



Doğu Karadeniz Bölgesindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otel Restoranlarının Menülerinin İncelenmesi: Eşlikçiler ve Mezeler (Analysis of the Menus of 4 and 5-Star Hotel Restaurants in the Eastern Black Sea Region: Appetizers and Mezzes)

* Kemal ENES ^a , Büşra KAYA ^b , Bayram KANCA ^c 

^a Tarsus University, Vocational School, Department of Civil Air and Transportation Management, Mersin/Turkey

^b Giresun University Institute of Social Sciences, Department of Ecotourism Guidance, Giresun/Turkey

^c Giresun University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2022

Kabul Tarihi: 22.09.2022

Anahtar Kelimeler

Doğu karadeniz

Otel Restoranları

Menü

Eşlikçiler

Mezeler

Öz

Çalışmada Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoran menülerinde yer alan ve alkollü içeceklerle birlikte tüketilebilen eşlikçiler ve mezeler incelenmiştir. Böylece bölgedeki otel restoranlarında alkollü içeceklerle birlikte tüketilebilecek yiyecek maddelerinin bulunma sıklığı ve özelliklerinin ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada amaçları bakımından betimsel araştırma yaklaşımı ve tarama modeli benimsenmiştir. Çalışma verilerini toplamak için ölçüt örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bölgede bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerden restoranları bulunan ve hizmet verenlerden 1 Aralık 2021 ile 3 Mart 2022 tarihleri arasında menüleri hakkında bilgi toplanmıştır. Bu restoranlara ait menülere içerik analizi uygulanmıştır. Bölgedeki 45 otelin restoran menüleri incelendiğinde 172 adet eşlikçi ve meze çeşidine ulaşılmıştır. Eşlikçi ve meze çeşitlerinin menülerde toplam 453 defa bulunma sıklığı görülmektedir. Eşlikçi ve meze çeşitleri uzman görüşlerinden ve literatürden yararlanılarak 11 kategoride sınıflanmıştır. Belirlenen kategoriler “iştah açıcı ve eşlikçiler”, “peynir ve şarküteri çeşitleri”, “zeytinyağlılar”, “yemekler ve ara sıcaklar”, “deniz ürünleri”, “yöresel ürünler”, “kuruyemiş”, “meyveler”, “turşular”, “salatalar” ve “diğerleri” olarak isimlendirilmiştir.

Keywords

Eastern Black Sea

Hotel restaurants

Menu

Appetizers

Mezzes

Abstract

In the study, appetizers and mezzes that are included in the menus of the restaurants of 4 and 5 star hotels in the Eastern Black Sea Region of Turkey and which can be consumed together with alcoholic beverages are examined. Thus, it is aimed to reveal the frequency and characteristics of food items that can be consumed together with alcoholic beverages in hotel restaurants in the region. Qualitative research method was preferred in the study. In the research, a descriptive research approach and scanning model were adopted in terms of its aims. The criterion sampling technique was used to collect study data. Between 1 December 2021 and 3 March 2022, information about menus was collected from those who have restaurants and serve in 4 and 5 star hotels in the region. Content analysis was applied to the menus of these hotel restaurants. It was obtained with the frequency of 453 presence of 172 appetizers and mezzes types in the menus of restaurants in 45 hotels in region. These appetizers and mezzes have been classified into 11 categories, using expert opinions and literature. Identified categories are “savory accompaniments”, “cheese and delicatessen varieties”, “olive oil dishes”, “meals and warm starter”, “seafood”, “local foods”, “nuts”, “fruits”, “pickles”, “salads” and “others”.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kemalenes@gmail.com (K. Enes)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1105

GİRİŞ

İnsanların dışarda yemek yeme alışkanlıkları arttıkça restoranlarda yemek yiyen insan sayıları artmaya başlamıştır. Evlerinin dışında açlıklarını gidermek için değil bazı zamanlarda farklı amaçlar için de restoranlarda yemek tüketilmesi tercih edilebilmektedir. Özel günlerin kutlanması, sosyal ihtiyaçlar, saygınlık gibi bireysel nedenler dışında emek, ekonomik, iş, kültür, gelenek, kadınların artan istihdamı ve sosyalleşmek bu amaçlar arasında gösterilebilir (Frances, 2016). Türkiye’de ev dışında, yemek tüketilmesi bahsi geçen nedenler ile birlikte alkol tüketiminin ev dışında tercih edilmesi sebebiyle de gerçekleşmektedir (Mercan vd., 2018).

Restoranlarda tüketilen alkollü içecekler ile eşlikçilerin ve mezelerin tüketilmesi yaygın olarak gerçekleşmektedir. Özellikle rakı ile birlikte meze tüketimine yaygın olarak rastlanılmaktadır (Anlı, Vural & Gucer, 2007). Bu durum ile birlikte rakı dünya üzerinde kendine ait yemek kültürü geliştirmiş nadir içeceklerden bir tanesi olduğu söylenebilmektedir (Çırak, 2021; Şimşek, 2021). Mevcut bu durum sebebi ile yapılan çalışmada Türkiye’nin Doğu Karadeniz Bölgesi’nde bulunan ve insanların dışarda alkol tüketimi için tercih edebilecekleri 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoranlarının menüleri incelenmektedir. Bu kapsamda menülere içerik analizi yapılmakta ve alkollü içecekler ile beraber tüketilebilecek eşlikçiler ve mezeler incelenmektedir. Bunun sonucunda da bölgedeki otel restoranlarında alkollü içecekler ile beraber tüketilebilecek yiyecek maddelerinin bulunma sıklığı ve özelliklerinin ortaya koyulması amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve ve Literatür

Türk mutfağında, yemeklerin başlangıçları birçok farklı ürün ile yapılabilmektedir. Sebzeler, meyveler, yenilebilir yabani otlar, tahıllar, kuru baklagiller, deniz ürünleri ile yemeklerin başlangıçları yapılabilmektedir. Bunların dışında zeytinyağlılar, salatalar, soğuk çorbalar, dolmalar ve mezeler ile yemeklere başlanılabilmektedir (Kurnaz, 2020, s.41). Meze kelime anlamı ile “içki içilen yiyecek” (Eren, 1999) olarak tanımlanmasına rağmen etimolojik olarak Farsçadan meze (tat, tadım) ile Yunancadan mesos (orta, ortada olan) dan türemektedir (Eyüboğlu, 1991). İran’da meze içkiye eşlik eden yiyecek anlamında kullanılmıyorken, İstanbul’da yaşayanların içki sofralarında sunulan tadımlıkları ifade etmektedir (Ünsal, 2011).

Temelde mezeler içkiler ile birlikte servis edilen ürünleri adlandırılmak için kullanılsa da birçok eşlikçi için kullanılmaktadır. Genellikle yemeklerin başında servise sunulan, tatları hafif ve tazeleyici olan, küçük porsiyonlar halinde sunulan yemeklere denilmektedir. Birçok farklı yiyecek meze olarak tercih edilebilmektedir. Örnek olarak salatalar, şarküteri ürünleri, meyveler, turşular, zeytinyağlılar, deniz ürünleri, kuruyemişler gösterilebilir. Mezeler çok çeşitli olabilmektedir. Bazıları da yörelere göre özellikler gösterebilmektedir. Mehmet Kamil (2015) tarafından basılan ilk yazılı tarif kitaplarından biri olarak kabul edilen aşçıların sığınağında 46 adet turşu, salata ve tarator tarifi bulunmaktadır. Ayrıca “Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız” kitabında sadece yöresel meze, salata ve turşu çeşidini anlatan 98 farklı tarif bulunmaktadır (Gürsoy, 2011). Bu çeşitliliğe yörelere özgü farklı malzemelerin mezelerde kullanılmasının etkisi olabilmektedir. Çok çeşitli yiyecek türlerinden oluşmasına rağmen mezeler doymak amacıyla tüketilmesi tercih edilmemektedir (Bayizit, Yılsay & Yılmaz, 2003). Bu sebeple genellikle menülerin başlangıç bölümünde yer almaktadır.

Menüler genellikle yemeklerin servis edilme sırasına göre tasarlanmaktadır (Denizer, 2005). Menülerde uygulanan servis sırası toplu olarak servis edilmesini ortadan kaldırmak ve belirli bir düzen getirilmesini sağlamak

için geliştirilmiştir. Bu sıra yeniliş zamanı dikkate alınarak belirlenmektedir (Sökmen, 2006). Her işletme bu sıraya dikkat ederek menülerini planlamakta ve mutfağında üreteceği ürünleri buna göre karar vermektedir (Everett, 2012).

Tercih edilen bu servis sırasının aynı zamanda rakı ile birlikte yiyecek maddelerinin tüketilme sırası ile paralel olduğu söylenebilmektedir. Yapılan araştırmalarda genellikle yiyecek tüketiminin meze ile başlanıldığı ve hafif yiyecekler ile devam edildiği görülmektedir. Meze olarak tüketilen yiyecek maddeleri kişilerin tercihlerine göre büyük farklılıklar gösterebilmektedir. Tüketecek kişilerin tercihlerine göre çeşitlilik göstermesine rağmen yoğurtlu bir meze, peynir çeşidi ve kavun en çok tercih edilen eşlikçilerdendir (Şimşek, 2021). Meze sonrasında doyurucu bir yemek yenilecekse de genellikle ızgara ile pişirilmiş ürünler tercih edilmektedir. Türkiye’de en fazla tüketilen içkilerin sırasıyla bira, şarap ve rakı olduğu bilinmektedir (Şimşek, 2021; TGDF, 2022). Söz konusu tüketim de farklı etmenlere (cinsiyet, eğitim, gelir vb.) göre değişiklik gösterebilmektedir (Aydın, 2011; Buzrul, 2016). Şimşek (2021) tarafından rakı ve rakı sofrası kültürü üzerine yapılan öncü bir çalışmada insanların rakı sofrasında 2-6 saat arasında oturdukları, rakı sofrasındaki mezelere çok önem verdikleri ve bu mezelerin çok fazla çeşitlilik gösterdiği, rakı içildikten sonra ise çorba, Türk kahvesi ya da çay içildiği sonucuna varılmıştır. Bu araştırma kapsamında 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoranlarına ait olan menülerin incelenmesi planlanmaktadır. Bahsedilen menü ile ilgili çalışmalar dışında farklı nedenler ile menüler üzerinde benzer araştırmalar yapılmıştır. Bahsedilen çalışmaların dışında şu araştırmalarda örnek olarak gösterilebilir;

Yurday ve Kınır, (2019) tarafından yapılan araştırma bu çalışmalardan birisidir. Araştırmada 30 adet restorana ait menülerdeki ürünler içerik analizi ile incelenmektedir. Araştırmada menülerindeki yiyecek maddelerinin ait oldukları kültürler tespit edilerek restoranların Türk yemek kültürünü yansıtmadığı belirlenmeye çalışılmış ve bunun sonucunda da Roma ve Paris’te bulunan restoranlara göre daha az yansıttıkları belirlenmiştir. Yine benzer bir şekilde Özel, Yıldız ve Akbaba (2017) tarafından yapılan bir çalışmada Kilis bölgesinde yer alan 11 adet restoranın menüleri yarı yapılandırılmış görüşme ile toplanmış ve bunun sonucunda elde edilen veri içerik analizi ile sınıflandırılmıştır. Elde edilen verilerin sonucunda restoranlara ait menülerdeki yiyecekler, Kilis yöresine ait yöresel ürünler ile kıyaslanmıştır. Araştırma sonucunda incelenen restoranlarda Kilis yöresine ait az sayıda yiyecek maddesine rastlanılmıştır. Son olarak restoranlarda satılan yöresel ürünlerin belirlenmesi amacıyla Şırnak ilinde Çelik, Ersoy ve Besen (2020) tarafından yapılan çalışmada 18 adet restoranın menüsüne içerik analizi uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlar bölgeye ait yöresel yemekler ile kıyaslanmıştır. Araştırma sonucunda bölgedeki restoranlarda yöresel yemeklerin satılmadığı anlaşılmıştır. Bahsedilen araştırmalar dışında restoran menülerindeki yiyecek maddelerinin kullanım durumunun anlaşılması için benzer başka araştırmalara da rastlanılmaktadır. Örnek olarak Erdem, Mızrak ve Kemer’in (2018) Mengen’de yaptığı çalışma Mil ve Denk’in (2015) Erzurum Palandöken’de yaptıkları çalışma ile Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül’ün (2013) Kapadokya Gelveri’de yaptıkları çalışmaları gösterebiliriz.

Yöntem

Çalışmada inançları, anlamları ve davranışları bağlamları içerisinde anlamak, tanımlamak ve açıklamak amacıyla sosyal bilimlerde yaygın bir şekilde kullanılan nitel (kalitatif) araştırma yöntemi tercih edilmiştir (Altunışık vd., 2012; Büyüköztürk vd., 2018). Araştırmada amaçları bakımından betimsel araştırma yaklaşımı ve tarama modeli benimsenmiştir (Altunışık vd., 2012; Büyüköztürk vd., 2018). Çalışmada ikincil verilerden

yararlanılmıştır. Çalışma verilerini toplamak için ölçüt örnekleme tekniğini kullanılmıştır. Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesinde bulunan 6 ilin (Ordu, Giresun, Trabzon, Gümüşhane, Rize, Artvin) Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin resmi internet sitelerinde yer alan turizm işletme belgeli otellerin listesi incelenmiştir. Daha sonra bu otellerden restoranları bulunan ve hizmet verenlerden 1 Aralık 2021 ile 3 Mart 2022 tarih aralığında menüleri hakkında bilgi toplanmıştır. Bu kapsamda Doğu Karadeniz'de bulunan ve dört ve beş yıldızlı toplam 50 adet işletme belgeli otel araştırılmıştır. Bu otellerden 46 tanesinin bünyesinde restoranı bulunduğu ve alakart servis yaptığı tespit edilmiş ve menüleri tedarik edilmiştir. Bu kapsamda bu restoranlara ait menülere nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizinde temel amaç, toplanan verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Analiz yapılan menülerde derin anlam analizi ihtiyacı olmaması sebebi ile tüme varımsal yaklaşımla yüzeysel analiz tercih edilmiştir (Bengtsson, 2016). Yapılan analizin güvenilirliğini sağlamak için iki araştırmacı tarafından ayrı ayrı yapılan kodlamalar ve sonuçlar karşılaştırılmış ve %90 benzerlik saptanmıştır. En son elde edilen iki farklı kodlama ve ana gruplar birlikte gözden geçirilmiş ve nihai kodlama ile ana gruplar belirlenmiştir (Drisko ve Maschi). İçerik analizinde menüdeki ürünler 11 farklı kodlama ile ana gruplara ayrılmıştır. Bu ana grupların altında 172 alt başlık ortaya çıkmıştır. En son bu grupların altında dağılan yemeklerin ve ana grupların frekanslarına bakılarak bölgenin eşlikçi ve meze kültürü ile ilgili yorumlar yapılmıştır.

Bulgular

Yapılan içerik analizi sonucunda Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bulunan 45 otelin bünyesinde bulunan restoranların menüleri incelendiğinde 172 adet eşlikçi ve meze çeşidi 453 bulunma sıklığı ile elde edilmiştir. Bu eşlikçi ve meze çeşitleri uzman görüşleri ile literatürden yararlanılarak 11 ana başlıkta sınıflanmıştır. Yapılan bu sınıflandırmada uzman olarak sektörde çalışmış ve daha önce menü hazırlamış aşçıbaşı ile aşçılık eğitiminde deneyimi olan akademisyenlere fikirleri sorulmuştur. Ayrıca Gürsoy (2011) ve Kâmil'in (2015) kitaplarında kullanmış olduğu ürün sınıflandırılmalarından da yararlanılmıştır. İçerik analizi sırasında kodlanan yiyecek maddelerinin ait oldukları gruplara göre ana başlıklar belirlenmiştir. Örnek olarak eğer menüde "tarator" varsa "iştah açıcı ve eşlikçiler" ana başlığı kullanılmış ve bu başlık altında sınıflandırılmıştır. Elde edilen bu başlıklarda farklı olarak bölgeye ait yöresel ürünlerin vurgulanması için "yöresel ürünler" ile çok az sayıda bulunan ürünler için "diğerleri" ana başlıkları kullanılmıştır.

Bu kapsamda belirlenen ana başlıklar "iştah açıcı ve eşlikçiler", "peynir ve şarküteri çeşitleri", "zeytinyağlılar", "yemekler ve ara sıcaklar", "deniz ürünleri", "yöresel ürünler", "kuruyemişler", "meyveler", "turşular", "salatalar" ve "diğerleri" olarak isimlendirilmiştir. Bu kategorilere bakıldığında otel restoranlarının menülerinde eşlikçi ve meze olarak en çok "iştah açıcı ve eşlikçiler" kategorisindeki ürünlerin yer aldığı görülmüştür. Bununla birlikte menü içerisinde en fazla yer alan meze çeşidinin de "iştah açıcı ve eşlikçiler" kategorisinde yer alan haydari olduğu ve 30 otelin restoran menülerinde yer aldığı görülmektedir. Şekil 1'de bölgedeki 4 ve 5 yıldızlı otel restoranlarında sunulan eşlikçi ve mezelerin frekans dağılımlarına göre oluşturulmuş kelime bulutu yer almaktadır. Ayrıca çalışmanın devamında bu otel restoranlarının menülerinde yer alan eşlikçiler ve mezeler oluşturulan kategoriler altında menülerde bulunma sıklıklarına göre sunulmuştur.



Şekil 1. Türkiye'nin Doğu Karadeniz bölgesindeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoranlarında sunulan eşlikçi ve mezelerin kelime bulutu

“İştah açıcı ve eşlikçiler” kategorisi altında 68 adet eşlikçi ve meze çeşidi bulunmuştur. Bu kategorideki yiyecekler %47,24 ile menülerde en çok yer alan yiyecekleri oluşturmaktadır. Bu kapsamda otellerin restoran menülerinde ilk sıralarda “haydari” (30 otel), “şakşuka” (21 otel), “Rus salatası” (18 otel), “havuç tarator” (13 otel), “atom” (10 otel), “cacık” (10 otel), “humus” (8 otel) yer almaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 1 ‘de sunulmuştur.

Tablo 1. İştah açıcı ve eşlikçiler kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Haydari	30	14,02	Mor Lahana	1	0,47
Şakşuka	21	9,81	Acuka	1	0,47
Rus Salatası	18	8,41	Kabak	1	0,47
Havuç Tarator	13	6,07	Kocabaş Humus	1	0,47
Atom	10	4,67	Kırmızı Pancar	1	0,47
Cacık	10	4,67	Tatar Biberi	1	0,47
Humus	8	3,74	Muhammara	1	0,47
Semiz Otu	6	2,80	Börülce Salatası	1	0,47
Süzme Yoğurt	6	2,80	Közlenmiş Biber	1	0,47
Patlıcanlı Ezme	5	2,34	Amerikan Salatası	1	0,47
Közlenmiş Patlıcan	5	2,34	Yoğurtlu Kızartma	1	0,47
Soslu Patlıcan	4	1,87	Girit Kabağı	1	0,47
Köpoğlu	4	1,87	Patates Kavurması	1	0,47
Yoğurtlu Semiz Otu	4	1,87	Babagannuş	1	0,47
Yoğurtlu Patlıcan	4	1,87	Unlu Patlıcan Kızartması	1	0,47
Patlıcan Salatası	3	1,40	Sarımsaklı Yoğurtlu Patlıcan Kızartması	1	0,47
Közlenmiş Kopya Biber	3	1,40	Sarımsaklı Domatesli Biber Kızartması	1	0,47
Deniz Börülcesi	3	1,40	Sarımsaklı Mantar Kavurma	1	0,47
Mücver	2	0,93	Kereviz	1	0,47
Pastırmalı Humus	2	0,93	Kaşarlı Mantar	1	0,47
Çerkez Tavuğu	2	0,93	Sarımsaklı Patlıcanlı Yoğurt	1	0,47
Közde Patlıcan Salatası	2	0,93	Yoğurtlu Patlıcan Ezme	1	0,47
Kuru Cacık	2	0,93	Tahin Tarator	1	0,47
Pembe Sultan	2	0,93	Süzme Bal Yoğurt	1	0,47
Yoğurt	2	0,93	Ballı Fındıklı Süzme	1	0,47

Tablo 1. İştah açıcı ve eşlikçiler kategorisi (devamı)

Tahinli Patlıcan	2	0,93	Patlıcan Yoğurtlu Muhammara	1	0,47
Peynir Dolgulu Kırmızı Biber	2	0,93	Yoğurtlu Çeşitleri	1	0,47
Kısır	1	0,47	Firik Cacık	1	0,47
Fıstıklı Girit Mezesi	1	0,47	Tarator	1	0,47
Kurutulmuş Domates	1	0,47	Nane Tarator	1	0,47
Girit Ezme	1	0,47	Yoğurtlu Kapyra Biber	1	0,47
Ege Meyhane Mezesi	1	0,47	Jalepone Peynirli Biber Dolması	1	0,47
Mor Bulgur Salatası	1	0,47	Çiğ Köfte	1	0,47

“Peynir ve şarküteri çeşitleri” kategorisi içerisinde 10 adet eşlikçi ve meze çeşidi yer almaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 2’de sunulmuştur. Otel restoranlarının sunduğu peynir ve şarküteri çeşitleriyle hazırlanan eşlikçi ve mezeler %15,23 ile ikinci sırada yer almaktadır. Bununla birlikte kategorinin ilk sırasındaki “ezme peynir” (28 otel), bölgedeki otel restoranlarında en sık sunulan ikinci, “peynir tabağı” (19 otel) ise dördüncü yiyecektir. Kategoride “beyaz peynir” (7 otel), “Ezine peyniri” (4 otel), “tulum peyniri” (4 otel) gibi ayrı olarak sunulan peynir çeşitleri de bulunmaktadır.

Tablo 2. Peynir ve şarküteri çeşitleri kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Ezme Peynir	28	40,58	Tulum Peyniri	4	5,80	Salam	1	1,45
Peynir Tabağı	19	27,54	Dilim Peynir	2	2,90	Sosis	1	1,45
Beyaz Peynir	7	10,14	Kaşar Peynir	2	2,90	Sucuk	1	1,45
Ezine Peyniri	4	5,80						

“Zeytinyağlılar” kategorisinde toplam 23 adet eşlikçi ve meze çeşidi bulunmaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 3’te sunulmuştur. Otel restoranlarının sunduğu zeytinyağlı eşlikçi ve mezelerden “pilaki” (9 otel), “barbunya pilaki” (6 otel), “zeytinyağlı enginar” (4 otel), “karışık zeytinyağlı” (3 otel) en sık rastlananlardır. Bu kategori %11,04 ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Tablo 3. Zeytinyağlılar kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Pilaki	9	18,00	Zeytinyağlı Kereviz	2	4,00	Enginar	1	2,00
Barbunya Pilaki	6	12,00	Yaprak Sarma	2	4,00	Enginar Kalbi	1	2,00
Zeytinyağlı Enginar	4	8,00	Dere Otlı Fava	2	4,00	Dolma	1	2,00
Karışık Zeytinyağlı	3	6,00	Taze Fasulye	2	4,00	Zeytinyağlı Tabağı	1	2,00
Piyaz	2	4,00	Zeytinyağlı Fasulye	2	4,00	Mercimek	1	2,00
Zeytinyağlı Çeşitleri	2	4,00	Mevsim Zeytinyağlı	1	2,00	Zeytinyağlı Pilaki	1	2,00
Lahana Sarması	2	4,00	Zeytinyağlı Kuşkonmaz	1	2,00	Fasulye Pilaki	1	2,00
Vişneli Zeytinyağlı Yaprak Sarması	2		Zeytinyağlı Deniz Börülcesi	1	2,00			

“Yemekler ve ara sıcaklar” kategorisindeki yiyecekler Tablo 4’te sunulmuştur. Bu kategoride 24 adet eşlikçi ve meze bulunmaktadır. Kategori otel restoranlarında sunulan eşlikçi ve meze çeşitleri içerisinde 24 eşlikçi ve meze ile ikinci sırada olmakla birlikte menülerde en çok yer alan bu kategorideki yiyecek yalnızca 7 otel ile Arnavut ciğeridir. Bu sebeple kategorideki eşlikçi ve mezeler %7,51 ile dördüncü sırada yer almaktadır.

Tablo 4. Yemekler ve ara sıcaklar kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Arnavut Ciğeri	7	20,59	Halep Kebabı	1	2,94	Fasulye Kavurması	1	2,94
Karışık Izgara	3	8,82	Risotto	1	2,94	Pancar Kavurması	1	2,94
Paçanga Böreği	2	5,88	Cheedarlı Beğendi	1	2,94	Makarna Çeşitleri	1	2,94
Et Çeşitleri	2	5,88	Börek	1	2,94	Et-Tavuk Fajita	1	2,94
Mantar	1	2,94	Sarma	1	2,94	Köri Soslu Tavuk	1	2,94
Kızarmış Tavuk Parçaları	1	2,94	Pazı Kavurma	1	2,94	Mantarlı Tavuk	1	2,94
Kıymalı Sarma	1	2,94	Kaygana	1	2,94	Mantı	1	2,94
İncik	1	2,94	Patlıcan Kavurması	1	2,94	Meksika Fasulyesi	1	2,94

“Deniz ürünleri” kategorisi %5,74 ile beşinci sırada yer almaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 5’te sunulmuştur. Tablo incelendiğinde 12 çeşit yiyecek ile “Peynir ve Şarküteri Çeşitleri” kategorisiyle aynı sayıda ürüne sahip olmasına rağmen otel restoranlarının menülerinde deniz ürünlerine daha az yer verdiği görülmektedir. Otel restoranlarının menülerinde en sık rastlanan deniz ürünleri “karides” (8 otel) ve “kalamar” (5 otel) olmuştur.

Tablo 5. Deniz ürünleri kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Karides	8	23,53	Balık Çeşitleri	2	5,88	Yengeç Salatası	1	3,45	Mezgit	1	2,94
Kalamar	5	14,71	Levrek Marin	2	5,88	Midye	1	3,45	Barbun	1	2,94
Levrek	2	5,88	Somon	1	2,94	Hamsi	1	3,45	Çinekop	1	2,94

“Yöresel ürünler” kategorisi %4,19 ile altıncı sırada yer almaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 6’da sunulmuştur. Bölgedeki otel restoranlarının menülerinde yer alan bu kategorideki en yaygın ürünün “turşu kavurması” (7 otel) olduğu görülmektedir.

Tablo 6. Yöresel ürünler kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Turşu Kavurması	7	36,84	Kırmıt Kavurması	1	5,26	Kiraz Tuzlusu	1	5,26
Fasulye Turşusu	2	10,53	Kiraz Kavurması	1	5,26	Taflan Turşusu	1	5,26
Taflan Kavurması	2	10,53	Fasulye Diblesi	1	5,26	Pancar Turşusu	1	5,26
Eyin Piyazı	1	5,26	Taflan Tuzlusu	1	5,26			

“Kuruyemiş” kategorisi içerisinde 9 adet eşlikçi ve meze çeşidi bulunmaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 7’de sunulmuştur. Bu kategori %2,87 ile yedinci sırada yer almaktadır.

Tablo 7. Kuruyemiş kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Cips	3	23,08	Soslu Mısır	1	7,69	Kuruyemiş Tabağı	1	7,69
Tuzlu Fıstık	2	15,38	Fındık	1	7,69	Tuzlu Fındık Kavurma	1	7,69
Antep Fıstığı	2	15,38	Badem	1	7,69	Karışık Çerez	1	7,69

“Meyveler” kategorisindeki yiyecekler Tablo 8’de görüldüğü üzere meyve tabağı” (7 otel), “kavun” (2), “karpuz” (1) olmak üzere 3 adet eşlikçi ve meze çeşidinden oluşmaktadır. Bu kategoriye %2,21 ile sekizinci sırada yer almaktadır.

Tablo 8. Meyveler kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Meyve Tabağı	7	70,00	Kavun	2	20,00	Karpuz	1	10,00

“Turşular” kategorisi içerisinde 5 adet eşlikçi ve meze çeşidi bulunmaktadır. Bu kategorideki yiyecekler Tablo 9’da sunulmuştur. Bu kategori %1,55 ile dokuzuncu sırada yer almaktadır.

Tablo 9. Turşular kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Kaya Koruğu	3	42,86	Yöresel Turşu	1	14,29	Karışık Turşu	1	14,29
Çubuk Turşusu	1	14,29	Salatalık Turşusu	1	14,29			

Tablo 10 incelendiğinde “Salatalar kategorisinde 6 adet eşlikçi ve meze çeşidi bulunduğu görülmektedir. Bu kategori %1,32 ile onuncu sırada yer almaktadır.

Tablo 10. Salatalar kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Avokado Salatası	1	16,67	Söğüş	1	16,67	Yeşil Zeytin Salatası	1	16,67
Brokoli	1	16,67	Havuç Salatası	1	16,67	Tavuk Salatası	1	16,67

Son olarak belirli bir kategoriye girmeyen ya da çeşitli kategorideki yiyeceklerin bir arada yer aldığı ürünler “Diğerleri” olarak ele alınmıştır. Tablo 11’de bu kategori içerisinde 3 adet eşlikçi ve meze (5 sıklık %1,1) çeşidi sunulmuştur. Bu kategori %1,1 ile son sırada yer almaktadır.

Tablo 11. Diğerleri Kategorisi

Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%	Yiyecekler	f	%
Meze Tabağı	3	60,00	Soğuk Meze Tabağı	1	20,00	Et Söğüş	1	20,00

Sonuç

Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan eşlikçiler ve mezeler, porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan ve lezzet ve görünümüne özen gösterilen yiyecek çeşitlerindedir (Boz, 2021). Ayrıca içkiye eşlik etmesinin dışında başlangıç olarak da sunulabilmektedir. Türk mutfak kültüründe Karadeniz Bölgesi gastronomi turizmi amacıyla Türkiye’de ön plana çıkan bölgeler arasında yer almaktadır (Şengül, 2017). Bu bağlamda araştırma Türkiye’nin Doğu Karadeniz Bölgesinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli otel restoranlarının menülerindeki eşlikçi ve mezeler incelenmiştir. Çalışmada tespit edilen eşlikçi ve mezeler, iştah açıcı ve eşlikçiler, peynir ve şarküteri çeşitleri, zeytinyağlılar, yemekler ve ara sıcaklar, deniz ürünleri, yöresel ürünler, kuruyemiş, meyveler, turşular, salatalar, diğerleri olarak sınıflanmıştır. Tespit edilen yiyeceklerin Türkiye’de en çok tüketilen alkollü içeceklerle birlikte yenilebilecek ürünlerden oluştuğu görülmektedir. Özellikle rakı eşlikçilerinin ve mezelerin yemeklerden önce başlangıç olarak ya da yemeklerle birlikte alkolsüz olarak da tüketilebilmesi sebebiyle ağırlıkta olduğu tespit edilmiştir.

Bölgedeki otel restoranlarının menülerinde en fazla iştah açıcı ve eşlikçiler kategorisinde yer alan eşlikçi ve meze çeşitlerinin sunulduğu görülmüştür. Bunlar içerisinde haydari, şakşuka, Rus salatası, havuç tarator, atom ve cacık en çok sunulan meze çeşitleri olarak ortaya çıkmıştır. Bu kategoride Türkiye’nin çeşitli yörelerinden rakı eşlikçi ve mezeleri bulunmaktadır. Bu sebeple rakı sofrası olarak literatürde yer alan yemek kültürünün bölgesel yemek kültürlerinin üzerinde bir yapıda ve kapsayıcı bir özellikte olduğu görülmüştür. Rakı sofrasında yer alan,

rakı ile yenebilen, rakının yanında tercih edilen yiyecekler hangi bölgeden olursa olsun malzemeleri temin edilmekte ve sofrada yer edinebilmektedir. Meze menüleri arasında ikinci sırada ise peynir ve şarküteri kategorisindeki ezme peynir, peynir tabağı, beyaz peynir, tulum peyniri ve Ezine peyniri en çok kullanılan meze çeşitleri olarak ortaya çıkmıştır. Bu sonuç literatürde rakı sofrasında en çok yoğurtlu mezelerin ve peynir çeşitlerinin tercih edildiğiyle ilgili bulgularla örtüşmektedir. Yoğurt ve peynir otel restoranlarının menülerindeki eşlikçi ve mezelerde en sık kullanılan yiyecek maddeleri olmuştur.

Restoran işletmeleri üçüncü olarak zeytinyağlı çeşitlerine menülerinde yer vermişlerdir. Zeytinyağlılar içerisinde yer alan pilaki, barbunya pilaki, zeytinyağlı enginar ve karışık zeytinyağlı restoranların en çok kullandığı meze çeşitleridir. Yöreyle özgü ürün olan lahana sarmasının ise yalnızca iki restoranın menüsünde yer aldığı görülmektedir. Yemekler ve ara sıcaklar başlığı içerisinde restoranlar tarafından müşterilere sunulmak üzere menüye konulan mezeler içerisinde Arnavut ciğeri, karışık ızgara, paçanga böreği ve et çeşitleri öne çıkmıştır. Bu sıralamanın yine literatürde yer aldığı üzere restoranlar tarafından tercih edilen servis sırası ve rakı ile birlikte yiyecek maddelerinin tüketilme sırası ile paralel olduğu söylenebilir.

Deniz ürünleri içerisinde yer alan karides, kalamar ise otel restoran menülerinde en çok yer bulan çeşitler olarak ortaya çıkmıştır. Deniz ürünleri ile bilinen bir bölgede otel restoranlarının bu ürünleri menülerine koyma sıklıklarının oldukça düşük olduğu gözlemlenmektedir. Ayrıca bu kategoride menülerde en sık rastlanan ürünlerin bölgeye adını veren denizden çıkmayan ürünler olmasının önemli bir bulgu olduğu düşünülmektedir. Ayrıca Doğu Karadeniz yöresel mutfağının ise restoran menülerinde önemli bir yer bulmadığı sonucuna da ulaşılmıştır. Turşu kavurması, fasulye turşusu, taflan kavurması, taflan kavurması, pancar turşusu gibi yöresel ürünlerden oluşan eşlikçi ve mezeleri sunan otel restoran işletmelerinin sayıca az olduğu görülmektedir. Bu durumun bölgedeki fındık ve çay tarımı üzerine kurulu ekonomik hayatın ve düşük sanayileşme sebebiyle dışarda yemek yeme kültürünün yeterince gelişmemesinden kaynaklandığını düşündürmektedir. Ayrıca otel restoranlarını genellikle o destinasyona dışarıdan gelen insanların tercih edebilecek olması restoranlarını bu insanların damak zevkine ve tüketim tercihlerine yönlendirdiği yorumunu yaptırmaktadır. Yeterince bilinmeyen ürünlerin, satın alma aşamasında belirsizlik ve risk içermesi bu ürünlerin tercih edilmemesine, sonuç olarak da menülerde yer almamasına sebep olmuş olabilir. Şüphesiz menüye her eklenen ürün ayrı bir maliyet, süreç ve emek içermektedir. İşletmelerin temel amacının karlılık olduğunu göz önünde bulundurduğumuzda işletmeler ekonomik bir karar vermiş olabilir. Bu durum bölgenin gastronomi ürünlerinin tanıtımının yapılması gerektiği sonucuna ulaştırmıştır. Son olarak, kuruyemiş ve meyve çeşitleri, turşu çeşitleri ve salatalardan oluşan meze çeşitleri az sayıda otel restoranı tarafından servis edilen diğer ürünler olarak tespit edilmiştir.

Bu çalışmanın Doğu Karadeniz Bölgesinin dışarda yemek yeme ve alkollü içecek tüketimiyle ilgili kültürel, sosyal ve ekonomik yaşamını değerlendirebilmek için öncü çalışmalardan bir tanesi olarak görülmektedir. Çalışmada betimsel bir yaklaşım ile bölgedeki otel restoranlarının menüleri belirli bir pencereden değerlendirilmiştir. Gelecekte bölgedeki otel restoranlarının işletmecileri, çalışanları ve müşterileri ile yapılacak nitel ve nicel çalışmalar için bir dayanak olacağı düşünülmektedir. Özellikle işletmelerin bu menüleri oluşturma süreçlerinin ve tüketicilerin menüler hakkındaki algı ve tutumlarının ortaya koyulmasının hem sektöre hem de literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Anlı, R. E., Vural, N. & Gucer, Y. (2007). Determination of the principal volatile compounds of Turkish raki. *Journal of the Institute of Brewing*, 113(3), 302–309.
- Aydın, K. (2011). Türkiye'de alkollü içki kültürü ve hanehalkı alkol harcamaları. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(38), 335-347.
- Bayizit, A. A., Yılsay, T. Ö. & Yılmaz, L. (2003). Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi*, (4), 35–42.
- Bengtsson, M. (2016). How to plan and perform a qualitative study using content analysis. *NursingPlus Open*, 2, 8-14.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. & Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Boz, B. (2021). *Meze Kültürünün Hatay Gastronomisindeki Yeri ve Geleneksel Hatay Mezelerinin Duyusal Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. (Yüksek Lisans Tezi).
- Çelik, S., Ersoy, N. & Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları Şırnak ili örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 31–37.
- Çırak, A. (2021). *Örnek Olaylarla Gastronomi Turizminde Yeni Eğilimler*. G. Yılmaz ve A. Şahin (Ed.,) *Yeni Nesil Meyhaneler içinde* (155-174). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Drisco, j. W., & Maschi T. (2016) *Content Analysis*. New York: Oxford University Press
- Erdem, Ö., Mızrak, M. & Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mergen. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi Yöresel*, 3(1), 44–61.
- Eren, H. (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü* (2.). Ankara: Dizgi Basım Evi.
- Everett, S. (2012). Production Places or Consumption Spaces? The Place-making Agency of Food Tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies*, 14(4), 535–554.
- Eyüboğlu, İ. Z. (1991). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. İstanbul: Sosyal Yayınlar.

- Frances, B. F. (2016). Reasons for Eating Out and Socio-demographic Characteristics of Customers. *Proceedings of INCEDI 2016 Conference*, (November), 0–13.
- Gürsoy, D. (2011). *Kuzeyden güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız* (4.). İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Hatipoğlu, A., Zengin, Bu., Batman, O. & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği (Usage levels of local foods on the menus of rural tourism establishments: sample of Gelveri). *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6–11.
- Kamil, M. (2015). *Aşçıların Sığınağı*. İstanbul: T.C. Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Kurnaz, A. (2020). *Uygulamalı Türk Mutfağı*. (N. Ş. Perçin ve C. Uçuk, Ed.). Ankara: Nobel Yayınevi.
- Mercan, S., Onaran, Ö. İ., Atasoy, H., İlbak, A., Teloğlu, E. Ş., Torun, P. & Hayran, O. (2018). Alkol tüketim kültürü ve alkol araştırmaları ile alkol kontrol politikaları konusunda görüşler: Nitel bir araştırma. *Addicta: The Turkish Journal on Addictions*, 5(3).
- Mil, B. & Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi I*, 5(2), 1–7.
- Özel, G., Yıldız, F. & Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11), 351–364.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırma Determining the gastronomic tourism destinations of turkey: A case of domestic tourists. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375–396.
- Şimşek, A. (2021). Rakı ve Türk Sofrasındaki Yemek Kültürü. *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 76–95.
- Sökmen, A. (2006). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- TGDF, (2022). 2023 Yılına Doğru Alkollü İçki Sektörü Tarım ve Dış Ticaret Ekosistemi Açısından Değerlendirmesi. <https://www.tgdf.org.tr/wp-content/uploads/2022/01/TGDF-2023-yilina-dogru-alkollu-icki-sektoru.pdf> adresinden 9 Ağustos 2022 tarihinde alınmıştır.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: Ntv yayınları.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (8.). Ankara: Seçkin yayıncılık.
- Yurday, Y. İ. & Kingır, S. (2019). İstanbul' da bulunan birinci sınıf restoranların m önülerinin gastronomi turizmi kapsamında karşılaştırmalı analizi üzerine bir araştırma: Tripadvisor örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(20), 318–341.

Analysis of the Menus of 4 and 5-Star Hotel Restaurants in the Eastern Black Sea Region: Appetizers and Mezzes

Kemal ENES

Tarsus University, Vocational School, Mersin/Turkey

Büşra KAYA

Giresun University Institute of Social Sciences, Giresun/Turkey

Bayram KANCA

Giresun University, Faculty of Tourism, Giresun/Turkey

Extended Summary

In the study, appetizers and mezzes that are included in the menus of the restaurants of 4 and 5-star hotels in the Eastern Black Sea Region of Turkey and which can be consumed together with alcoholic beverages are examined. Thus, it is aimed to reveal the frequency and characteristics of food items that can be consumed together with alcoholic beverages in hotel restaurants in the region.

The qualitative research method was preferred in the study. In the research, a descriptive research approach and scanning model were adopted in terms of its aims. The criterion sampling technique was used to collect study data. Between 1 December 2021 and 3 March 2022, information on menus was collected from those who have restaurants and serve in 4 and 5-star hotels in the Eastern Black Sea Region of Turkey. Content analysis was applied to the menus of these restaurants. As a result of the content analysis, when the menus of the restaurants of 45 hotels in the region were examined, 172 appetizers and mezzes types were obtained with a frequency of 453. These appetizers and mezzes have been classified into 11 categories, using expert opinions and literature. Identified categories are "savory accompaniments", "cheese and delicatessen varieties", "olive oil dishes", "meals and warm starters", "seafoods", "local foods", "nuts", "fruits", "pickles", "salads" and "others". When these categories are examined, it is seen that the products in the category of "savory accompaniments" are mostly included as appetizers and mezzes in the menus of hotel restaurants. In addition, it is seen that the most common appetizer type in the menu is haydari, which is in the category of "savory accompaniments" and is included in the menus of 30 hotel restaurants.

There were 68 types of appetizers and mezzes under the category of "savory accompaniments". The foods in this category constitute the most common foods on the menus with 47.24%. In this context, "haydari" (30 hotels), "şakşuka" (21 hotels), "Russian salad" (18 hotels), "carrot tarator" (13 hotels), "atom" (10 hotels), "cacık" (10 hotels), "hummus" (8 hotels).

Appetizers and mezzes prepared with cheese and delicatessen varieties offered by the hotel restaurants take second place with 15.23%. However, "paste cheese" (28 hotels) in the first place of the category is the second most frequently served food in hotel restaurants in the region, and "cheese plate" (19 hotels) is the fourth food. There are also cheese varieties offered separately in the category, such as "white cheese" (7 hotels), "Ezine cheese" (4 hotels), "Tulum cheese" (4 hotels).

There are 23 types of appetizers and mezzes in total in the category of “olive oil dishes”. “Bean salad” (9 hotels), “borlotti beans in olive oil” (6 hotels), “artichokes with olive oil” (4 hotels) and “mixed olive oil” (3 hotels) from the olive oil appetizers and mezzes offered by the hotel restaurants are the most common ones. This category ranks third with 11.04%.

There are 24 appetizers and mezzes in the "meals and warm starter" category. The category ranks second with 24 appetizers and mezzes offered in hotel restaurants. However, the most common food in this category is Albanian liver, with only 7 hotels. For this reason, appetizers and mezzes in the category are in fourth place with 7.51%.

“Seafood” category ranks fifth with 5.74%. Although it has 12 kinds of food in this category and the same number of products as the "Cheese and Delicatessen" category, it is seen that hotel restaurants give less place to seafood in their menus. The most frequently found seafood in the menus of hotel restaurants were “shrimp” (8 hotels) and “calamari” (5 hotels).

The category of “local foods” is in sixth place with 4.19%. There are 9 types of appetizers and mezzes in the “nuts” category. This category ranks seventh with 2.87%. Foods in the category of “fruits” consist of 3 appetizers and mezzes: “fruit plate” (7 hotels), “melon” (2), and “watermelon” (1). It ranks eighth in this category with 2.21%. There are 5 types of appetizers and mezzes in the category of "pickles". This category ranks ninth with 1.55%. It is seen that there are 6 types of appetizers and mezzes in the category of “salads”. This category ranks tenth with 1.32%. Finally, the products that do not fall into a certain category or that contain various categories of food together are considered "others". In this category, 3 types of appetizers and mezzes (5 frequency 1.1%) were presented. This category is in the last place with 1.1%.

Appetizers and mezzes, which have an important place in the Turkish culinary culture, are among the types of food that are served in small quantities in portions and attention is paid to their taste and appearance (Boz, 2021). In addition to accompanying the drink, it can also be served as a starter. In Turkish culinary culture, the Black Sea Region is among the prominent regions in Turkey for gastronomy tourism (Şengül, 2017). In this context, the appetizers and mezze in the menus of the hotel restaurants operating in the Eastern Black Sea Region with a tourism operation license were examined. Identified categories are “savoury accompaniments”, “cheese and delicatessen varieties”, “olive oil dishes”, “meals and warm starters”, “seafoods”, “local foods”, “nuts”, “fruits”, “pickles”, "salads" and "others". It is seen that the detected foods consist of the products that can be eaten together with the most consumed alcoholic beverages in Turkey. It has been determined that especially raki mezes are more common because they can be consumed as a starter before meals or as non-alcoholic with meals.

It has been observed that the menus of the hotel restaurants in the region offer the most appetizers and mezzes in the category of savoury accompaniments. Among these, haydari, şakşuka, Russian salad, carrot tarator, atom and cacik have emerged as the most popular appetizers and mezzes. In this category, there are raki mezes from various regions of Turkey. For this reason, it has been seen that the food culture in the literature as the raki table is above the regional food cultures and has an inclusive feature. Foods that can be eaten with raki, which are on the raki table, and which are preferred with raki, are provided regardless of the region and can be found on the table. In second place among the menus, paste cheese, cheese plate, feta cheese, tulum cheese and Ezine cheese in the cheese and delicatessen varieties category emerged as the most used appetizers and mezzes. This result coincides with the findings in the literature that yoghurt mezes and cheese varieties are mostly preferred at the raki table.

Yoghurt and cheese were the most frequently used food items in the menus of hotel restaurants as appetizers and mezzes.

Hotel restaurants in the region have included olive oil varieties in their menus. Bean salad, borlotti beans in olive oil, artichokes with olive oil and mixed olive oil, which are among the olive oil dishes, are the most used appetizers and mezzes in restaurants. It is seen that the cabbage roll, which is local food, is included in the menus of only two restaurants. Among the appetizers included in the menu to be offered to customers by the restaurants under the heading of meals and warm starters, Albanian liver, mixed grill, paçanga pastry and meat varieties came to the fore. It can be said that this order is in parallel with the order of service preferred by restaurants and the order of consumption of food items together with raki, as is also included in the literature.

Shrimp and calamari, which are among seafood products, have emerged as the most common types on hotel restaurant menus. In a region known for its seafood, it is observed that the frequency of putting these foods on the menus of the hotel restaurants is quite low. In addition, the fact that the most common foods on the menus in this category are foods that do not originate from the Black Sea is considered to be an important finding. However, it has been concluded that the Eastern Black Sea regional cuisine does not have an important place on the restaurant menus. It is seen that there are few hotel restaurants that offer appetizers and mezzes consisting of local foods such as roasted pickles, pickled beans, roasted taflan, roasted taflan, pickled beetroot. This situation suggests that the economic life based on hazelnut and tea farming in the region and the culture of eating out due to low industrialization are not developed enough. In addition, the fact that hotel restaurants are generally preferred by people coming from outside that destination makes its comment that the restaurants organize their menus according to the taste and consumption preferences of these people. Uncertainty and risk in the purchasing phase of unknown products may have caused these products not to be preferred and, as a result, not to be included in the menus. Undoubtedly, each product added to the menu includes a separate cost, process and effort. Considering that the main purpose of businesses is profitability, these hotels may have made an economical decision. This situation led to the conclusion that the gastronomic products of the region should be promoted. Finally, appetizers and mezzes consisting of nuts and fruit varieties, pickles, salads and other foods are served by a small number of hotel restaurants.

This study is seen as one of the pioneering studies to evaluate the cultural, social and economic life of the Eastern Black Sea Region of Turkey regarding eating out and consuming alcoholic beverages. In the study, the menus of the hotel restaurants in the region were evaluated from a certain point of view with a descriptive approach. It is thought that it will be a basis for qualitative and quantitative studies to be carried out with the operators, employees and customers of the hotel restaurants in the region in the future. It is thought that revealing the processes of creating menus of hotel restaurants and the perceptions and attitudes of consumers about menus will contribute to both the sector and the literature.