

東海特藏整理

華文雜誌創刊號《中國烹飪》

潘芃斐*

《中國烹飪》創刊號目前收藏於東海大學圖書館閉架管理之善本書室，由圖資處典藏、維護與管理。規格為長 26 公分，寬 18.5 公分，橫式左翻。創刊號於 1980 年 3 月由中國商業聯合會主管、中國商報社主辦，其初期為季刊，1983 年改以月刊形式，至 2010 年累計發行超過 300 餘期，且同年被中國烹飪協會歸納為官方會刊。¹

本刊物刊載各式中國飲食文化及烹飪技術相關之文章，內容包含「歷史視角下的烹飪文化、名師及佳餚介紹、飲食工作研究、飲食相關之藝文故事等類別」，希望在這本綜合性的刊物中，能透過研究、發展烹飪相關理論與技術，普及烹飪知識的同時也提高人民相關技術水平，妥善收納中國豐富飲食文化土地上的珍貴寶藏。在徵稿啟事中亦提到，本刊物秉持「百花齊放，百家爭鳴」之方針，歡迎關心、熱愛飲食及烹飪人士踴躍投稿，一同完善、促進這本刊物推向更好的境界。

封面

《中國烹飪》創刊號封面文字靠右，由上而下。底色選用飽和度較低的灰色，右側茅盾以寶藍色題「中國烹飪」刊名四字，下方則有第一期的「1」及出刊年「1980」等字樣，左側以侯曉明的「宋代烹調刻磚摹像」相互呼應。封底中上方有吳青霞等人所繪之「桃花青水鰱魚肥」國畫，左上方處呈現刊名「中國烹飪」、刊物形式「季刊」及出版年與期數「一九八〇·第一期」，右下方則為出版資訊。

* 東海大學中文系學生，實習編輯。

¹ 百度百科：〈中國烹飪〉，檢自：

<https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%9C%8B%E7%83%B9%E9%A3%AA/10366523>，檢索日期：2026 年 1 月 19 日。



《中國烹飪》創刊號封面（左）、封底（右）

目次

《中國烹飪》創刊號目錄為橫式編排。本期除刊登商業部副部長的祝賀創刊發言外，另刊有烹調史話、名店介紹、名師高徒、佳饌美饌、地方風味、食療營養、工作研究、通訊報導及文藝園地等章節之文章。

中國烹飪

一九八〇第一期目錄

封面題字：茅盾

祝《中國烹飪》創刊·····	商業部副部長 高修	(3)
永恆的懷念·····	武漢老通成餐館	(4)
偉大的公僕——北京飯店部分廚師回憶劉少奇同志·····	楊磊	(6)
親切的教導 光輝的榜樣·····	北京飯店部分廚師 王朝暉執筆	(7)
曹雪芹和烹調·····	吳恩裕	(13)
烹調之聖伊尹說·····	王利器	(23)
鑒真東渡所帶食品考略·····	卞孝萱	(43)
揚州烹調源遠流長·····	陶文台	(52)
陸游詩中的烹調·····	邱龐同	(58)
宋代烹調畫磚——本期封面圖案淺識·····	桃 丹	(66)

烹
調
史
話

名
店
介
紹

- 北京烤鴨飄香四海 王仁興 (9)
蛇餐館裡客常滿 廣州市飲食服務公司工人業餘大學 (11)
太液池畔話仿膳 邢勃濤 (29)
松鶴樓今昔 方正亞 周玉食 胡炤紅 (41)

名
師
高
徒

- 扒菜名師王老七 郭希廉 (12)
特級廚師魏天成 姚德祺 劉文政 (22)
言傳身教教育新人——記北京飯店技師黃子云帶徒弟的故事
..... 劉志敏 (19)
我愛這一行 吳正格 (16)
雛鷹展翅——記青年廚師陳愛武 秦潤波 (30)
飲食服務行業的「女狀元」 彭 任 (46)

佳
餚
美
饌

- 周代「八珍」 江蘇省商業學校烹調專業班 (62)
淺談扒熊掌 黑龍江省服務局 (49)
海參吃法三例 煙台市商校技工班 (65)
白扒猴頭蘑 唐克明 (54)
黃河鯉魚 孫世增 (21)
河蟹 旭 東 (38)
駝峰 晨 希 (18)
油髮海參 王玉秋 (71)
花色拼擺 吉林市商業技工學校烹飪教研組 (72)

- 徽菜 李家祥 (56)
談川菜 四川省飲食服務技工學校 (47)

地
方
風
味

- 「狗不理」包子的來歷 李吉浩 張連生 (39)
新疆烤羊肉串 新疆自治區蔬菜飲食服務公司 (33)
道口「義興張」燒雞 張桓勝 任明印 (57)
火官殿和臭豆腐 施啟仁 (78)
鎮江肴肉 于振輝 劉乃生 (61)
漫話狗肉 王永康 (76)

廚房顧問	濤 輯	(27)
家常菜	大 剛	(34)
小吃集錦	仿 膳 林潞彬	(69)

食療
營養

食療方箋注	(元) 忽思慧撰 任應秋 吳受璩箋注	(36)
贊「飲食療法」	毛銘三	(38)

工 作
研 究

繼承優良傳統 發展經營特色	尚 穎	(67)
加強教材建設 提高教學質量	穆 易	(70)
飲食行業的機械技術革新	本 華	(77)

名酒介紹	傅家通 王子輝	(74)
------	---------	------

通
訊
報
導

中朝友誼深 烹調傳佳話	尹 實	(32)
譽滿港九 技藝精湛——記川菜烹飪小組香港之行		
	重慶市飲食服務公司	(50)
百花滿園	義 民 季 明	(80)
關於金華火腿的一封信	唐梓桑	(55)

國外方便食品簡介	邊 資	(79)
----------	-----	------

文
藝
園
地

桂花鮮栗羹的傳說	浙江省飲食服務公司	(64)
卓別麟與香酥鴨	關國培	(51)
畫家筆下寓佳味	藝 風	(64)
《河魚穿穗圖》——李方膺的繪畫藝術	陳念培	(40)
在南行列車上(詩)	吳正格	(60)

徵稿啟事	本刊編輯部	(73)
宋代烹調刻磚摹像(封面)	侯曉明	
蟹(國畫)(封二)	齊白石	
駱駝(國畫)(封三)	吳作人	
桃花清水鰕魚肥(國畫)(封底)	吳青霞等	

河魚穿穗圖（國畫）（插頁一）……………（清）李方膺

[illegible]

《中國烹飪》創刊號目錄(上頁)

菜系	川菜	李家乡 (56)
菜系	川菜	四川省饮食服务学校 (47)
地方菜	“狗不理”包子之谜	李学智 (38)
	新疆烤羊肉串	张连生 (38)
	通江“火盆锅”火锅	新疆自治区饮食服务公司 (33)
	大管煎和土豆	陈永仁 (71)
	镇江肴肉	刘乃生 (68)
地方菜	淮扬名菜	王永泰 (78)
地方菜	苏肴名菜	潘 斌 (27)
地方菜	徽菜名菜	大 刚 (53)
小吃类	小吃类	陈 勇 (58)
烹饪	金刀方法	(元) 忽思慧撰 任应秋 吴永德编注 (38)
	“饮食卫生”	毛恒臣 (56)
烹饪	现代饮食传统 发展经营特色	熊 勇 (67)
	加强饮食卫生 提高服务质量	熊 勇 (67)
	饮食行业的机械技术革新	李 步 (77)
食品类	食品类	傅发兴 (44)
调味品	中国调味品 烹饪技术	尹 宏 (52)
	重庆九区 调味品——记川菜烹饪小组普通之行	重庆饮食服务公司 (38)
	百花调羹	文 义 李 勇 (80)
	关于食品火锅的三问题	曾祥森 (55)
国外方便食品类	国外方便食品类	达 远 (79)
文艺类	桂林花园的传说	漓江饮食服务公司 (64)
	菜系与菜肴	关国雄 (53)
	新川菜下酒菜	文 斌 (54)
	《川菜菜谱》——李学智的包菜菜系	李学智 (38)
	饮食行业不上 (8)	吴永强 (60)
小说类	小说类	李永福编辑 (78)
饮食类	饮食类烹饪菜谱 (封面)	陈俊明 (54)
	蟹 (菜谱) (封二)	陈俊明 (54)
	蹄膀 (菜谱) (封三)	吴其华 (64)
	桂花香酥鱼 (菜谱) (封面)	陈俊明 (54)
	河菜肉片汤 (菜谱) (封二)	李永福 (54)
		(续) 李永福

2

《中國烹飪》創刊號目錄(下頁)

發刊辭

本期創刊號無特別刊載「發刊辭」，但於刊物開頭有刊載由商業部副部長高修所寫的〈祝《中國烹飪》創刊〉一文，文章中除了表達其對中國烹飪技術的繼承與傳承之立場，同時表示對此刊物發行的期待，希望藉由《中國烹飪》雜誌的發行將中國寶貴的傳統烹飪技術普及於世，使子孫後代都能繼承並發揚這項歷史悠久的文化遺產。

祝《中國烹飪》創刊

商業部副部長 高修

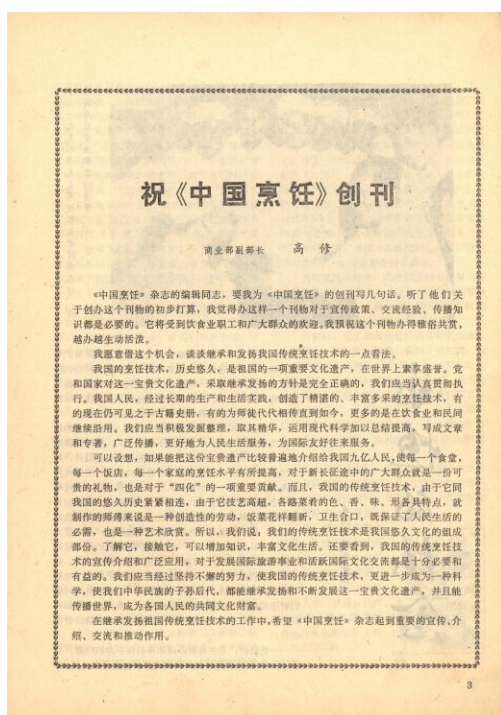
《中國烹飪》雜誌的編輯同志，我要為《中國烹飪》的創刊寫幾句話。聽了他們關於創辦這個刊物的初步打算，我覺得辦這樣一個刊物對於宣傳政策、交流經驗、傳播知識都是必要的。它將受到飲食業職工和廣大群眾的歡迎。我預祝這個刊物辦得雅俗共賞，越辦越生動活潑。

我願意借這個機會，談談繼承和發揚我國傳統烹飪技術的一點看法。

我國的烹飪技術，歷史悠久，是祖國的一項重要文化遺產，在世界上素享盛譽。黨和國家對這一寶貴文化遺產，採取繼承發揚的方針是完全正確的，我們應當認真貫徹執行。我國人民，經過長期的生產和生活實踐，創造了精湛的、豐富多彩的烹飪技術，有的現在仍可見之於古籍史冊，有的為師徒代代相傳直到如今，更多的是在飲食業和民間繼續沿用。我們應當積極發掘整理，取其精華，運用現代科學加以總結提高，寫成文章和專著，廣泛傳播，更好的為人民生活服務，為國際友好往來服務。

可以設想，如果能把這份寶貴遺產比較普遍地介紹給我國九億人民，使每一個食堂，每一個飯店，每一個家庭的烹飪水平有所提高，對於新長征途中的廣大群眾就是一份可貴的禮物，也是對於「四化」的一項重要貢獻。而且，我國的傳統烹飪技術，由於它同我國的悠久歷史緊緊相連，由於它技藝高超，各路菜餚的色、香、味、形各具特點，就製作的師傅來說是一種創造性的勞動，飯菜花樣翻新，衛生合口，既保證了人民生活的必需，也是一種藝術欣賞。所以，我們說：我們的傳統烹飪技術是我國悠久文化的組成部分。了解它，接觸它，可以增加知識，豐富文化生活。還要看到，我國的傳統烹飪技術的宣傳介紹和廣泛運用，對於發展國際旅遊事業和活躍國際文化交流都是十分必要和有益的。我們應當經過堅持不懈的努力，使我國的傳統烹飪技術，更進一步成為一種科學，使我們的中華民族子孫後代，都能繼承發揚和不斷發展這一寶貴文化遺產，並且能傳播世界，成為各國人民的共同文化財富。

在繼承發揚祖國傳統烹飪技術的工作中，希望《中國烹飪》雜誌起到重要的宣傳、介紹、交流和推動作用。



《中國烹飪》創刊號〈祝《中國烹飪》創刊〉

稿約

本期創刊號無刊載「稿約」，但有「徵稿啟事」於刊物第 73 頁，其中載明對《中國烹飪》的定位與期待，及刊載內容類別等，同時包含徵稿相關格式與規範。

徵稿啟事

本刊是綜合性季刊，它的主要任務是研究烹飪理論，發展烹飪技術，挖掘整理我國烹飪藝術的寶貴遺產，使之得到科學的提高，從而改善飲食條件，增強人民體質，並向國內外廣大烹飪愛好者，普及烹飪知識，提高社會烹飪技術水平，促進文化交流。本刊貫徹「百花齊放，百家爭鳴」的方針，歡迎飲食行業的廣大職工和關心烹飪的人民大眾，踴躍投稿，共同辦好這個刊物。

本刊著重刊登以下一些方面的稿件：

1. 報導飲食行業貫徹黨和國家重要會議和重大決策情況；
2. 表彰新長征中的先進單位、先進生產者，推廣先進經驗；
3. 關於烹飪史話、史料；
4. 介紹中國烹飪的優秀傳統和技藝創新，以及飲食行業現代化的動態；
5. 介紹中國名菜、名點、名飯店、名廚師（包括地方風味、民族風味、節令菜點、飯店小史、廚師傳記等）；
6. 烹飪科學知識（包括烹飪原料、廚房用具、烹飪方法、營養衛生、食品化學、特殊食法、筵席設計、食物治療等）；
7. 反映飲食行業職工生活的文藝作品；
8. 其他有關烹飪的文稿。

此外，本刊還辦理廣告業務，歡迎飲食行業刊登廣告。

三、來稿力求生動活潑，通俗易懂，短小精悍。一般以一千至兩千字為好，最多不要超過四千字。繕寫要清楚，引文要注明出處。並請寫明作者真實姓名、工作單位和通信地址。

四、來稿一經採用，均付稿酬，短稿從優。歡迎來稿既有文字又有照片或插圖，所附圖片另計報酬。

五、由於人力所限，來稿無論採用與否，一般不予退稿，請自留底稿。來稿如不同意修改時請注明。

六、來稿請寄北京市復興門內大街 45 號商業部《中國烹飪》編輯部。

《中國烹飪》編輯部



《中國烹飪》徵稿啟事

版權資訊

版權資訊刊登於封底右下角，由中國烹飪編輯部編輯與出版，其他資訊如下：

編輯者

中國烹飪編輯部

出版者

中國烹飪編輯部

印刷者

中國青年出版社印刷廠

訂購處

全國各市縣飲食公司

代售處

全國各市飲食公司指定飯店

1980 年 3 月出版

定價：0.58 元