

Editörden

Gastronomi, sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve sunumundan ibaret bir meslek dalı değildir. Gıda bilim ve teknolojisi, beslenme, halk sağlığı, işletme, ekonomi, sanat, kültür, tasarım, sosyoloji, turizm gibi çok sayıda disiplinden beslenen bir bilim ve sanat dalıdır. Alanındaki gelişmeler gastronomiyi de direkt olarak etkilemektedir. Özellikle yeni işleme ve muhafaza teknikleri, yeni ürünler gibi gıda bilim ve teknolojisindeki gelişmeler yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı işletmelerde de kendine yer bulmaktadır. Diğer taraftan günümüzde insanların beslenme alışkanlıklarında ciddi değişimler görülmekte; daha güvenli, sağlıklı ve besleyici gıdalara olan talep artmaktadır. Düşük kalorili yiyecekler artan bir şekilde önem kazanacaktır. Bu talebi karşılama da gastronomi uzmanları da yeni gelişmelerden haberdar olmalı ve bunları uygulamaya geçirmelidir. Aynı şekilde ileri yıllarda alternatif gıdalar gündeme gelecektir. Gastro-nomistlerin bu konuda da kendilerini hazır tutmaları gerekmektedir.

Ülkemizde çok sayıda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü açılmış olmasına rağmen maalesef bu alan-da bilimsel anlamda önemli bir gelişme sağlanamamıştır. Hala çoğu restoranların mutfakları usta-çırak ilişkisi ile yürütülmektedir. Şeflerimizin uluslararası ölçekte rekabet edebilir seviyelere ulaşması bilimsel ve teknik gelişmelerden haberdar olması, geleceği görmesi ile mümkündür. Sınırlı sayıdaki şef uluslararası gastronomiye takip ederek kendini geliştirebilmiştir. Diğer taraftan bu alanda ciddi bir akademisyen ve araştırmacı eksikliği de görülmektedir. Bununla birlikte gastronomi bölümü mezunların da gerekli lisans üstü çalışmalarını yaparak yakın gelecekte gastronomi bölümlerinin gerek eğitim ve öğretimine gerekse bilimsel araştırmalarına önemli katkı sağlayacağı da aşikardır.

Bilimsel gelişmelerin ve araştırmaların hedef kitleye iletilmesindeki en önemli araç şüphesiz alanındaki yayınlanan bilimsel hakemli dergilerdir. Ülkemizde bu alanda birçok dergi bulunmakla birlikte bilimsel araştırmalara yer veren dergi sayımız sınırlı düzeydedir. Bu açığı gidermek, gastronomi ve mutfak sanat-ları alanında yapılan bilimsel araştırma, inceleme ve proje çalışmalarının sonuçlarını paylaşmak; güncel bilgi ve gelişmeleri hedef kitleye aktarmak; konu ile ilgili sorunların tartışılmasına zemin oluşturmak; Türk Mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla İstanbul Aydın Üniversitesi tarafından bir dergi çıkarılmasına karar verilmiştir. Bu karar doğrultusunda 2017 yılının Ocak ayında AYDIN Gastronomy adındaki dergimizin ilk sayısını çıkarmış bulunmaktayız. Dergimizde Türkçe ve İngilizce makalelere yer verilmekte olup ilk aşamada ulusal düzeyde taranan bir dergi bir sonraki aşamada ise uluslararası indeksler tarafından taranan bir dergi haline getirmeyi hedefliyoruz. Dergilerin yayın hayatını devam edebilmesi ve istenen hedeflere ulaşması yayınladığı nitelikli makaleler ile mümkün olabilmektedir. Bu anlamda gastronomi alanını ilgilendiren tüm bilim ve sanat dallarından siz değerli araştırmacıların desteğine gereksinim duyulmaktadır.

Saygılarımla...

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

Editör