刘广伟. 食学体系——“食事认知”内部属种与并列关系的确立［J］. 山西农业大学学报（社会科学版），2024，23（2）：1-10.
LIU Guangwei. Shiology system——to establish inclusion and juxtaposition relationships within shiance［J］. Journal of Shanxi Agricultural University（Social Science Edition），2024，23（2）：1-10.
DOI：10.13842/j.cnki.issn1671-816X.2024.02.001

食学体系

——“食事认知”内部属种与并列关系的确立

刘广伟
（中国人民大学 食政问题研究中心，北京东方美食研究院，北京 100872）

摘 要：食学体系是食事学体系的简称。建构食学体系，是全面彻底解决人类食事问题的前提。建构食学体系的核心，是在全面认识人类食事与食事问题的基础上，揭示“食事认知”内部的属种与并列关系。本文讨论的食学体系是以“食者需求—食物获取—食事秩序”为基本结构的四级学科体系。在这个“1—3—13—36”体系中，纵向上看，在各级学科之间确立了53个属种关系；横向上看，在同级学科之间确立了53个并列关系。食学体系以人类食事问题为边界，不涉及非食事问题领域。人类认知食事与食事问题，要经历“碎片化认知”“区块化认知”“整体化认知”3个历史阶段。食学体系的建构，标志着人类迈入食事“整体化认知”阶段。我们常说“民以食为天”，这个“天”到底有多大？食学体系诠释了它的内涵与外延，让这句古老的谚语有了学科表达。整体认知问题是整体解决问题的前提。整体解决食事问题既要端牢饭碗，又要吃出健康，还要持续久安。食学体系是全面彻底解决食事问题的全球公共产品。

关键词：体系；食者；食物；食序；食事；食学；食事认知；食学体系
中图分类号：S—0 **文献标识码：**A 文章编号：1671-816X（2024）02-0001-10

人类认知客观世界是一个“趋整”的过程，任何领域的认知，都须经过“碎片化认知”“区块化认知”“整体化认知”3个历史阶段。在现代科学体系中，诸多领域已经进入“整体化认知”阶段，形成了整体认知体系。例如，数学是由算数、代数、几何、微积分、数论等分科构成的认知整体；物理学是由力学、热学、电磁学、光学、原子物理学、量子力学等分科构成的认知整体。但是，在事关人类生存与健康、秩序与持续的食事领域，尚处于“区块化认知”阶段，没有整体认知人类的食事问题，没有形成全面认知人类食事问题的知识体系。

联合国秘书长古特雷斯在“第四届世界食学论坛”致辞中指出，“我们正面临全球性的食物危机。全球有7.8亿人在忍受饥饿，超过30亿人无力负担健康的饮食。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”[1]。古特雷斯再次强调了当今人类食事问题的复杂性、顽固性和整体性。我们人类已有一万年的农业文明历史，也有300年的工业文明历史，但为什么至今仍没有把事关生存的食事问题彻底解决好？这不仅是世界之问、时代之问，也是人民之问。解决问题的前提是认知问题，究其根本原因，我们还没有全面认知人类食事问题，并且往往把局部问题当作了整体问题。盲人摸象，自然不能驯服这头大象。

建构食学体系的边界，既要覆盖人类所有的食事问题，又不涉及非食事问题领域。建构食学体系的核心，是在全面认识食事的基础上，揭示人类“食事认知”内部的属种与并列关系。建构食学体系的宗旨，是全面彻底解决好人类食事问题，推动可持续发展。

收稿日期：2023-08-27 **修回日期：**2023-10-25
作者简介：刘广伟，研究方向：食事问题、食事问题系统治理、食事学科学体系建构。

一、概念与原则

体系，是“若干有关事物或某些意识互相联系而构成的一个整体”[2]。也可以说，体系是相互联系的事物构成的一个整体。或者说，体系是一个整体，这个整体是由各个部分组成，各个部分之间有其内在的属种与并列关系。

知识体系，特指认知领域的知识整体。例如，物理学体系是物理认知领域的知识整体，生物学体系是生物认知领域的知识整体，经济学体系是经济认知领域的知识整体。不同学科体系内部结构各不相同，但其本质均是属种与并列关系的表达。属种关系决定了学科层级的纵向存在位置，并列关系决定了学科层级的横向存在次序。学科体系就是纵向深度与横向广度的分类结果。

食学体系，是食事学体系的简称，是人类食事认知领域的知识整体。食物系统是从田头到餐桌，食事系统是从田头到厕所、从食物到秩序。餐桌到厕所物理距离很近，学理距离很远；食物到秩序貌似没有关系，实为基础关系。建构食学体系，研究对象要从“食物系统”拓宽至“食事系统”。在现代科学体系中，与人类食事相关的认知尚处于“区块化认知”阶段。例如，侧重食物驯化领域的农学、侧重食物加工领域的食品科学、侧重食物成分领域的营养学等，它们不同属一个上位学科，缺少一个共同的学科使命，各有各的学科目标。现实中它们“各自为学、各自为用”，时有冲突，缺少协同，多有空白。这种食事的“区块化认知”无法全面覆盖人类日益复杂的食事问题，不能满足人类全面解决食事问题的迫切需求。只有整体认知食事问题，才能整体解决食事问题。食学体系的建构，标志着人类认知食事的历史进入“整体化认知”阶段，它把人类认识食事问题的能力推向了一个新的高度。

建构食学体系要遵循五个基本原则。第一，食学体系要全面覆盖人类的食事问题，不能落下一个食事问题；第二，食学体系要厘清“食事认知”内部的属种与并列关系，矫正错误的关系划分；第三，食学体系要完整揭示人类食事的客观规律，以客观食事为基础确立子学科，确立“本体学科”与“交叉学科”；第四，食学体系要以全人类的食事认知成果为基础，囊括传统与现代、东方与西方的食事认知智慧；第五，食学体系要以人为本，以食事问题为导向，以推动人类可持续发展为使命。

食学体系的建构是一个复杂的系统化的工作，本文以上述五个原则为指导，确立食学体系的三角结构，讨论食者需求学、食物获取学、食事秩序学三个食学子体系的建构。

二、结构确立与学科命名

面对人类海量的食事认知碎片，面对现代科学体系中已有的食事认知体系，如何厘清其中的属种、并列关系使其成为一个整体？或者说，我们要编织一张能够覆盖人类所有食事问题的“大网”，其“纲”在哪里？这是建构食学体系遇到的第一个难题。

（一）三角结构的确立

在海量的食事认知概念中，寻找到结构食学体系的基本要素，要极简而全覆盖，不是一件容易的事情，是一个不断迭代更新的过程。大体经过了三个阶段。

目前我们常用的农业、粮食、食品、饮食、餐饮等概念，内涵太小，不能覆盖食事问题。如果以食生产、食生活、食思想、食文化、食历史等要素为“纲”，做不到“极简而全覆盖”[3]。经过反复地选择比较，肯定否定，最终选择了“三角结构”形式，以三个要素搭建食学体系的结构。初期的三要素为：食物生产、食物利用、食事秩序，并以此命名为“食学三角”[4]。

后来发现“食物生产”的概念太窄了，没有包括人类对野生食物的利用。如果说人类有550万年的历史，那么有549万年都在吃野生的食物，人类驯化食物只有一万年的历史。所以将“食物生产”改为了“食物获取”，以展示人类的食事全貌。同时也发现“食物利用”的本质是服务食者，食者是这个三角结构的核心，食物的获取、食事的秩序都是围绕着食者而展开的。所以把“食物利用”改为了“食者健康”，并调整了三者的顺序，即食者健康、食物获取、食事秩序[5]。

再后来，发现“食者健康”这个概念还不够准确。吃饱、吃好、吃健康是一个递进关系，仅仅强调健康不够完整。另外，因为吃引起的种群内部冲突与种群外部冲突，也会涉及到食者自身利益。所以又将“食者健康”改为了“食者需

求”。人类所有的食事行为都应该紧紧围绕食者的需求，并且要把个体需求与群体需求统筹起来，把群体需求与种群持续需求统筹起来。为此，确立了“食者需求—食物获取—食事秩序”的顺序与概念，形成了食学体系的基本结构。

综观人类庞大复杂的客观社会，无论哪个历史阶段，无论哪个种族文化，人类的生存与社会功能始终是围绕着食者需求、食物获取、食事秩序三个方面展开，它们是人类食事不可分割的客观整体。食者需求涉及人的生命质量与长度，食物获取是满足食者的食物数量与质量需求，食事秩序涉及人与人群、人与生态之间的食事冲突与和谐[5]，满足食者期待社会和谐的需求。食学三角结构也是构建食学二级学科的基础。

（二）学科的命名与编码

食学体系的二级学科以三角结构要素命名，即食者需求学、食物获取学、食事秩序学，它们与食学均是属种关系，它们之间均是并列关系。这3门二级学科，能够将碎片化、区块化的食事认知全部汇聚起来，从整体上覆盖人类所有的食事问题。其中，食者需求学是一个全新体系，食物获取学是已有体系的扩充与完善，食事秩序学是交叉形成的知识体系。本文通过讨论这三个子体系的建构来展现食学体系的全貌。

食学体系各级学科的命名，以准确表达客体为原则，力求能够明确研究的宗旨与范围，同时兼顾现有学科术语的规范表达，做到“名副其实、名正言顺”。食学体系中的学科名称是学科定义的简要表现，恰当的名称能够简明扼要地概括学科内容，增强学科体系的内在逻辑性，减少学科与学科之间的模糊，避免学科研究与应用中不必要的误解。食学体系内的学科命名是各学科内涵与外延的直观体现。食学体系各学科的命名可以分为本体学科和交叉学科两大类。

食学体系是一个庞大的知识整体，为了规范内部的学科、名词、问题的分类，便于检索和查找，特制定了《食学编码规则》。食学编码由2个英文字母和6位数字组成。第一个字母是Shi（食）的首字母，包含Shiology（食学）、Shiance（食事）。第二个字母分别是Subject（学科）、Terms（名词）、Issues（问题）的首字母。例如，SS代表食学学科编码，ST代表食学名词编码，SI代表食事问题编码。6位数字则分别代表学科、名词、问题等体系内部的级别。

食学学科编码，前2个英文字母是SS。后6位数字中，第1位数字是食学一级学科（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，二级学科“食者需求学”的代码是SS110000，三级学科“食者肌体学”为SS111000，四级学科“食者体性学”为SS111100，五级学科“食者平和体征学”为SS111101等。本文在讨论食学体系各子学科时，采用此编码进行标注（如图1）。

三、食者需求学体系的建构

食者需求学是从人生存健康、幸福、长寿的角度设立的，是“以人为本”的知识体系。食者需求学是研究揭示人的肌体与食物之间客观规律的知识体系。要想吃出健康长寿，首先要认识自己肌体的特征与需求，其次要认识不同食物的特征，然后掌握正确的吃方法，实现肌体与食物的高度耦合。

世界上没有两片完全相同的树叶，也没有两个完全相同的人体，如何才能让每一个人都能吃出健康长寿，过往没有形成完整的“吃”的知识体系。食者需求学体系的建构，不仅需要现代食事认知，也需要传统食事认知；不仅要研究群体需求的共性，更要注重研究个体需求的差异性。食物利用效率的具体体现就是食者的健康长寿。食者需求学是食学的二级学科，下辖食者肌体学、食物成分学、吃学3门三级学科组成，其中的属种、并列关系（如图2）。

（一）食者肌体学（SS111000）

1. 命名方式。食者肌体学是从食物角度认知肌体而命名的，强调食物与肌体的内在关系是“肌为食化”，肌体是由食物转化而来的，肌体是食物的另一种存在形式。食者肌体学与生理学、解剖学、中医学等学科相关联。既有现代医学对肌体结构的认知体系，又有传统医学对肌体特性的认知体系，由此形成一个“双元认知”整体体系，食者肌体学是本体学科。

2. 定义和任务。食者肌体学是研究揭示人的

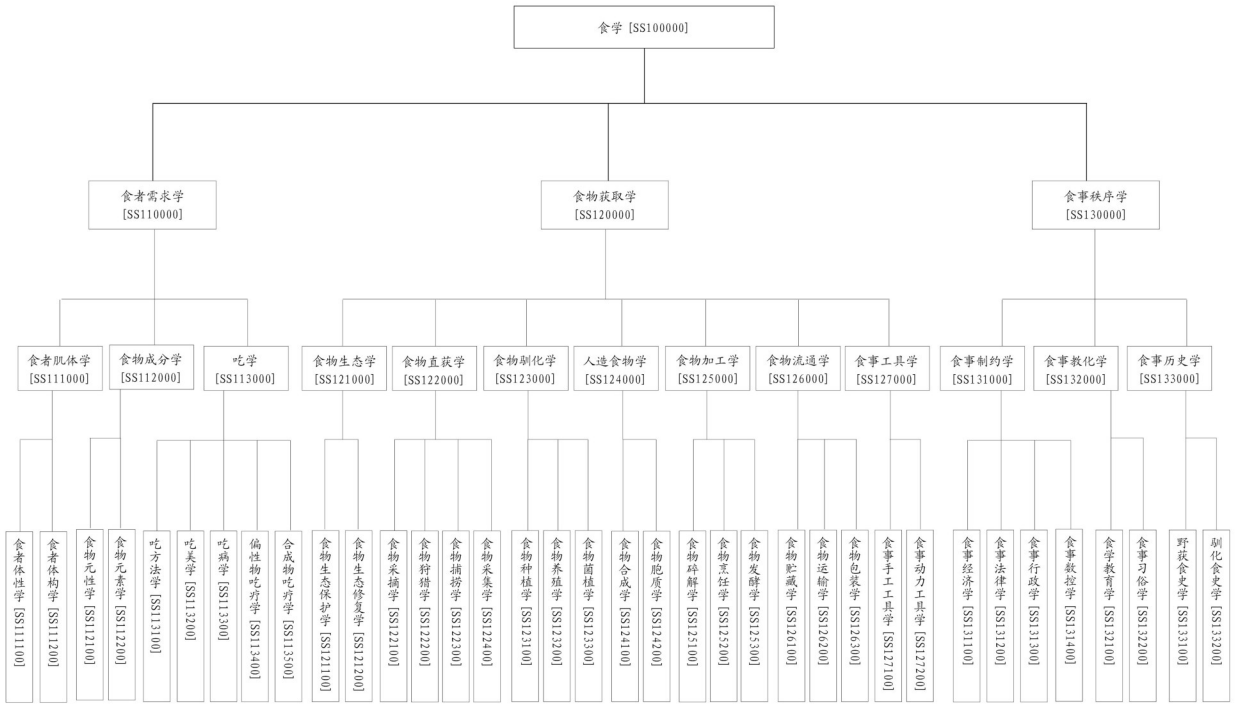


图 1　食学学科名称与代码图

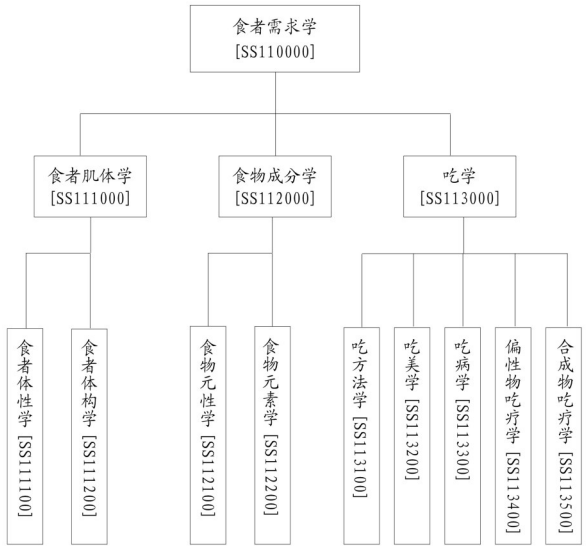


图 2　食者需求学体系属种、并列关系图

肌体结构、属性与食物之间客观规律的知识体系。食者肌体学的任务是从食者的角度开展肌体结构、肌体特性的深入研究，研究不同个体对食物的差异需求，从而使每一个人更健康、更长寿。

3. 学科体系。食者肌体的认知，是由“体性”和“体构”两个维度展开的双元认知，食者肌体学是食学的三级学科，下辖食者体性学和食者体构学 2 门四级学科。（1）食者体性学（SS111100）。食者体性学是从“元性”的角度研究揭示人体与食物之间客观规律的知识体系，参考了王琦院士的九种中医体质类型[6]，主要知识体系源自于中国传统医学。（2）食者体构学（SS111200）。食者体构学是从“结构”的角度研究揭示人体与食物之间客观规律的知识体系，主要知识体系源自于现代医学。

（二）食物成分学（SS112000）

1. 命名方式。食物成分学是从认知食物全部内涵而命名的，强调认知食物内涵的整体性，是从“元素”和“元性”两个维度认知的结果，和营养学、中药学等学科相关联，既有现代医学对食物元素的认知体系，又有中国传统医学对食物元性的认知体系，由此形成了一个“双元认知”的整体体系，力求全面认知食物中所蕴含的对人体产生作用的各种成分。食物成分学是本体学科。

2. 定义和任务。食物成分学是研究揭示食物内在全部特征和客观规律的知识体系。食物成分学的任务是开展对食物元性、元素的深入研究，指导人类科学进食，从而更加健康、长寿。

3. 学科体系。食物成分的认知，是由“元

性”和“元素”两个维度展开的双元认知。食物成分学是食学的三级学科，下辖食物元性学和食物元素学2门四级学科。（1）食物元性学（SS112100）。食物元性学是从“性格”角度研究食物成分差异性，用验证方法研究揭示食物元性与肌体健康之间规律的知识体系。中国古代的本草学专著《神农本草经》在序例中提到：“药有酸、咸、甘、苦、辛五味，又有寒、热、温、凉四气。”[7]食物元性学主要知识体系源自于中药学。（2）食物元素学（SS112200）。食物元素学是从微观角度研究食物成分差异性，研究食物元素与人体健康之间关系及其规律的知识体系，主要知识体系源自于现代营养学。

（三）吃学（SS113000）

1. 命名方式。吃学又称食物转化学，吃学是从肌体与食物实现最佳耦合的角度命名的，强调每一个人都能吃出健康长寿，与传统医学、现代医学、养生学等相关联。人人都会吃，但要吃出健康长寿则不是一件容易的事情。吃学的基本原理是“肌食耦合”，每个人的肌体都不同，且一直处于变化中，而食物也是千差万别的，只有清楚地认识这两组“变量”，找到食物与肌体的最佳耦合，才能吃出健康[8]。吃学是本体学科。

2. 定义和任务。吃学是研究揭示食物与肌体健康之间客观规律的知识体系，是研究提高食物利用效率的知识体系。其任务是指导人类正确地摄入食物，预防吃病、减少吃病，吃出健康长寿。

3. 学科体系。吃学涵盖吃事的各个阶段，吃学是食学的三级学科，下辖吃方法学、吃美学、吃病学、偏性物吃疗学和合成物吃疗学5门四级学科。（1）吃方法学（SS113100）。吃方法学是研究揭示进食方式与肌体健康之间客观规律的知识体系。（2）吃美学（SS113200）。吃美学是研究揭示吃事与心理之间客观规律的知识体系。（3）吃病学（SS113300）。吃病学是研究揭示食物、吃法与疾病之间客观规律的知识体系。（4）偏性物吃疗学（SS113400）。偏性物吃疗学是研究揭示食物偏性与肌体健康之间客观规律的知识体系。（5）合成物吃疗学（SS113500）。合成物吃疗学是研究揭示合成食物与肌体健康之间客观规律的知识体系。

四、食物获取学体系的建构

食物获取学是从人类如何谋获食物的角度设立的，食物获取学是研究揭示人类生存与谋获食物之间客观规律的知识体系。谋获食物是人类生存的第一要素，从采摘采集到狩猎捕捞，从种植养殖到烹饪发酵，数百万年来人类积累了丰富的经验与知识，如何可持续地获得充足数量和优良质量的食物，依旧是人类今天的重大课题。食物获取学的设立，是在农学、食品科学等学科基础之上的扩充与完善。

从本质上来看，食物获取学的设立，是以“食物”这个大概念替代粮食、蔬菜、水果、禽蛋、水产等小概念，以“获取”这个大概念替代驯化、生产、加工、流通等小概念，建构一个覆盖“食物系统”客体的知识体系。食物获取学是食学体系中最大的子体系，从人类谋获食物行为的客观实际出发，分为生态、野获、驯化、加工、人造、流通、器具7个维度，以食事客观原理进行学科的设立与命名。食物获取学是食学的二级学科，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，其中的属种、并列关系（如图3）。

（一）食物生态学（SS121000）

1. 命名方式。食物生态学亦称食物母体学，是从人类食物源的角度命名的，强调食物生态系统的健康度决定人类食物的安全，强调从可食植物、动物、菌物、矿物的整体角度研究生态。食物生态学比农业生态学、作物生态学的概念更完整。食物生态学是交叉学科。

2. 定义和任务。食物生态学是研究揭示人类与食源体之间客观规律的知识体系。食物生态学的任务是对食物生态的保护与修复，改变人类的不当食事行为，保障人类食物的持续供给。

3. 学科体系。食物生态学是食学的三级学科，下辖食物生态保护学和食物生态修复学2门四级学科。（1）食物生态保护学（SS121100）。食物生态保护学是研究揭示保护食物生态系统客观规律的知识体系。（2）食物生态修复学（SS121200）。食物生态修复学是研究揭示修复食物生态系统客观规律的知识体系。

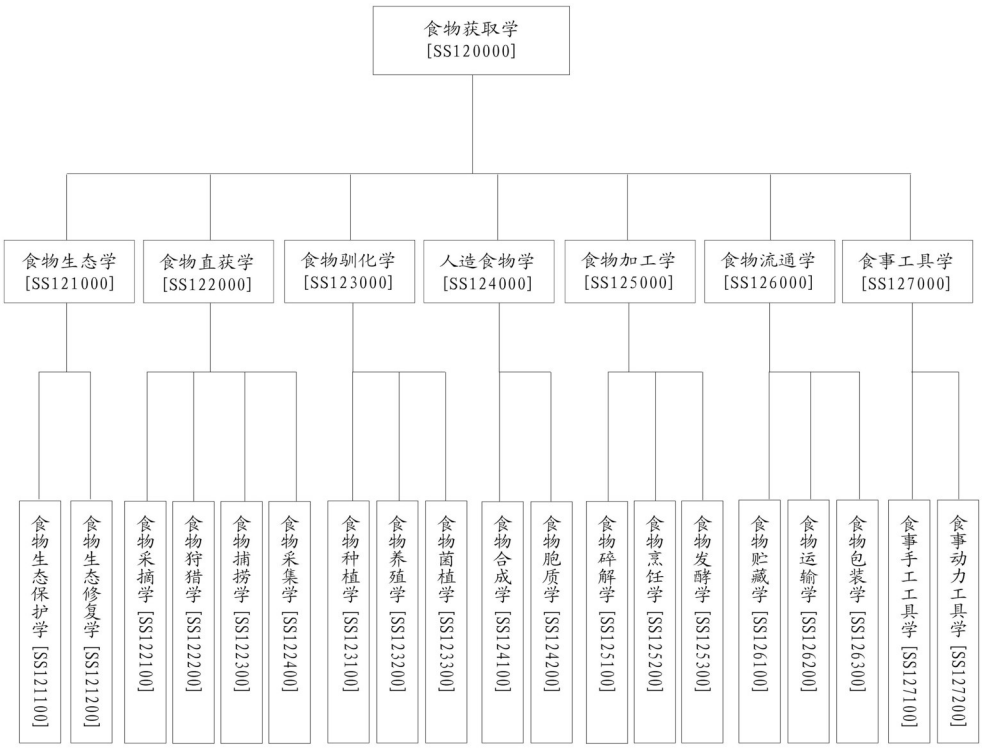


图 3　食物获取学体系属种、并列关系图

（二）食物直获学（SS122000）

1. 命名方式。食物直获学也称食物野获学，是从人类谋获野生食物的角度命名的，强调研究可持续谋获野生食物的方式与方法。直获是指直接取得野生食物，没有经过种养等过程。直获是人类最久远也最普遍的食物获取方式。即便是工业和科技大发展的今天，野生食物依旧是人类的优质食物。食物直获学是本体学科。

2. 定义和任务。食物直获学是研究揭示人类持续取得野生性食物客观规律的知识体系。其任务是在维护生物多样性的基础上，开发利用野生食物，让人类的食物来源更丰富、更合理。

3. 学科体系。食物直获学是食学的三级学科，下辖 4 门四级学科，即食物采摘学、食物狩猎学、食物捕获学、食物采集学。（1）食物采摘学（SS122100）。食物采摘学是研究揭示人类持续取得野生植物和菌类食物客观规律的知识体系。（2）食物狩猎学（SS122200）。食物狩猎学是研究揭示人类持续取得野生陆地动物性食物客观规律的知识体系。（3）食物捕捞学（SS122300）。食物捕捞学是研究揭示人类持续获得野生水域食物客观规律的知识体系。（4）食物采集学（SS122400）。食物采集学是研究揭示人类持续取得天然矿物性食物客观规律的知识体系。

（三）食物驯化学（SS123000）

1. 命名方式。食物驯化学是从人工控制野生食物繁殖的角度命名的，强调研究推广可持续的食物驯化范式和技术，在原有植物种植、动物养殖概念的基础上，为菌物性食物驯化确立了“菌植”的新概念，形成“种植、养殖、菌植”的完整体系。与现有的学科分科相比较，食物驯化学的概念更准确。食物驯化学是本体学科。

2. 定义和任务。食物驯化学是研究揭示人工控制野生食物繁殖客观规律的知识体系。食物驯化学的任务是提高食物驯化效率，保障驯化食物数量与质量。

3. 学科体系。食物驯化学是食学的三级学科，下辖食物种植学、食物养殖学、食物菌植学 3 门四级学科。（1）食物种植学（SS123100）。食物种植学是研究揭示野生植物性食物人工繁殖客观规律的知识体系。（2）食物养殖学（SS123200）。食物养殖学研究揭示野生动物人工繁殖客观规律的知识体系。（3）食物菌植学（SS123300）。食物菌植学是研究揭示野生菌类食

物人工繁殖客观规律的知识体系。

（四）人造食物学（SS124000）

1. 命名方式。人造食物学是以生产非天然食物的角度命名的，是一个全新的命名，指利用人工方式制造可食物质。强调认知非天然食物与肌体健康之间的关系。尽管人造食物的客观现象已经存在100多年，但一直没有把它纳入食物的理论体系，它是继植物、动物、菌物、矿物类食物之后的第五类食物，是人类食物链的外来者。人造食物学是本体学科。

2. 定义和任务。人造食物学是研究揭示人工制造非天然食物与肌体健康之间客观规律的知识体系。人造食物学的任务，一是在健康的基础上提高食物的感官效果；二是针对肌体疾病提供口服的靶向性治疗。

3. 学科体系。人造食物学是食学的三级学科，下辖食物合成学和食物胞殖学2门四级学科。（1）食物合成学（SS124100）。食物合成学是研究揭示以化学合成的方式制造食物客观规律的知识体系。（2）食物胞殖学（SS124200）。食物胞殖学是研究揭示以动物细胞培殖的方式制造食物客观规律的知识体系。

（五）食物加工学（SS125000）

1. 命名方式。食物加工学是以人类加工食物方式的角度命名的。强调以加工原理来分类命名子学科，在以加热为基本特征的烹饪、以微生物繁殖为特征的发酵的基础上，把以非热物理加工为特征的方法命名为“碎解”，用以表达一切非热的物理加工方式，从而形成“烹饪、发酵、碎解”三大加工子体系。食物加工的场景包括家庭、门店、工厂三个领域。食物加工学比“食品科学”内涵更全面、命名更准确。食物加工学是本体学科。

2. 定义和任务。食物加工学是研究揭示人类加工食物客观规律的知识体系。食物加工学的任务是提高食物利用效率，使食物便于咀嚼、消化、吸收，便于贮存、运输、销售。

3. 学科体系。食物加工学是食学的三级学科，下辖食物碎解学、食物烹饪学、食物发酵学3门四级学科。（1）食物碎解学（SS125100）。食物碎解学是研究揭示用非热的物理方式提高食物利用效率客观规律的知识体系。（2）食物烹饪学（SS125200）。食物烹饪学是研究揭示用加热提高食物利用效率客观规律的知识体系。（3）食物发酵学（SS125300）。食物发酵学是研究揭示用微生物提高食物利用效率客观规律的知识体系。

（六）食物流通学（SS126000）

1. 命名方式。食物流通学分别从时间（贮藏）、空间（运输）和外衣（包装）等三个维度确立并命名，强调减少损失、维护安全，与交通运输工程学、食品包装学与储藏学等学科相关联。食物流通学涵盖粮食、蔬菜、水果、畜奶、禽蛋、水产等领域。食物流通学是交叉学科。

2. 定义和任务。食物流通学是研究揭示食物贮藏、运输、包装等客观规律的知识体系。食物流通学的任务是提高食物贮藏、运输、包装的质量与效率。

3. 学科体系。食物流通学是食学的三级学科，下辖食物贮藏学、食物运输学、食物包装学3门四级学科。（1）食物贮藏学（SS126100）。食物贮藏学是研究揭示食物存放客观规律的知识体系。（2）食物运输学（SS126200）。食物运输学是研究揭示食物移动客观规律的知识体系。（3）食物包装学（SS126300）。食物包装学是研究揭示食物外部保护物客观规律的知识体系。

（七）食事工具学（SS127000）

1. 命名方式。食事工具学是从制造提高食事劳动效率器物的角度命名的，比食品机械学的内涵更宽，包括所有能够提高食事劳动效率的器物，既包括手工工具，又包括动力工具。既包括小型工具，又包括大型设备。食事工具见证了人类文明的发展历程。食事工具学是交叉学科。

2. 定义和任务。食事工具学是研究揭示使用器物提高食事效率客观规律的知识体系。食事工具学的任务是开发包括数字平台在内的食用新设备、新工具，提高食物生产的人工效率，提升食物利用的便捷度。

3. 学科体系。食事工具学下是食学的三级学科，下辖食事手工工具学和食事动力工具学2门四级学科。（1）食事手工工具学（SS127100）。食事手工工具学是研究揭示食事无动力器物制造客观规律的知识体系。（2）食事动力工具学（SS127200）。食事动力工具学是研究揭示食事动力器物制造客观规律的知识体系。

五、食事秩序学体系的建构

食事秩序学是从减少人类食事冲突的角度设立的。食事秩序学是研究揭示人类食事行为条理性、连续性客观规律的知识体系。食事秩序是人类社会秩序的基础，没有食事秩序就没有社会秩序，若食事秩序崩溃，社会秩序也会随之崩塌。食事秩序学，是支撑“食为政首”理念的知识体系，是支撑现代社会秩序稳定与发展的基础学科。食物分配与食物资源占有不均，严重威胁人类现代社会秩序，食事秩序学就是把事关人类食事秩序的要素与行为“阳光化”与“学科化”，以此优化现代社会秩序，推动可持续发展。

食事问题大多源自于不当的食事行为，食事秩序学的任务就是矫正人类不当的食事行为。食事秩序学的设立，强调通过强制和教化两个方面来矫正不当的食事行为，同时总结借鉴人类过往的经验教训。其宗旨是传承正确的食事行为，矫正不当的食事行为，构建起关照每一位地球村民利益的食事秩序。食事秩序学的建构，需要经济学、法学、行政学、教育学、民俗学、历史学等学科的支撑，是采用学科交叉方式确立的知识体系。食事秩序学是食学的二级学科，下辖食事制约学、食事教化学、食事历史学3门三级学科，其中的属种、并列关系如下图4。

（一）食事制约学（SS131000）

1. 命名方式。食事制约学是从矫正人类不当食事行为的角度命名的，强调以强制约束的方式矫正不当的食事行为，与法学、经济学、教育学等学科相关联。通过强制性手段矫正不当食事行为，解决人类所面临的食事问题。个体食事行为失当会影响身体健康，群体食事行为失当会引发社会动荡，整体食事行为失当会危及种族延续。对人类食事行为进行约束，要有所为与有所不为。食事制约学是交叉学科。

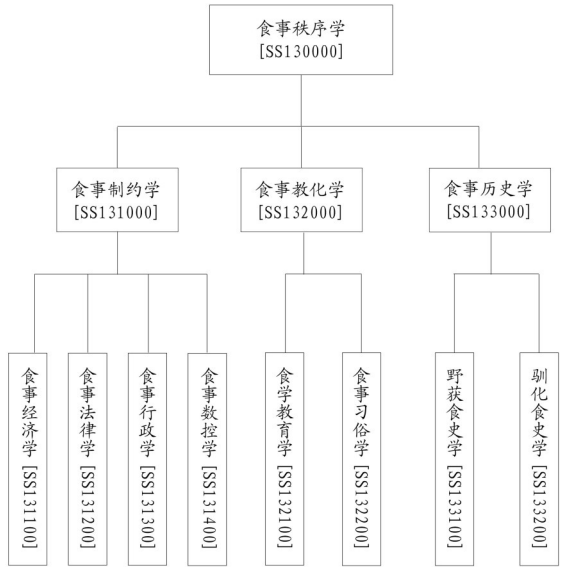


图4 食事秩序学体系属种、并列关系图

2. 定义和任务。食事制约学是研究揭示利用强制手段矫正人类不当食事行为客观规律的知识体系。食事制约学的任务是矫正不当的食物生产行为，保障食物数量、食物质量及食物可持续供给；矫正不当的食物利用行为，提高人的肌体健康长寿水平；矫正不当的食事秩序行为，以和谐的食事秩序支撑社会整体秩序更加和谐。

3. 学科体系。食事制约学是食学的三级学科，下辖食事经济学、食事法律学、食事行政学、食事数控学4门四级学科。（1）食事经济学（SS131100）。食事经济学是研究揭示人类食物资源合理配置客观规律的知识体系。（2）食事法律学（SS131200）。食事法律学是研究揭示强制规范人类不当食行为客观规律的知识体系。（3）食事行政学（SS131300）：食事行政学是研究揭示政府管理食事客观规律的知识体系。（4）食事数控学（SS131400）：食事数控学是研究揭示利用数字技术提高食事效率客观规律的知识体系。

（二）食事教化学（SS132000）

1. 命名方式。食事教化学是从传播正确的食事行为角度命名的，强调传承正确的食事行为、抑制不当的食事行为。包括针对食业者的职业教育、针对食者的健康教育，食事教化学还强调传承优良食俗摒弃丑陋食俗，借鉴前人食事的经验教训，规范人类的食事行为，跨入“食事文明”历史阶段。食事教化学是交叉学科。

2. 定义和任务。食事教化学是研究揭示传承正确食事行为客观规律的知识体系。食事教化学的任务是传承正确的食事行为，矫正不当的食事行为，提高健康水平，与大自然和谐共处。

3. 学科体系。食事教化学是食学的三级学科，下辖食学教育学、食事习俗学2门四级学科。（1）食学教育学（SS132100）。食学教育学是研究揭示传授和传播食学知识客观规律的知识体

系。（2）食事习俗学（SS132200）。食事习俗学是研究揭示人类长期沿袭并自觉遵守的民间群体食事行为模式客观规律的知识体系。

（三）食事历史学（SS133000）

1. 命名方式。食事历史学从人类食事过往的角度命名的，强调回顾前人的食事经验教训，为规范当代人的食事行为提供借鉴，与历史学、文献学等相关联。食事是人类历史的重要组成，人类的生存、发展与延续离不开食事活动，研究人类的食事历史，可以帮助我们追忆、借鉴前人食事活动的得失，以指导我们今天的食事行为，不再重复过去的错误。食事历史学是交叉学科。

2. 定义和任务。食事历史学是研究揭示人类过往食事经历客观规律的知识体系。研究人类食事历史与食事行为之间关系，研究借鉴食事历史以解决当今食事问题的学科。食事历史学的任务是通过研究人类历史食事行为记录及其规律，借鉴人类过去食事经验，矫正当今食事行为，减少当今因不重视历史教训而重复产生的食事问题。

3. 学科体系。食事历史学是食学的三级学科，下辖野获食史学和驯化食史学2门四级学科。（1）野获食史学（SS133100）。野获食史学是研究揭示人类过往利用野生食物的客观规律的知识体系。（2）驯化食史学（SS133200）。驯化食史学是研究揭示人类过往驯化食物的客观规律的知识体系。

六、结语

食学体系的建构，是从客观食事出发，整合了食事相关学科和分散于其他学科中的食事认知，纳入了游离于现代科学体系之外的食事认知，从而形成了一个完整的食事认知体系。这是人类食事认知的首次大集合，也可以说是“食氏”认知家族的首次大团圆，从此不会再骨肉分离。这个食事整体，蕴藏着人类最基本的文明密码，制约并决定着人类社会的可持续发展。

食学体系的建构，以“整体认知替代部分认知”为底层逻辑。推动人类的食事认知从食物向食事拓展，从食物系统向食事系统拓展，跨出食事“区块化认知”阶段，迈入食事“整体化认知”阶段。整体认知的价值大于部分认知之和，许多问题因此不复存在，许多难题因此迎刃而解，许多隐性问题因此浮出水面。我们常说“民以食为天”，这个“天”到底有多大？食学体系诠释了它的内涵与外延，让这句古老的谚语有了学科表达。整体解决食事问题既要端牢饭碗，又要吃出健康，还要持续久安。

食学体系的建构，是具有原创性的中国自主知识体系。正视中国传统认知体系中的短板和现代科学体系中的短板，在海量的食事认知中，确立了“食者需求—食物获取—食事秩序”的三角结构，确立了“1－3－13－36”的体系形式，在纵向上厘清了53个属种关系，自上而下是完全的包含与被包含关系；在横向上明晰了53个并列关系，各分科之间界限明确，没有交叉。同时确立了食学体系的边界，食学体系的边界是以食事问题与非食事问题来划分的。

食学体系的建构，是推动人类可持续发展的基础科学。在17个联合国可持续发展目标中，有13个目标与食事问题相关。食事问题不能有效解决，可持续发展就难以实现。第四届世界食学论坛的成果性文件提出，食事问题涉及全球可持续发展中的诸多领域，关联性大，整体性强。加快食学科学体系建设，全面覆盖可持续发展目标中的食事问题，实现全面认知和系统治理，推动落实2030年可持续发展目标[9]。

食学体系的建构，是对现代科学体系的补充与完善。现代科学体系形成300年来，从小到大、从简到繁，在揭示客观世界规律的进程中，正在从分科认知向交叉、综合认知演进。在现有农学、食品科学、营养学、中药学、农林经济学等学科的基础上，还需要一个交叉综合的整体知识体系，以全面彻底解决人类的食事问题。在我国率先确立食学（Shiology）为一级学科，非常必要、事关重大。

面对今天人类食事问题的复杂性与顽固性，我们必须要从学科理论层面反思，直面学科理论的滞后问题，跳出固有学科理论的藩篱，建构整体的食事认知体系。食学体系是以系统解决食事问题为导向，综合、交叉相关诸学科并填补相关空白，而形成的一个科学门类级别的知识体系。本文讨论的食学体系，是食事认知的首次整体化，是食学体系1.0版，还有许多问题，还有许多不足，需要进一步完善和迭代。

参 考 文 献

[1] 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)[2023-11-09]. http://shiology.world/zh/xinwen/news_cont/guteleis.html.

[2] 中国社会科学院语言研究所词典编辑室编. 现代汉语词典(第7版)[M]. 北京：商务印书馆，2023：1288.

[3] 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.

[4] 刘广伟. 食学[M]. 北京：线装书局，2019：34.

[5] 刘广伟. 食学(第二版)[M]. 北京，线装书局，2021：36.

[6] 王琦. 关于中国人九种体质的发现[N]. 科学时报，2010-06-08(03).

[7] 吴普. 神农本草经[M]. 戴铭，黄梓健，余知影，等点校. 南宁：广西科学技术出版社，2016：158.

[8] 刘广伟. 食学原理——揭示人类食事的基本规律[J]. 山西农业大学学报(社会科学版)，2023，22(2)：1-12.

[9] 中国日报中文网. 第四届世界食学论坛发布《海南倡议》[EB/OL](2023-10-13)[2023-11-05]. https://hain.chinadaily.com.cn/a/202310/13/WS652951b4a310d5acd8769dcc.html.

Shiology system——to establish inclusion and juxtaposition relationships within shiance

LIU Guangwei

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

Abstract: The construction of shiology system is the premise for comprehensively solving the issues of human shiance. The core of the construction of shiology system is to reveal the inclusion and juxtaposition relationships within shiance based on a comprehensive understanding of human shiance issues. The shiology system discussed in this paper is a four-level discipline system with the basic structure of shiology triangle composed of eaters′ demands, food acquisition and shiance order, and it is currently in the form of "1-3-13-36". From a longitudinal point of view, 53 inclusion relationships are established among disciplines at all levels. Horizontally, 53 juxtapositions are established between disciplines at the same level. The shiology system is bounded by human shiance issues, not involving non-shiance issues areas. Human cognition of shiance and shiance issues must go through three historical stages: fragmented cognition, block-based cognition, and holistic cognition. The construction of the shiology system marks that human have entered the stage of "holistic cognition" of shiance. As the Chinese proverb goes, "food is the paramount necessity of the people." How paramount food for people′s necessity. Shiology system interprets its connotation and extension. To solve shiance issues holistically, we need to ensure food security, enable people to eat healthy, and foster an enduring and stable society. And shiology system is a global public product which comprehensively solves shiance issues.

Keywords: System; Eater; Food; Shiance order; Shiance; Shiology; Shiance cognition; Shiology system

（编辑：赫雪侠）