

张扬期刊特色 强化经营理念

——《扬州大学烹饪学报》应对改革的思考

王芙蓉 路新国

《扬州大学烹饪学报》编辑部, 225127, 江苏扬州

摘要 在高校期刊编辑部改革被普遍关注的当下,《扬州大学烹饪学报》积极主动谋划,进一步依托在全国具有影响的烹饪专业和各级烹饪餐饮行业协会组织巩固其自身办刊特色,同时拓宽思路,通过多种渠道灵活经营,开放办刊,努力办成我国烹饪界层次最高、影响最大,甚至在国际上也有影响的理论刊物,为全面展示中国烹饪精髓、弘扬中华饮食文明作出积极贡献。

关键词 专业期刊;烹饪;特色;改革;经营

Publicizing characteristics of journals and strengthening management ideas: management reflections of *Culinary Science Journal of Yangzhou University* in response to reform // WANG Furong, LU Xinguo

Abstract Today the reform of editorial departments of university journals is widely concerned. Thus *Culinary Science Journal of Yangzhou University* should also take the initiative in planning the reform. It may highlight its distinguishing features aided by nationally influential major of culinary science and culinary industry associations. Meanwhile, it may be run in a variety of ways by opening up to the society. We will try our utmost to make it a theoretical periodical with the highest level and the greatest influence in the culinary industry of China, and if possible, to make it influential even abroad. It will serve as a stage to show the essence of Chinese cooking and make constructive contributions to carry forward Chinese dietary culture.

Key words professional periodical; cuisine; characteristic; reform; management

Authors' address Editorial Office of Culinary Science Journal of Yangzhou University, 225127, Yangzhou, Jiangsu, China

2011年7月,新闻出版总署正式启动了报刊体制改革,并于2012年7月30日发布了《关于报刊编辑部体制改革的实施办法》。该《实施办法》约略规划了高校学报改革的路线图,但改革的核心内容和主要方法却是“转企”、“不再保留报刊编辑部体制”或“并入新闻出版传媒企业”^[1]。期刊界特别是高校学报界对该《实施办法》的科学性、严密性和可行性等提出了诸多的质疑和讨论^[2-3],尽管也有相关部委的领导指出了暂时不会实行“一刀切”,将区别不同情况实施不同改革办法;但毫无疑问,包括高校学报在内的期刊编辑部

体制改革是国家层面的文化体制改革的组成部分,也反映了高校学报存在着诸多不尽如人意的方面,改革势在必行,需要讨论的是如何改革的问题。

作为高校主办的专业性科学技术期刊,《扬州大学烹饪学报》(原刊名为《中国烹饪研究》)在办刊过程中,依托在中国高校最早设立的中国烹饪专业彰显特色,依赖烹饪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^[4],在烹饪专业领域和餐饮行业内产生了较大的影响,为弘扬中华饮食文化、全面展示中国烹饪精髓作出了积极的贡献;但是,作为一种专业性科学技术期刊,虽然在高校主办的体制之内,但它与高校内其他综合性期刊的办刊宗旨、作者定位、服务对象等都有明显的区别,是应用性和行业指导性都非常突出的专业学术期刊。

面对高校期刊改革的形势,《扬州大学烹饪学报》如何在形成自身稳定风格和明显特色的同时,进一步加强其学术影响力和对烹饪行业的指导能力,如何充分利用各种资源灵活经营期刊,从而使之能够成为我国烹饪界层次最高、影响最大的理论刊物,甚至在国际产生影响,这是新世纪办刊人一直思考和关注的问题。

1 进一步依托专业优势和行业协会,特色办刊

作为中国最早开设烹饪高等教育的扬州大学,面向新世纪,旅游烹饪学院“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^[5]。这就为期刊在包括选题策划和组稿方面提供了新的特色办刊的方向。为此,期刊除了应当强化原有的特色栏目如《饮食烹饪文化》《烹饪工艺》等之外,还应当继续提升《烹饪营养与卫生》《烹饪化学》《饮食保健》《食品科学》《餐饮管理》等栏目,使专业的发展和提升成为专业期刊内涵和特色建设的动力与保障。

同时,还应当继续加强与烹饪行业协会和烹饪业内人士的合作与交流,积极参与全国各级烹饪协会和

* 中国高校科技期刊研究会科技期刊学研究基金项目(GBJXC1160)

餐饮联合会组织的专题论坛及研讨会,并积极牵头,邀请学术界和行业内相关人士就当前烹饪和餐饮行业的热点及存在的问题进行专题座谈与研讨。这样,既面向行业,了解最前沿的行业发展动向,又有针对性地进行选题策划,组织应用性和创新性的优质稿源,彰显专业性科学技术期刊服务社会的功能和特色。

2 打破校域和地域界限,开放办刊

大多数高校学报由于其小而全的综合面相以及受高校将其作为展示高校教学科研成果的窗口理念的束缚,导致部分高校学报稿源的内向性,从而学术影响力和经营能力受限制。高校专业性科技期刊作为整个专业和行业的学术交流平台,更应当打破校域和地域的界线,走出“私家花园”,成为真正的公共平台,开放办刊。

为此,《扬州大学烹饪学报》首先可以做的就是更名,恢复其初创时期的名称《中国烹饪研究》或更名为《烹饪学报》《饮食学刊》等,从名称上打破以校名冠名的限制。

其次,开放稿源,依靠全国范围内甚至国外的优秀专家学者,合力办刊,校内和校外稿源比至少应达到1:3,才能体现其稿源的开放性。

再次,建立开放的、高水平的编委会、顾问团等,邀请专业领域内的知名专家、学者成为编委或顾问,甚至可以邀请国外研究中国饮食和烹饪的专家学者做国际编委,以提高学报的知名度和美誉度,并且可在组织稿件和来稿评审中充分发挥编委会和顾问团的作用与优势,形成学报学术质量和社会影响力互相促进的良好局面^[6]。

最后,建立开放式的审稿专家系统。高校专业性期刊要想打造成国内一流的权威期刊,必须有一支高水平、高效率的审稿专家队伍,应当通过查询“中国学者资料库”“中国高校科技期刊研究会专家审稿资料库”,甚至国际范围内的专家资料库等,在全国甚至世界范围内遴选审稿专家。

3 强化市场经营意识,灵活办刊

高校学报在高校“以校养刊”指导思想的支撑下,吃不饱,也饿不死,学报的从业人员也因为没有生存的压力,缺乏市场经营意识。这样,许多高校主办的专业性期刊与综合性期刊相似,缺乏专业性科技期刊社(编辑部)应有的面向社会、服务社会的功能和活力。高校期刊不仅是高校期刊社(编辑部)的一项业务工作成果,其本身更是一种文化商品,是凝结了作者和编辑脑力劳动成果的特殊文化商品。期刊的商品属性和

专业期刊的针对性、应用性和服务社会的功能决定了高校专业期刊的办刊人,应当强化市场意识和竞争意识经营学报,自觉融入竞争日趋激烈的出版市场,灵活办刊。

为此,《扬州大学烹饪学报》首先应当了解市场,关注读者。烹饪专业期刊特别应当发挥其专业研究精深、专业应用领域直接广泛的特点,在中国烹饪积极申报世界非物质文化遗产、美食体验强劲拉动中国旅游业发展、中国餐饮行业20多年来以2位数的百分点增长的态势以及餐饮收入占社会消费品零售总额的比重日益增长并在2011年底达到11.2%^[7]的宏观现实大背景下,充分挖掘烹饪专业学术期刊的市场潜力和经济社会效益,不仅在学术理论上形成高地,还要在服务社会、引领行业发展、宣传推荐中国烹饪技艺、弘扬中华饮食文明方面作出积极的贡献。

此外,从出版物是文化商品的角度来说,读者观念和市场观念是统一的。充分了解读者的需求,使期刊真正成为全国烹饪理论研究者、烹饪教学工作者和餐饮企业从业者的良师益友。在此基础上,进一步增强期刊的国际影响力,条件成熟时可以适时推出介绍中国烹饪的英文刊物,使期刊能够成为外国学者、餐饮行业从业者了解中国博大精深的饮食文化和中餐高超烹饪技艺的窗口及指南。

其次,《扬州大学烹饪学报》可以灵活采用多种经营手段,努力提高期刊的经济效益和社会影响。

比如可以吸纳行业内知名餐饮企业为协办单位或理事单位,组建期刊理事会,增加行业内著名餐饮企业(集团)的董事长成为期刊的编委或顾问。这样既能充实办刊经费,有利于编辑部更好地开展工作,又能提升餐饮企业的知名度和美誉度。事实证明,科技期刊吸纳行业内知名企业协作办刊,可以提升双方的无形资产,进一步扩大在行业内乃至社会上的影响力^[8]。当然,前提是编辑部坚持“内容为王”的稿件录用原则,以免用稿和期刊运营被企业绑架的可能。

学报还可以与全国有关烹饪高等院校、高职高专学校就各自的教学、科研、校企合作的优秀成果等合作办栏,这样既可以扩大专业期刊的稿源,又增加了收入,还增强了期刊的影响力。

还可以联合中国烹饪协会、中国餐饮行业协会、中国商业联合会等机构就烹饪和餐饮界当前关注的重大热点问题和餐饮市场发展过程中最新行情需求等举办相关培训班和研讨会,这也是一种既增加收入,又扩大影响的经营手段。

寻求广告合作,也是烹饪专业期刊不容忽视的重要经营手段。事实证明,刊登适当适量的餐饮知名企业

业和调味品经营企业广告,不仅不会影响刊物质量,反而会提升期刊的档次。

其实,经营手段有很多种,只要不损害期刊的学术质量,只要坚持正确的舆论方向,是可以做到高校期刊的经济效益与社会效益的统一。

4 创新理念,积极公关,寻求“体制内”的突破

新闻出版总署出台的《关于报刊编辑部体制改革的实施办法》提到,“对于高等学校主管主办的学报编辑部……具备建立期刊出版企业条件的,可转为期刊出版企业”;但是对“条件”并没有作出规定或具体阐述。对于依赖高校的人才、专业优势建立的烹饪专业理论学刊,《扬州大学烹饪学报》是否“具备条件”不好对照,但是,相比校内其他综合性期刊,其市场经营的空间和潜力较大。如果“具备条件”,从期刊的学术影响和经营效益的角度来说,“转企”并不见得如同大多数综合性高校学报一样不切实际,只是在现行的教育体制之下,是否愿意为一两种期刊专门进行体制改革,高校有着自己统筹的考虑。高校专业期刊的办刊人应当比综合期刊的办刊人思考更多,即便是在现行体制内仍可争取有所突破。

为此,首先,《扬州大学烹饪学报》编辑部可以争取在现行体制下,尝试将编辑权与出版权、发行权分离,学校的在职编辑只负责期刊的编辑校对、栏目编排等业务,将出版、发行交与专业新闻出版传媒集团。这也符合总署“由科研部门分别编辑、出版企业统一出版发行的运营模式,依托大型新闻出版传媒集团公司搭建学术经营平台”的有关精神和要求。有学者提出,期刊“将‘主办权’与‘出版权’‘发行权’分离开来,这样就在管理规范的层面上为期刊的生存和发展营造了更大的空间”^[9],这也给专业期刊办刊人提供了一条新思路。

其次,编辑部负责人可以向分管校长及其他校领导积极游说,争取校领导对期刊从人力和财力上适当给予政策倾斜,对于行业指导性强、与社会联系密切,具备市场潜力的烹饪专业期刊,其用人制度应当不同于校内其他综合性期刊,对期刊经营的利润,学校可以实行更合理、更有效的激励政策,以鼓励期刊在扩大学术影响面的同时也创造经济效益,全面激发编辑部的活力。同时呼吁提高期刊在校内学术排行榜的地位。在学术评价异化的当今,高校对各类评价机构做出的所谓学术排行奉若神明(但舍此暂时也无其他参照);但是作为在全国缺少同类期刊群的烹饪专业期刊,烹饪学报本身因为学科地位和其他因素的限制,并没能挤到排行榜单的一个理想位置。为了减少校内优质稿

源的外流,学校在绩效考核中应当从烹饪专业的学科特点和实际出发,认可校内教师在烹饪学报发表的文章为烹饪类核心期刊。这样就能相对保证校内优质稿源,确保学术质量,稳定作者队伍。

第三,为了进一步扩大期刊的影响,在《扬州大学烹饪学报》更名为《烹饪学报》或《饮食学刊》的同时,引进中国烹饪协会作为第二主办单位;因为目前学报的主编是旅游烹饪学院院长,他本身就兼任中国烹饪协会副会长。这样做的好处是可以更好地发挥行业协会组织的渠道多、信息畅、交流广以及与社会联系紧密、在业内影响大的特点,对期刊的学术和经营都应当是大有裨益的。

5 结束语

新闻出版总署已经为高校期刊编辑部的改革确立了大体方向,教育部也正在为高校学报编辑部改革进行调研,高校期刊编辑部的改革势在必行。作为具有一定传统特色和市场经营潜力的《扬州大学烹饪学报》,更应当抓住机遇,及早谋划:用更加开放的视野,更为开阔的心胸,广纳优稿;用更加敏锐的视角,更为灵活的方式,竭力经营期刊——努力使烹饪专业期刊进一步发扬自身特色,为弘扬中华饮食文化和展示中国烹饪技艺提供平台,同时通过多种经营手段,实现经济效益与社会效益的最佳结合。

6 参考文献

- [1] 新闻出版总署. 关于报刊编辑部体制改革的实施办法 [EB/OL]. [2012-07-30]. <http://www.gapp.gov.cn/cms/html/21/508/201208/761738.html>
- [2] 夏文. 学术期刊编辑部体制改革“实施办法”之理性解读 [J]. 清华大学学报:哲学社会科学版,2012,27(5):41-43
- [3] 仲伟民,朱剑. 中国高校学报传统析论:兼论高校学报体制改革的目标与路径 [J]. 清华大学学报:哲学社会科学版,2012,27(5):22-36
- [4] 王芙蓉. 烹饪专业期刊的特色之路 [J]. 编辑学报,2010,22(6):533-534
- [5] 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
- [6] 朱蕴波. 专业化的定位,开放化的办刊:对高校综合性学报改革之路的探索 [J]. 今传媒,2009(12):69
- [7] 中国烹饪协会. 2011年度中国餐饮百强企业分析报告 [J]. 扬州大学烹饪学报,2012(3):38-43
- [8] 许惠儿. 突出实效 充实管理模式新内容:《现代纺织技术》的办刊实践 [J]. 编辑学报,2012,24(2):170-172
- [9] 赵金文. 从高校科技期刊盈利模式谈期刊改革的分类推进 [J]. 编辑学报,2010(5):435

(2012-08-10 收稿;2012-10-16 修回)