

Araştırma Makalesi/ Research Article

Kore Savaşı'nda Türk Komutanlığı'nın İaşesi: Amerikan ve Türk Ordusu İaşe Sistemlerinin Karşılaştırılması (1950-1953)

Oral Ateş*

(ORCID ID: 0000-0002-6197-0890)

Makale Gönderim Tarihi
13.03.2025

Makale Kabul Tarihi
03.04.2025

Atıf Bilgisi/Reference Information

Chicago: Ateş, O., "Kore Savaşı'nda Türk Komutanlığı'nın İaşesi: Amerikan ve Türk Ordusu İaşe Sistemlerinin Karşılaştırılması (1950-1953)", *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 10/2 (Eylül 2025): 1463-1529.

APA: Ateş, O. (2025). Kore Savaşı'nda Türk Komutanlığı'nın İaşesi: Amerikan ve Türk Ordusu İaşe Sistemlerinin Karşılaştırılması (1950-1953). *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 10 (2), 1463-1529.

Öz

Kore Türk Komutanlığı, Kore Savaşı'nda ülkesinden çok uzak bir coğrafyada, farklı bir lojistik sistem içinde mücadele etmiş, muharebelerde gösterdiği kahramanlık ve azimle tüm dünyanın takdirini kazanmıştır. Bu süre içerisinde Kore Türk Komutanlığı'nın iaşesi, emrine girdiği Amerikan 8'inci Ordu Komutanlığı tarafından sağlanmıştır. Bu kapsamda iaşe hizmetlerinde görevli personel, ilk defa dâhil olduğu Amerikan iaşe sistemine yapılan intibak eğitimleri ve açılan aşçı kurslarıyla kısa sürede adapte olmuştur. Kore Savaşı'nda Amerikan ordusu, II. Dünya Savaşı'ndaki iaşe sisteminin ve istihkak çeşitlerinin hemen hemen aynısını uygulamıştır. Birlikler, muharebelerin içinde

* Dr., Milli Savunma Üniversitesi, Kara Astsubay Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü, Türkiye, oralates67@gmail.com.

Ph.D., National Defense University, Directorate of the Army Non-Commissioned Officer Vocational School, Turkey.

olmadığı zamanlarda seyyar mutfaklarda hazırlanan sıcak yemek ile iâşe edilmiştir. Yaş sebze bulunamadığında o sebzenin yerine konservesi verilerek yemek hazırlanmıştır. Muharebelerde ve ileri hatlardaki askerler ise kumanya ile iâşe edilmiştir. Bu çalışmada, Kore Savaşı'nda Amerikan ve Türk orduları iâşe sistemi detaylı bir şekilde analiz edilerek Kore Türk Komutanlığı'nın iâşesinin nasıl yapıldığı ortaya çıkarılmış, savaş sürecinde sağlanan iyi bir iâşe sisteminin askerlerin moral ve motivasyonu üzerindeki etkisi ve harekâtın başarısına katkı sağladığı tespit edilmiştir. İâşe sistemleri bağlımında iki ülkenin arasındaki en temel fark ise, Amerikan ordusunun savaş boyunca her milletin damak tadına uygun rasyon değişiklikleri yapma konusundaki esnekliği ve modern bir iâşe sistemine sahip olması olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kore Savaşı, iâşe, levazım, askerî lojistik, Kore Türk Tugayı.

Field Feeding of the Turkish Command in the Korean War: A Comparison of American and Turkish Army Field Feeding Systems (1950-1953)

Abstract

During the Korean War, the Turkish Command in Korea fought in a region far away from its country, in a different logistics system, and won the appreciation of the whole world with its heroism and courage during the battles. During this period, the field feeding of the *Turkish Korean Command* was provided by the US 8th Army Command, under whose command it was under. In this context, the personnel in field feeding services adapted to the American field feeding system, which they were involved in for the first time, in a short time through orientation trainings and cook courses. In the Korean War, the American army applied almost the same field feeding system and ration types as in World War II. When not engaged in combat, troops were fed with hot meals prepared in mobile kitchens. When fresh vegetables were not available, canned vegetables were provided instead. Soldiers in battles and on the front lines were field feeding with rations. In this study, the field feeding system of the American and Turkish armies during the Korean War was analyzed in detail to reveal how the Turkish Command in Korea was field feeding, and it was determined that a good food system provided during the war had an impact on the morale and motivation of the soldiers and contributed to the success of the operation. The main difference between the two countries' field feeding systems was the flexibility of the American army to make ration changes to suit the tastes of each nation throughout the war and to have a modern field feeding system.

Keywords: Korean War, field feeding, quartermaster, military logistics, Turkish Brigade in Korea.

Giriş

II. Dünya Savaşı'ndan sonra tüm ülkelerin dileği, aralarında meydana gelen anlaşmazlıkların barış yoluyla çözülebilmesiydi. Ancak ülkelerin çıkarları ve siyasi hesaplaşmaları savaştan bir müddet sonra kendisini göstermiş ve dünya ABD ve SSCB'nin başını çektiği iki kutuplu hale gelmiştir. Bu ülkeler kendi ideoloji ve etki alanlarını dünya üzerinde artırmak için kıyasıya mücadeleye girişmiştir. Bu kapsamda Uzak Doğu'da Japonya'nın işgalinden kurtulan Kore, bu iki ülkenin çatışma alanlarından biri haline gelmiştir.¹

ABD'nin, Kore'nin 38'inci paralelinin kuzeyindeki Japon kuvvetlerinin SSCB'ye, güneyindekilerin de ABD'ye teslim olmaları teklifi üzerine SSCB Kuzey Kore'yi, ABD de Güney Kore'yi 1945 yılında işgal etmiştir. Bu olaylardan sonra ABD-SSCB müzakereleri ve BM'nin girişimleri bölünmüş olan Kore'nin yeniden birleşmesini sağlayamamıştır. BM'nin Kore'de seçimlerin yapılması önerisini müteakiben Güney Kore'de seçimler düzenlenmiş ve 15 Ağustos 1948'de Kore Cumhuriyeti kurulmuştur. Güney Kore'deki bu gelişmelerden sonra 9 Eylül 1948'de Kuzey Kore'de de seçim yapılmış ve Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti kurulmuştur. Bu süreçte ülkedeki gerilimler artmış, 25 Haziran 1950 tarihinde SSCB'nin desteğiyle Kuzey Kore birlikleri Güney Kore'ye karşı taarruza geçmiştir.² Kendi iç meseleleriyle uğraşırken Çin, ülkesi sınırlarında yaşanan bu gelişmelere kayıtsız kalmayarak sonradan savaşa müdahil olmuş, SSCB ile ortak hareket etme kararı almıştır. Böylece Kuzey Kore'ye büyük çaplı bir askerî destek sağlanmıştır.³

¹Puna Pamir ve Erhan Çıfci, *316 Gün "Küçük Kartal"ın Kore Günlüğü Albay Nuri Pamir'in Kore Savaşı Günlüğü ve Mektupları*, İstanbul, 2014, s. 9.; 1943 yılında yapılan Kahire Konferansı'na ABD, İngiltere ve Çin devlet başkanları katılmıştır. Bu konferansta, Kore'nin bağımsız bir ülke olacağı, "Japon egemenliğinin asıl Japon adaları ile sınırlı kalacağı" karar altına alınmıştır. 1945'de Yalta Konferansı'nda ise ABD, SSCB ve İngiltere, Japonların Kore'den çıkarılmasının ABD ve Rus orduları tarafından yapılacağını kararlaştırmıştır. Bkz. Rifat Uçarol, *Siyasi Tarih (1789-2014)*, İstanbul, 2015, s. 878-882.

²F. Rezzan Ünalp, *Ateşkesin 60'ıncı Yıl Döneminde Kore Savaşı-Korean War On The On The 60th Anniversary Of Armistice*, Ankara, 2016, s. 2-3.

³Çin özellikle Uzak Doğu'da ABD etkisinin sonlandırılmasını ve bölgeden çıkarılmasını amaçlayan bir politika izlemiştir. Kuzey Kore, 13 Piyade Tümeni, 1 Zırhlı Tümen, 1 Tank Alayı, 150 savaş uçağından oluşan 183.000 kişilik iyi eğitilmiş ve teçhizatlı bir orduya sahip olmuştur. Güney Kore ise eğitim ve teçhizatı zayıf 8 Piyade Tümeni'nden ibaret

Bunun üzerine ABD, BM'yi ve üye ülkelerini harekete geçirmiştir. BM, Güney Kore'nin yardımına gönderilmek üzere çoğunluğunu ABD askerlerinin oluşturduğu çeşitli milletlerin askerlerinden meydana gelen bir "Birleşmiş Milletler Kuvveti" oluşturmuş, bu kuvvetlerin başkomutanlığına Amerikalı General Douglas McArthur atanmıştır. Bu gelişmeler devam ederken Türkiye'nin de aralarında bulunduğu 16 ülke BM'nin çağrısına olumlu cevap vermiştir.⁴

25 Temmuz 1950 tarihinde Türkiye, Birleşmiş Milletler Genel Sekreterliği'ne Kore'ye 4.500 mevcutlu bir birlik gönderilmesinin kabul edildiğini bildirmiştir. 03 Ağustos 1950 tarihi itibarıyla de Genelkurmay Başkanlığı hazırlıklara başlamıştır.⁵ Kore'ye gönderilecek Tugay, BM Türk Silahlı Kuvvetleri Komutanlığı adıyla Ankara'da 5.090 personel mevcuduyla teşkilatlandırılmış⁶, BM Türk Silahlı Kuvvetleri Komutanlığı'nın adı yazışmalarda kolaylık sağlanması amacıyla "Kore Türk Komutanlığı" olarak değiştirilmiştir.⁷

Tarihsel süreçte yapılan savaşlar incelendiğinde harekâta doğrudan etki eden konuların başında lojistik ihtiyaçların karşılanması gelir. Lojistik ihtiyaçlar kavramından anlaşılan ise "askerin iaşesi" olmuştur.

ordusunu seferber etmiştir. Tankı ve uçağı olmayan bu ordu 98.000 kişiden oluşmuştur. Bkz. *Kore Harbi Kore Türk Tugayı ve BM Askerlerinden Alınan Dersler*, Ankara, 2001, s. 11.

⁴ABD, BM üye ülkelere Kore'ye gönderilecek birliklerin takviyeli bir taburdan ve 1.000 kişiden az olmaması ve kendiliğinden iş görececek sınıflara haiz olmasını prensip olarak bildirmiştir. Lojistik açıdan ise üye ülkelere ya kendi malzeme ve teçhizatlarıyla gelmelerini ya da Amerika tarafından donatılıp ve ikmal edilip bu masrafların devletlerce ödenebileceğini belirtmiştir. (Devlet Arşivleri Başkanlığı (DAB). MSB ATASE Arşivi, Kore Harbi Fonu (KHF), 110/9/1/15. 2/0/41). **Bu belgenin gizliliği 2023 yılında kaldırılarak araştırmacıların kullanımına sunulmuştur.** Kore Savaşı'na katılmak üzere karar veren ülkeler: Türkiye, Hindistan, İsveç, Güney Afrika, Belçika, İngiltere, Filipinler, Tayland, Avusturalya, Siyam, Hollanda, Fransa, Kanada, Yunanistan, Yeni Zelanda olmak üzere (ABD ve Güney Kore hariç) 15'tir. Bkz. Genelkurmay Başkanlığı, *Kore'de Türk Muharebeleri*, Ankara, 2012, s. 25.

⁵Türkiye, Kore'ye bir tugay kadar kuvveti göndermeye karar veren ilk devlet olmuştur. NATO üyesi olmayan Türkiye'nin asker göndermesi, başta Amerika olmak üzere Batılı devletlerde şaşkınlıkla beraber bir sevinç yaratmış ve bir bakıma da tereddüdü olan bazı devletleri cesaretlendirmiştir. Bkz. İktisat Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, *Yakın Tarihteki Savaşlarda İktisat Hizmetleri*, İstanbul, 2012, s. 6-1.; Ulus, 26.07.1950.

⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi KHF 110/9/1/15. 4/0/1.

⁷ DAB. MSB ATASE Arşivi KHF 110/9/1/15. 3/0/97.

Ordunun iaşesinin iyi yapılması muharebe meydanlarında komutanların zaferi kazanmasının bir koşulu gibi görülmüştür. Napolyon Bonapart'ın “*ordular mideleri üzerinde yürür*” sözü bunun açık ifadesidir.⁸ Ancak Kore Savaşı'na hazırlanırken iaşe konusuna gerekli önemin verilmediği daha ilk hazırlık safhasında kendini göstermiştir. Şöyle ki; Kore Türk Komutanlığı'nın, Amerikan askerî sisteminin temel prensiplerini öğrenmek, silah ve teçhizatını tanıması maksadıyla üç safhalı bir eğitime tabi tutulması planlanmaktaydı. İlk aşama birliğin sevk edilene kadar olan safhadaki eğitimi, ikinci safha gemi yolculuğunda, üçüncü safha da Kore'de devam edecek eğitimlerdi. Sevkiyat öncesi eğitimlerde muharip sınıf eğitimlerine önem verilmiş, bu eğitim sınıf okullarında da sınıf eğitimleri şeklinde yapılmıştı.⁹ Yaptığımız araştırmalarda bu hazırlıklar kapsamında levazım personeli veya iaşe konularında bir eğitim, kurs vb. verilmesi gibi bir duruma rastlanmamıştır. Hâlbuki Türk ordusu kendisine göre savaş alanında modern ekipmanlarla desteklenen bir yapıya sahip Amerikan iaşe sisteminin içine ilk defa dâhil olacaktı.¹⁰ Kore Savaşı'na katılan BM ülke ordularının askerî teşkilatlanması,

⁸ Oral Ateş, “Osmanlı Sefer Organizasyonlarında Asker İaşesi”, *Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi* 2 (2020), s. 288.

⁹Ali Serdar Mete, *Değişimi Öğrenmek: Kore Savaşı'nda Türk askerinin Amerikan Sistemine Uyum İçin Yürütülen Eğitim Faaliyetleri*, Eğitim ve Kültürde Akademik Çalışmalar II, İstanbul, 2024, s. 259.; Genelkurmay Başkanlığına Kore Türk Komutanlığı subay gedikli ve erlerinin sınıf eğitimi almak üzere 25 Ağustos 1950 tarihine kadar sınıf okullarına ve bazı birliklere sevk edilmesi emredilmiştir. Sınıf eğitimleri, Piyade (2'nci Zh.Tg.bölgesinde), Topçu, Uçaksavar, Muhabere, İstihkam, Ordonat, Sıhhiye, Bando sınıf okullarında verilmiştir. Bkz. DAB. MSB ATASE Arşivi KHF 110/9/1/15. 1/0/22.

¹⁰1947 yılında Amerikan Askerî Yardım Misyonu, Türk Silahlı Kuvvetleri'nin modernizasyonuna başlamıştır. 1949 yılından 1960 yılına dek Türkiye'de görev yapan İngiliz askerî ataşeleri de ülkede görevlerini yerine getirirken bir taraftan da TSK hakkında kapsamlı raporlar hazırlamıştır. Bu kapsamda İngiliz Ataşemiliter Swynnerton'un 1952 yılındaki raporuna göre, Türk ordusunun lojistiği geçmişte tamamen ihmal edilmiş bir konudur. Ülkesine gönderdiği raporlarında levazım sınıfını Türk ordusunun “Kül Kedisidir” şeklinde tanımlamıştır. Levazım sınıfı gerek Türkler gerek Amerikalılar tarafından ihmal edildiğini, savaş zamanında ordunun istihkak, yem ve diğer gereksinimlerinin ikmalinden sorumlu tutulacak olan bu sınıfa hak ettiği önemin verilmediğini aktarmıştır. Erzak, yem, vb. ikmal maddelerinin cepheye taşınmasıyla alakalı bir sistem planlanmadığını, levazım birliklerinin yeterliliğini ölçecek herhangi bir tabikat da gerçekleştirilmediğini bildirmiştir. Bkz. Hamza Bilgü, *İngiliz Askerî Ataşe Raporlarında Türk Silahlı Kuvvetleri (1949-1960)*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2023, s. 121-123.

uyguladıkları savaş yöntemleri hemen hemen aynıydı. Sahra besleme ekipmanı veya iâşe sistemleri envanterini geliştirmek için gözle görünür bir gayretleri yoktu. Amerikalı bazı subaylar bu durumu tüm ülkeler için büyük bir eksiklik olarak görmüştür.¹¹

1'inci Kore Türk Tugayı, kısa sayılabilecek bir intibak eğitiminden sonra 25, 26 ve 29 Eylül 1950 tarihlerinde İskenderun Limanı'ndan malzeme ve personel ayrı gemilerde olacak şekilde üç kafile halinde Kore'ye intikale başlamıştır. Bir süre deniz yolculuğunu müteakiben 18,19 ve 20 Ekim 1950 tarihlerinde Pusan Limanı'nda deniz yolculukları son bulmuştur. Buradan Taegu şehrine giderek konuşlanmış, yeniden silah ve teçhizat ile donatılmış, eksikleri giderilmeye çalışılmış ve bir süre eğitim ve atış faaliyetlerini icra etmiştir.¹² İhtiyat görevi alan Tugay, 8'inci Amerikan Ordusu'nun 9'uncu Kolordu'suna bağlı 25'inci Tümen'in emrine girerek Kunu-ri bölgesinde muharebelere katılmak için görevlendirilmiştir.¹³ Kore Türk Komutanlığı, Kunu-ri bölgesinde Wavon, Sinnimni-Kaecheon'da 28-30 Kasım tarihlerindeki muharebelerde kahramanca savaşmış ve ağır zayıat vermiştir. Bu muharebeler Kore Savaşı'nın en çetin muharebeleri olmuştur. Kore Türk Komutanlığı, kendisinden yaklaşık altı kat büyük iki Çin tümeniyle göğüs göğüse mücadele etmiş ve onların ilerlemesini yavaşlatmıştır. Bu başarısı cephesi yarılan Amerikan 8'inci Ordu'nun düzenli geri çekilmesini sağlamış ve onlara çok değerli iki gün kazandırmıştır.¹⁴ Bu muharebelerden bir süre sonra Kore Türk Komutanlığı, 24-26 Ocak 1951 tarihinde Kumyangjangi Muharebeleri başta olmak üzere 22-23 Nisan

¹¹ Carlos N. Keith, "Field Feeding in the 21st Century, Army Logistician Profession Bulletin of United States Army Logistics", 33 (2001), s. 19.

¹² ABD, BM üye ülkelere Kore'ye ilk geldiklerinde silah olarak ABD silahı kullanırlarsa mühimmat ikmalinin kolay olacağından ABD veya İngiliz silahlarıyla teçhiz edilmelerini tavsiye etmiştir. Kendi araç, gereç ve silahlarıyla gelen birliklerden en az 60 gün ikmal yeterliliğine sahip olması istenmiştir. Bkz. DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 2/0/41. **(Bu belgenin gizliliği 2023 yılında kaldırılmıştır.)**

¹³ Genelkurmay Başkanlığı, *Kore Harbinde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953)*, Ankara, 1975, s. 76-85.

¹⁴ Kunu-ri Muharebeleri sonrasında Kore Türk Komutanlığı'nı teftiş eden Korgeneral Şahap Gürler, Kore Savaşı'nın TSK'nın dönüşümü açısından önemli bir dönüm noktası olduğu ve Kore'nin bir talimgâh halini aldığını belirtmiştir. Bkz. Ahmet Özcan ve Emrah Özdemir, *Kore'den Suriye'ye Türk Ordusu Sınır Ötesi Harekâtlar*, İstanbul, 2023, s. 51-59.

1951 tarihindeki muharebelerde de büyük kahramanlıklar göstermiş “Mümtez Birlik Nişanı” ile ödüllendirilmiştir.¹⁵

1951 yılının haziran ayına gelindiğinde katıldığı muharebelerden dolayı yorgun olan Kore Türk Komutanlığı'nın ihtiyata alınması ve kabileler halinde Türkiye'den gelecek birliklerle değiştirilmesi planlanmıştır. Bu kapsamda Türkiye'den yola çıkan 2'nci Kore Türk Tugayı'na ait ilk kabile 2 Temmuz 1951 Kore'ye gelmiş, akabinde tüm kabileler 18 Kasım 1951 tarihinde Kore'ye ulaşmıştır.¹⁶

1951 yılının temmuz ayında ateşkes görüşmeleri başlamış, Eylül ayı itibariyle muharebeler “mevzi muharebeleri” şeklinde düşük yoğunluklu olarak devam etmiştir. 1951'in son aylarında taraflar zaman zaman birbirlerine top ve havanlarla desteklenen baskın tarzında saldırılar gerçekleştirmiştir. Bu ortamda ileri karakollar ve mevziler sürekli denetlenerek aksaklıklar giderilmeye çalışılmış, askerlerin moral ve motivasyonları üst seviyede tutulmasına gayret gösterilmiştir.¹⁷ Daha sonra Kore'ye 1952 yılında 3'üncü Değiştirme Tugayı, 1953'te 4'üncü Değiştirme Tugayı gönderilerek görev devir teslimleri yapılmıştır.¹⁸ 2'nci Tugay döneminde muharebeler genellikle mevzi muharebeleri olarak devam etmiş, 3'üncü Tugay döneminde ise yapılan en önemli muharebeler 1953 yılının mayıs ayında yapılmıştır. Çin kuvvetleri 28 Mayıs 1953 tarihinde Türk Tugayı'nın bulunduğu ileri karakol bölgelerine şiddetli bir taarruz başlatmış, Büyük ve Küçük Vegas Tepeleri dokuz kez el değiştirmiş, bu tepelerde muhabere kesintisiz 16 saat sürmüştür. Türk Tugayı, Vegas, Elko ve Karsan isimli tepelerde 36 saat direnmiş, Kunu-ri'den sonra en büyük zayıat bu muharebelerde

¹⁵ Nazım Dünder Sayılan, *Kore Harbinde Türkler*, İstanbul, 1996, s. 470.

¹⁶ Kore Harbinde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953), *a.g.e.*, s. 320-328.

¹⁷ Mim Kemal Öke, *Unutulan Savaşın Kronolojisi Kore 1950-53*, İstanbul, 1990, s. 149-153.; 5 Haziran 1952 tarihinde ileri hatlarda yapılan bir denetlemede 2'nci Türk Tugay Komutanı Yardımcısı Piyade Albay Nuri Pamir Tugay Komutanı ile beraber yaptıkları bir denetlemede yakınına düşen bir top mermisi şarapnelinin başına isabet etmesiyle şehit düşmüştür. Tüm personel tarafından sevilen Albay Nuri Pamir'in şehadeti Türkiye'de ve Kore'de büyük üzüntü yaratmıştı. Bkz. Pamir ve Çifci, *a.g.e.*, s. 11.

¹⁸ Kore'de bulunan Türk Komutanlığı, 1960 yılına kadar tugay seviyesinde, 1966 yılına kadar bölük seviyesinde, 1971 yılına kadar da 8'inci Amerikan Ordusu Şeref Bölüğü kuruluşunda yer alan Şeref Kitası'nda manga seviyesinde görev yapmıştır. Kore Harbinde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953), *a.g.e.*, s. 441-443.

verilmiştir.¹⁹ ABD Başkanı adına 8'inci Ordu Komutanı tarafından Kore Türk Komutanlığı'na gösterdikleri üstün başarı nedeniyle Liyakat Nişanı verilmiştir.²⁰ Kore Savaşı'nda 1950-1953 yılları arasında yapılan muharebelerde bir sonuca ulaşılamamış, 1951 yılında başlayan barış görüşmeleri nihayetinde 27 Temmuz 1953 tarihinde ateşkes sağlanabilmiş ve mütareke metni taraflar arasında imzalanmıştır. 38'inci paralel çizgisi iki ülke arasındaki sınır olarak kabul edilmiştir.²¹

Bu savaşta, 1922-1950 yılları arasında ülkesi içerisinde oluşan isyanları bastırmak dışında herhangi bir muharebeye katılmamış Türk ordusu önemli bir sınavdan başarıyla çıkmıştır. Kısa sürede yapılan intibak eğitimleriyle personel, ilk defa gördüğü ve alışık olmadığı muharebe teçhizatını da kısa sürede kullanabilmeyi öğrenmiştir. Türk Silahlı Kuvvetleri'nin yaklaşık 100 yıldır uyguladığı askerî sistem, zaman içinde birkaç kez değişikliğe uğrasa da 1947 yılından itibaren Amerikan askerî sistemini benimsenip çok kapsamlı değişikliğe gidilmiştir. Bu aşamada geçiş sürecinin ortasında Kore'ye asker gönderilmesi teşkilat, teçhizat ve doktrin konularında bazı aksaklıklara neden olmuştur. Amerikan ordusundaki işe teşkilatı ve kullandığı ekipmanlar Türk ordusunun teşkilat ve ekipmanlarından farklı olduğundan işe ve ikmal sisteminde de açık bir şekilde bu aksaklıklar görülmüştür.²²

Amerikan birliklerindeki ordularındaki lojistik imkânlardan faydalanma ve teçhizatın üst seviyede olması Türk ordusunda şaşırtıcı bir durum yaratmıştır. Kit kaynaklar ve zor şartlarda görev yapan Türk birliği için Kore'de bol ve zengin imkânları gören subaylar, alışagelmediği bir durumla karşılaşmıştır.²³ Bu durum en çok işe sistemindeki teçhizat ve ekipmanlarda, zengin kumanyalar ve yemek çeşitleriyle kendisini göstermiştir. Türkiye'den getirilen kara kazanlar, bakraçlar, güğümler yerine Amerikan ordusu tarafından verilen seyyar mutfaklar, su ısıtıcıları, yemek saklama termoslarını hiçbir askerin kullanmayı

¹⁹ Ali Denizli, *Kore Harbinde 3'üncü Türk Tugayı Vegas-Elko-Karson Dağı ve Batı Berlin Zaferleri*, Ankara, 2010, s. 136-137.

²⁰ Sayılan, *a.g.e.*, s. 451.

²¹ Öke, *a.g.e.*, s. 174.

²² Erhan Çifci, *Şark Cephesi'nden Kore'ye Bir Türk Generali Tahsin Yazıcı'nın Askerlik Serüveni*, İstanbul, 2015, s. 255-257.

²³ Serhat Güvenç, *Kore Savaşı Uzak Savaşın Askerleri*, İstanbul, 2013, s. 92.

bilmemesi ayrıca çözülmesi gereken önemli bir konu olmuş, yapılan koordineler, verilen kurs ve konferanslarla iaşe sağlanmaya çalışılmıştır.

Kore Savaşı ile ilgili bugüne kadar birçok çalışma yapılmış, resmî kurumlarca eserler yayınlanmıştır. Bu çalışmalar daha çok Kore Savaşı'na giden süreç, yapılan muharebeler, savaşa katılanların anıları ve sözlü tarih çalışmalarıdır. Bu çalışmalarda Kore'de Türk Komutanlığı'nın iaşesi konusunda kısıtlı bilgilere ulaşılmakla beraber Amerikan ve Türk ordusunun iaşe sistemlerinin incelenmemesi literatürde bir eksiklik yaratmaktadır. Bu çalışmada ise, Kore Savaşı döneminde Amerikan ve Türk kara orduları iaşe sistemleri öncelikle ortaya konulmuştur. Bu bağlamda Amerikan ordusu tarafından Kore Türk Komutanlığı'nın iaşe edilmesi, bu hizmetlerin nasıl yürütüldüğü, yaşanan sıkıntılar ve alınan tedbirler incelenmiştir. Çalışmanın cevaplamaya çalıştığı temel soru ise bu faaliyetlerin nasıl yapıldığının ortaya çıkartılması olmuştur. Bu çalışmada, Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri, Kore Savaşı dönemindeki Amerikan ve Türk ordusu levazım talimnameleri, yapılan tez çalışmaları ve süreli yayınlar, veri tabanları, hatırat ve günlükler incelenmiş, temel bilgi alt yapısı oluşturulmuş, edinilen bilgiler değerlendirilerek sonuçlara ulaşılmıştır.

Amerikan Ordusu İaşe ve İkmal Sistemi

Kore Harekât Alanı İkmal Sistemi

Kore Savaşı'na katılan BM Kuvvetleri (Güney Kore Kuvvetleri hariç) Amerikan 8'inci Ordu'nun emrinde görev yapmıştır. Bu nedenle gerek harekât ve gerekse idari-lojistik bakımından bütün bu kuvvetlerin sevk ve idaresi bu komutanlıkça yürütülmüştür. 8'inci Ordu Komutanlığı birliklerini lojistik açıdan desteklemek üzere 1950 yılında üç Lojistik Komutanlığı oluşturulmuştur. Ana merkez olarak kullanılan ve en büyük Lojistik Komutanlığı Japonya Lojistik Komutanlığı olmuştur. 2'nci Lojistik Komutanlığı Pusan'da, diğeri Inchon Limanı civarında ve Ascom City şeklinde adlandırılmış olan bölgede konuşlandırılmıştır.²⁴ 1950 yılı sonunda harekâtın seyrine göre güneye doğru yapılan çekilme sırasında Ascom City kısmen tahliye edilmiş ve kısmen de ikmal stokları imha edilmiştir. Bu safhadan itibaren 8'inci Ordu'nun geri bölgesinin esas

²⁴ASCOM, Army Service Command ifadesinin kısaltmasıdır. Ordu Muharebe Hizmet Destek Komutanlığı'dır.

sorumluluğu Pusan'da bulunan 2'nci Lojistik Komutanlığı tarafından yürütülmüştür.²⁵

Kore Savaşı süresince ana ikmal merkezi olarak Japonya Lojistik Komutanlığı bütün Pasifik bölgesinin lojistik merkezi olarak görev yapmıştır. Bütün bu bölgedeki kuvvetlerin her türlü ikmal ihtiyaçlarının Japonya'dan tedariki veya Amerika'dan sevk ve ikmal edilmesini bu komutanlık sağlamıştır. Pusan Lojistik Komutanlığı da 8'inci Ordu birliklerinin ihtiyaçlarını 120 günlük bir ikmal süresi esasları üzerinden karşılamıştır. İlerleyen dönemde ortaya çıkacak ihtiyaçlarla, muharebelerin yoğun olduğu durumlardaki ihtiyaç olabilecek yedek ikmal maddeleri de dâhil olmak üzere Japonya Lojistik Komutanlığı tarafından ya doğrudan doğruya Amerika'dan veya Japonya'dan sevk edilmiştir. Oluşturulan bu ikmal sistemiyle Kore harekât alanı ve Amerika arasındaki ikmal nakliyatı deniz ve hava yolu ile veya Japonya üzerinden yapılmıştır.²⁶ BM güçlerinin lojistik desteği için ana depo Japonya'da, 8'inci Ordu deposu Pusan'da, ordu ileri deposu ise arazi ve duruma göre kolordular gerisinde açılmıştır.²⁷

Ordu ikmal noktalarının kurulmasında; geri çekilme durumunda malzemelerin olası düşman eline geçmesine karşılık emniyet tedbirleri, ikmal noktalarının kurulması ve kapatılmasının zorluğu, ikmal noktalarının 8'inci Ordu'nun ileri bölgelerdeki tümenlere daha yakın yerleştirmesindeki çekinceler, dikkate alınan başlıca konular olmuştur. Pusan bölgesindeki depolama tankları ve mühimmat depoları özellikle korunması gereken bölgeler olarak görülmüş ve emniyet tedbirleri artırılmıştır.²⁸

Kore Savaşı'nın ilk aylarında bölgedeki hem açık hem de kapalı depolama tesisleri yetersiz kalmıştır. Harekât alanında ileri bölgelerde yeterli seviyede açık ve kapalı depolama alanlarının zamanında kurulamaması, kurulanların da yeterli seviyede depolama imkânının olmaması demiryolları üzerinde vagonlarda uzun süre yük tutulmasına

²⁵ J. William Flanagan and Barry L. Myfield, *KOREAN WAR LOGİSTİC THE FİRST ONE HUNDRED DAYS 25 JUNE 1950 TO 2 OCTOBER 1950*, 1985, s. 8-12.

²⁶ İhsan Gürkan, *Korede Savaş Ulaştırması*, Ankara, 1953, s. 13-16.

²⁷ Enver Kölan, *Kore Savaşları'nda Muhabere Sınıfının Faaliyeti ve Bu Savaşlardan Muhaberecilik Bakımından Alınan Dersler*, Ankara, 1952, s. 32.

²⁸ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 72.

neden olmuştur. Ayrıca Liman bölgelerinde transit depolama araçlarının da yetersizliği lojistik personelini huzursuz etmiştir. Ayrıca normalde başka amaçlar için kullanılan binalar geçici depolama alanı olarak kullanılmıştır. Ancak eylül 1950'ye geldiğinde depolama koşulları bir nebze düzeltilebilmiştir.²⁹ Stratejik mevkilerde, ikmal dağıtım noktalarında, önemli ilerleme mevkilerinde, içerisinde bir kişinin rahatça yürüebileceği portatif soğuk hava odaları ve depoları kullanılmaya başlanmıştır. Bunlara ilaveten de ABD ve Güney Korelilere ait soğuk hava vagonları nakliyatta kullanılmış, mümkün olan yerlere de deniz ulaştırımacılığında kullanmak için küçük teknelerin içine soğuk hava tesisatı yapılarak teknelerden istifade edilmiştir. Muharebe sahasında çabuk bozulabilen yiyecek maddelerinin ileri noktalara taşınmasında soğuk hava kamyonlarından faydalanılmıştır.³⁰ Karayolu ile erzakın ulaştırılmadığı veya düşman tarafından çevrilmiş birliklere ikmalin yapılmasında 8'inci Ordu Komutanlığı'nın helikopterleri önemli ölçüde destek sağlamıştır.³¹

Amerikan Ordusu Rasyon/İstihkak Çeşitleri

Amerikan ordularında sıcak yemek usulü ile beslenme, harekât alanlarının geri bölgelerinde ve harbin durgunluk dönemlerinde sahra mutfaklarında yemeklerin pişirilmesi ile uygulanmıştır. Hareket halindeki ve muharebedeki birlikler hazır gıda (rasyon) paketleri ile beslenmiştir.³² Amerikan ordusunda çoğu 2'nci Dünya Savaşı dönemi öncesi üretilmeye başlanan ve Kore Savaşı'nda tedarik ve ikmal durumu ile muharebelerin seyrine göre farklı kullanılan rasyonlar (istihkaklar) şu şekilde gruplandırılmıştır:

²⁹ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 74.

³⁰ Alex N. Williams, "Kore'de Yiyecek Maddeleri İkmalı", *Levazım Dergisi*, 78, (1953), s. 50.

³¹ İsmail Korkmaz, "Kore'de Helikopter", *Piyade Dergisi*, 151 (1952), s. 66.; Denizli, *Kore Harbinde 3'üncü Türk Tugayı Vegas-Elko-Karson Doğu ve Batı Berlin Zaferleri*, s. 151.

³² Keith, *a.g.m.*, s. 19.

S.No	Rasyon/İstihkak Tipi	İçeriği
1	<i>“A” tipi rasyon paketleri</i>	Bariş zamanında askerin kişi başi istihkakına karşılık günlük taze veya dondurulmuş bozulabilen gıda maddeleridir. Kışlalarda veya sahra mutfaklarında yapılarak sıcak yemek şeklinde yenilir. Bunun yanında birliklere baharatlar, tatlandırıcılar, şeşniler ve şeşitli gıda maddeleri dağıtılmıştır.
2	<i>“B” tipi rasyon paketleri</i>	A tipi istihkaklarda verilen gıda maddelerinden dayanıklı konserve ve paketlenmiş kuru gıdalardan oluşturulmuştur. Sahra paketi veya harp istihkaki olarak verilmiştir. Bu rasyon paketi iki parçadan oluşmuştur. Birinci parça (B1): Bisküvi, hububat unları paketi, kahve tozu, paket kakao, kutuda reçel ve şeker. İkinci parça (B2): Bisküvi, vanilyalı şekerleme veya çikolata/şikolatalı şekerler, sütlü şekerleme, kahve tozu, paket şeker, portakal suyu tozu/üzüm suyu tozu, reçel, sandviç ekmeğinden oluşmuştur.

3	<i>“C” tipi rasyon paketleri</i>	Pişmiş, kutu içerisinde konserve halinde, demirbaş erzak olarak da bulundurulan yiyecek rasyonlardır. Bu tip istihkak rasyonu: esas istihkak, (B1) parçası, ekmek paketi, ilave paket, sigara paketi, kaşık paketi ve sabundan oluşturulmuştur. <i>“Esas istihkak”</i> kısmı daha ziyade et, etli sebze, konserve meyve veya meyve tozundan oluşmaktadır. <i>“İlave paket”</i> içerisinde: şekerli sakız, tuvalet kâğıdı, katlanır kutu anahtarı, su tasfiye tableti, suya dayanıklı kibrit bulunmaktadır. <i>“Sigara”</i> paketi içerisinde 20 adet sigara ve su ve neme dayanıklı 20 adet kibritten, <i>“Kaşık”</i> paketi üç adet plastik kaşık, <i>“ekmek”</i> paketi ise yuvarlak gevrek, sandviç ekmek ve bisküviden oluşmuştur. C rasyonu, Amerikan kara ordusunda 2'nci Dünya Savaşı'nın önde gelen bireysel rasyonu olarak ortaya çıkmış, ilerleyen dönemlerde K rasyonunun yerini almıştır.
4	<i>“D” tipi rasyon paketleri</i>	Münferiden bir maksada dayalı olarak demirbaş erzak olarak da kullanılan istihkaktır. Bir kişiye (4*28 gr.dan oluşan) yüksek kaloriye sahip 3 adet çikolata çubukları verilmektedir. Çubukların biri yaklaşık 600 kalordir.
5	<i>“E” tipi rasyon paketleri</i>	Bu paket muharebelerde ve sıcak çatışmalarda, düşmanla temasta olan birliklerde kullanılmıştır. Rasyon; 2 adet B1 veya B2 paketi, 3 adet muhtelif et konserve, 1 kutu ekmek, 1 kutu meyve konserve, 1 kutu ilave paket, 1 sigara paketinden oluşmaktadır.

6	<i>“K” tipi rasyon paketleri</i>	Üç paketten ibaret ve her paket bir öğün için tasarlanmıştır. <i>Sabah kahvaltı paketi:</i> Bisküvi, konserve et, yumurta, çorbalık toz paketi, meyve konservesi, sakız, 4 adet sigara, kutu açma anahtarı, tuvalet kâğıdı, su arıtma tableti, hazır kahve tozu ve tahta kaşıktan oluşmuştur. <i>Öğle yemeği paketi:</i> Bisküvi, kutu peynir, şekerleme, sakız, hazır kahve tozu veya portakal suyu tozu, ambalajlı şeker, 4 adet sigara, tuz tableti, konserve açacağı ve tahta kaşıktan ibarettir. <i>Akşam yemeği paketi:</i> Konserve et veya tavuk, bisküvi, et suyu tozu, karemela veya parça çikolata, hazır kahve tozu, sakız, şeker, 4 adet sigara, 10 adet kibrit, konserve açacağı ve tahta kaşıktan oluşmuştur. Hasta istihkakı olarak belirlenen bu rasyon, üs bölgelerinde veya harekât alanında hasta durumda olan, hastanelerde yatan askerlere kolay sindirilebilir, iyileşmelerinde yardımcı olunması maksadıyla takviye gıda olarak verilmiştir.
7	<i>“5’i bir arada rasyon” ve “10’u bir arada rasyon”</i>	Genellikle küçük müfrezeler için uygulanmıştır. Bu rasyonlar 5 veya 10 kişinin bir günde yiyeceğini kapsayan kısa süreli muharebelerde, muhtelif tip erzaklardan oluşturulan rasyon paketidir.

Tablo 1: Amerikan Ordusu Rasyon İstihkak Paketleri³³

³³ Franz A. Koehler., “Special Rations For The Armed Forces 1946-53”, QMC Historical Studies, Seri II, No. 6, Washington D.C., 1958, p. 2.; Erişim adresi: http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.html, Erişim tarihi:

Amerikalı subaylar, askerin ne yiyeceğini belirlemek için birkaç çeşit rasyon kullanarak edinilen tecrübelerle istinaden rasyon tiplerini oluşturmuştur. En çok talep edilen rasyon, taze sebze ve meyvelerle takviye edilmiş temel B tipi rasyon olmuştur. Rasyon tüketiminde israf yaygınlaşmış, yemek servisinden sorumlu birlikler, rasyon tüketimini her gün denetlemek zorunda kalmıştır.³⁴ 8'inci Ordu Komutanlığı tarafından 10 Haziran 1951 tarihindeki yayınlanan emirde, 1951 yılı mart ayında 8'inci Ordu birliklerinin aldıkları Amerikan tipi rasyonların normal mevcudun %33 fazlası olduğu, bunun kabul edilemeyeceğini, bu hususun bir komutanlık sorumluluğu olduğu belirtilmiştir. Tüm ülkelerin orduları tarafından, fazla rasyon alınıp yerli halka da verilemeyeceğini, bu maksatla sadece artan rasyonların yerli halka verilmesi gerektiği ifade edilmiştir.³⁵

İlave paketlerin veya rasyonların içinde tuz tableti, böcek ve sivrisinek ilacı veya halazon tabletler askerlere dağıtılmıştır. Kore'de en büyük sorunlardan biri içme suyu olduğundan, halazon tabletler içme suyunu dezenfekte etmek için kullanılmış ve yararlı olmuştur.³⁶ Rasyonlar içinde günlük dağıtılan bu tabletler içilecek olan suyun içine atılarak sular dezenfekte edildikten sonra içme suyu olarak kullanılması tüm askerlere sık sık belirtilmiştir.³⁷

Kore Savaşı'nda yukarıda sayılan rasyon gruplarının tümü kullanılmıştır. Rasyon paketlerini ve istihkak yelpazesini genişletmek, mevcut rasyonları tasarruflu kullanmak maksadıyla 8'inci Ordu Komutanlığı'nca muharebelerin ilerleyen dönemlerinde bir dizi önlemler alınmıştır. Rasyon paketlerinin mevcutlarının azalması ve ikmal tedarik durumlarındaki aksamalar nedeniyle bazı uygulamalar yapılmıştır. Bunlar; A tipi rasyon paketi mevcutlarda olduğunda ilave gıdalarla takviye edilerek "*Değiştirilmiş B Rasyon*" adıyla tüm birliklere verilmiştir. Değiştirilmiş B Tipi rasyonu olmadığında, talep edilmesi durumunda normal B tipi rasyon tüm birliklere verilmiştir. C rasyon

02. 12.2024.; Sezai Dora, "Amerikan Ordusunda Beslenme Sistemi ve Bütünleme Esasları", *Levazım Dergisi*, 62, (1948), s. 16-18.; Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 69-70.

³⁴ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 69.

³⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 25/0/95.

³⁶ 2nd Infantry Division, *The Combat Soldier Second to None Korea 1950-1951*, s. 10.

³⁷ Tuna Baltacıoğlu, *Savaş İçinde Barış Kore Savaşı Anıları*, İstanbul, 2000, s. 38.

paketi sadece ileri hatlarda veya temas halinde bulunan muharebe unsurlarına, sonraki dönemlerde ise birlik mevcudunun yüzde 75'i oranında birliklere verilmiştir. 5'i 1 arada küçük müfreze rasyonu, talep üzerine hastanelere ve tahliye gemilerine, tank mürettebatına, 24 saatin üzerindeki muharebelere katılan ve mutfağı olmayan birliklere verilmiştir. K rasyonları, talep edildiğinde 24 saatten daha kısa süreli hareketler için tüm birliklere verilmiştir.³⁸

Amerikan ordusunda bulunan rasyonların tümü muharebelerde kullanılmıştır. Ancak 5'i 1 arada (küçük müfreze) istihkakını bir savaş istihkakı olarak kabul edilerek askerlere verilmesi bazı durumlarda güç olmuştur. Çünkü birinci hatlarda bulunan askerler yemek için bir araya gelemediğinden eşit bir istihkak dağıtımı yapılamamıştır. Savaş esnasında 5'i 1 rasyonun fazla kullanılması, bulaşık yıkama imkânının olmayışı, rasyonda kaşık, çatal vb. olmaması nedeniyle sağlık sorunlarına yol açmıştır. İkmal durumuna göre değiştirilmiş A rasyonu ve B rasyonu kullanımı kısıtlandığında, onun yerine C rasyonu verilmiştir. Muharebelerde bu yemek menüsü askerler arasında popüler olmuş, moral ve motivasyonu yükseltmiştir.³⁹

Kore Savaşı'nda Amerikan ordusu, II. Dünya Savaşı'ndaki rasyon çeşitleri ve iâşe sisteminin hemen hemen aynısını uygulamıştır. Askerler çoğunlukla konserve meyve ve keklerle desteklenen "C" rasyon paketleriyle beslenmiştir. Muharebe şartlarında rasyon paketlerin içinde bulunan konserveleri sıcak yemek şeklinde yenebilmesini mümkün hale getirecek şekilde, askerlerin yemeklerini ısıtmalarını sağlayacak küçük bir ısıtıcıda kimyasal yakıtıyla birlikte verilmiştir. Yiyeceklerin kalitesi, çeşitliliği ve taze olma durumu muharebelerin seyrine göre değişkenlik göstermiştir. Bazı durumlarda yiyecek eksikliği, bazen de uygun koşulların olmayışı ve dondurucu soğuklar nedeniyle askerler beslenme problemleri yaşamıştır.⁴⁰

³⁸ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 25.

³⁹ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 27.

⁴⁰ The Nation's Logistics Combat Support Agency, Kore and Vietnam war, <https://www.dla.mil/About-DLA/News/News-Article-View/Article/752290>. Erişim Tarihi: 30.11.2024.

Amerikan Ordusu İaşe Sistemi

Kore Türk Komutanlığı'nın iaşesinin, Amerikan ordusunun mevzuatına ve iaşe sistemine göre Amerikan askerlerine verilen erzakın aynısı verilmek suretiyle yapılması esas alınmıştır.⁴¹ Ancak damak tadının uymaması, din ve yeme alışkanlıkları gibi farklı durumlar aynı esaslarla beslenmeyi zorlaştırmıştır. BM ülke ordularının iaşe desteğini de sağlama sorumluluğu 8'inci Ordu'ya ait olduğundan, Amerikan rasyonlarında birtakım ayarlamalar yapılmak zorunda kalınmıştır. Milletlerin damak tadı farklılıkların önemli olacağını, fakat aşılamayacak sorunlar olmadığı yönünde yaygın bir kanaat hâsıl olmuştur.⁴² Amerikalı levazım sınıfı subaylar, müttefik ordu personelinin kendileri için savaş alanında çok tüketilmeyen dondurma, çikolata gibi gıda maddelerini severek tükettiklerinden işlerinin kolaylaştığını belirtmişler, Amerikan yiyeceklerinin çok baharatlı olmadığını, kahvelerinin diğer milletlere yabancı geldiğini, balık yeme usullerinin de farklı olduğunu ifade etmişlerdir.⁴³

8'inci Ordu ihtiyacı için tedarik edilen taze gıdaların büyük bir kısmı ABD'den gelmiştir. ABD'den karşılanamayanların yerine Japonya'dan gıda maddesi tedarik edilmiştir. Buradan satın alınan ürünler daha çok yumurta, elma, mandalina, balık ve muz olmuştur. Bir başka taze gıda kaynağı da Japonya'da ABD tarafından işletilen hem sera tarzında yetiştirilen hem de toprakta yetiştirilen sebzeleri sağlayan çiftlikler olmuştur. Bu ürünler normal menüye ek olarak verilmiştir.

Kore Savaşı'nın başlarında tedarik edilen taze gıdalara, savaş rasyonlarının eksikliği ve BM'nin farklı milletlerden olan unsurların rasyonlara kolay alışmaması durumundan dolayı fazla ihtiyaç olmuştur. Taze gıda ürünlerinden yumurta, meyve, sebze ve et gibi ürünler Japonya'dan sevk edilirken, taze gıdaların büyük bir kısmı her 10 günde bir ABD'den Kore'ye gönderilmiştir. Ancak, soğutmalı taşıma ve

⁴¹ Yakın Tarihteki Savaşlarda İkmal Hizmetleri, *a.g.e.*, s. 6-4. Bu kapsamda ABD ordusunca yapılan her türlü harcamaların hükümetler arasındaki ikili anlaşmalar gereğince ödeneceği hüküm altına alınmıştır. Bkz. DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 2/0/41.

⁴² Terrence J. Gough, *U.S. Army Mobilization and Logistics in The Korean War A Research Approach*, Center Of Military History United States Army, Washington D.C., 1987, s. 25.

⁴³ Orhan Orel, "Koredeki Türk Tugayının İaşesi", *Levazım Dergisi*, 69 (1951), s. 47.

depolama tesislerinin yetersizliği nedeniyle 8'inci Ordu'nun taze gıda taleplerinin tamamı karşılanamamıştır. Diğer taraftan soğutmalı nakliye gemilerindeki yük, mevcut soğutmalı depolara yerleştirilebilecek seviyeye indirene kadar limanda tutulmak zorunda kalınmıştır. Sayıları yetersiz olsa da soğutmalı kamyonetler statik depolama ve ikmal noktalarından tümen erzak dağıtım noktalarına taşıma için iyi iş görmüştür. Kuru yük taşımacılığında bozulabilir ürünlerin taşınması, bozulmayan kargo ile yalıtılarak yapılmıştır. Bozulabilir ürünler ortada, bozulmayan ürünler etrafta olacak şekilde taşınmıştır. Böylece bozulabilen ürünler 3 güne kadar saklanabilmiştir.

Askerlerin günlük olarak Japonya'da seralarda yetiştirilen ve ilave verilen sebzeler hariç ortalama 4.350 kalori alması sağlanmıştır. Muharebelerde bir asker, ayda ortalama 50 kez taze ve sıcak yemek, 9 defa da konserve olarak iye edilmiştir. Kış aylarında kalori miktarı takviye gıdalarla her gün 450 kalori artırılmıştır. Bu takviye verilen gıdalar, 1.000 kişiye 23 kg tahıl, 16,67 kg kurutulmuş patates, 20 kg tam yağlı kuru süt, 67 kg reçel ve jöle, 30 kg oleomargarin ve 60 kg ekmek olmuştur. Yaz aylarında kalori artışı gerekli görülmemiş, bunun yerine, C rasyonları ile birlikte meyve suyu ilavesi, Kore'de ki sınırlı su kaynağı nedeniyle ve ilave vitamin sağlamak için verilmiştir.⁴⁴

8'inci Ordu, muharebeler devam ettikçe BM ülke ordularının daha iyi iye edilebilmesi maksadıyla yeni rasyonlar yapılmasını uygun görmüştür. İngilizler kendi erzaklarını/kumanyalarını harekât alanına getirene kadar ABD rasyonlarını neredeyse hiç değıştirmeden kullanmıştır. Diğer milletler ABD istihkakında küçük değışiklikler yapılmasını talep etmiştir. Örneğın Belçikalı, Fransız ve Hollandalı birliklerin iyesi, ilave ekmek ve patatesle desteklenmiştir. Yunanlılar ise dini bayram tatilleri için ilave ekmek ve özel et ürünleri talep etmiştir. Tüm yemeklere ülkelerin damak tadına göre çeşni katacak baharatlar sağlanarak çözüm bulmaya çalışılmıştır.⁴⁵ Türk birliklerinden yemedikleri yiyeceklerin bir listesi talep edilmiştir. Domuz eti, domuz eti mamulleri, haşlama et ve sebzeler, Amerikan tipi öğle yemeğı, tatlı

⁴⁴ Coy W. Baldwin, "Food Service United Nations Korea", *Quartermaster Review*, May-June 1953. Erişim adresi: <https://www.quartermaster.founda tion.org/food-service-united-nations-korea/>. Erişim Tarihi: 20.12.2024.

⁴⁵ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 26.

turşular, lima fasulyesi, mısır soslari, fasulyeli domuz eti, viyana sosisi ve bunlara benzer yiyecek ve yemek menülerinin Türk birliklerine verilmemesi kararlaştırılmıştır.⁴⁶ Bu yüzden yeni bir rasyon yapılması ihtiyacı hâsıl olmuştur.⁴⁷

Öncelikle Kore Türk Komutanlığı, domuz eti veya domuz ürünleri içermeyen kendi damak tadına daha uygun buldukları “C” Amerikan rasyonu verilmesini talep etmiştir. Aynı zamanda da Türk birliği için Japonya Lojistik Komutanlığı tarafından bir şirket ile anlaşma yapılarak özel bir rasyon “M” (Müslüman Rasyon) yapılmıştır. Bu rasyonlar Türk birliğine gönderilmeye başladığında artık Türkler C rasyonuna alışmış durumdaydı. Müteakip günlerde de Amerikalılarla içerisinde domuz eti olmadan aynı rasyonları tüketmişlerdir. Domuz eti yerine özel bir koyun eti ürünü olan rasyon, Japonya’da üretilmiş ve ambalajlanarak gönderilmiştir.⁴⁸ Bu rasyonlar 1 ve 2 numaralı olarak hazırlanmıştır. *1 numaralı rasyon*: Bisküvi, kuşbaşı sığır eti, sığır etli fasulye, sardalya balığı domates salçası ve domates suyundan, *2 numaralı rasyon*: Bisküvi, sığır etli makarna, haşlama sığır eti, uskumru veya torik balığından oluşmuştur. Her iki rasyonunda içerisine sigara, kibrit, sakız, su tasfiye tableti, çay, şeker, tuz, şekerleme gibi ilave gıda maddeleri koyulmuştur.⁴⁹ Ancak Müslüman rasyon ya da Türk tipi kumanyalardan istenilen sonuç alınamamıştır. Örneğin 103.000 kişilik hazırlanan Türk muharebe tipi kumanyanın menü ve kalori bakımından yetersiz olduğu gibi mideyi rahatsız edecek kadar baharatlı olduğundan imalatı durdurulmuştur. 50.000 adetinin ise parti parti sarf edildiği bu hususun iaşe sistemini aksatmadığı Kore Türk Komutanlığı tarafından 5 Mart 1951 tarihinde Kara Kuvvetleri Komutanlığı'na bildirilmiştir.⁵⁰

1’inci sınıf ikmal maddelerinin⁵¹ ikmal akışı şu şekilde yapılmıştır. Ordu depolarından günlük olarak yüklenen malzeme, tren veya

⁴⁶ Orel, “Koredeki Türk Tugayının İaşesi”, a.g.m., s. 48.

⁴⁷ Anne Katherine Fanning, *Turkish Military in The Korean War*, Basılmamış Doktora Tezi, Texas, 1993, s. 26.

⁴⁸ Fanning, *a.g.t.*, s. 27-28.

⁴⁹ Orel, “Koredeki Türk Tugayının İaşesi”, a.g.m., s. 49-50.

⁵⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF, KHF 110/9/1/15. 15/0/37.

⁵¹ 1’inci sınıf ikmal maddeleri: Personel ve hayvanlar tarafından her gün, takriben aynı şekilde tüketilen yiyecek, yem, su, temizlik malzemeleri vb. ikmal maddeleri ile tıbbi sarf

kamyonlar ile tümen ikmal noktalarına sevk edilmiştir. Tümen ikmal noktalarından veya depolarından ikmal dağıtım noktalarına gönderilerek birlikler tarafından teslim alınmıştır. İleri hatlardaki birliklere ise yanına kadar erzak götürüldüğü durumlar olmuştur. Erzak dağıtım sistemini muharebelerin değişen karakteri etkilemiştir. Özellikle gerilla tarzı saldırılara karşı hassasiyet gösterilmiştir. Bu saldırılar işe sisteminin zaman zaman sürdürülebilirliğini de etkilemiştir. 1951 yılının yaz aylarında dağıtım sistemi derinlemesine kademelendirilmiştir. İleri ikmal noktalarında, yedek ikmal noktalarında ve birliklerde yeterli miktarda erzak stoklanmasına izin verilmiştir.⁵²



Resim 1: Amerikan 8'inci Ordu K.ıġına ait 1'inci Sınıf İkmal Maddeleri Dağıtım Noktası⁵³

Amerikan rasyonlarında bulunmayan ve BM üye ülkelerce talep edilen gıda maddelerinin tedarik edilmesi bağılı oldukları tümen levazım subayları koordinesinde yapılmıştır. Bu kapsamda Kore Türk Komutanlığı'na ilave eklemek, bitkisel yağ, tuz, zeytin ve kurutulmuş soğan tedarik edilmiştir. Amerikan ordusunda görevli levazım subayı

malzemeleri, ilaçlar, ilaç yapımında kullanılan hammadde ve kimyevi maddelerdir. Bkz. Ateş, a.g.m., s. 297.

⁵² Irwin A. Dahl, "QM Distirubution System in Korea", Ocak-Şubat 1954, *Quartermaster Rewiev*, Erişim adresi: http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.html, Erişim tarihi: 04.12.2024.

⁵³ Gough, a.g.e., s. 97.

Coy W. Baldwin gözlemlerini şu ifadelerle aktarmıştır: her milletin yemek pişirme usullerinin farklı olduğunu, domuz etinin yasak olduğu Türk birliğinde pişirme şekli ne olursa olsun diğer tüm etlerin önce haşlandığını, etlerin küçük parçalar halinde doğrandığını ve diğer malzemelerle birlikte büyük tencerelerde kaynatıldığını ifade etmiştir. Türklerin, patates püresinden yapılan patates topunu da çok sevdiğini, patates topunun içine bir delik açıldığını, yumurta hamuruna batırıldığını ve tugaydan temin edilen ekstra bitkisel yağda kızartılarak tüketildiğini belirtmiştir.⁵⁴ Türklerin damak tadına uymayan bir diğer konu ise Amerikan kahvesi olmuştur. Amerikalıların aksine bol şekerli ve koyu kahve tercih eden Türklerin isteği bir süre sonra karşılanmıştır.⁵⁵

Ekmek, Kore Savaşı hazırlıklarından itibaren bir problem sahası olmuş, tüm rasyon çeşitleri ile birlikte askere kişi başı hesabıyla verilmiştir. İlk başta ekmeğin üretimi sahra fırınlarında yapılmaya başlanmış ancak yeterli gelmemiştir. Bu eksikliği tamamlamak için ekmeğin, Japonya'dan uçakla getirilmeye başlanmıştır. Kore'ye gelen farklı ülke askerleri arttıkça, ekmeğin üretimini desteklemek için 8'inci Ordu Komutanlığı'nca Pusan'da sabit bir fırın kurulmuştur. Fırının devreye girmesiyle haftanın yedi günü 24 saat boyunca günlük 38.000 kg ekmeğin üretilmesi sağlanmıştır. Sahra fırınlarıyla da desteklenen ekmeğin üretimi kapasitesi, beyaz ve kuru üzümlü olacak şekilde günde 55.000 kg olmuştur. Başlangıçta ekmeğin dağıtım personelinin ekmeğin taşınması, dağıtması gibi konulardaki tecrübe eksikliği ekmeğin dağıtımında kayıplar ve firelerin oluşmasına neden olmuştur. İlerleyen dönemde ekmeğin üretimi günde 40.000 kg civarında yapılmıştır. Ekmek birliklere günde iki defa dağıtılmıştır. Kış aylarında havaların soğuması, fazla kalori ihtiyacı gibi gerekçelerle ekmeğin içine süt, patates, reçel ezme vb. karıştırılmış, ara öğün olarak sıcak küçük yuvarlak ekmeğin, sıcak bisküvi ve ilave pastalar verilmiştir.⁵⁶

Savaş müddetince 1'inci sınıf ikmal maddelerinin yeterlilik seviyesi, dengeli ve düzenli beslenilmesi, hastanelerin desteklenmesi askerlerin moral ve motivasyonu açısından çok önem arz etmiştir. Bu nedenle,

⁵⁴ Baldwin, a.g.m., s. 1-2.

⁵⁵ <https://www.historynet.com/korean-war-1st-turkish-brigades-baptism-of-fi-re/>.Erişim Tarihi: 23.01.2025.

⁵⁶ Flanagan and Myfield, a.g.e., s. 27.

özellikle hastanelere taze gıda, ilave gıda, kahve ve meyve suyu verilmesine öncelik tanınmıştır. Diş macunu, sakız ve şekerleme gibi sağlık ve konfor malzemeleri ileri karakol merkezlerine ve keşif birliklerine, ulaşılması zor mevkiilerde olan görevli askerlere gıda dağıtım kanalları aracılığıyla sağlanmıştır. Ayrıca bira ikmali yapılarak askerlere ücretsiz olarak verilmiştir.⁵⁷ Öğle ve akşam yemeği olarak bir ay içinde 50 defa taze et, tavuk ve balık yedirilmiştir. Taze sebze ve meyvelerin dengeli bir şekilde verilmesine özen gösterilmiştir. Kabuklu taze yumurta, her ay 21 defa sabah kahvaltılarında verilmiştir.⁵⁸

Tüm ülke orduları tarafından severek tüketilen ve çok talep edilen gıda maddesi dondurma olmuştur. Kış aylarında haftada bir kez, yaz aylarında ise haftada 2-4 defa verilmiştir. Dondurmalar tümen levazım bölüklerinde bulunan özel makinelerde hazır karışım şeklinde hazırlanmış, ortalama her 100 kişilik birliğin bulunduğu bölge esasına göre 3-5 litre dağıtılmıştır. Bu tür yiyecekler düzenli olarak ikmal edildiğinde birlik komutanları, Amerikan levazım sisteminin işleyişinden övgüyle bahsetmiştir. Bu övgüler yemek servisi görevlilerinin moral ve motivasyonunu artırmıştır. Onlar için önemli olan şey, (Amerikalıların deyimi ile “*tilki deliğindeki adamın-ister biftek ister şiş kebaptan hoşlansın*” her yemeğin verilebileceğini) askerlerin yemeklerden memnun olmasıdır.⁵⁹

Kore Savaşı’nda Amerikalılar, yetersiz lojistik imkânlar ve harekât alanındaki yetersiz sanayi imkânlarına rağmen tüm devletlerin ordularına sağladıkları lojistik desteği önemli bir başarı olarak görmüştür. Bu sağlanan başarıyı, günümüz ordularının lojistik personeline örnek alınması gereken bir miras olarak bıraktıklarını ifade etmişlerdir.⁶⁰

⁵⁷ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 28.; Tuna Baltacıoğlu, anılarında 20 Ocak 1952 tarihinde doğum gününde akşam arkadaşlarıyla 20 şişe bira, tuzlu fıstık, peynir, zeytin yiyerek sohbet ettiklerini aktarmıştır Bkz. Baltacıoğlu, *a.g.e.*, s. 50.

⁵⁸ Alex N. Williams, “Kore’de Yiyecek Maddeleri İkmali”, *Levazım Dergisi*, 78 (1953), s. 50.

⁵⁹ Coy W. Baldwin, “Food Service United Nations Korea”, *Quartermaster Review*, May-June 1953. Erişim adresi: [https://www.quartermaster foundation.org/food-service- united-nations- korea/](https://www.quartermasterfoundation.org/food-service- united-nations- korea/). Erişim Tarihi: 20.12.2024.

⁶⁰ Flanagan and Myfield, *a.g.e.*, s. 90.

Kore Türk Komutanlığı İaşe Sistemi ve İaşe Faaliyetleri

Ordu İaşe Sistemi

1950 yılında Kara Kuvvetleri Komutanlığı'nda iaşe sistemi genel hatlarıyla demirbaş erzak ile besleme, günlük ihtiyaç nispetinde besleme ve harp istihkakı şeklinde üç grup halinde uygulanmıştır.

Demirbaş erzak ile besleme: Demirbaş erzak, seferde birliklerin hiçbir suretle iaşe imkânı kalmadığı durumlarda tüketilmesi maksadıyla birliklerin sürekli üzerinde bulundurduğu bir erzaktır. Bu erzakın bir kısmı askerin üzerinde bir kısmı da hemen kullanabileceği bir yerde (araçta, çadırda vb.) bulunur. Demirbaş erzak uzun zaman saklanabilecek, dayanıklı, hacmi küçük, ağırlığı az, yüksek besin değerli ve kaloriye sahip iyi ve sağlam ambalajlı olacak şekilde tasarlanmıştır. Bir askerin demirbaş erzakı 550 gr peksimet, 250 gr koyun veya sığır eti, 100 gr karışık sebze çorbası, 100 gr şeker, 3 gr çay olmak üzere 1.003 gr ve 3.009 kalori olarak oluşturulmuştur. Bu erzaklar bulunmadığı takdirde kıt'a tabibinin onayı alınarak demirbaş erzak olabilecek gıdalarla yer değişikliği yapılabilmektedir.⁶¹

Günlük ihtiyaç nispetinde besleme: Askerin günlük ihtiyaçlar nispetinde beslenmesi 12 Eylül 1330 tarihli Askerî Tayinat ve Yem Kanunu'nda tespit edilmiş birçok gıda maddesinden oluşan yemek listeleri yapılarak uygulanmıştır. Yemek menüleri günlük, Ramazan ayı, hasta menüsü, askeri öğrenci menüsü gibi değişmiştir. Günlük kalori miktarı 3.000 kalorinin üzerinde olması hedeflenmiş, kuru sebze verildiğinde 3.310,25 kalori, yaş sebze verildiğinde 3.524,25 kalori olarak uygulanmıştır. Burada önemli husus her er veya öğrenciye verilen erzakın bedeli (tutarı) günlük olarak mevzuatta belirlenen tutarı yani "günlük yemek bedelini" geçmemesine dikkat edilmiştir. Bu bedeli geçmeyecek şekilde yemek menüleri oluşturularak iaşe sağlanmıştır.⁶²

⁶¹ Şakir Sarıgöl ve Sabri Kurdman, *Askerî Levazım (İhtiyat Zabıt Mektebi Muhtelif Sınıfları İçin)*, İstanbul, 1934, s. 49-50.; "14 Eylül 1330 Tarihli Tayinat ve Yem Kanununa Müzeyyel (Demirbaş Erzak ve Yem) Kanunu", *2102 sayılı ve 19 Mayıs 1932 tarihli Resmî Gazete*, 14.05.1932.

⁶² "14 Eylül 1330 Tarihli Tayinat ve Yem Kanunu", *902 Sayılı Resmî Gazete*, 30 Mayıs 1928.

Bir erin günlük yemek bedelinin hesabında uygulanan ve verilen gıda maddeleri; Ekmek 900 gr, et 250 gr, bulgur 150 gr, yağ 20 gr, yaş sebze 300 gr veya kuru sebze 100 gr, şeker 10 gr, çay 1 gr, tuz 20 gr olarak belirlenmiştir. Kars, Erzurum, Ağrı (Bayazıt), Hakkâri, Van vilayetlerinde görevli erlere ise ilave olarak 50 gr ekmek, 20 gr yağ ilave edilmiştir.⁶³

Yukarıda anılan gıda maddeleri aynen verilerek yemek terkipleri oluşturulacağı gibi, diğer gıda maddeleriyle de mübadele edilebilmekteydi. Örneğin; sığır eti yerine koyun eti veya kıyma; bulgur yerine pirinç, patates, arpa şehriye vb.; yağ sade yağ, zeytin yağ, yoğurt, tahin helvası vb. verilerek günlük yemek bedeli aşılmadan yemek menüleri günde üç öğün olacak şekilde oluşturulmaktaydı.⁶⁴ Bu erzak, kışlalarda sabit mutfaklarda, üs bölgesi veya sahra şartlarında seyyar mutfaklarda veya kazanlarda pişirilerek tüketilmiştir. Kara Kuvvetleri Komutanlığı'nın beslenme sisteminin esasını teşkil eden bu sistemde; tatbikatlar, manevra, kışladan uzak bölgelerde yapılan eğitimlerde dâhil olmak üzere her koşulda askere sıcak yemek yedirebilmeyi esas almıştır.⁶⁵

Harp İstihkakları: Günlük ihtiyaçlar nispetinde besleme şeklinde belirlenen bedel ve kaloringin artırılması ile savaş zamanında uygulanmıştır. 1931 yılında yayınlanan besleme kanunu değişikliği ile savaş zamanında veya savaş mahiyetinde önemli harekât ile tatbikatlarda, fazla bedeni fazla yorucu yoğun eğitimlerde “*kuvvetli tayın*” olarak da adlandırılan askerin günlük yiyeceği artırılmıştır. Bu tayın için: 1.000 gr ekmek, 300 gr et veya 200 gr et konserve veya 150 gr kavurma veya kıyma, 150 gr bulgur, 50 gr yağ, 300 gr yaş sebze veya 100 gr kuru sebze veya 100 gr karışık çorbalık sebze, 25 gr şeker, 1 gr çay, 20 gr soğan, 20 gr tuz, 30 gr sabun olacak şekilde belirlenmiştir. Ekmek verilmediği zamanlarda onun yerine günlük 700 gr peksimet verilmiş ve peksimetten başka hiçbir erzak verilemezse peksimetin

⁶³Belirtilen şark vilayetlerine gıda maddelerinin fazla olarak verilmesinin sebebi esas istihkaka dâhil olan et, yağ, bulgurun şark vilayetlerinde batı vilayetlerine göre daha ucuz olmasıdır. Pirinç, makarna, yaş sebze, meyve vb. gıdaların ise şark vilayetlerinde az bulunması ve fiyatının pahalı olmasından dolayı gıda maddeleri arasında mübadeleyi zorlaştırdığından, dengeli beslenmeyi sağlamak, kalori hesabını tutturmak için fazla miktarda verilmiştir. Mithat Ozan, *Orduda Levazım Hizmeti*, Ankara, 1945, s. 53.

⁶⁴ Ozan, *a.g.e.*, s. 58-65.

⁶⁵ Dora, *a.g.m.*, s. 11.

miktarı 1.250 gr'a çıkarılmıştır. Et istihkakı sığır eti olarak uygulanmıştır. Sığır eti bulunmayan bölgelerde bunun yerine koyun, keçi ve balık olarak biri verilmiştir. Tank mürettebatında görevli erbaş ve erlere savaş esnasında harp hareketleri halinde (gerilerde veya istirahat halindeki hariç) buldukları sürece diğer sınıf erbaşına ve erine nazaran dörtte bir oranında, daha ziyade şekerli maddelerden oluşan takviye gıda verilmiştir.⁶⁶

Komonya⁶⁷ ve Azık İstihkakı: Tren veya vapurla uzak yerlere sevk olunan askerin, başka yemek yeme imkânı olmadığına günlük yemek bedelini aşmayacak bedel tutarında kumanya ile iaşesi sağlanmıştır. Beslenme ve kalori bakımından da zayıf olan kumanya menülerinde 1-2 günlük mesafeler için taze ekmek, daha uzun mesafeler için günlük 600 gr peksimet verilmiştir. Siyah zeytin 160 gr, bulunmadığında beyaz peynir, soğan veya sarımsak 80 gr, sirke (üzümden imâl olacak, hamızlardan olmayacak) 82 gr, zeytinyağı 3 gr verilmiştir. Seyahat eden erin seyahat güzergâhı üzerinde bir birlikte konaklama⁶⁸ ve yemek yeme imkânı varsa bunlara "azık" verilmiştir. Azık; sucuk, yumurta, konserve gibi gıda maddelerinden oluşturulmuştur.⁶⁹

Kore Türk Komutanlığı İaşe Teşkilatı

1'inci Kore Türk Tugayı, Kore'de göreve başladığında levazım hizmeti ile ilgili 20 Eylül 1951 tarihine kadar verilen emirleri bir talimatta toplamış ve tüm birliklere yayınlamıştır. Kayıt ve kuyudat işlemlerinin de nasıl yapılacağına açıkladığı bu talimatta iaşe sistemimin nasıl yürütüleceğini açıklamıştır. Talimata göre, Tugayın iaşesinden Tugay Levazım Şube Müdürü, Kurmay Başkanı ve Tugay Komutanı'na karşı direkt sorumlu olmuştur. Emrinde emekli iki levazım subayı da yardımcısı olarak bulunmaktadır. Üç kısımdan oluşan Levazım Şube Müdürlüğü'nün 1'inci Kısmı mali işler, 2'nci Kısmı yiyecek ve akaryakıt, 3'üncü Kısmı teçhizat ve melbusat konularından sorumlu olmuştur. 2'nci Kısmı yiyecek ikmalinin devamını sağlamak için gereken tedbirlerin alınmasını ve sahra ambar müdürü ile koordineli olarak çalışmasının

⁶⁶ "1776 Sayılı 23.03.1931 Tarihli Kuvvetli Tayın Kanunu (Mülga)", 1760 sayılı ve Resmî Gazete. 29 Mart 1931.

⁶⁷ Geçmiş dönemde "kumanya" ismi "komonya" olarak kullanılmıştır.

⁶⁸ Bu konaklama en az 5 saat olarak kabul edilmiştir.

⁶⁹ Ozan, *a.g.e.*, s. 62-63.

yanında günlük alınan/verilen erzakın hesabını tutmakla görevlendirilmiştir.

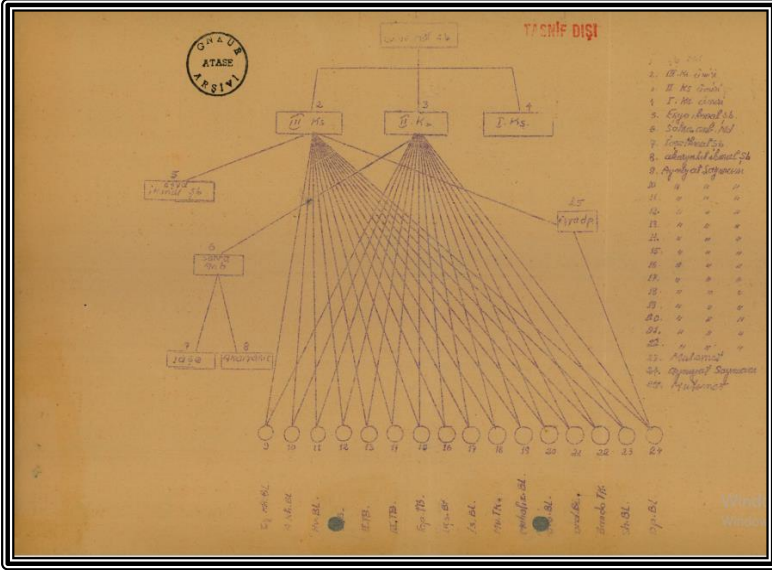
Sahra Ambar Müdürlüğü ise Levazım Şube Müdürü emrinde ve kuruluşunda iki levazım subayı ve üç levazım astsubayı görev yapmıştır. Kıdemli levazım subayı aynı zamanda Ambar Müdürü olarak ve ayniyat saymanı görevlerini yürütmüştür. Diğer levazım subayı ise yiyecek saymanı olarak görev yapmıştır. Mevcut üç Astsubayın ikisi akaryakıt, birisi ise yiyecek ikmalinde görevlendirilmiştir. Sahra Ambar Müdürü, ambarın disiplininden yiyecek ve akaryakıt ikmalinin aksatılmadan sağlanmasından sorumlu olmuştur. Yiyecek ikmal için her gün sabah 07.00 de Amerikan 8'inci Ordu Komutanlığı depolarına ve 1'inci sınıf ikmal maddeleri dağıtım noktasına gidilmiş, alınan erzak Tugay 1'inci sınıf ikmal maddeleri dağıtım noktasına getirilerek 14.00-16.00 saatleri arasında dağıtımı yapılmıştır. Teslim alınan erzak, dağıtılan erzak, depoda kalan erzakla ilgili kayıtların her gün tam olarak tutulmasına özen gösterilmiş ve tutulan kayıtlar Levazım Şube Müdürlüğüne teslim edilmiştir. Bu kayıtlar, Tugay Komutanı'na arz edilmesinden sonra periyodik olarak da 28'inci Tümen Komutanlığı/Türkiye'ye gönderilmiştir.⁷⁰

Tugay'ın ana ast birliklerindeki levazım teşkilatları ise şu şekilde olmuştur: Piyade ve Topçu Taburlarındaki levazım subayları aynı zamanda iaşe subayı ve ayniyat saymanı olarak görev yapmıştır. Müstakil Bölük ve Takımlarda ise Bölük/Takım Komutanı'nın görevlendireceği bir subay tarafından levazım işleri yürütülmüş ancak bu faaliyetlerden Bölük/Takım Komutanı ile beraber sorumlu tutulmuştur. Tabur, Müstakil Bölük ve Takımlardaki Levazım/İaşe Subayları, bir gün önce verdikleri personel yoklamalarıyla beraber her gün saat 14.00'de erzak dağıtım noktasında hazır bulunarak birliklerine ait olan erzakı teslim almış, sonrasında birliklerinin buldukları bölgeye intikal etmişlerdir. Birliklerin personel yoklamalarıyla beraber bir gün önce talep ettikleri erzak ile rasyon kumanya olarak alacağı miktarlar bir çizelgede birleştirilerek dağıtım esnasında imza altına alınmıştır.

Levazım Müdürlüğüne, iaşe sisteminde görevli subayların ve birliklerin denetleneceği konular Tabur, Bölük, Takım ve Sahra Ambar

⁷⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 39/0/95.

Müdürlüğü bazında belirlenmiş ve bu hususlara hassasiyet gösterilmesi istenmiştir. Erzakin ve PX (kantin) malzemesinin tam alınıp alınmadığı ve eşit miktarda dağıtılması, mutfak malzemesinin yeterliliği, yemeklerin çeşitliliği ve nefaseti, kayıtların tutulması, tutulan kayıtların Lv.Ş.Md.lüğüne gönderilmesi başlıca önem verilen konular olmuştur.⁷¹ Amerikan depolarından alınan erzakın hepsi tüketilememiş, birliklerde artan erzaklar depolara iade edilmek üzere her Perşembe saat 16.00 da araç planmış ve artan erzaklar iade edilmiştir.⁷²

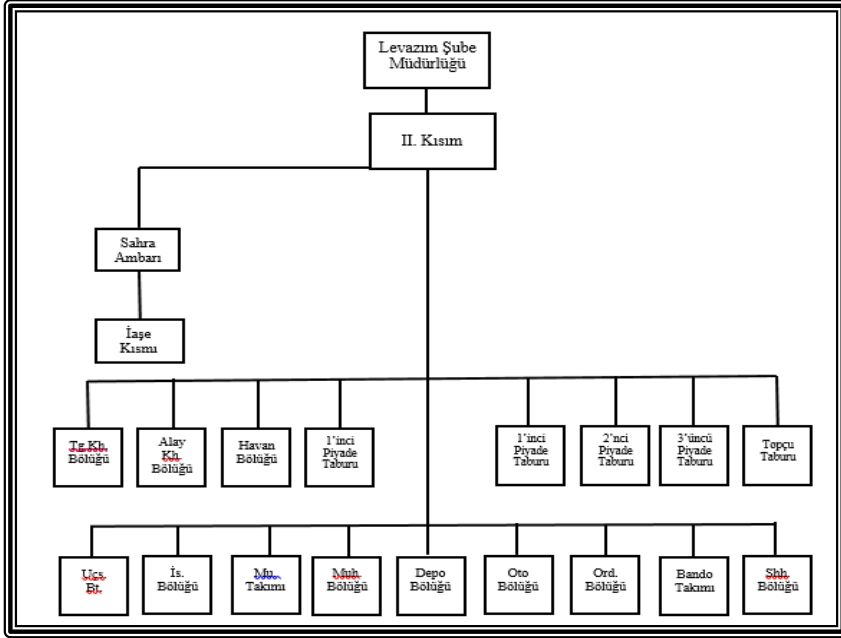


Resim 2: Kore Türk Komutanlığı İaşe Teşkilatı⁷³

⁷¹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 39/0/95.

⁷² DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 39/0/118.

⁷³ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 39/0/95.



Resim 3: Kore Silahlı Kuvvetler Komutanlığı Levazım Teşkilatı

Kore'ye İntikalden Önce Yapılan İaşe Hazırlıkları

1'inci Kore Türk Tugayı'nın hazırlanma safhasında ikmal işlerinde çok zorluk çekilmiştir. Örneğin General Tahsin Yazıcı:

“mutbak malzemesi alınıyor, kısmen kalıysızdı. Levazım şubesi kurulamadığından ihtiyaçlar için para alınamıyordu. Başka satınalma komisyonlarıyla ihtiyaç maddeleri pek geç sağlanabiliyordu. Hülasa bu işlerdeki güçlükler Ankara'dan İskenduran'a harekete kadar devam edip durdu, hayli sıkıntılara sebep oldu.” ifadelerini kullanmıştır.⁷⁴

Kore'ye gönderilecek 1'inci Türk Tugayı'nın, gemi ile intikali başlayana kadar iskân iaşe ve ibatesi 39'uncu Tümen Komutanlığı'nca karşılanmıştır.⁷⁵ Kore Tugayı, Etimesgut'ta intikal hazırlıkları ve teçhizat tamamlanması safhalarında arka çantalarında taşınması ve muharebelerde kullanılması maksadıyla 31 Ağustos 1950 tarihinde

⁷⁴ Tahsin Yazıcı, *Kore Birinci Türk Tugayında Hatıralarım*, İstanbul, 1963, s. 66-67.

⁷⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 03/0/110.

erlere “*Amerikan aş kapları*” dağıtımı yapılmıştır.⁷⁶ 16 Eylül 1950 tarihinde Tugay’a İskenderun’da bulunduğu süre içerisinde yemeklerin pişirilmesi ve dağıtılmasında kullanılması maksadıyla Ankara Teçhizat Ambarından 10 kalem mutfak malzemesi gönderilmiştir. Bunlar, 30 adet kazan, 150 adet karavana, 143 adet bakraç, 9’ar adet saplı tas, kevgir ve kepçe, 6 adet büyük ve küçük tava, 9 adet büyük ve küçük süzgeçten oluşmuştur.⁷⁷ 22 Eylül 1950 tarihinde Ankara’dan hareket edecek trenle de gıda maddeleri İskenderun’a sevk edilmiştir.⁷⁸ 39’uncu Tümen Komutanlığı, Kore’ye gidecek birlik için iskân ve iaşe başta olmak üzere her türlü kolaylığı sağlamıştır.⁷⁹

Kore’ye gidecek Türk Tugay’ının iaşesinde yemek terkiplerinin günlük en az 4.000 kaloriden aşağı olmamak üzere belirleneceği, subay, gedikli erbaş ve askeri memur ve sivil memurların da erat kazanına dâhil edileceği belirlenmiştir.⁸⁰ Millî Savunma Bakanlığının talebine istinaden Kore’ye gidecek birliklerin yemeklerini pişirmek üzere 6 aylık süreli 4 sivil aşçı kadrosu 14 Ekim 1950 tarihinde Cumhurbaşkanı kararıyla onaylanmıştır.⁸¹

Kore’ye Gönderilen Yiyecek ve Mutfak Malzemeleri

Kore’ye gidecek olan birlikler, teçhizatı ve malzemeleri ile birlikte en geç 25 Eylül 1950 tarihine kadar İskenderun istikametine intikale başlamış olacağı Genelkurmay Başkanlığınca emredilmişti. Ankara’dan hareket edecek birlikler ise en geç 14 Eylül’e kadar Etimesgut’ta toplanmış olacaktı. Tüm birlikler, malzemelerini işaretleyecek ve tanıma etiketlerini de yapıştırıracaktı. Böylece Kore’de malzemeler gemilerden indirildiğinde karışmaması amaçlanmıştı. Bu malzemeler arasında bir kısım yiyecek maddeleri ve mutfak malzemeleri bulunmaktaydı. Bir kısmı ise farklı illerden İskenderun’a sevk edilmişti. Bu malzemeler deniz aşırı nakliyat kurallarına göre ambalajlanmış, İskenderun’da hazır edilmesi ise Genelkurmay Ulaştırma ve Levazım

⁷⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 1/0/88.

⁷⁷ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 03/0/111.

⁷⁸ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 03/0/100.

⁷⁹ Yazıcı, *a.g.e.*, s. 81.

⁸⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 1/8/8.

⁸¹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 124/79/11.

Dairesince takip edilmiştir. Genelkurmay Levazım Daire Başkanlığınca Kore'ye gönderilen gıda maddeleri aşağıda sunulmuştur.⁸²

S.No	Malzeme Cinsi	Miktarı (Ton)	Nereden Yükleneceği	Hangi Vasıta ile İskenderun'a Gönderileceği
1	Peksimet	60	İstanbul	Deniz Yolu
2	Un	185	İzmir	Deniz Yolu
3	Pirinç	15	Ankara	Kara Yolu
4	Sade Yağ	12	Ankara	Kara Yolu
5	Sabun	7	Ankara	Kara Yolu
6	Süt Hülhasası	4,5	Ankara	Kara Yolu
7	Tereyağı	3	Ankara	Kara Yolu
8	Reçel	6	Ankara	Kara Yolu
9	Kremalı Peynir	10	Ankara	Kara Yolu
10	Kakao	0,5	Ankara	Kara Yolu
11	Çay	0,09	Ankara	Kara Yolu
12	Kayısı Kuruşu	0,75	Ankara	Kara Yolu
13	Siyah Kuru Üzüm	0,75	Ankara	Kara Yolu
14	Kompostoluk Malzeme	6	Ankara	Kara Yolu
15	Turşu	3	Ankara	Kara Yolu
16	Karışık Sebze Konservesi	38	Ankara	Kara Yolu
17	Makarna	6	Ankara	Kara Yolu
18	Bulgur	6	Konya	Kara Yolu
TOPLAM		363,59⁸³		

Tablo 2: Kore'ye Gönderilen Yiyecek Maddeleri Listesi⁸⁴

Ordonat Üsteğmen Veysel Gökhan, yukarıda sunulan gıda maddeleriyle ilgili anılarında şu ifadelere yer vermiştir.

"... Harika bir servis sunan bu gemilerde dışarıdan yani, uğradığı limanlardan tek bir buğday tanesi bile alınmamıştır. Hal böyle iken 1951

⁸² DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 3/0/109.

⁸³ Arşiv belgesinde gönderilen gıda maddesi miktarı toplam 363,390 ton olarak belirtilmektedir. Bu rakamın sehven yazıldığı değerlendirilmiştir.

⁸⁴ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 3/0/109.

yılında Birinci Türk Tugayı kafilesi İskenderun'dan, bir U.S. asker nakliye gemisine bindirilirken yolda askerlerimizin gereksinmesi için pişirilmek amacıyla fasulye, pirinç, bulgur, nohut, vs. çuvalları... gemi komutanın karşı koymasına rağmen gemiye yükletilmiş. Gemi Aden körfezine çıktığında erzak çuvalları denize atılmış...”⁸⁵

Amerikan ordusu imkân ve kabiliyetlerine lojistik açıdan baktığımızda 363,59 ton gıda maddesinin Kore'ye gönderilmesinde, Teagu'da konaklama esnasında bir kısım gıda maddesi tüketilmiş olabileceği değerlendirilmekle beraber Amerikan komuta heyetleriyle yeterli koordine yapılmadığı söylenebilir. Örneğin 60 ton peksimetten herhangi bir miktar tüketildiğine dair bir hususu yaptığımız araştırmalarda tespit edemedik. Amerikan iâşe sistemindeki rasyonlara baktığımızda Türkiye'den pirinç, un, ekmek vb. gıda maddesinin getirilmesine ihtiyaç olmadığı görülebilmektedir. Tarihsel süreçte Türk tarihine baktığımızda asker iâşesi her zaman komutanların öncelik verdiği hassas konuların başında gelmiştir. Bu sebeple Genelkurmay Başkanlığının ihtiyatlı davranmış olabileceğini ifade etmek mümkündür.

Mutfak malzemeleri birliklerin kadro mevcuduna göre hesaplanarak belirlenmiştir. Ayrıca bazı malzemelerin sayısı artırılarak kadro fazlası malzeme gönderilmiştir. Genelkurmay Levazım Daire Başkanlığınca Kore'ye gönderilen mutfak malzemeleri aşağıda sunulmuştur. Bu malzemeler yeterli olmamış ve kalaylı olması gerekenlerden bir kısmı kalaysız olarak gönderilmiştir.⁸⁶

S.No	Malzeme Cinsi	Miktarı (Adet)	İlave	Toplam	Açıklama
1	Ekmek Torbası	4.812	481	5.293	4.812 adet personelin kendisine verilmiş, 481 adet ambalajlanmıştır.
2	Su Matarası	5.087	5.087	5.087	Personelin kendisine verilmiştir.
3	Aş kabı	5.087	5.087	5.087	Personelin kendisine verilmiştir.

⁸⁵ Turhan Seçer, *Kore Savaşı'nın Bilinmeyenleri*, İstanbul, 2008, s. 432.

⁸⁶ Yazıcı, *a.g.e.*, s. 66.

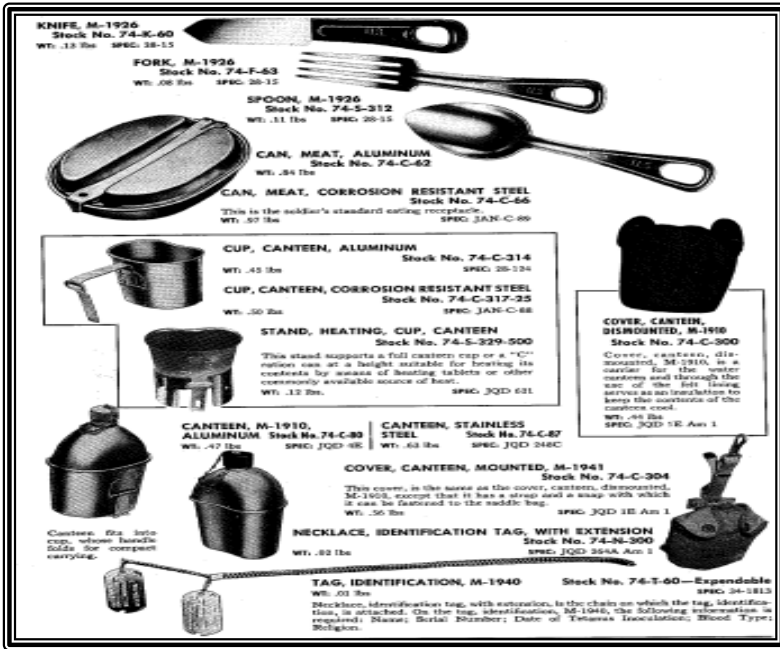
4	Çatal ve Kaşık	4.812	4.812	4.812	Personelin kendisine verilmiştir.
5	Masa Örtüsü	117		117	Ambalajlanmıştır.
6	Bakraç	526		526	Ambalajlanmıştır.
7	Büyük Kazan	49		49	Ambalajlanmıştır.
8	Küçük Kazan	44		44	Ambalajlanmıştır.
9	Saplı Tas	59		59	Ambalajlanmıştır.
10	Kevgir	31		31	Ambalajlanmıştır.
11	Süzgeç	31		31	Ambalajlanmıştır.
12	Tava	31		31	Ambalajlanmıştır.
13	Et Baltası	31		31	Ambalajlanmıştır.
14	Et Bıçağı	192		192	Ambalajlanmıştır.
15	Et Kırma Makinası	30		30	Ambalajlanmıştır.
16	Tabldot	60 kişilik		60	Ambalajlanmıştır.
17	Alüminyum Bardak	25		25	Ambalajlanmıştır.
18	Çorba Tası	50		50	Ambalajlanmıştır.
19	Tabak	50		50	Ambalajlanmıştır.
20	Kaşık Çatal	50		50	Ambalajlanmıştır.
21	Tuzluk	5		5	Ambalajlanmıştır.
22	Tevzi Kepçesi	2		2	Ambalajlanmıştır.
23	Su İçin Sırlı Güğüm	5		5	Ambalajlanmıştır.

Tablo 3: Kore'ye Gönderilen Mutfak Malzemeleri Listesi⁸⁷

Yiyecek ve mutfak malzemeleri 39'uncu Tümen Komutanlığı emrine gönderilmiş ve 22 Eylül 1950 tarihinde İskenderun'a tüm malzemeler ulaştırılmıştır. Müteakiben gemiye yükletilerek Kore'ye gönderilmiştir. Mutfak malzemeleri incelendiğinde, birlikler kendi yemeklerini kendi bölgelerinde kazanlarda yapacak, erler aş kaplarında yemeklerini yiyecek şeklinde planlandığı görülmektedir. Ancak, Türk birlikleri Amerikan ordusunda yemeklerin sahra mutfaklarında pişirildiğini ve dağıtıldığını, uzak yerlere veya sonradan yemek yiyecekler için termos

⁸⁷ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 3/0/109.

kaplarda 3-4 saat sıcak kalabilen ekipmanları olan bir iâşe sistemiyle karşılaştıklarında şaşırmıştır. General Tahsin Yazıcı ve Amerikalı subayların koordineleri sonucu Türk askerinin Amerikan iâşe sistemini öğrenmeleri için ivedi kurslar açılmıştır.⁸⁸ 1951 yılı mayıs ayında ise Kore'ye götürülen mutfak malzemelerinin büyük bir kısmı da Türkiye'ye geri gönderilmiştir.⁸⁹ İaşe hizmetlerinde kullanılan malzemelerin görselleri aşağıda sunulmuştur.



Resim 4: İaşe Hizmetlerinde Kullanılan Malzemeler⁹⁰

Gemi Yolculuğunda Asker İaşesi

Kore Türk Tugayı personelinin gemide ilk kez tanıştıkları Amerikan beslenme sistemine alışmaları zor olmuştur.⁹¹ Sonrasında yapılan

⁸⁸ Yazıcı, *a.g.e.*, s. 106-107.

⁸⁹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 21/0/57. Yapılan araştırmada bu malzemelerin miktarı ve malzeme cinsleri tespit edilememiştir.

⁹⁰ Headquarters Army Service Forces, *Enlisted Men's Clothing and Equipment, Quartermaster Supply Catalog QM 3-1*, May 1946, s. 28.

⁹¹ Kore Harbi'nde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953), *a.g.e.* s. 75.

koordineler, gemi mutfağında çalışmak üzere yapılan görevlendirmeler ile bu zorluklar aşılmaya başlanmıştır. Örneğin 2'nci kafile olarak P. Alb. Celal Dora'nın emir komutasında Gen. W. Haan isimli gemiye 2.461 personel binmiştir.⁹² Bu geminin mutfağında çalışmak üzere 1 Tercüman, 2 sivil aşçı ve 31 er görevlendirilmiştir. Bu personelin belirlenen saatlerde mutfakta görevlerinin başında olmaları istenmiştir.⁹³ Gemide uygulanmak üzere 25 Eylül-12 Ekim 1950 tarihleri arasında yemek listesi yapılmıştır.⁹⁴ Yapılan yemek listesinden üç günlüğü örneklemeli olarak aşağıda sunulmuştur.

Tarih	Sabah Kahvaltısı	Öğle Yemeği	Akşam Yemeği
25.09.1950	Meyve Konservesi Sütlü Kuru Tahıl (paketlenmiş kuru gevreklerle süt eklenmek suretiyle yapılan karışım.) Sosisli Yumurta Taze Ekmek Sütlü Kahve Şeker	Sebzeli Çorba Chili ve Peynirli Karışık Makarna Karışık Salata Taze Ekmek Kek, Kahve Şeker	Salatalık Turşusu Taze Rendelenmiş Yaban Turpu Soslu Dana Haşlama Fırınlanmış Patates Taze Ekmek Reçel Kahve, Şekerli Süt
26.09.1950	Taze Meyve Pişmiş Sütlü Kuru Tahıl Sahanda Omlet Reçel Taze Ekmek Kahve, Şeker, Süt	Salatalık Turşusu Bezelye Çorbasi Spagetti ve Köfte Karışık Salata Meyve Konservesi Kek Yeşil Fasulye Taze Ekmek	Etili Pirinç Pilavı Karışık Meyve Pirinç Puding Kahve Şeker Süt

⁹² Bahtiyar Yalta, *Kunu-ri Muharebeleri ve Geri Çekilmeler (26.XI.1950-24.I.1951)*, Ankara, 2005, s. 66.

⁹³ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 04/0/15.

⁹⁴ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 02/0/42.

27.09.1950	Sütlü Kuru Tahıl (paketlenmiş kuru gevreklerle süt eklenmek suretiyle yapılan karışım.) Kremalı Dil Çorbası Tereyağı Taze Ekmek Kahve, Şeker, Süt	Barbunya Çorbası Taze Sebzeli Dana Güveç Karışık Taze Sebzeli Salata Taze Ekmek Jöleli Tatlı Karışık Kek Kahve, Şeker, Süt	Etli Pirinç Pilavı Karışık Meyve Pirinç Puding Kahve Şeker Süt
------------	---	---	---

Tablo 4: 25-27 Eylül 1950 Tarihli Yemek Listesi⁹⁵

Gemi yolculuğu esnasında Mehmetçiklerin daha önce hiç görmedikleri, damak zevkine uymayan Amerikan usulü yemekler askerlerde tereddüt yaratmıştır.⁹⁶ Askerlerin büyük bir kısmı, yemek kumanyalarından duyduğu memnuniyeti devamlı belirtmiş, ancak domuz etli kumanyaların tüketilmesi, yemeklerin çoğunlukla haşlama tarzı pişirilmesi askerleri zora sokmuştur.⁹⁷ İlk günlerde et yemekleri domuz eti diye yenmemiş, subayların açıklayıcı konuşmalarından sonra yenmeye başlanmıştır.⁹⁸ Gemideki yemekler çoğunlukla sevilerek tüketilmiştir.⁹⁹ Ancak yemekleri ve özellikle kumanyaları yiyemeyen personelde olmuştur. Örneğin, 1'inci P.Tb. 4'üncü Bl.K "... Bir aydan fazla zamandır yarı aç yaşıyorum. Amerikan Komonyolarını yiyemiyorum. Komonyonun yerine bana başka yiyecek verilmesine dalalet ve emirlerinizi arz ederim. Benim durumda başkaları da vardır

⁹⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 02/0/42.; General W. Haan Gemisi 26 Eylül 1950 tarihinde saat 21.15'de İskenderun Limanı'ndan ayrılmıştır. 25 Eylül Tarihli yemek listesinin uygulanmadığı değerlendirilmektedir. Ali Denizli, *Kore Harbi'nde Türk Tugayları*, Ankara, 1994, s. 72.

⁹⁶ Denizli, *Kore Harbi'nde Türk Tugayları*, s. 73.

⁹⁷ Celal Dora, *Kore Savaşında Türkler 1950-1951*, İstanbul, 1963, s. 29., Meltem Demir, *İstanbul'da Yaşayan Kore Savaşı Gazileri Üzerine Sözlü Tarih Çalışması*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2018, s. 65.

⁹⁸ Yalta, *a.g.e.*, s. 75.

⁹⁹ Nazan Kahraman, "Kore Gazileri Üzerine Nitel Bir Çalışma: Merzifonlu Kore Gazileri", *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 25 (2020), s. 3603.

saniyorum.” ifadeleriyle dilekçe ile Tugay Komutanlığı’na başvuruda bulunmuştur.¹⁰⁰

Kore Savaşı’na çevirmen yedek subay olarak katılan Tuna Baltacıoğlu, anılarında gemideki subay yemek salonunda üstün bir hizmet sunulduğunu, beyaz ceketli zenci garsonların hizmet ettiğini, sabah kahvaltısında garsonun “*yumurtanızı nasıl istersiniz*” sorusuna karşılık bir arkadaşının “*Benimki iki dakika kırkbeş saniye pişsin*” diyerek cevap verdiğini aktarmıştır. Aradan 5-6 dakika geçmesine müteakiben garsonun masaya geldiğini, elinde bir tabakta yumurta, diğer elinde de bir yumurta olduğunu, masaya yaklaşınca “*iki dakika kırkbeş saniye pişmesini isteyen diyen kimdi?*” sorusunu sorduğunu ve o tek yumurtayı arkadaşına verdiğini ifade etmiştir. Bu olaya çok şaşırdıklarını, gemide ki yemek hizmetlerinden çok memnun kaldıklarını belirtmiştir.¹⁰¹ 2’nci Türk Tugayı İstihkâm Bölük Komutanı Yüzbaşı şinasi Sükan, 30 Temmuz 1952 tarihinde Nelson Walker isimli gemiye binışinden itibaren 22 gün süren sıkıntılı bir gemi yolculuğu geçirdiklerini belirterek Amerikan iāşe sistemiyle ilgili şu ifadeleri kullanılmıştır:

*“Nelson Walker’e binışimizden itibaren koca Tugayı, Yunan Taburunu, Hollanda bölüğünü çok mükemmel bir şekilde beslemiş bulunan, muhakkak ki, Dünyanın en mükemmel ikmal teşkilatı olan Amerika Birleşik Devletleri Lojistik İkmal Teşkilatı, bizi bütün gücüyle takip ediyordu. Netekim, vagonlara binışimizle beraber; Field service personeli mukavva kutularla ambalajlanmış savaş rasyonlarını dağıtmaya başlamışlardı”.*¹⁰²

3’üncü Kore Türk Tugayı’nda görevli Ordonat Üsteğmen Veysel Gökhan anılarında, “*4500 kişilik gemide verilen yemeklerin lezzet ve bolluğuna, daha sonraki yaşantımda hiçbir yerde rastlamadım*” ifadeleriyle yemeklerden duyduğu memnuniyeti aktarmıştır.¹⁰³ Kore’ye 4’üncü Tugay 1’nci P.Tb. Mu.Tk.K. olarak giden Üsteğmen Kadir Atamert ise, gemideki yemek salonunda yemeklerde üç farklı menü olduğunu hangisini isterlerse yediklerini aktarmıştır. Yemeklere ilk başta alışmakta güçlük çektiklerini şu şekilde ifade etmiştir: “*...Salatalık turşusunun*

¹⁰⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 15/0/37.

¹⁰¹ Baltacıoğlu, *a.g.e.*, s. 26-27.

¹⁰² şinasi Sükan, *marikko malsubara Kore den Japonya dan Anılar*, Ankara, 1974, s. 199.

¹⁰³ Seçer, *a.g.e.*, s. 431.

*görünümü çok güzeldi. Bir tane ağzıma almamla çıkarmam bir olmuştu. Çünkü turşu tatlı idi...”*¹⁰⁴

Sevilerken tüketilmeyen yemeklerin yerine sevilerken tüketilen yemeklerden değişiklik yapılmıştır. Yemek menüleri zengin olarak belirlenmiş, alüminyum 5-6 gözlü tabldotlarda yenmiştir. Gemi yolculuğu süresince çözülemeyen husus ekmeğin gramajı olmuştur. Kişi başı ince iki dilim ekmeğin erler tarafından iki-üç lokmada bitirilmiş, doymuş olarak yemekten kalkılamamıştır.¹⁰⁵ Amerikalılar bu durumu, “ekmek ihtiyacı her gün Amerikan ordusunda askere verilen ekmeğin iki katını aşan bir miktardaydı. Çünkü Türkler, ismini “ekmek” olarak söyledikleri “ekmek somununu” güçlü yemeğe alışkanlardı.” şeklinde ifade etmişlerdir.¹⁰⁶

Gelen talep üzerine ilk birkaç gün ekmeğin miktarı artırılmış ancak gemideki un miktarı belli olduğundan sorun çözülememiş, ekmeğin yerine patates verilmiştir.¹⁰⁷ 7 Ekim 1950 tarihinde gemi yolculuğuna kısa bir mola verilecek yer olan Seylan Adası Colombo Limanı'nda ekmeğin istihkakını artırabilmek için bir miktar un tedarik edilmeye çalışılmış ancak getirilen unlar böcekli çıktığından gemiye yüklenmemiş, ekmeğin sorunu çözüme kavuşturulamamıştır.¹⁰⁸ Pusan Limanı'na ulaşılmasına müteakiben gemi yolculuğu tamamlanmış, trenle 85 km mesafedeki Teagu'ya hareket edilmişti. Trene binildiğinde askerlere ilk defa Amerikan kumanyaları dağıtılmıştır. Bir kişiye üç öğünlük kutu içinde dağıtılan kumanyaların çeşitliliği Türk askerlerini çok sevindirmiştir. Askerler içinde İngilizce tanıtıcı yazıları okuyan olmayınca bazı kutularda ne olduğu bilinmemiş, kulaktan kulağa yayılan “bunlar domuz etli” ifadeleri, “bacon” yazılanların domuz etli olduğu anlaşılınca problem çözülmüştür. Domuz etli konserveler Korelilere verilmiş, onlarda çok mutlu olmuştur.¹⁰⁹

Kore Türk Birliği'nin Teagu'ya Gelişi

¹⁰⁴ Seçer, a.g.e., s. 46.

¹⁰⁵ Dora, *Kore Savaşında Türkler (1950-1951)*, s. 30.

¹⁰⁶ Fanning, a.g.t., s. 26.

¹⁰⁷ Yazıcı, a.g.e., s. 86.

¹⁰⁸ Yazıcı, a.g.e., s. 97.; Yalta, a.g.e., s. 96.

¹⁰⁹ Seçer, a.g.e., s. 50.

9 Ekim 1950 tarihinde 2'nci Lojistik Komutanlığı, 8'inci Ordu'ya eski Taegu Üniversitesi Kampüsünde Birleşmiş Milletler Kabul Merkezi (UNRC) kurma emrini vermiştir.¹¹⁰ 8'inci Ordu, yeni merkezde UNRC kurulması faaliyetlerine 15 Ekim 1950'de başlamış ve 20 Ekim'de tamamlayarak faaliyete geçirmiştir. UNRC'nin görevi, Kore'deki muharebeler için gerekli görülen BM birliklerini "giydirmek, teçhizatlandırmak ve hazırlamak olarak belirlenmiştir. Her ülkenin ordusu geldikçe Amerikan ordusu ile tüm müttefik kuvvetler arasında lojistik, eğitim ve diğer alanlarda koordinasyon karmaşık bir hal almıştır. Her ülke ordusunun muharebelerde ihtiyaç duydukları konularda öncelikleri farklı olmuş, bu konular içinde odaklanan en önemli konu ikmal faaliyetleri olmuştur.¹¹¹

Kore Türk Tugayı, 20 Ekim 1950 tarihinde donatım, teçhizat ve eğitim eksiklerini gidermek ve muharebelere hazırlanmak maksadıyla Teagu'ya gelmiştir. Türk birlikleri UNRC'ye ilk geldiklerinde iskân koşulları çok yetersizdi. Binalarda ranza yatak vb. eksik olduğundan, askerler gece zemine serilen örtü, battaniye vb. üzerinde istirahat etmiştir. Yemekler açık alanlarda yenmiş, birliğin yemek yemesi yaklaşık 2,5 saat sürmüştür.¹¹² UNRC'de Türk birliklerinin eğitimleri dört gün gözlemlendikten sonra, EUSAK G-3 (Harekât Şubesi) Türk askerlerinin iyi eğitilmiş olduklarını tespit etmiştir. Onların ihtiyaç duydukları ve yeterli olmayan eğitim konularını ise Amerikan teçhizatlarına duyulan yabancılaşma, Amerikan silahlarıyla atış yapılması, topçu yönlendirme eğitimi olarak belirlemiştir. Bu eksiklerini tamamlamak için Türk birlikleri üç hafta Taegu'da eğitim görmüştür.¹¹³

Tugay komuta heyetinin Kore topraklarına geldiğinde ilk cevabını aradığı soru, askerin beslenmesinin nasıl yapılacağı olmuştur. Birliklerin kazan ve mutfak malzemeleri henüz hazırlanamamıştır. Konuşlanılacak olan UNRC'nin içerisinde kurulan seyyar mutfak ve çadırlar görününce kuşkular giderilmiştir. Ancak levazım subayları ve aşçıların ilk defa gördükleri seyyar mutfaklar ve ambalajlanmış İngilizce yazılmış erzak çeşitlerini öğrenmek ve bu ekipmanlarla yemek yapmayı derhal

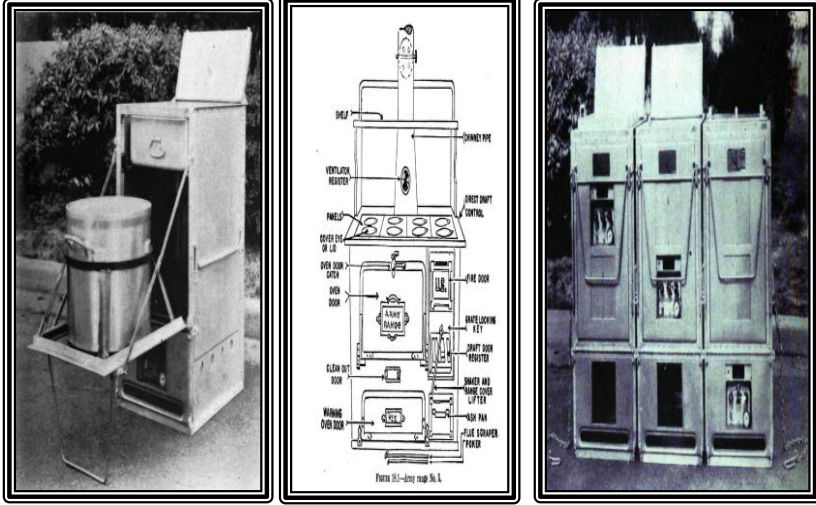
¹¹⁰ Fanning, *a.g.t.*, s. 21.

¹¹¹ Fanning, *a.g.t.*, s. 22.

¹¹² Yalta, *a.g.e.*, s. 133.

¹¹³ Fanning, *a.g.t.*, s. 25.

öğrenmeleri gerektiğinden belirsizlik ortamı oluşmuş, yapılan karşılıklı koordinelerle bu sorun çözülmeye çalışılmıştır.¹¹⁴ Tugay'a bölük seviyesinde römork üzerine monte edilebilen seyyar mutfaklar ve gerekli durumlarda kullanmaları için 25 kişilik pişmiş yemeği 3-4 saat sıcak tutabilen yemek termosları verilmiştir.¹¹⁵



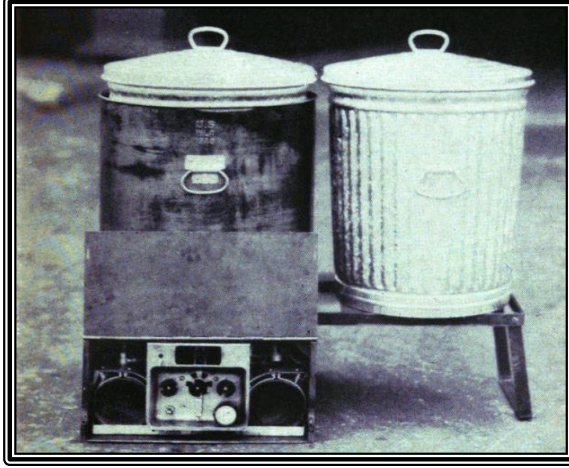
Resim 5: Seyyar Mutfak Üniteleri¹¹⁶

¹¹⁴ Yazıcı, *a.g.e.*, s. 106-107.

¹¹⁵ Kore Harbinde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953), *a.g.e.*, s. 158-159.

¹¹⁶Amerikan ordusunda bulunan seyyar mutfaklar, benzin yakıtlı olarak kullanılmıştır. Acil durumlarda odunla da çalıştırılabilen mutfaklara bu amaçla katlanabilir bir ızgarada koyulmuştur. Mutfak ekipmanlarının küçük üniteler halinde tasarlanmış olması, onu her büyüklükteki birlik için kullanılabilir hale getirmiştir. Bir, iki veya üç ünite 1,5 tonluk kamyonla monte edilebilir ve taşınabilir şekilde kullanılmıştır. Seyyar mutfakların genel çalışma prensipleri şu şekildedir; ateş ünitesi kabin içinde alt konumda çalıştırıldığında, tencerede kaynatma ve aynı anda kızartma tavasında kızartma veya pişirme için uygun sıcaklıklarda üretim yapılabilmiştir. Tatlılar, kızartma tavasında pişirilmiştir. Diğer tüm pişirme işlemleri kızartma tavasının içine yerleştirilen fırın tepesinde yapılmıştır. Derin yağda kızartma, kızartma tavasında kapaksız olarak yapılmıştır. Odun yakma ızgarası, her ünite ile birlikte bulundurulmuştur. Kullanılmadığı zaman katlanmış olarak dolabın alt kısmında taşınmıştır. Ocak yere kurulduğunda ateş ünitesi alt konumunda kullanılmıştır. Bkz. *Technical Manual The Army Cook*, June 9 1941, s. 125-126.

Her seyyar mutfak ünitesiyle birlikte verilen yedek ateş ünitesi su ısıtıcısı olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bu ısıtıcı üzerine iki adet 90 litre teneke bidon yerleştirilmiştir.



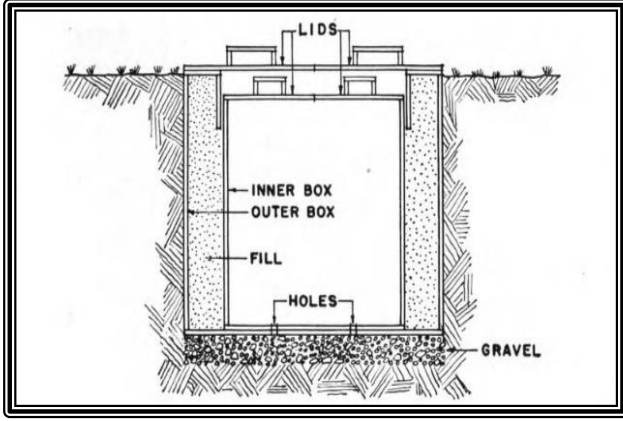
Resim 6: Su Isıtıcıları¹¹⁷

Kore Savaşı'nda kullanılan çöp yerleri ile alakalı bir bilgiye yaptığımız araştırmalarda rastlamadık. Ancak fotoğraflarda tespit edebildik.¹¹⁸ Amerikan iaşe sisteminde çöp yerlerinin kullanılması ile ilgili talimnameda; mutfak ve yemek yeme yerlerinde, masalarda, çadırlarda veya tabaklarda kalan yemek atıkları, yenmemiş yiyeceklerden ve mutfak atıklarından oluşan yiyecek atıkları aşağıda gösterildiği şekilde atık yerleri yapılmak suretiyle depolanmasına özen gösterileceği, bu tür atık yerlerinin yapılmadığı durumlarda ise yemek atıklarının evsel atıklar ile beraber depolanacağı belirtilmiştir. Yemek atıklarının bertaraf edilmesi için gerekli imkânlar sağlanmadığında, bir atık çukuru kazılması suretiyle atıkların depolanması belirtilmiştir. Açık çöp çukurlarından kaçınılmasını, geçici bir süre için kurulan kamplarda bulaşık suyunun ve sıvı çöplerin bir çukurun üzerine uygun şekilde yerleştirilmiş bir kutu üzerinde elekten geçirilmesi ve tüm katı maddelerin ocakta veya yakma fırınında yakılması gerektiği vurgulanmıştır. Çukuru karartmak ve

¹¹⁷ *Technical Manual The Army Cook, a.g.e., s. 125-126.*

¹¹⁸ Bkz. Görsel 8.

sineklerden uzak tutmak için bir tahta üstlük yapılması, kenarlarının toprakla sıkıştırılması ve kapaklı olması gerektiği ifade edilmiştir.¹¹⁹



Resim 7: Yemek Atıkları Toplama Yeri¹²⁰

Türk Tugayı'nın iaşe planı, envanterinde olan büyük kazanlar ile tabur seviyesinde yemek pişirilmesi idi. Bu durum Amerikan iaşe sistemine uymadığı gibi başka sorunları da beraberinde getirdi. İaşe sistemine yabancı olan Türk birliğine yardımcı olmak, erzak ve mutfak malzemelerini tanıtmak, Amerikan rasyonlarıyla yemek yapılabilmesi amacıyla Amerikan ordusu, bir yüzbaşı ve altı astsubaydan oluşan bir yemek servisi ekibini Türk Tugayı'na göndermiş ve levazım personeline ile aşçılara kurs vermiştir.¹²¹ 24 Ekim 1950 tarihinde iaşe faaliyetleri tamamen Türk Tugayı'na devredilmiş ve gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Türk Tugayı, erzak depolama faaliyetine ise 26 Ekim tarihinden itibaren başlamıştır.¹²² Amerikalı levazım subayları Türk birliğinin yanlarında sadece 4 aşçı ile gelmelerine çok şaşırılmış, kendilerinin bölük seviyesinde seyyar mutfaklarla iaşe sağladıklarını, Türk birliğinin ise tabur seviyesinde kazanlarla yaptığı yemeğin çok fazla

¹¹⁹ Technical Manual The Army Cook, *a.g.e.*, 125-127.

¹²⁰ Technical Manual The Army Cook, *a.g.e.*, 129-130.

¹²¹ Seçer, *a.g.e.*, s. 80.

¹²² Alper İşçimen, *Kore Savaşı'na Gönderilen İlk Birliklerin Türkiye'deki Lojistik Tertiplenmeleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2021, s. 113.; Fanning, *a.g.t.*, s. 27-28.

miktarda ve sıcak yendiğini ifade etmiştir.¹²³ 20 Kasım 1950 tarihinde Amerikalılar Türk birliğinde yaptıkları denetlemede, büyük kazan, karavana vb. mutfak malzemelerini görmüşler, nasıl yemek yapıldığını izlemişler ve bu şekilde yemek pişirip dağıtmanın çok zor olduğunu tespit etmeleri üzerine konserveler ile nasıl yemek yapılacağını gösterip, aş kapları ile yemek dağıtımını yaparak öğretmişlerdir. Türk birliği odun ocakları yerine benzinli yemek pişirme ocaklarında yemek pişirmeye başlamıştır. Bahtiyar Yalta anılarında “...Çok utanmıştık. Avrupa ile iç çeyiz. Her yerde Ateşlerimiz var. Bizim bu Ocaklardan haberimiz bile olamamıştı. Sepetimizin epey boş olduğunu görüyorduk... Çağdaşlık lafla değil işle oluyor...” cümleleriyle bu durumdan duyduğu üzüntüsünü aktarmıştır.¹²⁴

Amerika'nın Sesi Radyosu'nda çıkan bir haber basında şu şekilde neşredilmiştir; General Mac Arthur'un BM merkezine bildirdiği raporda 17 Ekim 1950'de Türk birliğinin Kore'ye geldiği ve 8'inci Ordu'yla beraber savaşta yer almaya başladığını bildirmiştir. Askerlerin gemi yolculuğu esnasında iştahlarının en iyi şekilde sağlandığı, 7 binin üzerinde kalorisi olan Amerikan yemeklerine henüz uyum sağlayamadıklarını, ancak her gün biraz daha yakınlık hissetmeye başladıklarını aktarmıştır.¹²⁵ 31 Ekim 1950 tarihinde Pasific Stars and Stripes gazetesinde bu konuda hazırlanan bir haberde, Mehmetçiğin en çok özlediği yemeğin “Bulgur Pilavı” olduğu yazılmıştır.¹²⁶

Gemi yolculuğunda çözülemeyen ekmek gramaj miktarı düzenlemesi ise Teagu'da yapılan görüşmeler sonucunda kısa sürede sonuçlandırılmıştır.¹²⁷ İlk günlerde kişi başına 900 gr çıkartılmaya başlayan ekmek fazla gelmeye başlayınca 600 gr'a düşürülmüştür.¹²⁸ Burada çözülemeyen asıl konu içme sularının mikroplu ve içilecek su bulunmaması olmuştur. Su, mikroptan arındırılmak için ilaçlanınca

¹²³ Orel, “Koredeki Türk Tugayının İştahı”, a.g.m., s. 49.; Yazıcı, a.g.e., s. 107.

¹²⁴ Yalta, a.g.e., s. 148-149.

¹²⁵ “Millî Savunma Bakanlığının tebliği”, *Zafer*, 8 Kasım 1950.; “Birliğimiz Savaşa Girdi”, *Son Posta*, 8 Kasım 1950.

¹²⁶ Orkun Canbek, “Türkiye Cumhuriyeti ve Amerika Birleşik Devletleri Ordularına Ait Askeri Gazeteler Işığında Kore Savaşı'nda Türk Askeri”, *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 1 (2023), s. 749.

¹²⁷ Kore Harbi'nde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953), a.g.e., s. 78.

¹²⁸ Dora, *Kore Savaşında Türkler (1950-1951)*, s. 50.

tadının daha kötü olduğu çoğunlukla bildirilmiş, askerler meyve suları ile suya olan ihtiyaçlarını gidermeye çalışmıştır.¹²⁹



Görsel 8: 18 Ekim 1950 Tarihinde Kore Türk Tugayı Askerleri ve Seyyar Amerikan Mutfakları¹³⁰



Görsel 9: Kore Türk Tugayı Askerlerinin İlk Öğle Yemeği¹³¹

¹²⁹ Demir, a.g.t., Seyfi Erkmen ile yapılan mülakat, s. 65.; Yalta, a.g.e., s. 133.

¹³⁰ Askeri Müze ve Kültür Sitesi Komutanlığı, *Fotoğraflarla Kore Savaşı'nda Türk Askeri*, İstanbul, 2019, s. 63.

¹³¹ *Fotoğraflarla Kore Savaşı'nda Türk Askeri*, a.g.e., s. 64.

Muharebelerde Kore Türk Komutanlığı'nın İaşesi

Kore Savaşı süresince birlikler, muharebelerin içinde olmadığı zamanlarda ve ileri hatlardaki müfrez birlikler hariç olmak üzere sıcak yemek ile iaşe edilmiştir. İaşe sisteminde subaylar ve erler aynı kazandan yemeklerini yemiş, yaş sebze bulunamadığında yerine o sebzenin konservesi verilerek yemek hazırlanmıştır. Muharebelerde ve görevli olan personel kumanya ile iaşe edilmiştir.

Yemek menüleri, muharebe sahasında bulunan mevkiinin ve birliğin durumuna göre ayarlanmaya özen gösterilmiştir. Yemeğin bir kısmı seyyar mutfağın ocağında, bir kısmı da fırında hazırlanmıştır. Pişirme süresi kısıtlı olduğunda uzun süre pişirilmesi gereken yemeklerden mümkün olduğunca kaçınılmıştır. Sıcak kekler doğrudan fırından askerlere servis edilemediğinde, onun yerine sıcak bisküviler çok daha kısa sürede hazırlanabilmiş ve sıcak olarak servis edilmiştir.¹³² Kore Savaşı'nda uygulanan iaşe durumu yemek listeleri ve askerlerin hatıratlarına yansıyan örneklerle aşağıda sunulmuştur.

Türk Tugayı 6 Ocak 1951 tarihinden itibaren 25'inci Amerikan Tümeni'nin emrinde Chonan bölgesinde ihtiyat görevi almıştı. 23 Ocak günü verilen emirle Kumyangjang-ni kasabası ile bu kasabanın güney-güneybatısındaki tepelere keşif taarruzu yapılacaktı.¹³³ Bu muharebelerde Kore Savaşı'na Yüzbaşı olarak gönüllü giden Nazım Dünder Sayılan, Kumyangjang-ni Muharebelerinde Amerikan Tank Bölük Komutanı Yüzbaşı Reksy ile beraber tank içinde yapılarak taarruz nevini konuştukları esnasında, hiç unutamayacağım bir olay diyerek şu şekilde anlatmıştır: Amerikan Tank Bölük Komutanı Yüzbaşı Reksy'nin muharebenin en şiddetli olduğu bir zamanda Yüzbaşı Cevat Olhon'u tebrik etmiş, kuzey sırtlarından gelen düşman havan ve makineli tüfek ateşlerini susturmak için tanklarıyla ateş ederek destek vermek istediğini belirtmişti. Cevat Yüzbaşı'nın cevabı ise *"Anlaşıldı. İlginize teşekkür ederim. Bize önce ekmek gerekli."* Bu cevap karşısında bir yanlışlık olabileceğini ve İngilizce konuştuğu için teklifinin net anlaşılmadığını düşünen Yüzbaşı Reksy, *"Anlaşılmadı, ateş desteği değil de ekmek istiyorsunuz öyle mi?"* diyerek şaşkınlıkla tekrar sorması

¹³² Technical Manual The Army Cook, a.g.e., s. 125.

¹³³ Seçer, a.g.e., s. 186.

üzerine Cevat Yüzbaşı, “Evet, ekmek istiyoruz. Yolun başındaki ilk ev yaralı toplanma yeridir. Oraya bir jeeple ekmek gönderirseniz memnun oluruz. Şimdiden teşekkürler. Tamam.” şeklinde cevap vermiştir. Bunun üzerine Reksy Yüzbaşı “Şu Türkler anlaşılır insanlar değil. Siz de duydunuz. Tank Birliğinden destek değil de ekmek istiyorlar. Bu isteği bir başkasına anlatsam, benim akli dengemin haklı olarak sağlamlığından şüphe eder.” ifadelerini kullanarak şaşkınlığını ifade etmiştir.¹³⁴ Bu olay Amerikan basınına da konu olmuştur. 5 Şubat 1951'de “Cold Steel and Heavy Bread” başlığı ile yapılan haberde Türkiye'nin Kore'deki başarısının küçük bir kısmı, buğday, pirinç unu ve zeytinyağı kullanarak güçlü bir ekmek yapmayı öğrenen ABD'li fırıncılardan kaynaklı olduğu ifade edilmiştir. Muharebe sahasını ziyaret eden ABD'li bir albayın, Türklerin “Enemy attacked, we attacked. Send us more bread” mesajı olduğunu aktarmıştır.¹³⁵

Erzak, muharebelerde en önde bulunan 1'inci kademe birliklerinin yanına kadar götürülmüştür. Geride bulunan 2'nci kademe birlikleri ise erzağını dağıtım noktasından Tabur İkmal Takımları aracılığı ile almıştır. Ancak bazı birlikler zaman zaman bir er göndermek suretiyle erzağını almıştır. Her birliğin gedikli ve iaşe subayı olmasına rağmen personel yoklamasına da hâkim olmayan erlerin erzak almaya gönderilmesi aksamalara neden olmuştur.¹³⁶

Kunu-ri Muharebelerinde Tugay'ın görev almasından itibaren günde üç öğün sıcak yemesinde aksamalar meydana gelmiştir. Zaman zaman sıcak çorba ile öğle öğünleri geçiştirilmiştir. C rasyonuyla sıcak yemek yapılmasında aksaklıklar yaşanmış daha çok kumanya ile beslenilmiştir. Geri çekilme esnasında ise bazı yerlerde kumanya ile iaşede de sıkıntılar yaşanmıştır.¹³⁷ Bu muharebelerde yiyecek, içecek gibi çok miktarda iaşe malzemeleri de zayı olduğundan, Sosari bölgesindeki ikmal merkezinden ikmal maddeleri sevk edilmeye başlanmıştır. Ekmek ikmali bir süre pişmiş olarak yapılamamış, ekmek yerine un ikmali

¹³⁴ Sayılan, *a.g.e.*, s. 116-117.

¹³⁵ <https://time.com/archive/6825140/the-allies-cold-steel-heavy-bread/>. Erişim Tarihi: 23.01.2025.

¹³⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 15/0/37.

¹³⁷ Yalta, *a.g.e.*, s. 588; 679.

yapılabilmiştir.¹³⁸ Bu muharebelerde er olarak görev yapan Nazmi Özoğul, Kunu-ri savaşları başladığı sırada gerideki bölükte yer aldığı için arka planda yaşanan hadiseleri hatıratının ilk konuları olarak ele almıştır. Kunu-ri'deki şiddetli muharebeler içinde aşçıların, erlerin yemeğini yetiştirmek için uyumadan, durmadan çalıştığını, pide ve helva dâhil hazırladıklarını hatıratında yazmıştır.¹³⁹ 20 Kore Savaşı Gazisi ile ilgili yapılan sözlü tarih çalışmasında, “*Yiyecek, içecek durumunuz nasıldı? Cepheye yemek nereden geliyordu? Kumanya sistemi nasıldı?*” sorularına 18'inin işe hizmetinin yeterli ve yemeklerden memnun kaldıkları aktarılmıştır.¹⁴⁰ Vanlı 16 Kore Savaşı Gazisi ile yapılan bir çalışmada “*Kore'deyken nasıl besleniyordunuz?*” sorusuna, taarruz olmadığı zaman yemeklerin güzel olduğu, taarruz zamanlarında ise aç kalındığını, sıkıntı çekildiği aktarılmıştır.¹⁴¹

Emekli Orgeneral Faik Türün verdiği bir konferansta Amerikan lojistiği denildiğinde “*olağanüstü*” kelimesini kullanmayı tercih etmiştir. Lojistik faaliyetlerin, tüm ihtiyaçlara cevap veren bir elastikiyete sahip olduğunu belirterek, ekmeğe yetmediğinde ekmeğe artırılmış, domuz eti yerine derhal balık veya tavuk verilmiş, Hıdırellez zamanı kuzu isteklerinin ve zeytinyağlı patlıcan dolması dahi isteklerine karşılık verildiğini ve karşılandığını ifade etmiştir.¹⁴² 1951-1952 yıllarında Kore Türk Komutanlığı Komutan Yardımcısı olarak görev yapan P.Alb. Nuri Pamir, 16 Ekim 1951 tarihinde eşine yazdığı mektubunda “*...Yiyecek ve içecek cihetinden vaziyet fevkaled.*” sözleriyle işe durumundan duyduğu memnuniyeti dile getirmiştir.¹⁴³

Muharebelerde en çok sıkıntı çekilen konulardan biri içme suyu ikmali olmuştur. 1950-1951 yılında yapılan muharebelerde harekât

¹³⁸ Dora, *Kore Savaşında Türkler (1950-1951)*, s. 161.

¹³⁹ Demir, *a.g.t.*, s. 67.

¹⁴⁰ Demir, *a.g.t.*, s. 105-106.

¹⁴¹ Gülten Peker, *Kore Savaşı ve Vanlı Kore Gazileri (1950-1953)*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Van, 2020.

¹⁴² Seçer, *a.g.e.*, s. 347. 1951 yılında Ramazan Bayramı öncesi 8'inci Ordu İşe Müfettişi General, Türk Tugayını ziyaret etmiştir. Ziyaretinde, bir Mehmetçiğin bayram için koyun eti isteğine kayıtsız kalmamış ve Avusturya'dan kişi başı yarım kilogram hesabıyla koyun eti getirtilerek bayramın birinci günü öğlen yemeğinde yenilmiştir. Bkz. Yazıcı, *a.g.e.*, s. 326-327.

¹⁴³ Pamir ve Çifci, *a.g.e.*, s. 73.

alanında bir tane çeşmeye rastlanılmadığı P.Alb. Celal Dora'nın anılarına yansımıştır. Bölgede içme suyu kuyulardan temin edilmiş, su temizliğinde tasfiye cihazları kullanılmış ve sonra birliklerde bulunan su römorklarına ve su depolarına taşınarak su ihtiyacı giderilmeye çalışılmıştır. Kuyulardan direk su alınarak tüketilmemiştir.¹⁴⁴ 1951-1952 yıllarında birliklerin yemek listeleri örneklemeli olarak aşağıda sunulmuştur.

S.No	Tarih	Sabah	Öğle	Akşam
1	7.09.1951	Çay Peynir Bisküvi Reçel	Şehriye Çorbası Kıymalı Patates Kıymalı Makarna Komposto	Etlı Bezelye Patates Salatası Omlet Elma
2	8.09.1951	Süt Fleks Yumurta Reçel	Haşlama Hindi Pirinç Çorbası Portakal Lahana Salatası	Balık Kızartması Zeytinyağlı Bezelye Pelte Karışık Salata
3	15.10.1951	Çay Reçel Tereyağı	Et Kızartma Fasulye Piyazı Omlet Sütlaç	Biftek Patates Salatası Portakal
4	21.10.1951	Süt Fleks Reçel Yumurta	Şehriye Çorbası Kıymalı Patates Makarna Komposto	Balık Kızartması Zeytinyağlı Bezelye Karışık Salata Pelte
5	9.11.1951	Süt Reçel	Tavuk Kızartması Patates Kızartması Çorba	Fasulye Piyazı

¹⁴⁴ Dora, *Kore Savaşında Türkler (1950-1951)*, s. 63.

			Komposto	
6	21.11.1951	Çay Bisküvi Tereyağı	Ciğer Kızartması Konserve Tavuk Fıstık Ezmesi Komposto	Patates Oturtma Biftek Kızartma Pelte

Tablo 5: 241'inci Piyade Alayı Yemek Listesi¹⁴⁵

S.No	Tarih	Sabah	Öğle	Akşam
1	3.04.1952	Greyfurt Yumurta Sosis (arzu edene) Süt-Kahve Tuzlu Bisküvi Tereyağı- Reçel Fıstık Ezmesi	Çorba Bisküvi Peynirli Yumurta Kıymalı Makarna Lahana Çerez Ananas Komposto-Kahve	Hindi Etli Çorba Bisküvi Kıymalı Taze Fasulye Kıymalı Börek Lahana Çerez Krema Kahve
2	6.05.1952	Yumurta Sosis Süt-Kahve Tuzlu Bisküvi Tereyağı- Reçel	Karışık Çorba Tuzlu Bisküvi Hindi Haşlama Patates Püre Zeytinyağlı Taze Fasulye Karışık Komposto Kahve	Karışık Çorba Tuzlu Bisküvi Etli Kuru Fasulye Havuç Çerez Karışık Hoşaf Kahve
3	4.06.1952	Portakal	Karışık Çorba	Karışık Çorba

¹⁴⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 37/0/47; DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 40/0/15; DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 45/0/10.

	Yumurta	Bisküvi	Bisküvi
	Süt-Kahve	Omlet	Ciğer Yahni
	Bisküvi	Salçalı Köfte	Kızartma
	Hazır Çorba	Haşlama Bezelye	Patates
	Tereyağı- Reçel	Karışık Komposto	Püre
	Fıstık Ezmesi	Kahve	Zeytinyağlı Fasulye
			Erik Hoşafı
			Kahve

Tablo 6: Motorlu Topçu Taburu Yemek Listesi¹⁴⁶

Yemek listeleri incelediğimizde aralarında yıl farkı olsa da Motorlu Topçu Taburu'nun yemek menüleri 241'inci Alay'ın yemeklerinden daha çeşitli olduğu, günlük alınan kalori ve yemek menülerinin yeterli olduğu ifade edilebilir. Bunun yanında ilave paketler ve takviye gıdalarında dağıtıldığı dikkate alındığında Kore Türk Tugayı'nın iaşe durumunun iyi durumda olduğunu söylemek mümkündür.

BM Türk Temsil ve İrtibat Heyeti Başkanı Tümgeneral Rüştü Erdelhun¹⁴⁷ 1952 yılında münferit zamanlarda ve 1953 yılının ocak ayında Kore Türk Komutanlığı'nda denetleme ve ziyaretlerde bulunmuştur. 1953 yılı ocak ayı denetlemeleri sonrası düzenlemiş olduğu 31 Ocak 1953 tarihli sonuç raporunda: Tugay'ın mevcudunu 5.059, cephedeki mevcudu 4.360, cephe gerisindeki mevcudu ise 699 olarak tespit etmiştir. Tugayın beslenmesinde günlük alınan kalori miktarının 6000-8000 arasında değiştiğini, ortalama aylık 137.000 A rasyonu, 19.000 adet de C rasyon paketi tükettiğini bildirmiştir. Bunun yanında ayda 136.000 PX paketinin de ayrıca askerlere dağıtıldığını, bunların moral ve motivasyon açısından büyük bir katkı sağladığını aktarmıştır.¹⁴⁸

¹⁴⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 71/0/37; DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 68/0/63; DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 64/0/112.

¹⁴⁷ Tümgeneral Rüştü Erdelhun, 30 Ağustos 1952 tarihi itibarıyla Korgeneral rütbesine terfi etmiştir. Bu terfi kendisine gönderilen bir mesajla tebliğ edilmiştir. Bkz. DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 79/0/75.

¹⁴⁸ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 98/08/36.



Görsel 10: General Rüştü Erdelhun Yemek Numunesine Bakarken¹⁴⁹

İaşede Yaşanan Sıkıntılar ve Alınan Tedbirler

21 Aralık 1950 tarihinde 1'inci P.Tb.K muharebelerinin en yoğun olduğu zamanda her gün alınan kumanyalarda kesinti yapıldığı ve eratin en çok kaloriye ihtiyaç duyduğu bu günlerde yapılan bu hâl tarzının uygun olmadığını, bu durumun önlenmesini Tugay Komutanlığı'na bildirmiştir. 30 Aralık 1950 tarihinde ise alınan kumanyaların çeşitlerinin çok, miktarlarının az olduğu, pişirilmesinin ve erata eşit oranda dağıtılmasının imkânsız olduğunu ifade edilmiştir.¹⁵⁰ 1'inci Tabur 1'inci Bl.K.lığının erzakının zamanında yetiştirilemediği, 17 Kasım 1950 tarihinde erzak gelmez ise ertesi gün aç kalınacağı 1'inci P.Tb.K.lığına bildirilmiştir.¹⁵¹ 13 Ocak 1951 tarihinde ise 1'inci P.Tb.K.lığına verilen C tipi rasyonlardan bir miktar kumanya, yenmeyecek kadar küflü ve bozuk çıkmıştır.¹⁵² 9 Haziran 1954 tarihinde ise Tugay karargâhında hazırlanmış olan kumanya rasyonlarından zehirlenildiği, bu durumda olan personelin revire gönderildiği, erlerde görülen halsizlik ve belirtilerin subaylara göre biraz daha az olduğu bildirilmiştir.¹⁵³

¹⁴⁹ Fotoğraflarla Kore Savaşı'nda Türk Askeri, *a.g.e.*, s. 285.

¹⁵⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 8/0/8.

¹⁵¹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 6/0/6.

¹⁵² DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 6/0/6.

¹⁵³ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 0/0/18.

Tabur Komutanları tarafından belirli dönemlerde yemeğin zamanında pişirilmediği, gedikli erbaşların aşçıların yanında bulunmadığı, bu durumda ileri bölgelerdeki bölüklere yemeklerin götürülmesinde gecikmelere neden olduğu belirtilerek emirler yayınlanmıştır. Bölüklerinde araçlarını zamanında yemek dağıtım yerine göndermeleri ve yemeklerini almalarını, ihtiyat olarak da mutlaka kumanya bulundurmaları ve Tb.K.larından emir beklemeden bu kumanyaların yedirilebileceği belirtilmiştir.¹⁵⁴

Taegu'da bulunan BM Toplanma Merkezi Karargâhı Teftiş Heyetince mutfaklar ve yemek yerleri ile alınacak tedbirler konulu bir dizi talimat yayınlanmıştır. Mutfaklarda muayenesi yapılmayan dışarıdan gıda maddesi, su, meyve alınmaması, içilecek suların ilaçlanmış belirlenen su depolarından kullanılması, yemekhanelerin sineklere karşı korunması ve günde en az bir defa böcek ilacı ile dezenfekte edilmesi istenmiştir. Pişirilmiş yemeğe el sürülmemesi, yemekhane bulaşık tabakların sabunlu sıcak su da yıkanması, yemek ve gıda dağıtım yapanların uzun etekli gömlek ve başlık giymesi üzerinde durulan konular olmuştur.¹⁵⁵ Tugay Komutanlığı'nca, seyyar mutfakların ocaklarının dikkatsizlik ve bakımsızlıktan sık sık arıza yaptığı ve Tümen merkezine götürülüp değiştirilmek zorunda kaldığı, bu konuda ihmali olan personel hakkında yasal işlem yapılacağı ve yeni ocak verilmeyeceği tüm birliklere bildirilmiştir.¹⁵⁶

Tugay Komutanlığı, su römorklarının bütün birliklerde bakımsız olarak bulunduğu, hatta bazı birliklerde römork içerisinde kurt görüldüğünü birliklerine bir emir yazarak tüm birliklere bildirmiştir. Emirde, römorkların tüm musluklarının tamamlanacağı, tulumbaları çalışır hale getirileceği, fren kablolarının onarılacağı ve üç günde bir römork içlerinin tamamen boşaltılarak temizleneceğini, bu konuda birliklerin gerekli titizliği göstermesini istemiştir.¹⁵⁷ Başka bir emrinde ise defalarca emir verilmesine rağmen iaşe subayları ve gediklilerin her gün saat 14.00 da erzak dağıtım yerinde olması gerekirken zamanında

¹⁵⁴ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 28/6/66.; 10/0/53.

¹⁵⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 8/0/66.

¹⁵⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 79/0/99.

¹⁵⁷ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 90/0/69.

gelmedikleri, ikmal faaliyetlerini aksattıkları, yemeklerin zamanında yapılabilmesi için ikmal faaliyetlerinin aksatılmaması istenmiştir.¹⁵⁸

8'inci Ordu Komutanlığı'nca, muharebeler süresince birliklerin geri çekilmesi veya aniden muharebeye tutuşması ve zor durumlarda kaldığı durumlarda yanlarında depoladıkları erzak düşman eline geçtiği takdirde kullanılamayacak hale getirilmesi ve imha edilmesi tüm ülkelerin birliklerden istenmiştir.¹⁵⁹

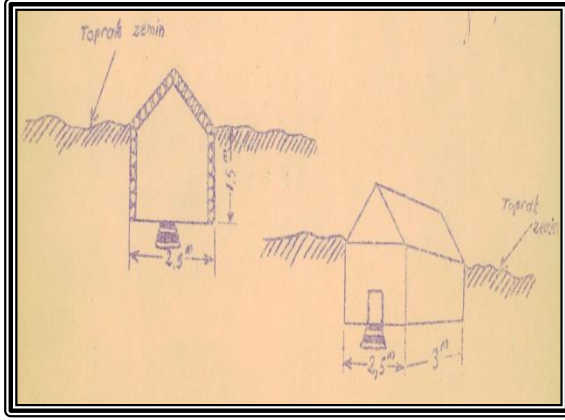
27 Kasım 1952 tarihinde yapılan denetlemelerde mutfak malzemelerinin muhafazasında yeterli özenin gösterilmediği ve bakımlarının yapılmadığı Tugay Denetleme Heyetince tespit edilmiştir. Bu kapsamda Tugay Komutanı Tuğgeneral Sırrı ACAR tarafından yayınlanan emirle iâşe hizmetlerinde kullanılan tüm malzemelerin muhafaza ve bakımlarına özen gösterilmesini, mutfak bölgesi ve bulaşık yıkanan yerlerin sinek tozu ve böcek ilacı serpilmesini, masalar ve erzak dolaplarının günde üç kere sabunlu su ile yıkanması emredilmiştir. Yemek yeme yerleri tabanlarının ise mazotlu bezle silinmesi belirtilmiştir. Su römorklarının ise atıl halde bulunduğu bakımlarının yapılmasını ve üç günde bir içindeki suların temizlenmesi istenmiştir.¹⁶⁰ Sıcakların artmasıyla bozulabilecek gıda maddelerinin depolanması için kileri bulunan birliklerin yer altı kileri yaparak bu kilerler içinde depolanması sağlanmıştır. Buzlu olarak sevk edilen gıdalar da bu kilerde muhafaza edilmesi ve bir hafta içinde tüketilmiştir. Çoğunlukla seyyar mutfağı olan birlikler bu kilerleri yaparak kullanmıştır.¹⁶¹

¹⁵⁸ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 28/0/66.

¹⁵⁹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 16/0/92.

¹⁶⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 90/0/69.

¹⁶¹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 68/0/93.



Görsel 11: Yeraltı Kileri¹⁶²

İaşe Sistemi Kapsamında Verilen Kurs ve Konferanslar

8'inci Ordu, yaşanabilecek aksaklıkları en aza indirmek için Kore Türk K.lığı ile Amerikan birliklerinin arasındaki ikmal, iaşe ve diğer konularda bağlantıyı sağlamak amacıyla Amerikalı Albay Thomas Gumbay başkanlığında beş kişilik bir heyet görevlendirmiş, bu heyet tüm savaş boyunca yararlılıklar göstermiştir.¹⁶³ Bunun yanında Amerikan ikmal ve iaşe sisteminin işleyişi, seyyar mutfaklarda yemek pişirilmesi gibi konularda duyulan eksiklik cephede yapılan yazışmalar da bizzat yansımıştır. Örneğin 18 Mayıs 1951 tarihinde 1'inci Kore Türk Tugayı Levazım Şube Müdürü Kd.Yzb. Siracettin Altun:

"Tugaydaki Lv. Subaylarının Amerikan Lv. hizmeti hakkında bir bilgileri mevcut değildir. Kendileri ile iş birliği yaptığımız Amerikalıların ikmal sistemini öğrenmek Tugayımızın menfaati icabidir. İleride aynı prensiplerin memleketimizce de kabul edilmesi muhtemel olduğundan Amerikan levazım ikmal teşkilatını yerinde işler bir halde görülmesi suretiyle Lv. Subaylarımızın tenvir edilmesi faydeli olacaktır." Bu sebeple; bilhassa Lv. Şubesindeki ikmal personellerinin Ordu Lv. Teşkil ve depolarından başlamak suretiyle en küçük Lv. Teşkilatı hakkında bir bilgiye sahip olabilmeleri için sıra ile kursa tabi tutulmalarına emir ve

¹⁶² DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 68/0/93.

¹⁶³ Kore'de Türk Muharebeleri, a.g.e., s. 34.; Yalta, a.g.e., s. 586.

müsaadelerinizi saygıyla arz ederim.” cümleleriyle kurs talebinde bulunmuş ve levazım subaylarına kurs aldırılmıştır.¹⁶⁴

4 Ağustos 1951 tarihinde yine Lv.Ş.Md.lüğünün, 7 Ağustos 1951 tarihinde de Türk Kore Komutanlığı, Amerikan 25'inci Piyade Tümeni'nden levazım subaylarına kurs aldırılması talebinde bulunmuştur. 25'inci Piyade Tümeni Kurmay Başkanı Albay Velborn G. Dolvin, bu talebi uygun görerek kurs alması teklif edilen subayların ve hangi konularda kurs almak istediklerinin bildirilmesini istemiştir. Kursun maksadının Amerikan Levazım kademeleriyle Türk levazım teşkilatının daha iyi bir iş birliğiyle çalışabilmesi olduğunu vurgulayan Tuğgeneral Tahsin Yazıcı, kursun Amerikan ikmal sistemi ve bu kademelerin çalışma prensipleri hakkında olmasını teklif etmiştir.¹⁶⁵ Bu kursa katılan subaylar ve aldıkları kurslar aşağıda sunulmuştur.

S.No	Rütbesi	Adı Soyadı	Kurs Adı
1	İkmal Kur. Kd. Yzb.	Seracettin Artu	Tümen ve Daha Yukarı Levazım Kademesi
2	İkmal Kur. Kd. Yzb.	Tacettin Öztürk	Tümen ve Daha Yukarı Levazım Kademesi
3	Yzb.	İhsan Tamer	Tümen İkmal Kademesinde
4	Yzb.	Behçet Dikmen	Tümen İkmal Kademesinde
5	Yzb.	Reşat Tanalp	Tümen İkmal Kademesinde
6	Yzb.	Niyazi Ateş	Tümen İkmal Kademesinde
7	Ütğm.	Nihat Toper	Alay ve Tabur İkmal Kademesinde
8	Ütğm.	Hamdi Tankeş	Alay ve Tabur İkmal Kademesinde
9	Ütğm.	Neşet Kümbetçioğlu	Alay ve Tabur İkmal Kademesinde
10	Ütğm.	Hamdi Nayman	Alay ve Tabur İkmal Kademesinde

¹⁶⁴ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 21/0/56.

¹⁶⁵ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 34/0/171.

11	Tğm.	Sefa Dülgeroğlu	Alay ve Tabur İkmal Kademesinde
----	------	--------------------	------------------------------------

Tablo 7: Kurs Alan Subay Listesi¹⁶⁶

Devam eden süreçlerde özellikle yemeklerin pişirilmesinde ve nefasetin yeterli görülmemesi, seyyar mutfakların tam olarak kullanılamaması nedeniyle aşçı kursları açılmıştır. Amerikan levazım heyetleri tarafından verilen kurslar, genellikle bir Amerikan seyyar mutfağında bir gün süreli ve dönem dönem verilmiştir. Birliklere yazılan kurs ihtiyaç yazılarında birliklerin kursa gönderilecek erlerin seçilmesinde: *“aklı erer ve öğrendiğini öğretebilir aşçılar arasından seçilecek ve gönderen birlik Komutanı tarafından bizzat muayene edilecek, kılık kıyafetleri iyi bir şekilde olacaktır.”* cümleleriyle kursa katılacak erlerin nitelikleri belirlenmeye gayret gösterilmiştir. Kurs bitiminde kursun faydalı olup olmadığı konusunda Tugay Levazım Şube Müdürlüğüne bilgi verilmesi de Tugay Komutanlığı'nca istenilen hususlardan olmuştur.¹⁶⁷ 9-11 Aralık 1951 tarihleri arasında düzenlenen aşçılık kursuna 30 er katılmıştır.¹⁶⁸ 1953 yılında ise bu kurslara aşçılarla birlikte her taburdan iaşe astsubayları da katılmıştır.¹⁶⁹ Levazım ve iaşe hizmetlerinde istenilen seviyeye gelinmesi maksadıyla dönem dönem Tabur ikmal ve bölük astsubaylarına “levazım ikmal ve tahliyesi” konulu konferanslar verilmiştir. Bu konferanslarda çoğunlukla eğitici olarak Amerikalı Levazım Binbaşı Dik görev yapmıştır.¹⁷⁰

Kore Savaşı'nda levazım ve iaşe konusunda edinilen tecrübeler, ordu lojistik sisteminin modernizasyonuna ve gelişimine katkı sağlaması açısından levazım subaylarınca dönemin levazım mecmualarında 1950-1954 yılları arasında makale şeklinde kaleme alınmış veya çeviri olarak yayınlanmıştır. Bu makalelerde Kore'de yiyecek ikmal, Amerikan levazım teşkilatı, Amerikan levazım okulları, Amerikan levazım

¹⁶⁶ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 34/0/171.

¹⁶⁷ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 50/0/8.

¹⁶⁸ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 48/0/54.

¹⁶⁹ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 125/0/35.

¹⁷⁰ DAB. MSB ATASE Arşivi. KHF 110/9/1/15. 50/0/51.; 7/-0/90.

faaliyetleri, Amerikan ve Rus Orduları levazım faaliyetlerinin kıyaslanması gibi konular yer almıştır.¹⁷¹

Sonuç

Bu çalışmada, Kore Savaşı sırasında Türk Komutanlığı'nın iaşe faaliyetleri Amerikan ve Türk ordularının iaşe sistemleri bağlamında detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Kore Türk Komutanlığı, İstiklal Harbi'nden sonra vatan topraklarından çok uzakta, kendisi için tamamen yabancı bir coğrafyada ve farklı bir lojistik sistem içinde mücadele etmiş, muharebelerde gösterdiği kahramanlık ve azimle tüm dünyanın takdirini kazanmıştır. Bununla birlikte, lojistik ve iaşe sistemleri bağlamında ortaya çıkan sorunlar ile bunların çözümüne yönelik çabalar, çalışmanın temel odak noktalarından biri olmuştur.

Birlikler, muharebelerde ve ileri karakol görevi aldıklarında kumanya ile diğer zamanlarda sıcak yemek ile iaşe edilmiştir. Yemek menülerinde her öğün 4-5 çeşit yemekten oluşmuş, ayrıca ara öğün ve takviye gıdalarla personelin iaşesi desteklenmiştir. Şiddetli muharebe zamanlarında 24-36 saat birliklere yiyecek ikmal yapılamadığı veya askerlerin yemek yeme fırsatı olmadığı zamanlarda olmuştur.

Kore Türk Komutanlığı'nın iaşesi bünyesindeki Levazım Şube Müdürlüğü karargâh sorumluluğunda yürütülmüştür. Tabur ve Bağımsız Bölük/Takımların levazım/iaşe subayları ile gediklileri ana icracı personel olarak görev yapmış, yiyecek depolarından veya ikmal dağıtım noktalarından alınan erzak bölük seviyesinde açılan seyyar mutfaklarda pişirilerek dağıtılmıştır. İleri hatlarda veya müfrez bulunan birlikler daha çok kumanya ile iaşe edilmiş, en çok A ve C rasyon tipi istihkak/rasyon paketi tüketilmiştir. Kore gazileri ile yapılan sözlü tarih çalışmaları, Kore'de komuta heyetlerinde görev yapan subayların hatıratları ve anılarına baktığımızda Kore Türk Komutanlığı'nda yapılan iaşe hizmetlerinden çok büyük oranda memnun kaldığı ifade edilmiştir.

¹⁷¹ Jobie G. Dixon, "Amerikan Levazım Okulu", *Levazım Dergisi*, 67 (1951), s. 9-15.; Jay A. Benton, "Amerikan Okulundaki Levazım Birlikleri", *Levazım Dergisi*, 67 (1951), s. 16-21; Orhan Orel, "Amerikan Ordusunda Lv. Sınıfını İlgilendiren Faaliyetler", *Levazım Dergisi*, 69 (1951), s. 39-43.; Richard B. Thornton, "Amerikan Ordusu Levazım Hizmetinin 1950 Senesindeki Durumu", *Levazım Dergisi*, 70 (1951), s. 9-20.; Orhan Orel, "Amerikan ve Rus Ordusu Silahlı Kuvvetlerinde Yapılmak Olan Levazım Masraflarına Bir Bakış ve Mukayese", *Levazım Dergisi*, 79 (1954), s. 43-51.

Amerikan levazım subayları, beslenme hizmetlerinin sağlanmasında diğer ülkelerin duyduğu memnuniyetten dolayı kendileriyle gurur duyduklarını dönemin gazete ve dergilerinde yazdıkları makalelerde belirtmiştir.

Kore Türk Komutanlığı, savaş boyunca iâşe konusunda ciddi sınavlardan geçmiş, özellikle Amerikan ordusunun modern lojistik altyapısına uyum sağlamak için önemli bir adaptasyon süreci yaşamıştır. Çalışmada tespit edilen temel sorunlardan biri, Türk iâşe personeline savaş öncesinde Amerikan tipi iâşe sistemlerini kullanma ve bu sistemlere uyum sağlama konusunda yeterli eğitimin verilmemiş olmasıdır. Kore'ye intikal eden birlik personeline Ankara'daki hazırlık safhasında ve eğitim merkezlerinde sınıf eğitimleri verilmiş olmasına rağmen, levazım sınıfı personelin iâşe malzemelerinin kullanımı, bakımı ve lojistik planlama konularında eğitilmemesi önemli bir eksiklik olarak tespit edilmiştir. Savaş alanına ulaşıldıktan sonra düzenlenen açıcı kursları ve konferanslar, bu açığı kısmen kapatsa da bu durum savaş öncesi planlamada iâşe sistemine verilen önemin yetersiz kaldığını göstermiştir. Kore Türk Komutanlığı'nın iâşe sistemi, ağırlıklı olarak Amerikan lojistik sistemine entegre olmuş, ancak bu süreçte Türk askerlerinin kültürel ve dini hassasiyetleri dikkate alınarak bazı düzenlemeler yapılmıştır. Amerikan ordusu tarafından "Müslüman Rasyonu" adı altında hazırlanan özel rasyonlar, Türk askerleri için başlangıçta bir çözüm olarak öne sürülmüşse de bu rasyonların kalori açısından yetersiz olduğu ve fazla baharatlı olduğu için mide rahatsızlıklarına yol açtığı görülmüştür. Bunun sonucunda, Türk askerleri için yeni yemek menüleri düzenlenmiş ve Amerikan ordusundan tedarik edilen gıda maddeleriyle Türk iâşe sistemi bir ölçüde desteklenmiştir.

Amerikan iâşe sistemi, savaş alanında modern ekipmanlarla desteklenen bir yapıya sahipti. Seyyar mutfaklar, su ısıtıcıları, soğuk hava depoları ve dayanıklı rasyon kutuları gibi modern lojistik unsurlar, Amerikan sisteminin savaş alanında pratik ve etkili bir şekilde işlenmesini sağlamıştır. Kalori ve besin değerlerine göre önceden hazırlanan ve dayanıklı kutularda muhafaza edilen rasyonlar, ihtiyaç anında hızlıca tüketilebilme özelliği ile savaş koşullarında büyük bir avantaj sunmuştur. Buna karşın, Türk iâşe sistemi, genellikle mahallinden tedarik edilen gıda maddelerine ve geleneksel yemek pişirme yöntemlerine

dayanmaktaydı. Bu durum, Türk ordusunun savaş alanında Amerikan sistemine entegrasyonunu zorlaştırmış ancak Türk askerlerinin görev başı eğitimlerle bu sisteme hızlı bir şekilde adapte olduğu tespit edilmiştir.

İki sistem arasındaki temel farklar arasında, Amerikan ordusunun her milletin damak tadına uygun rasyon değişiklikleri yapma konusundaki esnekliği dikkat çekmiştir. Örneğin, Türk askerleri için domuz eti içermeyen özel rasyonlar hazırlanmış, bayramlarda koyun eti temin edilmiş ve taze ekmek sağlanması için güzergâh üzerindeki limanlardan un tedarik edilmeye gayret gösterilmiştir. Bu çabalar, Amerikan lojistik personelinin iâşe sistemine verdiği önemi ve Türk askerlerine karşı gösterilen hassasiyeti yansıtmaktadır. Kore Savaşı sırasında Türk Komutanlığı'nın karşılaştığı en önemli zorluklardan biri, su temin ve arıtma süreçlerindeki aksaklıklar olmuştur. Özellikle savaşın ileri safhalarında, su ikmali bölük seviyesindeki römorklarla sağlanmış ve arıtılmamış suların tüketilmesi kesinlikle yasaklanmıştır. Bunun yanı sıra, su arıtma tabletleri tüm askerlere dağıtılmış ve tasfiye cihazlarıyla derelerden ve kuyulardan alınan sular arıtılarak içme suyu haline getirilmiştir. Ancak bu süreç hem lojistik hem de operasyonel açıdan büyük bir zorluk oluşturmuştur. Ekmek üretimi ise başka bir önemli sorun alanı olmuştur. Türk birliklerinin gemi yolculuğu sırasında ekmek temininde ciddi sıkıntılar yaşanmış, ancak Kore'ye ulaşılmasının ardından Amerikan ordusunun desteğiyle bu sorun büyük ölçüde çözülmüştür. Pusan'da kurulan sabit fırınlar ve sahra fırınları, ekmek üretimini sürekli hale getirmiş, günlük ekmek ihtiyacı karşılanmıştır.

Çalışmada ulaşılan sonuçlar, iâşe sisteminin askerlerin moral ve motivasyonu üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir. Türk askerlerinin geleneksel damak tatlarına uygun yemeklerin sağlanması ve Amerikan iâşe sisteminin sunduğu ek destekler (örneğin PX malzemeleri, ara öğünler ve tatlandırıcılar) askerlerin moralini yükseltmiştir. Amerikan levazım subaylarının ve Türk Komutanlığı personelinin iş birliği, iâşe sürecinde yaşanan sorunların çözümüne önemli katkılar sağlamış ve askerlerin memnuniyetini artırmıştır. Çalışmada tespit edilen bulgular, Türk ordusunun lojistik sistemindeki eksiklikleri ve modernizasyon ihtiyaçlarını net bir şekilde ortaya koymuştur. Kore Savaşı'nda Amerikan lojistik sistemiyle sağlanan uyum,

Türk ordusu için hem önemli bir deneyim hem de lojistik sistemin geliştirilmesi açısından bir fırsat olmuştur.

Kaynakça

Arşiv Belgeleri

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı (DAB), Millî Savunma Bakanlığı (MSB) ATASE Arşivi, Kore Harbi Fonu (KHF), 110/9/1/15. 9-0-34; 1/0/22; 1/0/8; 1/8/88; 3/0/109; 03/0/110; 3/0/97; 3/0/111; 03/0/100; 02/0/42; 2/0/41; 04/0/15; 124/79/11; 6/0/6; 8/0/8; 8/0/66; 10/0/53; 15-0-37; 16/0/92; 21/0/57; 21/0/56; 25/0/95; 28/6/66; 28/0/66; 34/0/171; 37/0/47; 39/0/95; 39/0/95; 39/0/118; 40/0/15; 45/0/107; 48/0/54; 50/0/51; 50/0/8; 64/0/112; 68/0/63; 68/0/93; 71/0/37; 79/0/99; 79/0/75; 76/0/90; 90/0/69; 98/08/36; 125/0/35; 150/0/18.

Kanunlar

“14 Eylül 1330 Tarihli Tayinat ve Yem Kanunu”, *Resmî Gazete*, 30 Mayıs 1928.

“14 Eylül 1330 Tarihli Tayinat ve Yem Kanununa Müzeyyel (Demirbaş Erzak ve Yem) Kanunu”, *Resmî Gazete*, 19 Mayıs 1932.

“23 Mart 1931 Tarihli Kuvvetli Tayin Kanunu (Mülga)”, *Resmî Gazete*, 29 Mart 1931.

Gazeteler

Ulus Gazetesi, 26.07.1950.zafer

“Millî Savunma Bakanlığının tebliği”, *Zafer*, 8 Kasım 1950.

“Birliğimiz Savaşa Girdi”, *Son Posta*, 8 Kasım 1950.

Kitap ve Makaleler

Askeri Müze ve Kültür Sitesi Komutanlığı, *Fotoğraflarla Kore Savaşı'nda Türk Askeri*, İstanbul, 2019.

Ateş, Oral, “Osmanlı Sefer Organizasyonlarında Asker İaşesi”, *Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 8/2 (2020), s. 286-316.

Baldwin, Coy W., *Quartermaster Review*, May-June 1953, <https://www.quartermasterfoundation.org/food-service-untied-nations-korea/>. Erişim Tarihi: 20.12.2024.

Baltacıoğlu, Tuna, *Savaş İçinde Barış Kore Savaşı Anıları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000.

Benton, Jay A., “Amerikan Okulundaki Levazım Birlikleri”, Çeviren: Nazmi Yavuzalp, *Levazım Dergisi*, Sayı 67, 1951, s. 16-21.

Bilgü, Hamza, *İngiliz Askerî Ataşe Raporlarında Türk Silahlı Kuvvetleri (1949-1960)*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2023.

Canbek, Orkun, "Türkiye Cumhuriyeti ve Amerika Birleşik Devletleri Ordularına Ait Askeri Gazeteler Işığında Kore Savaşı'nda Türk Askeri", *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 1 (2023), s. 743-762.

Çifci, Erhan, *Şark Cephesi'nden Kore'ye Bir Türk Generali Tahsin Yazıcı'nın Askerlik Serüveni*, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2015.

Dahl, Irwin A., "QM Distirubution System in Korea", Ocak-Şubat 1954, *Quartermaster Rewiev*, Erişim adresi: http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.html, Erişim tarihi: 04.12.2024.

Demir, Meltem, *İstanbul'da Yaşayan Kore Savaşı Gazileri Üzerine Sözlü Tarih Çalışması*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2018.

Denizli Ali, *Kore Harbi'nde Türk Tugayları*, Genelkurmay Basımevi, Ankara, 1994.

Denizli Ali, *Kore Savaşı Uzaklardaki Kahramanlar ve Zaferleri*, Başlık Yayınları, İstanbul, 2010.

Denizli Ali, *Kore Harbinde 3'üncü Türk Tugayı Vegas-Elko-Karson Doğu ve Batı Berlin Zaferleri*, Turhan Kitabevi, Ankara, 2010.

Dixon, Jobie G., "Amerikan Levazım Okulu", Çeviren: Nazmi Yavuzalp, *Levazım Dergisi*, 67 (1951), s. 9-15.

Dora, Celal, *Kore Savaşında Türkler 1950-1951*, İsmail Akgün Matbaası, İstanbul, 1963.

Dora, Sezai, "Amerikan Ordusunda Beslenme Sistemi ve Bütünleme Esasları", *Levazım Dergisi*, 62 (1948), s. 11-18.

Fanning, Anne Katherine, *Turkish Military in The Korean War*, Doktora Tezi, Texas, 1993.

Flanagan J. William, MYFIELD, Barry L., *KOREAN WAR LOGİSTİC THE FİRST ONE HUNDRED DAYS 25 JUNE 1950 TO 2 OCTOBER 1950*, 16 May 1985.

Genelkurmay Başkanlığı, *Kore Harbinde Türk Silahlı Kuvvetlerinin Muharebeleri (1950-1953)*, Genelkurmay Basımevi, Ankara, 1975.

Genelkurmay Başkanlığı, *Kore'de Türk Muharebeleri*, Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt (ATASE) Daire Başkanlığı, Ankara, 2012.

Gough, Terrence J., *U.S. Army Mobilization and Logistics in The Korean War A Research Approach*, Center Of Military History United States Army, Washington D.C., 1987.

Gürkan, İhsan, *Kore'de Savaş Ulaştırması*, Genelkurmay Basımevi, Ankara, 1953.

Güvenç, Serhat, *Kore Savaşı Uzak Savaşın Askerleri*, Derleyen: Mehmet Ali Tuğtan, Yayına Hazırlayan: Cem Tüzün, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 2013.

Headquarters Army Service Forces, Enlisted Men's Clothing and Equipment, Quartermaster Supply Catalog QM 3-1, May 1946.

<https://time.com/archive/6825140/the-allies-cold-steel-heavy-bread/>.(Erişim Tarihi: 23.01. 2025).

<https://www.historynet.com/korean-war-1st-turkish-brigades-baptism-of-fire/>.(Erişim Tarihi: 23.01.2025)

İkmal Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, *Yakın Tarihteki Savaşlarda İkmal Hizmetleri*, İstanbul, 2012.

İşçimen, Alper, *Kore Savaşı'na Gönderilen İlk Birliklerin Türkiye'deki Lojistik Tertiplenmeleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2021.

Kahraman Nazan, "Kore Gazileri Üzerine Nitel Bir Çalışma: Merzifonlu Kore Gazileri", *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 10/15, 25 (2020), s. 3601-3632.

Keith, Carlos N., "Field Feeding in the 21st Century, Army Logistician Profession Bulletin of United States Army Logistics", 33, 5 (2001). s. 18-22.

Koehler, Franz A., "Special Rations For The Armed Forces 1946-53", *QMC Historical Studies*, Seri II, No. 6, Washington D.C., 1958, p. 2.; Erişim adresi: http://www.qmfound.com/army_rations_historical_background.html, Erişim tarihi: 02. 12.2024.

Kore Harbi Kore Türk Tugayı ve BM Askerlerinden Alınan Dersler, Eğitim ve Doktrin Komutanlığı Yayınları, Ankara, 2001.

Korkmaz, İsmail, "Kore'de Helikopter", *Piyade Dergisi*, 151 (1952), s. 63-70.

Kölan, Enver, *Kore Savaşları'nda Muhabere Sınıfının Faaliyeti ve Bu Savaşlardan Muhaberecilik Bakımından Alınan Dersler*, Ankara, 1952.

Mete, Ali Serdar, *Değişimi Öğrenmek: Kore Savaş'ında Türk askerinin Amerikan Sistemine Uyum İçin Yürütülen Eğitim Faaliyetleri*, Eğitim ve Kültürde Akademik Çalışmalar II, Ed. (Hakan Akdağ, İsmail Yavuz Öztürk, Serkan Say), Kitap Dünyası, 2024.

Orel, Orhan, "Koredeki Türk Tugayının İlaşesi", *Levazım Dergisi*, 69 (1951), s. 47-50.

Orel, Orhan, "Amerikan Ordusunda Lv. Sınıfını İlgilendiren Faaliyetler", *Levazım Dergisi*, 69 (1951), s. 39-43.

Orel, Orhan, "Amerikan ve Rus Ordusu Silahlı Kuvvetlerinde Yapılmak Olan Levazım Masraflarına Bir Bakış ve Mukayese", *Levazım Dergisi*, 79 (1954), s. 43-51.

Ozan, Mithat, *Orduda Levazım Hizmeti*, Alaeddin Kırıl Matbaası, Ankara, 1945.

Öke, Mim Kemal, *Unutulan Savaşın Kronolojisi Kore, 1950-53*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1990.

Özcan, Ahmet ve Özdemir, Emrah, *Kore'den Suriye'ye Türk Ordusu Sınır Ötesi Harekâtlar*, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2023.

Pamir, Puna ve Çifci, Erhan, *316 Gün "Küçük Kartal"ın Kore Günlüğü Albay Nuri Pamir'in Kore Savaşı Günlüğü ve Mektupları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2014.

Peker, Gülten, *Kore Savaşı ve Vanlı Kore Gazileri (1950-1953)*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Van, 2020.

Sarıgöl, Şakir ve Kurdman, Sabri, *Askerî Levazım (İhtiyat Zabıt Mektebi Muhtelif Sınıfları İçin)*, Ülkü Matbaası, İstanbul, 1934.

Sayılan, Nazım DüNDAR, *Kore Harbinde Türkler*, Düşünce Eserleri Serisi, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1996.

Seçer, Turhan, *Kore Savaşı'nın Bilinmeyenleri*, Toplumsal Dönüşüm Yayınları, İstanbul, 2008.

Sükan, Şinasi, *marikko malsubara Kore den Japonya dan Anılar*, Ay Matbaası, Ankara, 1974.

The Nation's Logistics Combat Support Agency, *Kore and Vietnam war*, Erişim Adresi: <https://www.dla.mil/About-DLA/News/News-Article-View/Article/752290>. Erişim Tarihi: 30.11.2024.

TM 10-405, *Technical Manual The Army Cook*, June 9, 1941.

Thornton, Richard B., "Amerikan Ordusu Levazım Hizmetinin 1950 Senesindeki Durumu", Çeviren: Sami Bocuoğlu, *Levazım Dergisi*, 70 (1951), s. 9-20.

Uçarol, Rifat, *Siyasi Tarih (1789-2014)*, 10. Basım, Der Yayınları, İstanbul, 2015.

Ünalp, F. Rezzan, *Ateşkesin 60'ıncı Yıl Döneminde Kore Savaşı-Korean War On The 60th Anniversary Of Armistice*, ATASE Daire Başkanlığı, Ankara, 2016.

Williams, Alex N., "Kore'de Yiyecek Maddeleri İkmali", Çev.: M.Sami Bocutoğlu, *Levazım Dergisi*, 78 (1953).

Yalta, Bahtiyar, *Kunu-ri Muharebeleri ve Geri Çekilmeler (26.XI.1950-24.I.1951)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2005.

Yazıcı, Tahsin, *Kore Birinci Türk Tugayında Hatıralarım*, Ülkü Basımevi, İstanbul, 1963.

2nd Infantry Division, *The Combat Soldier Second to None Korea 1950-1951*.

Extended Abstract

During the Korean War, the Korean Turkish Command fought in a region far away from its country, in a different logistics system, and won the appreciation of the whole world with its heroism and courage during the battles. During this period, the Turkish Command in Korea was assigned under the command of the American 8th Army and its field feeding was provided by this command. When we examine the wars fought in the historical process, one of the issues that directly affected the operation was the fulfillment of logistical needs. What is understood from the concept of logistic needs is “the field feeding of the soldier”. A well-fed army was seen as a condition for commanders to win victory on the battlefields. Napoleon Bonaparte's saying “armies march on their stomachs” is a clear expression of this. However, it is understood that the necessary importance was not given to the issue of field feeding at the early stage of preparation for the Korean War. Namely, it was planned that the Korea Turkish Command would be subjected to a three-phase training in order to learn the basic principles of the American military system and to familiarize itself with its weapons and equipment. The first phase was the training of the unit until its transfer, the second phase was the training that would continue on the ship's voyage, and the third phase was the training that would continue in Korea. In pre-deployment training, combat class training was given importance, and this training was carried out in the form of branch training in class schools. In our research, we did not come across any training or courses, etc. On quartermaster personnel and field feeding within the scope of these preparations. But for the first time, the Turkish army would be included in the modern American field feeding system. The military organization and the methods of warfare employed by the country armies of the UN Korean War were almost the same. There was no visible effort to improve the inventory of field feeding equipment or field feeding systems. Some American officers saw this as a major shortcoming for all countries

Many studies on the Korean War have been carried out so far and works have been published by official institutions. These studies mostly focus on the process leading up to the Korean War, the battles fought, the memories of those who participated in the war and oral history studies. In these studies, although limited information on the field feeding of the Turkish Command in Korea is available, the fact that the feeding systems of the American and Turkish armies are not examined creates a deficiency in the literature. In this study, the field feeding systems of the American and Turkish land armies during the Korean War are primarily presented. In this context, the field feeding of the Turkish Command in Korea by the American army, how these services were carried out, the problems experienced and the measures taken were

examined. The main question that the study tries to answer is to reveal how these activities were carried out. In this study, the State Archives of the Presidency, the American and Turkish army quartermaster instructions during the Korean War, thesis studies and periodicals, databases were examined, the basic information infrastructure was created, and then the information obtained during the idea formation phase was evaluated and conclusions were reached.

In this study, the field feeding activities of the Turkish Command during the Korean War have been examined in detail in the context of the field feeding systems of the American and Turkish armies. After the War of Independence, the Turkish Korean Command fought far away from its homeland, in a completely foreign geography and in a different logistics system, and won the appreciation of the whole world with its heroism and tenacity in the battles. However, the problems that emerged in the context of logistics and field feeding systems and the efforts to solve them have been one of the main focal points of the study.

Troops were supplied with rations when they were engaged in battles and on the front lines, and with hot meals at other times. Meal menus consisted of 4-5 types of courses for each meal, with snacks and supplements to support personnel's sustenance. In times of fierce battles, there were times when supply of food to the troops could not be delivered for 24-36 hours or the soldiers did not have the opportunity to eat.

The supply of the Turkish Korean Command was carried out under the responsibility of the Quartermaster Branch Directorate. Battalion and Separate Company/Team Quartermaster/ Supply Officers served as the main executive personnel. Rations received from food depots or supply distribution points were cooked and distributed in mobile kitchens opened at company level. Units on the forward lines or in platoons were mostly supplied with rations, with the most consume have been A and C ration packs. When we look at the oral history studies conducted with Korean veterans and the memoirs and recollections of the officers who served in the command committees in Korea, it is stated that there was a great deal of satisfaction with the field feeding services provided by the Turkish Command in Korea. In the articles American quartermaster officers wrote in the newspapers and magazines of the period, they stated that they were proud of the satisfaction felt by other countries because they provided good nutrition services.

Throughout the war, the Turkish Command in Korea faced serious tests in the area of field feeding and experienced a significant adaptation process, especially in order to adapt to the modern logistics infrastructure of the

American army. One of the main problems identified in this study is that Turkish quartermaster personnel were not given adequate pre-war training on the use and adaptation of American-type field feeding systems. Although the personnel of the units deployed to Korea were given branch training during the preparation phase in Ankara and at the training centers, the fact that the quartermaster personnel given training on field feeding equipment use, maintenance and logistics planning was identified as an important deficiency. Although the cook courses and conferences organized upon reaching the battlefield partially compensated for this deficit, it showed that the importance given to the field feeding system in pre-war planning was insufficient. The field feeding system of the Turkish Command in Korea was mainly integrated into the American logistics system, but some adjustments were made in this process, considering the cultural and religious sensitivities of Turkish soldiers. Although special rations prepared by the American army under the name of "Muslim Ration" were initially proposed as a solution for Turkish soldiers, it was observed that these were insufficient in terms of calories and spicy food caused stomach ailment. As a result, new meal menus were organized for Turkish soldiers and the Turkish field feeding system was supported to some extent with foodstuffs supplied by the American army.

The American field feeding system had a structure supported by modern equipment on the battlefield. Modern logistical elements such as mobile kitchens, water heaters, cold storage and durable ration boxes enabled the American system to function practically and effectively on the battlefield. Rations prepared in advance according to caloric and nutritional values and stored in durable boxes offered a great advantage in wartime conditions with their ability to be consumed quickly when needed. In contrast, the Turkish field feeding system relied heavily on locally sourced foodstuffs and traditional cooking methods. This made it difficult for the Turkish army to integrate into the American system on the battlefield, but it was observed that Turkish soldiers quickly adapted to this system through on-the-job training.

Among the main differences between the two systems, the flexibility of the American military to make ration changes to suit the palatal delight of each nation was noteworthy. For example, special rations were prepared for Turkish soldiers that did not include pork, lamb was provided on holidays, and efforts were made to supply flour from ports along the route to make fresh bread. These efforts reflect the importance American logistics personnel attached to the field feeding system and the sensitivity shown towards Turkish soldiers. One of the most important challenges faced by the Turkish Command during the Korean War was the problems in water supply and purification processes. Especially in the later stages of the war, water was supplied by trailers at

company level and consumption of unpurified water was strictly prohibited. In addition, water purification tablets were distributed to all soldiers and purification devices were used to purify water from streams and water wells into drinking water. However, this process posed a major logistical and operational challenge. Bread production was another major problem area. During the Turkish troops' voyage by ship, there were serious problems in the supply of bread, but after reaching Korea, this problem was solved to a great extent with the support of the American army. The fixed bakeries and field bakeries established in Pusan made bread production continuous and the daily bread requirement was met.

The results of the study clearly show the impact of the field feeding system on the morale and motivation of the soldiers. The provision of meals suitable for the traditional palatal tastes of Turkish soldiers and the additional support provided by the American field feeding system (e.g. PX supplies, snacks and sweeteners) increased the morale of the soldiers. The cooperation of American quartermasters and Turkish Command personnel contributed significantly to the resolution of problems in the field feeding process and increased the satisfaction of the soldiers.

The findings clearly reveal the shortcomings and modernization needs of the Turkish army's logistics system. The harmony achieved with the American logistics system in the Korean War was both an important experience and an opportunity for the Turkish army to develop its logistics system. The matters identified as a result of this study will be a reference source for future studies on the food systems of the Turkish army in the wars it participated.