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.
LIU Guangwei. An Introduction to Shiology —— to construct an independent knowledge system for the overall cognition of shiance issues——To construct an independent knowledge system for the overall cognition of shiance issues［J］. Journal of Shanxi Agricultural University（Social Science Edition），2023，22（1）：7-19.
DOI：10.13842/j.cnki.issn1671-816X.2023.01.002

食学导论
——构建揭示食事客观规律的自主知识体系

刘广伟
（中国人民大学 食政问题研究中心，北京 100872）

摘 要：为何是“民以食为天”，而不是“民以农为天”？因为，农事以食物为重心，食事以食者为重心。农学是从食物生产角度确立的知识体系，食学是从食者需求角度确立的知识体系。农学以1万年来的食物驯化为内容，食学以550万年来人类个体的生存健康、群体的和谐共处、种群的可持续发展为内容。农学是对食事的部分认知，食学是对食事的整体认知。食学是一个更大的知识体系，覆盖人类所有的食事问题，是解决人类食事问题的全球公共产品。现代社会中，食物生产与食物利用认知分离，带来的社会问题越来越严重，越来越引起学界广泛的关注。从我国食事问题治理来看，食品安全仅仅依靠食品科学是不够的，健康中国仅仅依靠医学是不够的，乡村振兴仅仅依靠农学是不够的。“以食为天”强调的是重要性，“食为政首”强调的是优先性，“食学之治”强调的是根治性，实现中国式现代化需要系统的食学知识体系。食学，是食事学的简称。本研究论述了构建食学自主知识体系的基本内容，从食学科学体系的定义、任务、结构出发，介绍了食学的“3-13-36”基本科学体系，阐述了构建食学科学体系的重要意义。

关键词：食物；食者；食事；食学；食事问题；知识体系
中图分类号：S-0 **文献标识码：**A 文章编号：1671-816X（2023）01-0007-13

一、食事问题的整体性

食事问题的整体性是指各部分问题之间的关联性。食事问题是人类生存、发展、持续的主要矛盾，它没有因为文明的进步而减少，反而比以往任何时候都更为错综复杂，依靠现有的相关学科已经无法全面彻底解决，因为许多问题都是在现代文化、科技的环境中产生的。中国谚语“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。人类与“食”相关的问题有多少？仅从“农”的角度是数不清楚的，仅从“食物”的角度也是数不清楚的，只有从食事的角度才能发现所有的问题。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。

（一）从几个基本概念谈起

粮食，供食用的谷物、豆类和薯类的统称（《现代汉语词典》）。粮食是人类生存所需食物中的核心种类，不是食物的全部内容。粮食安全问题的核心是数量问题，是维持人类生存的基本底线。需要说明的是，把“Food and Agriculture Organization of the United Nations”翻译为“世界粮农组织”，“United Nations World Food Programme”翻译为“世界粮食计划署”是不准确的，应该是世界“食农组织”和“世界食物计划署”。我们把它们的内涵与外延翻译窄了，粮食是食物的一个种类。

食品，用于出售的经过加工制作的食物

收稿日期：2022-11-01 **修回日期：**2022-11-21
作者简介：刘广伟，中国人民大学食政问题研究中心主任。食学（SHIOLOGY）学科体系奠基人、北京东方美食研究院院长，世界食学论坛理事长，中国餐饮品牌集群专家委员会主任。研究方向：食事问题，食事问题整全治理，食学科学体系建构。

（《现代汉语词典》）。食品一般是指经过工业加工的一类日常食物。食品安全问题的核心是质量问题，天然食物少有质量安全问题，食品安全问题往往是人为产生的，我们左手制造问题，右手解决问题，猫捉老鼠游戏，久而久之成为难题。

食物，可供食用的物质（《现代汉语词典》）。人类的食物一直是四大类，即植物、动物、微生物、矿物，近200年“合成物”进入了人类的食物链，增加了第五类“合成食物”。食物包括水、粮食、食品、蔬菜、水果、肉蛋、饮品、口服药等物质。食物具有充饥和疗疾的功能，在日常生活中，人们为了区分食物的功能性，将具有疗疾功能的食物称为口服药物。

农事，农业生产中的各项工作（《现代汉语词典》）。农事是人类种植、养殖的现象与活动，是对动植物繁殖的人工控制，也称驯化。农事驯化的对象主要是食物，也有部分衣物，部分食物与衣物功能一体的动植物。农事的历史有一万余年，是农耕文明的主要内容。

农业，栽培农作物和饲养牲畜的生产事业（《现代汉语词典》）。农业是指从事种植、养殖的法人和自然人等群体构成的社会体系。我国国民经济中的农业概念，还包括林业、畜牧业、渔业和农村副业等项生产在内。近几十年以来，“农业”概念的内涵与外延一直在变化中。

食事，《现代汉语词典》没有收入这个词。古汉语中有“食事”一词，极少用。例如，《楚辞·九辨》，“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。我借用“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”。食事既包括食者的吃饭、喝水、生存、健康之事，又包括食物的种植、养殖、烹饪、发酵之事，还包括维护食事秩序的法律、经济、行政、教育之事，等等。食事是人类生存的第一要事，也是人类文明的重要内容。从人类发展的历史长河来看，食事的历史远于550万年，食事不仅在诸事之前，而且也在文明之前。

食业，《现代汉语词典》没有收入这个词。社会上偶有使用，多为“食品行业”的简称。从食事的角度出发，我给“食业”确立的定义是“指从事食物获取、利用的法人和自然人等群体构成的社会体系”。食业是一个大概念，包括农业、食品业、餐饮业、饮品业等所有与食相关的行业。我们现在常说的“第六次产业”[1]其实就是“食业”。“第六次产业”概念的命名是依附“三次产业划分”理论的结果，牵强附会，名不符实，没有准确反映客体特征，带来诸多理论混乱。以“食业”的概念替代“第六次产业”的概念是历史的必然。食业不是一个新行业，它是一个古老而久远的行业，是人类的第一个行业。人类的远古时期只有食业，没有其他行业。今天我们把“食业”这个概念找回来了，重新启用，接近客观实际，利于解决问题。无论人类社会发展到什么程度，都应该坚持“食业优先、他业列后”，每当遇到冲突时要坚持“以他业保食业”社会才能和谐，人民才能安康。只有坚持食业优先的原则，人民才能过上幸福美好的生活，人类才能走在可持续发展的道路上。

食者，《现代汉语词典》没有收入这个词。食者是食事的主体，研究食事问题需要确立这个概念。我给“食者”确立的定义是“吃需求视角下的人及人类”，不是全视角下的人及人类。是从吃的角度认识的人及人类，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。是认知人本质的一个维度，是研究食事问题的核心。食者角度的问题是生存、健康、长寿。

食业者，以食事为职业的人。从事食物生产、加工、储运等职业的人员，从事食事法律、行政、教育等工作的人员。食业者本身也是食者，食业者的使命是保障食者的食物供给的数量、质量、种类。食业者至今依旧是一个庞大的群体，人类的生产力50%以上依旧是为这张嘴服务的。从中国来看，农业文明以前都是食业者。今天食业者依旧是人类最大的行业群体。食业者的利益与食者的利益是息息相关的。在现代社会里，食业者的利益得到保障，广大食者的利益才能得到保障，其他业者的吃事利益才能得到保障。

从以上几个概念的内涵与外延可以看出，食物＞粮食，食物＞食品，食事＞农事，食业＞农业，食者＞食业者，这五组概念的关系，是属种关系，不是并列关系，是整体与部分的关系。厘

清这五组概念的关系，是研究食事与食事问题的前提。

（二）食事与食事问题概念的确立

现实中，食物获取问题与食者健康问题是相互联系的一个整体，不可分割。例如，食物数量出了问题就会饿肚子，食物质量出了问题就会拉肚子。食物获取是为了食者的生存与健康，维持食者的生存与健康需要食物获取，二者是一个整体。其实，食物生产问题与食物利用问题都是一个“大锅”里的问题，它是一个大整体、大系统，这个“大锅”有550万年以上的历史，它是一个客观存在，只是我们一直没有发现它，我们一直在“盲人摸象”，所以也没有概念表述它，以至于至今没有一个名字。

名不正则言不顺，给这个“大锅”命名，是认知它的首要问题。用食物、食品、吃、农事、农业、营养、养生等概念给它命名都不合适，这些概念都窄了、小了，它们的外延都没有全面反映这个“大锅”，不能准确表达这个客体。我们需要一个新的概念！为此，我借用了古汉语中的一个概念“食事”，命名这个“大锅”。英文也没有与“食事”相对应的概念，我用汉语“食”的拼音shi和英语的-ance组合一个新单词Shiance，用以翻译“食事”。有了“食事”（Shiance）这个概念，就可以让我们全面表达人类与“食”相关的所有活动和现象，才有可能去认识它、分析它、研究它。食事（Shiance）概念的确立，是人类认识客观世界的又一个重要里程碑。

食事问题（Shiance Issues）是人类获取、利用食物的过程中遇到的所有矛盾和疑难。食事问题是关系到人类的生存性、根本性、持续性的问题。联合国可持续发展（SDGs）[2] 17个目标中，有12个目标与食事问题相关。在当今人类面临的环境、人口、资源、贫困、和平等五大问题中，人口、贫困问题的主要内容是食事问题，环境、资源、和平问题的部分内容是食事问题。人类文明三大范式，农耕文明、游牧文明、渔猎文明都是以食事命名的，文明源于食事问题的应对，食事问题的应对支撑文明持续。食事问题与文明的关系被低估了。

食事问题既是身边的问题，又是全球的问题；既是食物供给的问题，又是食者健康的问题。食事问题是一个大系统。大粮食问题就是食物问题，大食物问题就是食事问题。可以由此得出，食事问题＞食物问题，食物问题＞粮食问题。食事问题＝食物问题＋食者问题＋食为问题（食为是食事行为的简称）。

民以食为天，这个天到底有多大？从我国国情来看，“食事问题”不仅连着6.5亿吨粮食，还连着14亿人的健康和8亿农民的利益。中国的食事问题主要体现为2＋2的状态，即2个显性问题，2个隐性问题。“粮食安全”和“食品安全”是显性食事问题，也是整体的食事问题，从食事的角度来看，是“食物数量安全问题”和“食物质量安全问题”。“健康中国”和“乡村振兴”是隐性的食事问题，也是部分的食事问题，从食事的角度看，食事问题是健康中国的首要内容，是乡村振兴的重要内容。

“健康中国”中的食事问题主要体现在致疾和疗疾两个方面。健康中国的策略是“预防为主”。食病、食疗等食事管理是健康管理的上游，是预防为主的重要“抓手”。健康管理分为两个阶段，即病前管理和病后管理，医学是病后管理的知识体系，食学是病前管理的知识体系，并且在病后管理阶段也离不开食养食疗。合理饮食是生存与健康的基础，吃饱是食物数量问题，吃好是食物质量和种类问题，吃出健康是吃方法的问题。食学干预人的一生（自始至终），医学干预人得了疾病的那个阶段。食事除了转肌、充饥的作用外，它与致疾疗疾、健康管理的关系常常被忽略。健康管理不只是医疗，实现“健康中国”仅仅依靠医学是不够的，还需要系统的食学知识体系。

“乡村振兴”中的食事问题主要体现在保障食业者利益，让食业者安业乐业，让食物生态环境美起来。乡村振兴的主角是农民，农民大多是食物的生产者，即食业者。如何让食业者的钱包鼓起来，让食业者的腰杆硬起来，具有食业自豪感是食事问题，也是乡村振兴的重要课题。食业者也是食者，如何让农民吃出健康来是食事问题，也是乡村振兴的重要课题。农村是食业的场所，保护生态、保护耕田、减少开垦、减少污染是食事问题，也是乡村振兴的重要课题。如何整体平衡食业者与食者的利益是食事问题，也是乡

村振兴的重要课题。实现“乡村振兴”仅仅依靠农学是不够的，还需要系统的食学知识体系。

由此可以得出这样的结论：食事问题不能得到全面有效的解决，粮食安全、食品安全、乡村振兴、健康中国等基本国策就不能实现。

常识告诉我们，站在高处才能发现更多问题。站在整体的角度能够发现局部的问题，站在食事的角度能够发现农事的问题，站在食业的角度能够发现农业的问题。从“粮食问题”到“食物问题”再到“食事问题”，是从部分认知到整体认知的升华。从吃饱、吃好到吃出健康、吃出长寿、吃出和谐、吃出可持续，是人民对美好生活日益提高的期待。

（三）食事认知的分散性

从上面的分析我们可以知道，食事是一个整体，食事问题是一个整体。但是人类对食事、食事问题的认知还没有形成一个整体的知识体系。我们观察人类的食事认知，可以从时间、空间两个角度来分析。从时间的角度来看，人类对食事的认知从来也没有停止过，其突出的特征是海量化，食事认知是推动人类文明进步的一股重要力量；从空间的角度来看，不同区域人的生存都离不开食事认知，其突出的特点是碎片化，食事认知是不同族群文化构成的一项重要内容。

工业社会以来，人们对食事认知的内容进行了分科，先后在现代科学体系中确立了农学、食品科学、营养学等知识体系，极大地推动了本领域内食事认知的进步，揭示出了更多的食事客观规律，为解决了人类的食事问题，特别是近代人口暴增带来的食物需求剧增的问题，作出了巨大贡献。

但这些分科的食事知识体系也存在一些问题，一是主要集中在食物生产方面，在食物利用方面相对薄弱；二是农学、食品科学、营养学不同属于一个上位科学，相互间的空白太多。总之，现代科学体系中关于食事的认知处于割据化的状态，没有全面覆盖人类食事问题。在现代社会中，食物生产与食物利用认知的分离，带来的社会问题越来越严重，越来越引起学界广泛关注。

在日本的教育界，对食事的整体认知已经引起许多院校的关注。例如，宫城大学由农场经济学科、食品经济学科、环境系统学科组成“食产业学部”。东洋大学把“食”“营养”“健康”有关学科联系起来，组成“食环境科学部”。东京农业大学从21世纪人类与地球面临的问题出发，把“食料”“环境”“健康”“资源”等联系起来观察，设立了“食与农”博物馆。龙谷大学从孕育人生命不可或缺的“食”与“农”的两个要素出发，把“生产”“栽培”“收获”“加工”到“流通”的一系列要素联系起来，提出“食的循环”理论。立命馆大学设立了“美食综合管理学院”（College of Gastronomy Management），指出“食科学”（Gastronomic Arts & Sciences）包括三个领域：1. 学习与食品相关的组织、企业的经的经营、政策等问题的食品管理领域；2. 从各种文化、历史、地理等视点学习世界各地饮食的饮食文化；3. 以及思考食材本身、体内摄入机能、安全美味地用餐等问题的食品技术领域，共同构成的综合性学习体系[4]。从上述6所学校的学部、学科的设置变化来看，大家不约而同地根据客观需求在不断地“拓宽”原有的领域，没有学校在缩小原有的领域。这种对“食”领域范围“拓宽”的实践，是对食事问题整体性认知的一个积极探索。

如何全面彻底解决人类的食事问题，不把食事问题、食事难题留给下一代人，是21世纪摆在人类面前的历史责任。如何结合人类食事问题的历史与现状，拿出一个既关照今天的问题治理，又兼顾明天的问题根治的整体应对方案，是全球食事问题专家、学者共同关注的重大课题。食物系统（Food System）是对客体的描述，指食物生产、加工、贮运、消费等各个环节的整体性，食物系统是食事系统的一部分，食物系统＜食事系统。食物系统是反映客体的概念，不是反映知识体系的概念。

面对如此庞大的食事系统我们应该如何应对？人类是否有智慧、有能力全面彻底解决食事问题？可以从两个方面来分析：一是从理论来看，只有全面认知食事问题，才能全面解决食事问题，所以我们需要建构一个全面认知食事问题的知识体系，摆脱“盲人摸象”的被动局面，这是全面彻底解决食事问题的前提；二是从实践来看，只有发现人类的食事共识，才能凝聚人类的

食事共力。“人人需食，天天需食，食皆求寿，食皆求嗣，食皆同源”[3]这20个字，就是地球村民的五大共识，以此形成一股巨大的力量，成为矫正人类不当食事行为的原动力。整体认知食事的知识体系和80亿地球村民的食事共识，是我们全面彻底解决人类食事问题的两个制胜法宝。

二、构建整体认知食事的知识体系

食事认知是指人类对食事客体的主观反映。食事认知体系是解决食事问题的理论工具。没有食事认知就没有食事问题的解决。人类对食事的认知程度，决定着食事问题的解决能力。人类有着7000年的文明史，更有辉煌的科技发展史，攀上了一座又一座科学高峰，相对论让我们可以遥望浩瀚的宇宙，量子力学让我们可以窥见极微的世界。然而，作为哺乳动物的人类，为什么至今仍没有活到哺乳动物应有的寿期？作为食物链中一环的人类，为什么要加剧干扰生态，以致威胁到自身的生存与延续？作为以脑容量大著称的智慧人类，为什么还有8亿人处于饥饿中，至今没有构建出关照每一个人食物利益的世界秩序？究其根本原因，就是没有全面、整体地认知食事，没有一个完整的认知体系，阻碍了我们对客观食事的全面把握，制约了我们彻底解决食事问题的能力。

如何更全面、更准确地认识人类的食事？如何正确认识食事在人类文明进化过程中的重要价值？如何更好地发挥和利用人类食事共识的伟大力量？如何更好地解决人类面临的诸多食事难题？仅仅依靠传统的认识体系是不够的。应对客观的食事整体，需要建立一个认知食事的整体知识体系。前面，我们把“食事”这个客体比喻为一个“大锅”。那么，我们可以把认知食事的知识体系比喻为“大锅盖”，我们需要这样一个“大锅盖”来盖住“大锅”，这个“大锅盖”叫什么名字？既然是认知“食事”的知识体系，就命名为“食事学”吧，简称“食学”。

食学，以食事为研究对象，开展对人类食事问题的整体性研究，从而建立起来的知识体系。食学，以应对食事问题为目的，揭示食事问题的形成规律，是一个具有新质内容的整体知识体系。食学科学体系建构的价值是巨大的，是解决人类今天和未来食事问题的一把金钥匙，是解决人类食事问题的全球公共产品[4]。

科学，反映自然、社会、思维等的客观规律的分科的知识体系（《现代汉语词典》）。简单说，科学是揭示客观规律的知识体系。这里面有3个必要条件：1. 揭示客观规律；2. 分科；3. 形成知识体系。我不认同用Science辞源的含义，来规定当代的“科学（Science）”概念的内涵与外延。时间、空间、研究范式等因素拿到今天来看，都是定义科学（Science）概念的非必要条件，把这些非必要条件当作必要条件，是制约我们发现客观规律的思想紧箍咒。正确规范科学（Science）概念的内涵与外延，有利于人类更好地认知客观世界。

（一）食学的定义

食学科学的创建，首先面对的问题就是食学的定义。没有准确定义的概念，就如同一块砖，哪里需要哪里搬。为了准确确立食学定义，以逻辑学为依据，从本质、功能、关系、发生四个维度来分析，可以更加准确地确定这个知识体系的内涵与外延[5]。

从本质角度来定义，食学是揭示人类食事客观规律的知识体系。食学是由人类食事认识的一系列概念、判断构成的具有严密逻辑性的知识体系。食学是从生存角度出发，研究食事内容、发现食事规律的知识体系。

从功能角度来定义，食学是研究解决人类食事问题的知识体系。解决问题的前提是认识问题，认识问题的目的是解决问题。食学是在认识食事问题的过程中以解决食事问题为目的的知识体系。解决人类的食事问题，是食学存在的唯一理由。

从关系角度来看，食学是研究人与食物之间关系及规律的科学[6]。食学既研究人体与食物之间能量转换的微观过程，又研究人类行为与食物生态之间和谐共处的宏观过程，包括个体的食事健康关系、群体的食事和谐关系、种群的食事共生关系。

从发生角度来定义，食学是研究人类食事行为发生、发展及其规律的知识体系。食学是研究人类食事行为与食事问题之间因果关系的知识体

系。食学是研究传承人类正确食事行为、矫正不当食事行为、维护可持续发展的知识体系。

食学定义的确定，明确了科学的本质属性和科学性质，也明确了科学研究的方向、内容和任务。

关于食学的英文翻译，由于英文现有概念中没有对应的词汇，我在2013年新构建了一个英语单词Eatology，是英语eat和-ology的组合，用以翻译汉语的“食学”，并多次公开使用。随着食学研究的深入，食学的子学科“吃学”出现。为了统筹解决“食学”与“吃学”的翻译问题，笔者在2021年8月出版《食事问题概论》时，启用了一个新单词Shiology，是汉语“食”的拼音shi和-ology的组合，用来翻译食学，原来的Eatology用来翻译“吃学”。

（二）食学的任务

食学的科学问题是“如何建构食事与文明的关系”。它包括三个方面：食事与个体、食事与群体以及食事与种群的关系。食学的基本任务就是要解决食事问题。具体来说，就是要解决人类寿期不充分问题、食事的社会冲突问题和食事的生态冲突问题。即延长个体寿期、优化社会秩序、维持种群延续。

食学的第一个基本任务，就是要延长人类个体的寿期，也就是说延长每一个人的食事健康寿期。所以说“食学是大众之学、是人民之学”。食事与个体健康的关系有三个方面，即食物数量、食物质量、食用方法。首先，是保障食物的数量供给。据联合国粮食及农业组织统计，2022年全球谷物总产量最新预报数为27.64亿吨[7]，按全球总人口为80亿计算，人均已经达到345.5公斤，但由于贫富差异、食物浪费、食物他用、不平衡、不充分问题十分严重，仍有8.21亿人处于饥饿状态；其次，是保障食物的质量。现代食物生产中的食物质量威胁，一是污染，二是过度化学添加。食物在生产、加工、运输等过程中的每一个环节都面临着这两个威胁；第三正确的吃方法。吃出健康，仅有食物数量和质量保障是不够的，还需要有正确的吃方法。吃饱是食物数量问题，吃好是食物质量和种类问题，吃出健康是吃方法问题，因为吃可以致病，也可以治病。满足你自己与众不同的胃肠和肌体的需求，要从吃前、吃中、吃后三个阶段整体管理，尊重每一个个体的差异性，是吃方法的核心内容。食学不仅指导人类吃出哺乳动物的平均寿期，还应吃出哺乳动物的最高寿期。

食学的第二个基本任务，是优化社会秩序。食事秩序是人类食事的条理性和连续性，是人类社会整体秩序的基础，食物资源分配是人类社会秩序的起源。食事秩序是人类食事的条理性和连续性，是人类社会整体秩序的基础。食物短缺、食物资源占有不均，是人类社会冲突的主要因素。从我国的历史来看，历代农民的起义皆因食事而起。随着人类科学与经济、交通与贸易的发展，世界食事秩序的形成正在加速。如何积极主动地研究、控制这个系统，跳出由几个商业集团董事会形成的世界食事秩序的局限，建立一个关照80亿人利益的世界食事秩序，使食物的生产与分配更加均衡，从而减少各种因食物资源引起的冲突，使每一个人都能吃饱、吃好、吃出健康寿命，以和谐的食事秩序带动人类社会整体秩序的进步。

食学的第三个基本任务，是维持种群的延续。550万年以来，共有1076亿人生活在地球上，2022年11月全球人口达到了80亿[8]，当世界人口进入百亿级，历史上任何一个时期都无法与其相比，人类食物的需求将跃升到一个史无前例的高度。食物需求大幅增加，将触碰到食物母体产能的天花板，全球42亿公顷可耕地能够持续养活好多少人？食物资源的稀缺性加速显现，人类食事与生态之间的冲突日益加剧，当食物资源与人类食物需求失衡，人类的文化与文明将受到巨大威胁。这是威胁人类可持续发展的重要因素。威胁人类可持续发展的不是煤矿、电力、石油、天然气等资源，这些资源都是生活资源，不是生存资源。在联合国可持续发展目标（SDGs）中，有12/17个目标与食事问题相关。可以这样说，食事问题不能得到有效解决，可持续发展就不能实现。

（三）食学的结构

建构一个知识体系的结构，需要遵循极简的原则。之前，我曾尝试过食生产、食生活、食思想、食文化等多个角度，但都做不到“极简而全覆盖”。最终还是选择了食者健康、食物获取、

食事秩序三要素，形成食学的基本结构，这个结构可以涵盖所有食事问题，可以统领起食事认知体系这张大网。为了准确表达三者之间的关系与功能，也为了便于记忆，我把食者健康、食物获取、食事秩序组成一个三角形，命名为“食学三角”（如图1所示）。

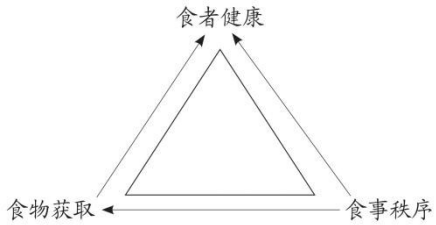


图1 食学三角

图1中的“食者健康”是从人的角度出发、从人的需求出发，从人的食事健康出发确定的。食物从入口到被吸收、利用、排出的过程，在人体内部不过十米长的距离，它虽然很短，但内涵非常丰富，包括肌体构成、能量释放、信息传递和废物排出等。这其中蕴藏着无限奥秘，包括生存、健康、长寿三个方面，是食物利用效率的体现。

图1中的“食物获取”是从物的角度出发、从谋获食物出发确定的。从食物源头到餐桌，这是一条很长的链条。包括食物野获、驯化、加工、流转等领域。这是一个很大的产业链，我称其为食业。食物获取是保障人类食物数量和质量的领域，是食物的生产效率的体现。

图1中的“食事秩序”是从人的食事行为的角度出发、从人类内部及外部关系和谐的角度出发确定的。通过规范食事行为调节三大矛盾：一是调节食物获取和食者健康之间的矛盾与冲突；二是调解人群与人群之间的食事矛盾与冲突；三是调节人类食事与生态之间的矛盾与冲突。规范食事行为涉及经济、法律、行政、教育、习俗等多个领域，其核心是传承正确的食事行为，矫正不当的食事行为。

从图1中我们可以看到，食者健康是核心，食物获取与食事秩序都是服务于食者健康的。食物获取与食者健康的关系是手段与目的的关系，即食物获取是为了食者健康，其根本是食物供给的质与量。在此之前，食者健康、食物获取、食事秩序三者之间的认知是割裂、分散的，各执一说、各行其是，在自己的理论体系内，都是绝对正确，而当三者连成一体后，就会发现“盲人摸象”般的尴尬，发现许多过往认知的错位和空白。同时，也会有“别有洞天”的惊喜，发现过往的许多问题、难题是原来如此呀。

（四）食学科学基本体系

想要全面认知食事这个客体，需要构建一个全面覆盖食事的知识体系，这是一个庞大的知识系统，这是一个从未有过的知识系统。食学学科基本体系的构成为“3-13-36”，这是一个由食学、食学二级学科、食学三级学科和食学四级学科构建的四个层级的系统。其中的3是指三门二级学科，即支撑食学三角的食者健康学、食物获取学、食事秩序学；其中的13是指食物生态学等13门三级学科；其中的36是指食物种植学等36门四级学科。这是食学基本体系的1.0版，有待深入研究后的不断迭代。

食学的二级学科是由食学三角的三个支点组成，它们是食者健康学、食物获取学和食事秩序学。食学的三级学科是由对13个食事基本范式的认知体系组成。

1. 食者健康学，研究人体生存与食物、吃方法之间关系及其规律的知识体系。食者健康学是以人为本的知识体系，涵盖了食物利用领域的所有认知。食物利用是人类食事的核心。一般来说，所有形式的食物获取的最终目的都是食物利用，食物利用的效率体现为食者的健康长寿。食者健康学的本质是从食物、吃方法、吃病、吃疗等方面研究每一个人的健康长寿。食者健康学的“双元认知食物”“双元认知肌体”“食在医前”“吃事三阶段”“吃事五觉审美”“六种吃病”“三种吃疗”等观点，让这门学科具有了丰富的内涵。食者健康学下辖食者需求学、食物成分学、吃学3门三级学科。

（1）食者需求学，研究人的肌体结构、属性与食物之间关系及其规律的知识体系。每一个个体是不一样的，每一个人的胃肠及身体对食物的需求是不一样的，每一个人每天每时对食物、食方法的需求是不一样的。食者需求学是在研究群体需求共性的基础上研究个体需求的差异性。食者需求学下辖2门食学四级学科：食者体性学、

食者体构学。食者需求学是东西方认知相融的知识体系。

（2）食物成分学，研究食物内在全部特征及其规律的知识体系。食物中所蕴含的各种对人体产生作用的成分，应从多个维度去认知它们，不能仅仅局限于视觉认知的结果。食物成分学下辖2门学科：食物元性学、食物元素学。食物成分学是东西方认知相融的知识体系。

（3）吃学，也称食物转化学，是研究吃事与个体健康长寿之间关系及规律的知识体系。是研究吃物、吃法与肌体健康长寿之间关系及其规律的知识体系。研究如何吃出健康长寿，如何喂养好自己。吃事有转肌、充饥、疗疾作用，也有致疾的危害。吃学下辖5门学科：吃方法学、吃美学、吃病学、偏性物吃疗学、合成物吃疗学。吃学是全新构建的知识体系。

2. 食物获取学，是一门涵盖所有食物谋获认知的知识体系。食物获取是一个久远的行为活动，一直伴随着人类的生存与发展，如果从原始人类对天然食物的采摘、狩猎、捕捞和采集算起，已经有数百万年的历史。然而，食物获取学的确立，则是今天的事情。食物获取学着眼550万年的历史空间，研究人类谋获食物行为的客观规律。它不同于农学，它有比农学更高的视角和更宽的视野。食物获取学下辖食物生态学、食物直获学、食物驯化学、人造食物学、食物加工学、食物流通学、食事工具学7门三级学科。

（1）食物生态学，研究人类与食源体之间关系及其规律的知识体系。从食物来源的角度研究人类食物对地球生态的依赖关系，研究人类食事对生态的干扰和危害，维护食物生态的持续性，强调食物生态产能的有限性。食物生态学下辖2门学科：食物生态保护学、食物生态修复学。食物生态学是学科交叉的知识体系。

（2）食物直获学，研究用各种方式获得野生食物及其规律的知识体系。人类依赖野生食物生存的范式有550万年以上的历史，从这个角度来看，人类的肠胃更适应野生食物。食物直获学下辖4门学科：食物采摘学、食物狩猎学、食物捕捞学、食物采集学。食事直获学是固有知识体系的综合。

（3）食物驯化学，研究人工控制野生可食动植物和微生物繁殖的方式及其规律的知识体系。这种获取食物的范式大约有1万年的历史，是当代人类获取食物的主要形式，驯化食物是当代人类食物的主要内容。食物驯化学下辖3门学科：食物种植学、食物养殖学、食物菌殖学。食事驯化学是固有的知识体系。

（4）人造食物学，研究用人工方式制造自然界没有的可食物质及其规律的知识体系。这种获取食物的范式仅有200年的时间，人造食物是人类食物链的外来者和后来者。人造食物的主要方法是化学合成，人工控制细胞繁殖的方式尚未流行。目前，人造食物学下辖2门学科：调物合成食物学、调体合成食物学。人造食物学是固有知识体系的综合。

（5）食物加工学，研究对食物进行提高利用价值的处理及其规律的知识体系。加工食物的目的是满足适口性、健康性、便捷性等。人们一般用物理和微生物等方式对食物进行加工，物理方式又可以分为有热和无热两种方法。食物加工学下辖3门学科：食物碎解学、食物烹饪学、食物发酵学。食事加工学是固有的知识体系。

（6）食物流通学，研究对食物进行时间、空间管理及其规律的知识体系。是以贮藏、运输和包装的方式来提高食物的整体管理效率。食物流通学下辖3门学科：食物贮藏学、食物运输学、食物包装学。食事流通学是学科交叉的知识体系。

（7）食事工具学，研究使用器物提高食事人工效率及其规律的知识体系。研究人类在食物直获、生产、加工、贮运等活动中工具的制作和使用，包括辅助吃喝的食具。食事工具学下辖2门学科：食事手工工具学、食事动力工具学。食事工具学是学科交叉的知识体系。

3. 食事秩序学，研究人类食事行为条理性、连续性及其规律的知识体系。当今人类的食事秩序还有很大的优化空间，个体方面是吃事与健康的秩序，群体方面是社会食物资源与公众占有的秩序，种群方面是食事与生态的秩序。食事秩序是由食事行为构成的，如何持续矫正不当的食事行为，如何全面传承正确的食事行为，是食事秩序学构建的出发点。人类食事行为要遵循食物母体系统、食物转化系统的客观规律，保持和谐与

持续。构建人类食事和谐秩序，要从约束和教化两个方面着力。食事秩序学下辖食事治理学、食事教化学、食事历史学3门三级学科。

（1）食事治理学，研究利用强制手段规范人类食事行为的知识体系。用强制的手段矫正人类不当食事行为，避免、减少食事问题的发生，优化食事秩序。食事治理学下辖4门学科：食事经济学、食事法律学、食事行政学、食事数控学。食事治理学是学科交叉的知识体系。

（2）食事教化学，研究利用软性手段规范人类食事行为的知识体系。如何用教育的方式传承正确的食事行为、矫正不当食事行为。如何传承优秀的食事良俗，如何摒弃不良的食事陋俗。食事教化学下辖2门学科：食学教育学、食事习俗学。食事教化学是学科交叉的知识体系。

（3）食事历史学，研究人类过往食事行为及其规律的知识体系。借鉴前辈的食者健康、食物获取、食事秩序相关的经验，指导今天人类的食事行为。食事历史学下辖2门学科：野获食史学、驯化食史学。食事历史学是学科交叉的知识体系。

食学的13门三级学科之下，还有36门四级学科（如图2所示）。因篇幅所限，在此不做展开论述。

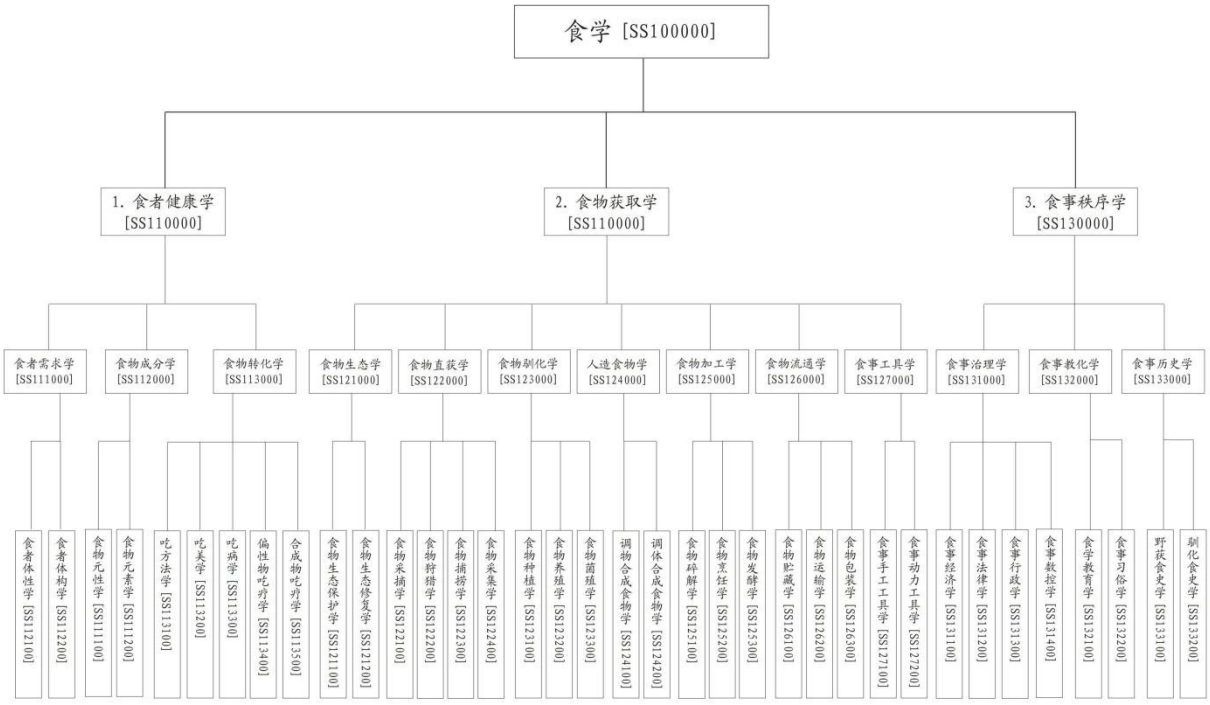


图2　食学基本体系

（五）食学的学科编码

食学是一个新构的体系，内容庞大复杂，其中的五级学科达一百多个。为了利于深入研究，为了便于检索和查找，笔者拟定了一个食学学科编码系统，并与食事问题编码相呼应。食学学科编码由2个英文字母和6位数字组成。2个英文字母为SS，是Shiology Subject的缩写，含义为“食学学科”。6位数字代表学科和学科级别：其中第1位数字为食学一级学科，即食学；第2位数字是食学二级学科；第3位数字是食学三级学科；第4位数字是四级学科；第5、第6位数字为五级学科编码。例如，一级食学学科编码为：食学［SS100000］；再如，二级食学学科编码为：食者健康学［SS110000］、食物获取学［SS120000］、食事秩序学［SS130000］；又如，三级食学学科编码为：食者需求学［SS111000］、食物成分学［SS112000］、食物转化学［SS113000］、食物生态学［SS121000］、食物直获学［SS122000］、食物驯化学［SS123000］、人造食物学［SS124000］、食物加工学

[SS125000]、食物流通学[SS126000]、食事工具学[SS127000]、食事治理学[SS131000]、食事教化学[SS132000]、食事历史学[SS133000]。

三、构建食学科学体系的意义

食学是一个全新的知识体系，食事与每一个人的健康和寿命息息相关，与人类社会的发展及可持续息息相关。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的指导价值，又具有对整个人类前进方向的引领价值。

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，还需要系统的食学知识体系；健康中国战略，仅仅依靠医学是不够的，还需要系统的食学知识体系；乡村振兴战略，仅仅依靠农学是不够的，还需要系统的食学知识体系。“以食为天”强调的是重要性，“食为政首”强调的是优先性，“食学之治”强调的是根治性，实现中国式现代化需要系统的食学知识体系。

2019年6月，大阪G20峰会世界食学论坛发布的《淡路岛宣言》，对食学科学体系给予了高度的评价，认为食学科学体系是解决人类食事问题的公共产品，是人类认识食事问题、解决食事问题的一把金钥匙。2020年12月土耳其世界食学论坛峰会，主题是采用多维度方法全面解决食事问题，在《食学伊斯坦布尔宣言》中强调用整体认知体系解决食事问题，才能收到更好的效果。

具体来说，食学的价值主要有八个方面：其一，构建了对人类食事的整体认知体系；其二，提出了人类食事问题的整体解决方案；其三，厘清了食事与诸事之间的关系；其四，支撑人类的可持续发展；其五，大幅提升人类的食事效率；其六，可以使每个人的寿期得到延长；其七，提出了可持续产业划分法；其八，提出了“食业文明时代”理论[9]。

（一）食学构建了人类食事的整体认知体系

在食学科学体系确立之前，人类对食事没有整体认知，呈现海量化、割据化、碎片化状态，并带来诸多误区与盲区。这些海量化、割据化、碎片化的认知，就像寓言故事中的“盲人摸象”，认知的结果都是局部而非整体。食学体系首次将食者健康、食物获取、食事秩序纳为一个整体。它跳出了现代科学体系中食事相关学科的认知的局限，站在一个更高的视角来观察食事，对人类的食事给予整体化的认知和梳理。

在食学“3-13-36”整体认知体系的引领下，食学为我们编织了一个能够把所有食事问题全部网住的大网，一些理论和实践的误区被发现，一些过去看不到的盲区被填补，会给我们带来许许多多的惊喜。食学科学体系的确立让人类告别了“盲人摸象”式的认知局限，整体认知的价值大于部分认知之和。食学自主知识体系的构建，是对现代科学体系的补充与完善。

（二）食学提出了人类食事问题的整体解决方案

食学不是一门从理论到理论的学科，它是一个非常接地气的理论体系。可以这样说，它的诞生就是为了满足实践的需求，为了解决困扰人类数百万年一直无法彻底解决的食事问题。食学以整体认知替代部分认知，以整体认知体系应对食事问题事半功倍。

人类的食事问题分为局部问题和整体问题。多年来，人们解决食事问题往往从局部着眼，铁路警察各管一段，而对于食事的整体问题往往束手无策。究其根本原因，就在于头疼医头、脚疼医脚，缺少一个整体的治理体系。没有整体认知就没有整体眼界，没有整体眼界就没有整体思路，没有整体思路就没有整体治理。而食学科学体系的创建，恰恰给食事问题的整体治理、全面治理、彻底治理、持续治理，提供了一个坚实的理论基石。

（三）食学厘清了食事与诸事之间的关系

食学的一个重要贡献，就是厘清了食事与诸事之间的关系：诸事当前，要坚持食事优先。若他事优先将威胁人类的生存和可持续。

文明源于食事。食事久远，文明后来；食事优先，诸事随后；食孕文明，食灭文明。食事是人类文明六要素的源头，这是一个持续存在的客观规律，不容改变。工业文明崛起后，科学技术飞速发展满足了人类的种种欲望，致使他事不断增多。在商业社会的运营机制下，人们常常会不自觉地做出了“他事优先”的决策，将食事置于

其后。例如，快餐的出现，就是为了他事而压缩食事的时间，忽视了食物转化系统的需求，使肌体的健康受到威胁和伤害。其他如“屋事优先”“第三产业优先”“三驾马车”等莫不如是。人类当今面临的社会冲突、人口爆炸、环境破坏、寿期不充分等问题，其根源就是这种“他事优先”的行为，不仅会使社会整体运营效率降低，并且会威胁到个体的健康、群体和谐和种群的持续。在食事与他事的关系上，食学给出了食事优先的明确答案，这是食学的一大贡献。

（四）食学为人类的可持续发展提供支撑

2015年，联合国通过了2015—2030的17个可持续目标（SDGs），在17个目标中，有12个与食事紧密相关。食学不仅在所涉领域与联合国可持续发展目标一致，在治理方式上也与联合国提出的“以综合方式彻底治理社会、经济和环境三个维度的可持续发展问题”不谋而合。食事问题是威胁人类可持续发展的重大障碍。

食学有一条基本理念：“食事问题不能彻底解决，人类的可持续发展就不能实现”。食学既关注人类种群的可持续，也关注食物母体系统的可持续。食学认为：科技再发展、再进步，人类也无法整体离开地球这个美好家园。认真研究人类如何与食物系统更好地和谐相处，才是长治久安之道。食学这种维护两个可持续的理念，将有助于人类对之前的发展思路进行调整，对自己的某些错误行为进行反思，有助于人类和生态环境的可持续发展。

（五）食学大幅提升人类的食事效率

食事是人类生存的主要行为，7000年的文明史也是食事效率的提高史。但是过去提及食事效率，往往只局限于食物生产领域。食学明确指出，食事效率反映在食物生产、食物利用、食事秩序和整体社会四个方面。食事效率具体可分为人工效率、面积效率、成长效率、利用效率。在这四大效率中，利用效率是核心，食产效率是为利用效率服务的，而食事效率的提高，可以带动社会整体运行效率的提升，减少内卷。其中生产效率领域的面积效率和成长效率都是有“天花板”的，如今已经接近极限；人工效率可以在当今科技尤其是数字技术的引领下，得到大幅度的提升；利用效率还有很大的提升空间。食事效率的整体提升，是人类文明进程的重要标志。

（六）食学可以使每个人的寿期得到延长

食学的三大任务之首，是延长个体寿期，这也是人类社会文明的一个重要标志。吃饱是食物数量问题，吃好是食物质量和种类问题，吃出健康是吃方法问题。而要实现这一目标，要求每一个人都能学会喂养好自己。吃事不仅决定生存，吃事可以致病，也可以治病。

综观人类吃事历史，吃法虽然一直处于十分重要的位置，但也一直缺乏科学全面的总结，没有一个专门研究吃方法的学科；人类的科学著作汗牛充栋，但是迄今为止，也没有出现一部全面论述、总结吃方法的学术著作。食学弥补了这方面的欠缺，在食学体系中，设置了一整套与吃相关的学科，包括对食物的认知、对人体的认知、对吃方法的认知、对吃审美的认知、对吃病的认知、对吃疗的认知等，提出了“食脑为君，头脑为臣”“食药同理（口服药）”等原则。提出“吃前三辨”“吃中七宜”“吃后二验”的三个阶段管理，针对人类吃事的普遍性推出《表盘吃法指南》。这些学科理论和通俗指导的传播，可以让人们掌握科学的吃法，为人类寿期的延长做出贡献。

（七）食学提出了“可持续性产业划分”理论

当今的社会有几十种产业划分方法，其中“三次产业划分法”在21世纪被广泛使用。这一理论对推动现代化发展发挥了巨大作用。这一理论的短板是制造了人类发展不可持续的问题。

食学提出的“可持续性产业划分”，是从人类生存需求的角度，将社会行业分为生存必需产业、生存非必需产业和威胁生存产业三类。生存必需产业是指食物、服装、住房、医疗等人类生存必需的产业；生存非必需产业是指交通、信息、服务、娱乐等生活必须但非生存必需的产业；威胁生存产业是指毒品业、军火业以及因科技失控形成的一些产业，它们对人类生存造成了极大隐患。食学主张，大力发展生存必需产业，控制发展生存非必需产业，抑制革除威胁生存的产业。

“可持续性产业划分”理论的核心价值，就是可以支撑人类可持续发展，具有非常重要的理

论和实践价值，为步入人类理想社会提供了一条有效路径。

（八）食学提出了“食事文明时代”理论

人类的发展历史，历经了原始文明、农业文明和工业文明三大阶段。人类在发展，文明在持续，人类的下一个文明是什么形式的文明？食学的回答是：人类的下一个文明阶段是食事文明时代。食事文明也可以称为食业文明，食业文明是食事文明在历史时代表述时的代称。人类文明有史以来，食事问题一直贯穿始终，但一直没有得到彻底解决。食业文明时代，是全人类的食事问题得到了全面解决和彻底解决的社会阶段，食业文明是人类的整体文明，是人类能够可持续发展的文明；是人类寿期更加充分的长寿文明；是人类有大量闲暇时间的有闲文明；是人类有所为有所不为的限欲文明；是人类安居地球生活的地球文明。

人类有许多对未来理想社会的憧憬，从亚洲“天下大同”的理想社会到欧洲的“乌托邦”，到近代的“空想社会主义”，古今中外的智者们做过多种设想，但都没有提供有效的实现途径。食学为人类的理想社会的实现勾勒出一条既清晰又可实施的道路，这就是把全人类的食事问题优先彻底解决好，整体迈入食事文明阶段，这是实现人类任何一种理想社会的前提。

四、结语

以整体的视角看食事问题，以食事问题的视角看人类社会发展，食事问题依旧是每一个人生存、健康、长寿的主要矛盾，依旧是人类生存、发展、可持续的主要矛盾。回望人类的历史，食事问题一直伴随着我们，不肯轻易离开，老问题没有解决好，新问题又涌现出来。当前世界上仍有8亿人吃不饱，20亿人吃出慢性病，数十亿人面临食品安全的威胁，争抢食事资源的冲突屡现不断，人类食事对生态的干扰日益加剧。由此可见，今天的社会文明、工业文明等概念应该加上一个引号，因为它不是人类的整体文明。饥饿等食事问题的彻底解决，是人类步入整体文明的基本前提。

联合国成立77年以来，先后成立了三个机构应对全球的食事问题，即联合国粮农组织（FAO）、世界粮食计划署（WFP）、国际农业发展基金会（IFAD）。可见食事问题在当今人类社会中的重要性。这三个机构成立以来做了很多工作，解决了很多问题，但总体来看还是一个“救火队”，一直没有拿出一个整体方案，一个通过30年、50年亦或80年的努力全面解决人类食事问题的方案。这是什么原因呢？这是因为没有一个适用的理论工具，破解人类今天面临的最复杂、最根本的食事问题，仅仅依现有的知识体系已经力不从心。

数百年来，全球科学家对客观世界的探索遍及各个领域，认知的深度与广度无所不能触及。其中，以整体认知替代部分认知的案例比比皆是，这也是人类认知客观世界的一个必然过程。但是，唯独没有对食事的整体认知，也许因为食事太寻常，也许因为吃饱肚子就万事大吉，也许因为食事资源事关生存不愿意摆到桌面上来。可能正是由于上述原因，在现代科学体系中留下了这个空白，食学体系填补了整体认知食事的空白。

食学建构是以中国人的视角、中国人的价值观去认识、分析人类的食事问题，以东西相融的方式提出解决人类食事问题的自主知识体系。目前国际上没有这个知识体系，现代科学体系从无到有、从小到大、从弱到强发展到今天，为人类做出了巨大贡献，但依旧在发展中，依旧存在不足与缺憾。现代科学体系是在不断被补充和完善中发展起来的，食学建构是对现代科学体系的补充与完善。

在当前现代科学体系的结构仍处于高度分化的状态下，食学构建的方式是科学综合，在综合之中有交叉和新设。食学建构的底层逻辑是以“整体认知替代部分认知”。食学建构的基本点是以人为本，不是以物为本。食学建构的出发点是问题导向，不是课题导向。食学构建的程序是先“盖房子”（建构体系）后“打井”（深入研究），当新房子盖起来后，会发现许多需要打井的空白领域。食学与现有学科、科学设置体系的衔接与冲突有待更深入研究。食学建构将带动下一次社会范式的转变，维护人类的可持续发展。

参 考 文 献

[1] 今村奈良臣. 农业六次产业化的理论与实践：农业六

次产业化的现在及未来[J]. 技术与推广，2010（9）：19-22.
[2] 联合国. 变革我们的世界：2030年可持续发展议程[EB/OL](2015-10-21)[2022-11-15]. https://documents-dds-ny. un. org/doc/UNDOC/GEN/N15/291/88/PDF/N1529188. pdf? OpenElement.
[3] 刘广伟. 食学(第二版)[M]. 北京，线装书局，2020：2-5.
[4] 朝仓敏夫，殷晓星. 日本的食研究与高等教育[J]. 楚雄师范学院学报，2019，34（4）：1-5.
[5] 倪健民. 解决人类食事问题的全球公共产品[N]. 人民政协报，2020-10-16(10).
[6] 李衍华. 逻辑 语法 修辞[M]. 北京：北京大学出版社，2011：26-34.
[7] 刘广伟. 食学改变世界[N]. 中国食品报，2014-07-08(06).
[8] 联合国粮农组织. 谷物供求简报[EB/OL](2022-11-04)[2022-01-19]. https://www. fao. org/worldfoodsituation/csdb/zh/.
[9] 安东尼奥·古特雷斯. 80亿人口，一个人类[N]. 中国日报，2022-11-15(02).
[10] 白庚胜.《食学》提升中国饮食文明[N]. 人民日报（海外版），2020-08-20(07).

An Introduction to Shiology —— to construct an independent knowledge system for the overall cognition of shiance issues

LIU Guangwei

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

Abstract: Why is it that "food is the most important thing for the people", but not "agriculture for the people"? Because farming is food oriented, while shiance focuses on eaters and includes farming. Agronomy is a knowledge system established from the perspective of food production, while shiology is a knowledge system including agronomy established from the perspective of eaters' demands. The content of agronomy is the domestication of food for 10,000 years, while the content of shiology is the human individuals' survival and health, the harmonious coexistence of groups and the sustainable development of populations for 5.5 million years. Agronomy is the partial cognition of shiance, while shiology is the whole cognition of shiance. Shiology is a larger body of knowledge covering all human shiance issues, and it is a global public product to solve human shiance issues. From the perspective of shiance issues governance in China, it is not enough to rely solely on food science for food safety, medicine for healthy China and agronomy for rural revitalization. Achieving Chinese modernization needs the support of scientific system of shiology. "Taking food as people's priority" emphasizes its importance, "taking food as the chief of government" emphasizes its priority, and "the governance of shiology " emphasizes solution. Shiology, short for shiance science. Based on the discussion on the basic contents of building an independent shiology knowledge system, this paper introduces the "3-13-36" scientific system of shiology from the definition, task and structure, and expounds the important significance of constructing a scientific system of shiology.

Keywords: Food; Eater; Shiance; Shiology; Shiance issues; Knowledge system

（编辑：赫雪侠）