksimetler çorba tabağı büyüklüğünde üretilmiştir (Bayıl, 2012, s. 101). Bulgur verilemediğinde yerine sebze konservesi veya kuru sebze, taze sebze verilemediği zamanlarda ise tarhana, irmik, arpa şehriyesi, kuru meyve, buğday, mercimek, mısır, nohut, fasulye unları gibi kuru gıdalar ve konserveler verilmesi uygun görülmüştür. Bazen de muharebe sahasına yakın bölgelerde bulunan nehirlerden tutulan balıklarla et ihtiyacı karşılanmaya çalışılmıştır (Bayıl, 2012, s.102).

1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı'nda Kafkas ve Balkan cephelerine yiyecek malzemelerinin ulaştırılmasında çok sık aksaklıklar yaşanmıştır. Bu durum Kafkas cephesinde daha fazla cereyan etmiştir. Yiyecek sıkıntısı çeken askerler bazı zamanlarda bölgelerinde bulunan mısır vb. ekili tarlalardan aldıkları ürünlerle açlıklarını gidermeye çalışmıştır (Bayıl, 2012, s.104). Savaşın başında planlanarak askere verilmesi gereken günlük istihkak çoğunlukla verilememiş, 140 dirhemlik bir ekmek ile 150 gram öküz eti verilebilmiş, bazen de kokuruç unundan çorba yapıp verilebilmiştir (Komisyon, 1295, s. 3). Savaşın son zamanlarında ise neredeyse et iyice azalmış ve istihkaklar azaltılmış, askerin günlük yiyebildiği bir miktar mısır ekmeği ve mısır unundan ibaret olmuştur (Herbert, 2004, s. 233). Savaşın başından sonuna kadar bulunmasında sıkıntı çekilen bir başka gıda maddesi de tuz olmuştur. Şekerde az çok savaşın başlarında verilebilseyse de ilerleyen zamanlarda verilememiştir (Herbert, 2004, s. 233).

Balkan Harbi Dönemi'nde Osmanlı Ordusunda Asker İaşesi (1912-1913)

Osmanlı Ordusunun Balkan Devletleri karşısında yenilgiye uğradığı ve iki safha halinde gerçekleşen Balkan Harbi'nde askerin beslenmesinde çok büyük sıkıntılar yaşanmış ve bu durumun harbin kaybedilmesine de büyük etkisi olmuştur. Osmanlı Devleti Balkan Harbi'ne çok büyük imkânsızlıklar içinde girmiştir.1877-1878 Osmanlı Rus Savaşı, müteakiben 1897 Osmanlı-Yunan Savaşı Osmanlı Ordusu'nu çok yıpratmış ve bu durum özellikle Balkan Harbi'nde lojistik açıdan yetersiz girilmesinde önemli bir etken olmuştur (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1) . Tanzimat ile birlikte Avrupalı Devletlerin orduları örnek alınarak modernize edilen Osmanlı Ordusu, yeterli olabilecek bir lojistik teşkilâta

kavuşmamıştır. Ordular hâlinde teşkil edilen birliklerin¹⁵ ihtiyaçları devletçe karşılandığından, birliklerin yurt içindeki lojistik teşkil ve kurumlardan faydalanmaları amacıyla kadrolarına seyyar ekmekçi kolları da eklenerek yeniden kurulmuştur. Ancak özellikle Balkan Harbi'nde teknik ve idarî birlikler yetersiz olduğundan işe hizmeti iyi seviyede yerine getirilememiştir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 36).

Osmanlı Ordusunun ilk dönemlerinde ferman ve hükümlerle yönetilen menzil teşkilâtı, daha sonra orduların lojistik teşkilatlanması ve yapılan kanunların kapsamı içinde yönetilmiş ve 1911'de Osmanlı Ordusu'nda görev yapan General Von der Goltz¹⁶ tarafından Alman talimnamelerinden “*Menzil Hidematı Nizamnamesi*” adıyla tercüme edilerek geliştirilmiştir (Durgun, 2014, s. 59). Bu yönetmeliğin mevcut olmadığı dönemlerde de orduda menzil hizmetlerine yeterince önem verildiği, menzil hatları ve noktalarının savaş plânlarında¹⁷ mevcut olduğu bilinmektedir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 53).

¹⁵ Düzenli ordu birliklerinin teşkiline 1843'te başlanmış, Osmanlı Ordusu ilk başta beş ordu hâlinde teşkilâtlandırılmıştır. Silahlı Kuvvetlerdeki asıl büyük ve yeniden teşkilatlanma 1849'da yapılmıştır. Bu çalışmalar sonunda ordu sayısı da altıya çıkarılmıştır. 1869'da yapılan düzenlemelerle Yemen'de 7'nci Ordu kurulmuştur. Bu değişikliklerle orduların bünyesinde muharip sınıfların kadrolarına eklenen teknik ve idarî personel ile orduları barışta ve savaşta destekleyen yurt içi lojistik teşkil ve kurumlar kurulmuştur. Ayrıntılı bilgi için bkz. (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 37).

¹⁶ Wilhelm Leopold Colmar Freiherr Von der Goltz, Alman general ve aynı zamanda yazardır. 1878 yılında Osmanlı Ordusunun modernize etmek amacıyla Alman askeri heyetiyle İstanbul'a gelmiş ve askeri okullarda köklü reformlar yapmış, subay eğitiminde katkıları olmuştur. Bu dönemde Menzil Hizmetleri Nizamnamesi de dâhil birçok nizamnameyi Almancadan Osmanlıcaya tercüme ettirerek Osmanlı Ordusunda kullanılmasını sağlamıştır. Ayrıca Alman şirketlerine ilk silah siparişleri verilmesini sağlamış ve özellikle Bağdat tren yolunun yapılmasında büyük rol oynamıştır. I. Dünya Harbi'nde VI. Ordu Komutanı olarak görev yapmış ve Kut'ül Amare'de İngilizleri geri püskürtülmesinde başarılar göstermiştir. 1916'da tifüs salgın hastalığından oluşan yüksek ateş sonucu vefat etmiştir. Vasiyeti üzerine İstanbul Alman askeri mezarlığında defnedilmiştir (Guze, 2007, s. 21).

¹⁷ 1897 Osmanlı-Yunan Savaşı'nda, doğal kaynaklarca zengin olan Alasonya-Serfice-Grabene bölgesi, Yanya ve Laros dolayları, ordunun yığınak bölgesi olarak seçilmiş, Selânik Manastır demir yolunun kuzeyinde kalan alana da menzil bölgesi denilmiştir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 53-55).

1911 yılında yayınlanan yönetmelikle daha önce menzil eminlerince¹⁸ idare edilen menzil teşkilâtı, 1897 Türk-Yunan Savaşı'nda menzil komisyonları olarak faaliyetini sürdürmüş, daha sonra her orduda ve bağımsız kolordularda, seferde birer menzil müfettişliği kurulmuştur. 1911 tarihli Menzil Hizmetleri Yönetmeliği yayımlandıktan sonra, menzil hizmetleri olarak tüm ihtiyaçların karşılanmasını hedef alan bu sistemin ilk uygulaması¹⁹ Balkan Harbi'nde olmuştur (Çeloğlu, 2018, s. 16).

Seferde lojistik teşkilatlanma, muharebe alanının bir bölümünü oluşturan ve muharip birliklerin hemen gerisinde bulunan ordu hizmetler bölgesinde yapılmıştır. Önceden çeşitli esnaf ve sanatkârlardan oluşan Orducuların (Ehli Hiref) tarafından işgal edilen bölge Ordu Hizmetler Bölgesi olarak isimlendirilmiş ve lojistik faaliyetlerin yürütüldüğü alan olarak tanımlanmıştır. Tanzimat'ın ilânından sonra kurulan düzenli ordu birliklerinin barışta birinci sınıf ikmal maddeleri²⁰ ihtiyaçlarının tespiti için çalışmalara hız verilmiştir. Askerin beslenme ihtiyaçları kapsamında günlük gıda maddeleri hesap edilirken, özellikle günlük yürüyüş mesafesi beş saat olarak değerlendirilmiştir (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 54). 18 Eylül 1912 tarihli Askeri Tayinat ve Yem Kanunu Muvakkatına (geçici) göre de, seferde bir askerin bir günlük demirbaş erzak²¹ miktarı şu şekilde belirlenmiştir;

ÇİZELGE 1: Demirbaş Erzak Çizelgesi

Demirbaş Erzak	
Peksimet	550 gram
Et Konservesi	259 gram

¹⁸ Askerin konak yerleriyle yolda yiyeceklerini temin ve tedarikle vazifeli bulunan memur hakkında kullanılır bir tabirdir. Ayrıntılı bilgi için bkz.(Pakalın, 1993, s. 480).

¹⁹ Edirne Müstahkem Mevki Komutanı Mirliva İsmail Paşa emrine bir baştabip, veteriner, cephaner müfrezesi komutanlığı, bir merkez komutanlığı, bir itfaiye bölük komutanlığı ve bunlara ait personel araç ve gereçler verilerek Türk Doğu Menzil Müfettişliği'nce Edirne'de bir menzil noktasının kurulması plânlanmış, aynı zamanda müstahkem mevkiin düşman kuvvetlerine yakınlığı göz önünde bulundurularak savaşın başlamasından önce Edirne'deki çeşitli depo ve ambarların belirli bir ikmal seviyesine ulaşmasıyla bu noktanın işletilmesi sağlanmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 52-55).

²⁰ 1. sınıf ikmal maddeleri, askerin günlük olarak ihtiyaç nispetinde tüketeceği yiyecek ve içecek, yakacak malzemeleridir. (Öğün, 2015, s. 272).

²¹ Birliğin sefer kadrosuna göre bulundurulması gereken savaş veya olağanüstü durumlarda kullanılacak, cins ve miktarları belirlenmiş dayanıklı hazır gıdalardan oluşan asker erzakıdır (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 69).

Çorbalık Sebze	100 gram
Şeker	100 gram
Çay	3 gram

Balkan Harbi'nde asker üzerindeki demirbaş erzaktan ayrı olarak, birliklerde bir kısım yedek erzakla muharebe alanındaki birliklerin lojistik desteği sağlanmışsa da, hizmet ve destek birliklerinin yetersizliği yüzünden, istenilen yer ve zamanda savaş alanlarına gereken ikmal yapılamamıştır. Seferberlik 1 Ekim 1912 tarihinde ilân edilmiş, savaş ise 18 Ekim 1912 tarihinde seferberliğin ilânından on yedi gün gibi kısa bir süre sonra başlamış, Osmanlı Devleti Trakya'da Şark Ordusu, Makedonya'da Garp Ordusu olmak üzere yapılan sefer plânları kapsamında savaşa girmiştir (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-2).

Savaş başlar başlamaz askerin iaşesinde sıkıntılar baş göstermiştir. Birliklerin toplanma bölgesindeki depoların buğdayla dolu bulunmasına ve o çevrede çok miktarda kesimlik hayvan yetişmesine rağmen iaşe sağlanamazken, bu durum görevli personelin iş bilmezliğinden kaynaklanmıştır. Ayrıca Edirne'den başka yerlere yeteri kadar erzak depo edilememiştir. Şark Ordusu Komutanı Abdullah Paşa, iaşe konusunda aksamaların sebebini idare memurlarının görevlerini bilmemelerinden dolayı hiç bir vakit muntazam yürümediğini, muharebe alanına gönderilen un ve pirinci pişirerek askere verebilecek hiç bir ikmalin yapılamadığını, çevredeki mevcut erzakın bir hafta kadar yeteceği için ordunun düşman tarafından değil, açlık yüzünden felâkete uğrayacağını Başkomutanlık makamına defalarca yazdığını belirtmiştir (Genelkurmay Başkanlığı Balkan Harbi, 1993, s. 147).

Başkomutanlık, iaşe konusunda verdiği emirlerle, askere hücum hatlarına kadar her gün sıcak yemek verilmesini ve askerin üzerinde üç günlük demirbaş erzak bulundurulmasını, su ihtiyaçlarının da sağlanmasını plânlamış ve birliklere bildirmiştir. Savaşın başlarında İstanbul'dan gönderilmekte olan iaşe maddelerinin yetersizliği dolayısıyla askere her zaman sıcak yemek verilememiş ve üç günlük demirbaş erzak verilmesi de sağlanamamıştır. Su ikmali için, birliklerde yeterli su fiçileri olmadığından, eratin su ihtiyacı da tam olarak ikmal edilememiştir. Bu husus, ancak İstanbul'dan gönderilmekte olan su fiçileri ile giderilmeye çalışılmıştır (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-3).

Ekmek, peksimet, arpa, un, pirinç, patates, mercimek, gaz, mum, yağ, şeker, soğan, tuz gibi iaşe maddeleri maddelerinin taşınması, Menzil Müfettişliği'nce düzenlenmiş ve sağlanmıştır. Başkomutanlık, iaşe konuları

üzerinde titizlikle durduğu halde bile, ordu iaşe hizmetlerinin akışı usulüne göre yapılamamış, iaşe maddeleri olduğu zamanlarda da askere sıcak verilmesinde aksaklıklar yaşanmıştır (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-6). Bu aksaklıkların bir sebebinin de ordu geri hizmet bölgesinde yeni kurulan ve ilk defa Balkan Harbi'nde görev yapan lojistik birlik personelinin eğitimsizliği ve teşkilatlanmasının yeterli seviyede yapılamadığından kaynaklandığını ifade etmek mümkündür.

Harbin ilerleyen safhalarında sıkıntılar artmaya başlamıştır. 15 Aralık 1912 tarihine gelindiğinde muharebe alanında tuz hiç kalmamıştır. Askerlere tuzundan yararlanmak üzere kişi başına 50 gram hesabıyla birliklere peynir dağıtılmaya başlamıştır (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-7; Örenç, 2012, s. 63). Un ihtiyacının karşılanmasında sıkıntı yaşanmış, ekmek miktarı 960 gramdan 750 grama indirilmiştir. 16 Ocak 1913'den itibaren ekmek miktarı er başına 450 grama düşürülmüştür. Aynı zamanda şehir halkının da yiyecek sıkıntısı çektiği anlaşılmaktadır (Örenç, 2012, s. 65). Bu nedenlerle, askerlere verilen istihkak miktarında zorunlu azaltmalar yapılmıştır. Örneğin Şark Ordusu Edirne Müstahkem Mevkiinde 03 Ocak 1913'de ekmek kişi başı 600 gram verilebilmiş ve haftalık yemek listesi aşağıdaki gibi uygulanmıştır;

Çizelge-2: 03 Ocak 1913 Tarihli Haftalık Yemek Listesi

Günler	Sabah	Akşam
Cuma	Sirkeli un çorbası	100 gr peynir
Cumartesi	60 gr peynir	Bulgur lapası
Pazar	Sirkeli un çorbası	100 gr peynir
Pazartesi	60 gr peynir	Peksimet paparası
Salı	Sirkeli un çorbası	120 gr peynir
Çarşamba	60 gr peynir	Bulgur lapası
Perşembe	60 gr peynir	Bulgur lapası

Kaynak: (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-15).

Bu sıkıntılar üzerine mevcut her cins kadro hayvanlar bir plân dâhilinde kesilerek, askere ve muhtaç halka dağıtılmaya başlamıştır. Askerin günlük yemek ve yiyecek çizelgesinde ekmek 450 grama indirilmiş ve et eklenmiştir.05 Mart 1913'de verilen bir emirle de mevcudu 2.661'e düşen hayvan miktarının 1.037'si daha kesilmiştir. Bu tarihte er başına ekmek

miktarı 300 grama indirilmiş ve düzenlenen yemek yiyecek çizelgesi aşağıdaki gibi uygulanmıştır.

Çizelge-3: 05 Mart 1913 Tarihli Haftalık Yemek Listesi

Günler	Sabah	Akşam
Cuma	90 gr peynir	150 gr et
Cumartesi	90 gr peynir	100 gr kavurma
Pazar	90 gr peynir	150 gr et
Pazartesi	90 gr peynir	150 gr et
Salı	90 gr peynir	100 gr kavurma
Çarşamba	90 gr peynir	150 gr et
Perşembe	90 gr peynir	150 gr et

Kaynak:(İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 1-17).

Garp Ordusunun iaşesinde ise daha fazla aksaklıklar baş göstermiştir. Bu orduya erzak gönderilmesi neredeyse mümkün olmamıştır (Bacanlı, 2003, s. 45). Birçok birlik iaşesi normal koşullarla yapılamadığından, iaşe için günlük beslenme tutarı para olarak askerlere verilmesi şeklinde yapılmıştır. Bu durum yiyecek tedariki için erlerin muharebe alanındaki görev yerlerinden ayrılmasına, dağılmasına, bölgedeki bağ ve bahçelerde halka ait dükkân ve fırınlarda toplanmalarına yol açmıştır (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s.1-2). Zaten yiyecek bulmakta güçlük çeken halk iyice zor durumda kalmış, Türk tarafını destekleyenlerde karşı tarafa geçmişlerdir (Bacanlı, 2003, s. 46). Garp Ordusunu, beslemek ve ikmallerini sağlamakla görevli olan Ordu Menzil Müfettişliği, Kolordu ve Tümen İdare Başkanlıkları, iaşe hizmetlerini sağlayamadıkları gibi mevcut imkânları da yeterince kullanamamıştır (TSK Osmanlı Devri, 1995, s. 58).

Balkan Harbi'nde asker iaşesinde çekilen sıkıntılar komutanların hatıratlarına da yansımıştır. Garp Ordusu'nda görevli Selanikli Yüzbaşı Bahri; Depolarda askerlerin iaşesi için erzak yeterince bulunmasına rağmen bu erzakın sevki ve birliklere naklinin yapılamadığını, birliklere iki saatlik uzaklıktaki depolarda dağlar kadar yığılmış peksimet ve yiyecek olduğu halde askerin aç bırakıldığını, kendi topraklarında savaşıyor bir ordunun bu kadar sıkıntı çekmesini çok garip bulduğunu aktarmıştır (2012, s. 31). Garp Ordusuna bağlı olan Vardar Ordu Komutanı olarak görev yapan Zeki Paşa hatıratında; Yanya'da yapılan muharebelerde askerin açlıktan

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters
Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

kurtulamadığını, açlık yüzünden zayıfın arttığını, geri çekilen birliğin askeri gibi komutanlarının da aç olduğundan bahsetmiştir (1921, s. 77).

Tanzimat Fermanıyla beraber birçok alanda yenilikler yapmaya başlayan Osmanlı, Balkan Harbi'ne kadar geçen yaklaşık 73 yıllık süreçte ordunun iase ve ikmalini aksatmadan sağlamada kullanılan menzil sisteminde bir değişiklik yapmamış, Balkan Harbi'nden önce ilan edilen seferberlik zamanında da modernize edilemeyen menzil teşkilatı savaş başlayınca yetersiz kalmış ve askerin iasesinin sağlanmasında sıkıntı yaşanmıştır (Durgun, 2014, s. 96). Sonuç olarak Balkan Harbi'nde Şark ve Garp Orduları iase bakımından çok güç durumlarla karşı karşıya kalmışlardır. Balkan Harbi'nin seferberlik hazırlıkları arasına giren ve yeniden teşkilatlanması yapılan menzil teşkilatına büyük önem verildiği görülmektedir. Ancak bu teşkilata gerekli yeteneklerin kazandırılması sağlanamadığından başarılı olamadığı ve askerin iasesi konusunda çok büyük sıkıntılar yaşandığını söylemek mümkündür.

I. Dünya Harbi Dönemi'nde Osmanlı Ordusu'nda Asker İasesi (1914-1918)

Birinci Dünya Harbi'nde ülkenin dört bir tarafında büyük mücadele verilmiş, şiddetli muharebeler yapılmıştır. Burada yalnız stratejik ve askeri açıdan çok önem verilen cephelerden biri Çanakkale, diğeri Kafkas Cephesi'ndeki iase üzerinde durulacaktır.

Osmanlı Devleti Birinci Dünya Harbi'nin başında orduların harekât bölgelerine göre ülke topraklarını da iase bölgelerine ayırmış, böylece her ordunun iase mntikasını belirlemiştir. Ordu ihtiyaç duyduğu ikmal maddelerini öncelikle kendisine tahsis edilen iase bölgesinden karşılamıştır (Durgun, 2014, s. 99). Yiyecek maddelerinin tedariki, dağıtımı ve plânlanması merkezden Harbiye Nezareti'ne bağlı Levazım Dairesi Başkanlığı tarafından yapılmıştır. Orduların kendi bölgelerinden karşıladığı yiyecek maddelerinin dışında Levazım Dairesi Başkanlığı tarafından merkezi alımla süt mamulleri, sabun, gaz, şeker, çay, kahve, fındık, üzüm, hurma, zeytinyağı, konserve gibi gıdalar karşılanmıştır (İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 3-11).

Askerin savaşabilecek gücünün devamlı olması ve sağlıklı beslenebilmesi amacıyla 25 Eylül 1914 tarihli Askeri Tayinat ve Yem Kanunu yasalaşarak günlük yiyecek maddelerinin ve hayvanların yem miktarları standart hale getirilmiştir. Aşağıda sunulan tabloda görüleceği gibi askerin

beslenmesi yağ, karbonhidrat ve günlük kalori esas alınarak hesaplanmıştır. Bu durumda her askerin günlük 3.149,25 kalori alması uygun görülmüştür.

Çizelge-4: Askerin Günlük Yiyecek İstihkak Çizelgesi

	Gram	Şahm(Yağ)	Karbonhidrat	Albümin	Kalori
Ekmek	900	3,96	465,54	55,35	2151
Et	250	5,47	-	50,07	256,15
Bulgur	150	0,36	117,15	12,60	544,60
Yağ	200	21,09	0,12	0,18	197,50
TOPLAM	1.500	31,91	552,81	118,20	3.149,25

Kaynak: (Askeri Tayinat ve Yem Kanunu, 1330)

Bu kanunla Çizelge-5’de belirtilen yiyecek maddelerinden herhangi birinin askere verilemediği zamanlarda askerin alması gereken kalori ihtiyacını karşılanabilmesi maksadıyla aşağıdaki tedbir alınmıştır:

Ekmek; askerin günlük yiyeceği ekmek miktarı 900 gram olarak verilemediği zaman yerine 600 gram peksimet verilmesi, şayet sadece peksimetten başka erzak verilemediği durumlarda ise peksimet miktarı 1000 grama çıkarılması kararlaştırılmıştır. Ayrıca ambarlarda peksimetlerin bozulmasının önüne geçilebilmesi için haftada 2 gün ekmek yerine peksimet yedirilmesi veya peksimetin papara²² olarak hazırlanması ve yedirilmesi hüküm altına alınmıştır.

Et; taze olarak bulunamadığı zaman ise yarısı kadar koyun etinden yapılmış kavurma veya kıyma olarak verilecek, koyun eti fiyatını aşmaması koşuluyla keçi eti de verilebileceği belirtilmiştir.

Bulgur; verilemediği takdirde yerine pirinç verilebilecek, pirinç de bulunamazsa, patates, havuç, kuru sebze enginar, lahana, ıspanak, pırasa, lahana turşusu, şalgam, yeşil salata ve emsali sebze konservesi, sebze bulunmayan yerlerde arpa şehriyesi, kuskus, irmik, tarhana, her nevi kuru sebzeler ve konserve verilmiştir.

²² Papara: Bayatlamış ekmek veya peksimet küçük parçalar halinde doğranır ve üzerine soğan ilave edilerek yağda kavrulur. Bazen de peksimete su, şeker veya tatlandırıcı gıdalar ilave edilerek yapılan bir yemek türüdür. Yöreye göre farklılık gösterebilir. Bu yemeğin amacı bayatlamış, kurumuş ekmeklerin yenerek değerlendirilmesidir.

Yağ; günlük 200 gram olarak belirlenen yağ verilemediği zaman taze yağlı et, zeytinyağı, kuyruk veya iç yağı, şeker, pekmez, kahve, çay, ekmek, süt, yoğurt, tahin helva ile değiştirilerek askere yedirilmiştir (Askeri Ta'yinat ve Yem Kanunu-ı Muvakkatı, 1330, s. 1286-1301).

Günümüzde uygulanan ve çeşitli kurum ve kuruluşlarında katılımıyla hazırlanıp kanunlaşan Beslenme Kanunu'na göre muharebede bir askerin alması gereken kalori miktarı 4.000 kalori civarındadır. 1914 yılında askerin alması gereken günlük kalori miktarının 3.149,25 olarak belirlenmesi zamanın şartları göz önüne alındığında yeterli olduğu değerlendirilmektedir.

Çanakkale Cephesi'nde Ordunun iaşesi

Birinci Dünya Harbi'nde savaşın seyrini değiştiren cephelerin başında Çanakkale Cephesi gelmektedir. Savaşın gidişatını değiştirmesinin yanında burada alınan sonuçlar müteakip dönemlerde icra edilen harekâtlara önemli katkılarda bulunmuştur. Çanakkale Muharebeleri'nin kazanılmasında askerin iaşesi etkin rol oynamıştır. Bunun bir sonucu olarak en kötü tecrübeyi Balkan Harbi'nde yaşayan Osmanlı Devleti, seferberlik plânlarını eldeki kaynaklarına ve mevcut malzemelere göre yapamamış, olmasını istediği hayali plânlamalara göre yapmıştır. 1915 yılında harekâta katılacak 5'nci Ordu'nun ihtiyaç duyacağı malzemeleri belirleyememiş ve önceden plânlamayla stok da yapamamıştır (TSK Tarihi, 1985, s. 133-136). Ancak 1916 yılında ordunun ihtiyacı hesaplanmış ve herhangi bir karışıklığa yer vermeden düzenleme yapılmıştır (Çevik ve Çeloğlu, 2015, s. 300).

Muharebelerde askerin yemeğini genellikle kuru bakliyat oluşturmuştur. Askere pirinç çorbası, etli nohut, etli fasulye, kuru bakla bulgur pilavı, hoşaf, kuru üzüm ve fındık gibi çerezde verilmiştir (TSK Tarihi; Osmanlı Devri Birinci Dünya Harbi'nde Türk Harbi, Çanakkale Harekâtı, 1980, s. 528). Bakliyatın ambarlarda muhafazasının uygun şartlarda yapılamadığı zaman yemeklerde haşere eksik olmamış bu durumda askerler arasında bakla yemeğine kurtlu bakla yemeği veya böcekli bakla tabiri çok kullanılmıştır (Arıkan, 2010, s. 40-71).

Et ihtiyacının karşılanmasında dönem dönem etin az yedirildiği olmuştur. Sıkıntı yaşanan dönemlerde 250 gram olarak belirlenen günlük et miktarı sağlanamadığından önce 62 grama sonra da 31 grama kadar düşürülmüştür (Keskin, 2007, s. 69). Et verilemediği zaman alternatif olarak yerine tavuk, konserve balık, taze balık, yumurta, kaşar peyniri, salamura peynir, süt ve yoğurt, pastırma, sucuk gibi gıdalar verilmiştir. Ancak daha çok et yerine kavurma ve konserve yedirilmiştir. Günlük istihkak miktarı etin ¼'üne

karşılık da kuru fasulye, nohut gibi hububat veya yaş sebze ile 86 gram pirinç, 20 gram tuz, 20 gram soğan, 10 gram yağ verilmiştir (TSK Tarihi, 1985, s. 173).

Çanakkale Cephesi'nde askere günlük 900 gram ekmeğin verilmesinde çok sıkıntı yaşanmamıştır. Fırınlara çalıştırılmadığı zamanlarda veya en öndeki hatlarda bulunan muharip birliklere düzenli yemek ulaştırılmasında sıkıntı yaşandığı zaman bile askere ekmeğin yerine peksimet verilmiştir (Arı, 2017, s. 25). Ancak diğer cepheelerde durum farklı olmuştur. 1918 yılında ekmeğin Şam'da 500-600 gram, Filistin Cephesi'nde 350-600 gram, Irak'ta ise bu miktar 300 grama kadar indirilmiştir. Buradan anlaşıldığı gibi Çanakkale Cephesi'ndeki işe diğer cepheleden iyi durumda sağlanmıştır. Diğer cepheelerde erler günlük istihkakının çok azı bir miktar ile beslenebilmiştir (Zürcher, 2009, s. 189).

Asker beslenmesinde kullanılacak gıda maddeleri açısından ordunun kendi muntakasından tedarik edeceği taze meyve ve sebze ihtiyacının tam olarak karşılanamaması yaşanan en büyük sıkıntılardan biri olmuştur. Muharebe şartları bölgenin üretimini de kısıtlamış, askerin beslenmesi açısından gerekli olan taze sebze ve meyve neredeyse hiç verilememiştir. Bu durum ordunun yaklaşık beşte birine yakın bir oranda iskorbüt²³ hastalığının yaşanmasına neden olmuştur (Genelkurmay Başkanlığı, Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale Cephesi, 2012, s. 489). Buna mukabil bazı bölgelerde yetiştirilmesi kolay olan sebze ve meyvenin bulunduğunu Türk cephelelerini gezdiği sırada tespit eden Amerikalı gazeteci Arthur Paul, cephe gerisinde bulunan askerlerin sabah kahvaltısında çay, keçi peyniri, taze ekmeğin yediğini, akşam yemeğinde çorba, et, taze fasulye, erik kompostosu yediğini ve kendilerine de ikram edildiğini aktarmıştır (Arı, 2017, s. 26). Tedarikinde zorluk çekilen diğer gıda maddeleri de merkezi olarak alımı yapılan kahve, çay ve şeker olmuştur (Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale Cephesi, 2012, s.488). Bu ürünler ithal edilerek karşılandığından savaşın başlamasıyla ithalat sekteye uğramış ayrıca fiyatlarda çok yükselmiştir (Çeloğlu, 2013, s.102).

Askerin işesi konusunda yaşanan sıkıntılardan biride yemeklerin pişirilmesi ve ileri bölgelerde bulunan birliklere sıcak ekmeğin ulaştırılması olmuştur. Arazide kara kazan olarak tabir edilen kurulan seyyar mutfaklar çıkardıkları duman sebebiyle cepheden oldukça geride tesis edilmiştir. Pişirilen yemekler hayvanlar vasıtasıyla ileri hatlara taşındığından, yemeklerin dökülmesine ve

²³ İskorbüt, C vitamini (askorbik asit) eksikliği nedeniyle ortaya çıkan bir hastalıktır. Halsizlik, kolayca kanayan ve geriye çekilen dişetleri, ciltte morluklar, eklemelerde ağrı ve yuvarlanan saçlar belirtileridir.

yemeğin nefasetini kaybetmesine neden olmuş, yemek yeme saatlerini de aksatmıştır (Genelkurmay Başkanlığı, Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale Cephesi, 2002, s. 273; İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı, 2012, s. 3-18). Muharebeler ilerleyip zamanla mevzi savaşları haline geldiğinde ileri hatlara sıcak yemeğin ulaştırılması iyice güçleşmiştir. Askerlere günde bir defa sıcak yemek verilmeye çalışılmıştır (Ataksor, 2008, s. 93). Yemek gece yarısı karanlıktan faydalanarak cephe gerisinden tek seferde bölük karavanacıları tarafından getirilmiştir (Arıkan, 2010, s. 40.) Cephe gerisinde pişirilen yemekler çoğunlukla tahta sandıklar içinde askerlere ulaştırılmıştır (Çeloğlu, 2013, s. 105). Muharebelerde Güney Grup Komutanı olarak görev yapan Vehip Paşa'nın Başkomutanlığa çekmiş olduğu telgrafta askerin günlük istihkakı ile ilgili aktardığı bilgi şöyledir; "Askere verilmekte olan ekmeğin bir örneğini aynen gönderiyorum. Yemek adıyla verilen maddelere gelince; çok bayat denecek kadar ve kısmen de kurtlanmış olan kuru baklayla, hesaba dayanarak ortalama er başına yirmi, yirmi beş gram oranında sığır etinden oluşmaktadır."Bu yoğun yaşanan muharebelerde askerin günlük yiyecek istihkakı iyice azalmıştır (TSK Tarihi, Birinci Dünya Harbi'nde Türk Harbi, 1980, s. 281) .

Çanakkale Cephesi'nde teğmen olarak görev yaparken şehit düşen İbrahim Naci'nin 2019 yılında yayımlanan günlüğünde askerin iaşesine ışık tutacak bilgiler yer almaktadır. İbrahim Naci'nin iaşe konusunda; "İaşe ise pek mükemmeldi, asker bazen üç defa yemek yiyordu" sözleriyle askerin iaşe temininde sıkıntı çekmediğini ifade etmektedir. Yemeklerin cephe gerisinden merkeplerle dar yollardan getirildiğini, çekilen sıkıntıların ise bombardıman sırasında askerlere zaman zaman sıcak yemek ulaştırılamamasından kaynaklandığını, bu nedenle askerlerin yemeklerinin soğuk olmasından şikâyet ettiklerinden bahsetmiştir. Yemek listeleri ile verdiği bilgiler ise çalışmada belirtilenden farklı değildir. Cephede pilav, fasulye, nohut, papara, bakla, hoşaf ve konserve verildiğini, yemeklerin çoğunluğunda ise et bulunduğunu aktarmıştır (İbrahim Naci, 2019, s. 25-29).

Çanakkale Muharebeleri'nde yaygın olarak oluşan kanaat askerin iaşe konusunda çok büyük sıkıntılar çektiğidir. Ancak mevzi muharebelerinde sıcak yemek ulaştırılmasında sıkıntı çekilse de, muharebelerin genelinde askerin iaşe konusunda çok fazla sıkıntı çekmediğini, aç kalmadığını, askere sıcak yemek ve ekmek yedirilmesine özen gösterildiğini ifade etmek mümkündür.

Kafkas Cephesi'nde Ordunun İaşesi

I.Dünya Savaşı başlangıcında Osmanlı Devleti ülke topraklarını orduların harekât alanlarına göre bölgelere ayırdığından ve orduların iaşe mıntıklarını belirlediğinden bahsetmiştik. Bu düzenlemeye göre Kafkas Cephe'sinde görevlendirilen 3'üncü Ordu'nun iaşe mıntığı da belirlenmiş ancak barış zamanında hiçbir hazırlık yapılmamıştır.²⁴ Seferberlik hazırlıkları kapsamında Sivas'ta 30.000-40.000 kişi toplanmış, emredilen sayının ¼'ü gelmeden bile özellikle ekmek tedariki konusunda sıkıntılar yaşanmıştır. Birliklere hiç ekmek verilmediği günler olduğu gibi, bir kâse çorba, sıcak yemek verilemediği anlar da olmuştur. Zamanla bir dereceye kadar ekmek ihtiyacı karşılanabilmiştir (30'uncu Tümen Harp Ceridesi, Sayı: 122, 2019, s. 9-10) .

İaşe mıntığında mahallinden tedarik edilmesi gereken malzemeler için belirlenen bölge yeterli olmamıştır. İaşe işlerinde harbin başından itibaren çok büyük zorluk çekilmiştir. Bu duruma harekât alanında bulunan sarp dağlar ve arazi yapısının da olumsuz etkisi olmuştur. İaşe mıntığında harbin başladığında bulunan gıda maddelerinin miktarı hakkında istatistikî bilgiler olmadığından kesin bilgilere ulaşılammıştır. Tedarik edilecek erzak hakkında bilgi, ancak tedarik etme girişiminde belli olmuştur. Birliklerin iaşe durumu hakkında sağlıklı fikir edinilememiştir (Guze, 2007, s. 3-75). Birliklere iaşe konusu sorulduğunda alınan bilgiler her zaman farklı olmuştur. Erzak miktarları her zaman asgarî miktarlar bildirilmiş aç kaldı feryadı o kadar çok kullanıldığından gerçekten aç kalan birlik doğru tespit edilememiştir (İlter, 2007, s. 58).

Bitlis yöresinde kışın zor şartlarında kar yağdığı zaman arabalar yerine hayvanlar kullanılmıştır. Cepheye daha fazla erzak götürülebilmesi maksadıyla hayvanların sırtlarına ayrıca erzak yüklenip kızaklar insanlar tarafından çekilmiştir (Öğün, 2015 s. 204). 1914 yılında Köprüköy Muharebeleri'nde erzakı kalmayan ve araçları yetersiz olan 11'inci Kolordu'ya, çoğunluğu lise öğrencisi olan Erzurum halkı yüz elli bin kilo unu otuz kiloluk çuvallar halinde sırtında taşımıştır (İlter, 2007, s. 10). Erzurum, Hasankale ve Köprüköy bölgesinde yollar arabaların geçişlerine

²⁴ 14 Eylül 1914 yılındaki düzenlemeye göre Erzurum, Trabzon, Bitlis, Van, Mamuretü'l-aziz ve Musul vilayetleri ile Canik Sancağından oluşan oldukça geniş bir saha olarak belirlenmiştir Savaşın müteakip dönemlerinde bu bölgeye 2.Ordunun takviye edilmesiyle iaşe bölgelerinde değişiklik yapılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. (Öğün, 2015, s. 47).

imkân vermediğinde erzaklar insan sırtında taşınarak sevk edilmeye çalışılmıştır (Yüceer, 1996, s. 25).

Savaş müddetince askerin günlük istihkakları Seferberlik Nizamnamesi ve Askeri Tayinat ve Yem Kanun-ı Muvakkatı ile belirlenmiştir. Askerin yemeğinin hazırlanması belirlenen istihkaklar nispetinde birliklerde bulunan yetenekli askerlerce yapıp efrada dağıtılmış, ekmekler ise birliklerin seyyar ekmekçi kolları tarafından belirlenen standartlara göre hazırlanıp pişirilmiş, gerektiğinde bölgedeki fırınlardan yararlanılmıştır. Et ihtiyacı iâşe mıntıka bölgesinden birliklere yakın bölgelerden çoğunlukla günlük kesim yapılarak yedirilmiştir (Öğün, 2015, s. 276). Ülke topraklarında konserve fabrikalarının bulunmaması iâşe hizmetlerini önemli derecede etkilemiştir. Fasulye ve bamya kurutulmuştur. Buğdaydan bir çeşit bulgur yapılmıştır. Bulgur, pirinç ve kuru sebzeler konserve yerine verilmiştir. Kavrurma yağda pişirilmiş olduğu halde tenekelerde muhafaza edilmiştir. Tenekenin memlekette yapılmaması nedeniyle, bu iş için Bakü gazlarının tenekelerinden yararlanılmıştır. Bu tenekelerde sınırlı sayıda olduğundan arzu edilen miktarlarda kavrurma yapılamamıştır (Guze, 2007, s. 3).

Harekât alanı derinliği arttıkça ikmal hatlarının mesafesi uzamış, ambarlardan uzaklaşmış ve askerin iâşesi gün geçtikçe kötüye gitmiştir. Birliklerin iâşesi durumu geriden gelen erzakında azalması dolayısıyla zorlaşmıştır (İlter, 2007, s.55).Kış şartlarında kar çok yağdığına nakliye kolları birbirine rastladığı durumlarda dar yollardan aynı anda geçememiş, birbirlerini beklemek zorunda kalmış bu durum da günlük nakliye kapasitesinin azalmasına neden olmuştur (Guze, 2007, s. 89).

Sarıkamış Harekâtı'na katılan 33'üncü Tümen'in harp ceridelerinde de durum çok farklı değildir. Daha harekâtın başında yazılan harp raporunda erzak kollarının yetersizliği, bölgenin olumsuz arazi yapısı gibi nedenlerle harekâta katılacak olan askerlere cephe gerisinden yeterli miktarda yiyecek gönderilmesi mümkün görülmediği ifade edilmiştir. Harekât başladığında askerin yanında kuru ekmek ve zeytinden ibaret olan sadece dört günlük erzak vardır (Acar, 2015, s. 9). 23 Eylül 1914 tarihine gelindiğinde ise askerin bir kısmı yalnız ekmek yemiş, çok az bir kısım asker ise sıcak yemek yiyebilmiştir (Acar, 2015, s. 83). 09 Ekim 1914 tarihinde askere zorda olsa sadece ekmek verilmiş, hayvanlar ise arpa bulunamadığı için aç kalmıştır (Acar, 2015, s. 94). Harekâta katılan başka bir tümen olan 30'uncu Tümen'in harp ceridelerinde de benzer şekilde asker iâşesinin aksadığını görmek mümkündür. 10 Ocak 1915 tarihinde yazılan harp raporunda, 30'uncu Tümen'in 88'inci Alayının askerlerine iki gündür un, ekmek vb. hiçbir gıda

maddesinin verilemediği belirtilmiştir (30'uncu Tümen Harp Ceridesi, Sayı: 123, 2019, s. 78).

1915 yılında cephelelerdeki askerlerin iâşesi iyice sıkıntıya girmiştir. Askerlere kuru ekmek ve biraz kavurmadan başka bir şey verilemez olmuştur. Askerin uzun süre sıcak yemek yiyememesi, geceleri açıkta siperlerde bulunmaları ve elbise ile ayakkabı eksikliklerinin olması da can kayıplarının artmasına sebep olmuştur. Her gün yaklaşık 400 asker hayatını kaybetmiştir. Ordu Komutanı Hafız Hakkı Paşa bu tespitlerinden sonra can kayıplarının önüne geçmek ve daha fazla can kaybı yaşanmaması için askere mutlaka sıcak yemek yedirilmesini için şu emri vermiştir; (Hafız Hakkı Paşa, 2017, s.102-103).”*Asker her gün sabah ve akşam bolca etli fasulye, patates ve bulgur yiyecek ve bu veçhile yemek yenip yenmediğini kolordu kumandanı bizzat teftiş edecek ve ettirecektir. Ve her akşam raporunda bana sıcak yemek yendiğini ve askerine sıcak yemek yedirmeyen ümeranın tecziye edildiğini bildirecektir.*”

Sarıkamış Harekâtı'na katılan 83'üncü Alay Komutanı Ziya Yergök hatıratında; pişirilen yemeklerin askeri doyurmadığını, erlerin dışarıdan sağladığı yiyeceklerden faydalandığını dile getirmiş, çoğu günler sıcak yemek yemeden kavurma ve ekmekle idare edilmiş, askerinin iyi beslenemediğini gıdasızlığın ve açlığın askerinin iliklerine kadar işlediğini aktarmıştır (2005, s. 79). Askerlerin dışarıdan beslendikleri veya menzile teşkilatından başka kaynakları olduğu yönünde Aziz Semih İlt'er'inde anılarında da benzer ifadeler mevcuttur (2007, s. 24);”*Birliklerimizin çok kötü bir âdeti vardır. Orduya güvenmeyerek kendi ihtiyaçlarını kendileri bulmak ordudan gizli levazım getirmek düşüncesindeydiler. Her birliğin büyüğünün küçüğünün birbirinden gizli saklı böyle kaynakları vardı.*” Bu hatıralarda yazılı bilgiler ışığında birliklerin erzak alamadıklarında veya birliklere erzak gelmediğinde askerlerin hayatlarını idame ettirmek için bu şekilde bir yol bulduğunu ifade etmek mümkündür.

1914-1915 yıllarında askerinin yaşadığı beslenme sıkıntısı erzak kıtlığından daha çok depolardaki mevcut erzakın birliklere ulaştırılamamasından kaynaklanmıştır (Öğün, 2015, s. 349). Daha seferberliğin başında Tekâlifî Harbiye Komisyonlarından erzak ve yem celbi zarureti kıtaların nakil vasıtalarını uzak mesafelere göndermelerini zaruri kılmış bu durum daha harbe girmeden mevcut durumda olan nakil vasıtalarını da çok yıpratmıştır (Büyük Harpte Kafkas Cephesi, Cilt: 1, 1933, s. 42). İstanbul ve Anadolu'dan demiryolu ve karayolu ile yapılacak erzak ve yardım malzemeleri sevkiyatını Anadolu'daki yol ağı yetersizliği ve coğrafi şartlar zor duruma soktuğundan Ulukışla'ya kadar trenle yapılmış, buradan da

neredeşye 1000 km uzaklıktaki cepheye yaya olarak ulaştırılmıştır. Bu erzak ve yardım malzemelerinin cepheye ulaşması ise iki ayı bulmuştur (Kanal, 2014, s. 110). 2'nci Ordu nakliye kollarının yetersizliği ile ikmal ve iaşe zorlukları yüzünden genellikle harekâtının taarruz safhalarını devam ettirilememiştir (Selişik, 1944, s. 19).

1916-1917 yıllarında iaşe faaliyetleri hemen hemen aynı durumdadır. Askerlere istihkakının yarısından daha azı verilebilmiştir. Örneğin 1917 şubat ayında 6 ve 37'inci Tümenler erzakını tam alabilmiş, 1.Kafkas Kolordusu askerlerine 275 gram ekmeklik un, 225 gram etlik, 113 gram yemeklik erzak, 2. Kafkas Kolordusu askerlerine 423 gram ekmeklik, 183 gram etlik,48 gram yemeklik erzak verilebilmiştir. 49. Kafkas Tümeni askerlerine ise 250 gram etlik, 124 gram yemeklik erzak verilebilmiştir (İkmal Maliye Okulu Eğitim ve Merkez Komutanlığı, 2017, s. 2-20; Öğün, 2015, s. 313). 3'üncü Ordu'nun 1917 Ekim ayında depolardaki erzak miktarı asker başına verilen 500 gram hesabıyla 164 gün ekmekliği, 150 gram hesabıyla 71 günlük yemekliği kadar kalmıştır. Bu erzakın birliklere ulaştırılmasının yanında depo stok mevcutları da tamamlanmaya çalışılmıştır. Tüm bu çabalara rağmen cephedeki askerlere çoğu zaman erzak yetiştirilememiş, açlık ve kıtlık sanki ikinci bir düşmanmış gibi savaş boyunca askerin peşinden gitmiştir. Asker çoğu zaman bir kuru ekmek bulamamış, dağlardan topladıkları otları yiyerek hayatta kalmayı başarmıştır (İkmal Maliye Okulu Eğitim ve Merkez Komutanlığı, 2017, s. 2-26).

18 Aralık 1917'de Erzincan Mütarekesi'nin imzalanması üzerine Ruslar geri çekilmiş, ordu bir müddet toparlanma fırsatı bulmuş ve müteakiben 12 şubat 1918 tarihinde ileri bir harekât başlatmıştır. Rusların geri çekilmesiyle Karadeniz'de deniz ulaşımı da rahatlamış, bir miktar malzeme gelmeye başladıysa da yeterli olmamıştır. Birlikler son çare olarak düşmandan ele geçirecek erzaklarla beslenecek şekilde harekât planlarını yapmıştır. Yapılan muharebelerde ordu düşmandan yemeklik un, makarna, çay, şeker, balık, konserve vb. erzak ele geçirerek kendini rahatlatmayı başarmıştır. Rus işgali altındaki Osmanlı vilayetlerinin kurtarılmasından sonra Bakü'ye kadar ilerleyen ordu, düşmandan ele geçirdiği erzak sayesinde eskiye nazaran daha iyi duruma gelmişti. Mondros Mütarekesi'nin imzalanmasıyla savaşı kaybeden Osmanlı Devleti savaştan önceki sınırlara geri çekilmiştir (Öğün, 2015, s. 364-366).

Sonuç

Osmanlı Devleti'nin bir imparatorluğa dönüşmesinde ordunun sefer organizasyonlarındaki başarisının büyük katkısı olmuştur. Hititlerden Selçuklulara kadar uygulanan menzil sistemini geliştirmiş ve askerin iaşe

konusunu seferin şartları arasına koymuştur. Askerin kudretli ve kabiliyetli birer savaşçı olarak yetişmesinde beslenmenin önemini ihmal etmemiştir. Ordusunun iâşesini zamanın koşullarına göre kolaylaştırmış, kendine has yemek kültürüyle asker et, un, yağ ve hububat temelli beslenmiştir. Başlıca yiyecek maddesi koyun eti olmuştur. Savaş meydanlarına yakın yerlerde ve sıcak yemek yenilemeyecek durumlarda peksimet ve kavurma et tüketilmiştir. Sıcak yemek olarak çorba ve pilav çeşitleri, hububat yemekleri çokça yenilmiştir. Binlerce kilometre süren sefer yolculukları ve fetihlerinde halk, taşra yönetimi ve devletin merkezi hep bir organizasyon içinde hareket etmiştir. Sıkı bir disiplin altında uyguladığı stratejilerle katıldığı savaşlarda başarılı olmuştur.

Osmanlı askeri teşkilatı, XVIII. yüzyılda beslenme sisteminin işleyişinde bazı problemler yaşamışsa da klasik dönemdeki özelliklerini tamamen yitirmeyerek sefer organizasyonlarında iâşeyi dikkate almayı sürdürmüştür. 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi ve Balkan Harbi'nde askerin iâşesinde çok büyük sıkıntılar yaşanmıştır. Askerin istihkakları savaş süresi ilerledikçe azaltılmış, sıcak yemek çok az yenilebilmiş, askerin beslenmesi çoğu zaman yapılamamıştır.

Osmanlı Ordusunun ilk dönemlerinde ferman ve hükümlerle yönetilen menzil teşkilâtı, daha sonra orduların lojistik teşkilatlanması ve yapılan kanunların kapsamı içinde yönetilmiş, 1911 yılında Alman Ordusu örnek alınarak yeniden düzenlenmiştir. Balkan Harbi'nde de yeterli olamayan teşkilatın daha iyi seviyeye getirilmesi ve askerin sağlıklı beslenmesini sağlamak amacıyla 1914 yılında Askeri Tayinat ve Yem Kanunu ve Seferberlik Nizamnamesi hazırlanarak I.Cihan Harbi'ne girilmiştir.

İnsanlık tarihinin topyekûn ilk savaşı olarak bilinen I.Cihan Harbi'nde askerin iâşesi bütün ordular için bir probleme dönüşmüştür. Seferberliğin ilanı ve yaptığı harekât planlarıyla iâşe konusunda sıkıntı çekeceğini düşünmeyen Osmanlı Devleti, daha seferberlik hazırlıkları kapsamında Kafkas Cephesi'nde iâşe sıkıntısı ile karşı karşıya kalmıştır. İâşe işlerinde sıkıntı çekilmesinde, iâşe mıntıklarında istatistikî verilerin olmaması ve Balkan Harbi'nden yorgun çıkan Osmanlı Devleti'nde Alman ordusunun lojistik teşkilatına göre modernize edilen bir ordu nispetinde kurumsal bir alt yapıya sahip olmaması büyük rol oynamıştır. Savaş başladığında Osmanlı Devleti'nin savaştığı cephelerden Çanakkale Cephesi'ndeki askerin iâşesinin, diğer cephelere göre nispeten daha kolay gerçekleştirildiğini ifade etmek mümkündür. Bu cephede savunma harekâtı yapan 5'inci Ordu'nun ülkenin tarım, ulaşım vb. imkânlarını daha fazla bulunduran bir bölgede olması iâşenin daha kolay sağlanmasında büyük rol oynamıştır. Bu cephede

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters
Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

yine de askerin her gün belirlenen istihkaklarla düzenli olarak beslendiğini söylemek mümkün değildir. Mevzi savaşlarında bazı günler askerin sıcak yemek yiyemediği söylenebilse de, yaygın olarak bilinenin aksine savaşın başından sonuna kadar askerin aç kalmadığını ifade etmek mümkündür.

Kafkas Cephesinde durum daha sıkıntılıdır. İaşe mıntıkasında toplanan erzakın birliklere sevki çok zor olmuş, bazen hiç yapılamamıştır. Ordu nakliye araçları yetersiz olduğundan erzak sevkiyatlarının tamamı neredeyse hayvanlarla yapılmıştır. Arazinin zor yapısı üzerine bölgedeki iklim şartları ve özellikle kışa aylarında yağın kar erzak sevkiyatını aksatmış, bölge halkının tüm gayret ve fedakârlıklarına rağmen ordunun ihtiyaçlarını karşılamak mümkün olmamıştır. Kafkas Cephesi'nde iaşe sıkıntısı adeta ikinci bir düşman gibi askerin peşini hiç bırakmamıştır. Birçok asker açlıktan hayatını kaybederken birçoğu da günler boyunca sıcak yemek yiyememiş, buldukları kuru ekmek ve az yemeklik besinle iaşesini sağlayabilmiştir.

Kaynaklar

a. Arşiv Kaynakları

Başbakanlık Osmanlı Arşivi, 5 numaralı Mühime Defteri.

b. Kanun Ve Yönetmelikler

Türk Silahlı Kuvvetleri, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığı Beslenme Kanunu, (24 Mayıs, 2007), Resmi Gazete (Sayı: 26538). Erişim adresi: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/05/20070524-1.html>.

Askeri Tayinat ve Yem Kanunu, (1330), Düstür, Tertip: 2, Cilt: 6, Sayfa: 1286, Erişim Adresi: <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/0.1.15.pdf>.

c. Kaynak Eserler

Arıkan İ. (2010), *Osmanlı Ordusundan Bir Nefer (Bir Mehmetçiğin Çanakkale-Galiçya-Filistin Cephesi Anıları)*, Ankara: Timaş Yayınları.

Ataksor H. (2008), *Çanakkale Raporu, Binbaşı Halis Beyin Savaş Notları*, İstanbul: Timaş Yayınları.

Barkan L.Ö.(1979), *Avarız Mad.*, Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi II, İstanbul: Diyanet Vakfı yayınları.

Bahri Yzb. Selanikli (2012), *Balkan Savaşı'nda Sırp Ordusu-Batı Ordusu*, İstanbul: Alfa Yayınları.

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters

Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

Guze F. (2007), Alman Yarbay, *Birinci Dünya Savaşında Kafkas Cephesi'ndeki Muharebeler*, Çev.:Yarbay Hakkı (Akoğuz), Ankara: Genelkurmay Basımevi.

Halaçoğlu Y. (1981), *Osmanlı İmparatorluğu'nda Menzil Teşkilatı Hakkında Bazı Mülahazalar*, Osmanlı Araştırmaları II, İstanbul.

Herbert V. Yzb. (2004), *Plevne Meydan Muharebesi*, Çev: Nurettin Artam, İstanbul: Kastaş Yayınları.

İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkez Komutanlığı (2012), *Yakın Tarihteki Savaşlarda İkmal Hizmetleri*, İstanbul: İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı Basımevi.

İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, *İkmal ve Maliye Sınıfı Tarihçesi* (2017), İstanbul: İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı Basımevi.

İlter S. A. (2007), *Birinci Dünya Savaşı'nda Kafkas Cephesi Hatıraları*, Haz.: Zekeriya Türkmen-Elmas Çelik, Ankara: ATASE Yayınları.

Komasyon (1295), *Gazi Osman Paşa Hazretleri Nezdinde Yüz Gün*, İstanbul: Mihran Matbaası.

Köymen A. M.(2020), *Alp Arslan Zamani Türk Beslenme Sistemi*, Türkler Cilt 5, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.

Majer,H. G. (1981), 17. Yüzyıl Sonlarında Avusturya ve Osmanlı Ordularının Seferlerdeki Lojistik Sorunları, Osmanlı Araştırmaları Cilt II, Neşir Hayeti: Halil İnalçık,Nejat Göyünç, HeathW.Lowry, İstanbul.

Marsilli G. (1934), *Osmanlı İmparatorluğu'nun Zuhur ve Terakkisinden İnhitatu Zamanına Kadar Askeri Vaziyeti*, Çev.:M. Kaymakam Nazmi, Ankara: Büyük Erkanı Harbiye Matbaası.

Murphey R. (2007), *Osmanlı'da Ordu ve Savaş 1500-1700*, Çev: M.Tanju Akad, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Naci İ. (2019), *Çanakkale Savaşı'nda Bir Şehidin Günlüğü*, Haz.:Seyit Ahmet Sılay, İstanbul: Yeditepe Yayınları.

Öğün T. (2015), *Kafkas Cephesi'nin I.Dünya Savaşı'ndaki Lojistik Desteği*, İstanbul: Dergâh Yayınları.

Pakalın M. Z. (1993), *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II.*, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters

Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

Paşa H.H. (2017), *Hafız Hakkı Paşa'nın Sarıkamış Günlüğü*, Haz.: Murat Bardakçı, İstanbul: İş Bankası Yayınları.

Süer H. (1993), *1877-1878 Osmanlı Rus Harbi Rumeli Cephesi*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Türk Silahlı Kuvvetleri Tarihi Osmanlı Devri* (1985), *Osmanlı İmparatorluğu Kara Kuvvetleri'nin İdari Faaliyetleri ve Lojistik (1299-1913), III.C. 7.Kısım*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Türk Silahlı Kuvvetleri Tarihi Osmanlı Dönemi, 1877-1878 Osmanlı Rus Harbi Kafkas Harekatı* (1985), *II.C.*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Balkan Harbi* (1993), *C.I., Harbin Sebepleri, Askeri Hazırlıklar ve Osmanlı Devleti'nin Savaşa Girişi*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Türk Silahlı Kuvvetler Tarihi Osmanlı Devri* (1995), *Birinci Dünya Harbi İdari Faaliyetler ve Lojistik*, *X.Cilt*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale Cephesi* (2012), *(04 Haziran 1915- 09 Ocak1916)*, Cilt V, III Kitap, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale Cephesi (25 Nisan 1915 – 04 Haziran1915)* (2002), Cilt V, II. Kitap, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Türk Silahlı Kuvvetler Tarihi, Osmanlı Devri Birinci Dünya Harbi'nde Türk Harbi, Çanakkale Harekâtı (Haziran 1915-Ocak 1916)*, (1980), Cilt V, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Büyük Harpte Kafkas Cephesi* (1933), *I.Cilt, Teşkilat, Seferber olma, Tecemmü, Harp İlanına Kadar*, İstanbul: Askeri Matbaa.

T.C Genelkurmay Başkanlığı, *Türk Silahlı Kuvvetleri Tarihi, Osmanlı Devri Osmanlı-Rus Kırım Harbi Kafkas Cephesi Harekâtı (1853-1856)* (1986), Ankara: Genelkurmay Basımevi.

Uzunçarşılı İ. H. (1943), *Osmanlı Devleti'nde Kapıkulu Ocakları*, *C.I*, Ankara: TTK Yayınları.

Yergök Z. (2005), *Sarıkamış'tan Esarete (1915-1920)*, Haz.: Sami Önal, İstanbul: Remzi Kitabevi.

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters
Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

Yüceer N. (1996), *I.Dünya Savaşında Osmanlı Ordusu'nun Azerbaycan ve Dağistan Harekâtı*, Ankara: Genelkurmay Basımevi.

Zürcher E. J. (2009), *Savaş Devrim ve Uluslaşma, Türkiye Tarihinde Geçiş Dönemi (1908-1928)*, Çev.:Ergun Aydınoglu, İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.

ç. Süreli Yayınlar

Arı K. (2017), Çanakkale Savaşında İaşe ve Beslenme, *Bütün Dünya*, Başkent Üniversitesi Yayını, Sayı: 7, s.22-27.

Çevik M. ve Çeloğlu S.Y. (2015), Çanakkale Cephesinde Türk Ordusunun İaşe ve İkmal Faaliyetleri, *Çanakkale Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 18, s. 299-347.

Durgun B. (2014), Sefer planlarında ve Balkan Harbinde Osmanlı Ordusunda Menzil Teşkilatı, *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 29, s.57-96.

Göksu E. (2006), Kutadgu Bilig'e Göre Türk Savaş Sanatı, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Vol2/6, Winter, s. 266-281.

Gündoğdu İ. (2009), Osmanlı Tarihi Kaynaklarından Kazaskerlik Rûznâmçe Defterleri ve Önemi, *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, Cilt:6, Sayı: 2, s. 698-722.

Karagöz H. (2013), Venedik ve Hasburg (1716-1717) Seferlerinde Vidin Şehrinin Askeri ve Lojistik Önemi, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Sayı:2, s. 83-116.

Karagöz M. (2019), Osmanlı Sefer Organizasyonlarında ve Birinci Dünya Savaşında Menzil Hizmetleri, *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 35, s. 27-56.

Kanal H. (2014), Sarıkamış Harekâtı Esnasında Cephede Yaşananlar ve Anadolu'ya Etkileri, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, Sayı: 54, s.87-114.

Kurtaran U. (2012), Osmanlı Seferlerinde Organizasyon ve Lojistik, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 7/4, pp. 2269-2286.

Kuter M. (2013), Ekmeğin Tarihi, *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Ağustos Sayısı, s. 41-45.

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters

Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

Polat S. (2018), Osmanlı Devleti'nde Nüzul Vergisinin Teşkili Ve Gelişimi: XVI- XVII. Yüzyıllarda Osmanlı Ekonomisini Nüzul Vergisi Üzerinden Değerlendirmek, *BELLE TEN*, s. 829-862.

Samsakçı M. (2012), Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, s.182-199.

Selişik S. (1944), Kafkas Harekât Mıntıkasında 2.Ordunun (1332) Yaz ve Sonbahar Muharebeleri, *133 sayılı Askeri Mecmua*, Sayı: 62, s.1-46.

Örenç F.A. (2012), İngiliz Belgelerinde Balkan Harbi Edirne Kuşatması 1912-1913,*Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 2, Sayı: 4, s.17-79.

Zeki P. (1921), 1912 Balkan Harbi'ne ait Hatıralarım, *Mecmuai Askeriye*, Sayı: 25, s.77-89.

30'uncu Tümen Harp Ceridesi (2019), *Askeri Tarih Belgeleri Dergisi*, Sayı: 122.

30'uncu Tümen Harp Ceridesi,(2019), *Askeri Tarih Belgeleri Dergisi*, Sayı: 123.

d. Tezler

Acar F. (2015), *Sarıkamış Harekâtı'nda 33. Tümen* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kars.

Bacanlı H. (2003), *Balkan Savaşına ait Hatıraların Muhteva Analizi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Başol S. (2006), *Hitit Askeri Teşkilatı ve Sefer Organizasyonu* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.

Bayıl Y. (2012), *1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı'nın İkmal ve İaşesi*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.

Çeloğlu S.Y. (2013), *Çanakkale Cephe'sinde 5.Ordunun İaşesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.

Çeloğlu S.Y. (2018), *Çanakkale Cephesi'nde Askeri Nakliye Hizmetleri: Beşinci Ordu Menzil Teşkilatı* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.

O. ATEŞ

KAREFAD, ÇKÜ Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of the Faculty of Letters

Cilt/Volume: 8, Sayı/Number: 2, (Ekim/October2020): 286-316 (Atıf için/To cite).

Ekin Ü. (2000), *XVII. XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu'nda Ulaşım ve İletişim Örgütlenmesi Üzerine Bir Araştırma* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Genç S. (2012), *Osmanlı- Safevi Savaşlarında Sefer Organizasyonu ve Lojistik 1722-1725* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Türkiyat Enstitüsü, İstanbul.

İşbilir Ö. (1996), *XVII. Yüzyıl Başlarında Şark Seferlerinin İaşe, İkmal ve Lojistik Meseleleri* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bölümler Enstitüsü, İstanbul.

Keskin Ö. (2007), *Çanakkale Muharebelerinde Türk Ordusunun Lojistik Faaliyetleri* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kara Harp Okulu Savunma Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Küçük L. (2007), *Osmanlı Vergi Hukukunda Avarız Kavramı ve Avarızın İdaredeki Rolü* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Taşkın Ü. (2005), *Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü Ve Tartı Birimleri* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.

e. Elektronik Kaynaklar

www.msb.edu.gov.tr., *Osmanlı Askeri Kültüründe Sefer Lojistiği*, Erişim Zamanı: 06 Mayıs 2020, <https://msu.edu.tr/duyurular/osmanliaskerigucu.pdf>.