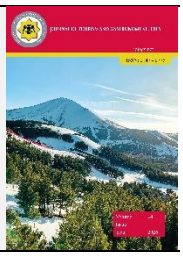
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Suriye'den Gelen Göçmen Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları ve Aşçılık Deneyimleri

(The Dietary Practices and Culinary Experiences of Syrian Student Migrants)

*** Umut UYAR** [a], **Ahmet Zühtü YILDIRIM** [b]

[a] Iğdır University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Iğdır/Türkiye

[b] Atatürk University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Erzurum/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.10.2025

Kabul Tarihi: 04.02.2026

Anahtar Kelimeler

Göçmen

Suriye

Beslenme

Aşçılık

Öz

Bu çalışma, Erzurum ve Iğdır'da yaşayan Suriyeli göçmen öğrencilerin beslenme alışkanlıkları, aşçılık deneyimleri ve kültürel uyum süreçlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma tekniği ile yürütülen çalışmada, Temmuz-Ağustos 2024 tarihleri arasında 30 Suriyeli göçmenle yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Araştırma bulgularına göre, Türkiye ve Suriye mutfak kültürleri arasında önemli benzerlikler bulunmakla birlikte, özellikle baharat kullanımı, pişirme teknikleri ve bazı özgün yemek malzemelerine erişimde farklılıklar göze çarpmaktadır. Katılımcıların bir kısmı, Türk mutfağını öğrenme ve benimseme konusunda olumlu deneyimler yaşarken; bazıları ise beslenme alışkanlıklarında değişim ve adaptasyon sürecinde zorluklar yaşamıştır. Göçmenlerin dil bariyeri, ekonomik koşullar ve malzeme teminindeki güçlükler, onların beslenme pratiklerini etkilemiş; bu durum kimi zaman sağlık sorunlarına yol açmıştır. Ancak zaman içinde Türkiye'deki Suriyeli esnafların Suriye'ye özgü ürünleri temin etmeye başlaması, göçmenlerin kendi kültürel yemeklerini pişirme ve tüketme imkânını sağlamıştır. Sonuç olarak, ortak kültürel kökenler iki toplum arasındaki beslenme uyumunu kolaylaştırırken, dil, malzeme erişimi ve ekonomik faktörler göçmenlerin entegrasyon sürecinde belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

Keywords

Immigrant

Syria

Nutrition

Culinary

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aims to examine the dietary practices, culinary experiences, and cultural adaptation processes of Syrian student migrants residing in Erzurum and Iğdır. Conducted within a qualitative research design, in-depth face-to-face interviews were carried out with 30 Syrian migrants between July and August 2024. The data were analyzed using content analysis. Findings indicate significant similarities between Turkish and Syrian culinary cultures; however, notable differences were observed, particularly in the use of spices, cooking techniques, and access to certain unique food ingredients. While some participants reported positive experiences in learning and adopting Turkish cuisine, others encountered challenges during the transition and adaptation of their dietary habits. Factors such as language barriers, economic constraints, and difficulties in sourcing specific ingredients have influenced migrants' dietary practices, occasionally leading to health issues. Nevertheless, the increasing availability of Syrian-specific food products through Syrian traders in Türkiye has enabled migrants to sustain their traditional culinary practices. Overall, shared cultural roots have facilitated dietary adaptation between the two communities, whereas language proficiency, ingredient accessibility, and economic factors have emerged as key determinants in the migrants' integration processes.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: umut.uyar@igdir.edu.tr (U. Uyar)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1801