

烹饪专业期刊的特色之路

王芙蓉

《扬州大学烹饪学报》编辑部, 225127, 江苏扬州

摘要 作为高校的专业期刊,《扬州大学烹饪学报》(原《中国烹饪研究》)一直在探索自己的特色之路。期刊依托在中国高校最早设立的中国烹饪专业彰显特色,依靠一支综合素质较高的编辑队伍创造特色,并积极发挥行业协会组织和烹饪业内人士的作用张扬特色,在 20 多年的办刊过程中,展示了自己的特色,并将在烹饪理论研究和行业发展过程中进一步发挥专业期刊的作用,力求走出一条有特色的中国高校专业期刊之路。

关键词 专业期刊;烹饪;特色

Characteristics establishment of cuisine science periodicals //
WANG Furong

Abstract *Cuisine Journal of Yangzhou University* (formerly *Chinese Cuisine Study*), a university professional periodical, has been devoted to its characteristics establishment all the time. In the past two decades, its unique features were highlighted by the establishment of cuisine specialty earliest in domestic universities; its characteristics were created by the work of a high-quality editors team, and were activated by the efforts from the specialists in the Chinese Cooking Association. With further study of cuisine theory and further exploration of the function of professional periodicals, *Cuisine Journal of Yangzhou University* will hopefully walk out a way with its own characteristics among the university periodicals.

Key words professional periodical; cuisine; characteristic

Author's address Editorial Office of *Cuisine Journal of Yangzhou University*, 225127, Yangzhou, Jiangsu, China

专业期刊具有专业性、行业性强、受众面窄的特点。《扬州大学烹饪学报》(原《中国烹饪研究》)是我国创办最早的烹饪类专业学术理论期刊,也是中国高校最早创办的以烹饪理论研究、烹饪工艺研究为主要内容的自然科学类专业期刊。相比于其他专业期刊,烹饪专业学术期刊受到自身学科地位的限制^[1],但是,它包含了理科(烹饪工艺、烹饪化学)、工科(食品科学)、医科(烹饪营养与卫生)、农科(烹饪原料)以及人文社会科学(烹饪史、烹饪饮食文化、餐饮管理)等诸多交叉学科内容;因此,如何办好类似专业学科地位不高、专业指向极为狭窄、专业知识涉及多学科内容的专业期刊,并使之形成自己的特色,在全国形成影响,成为办刊人和业内人士共同关心的问题。《扬州大学烹饪学报》办刊人一直履行“以学术立刊,以特色办刊”的宗旨,最终使之成为我国烹饪界层次高、影响大的理论学刊。

1 依托专业彰显特色

1983年,原江苏商业专科学校(现为扬州大学旅游烹饪学院)在全国范围内率先设立了“中国烹饪系”,并于同年9月开始面向全国招收烹饪专业大专生。这一举措在全国普通高等教育和高等职业教育领域都产生了深远的影响。《光明日报》对此作了专门报道^[2],《半月谈》杂志将其评为1983年国内“十大新闻”。1984年《江苏商专学报·中国烹饪版》创刊,1988年成为独立的专业期刊——《中国烹饪研究》。2000年经新闻出版总署批准,更名为《扬州大学烹饪学报》。

烹饪专业的设立是烹饪期刊创刊的土壤和依托。烹饪专业的特色更是期刊特色的活水源头。“中国烹饪系”成立后,云集了当时国内非常知名的专家学者,特别是在“烹饪饮食文化”和“烹饪工艺”的教学和科研方面,积累了诸多的研究成果,而烹饪专业期刊的适时创立,成为展示专业教学科研成果的阵地和窗口。专业期刊在专业发展壮大的同时也茁壮成长,二者相互砥砺,共同成为全国有影响、有特色的专业和专业期刊。

2003年,扬州大学“烹饪与营养教育”专业被确定为江苏省高等学校特色专业建设点,其间期刊也得到领导人和著名学者的关注。如钱学森同志常年订阅本刊,并多次为本刊撰稿。特别是有关快餐发展的系列文章的发表,引起了钱老的兴趣和关注,1994年7月8日,他在来信中提出了“关于发展快餐业”的重要意见。钱老的来信^[3]在本刊发表后,包括《报刊文摘》在内的全国许多报刊都争相转载,在全国烹饪界引起了轰动,推动了我国快餐业的发展。不少海外烹饪界学者和有关人士纷纷来电来函订阅。此外,原商业部部长刘毅同志,原江苏省省长顾秀莲同志,原商业部办公厅主任、中国烹饪协会顾问萧帆同志,原中国烹饪协会会长姜习同志、副会长胡长龄同志,以及江苏省教委原副主任叶春生同志,都对本刊给予极大的关注,并留有题词等手迹。

面向新世纪,“烹饪与营养教育”专业启动了“以专业特色内涵建设为主体,以加强烹饪与营养科学、烹饪与食品科学、烹饪与管理科学间的交叉融合求发展,向强化国内领先地位、建设国际知名专业迈进”的新一轮发展规划^[4]。这为期刊在下一轮的特色发展,包括选题策划和组稿方面提供了前进的方向和动力。

2 依靠编辑创造特色

烹饪专业期刊要办出特色,还需要有一支编辑业务素质 and 烹饪专业素质都过得硬的编辑队伍,依靠自身的综合素质和能力,创造期刊特色。

2.1 选题特色 选题开发是办好期刊的基础,也是凸显期刊特色的关键所在。本刊在创办之初,就将“探索总结烹饪理论,继承弘扬饮食文化,反映烹饪研究最新成果,为教学科研服务”作为办刊宗旨。在办刊过程中,重视选题的开发并使之极具特色。如“中式快餐”这一选题的成功,一方面为中国快餐行业的起步和发展提供了理论指导,另一方面扩大了本刊在全国的影响。这应当是编辑创造选题特色的优秀成果。

2.2 栏目特色 创刊之初,国内著名的烹饪饮食文化研究者就以《中国烹饪研究》为阵地,进行广泛的学术交流,在此过程中形成了期刊的品牌特色栏目《烹饪饮食文化》。该栏目一直延续至今,其稳定性、专业性和学术性在国内外引起了较大反响。正是由于该栏目具有鲜明的特色,本刊多年来,一直被对中国饮食文化较为关注的欧美、日本等国,以及我国台湾和香港地区的各大图书馆所订购和珍藏。事实表明,《烹饪饮食文化》栏目已成为烹饪教育界、学术理论界普遍认可的特色栏目,还荣获2009年江苏省期刊协会授予的特色栏目奖——“明珠奖”。

2.3 风格特色 期刊的外在风格主要体现在其外在形式上,包括封面设计和印刷装帧。本刊通过封面明确地反映出刊物的整体风格与理念。如封面上铜色背景下套印古代食器大方鼎,左上角横置一古陶碗,局部采用UV的亚光效果,整体风格简洁中不失凝重,优雅中亦含古朴,既表现了学术思想,又突出自身的个性,并且多年来形成了稳定的风格。

期刊的内在风格主要依赖于刊物的内容,特别表现于有特色的主题和话题。烹饪学术期刊着眼的风格是通过期刊编辑的创造产生出来的,即编辑自身的素质、品位越高,期刊就越具有独特的风格、特色与个性。编辑的素质与品位是由许多因素构成的,其思想的深刻性、政治的敏感度、学术水平度以及自身的审美、艺术、情操、道德修养等,都是衡量编辑素质及品位高低的标准^[5]。本刊通过提高编辑人员的专业科研水平和编辑业务水平,从而使所办期刊具有自己的风格与特色。

3 依赖行业张扬特色

3.1 通过行业协会,张扬期刊的影响力 我国与烹饪行业相关的协会有中国烹饪协会和各省、市、县级烹饪协会,还有各级餐饮行业协会以及中国食文化研究会等。多年来,扬州大学旅游烹饪学院一直与行业协会

保持着密切的合作关系,如学院院长长期担任中国烹饪协会副会长,校内多位教师担任协会各专业委员会的委员,学院还承办中国烹饪协会会刊《中国烹饪信息》等。所有这些,都为烹饪专业期刊与行业组织的密切联系与合作打下了基础。本刊积极参与协会组织的每一次专题论坛和各类研讨会,一方面了解了行业动态,另一方面结识了业内人士,并通过会议积极组稿。这样,既发挥了行业协会“面向社会的服务作用”,又为期刊增加了优质稿源,同时扩大了期刊的影响力。

3.2 通过烹饪业内人士,扩大期刊的渗透力 本刊的受众面相对较窄,除却各级烹饪高等、高职和中职院校的专任教师及烹饪理论研究者外,烹饪业内人士是我们读者队伍的生力军;因此,本刊在作目标受众定位时,努力将烹饪餐饮行业从业者的需求作为办刊的出发点,力求使期刊成为餐饮企业从业者的技术指南和烹饪爱好者的良师益友。在此定位的基础上,期刊与烹饪业内人士产生互动,并实现双赢。如编辑部定期与餐饮企业集团的领导沟通,一方面了解行业新动态和发展趋势,另一方面向这些餐饮企业家约稿,有时还以地区为单位,约请一些企业家在他们的片区组织稿件。这样,期刊不仅组织刊登了大量能反映一线行业发展最新动态的学术论文,使得本刊在内容上更具层次性和吸引力,同时吸引了大量业内人士的眼球,扩大了期刊的渗透力。

尽管由于受到学科的限制,烹饪学科还不是一门独立的学科,属食品科学下的子学科,期刊的评价指标如影响因子等与其他学科期刊相比还有一些差距,要被现行的学术评价机构认可,成为公认的核心期刊和权威期刊还有很长一段路要走;但是,《扬州大学烹饪学报》作为烹饪类唯一的学术理论刊物,其办刊宗旨、理念与特色,无论是在烹饪界,还是各级各类烹饪院校,都是当之无愧的“权威”。未来的岁月中,除了要在内容、选题方面进一步优化外,我们还将期刊的经营放在重要位置,力求走出一条有特色的高校专业期刊发展之路。

4 参考文献

- [1] 王芙蓉. 论烹饪专业期刊的现状及其发展对策[J]. 编辑之友, 2010(4): 54-56
- [2] 江苏商专招收烹饪大学生[N]. 光明日报, 1983-04-09(9)
- [3] 《中国烹饪研究》编辑部. 著名科学家钱学森关于发展快餐业的重要意见[J]. 中国烹饪研究, 1994, 11(3): 扉页
- [4] 路新国, 侯兵. 高等烹饪教育专业建设的探索[J]. 中国食品, 2005(23): 12
- [5] 刘玉梅. 学术期刊的风格与特色探寻[J]. 商业经济, 2005(10): 88-89

(2010-04-29 收稿; 2010-05-28 修回)