刘广伟. 食学定位——隐性“食事知识体系”的显性确立［J］. 山西农业大学学报（社会科学版），2025，24（5）：24-34.
LIU Guangwei. The positioning of Shiology —— the explicit establishment of the implicit “food knowledge system”［J］. Journal of Shanxi Agricultural University（Social Science Edition），2025，24（5）：24-34.
DOI：10.13842/j.cnki.issn1671-816X.2025.05.002

食学定位

——隐性“食事知识体系”的显性确立

刘广伟
（中国人民大学 食学研究中心，北京 100872）

摘　要：“民以食为天”的核心内涵是人的“五食”需求，即食温饱、食丰富、食安全、食长寿、食持续。“五食”需求是人的“吃权”的体现，需求得不到满足就形成问题。人类至今没有整体解决好“五食”问题，其根本原因是缺少全面认知的学科体系。从我国来看，在解决了“食温饱”问题之后，满足人民“食丰富、食安全、食长寿、食持续”的需求，仅靠农学是不够的，因为农学没有覆盖“五食”问题，只有以“食”立学才能覆盖“五食”问题。在教育部《研究生教育学科专业目录（2022）》中隐性存在着一个“食事知识体系”，它横跨农学、工学、医学、管理学4个学科门类，具备了应对“五食”问题的学科范式。对隐性“食事知识体系”进行系统性升级，一是在原4个学科门类的基础上，增加经济学、法律学、理学、教育学等4个门类，使其能够全面覆盖食事问题；二是建构食事三角模型，以食者（需求）、食物（供给）、食序（调控）为学科体系结构，统一学科目标；三是确立学科8要素，使其具备现代学科共性的基本要件，成为一门“显学”。研究以人的“五食”需求为导向，以覆盖“食问题群”为目标，建构跨8学科门类的食学交叉学科，关照80亿人的食事利益，形成公共产品，推动全球治理。

关键词：食事；食事问题；食事知识体系；交叉学科；自主知识体系；全球治理
中图分类号：S－0　　**文献标识码：**A　　文章编号：1671-816X（2025）05-0024-11

论文遵循“民以食为天”的传统智慧以“食”立学，秉持“实事求是”的治学态度“食事求是”。以满足人的食温饱、食丰富、食安全、食长寿、食持续的“五食”需求为导向，对教育部《研究生教育学科专业目录（2022）》中存在的隐性“食事知识体系”进行系统性升级，建构跨8学科门类的交叉学科，更好地服务国家发展战略，形成全球公共产品，推动食事问题全球治理。

食学的确立，既具有整体认知食事问题的学术价值，又具有全面解决食事问题的实用价值；既具有对人类每一个个体健康长寿的指导价值，又具有对整个人类食事秩序、文明范式的优化价值。从我国的国情来看，食品安全问题仅仅依靠食品科学是不够的，国民健康问题仅仅依靠医学是不够的，乡村发展问题仅仅依靠农学是不够的，需要一个覆盖整个“食问题群”的食学知识体系。

一、标识性概念

论述隐性“食事知识体系”的显性确立，首先需要明确与此相关的标识性概念的内涵与外延。标识性概念是支撑建构食学交叉学科的基石，能够反映该体系的独特性和系统性。标识性概念作为食学知识体系的核心要素，在体现知识体系基本理念的同时，还能赋予其他概念新的内涵，衍生新概念集群，系统性支撑理论大厦的建构，彰显知识体系的主体性，是构建中国自主知识体系的“根”与“魂”。建构食事学自主知识体系离不开标识性概念的支撑。

（一）吃：咀嚼食物后咽下（包括喝、吸）

收稿日期：2025-06-02　　**修回日期：**2025-08-30
作者简介：刘广伟，研究方向：食事，食学。

（《新华字典》）。用嘴摄入食物的过程。

（二）吃事：《现代汉语词典》未收入。指人类摄入食物的现象与活动。指吃饭、喝水、吃药等。吃事是食事的内容之一，二者是属种关系。

（三）吃权：人获得维持生存的食物的权益。包括获得食物的数量、种类与质量的权益。吃权是生存权，吃权是人权的基础。也称食权。

（四）食：吃，吃的东西（《新华字典》）。吃，指进食；吃的东西，指被吃物。食，既是动词，也是名词。由动词（吃）衍生出名词（食物）。

（五）食者：《现代汉语词典》未收入。吃需求视角下的人。也称吃者。是认知人本质的一个重要维度。是吃与个体生存健康、群体和谐、种群持续视角下的人及人类。

（六）食物：《现代汉语词典》解释为“可供食用的物质（多指自然生长的）”。食物是维持人类生存、健康的入口之物，涉及动物、植物、菌物、矿物、人造物五类。尽管人造物已进入人类食物链，但一直缺少从食物角度的概念，人造食物是人类食物链的外来者、后来者、惹事者。食物包括入口的充饥物和疗疾物。

（七）食温饱：吃饱。本质是食物数量问题，保障每个个体每天所需粮食的数量。

（八）食丰富：吃好。本质是食物种类问题，保障每个个体所需的粮肉蔬果等食物的供给。

（九）食安全：吃放心。本质是食物质量问题，保障每个个体摄入食物的安全，特别是经过人为加工的“食品”的安全。

（十）食长寿：吃对。本质是肌体与食物的耦合度问题。每个个体的肌体差异性，决定其对食物需求的差异性，吃的数量、种类、温度、频率、速度、顺序等各有不同。只有充分满足个体的差异性需求，提高食物与肌体的耦合度，才能健康长寿。

（十一）食持续：吃久。本质是食物的可持续供给。主要威胁来自两个方面：一是种群内部的冲突和战争；二是种群外部的生态破坏。

（十二）食业：《现代汉语词典》未收入。从事食物获取、利用的法人和自然人等群体构成的社会体系。包括农业、牧业、渔业、食品业、餐饮业、饮品业等所有与食相关的行业，是一个古老而久远的行业，即三产融合的“第六次产业”。

（十三）食事：《现代汉语词典》未收入。古汉语中有“食事”一词，极少用。例如，《楚辞·九辩》，“蓄怨兮积思，心烦憺兮忘食事”，指吃喝之事。再如，《三国志·魏志·华佗传》，“佗恃能厌食事”，指为事、做事。笔者借用“食事”这个词，来表达与“食”相关的客体全部，将“食事”定义为“人类获取、利用食物的现象和活动”。食事，既包括吃饭、喝水之事，又包括获取食物之事，还包括维护食事秩序之事。食事是人类生存的第一要事，是维护可持续发展的首要之事。从人类发展的历史长河来看，食事的历史远长于550万年，食事不仅在诸事之前，而且也在文明之前，是人类文明发生、发展、持续的动能与根基。

（十四）食事问题：《现代汉语词典》未收入。人类获取、利用食物过程中遇到的疑难和矛盾，是食事现状与食者需求之间的差距。食事问题不仅是生存问题（获取食物），还是一个健康长寿问题（肌体与食物的耦合）。是一个“既要又要还要”的问题：既要端牢饭碗，又要吃出健康，还要长稳久安。食事问题是威胁可持续发展的首要问题。

（十五）食事知识体系：食事认知的整体。对人类食事客观的系统性认知，历经碎片化认知、区块化认知、整体化认知三个阶段。

（十六）食事学：《现代汉语词典》未收入。简称食学。以食事为研究对象，以个体健康长寿、群体社会和谐、种群可持续为学科任务。是揭示人类食事客观规律、解决人类食事问题的知识体系，是以食者为中心、全面覆盖食事问题的知识体系，是解决人类食事问题的全球公共产品。

（十七）食事秩序：简称食序。是人类食事的条理性和连续性。食事秩序是人类社会整体秩序的基础。维护食事秩序需要食事法律、食事行政、食事经济等手段。食事秩序是实现可持续发展的前提与基础。

（十八）食药四同：食药同源、食药同归、食药同理、食药同一。此处的“药”特指口服药，包括口服中药和口服西药。强调食物与口服药物的一致性。

（十九）食病：《现代汉语词典》未收入。也称吃病。食病是吃入不当的食物和不当的吃方法引发的疾病，包括缺食病、过食病、污食病、偏食病、敏食病、厌食病。食病是从病因的角度为疾病命名，与以往从病症的角度命名相比，具有防病的积极意义。

（二十）大食疗：食疗一般指通过饮食调养身体，治疗疾病。“大食疗”指利用食物、口服药物预防和治疗疾病。口服药物包括口服中药和口服西药。

（二十一）肌为食化：食学原理之一，揭示了食物与肌体的之间的本质关系。食物是肌体的组成基础。人的肌体是由食物转化而来，包括骨骼、血液、内脏、肌肉、大脑、皮肤、毛发等等。

（二十二）肌食耦合：食学原理之一，揭示了个体健康长寿与食物、食法之间的本质关系。强调个体对食物需求的差异性，要吃出健康长寿，需从食物数量、食物种类、食物温度、食物熟度和吃的速度、吃的频率、吃的顺序等七个方面与肌体耦合。

二、人的“五食”需求及问题

人世间的诸多问题都因人的需求得不到实现而生成。古语“民以食为天”，其内涵是阐述人对食物的依赖关系，具体内容为“五食”需求，即食温饱、食丰富、食安全、食长寿、食持续。“五食”是世界上每一个人的需求，也是“吃权”的具体体现。“五食”需求受阻，带来“五食”问题，“五食”问题是人类所有食问题的总和，既是一个“天字号”的问题，又是一个庞大的“食问题群”。“五食”问题事关80亿人的根本利益，事关人类生存、发展、可持续，是我们必须直面的问题，不可回避，也回避不了。如此重大的问题，人类为什么至今没有全面解决好？其原因涉及诸多领域诸多方面，但究其根本原因是没有全面认知“五食”问题，这也是现有学科体系的缺陷，即缺少一个全面覆盖“五食”问题的知识体系。

今天，有80亿人生活在地球上，分别居住在195个国家和地区，“五食”问题在不同国家和地区差异性显著（如图1所示）。这张图将195个国家和地区分成四组，既反映客观的人均食物资源的差异性，又反映主观的食事问题治理能力的差异性，便于我们宏观认识人类食事问题的现状。形成这种差异的原因，既有客观因素，也有主观因素。从图1中可以看到，横坐标为人均食物资源占有，原点为人均食物资源占有的平均值，左为不足平均值，右为高于平均值；纵坐标为预期寿命，原点为人类（80亿）平均预期寿命，上为高于人类平均预期寿命，下为低于人类平均预期寿命。处于第一象限的国家人均食物资源多、预期寿命高，主要问题是寿期不够充分（食长寿），是食物输出区；处于第二象限的国家人均食物资源少、预期寿命高，食事治理能力强，最长寿的国家（日本）、地区（香港）在此，是食物输入区；处于第三象限的国家人均食物资源少、预期寿命低，饥饿（食温饱）严重，食事治理能力低，是食物输入区；处于第四象限的国家人均食物资源多、预期寿命低，肌体与食物的耦合度不够，食事治理能力有待提高。从这个“世界食事四象限图”可以看出，人类“五食”问题的普遍性和复杂性，需要整体认知、全球治理。

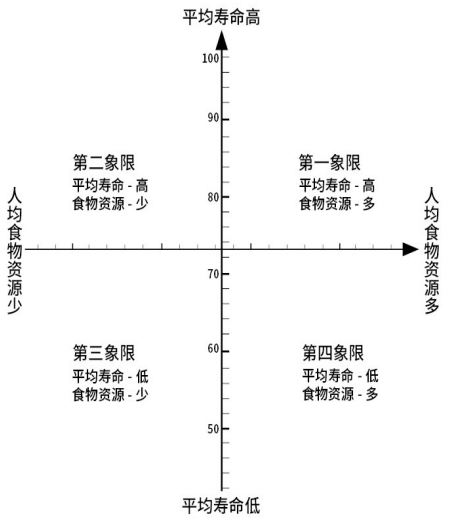


图1 世界食事四象限

从人的“五食”需求角度来看，今天我们面对的问题，不再仅是粮食、农业等获取食物的问题，还有营养、安全等吃出健康的问题，秩序、生态等可持续发展的问题。从整体的角度看，粮食短缺与浪费并存，全球每年有1/3的粮食被浪

费，远超饥饿人口所需，且浪费问题长期得不到有效治理；“饥饿”与“过食”并存，且“过食”危害涉及的人口，已经远大于饥饿人口；老问题与新问题并存，粮食短缺的老问题没有解决好，水土污染、食品安全等新问题又迎面而来。其实，食物产能与人口增长、农业发展与环境保护、食品加工与食者健康、食物分配与社会和谐等问题，都不是孤立存在的，而是一个相互联系的客观整体。从本质来看，以上问题都由“五食”需求而来，都因“五食”需求得不到满足而成。这些问题关联性大、复杂性高、整体性强，是一个由300余问题组成“食问题群”[1]。

联合国秘书长古特雷斯在第四届世界食学论坛（WSF）致辞中指出，“全球有7.8亿人在忍受饥饿，超过30亿人无法负担健康的饮食。与此同时，生产的食物中有三分之一丢失或被浪费。不可持续的食品生产、包装和运输正在加剧全球气候危机——导致了大量的温室气体排放，消耗了全球三分之二的淡水资源，加速了生物多样性的丧失”[2]。他在多个场合反复强调人类“食问题群”的复杂性以及治理的艰巨性。在联合国可持续发展（SDG）17个目标中，有13个目标和“五食”问题相关（如图2所示）。由此可以得出结论，“五食”需求得不到满足，“五食”问题得不到全面有效解决，可持续发展就不能实现。

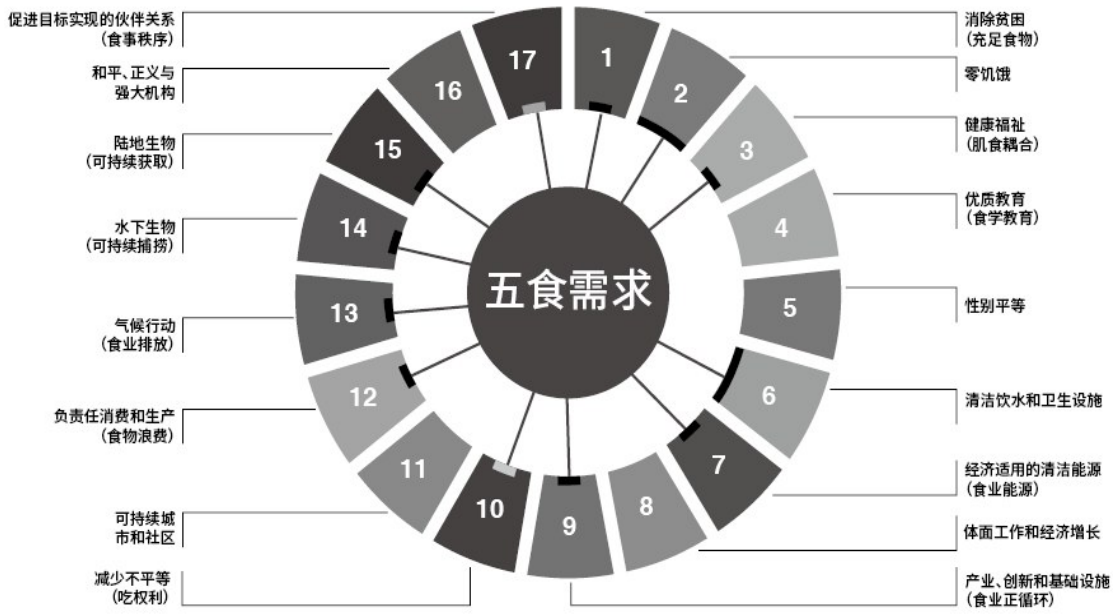


图2 SDG与“五食”需求

2021年9月23日联合国首届食物系统峰会在纽约召开，标志着全球学者的目光已经从粮食、农业领域拓宽到整个食物系统，既关注粮食安全与营养，也涉及气候变化、生物多样性丧失、贫困等全球性挑战。第二届联合国食物系统峰会则聚焦食物浪费、气候变化、健康膳食、科学与技术伙伴关系等问题。“食物系统”概念的内涵需要拓宽，传统的食物系统是“从田头到餐桌”，其实餐桌不是食物的终点，人体的肠胃才是食物的终点，食物被利用后的废弃物还应再回到田头，由此形成一个有机循环。从“五食”需求来看，“从田头到餐桌”关注的是食物的生产、加工，是解决“食温饱、食丰富、食安全”问题；“从餐桌到肠胃”关注的是食物与肌体的耦合度，是解决“食长寿”问题；废弃物回到田头，是解决“食持续”问题（如图3所示）。食物系统是一个由食物供给到食者利用再到废弃物降解的循环系统，我们既要看到食物系统的客观存在，又要看到食物系统问题的整体性，还要看到缺一个覆盖食物系统问题的学科体系。



图 3　食物系统

从“五食”问题的本质来看，食温饱是食物的数量问题，食丰富是食物的种类问题，食安全是食物的质量问题，食长寿是肌体与食物的耦合问题，食持续是种群内外的和谐问题。由此可以看出，“五吃”问题是一个中观问题，治理难度并非高不可攀，治理目标并非遥不可及。人类走过了 7000 年的文明历程，建构了现代科学体系，在认知客观世界方面取得了巨大成就。宏观上，相对论让我们遥望天空；微观上，量子力学让我们明察秋毫。但是在全面应对“五食”需求的这个中观领域，我们还没有交出满意的答卷。解决问题的前提是认知问题，解决“五食”问题的前提是认知“五食”问题，目前尚处在区块化认知阶段，还没有完成整体化认知。从今天人类的能力来看，我们应在 21 世纪交出这个答卷，满足每一个人的“五食”需求，促进文明范式转型，推动人类可持续发展，不要再把这个问题拖到 22 世纪。

三、隐性存在的“食事知识体系”

教育部《研究生教育学科专业目录（2022）》（以下简称《目录》）是我国教育体系的重要组成部分，反映了各学科领域的结构布局和发展重点，是高校设置专业、制定招生计划、指导学生就业等方面的基础依据，具有 14 个学科门类（如图 4 所示）。

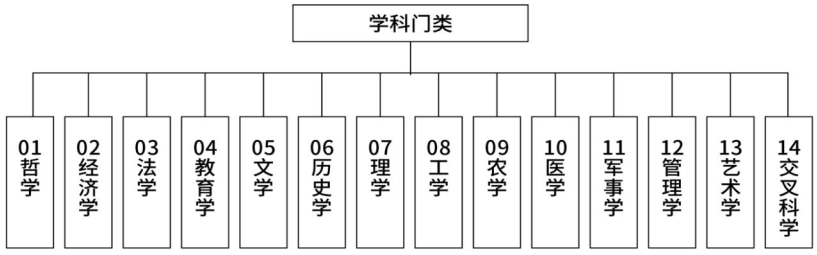


图 4　学科门类

在《目录》的 14 个学科门类中，除“09 农学”是以驯化食物为主要内容外，在“08 工学”“10 医学”“12 管理学”等学科门类中还有一些“涉食学科”，如农业工程学、食品工程学、营养学、农林经济管理学等。把这些“涉食学科”与农学放在一起考察，就会发现它们是一个涵盖了食者、食物、食序的“三合一”的知识体系。它是一个客观存在，由于它的形态是隐性的，所以长期被人们所忽视。但是它的价值与显性知识体系是相同的，即解决某个领域的问题。

食事与农事是属种关系。为了便于读者理解，先阐述隐性的“农事知识体系”，再进而阐

述隐性的“食事知识体系”。

（一）跨3个学科门类的农事知识体系

农事是人类围绕驯化食物为主而产生的一系列现象和活动，农事问题是人类从事农事活动过程中遇到的疑难和矛盾，是农事的现状与食者需求之间的差距。“09农学”的研究对象是农事中的一部分内容，而不是农事的全部。其应对和解决的问题，是农事问题中的一部分，而不是全部农事问题。

1. 隐性农事知识体系的形态

农学作为农业大国的当家学科，不仅从清末大学教育专业问世之初就存在[3]，而且不断发展壮大，在《普通高等学校本科专业目录（2022）》版中，农学下属的一级学科已高达47个[4]。在《目录》“09农学”外，还有农业工程学（“08工学”）、农林经济管理学（“12管理学”）两个“农字头”的学科，三者相加即是一个“农事知识体系”（如图5所示）。

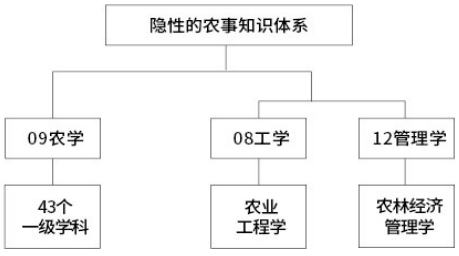


图5 隐性农事知识体系

其中在“08工学”门类下的“农业工程学”，是利用工学的理论和方法，研究农业机械、设备、工程等以解决农业生产问题。其科学体系起源于20世纪50年代，主要课程包括机械原理、机械设计、机械制造、控制工程、工程热力、液压与气压传动、农机农艺、农业机械与设备、畜牧及加工机械等。

其中在“12管理学”门类下面的“农林经济管理学”，是利用经济学、管理学的理论和方法，研究农林经济活动、管理活动的学科。20世纪50年代至今，其学科门类归属经过两次调整。在“教育专业目录”中，农林经济管理学在1990年以前分属于“03经济学”（农业经济）和“09农学”（农业经济及管理）两个门类，1997年后调整至新增的“12管理学”门类下。

从以上分析可以看出，这个隐性的农事知识体系横跨3个学科门类，涵盖了农事的机械、经济、管理领域，默默无闻地发挥着促进农业发展的作用。

2. 隐性农事知识体系的价值

“农事知识体系”与“09农学”体系相比，尽管只多了两个学科，但其认知农事问题的范围拓宽了，应对农事问题的能力增强了。充分利用机械设备、经济管理等手段，更好地解决农事问题，体现出比“09农学”更大的社会价值。隐性的“农事知识体系”与“09农学”体系是属种关系，二者研究的对象和应对的问题均不相同。

农林经济管理学从政策与市场入手，研究农业政策、农村金融和产业链，优化资源配置，稳定农产品市场，推动乡村振兴和农民增收，实现农业可持续发展。农业工程学以提高农事的劳动效率为目标，通过农业机械化、智能装备和绿色技术，提高劳动者效率，应对资源环境挑战，以工程技术推动农业现代化。这个隐性的农事知识体系为应对农业问题发挥着积极的不可替代的作用。

（二）跨4个学科的隐性食事知识体系

食事是指人类获取、利用食物的活动与现象。食事问题是人类在食事过程中遇到的所有矛盾和疑难。食事大于农事，食事知识体系比农事知识体系更为宽大，农事知识体系主要应对的是食物问题，食事知识体系应对的是食事问题，即除了食物问题外，还有食者问题和食序问题。

1. 隐性食事知识体系的形态

深入观察，教育部《目录》中的隐性存在的“农事知识体系”，再加上食品工程学（“08工学”）、食品营养学（“10医学”），即是一个“食事知识体系”，它跨了4个学科门类（如图6所示），涵盖了食者、食物、食序三个领域，为我们应对复杂的“五食”问题提供了正确的思路，由于它是隐性的存在，没有学科“名份”，长期被学界所忽视。

“10医学”一直与食事知识体系颇有渊源。20世纪80年代，“100402食品卫生与营养学”就作为“10医学”门类下的一级学科，出现在《普通高等学校本科专业目录（1986年）》中，属于

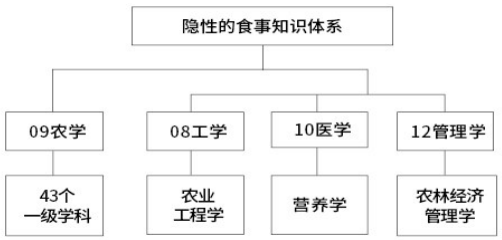


图6 隐性食事知识体系

公共卫生与预防医学类。大约在2000年左右，随着食品安全问题日益受到重视，“09农学”门下也出现了“0955食品与营养”专业。

2. 隐性食事知识体系的价值

古语“民以食为天”，为何不是“民以农为天”？因为，农事以食物为重心，食事以食者为重心。农事是从食物生产角度确立的概念，食事是从食者需求角度确立的概念。农事以1万年来的食物驯化为内容，食事以550万年的食者生存健康为内容。从当今世界来看，农事问题关注的是27亿吨粮食问题，食事问题不仅连着27亿吨粮食，还连着80亿人健康长寿，连着世界和平，连着人类可持续发展。

在农事知识体系的基础上，拓展出食事知识体系，农事知识体系以物为主，食事知识体系以人为本。食事知识体系与农事知识体系相比，最突出的特点是覆盖了食者、食物、食序问题，最大的价值是具备应对“五食”问题的学科范式。

四、跨8个门类的食学交叉学科

教育部《目录》中的隐性“食事知识体系”，具备了应对食事问题的学科范式，但尚有三个明显的不足，一是没有全面覆盖食事问题；二是没有学科名份；三是内部的逻辑体系不够完整。只有对其进行系统性的升级，才能充分发挥其应有的价值。

升级的基本思路：一是，研究出发点从食物获取回归到食者需求。以人为本，以食者需求为核心，满足食者需求是建构食学知识体系的唯一目的；二是，研究对象从食物拓展为食事（食者、食物、食序）。通俗地说就是从“食温饱”拓展至“五食”，整体认知食事问题，统一学科目标；三是，不拘泥学科交叉数量。根据食事问题的范围确立学科范围，学科交叉门类不受数量约束，以充分覆盖食事问题为原则。食学是8个学科门类的交叉，涉及全部14个学科门类的2/3，突破了常规（2、3个门类交叉），目的就是为了全面覆盖食事问题。

升级的基本方法：一是，以“食”立学，即以食者为中心，以覆盖所有食事问题为基本目标；二是，以“食”字打头为一二级学科命名，具体来说就是以“食事”“食物”打头为一二级学科命名，例如食物加工学、食事经济学等。从根本上解决学科内涵窄化、问题覆盖不全的问题；三是理清体系内部的属种关系和并列关系，减少重叠，减少空白，形成完整的学科体系。

（一）新增4个学科门类

纵观当前的14个学科门类，“09农学”是食事为主的学科门类，“08工学”“10医学”和“12管理学”门类下面有4门涉食学科。为了全面覆盖食事问题，须新增4个涉食学科门类，即“02经济学”“03法学”“04教育学”“07理学”。

1. 在“02经济学”门类下面设立“食事经济学”。经济学是研究稀缺资源的最优配置与利用的知识体系，“食事经济学”以经济学的基本学理，研究人类食物资源合理配置与利用，揭示其中的客观规律。现有“12管理学”门类下面的“农林经济管理学”，其学科内容既有经济学也有管理学，把经济的内容放到了管理学门类之中。由于分类上的缺陷以及学理上的内在矛盾，使得现实中的农林经济管理学科建设出现了明显的分歧和显著的差异[5]。食事知识体系2.0升级的第一个动作，就是将其经济学的内容从“农林经济管理学”中拆分出来，归属到“08经济学”的门类之中，新设一门“食事经济学”，研究食事经济问题，揭示食事经济的客观规律，应对食事经济问题。例如，食物的生存品与商品的双重属性在经济运行中的矛盾，抑制粮食价格导致的“谷贱伤农亦伤民”问题等。

与此同时，将原农林经济管理学更名为“食事管理学”，以管理学的基本学理，研究人类食事管理行为，下设政府食事管理、企业食事管理、社会食事管理等，揭示食事管理客观规律，全面应对食事管理问题。例如，针对“九龙治

食”的分散现状，推动机构改革，组建全面覆盖食问题群的“食业部”或“食政部”，提高国家食事治理能力[6]。

2. 在“03法学”门类下面设立“食事法律学”。法学是以律文矫正人类不当行为的知识体系，食事法律学以法学的基本学理，研究矫正人类食事不当的行为，揭示其中的客观规律。现有与食事相关的法律有很多，但分散在农业、畜牧业、渔业、食品工业、餐饮业、食疗业等不同领域，分段为律，各自为律。有重复和冲突，也有空白，缺少整体性、系统性的食事法律体系，不能全面高效矫正不当的食事行为，保障人民的吃事安全。为此，需要在“03法学”门类下面设立一门“食事法律学”，整体研究食事法律制度与建设，揭示其中的客观规律，全面应对不当食事行为，减少内卷，提高效率，建构具有整体性的《国家食事法典》，推动食事产业正循环，推动食事高质量可持续发展。

3. 在“04教育学”门类下面设立“食育学”。教育学是研究揭示传授知识活动规律的知识体系，食事教育的内涵包括两个方面，一是面向食业者的教育（职业教育），以传授食物获取的知识和技能为目标；二是面向食者的教育（通识教育），以传授吃出健康长寿的理念和方法为目标。“食育学”特指面向食者的通识教育。食育学以教育学的基本学理，研究传授吃出健康长寿知识。在“04教育学”门类下设置“食育学”，研究食育特征，揭示食育规律。推动制定《全民食育发展纲要》，事关每一个人的根本利益。对提高民族健康水平，推动健康中国战略实施，既有现实意义，也有深远的历史意义[7]。

4. 在“07理学”门类下面设立“食物生态学”和“吃学”。理学是以自然现象、物质结构及运动规律为研究对象的知识体系，包括了生态学、生物学等学科。生态学是研究生物与环境之间相互关系的知识体系，在其下设“食物生态学”，以生态学的基本学理，研究人类食物与环境之间的关系，从食事角度认知自然环境系统，认知孕育食物的母体系统。人类食事与地球生态系统本是依存关系，但近代人类社会的发展，尤其是工业文明以来，人类对自然环境的干扰日益加剧，食物生长的主要依存体（土壤、水域等）受到了严重的污染与破坏，威胁到了人类食物的可持续供给。设立“食事生态学”迫在眉睫，研究食事生态问题，揭示食事生态客观规律，解决食事生态问题，维护食事可持续发展。

生物学是研究生命现象、生命活动规律的知识体系，是如何利用生命规律服务人类的应用科学，在其下设“吃学”以生物学的基本学理，研究人类如何吃出健康长寿，揭示其中的客观规律。设立一门“吃学”，乍一听起来似乎是个玩笑，一定会有人说吃还用学吗？人人都会吃，但要做到“吃对”，吃出健康长寿则是一件不容易的事情。虽然健康长寿与遗传、环境、运动、心情、温度息息相关，但吃是健康长寿的核心因素。吃与健康长寿有5个关系，一是形成肌体（成肌），二是补充能量（充饥），三是预防疾病（防疾），四是治疗疾病（疗疾），五是导致疾病（致疾）。正是这5个关系决定了吃在健康长寿中的核心地位（如图7所示）。若要全球人均寿命达到100岁，解决寿命不充分问题，需要一个吃事知识体系支撑。设立“吃学”，研究吃事的积极作用，预防吃事伤害，全面认识自己，全面认识食物，揭示吃事与健康长寿之间的客观规律，推动制定符合国情民情的《吃事健康指南（表盘）》[8]。脾胃为后天之本，吃可致疾，也可防疾疗疾。建构吃学体系，可以减少疾病，减少家庭医疗费用，减轻国家医保负担，减少医疗资源占用，提高社会运行效率。



图7 健康的核心

（二）确立食学的8个要件

论文秉承“民以食为天”“食为政首”的中国传统智慧，立足“食事求是，以食立学”的治

学理念，以“五食”需求为导向，对原有隐性的“食事知识体系”，进行系统化升级，凝练统一的科学目标，使其成为一门现代交叉学科。

建构现代学科体系，要具备现代学科体系的共性要素。深入观察现代学科体系的共性，有8个因素是各门学科都具备的，即名称、对象、定义、任务、术语、原理、结构、体系。可称其为学科8要素。

1. 名称：食事学，简称食学，英文为“Shi-ology”。由于英语中没有与“食事学”对应的概念，笔者用汉语拼音 Shi，和英文的后缀 ology，组成一个新的单词。

2. 对象：食学的研究对象是食事。食事是人类获取、利用食物的活动与现象。食事包括食者、食物、食序三个领域。从“事”的视角看待人类的食问题，更具整体性、系统性。食事以整体认知替代部分认知，以洞察全貌替代盲人摸象，从而整体解决人类与食相关的所有问题。

3. 定义：食学的定义可以从本质、功能、关系、发生四个维度确定。食事学是研究揭示人类食事客观规律的知识体系（本质），是研究解决人类食事问题的知识体系（功能），是研究揭示人与食物之间关系规律的知识体系（关系），是研究揭示人类食事行为发生、发展及其演变规律的知识体系（发生）[9]。

4. 任务：食学的任务有三个。一是研究获取食物及其与肌体之间的关系，提高个体健康寿期；二是研究食物资源与群体需求之间的关系，减少社会冲突、战争，维护社会秩序的和谐、稳定、久安；三是研究人类食事与生态之间的关系，维护种群可持续发展。

5. 术语：食学的核心术语有四组。即“食事组”“食物组”“食者组”和“吃组”。其中食事指人类获取、利用食物的现象和活动；食物指可供人食用的物质，包括天然食物、人造食物，包括水等饮品，包括口服药；食者指吃需求下的人和人类；吃指人摄入食物的过程。在这四组核心概念之下，共有90余个食事学的特有概念[10]。

6. 原理：肌为食化原理、肌食耦合原理、食可致疾原理、食可疗疾原理、五觉审美原理、食孕文明原理、食事三合原理、食事优先原理、食为二循原理、食乃序基原理[11]。

7. 结构：食事学体系的结构由食者（需求）、食物（供给）、食序（调控）组成，简称“食学三角”[12]（如图8所示）。

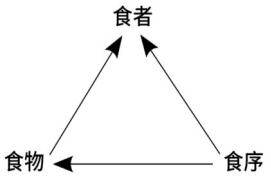


图8 食事学三角

8. 体系：由“09农学”“02经济学”“03法学”“04教育学”“07理学”“08工学”“10医学”“12管理学”等学科门类交叉组成（如图9所示）。

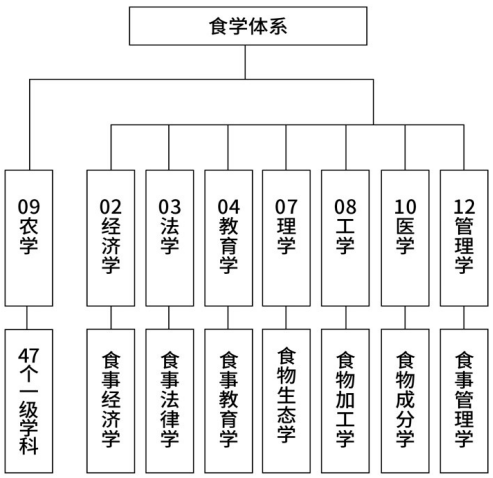


图9 食学体系

五、结语

当前，全球食事问题日益严峻：饥饿与浪费并存、食品安全事件频发、饮食相关疾病激增、生态环境持续恶化。传统学科分散化的研究模式已难以应对，缺乏整体协调机制，导致产业内卷与资源错配。例如，农业增产可能加剧生态破坏，食品加工可能威胁健康，抑制粮价带来农民“两块田”“谷贱伤农亦伤民”的新问题。因此，构建食学体系不仅是学术需求，更是解决粮食安全、人民健康、气候危机等现实问题的迫切

要求。

研究提出对《目录》中隐性存在的食事知识体系进行系统化升级，构建以食者为中心的食学交叉学科。其理论价值在于：首次系统揭示了《目录》中隐性存在的食事知识体系，明确了其跨学科特征和内在逻辑；创新性地提出了“食学三角”理论模型，将原本分散的食事研究整合为统一的认知体系；揭示了十大食学基本原理，为建立食事研究的元理论奠定了基础。这些理论创新推动了食事问题研究从经验性、局部性认知向系统性、整体性认知的转变；在实践价值方面，研究对政策制定具有重要参考意义。食事法律学的设立可以为我国《食事法典》的编制提供依据；食事经济学的设立可以让我们的关注点从粮食到食物、从商品到生存品；食事管理学的设立可以为“食业部”“食业大学”“食业研究院”等提供理论支持；食物生态学的设立可以更好地推动可持续发展政策；而食育学的设立可以为健康中国战略的实施打下坚实基础。

食学作为一门交叉学科，其核心价值在于系统性地应对人类“五食”问题，满足“五食”需求，填补现有学科体系在食事问题整体认知上的空白。与现有的交叉学科相比，食学有两个突出特点：一是涉及8个学科门类，远多于一般的交叉学科，这是应对食事问题的广泛性和复杂性的必须；二是食学的交叉形态是“1＋7”，即在食学所跨的8个学科门类中，有一个学科门类作为根基，这个根基就是“09农学”，其他7个学科门类均是以子学科的形态参与。传统农学、工学、医学等学科虽部分涉及食事问题，但均以单一领域为研究对象，难以全面覆盖食事问题的复杂性与整体性。食学通过整合8个学科门类的知识，构建覆盖食者、食物、食序的完整理论框架。其价值不仅体现在解决个体健康与群体和谐问题，更在于推动人类文明范式转型，成为具有全球治理价值的公共产品。

2024年8月31日教育部在对政协第十四届全国委员会第二次会议第04841号建议的答复中表示，教育部支持学位授权自主审核单位结合自身条件，自主设置食学一级交叉学科，支持学位授予单位自主设置食事问题研究二级交叉学科。把食学学科建设工作摆到了重要位置。未来的学科建设需要从三个方向开展。

一是基础理论方面：食学方法论体系的完善，特别是量化研究方法的引入，如量化“肌食耦合”模型、建立食事问题评估指标体系；食学原理的实证验证，如通过慢性病成因研究"肌食耦合"原理；食学分支学科的理论深化，特别是新增门类的下属学科，如食物生态学、食事法律学的理论建构。

二是在跨学科合作方面：建立食学交叉研究平台，促进农学、医学、法学等领域的深度对话；开发统一的研究范式和技术标准，提高研究成果的可比性和可重复性；构建食学专门数据库，整合多源异构的食事相关数据；推动技术应用，开发基于人工智能的个性化膳食系统、可持续食物生产技术。

三是政策应用方面：食学理论在食品安全监管中的应用路径；基于食学原理的国民健康饮食指南制定；食物系统可持续发展的政策模拟与评估；加强政策协同，探索《国家食事法典》的立法路径及全球食事治理机制。

总之，食学作为一门新兴的交叉学科，其理论体系还需要在后续研究中不断完善和发展。学科建设，教材先行。在教育部支持政策指导下，积极推动研究生、本科生、高职层面的教材编写势在必行，为培养各层级的师资队伍打下坚实的基础。期待通过更多学者的共同努力，使食学真正成为解决人类食事问题的系统性学科，为促进个体健康、社会和谐和可持续发展作出贡献。未来的研究应当坚持理论与实践相结合的原则，在深化理论探索的同时，注重研究成果的转化应用，使食学更好地服务于食事问题的全球治理。

参考文献

[1] 刘广伟. 食事问题概论［M］北京：线装书局，2021：4.

[2] 世界食学论坛. 联合国秘书长古特雷斯在第四届世界食学论坛上发表重要致辞，呼吁全球合作解决食物危机.［EB/OL］.（2023-10-10）［2025-02-03］. http：//shiology. world/zh/xinwen/news_cont/gutel-eis. html.

[3] 丛珊珊. 改革开放30年我国高校本科专业设置的演变与思考［J］. 现代教育科学，2009（7）：62-64.

[4] 中华人民共和国教育部. 教育部关于公布2022年度普通高等学校本科专业备案和审批结果的通知.

［EB/OL］.（2023-04-04）［2025-02-03］. http：//www. moe. gov. cn/srcsite/A08/moe_1034/s4930/202304/t20230419_1056224. html.
［5］ 罗必良. 农林经济管理学科——分类解读与重新构造［J］农业经济问题，2007.
［6］ 刘广伟. 大食物问题系统治理［M］北京：人民出版社，2024：102.
［7］ 刘广伟. 食学教育［M］郑州：海燕出版社，2025：7.
［8］ 刘广伟. 食学（第二版）［M］. 北京：线装书局，2020：5.
［9］ 刘广伟. 食学导论——构建揭示食事客观规律的自主知识体系［J］山西农业大学学报（社会科学版），2023，22（1）：7-19，133.
［10］ 刘广伟. 食学术语——揭示食事认知核心概念的内涵与外延［J］山西农业大学学报（社会科学版），2024，23（5）：1-8.
［11］ 刘广伟. 食学原理——揭示人类食事基本规律［J］山西农业大学学报（社会科学版），2023，22（2）：1-12.
［12］ 刘广伟. 食学体系——揭示食事认知内部的属种关系与并列关系［J］山西农业大学学报（社会科学版），2024，23（2）：1-10.

The positioning of Shiology —— the explicit establishment of the implicit “food knowledge system”

LIU Guangwei

（*Research Center for Shiology*， *Renmin University of China*， *Beijing* 100872， *China*）

Abstract：The ancient adage "Food is the paramount necessity of the people" encapsulates humanity′s "Five Eating"needs：sustenance，dietary diversity，food safety，longevity through nutrition，and sustainable food systems. These “Five Eating” needs embody the "right to eat，" and when such needs are not met，problems inevitably arise. Humanity has not yet solved the "Five Eating" problem as a whole，fundamentally due to the absence of a comprehensive disciplinary framework. In China，addressing the post-subsistence challenges of fulfilling people′s demands for "dietary diversity，food safety，nutrition-driven longevity，and sustainable food systems" requires transcending conventional agronomy as agronomy does not encompass all the “Five Eating” dimensions. Only by establishing a discipline explicitly centered on "Shiology" can these issues be adequately addressed. Within the Catalogue of Undergraduate Programs in Regular Institutions of Higher Education（2022）issued by the Ministry of Education，there implicitly embodies a "Food-System Knowledge Framework". Spanning four disciplinary categories of agronomy，engineering，medicine，and management，it constitutes a fundamental paradigm addressing the "Five Eating” problems. This study undertakes a systematic upgrading of the implicit "Food-system knowledge system". First it expands the disciplinary scope by incorporting economics，law，natural sciences and education into the original four discipllinary categories，thereby ensuring comprehensive coverage of food-related issues. Second it constructs a "Shiology Triangle Model" with eaters（demand），food（supply），and shiorder（regulation）as the structural dimensions of the disciplinary system，thereby unifying its objectives. Third，it establishes eight disciplinary elements to endow the field with the essential attributes of modern academic disciplines，thus elevating it into an explicit and recognized discipline. Guided by the “Five Eating” needs，this research seeks to build an Interdisciplinary subject of Shiology，crossing eight academic domains，in order to address the full spectrum of food-related problems. By safeguarding the food-system interests of 8 billion people，it aspires to provide a global public good and contribute to global governance.

Keyword：Shiance； Food-related issues； Food-System knowledge framework； Interdisciplinary subject； Autonomous disciplinary system； Global governance

（编辑：赫雪侠）