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.
LIU Guangwei. Basic terms in Shiology——revealing the connotation and extension of the core concept of shiance cognition［J］. Journal of Shanxi Agricultural University（Social Science Edition），2024，23（5）：1-8.
DOI：10.13842/j.cnki.issn1671-816X.2024.05.001

食学术语

——揭示食事认知核心概念的内涵与外延

刘广伟
（中国人民大学 食学研究中心，北京东方美食研究院，北京 100872）

摘 要：食学是食事学的简称。从我国教育系统的学科目录来看，食学属于“学科门类”级别的知识体系，是在以“食事”为研究对象的前提下，对“09农学”的拓展，是食者需求、食物获取、食事秩序“三合一”的知识体系。认知过往没有被认知的客体需要新概念，新知识体系的建构离不开新概念的支撑。食事认知体系是一个庞大的概念集合，仅论述“食事、食物、食者、吃”四组核心概念的内涵与外延。食事认知的核心概念，也是建构食学体系的基础术语，确定这些基础术语是建构食学体系的前提。如果把食学体系比喻为一座大厦，食学基础术语就是建构这座大厦的“砖块”，确定食学基础术语及定义，就如同给“砖块”制定了标准，这样才能建设更好的大厦。论述的基础名词，包括“食事”类34个、“食物”类31个，“食者”类7个和“吃”类18个，共计90个。它们在建构食学体系的进程中具有根本性、引领性的作用，食学基本体系的53个学科名称，均使用了这些基础术语命名，而非粮食、食品等“种概念”。认知概念的缺失与窄化，是人类食事问题没有得到系统治理的根源所在。

关键词：概念；食学术语；食事；食物；食者；吃
中图分类号：S－0 **文献标识码：**A 文章编号：1671-816X（2024）05-0001-08

概念，是逻辑学术语。概念是人类思维的基本形式之一，反映客观事物一般的、本质的特征（《现代汉语词典》第7版）。概念是反映对象本质属性的思维形式，是思维的最小单位。概念具有内涵与外延两个特征，内涵是指反映在概念中的对象的本质属性，外延是指在概念中具有该本质属性的一切对象。术语，某一学科中的专门用语（《现代汉语词典》第7版），包括语言学的名词、动词、形容词等。“食学术语”是表示食事领域的现象、实体、过程、方法与技术用语。食学术语的精确性和标准化对于食学研究至关重要。2021年10月出版的《食学名词》，首次按照食者、食物、食序三个领域的13个食事基本范式分类，收录了12 995个词条[1]，开启了规范食学术语的有益尝试。

食学名词的编码，由2位字母和6位数字组成。第一个字母“S”是Shiology（食学）的首字母，第二个字母“T”是Term（术语）的首字母。6位数字分别代表“术语”体系内部的级别，第1、2位数字是一级体系，第3、4位数字是二级体系，第5、6位数字代表食学术语的三级体系。本文在讨论食学基础术语时，按此编码规则进行标注。以下按食事与食事词组、食物与食物词组、食者与食者词组、吃与吃词组四个部分展开讨论。

一、食事与食事词组

食事，《现代汉语词典》没有收入这个词，古汉语中有“食事”一词，但极少用。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。另外，日语中有食事（しょくじ）一词，《广辞苑》解释为吃

收稿日期：2024-02-25 **修回日期：**2024-04-12
作者简介：刘广伟，研究方向：食学。

和进食的行为。在传统的概念中，食事的含义集中在吃喝进食之事这一窄小的范围之内。

客观来看，食者需求与食物获取以及相关食秩序是一个相互联系的整体。例如，食物数量不足就会饿肚子，食物质量出了问题就会拉肚子，食物分配和食物资源占有不均就会产生社会冲突。这种整体性是一个客观存在，不以人的认知分散而分散。那么，用什么概念来描述这个客观“整体”呢？我们常用的食物、食品、吃、农事、农业、营养、养生等概念都不合适，这些概念都窄了、小了，不能完整地反映这个客观“整体”。汉语中没有与之相对应的概念，英语里也没有与之相对应的概念，这是人类认知领域的一个空白。为此，笔者借用古汉语中的“食事”概念，并拓宽其内涵与外延，以此给这个客观“整体”命名。

本节分别论述食事和33个食事词组（其中有13个词组可缩写为“食X”形式），共计34个术语。

（一）食事的内涵与外延

食事（ST010001），特指人类获取、利用食物的现象和活动[2]。食事概念的内涵，是人类为了生存、健康而获取食物、利用食物等相关的行为活动；食事概念的外延，既包括人的喝水、吃饭等生存健康之事，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。

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，食事不仅在诸事之前，而且也在文明之前。[3]食事是食学的研究对象，是建构食学体系的第一词。

食事，包括食者需求、食物获取、食事秩序三个领域，是大于农事的概念。《尚书·洪范》中“洪范八政，食为政首”[4]，而非“农为政首”；《汉书》中“民以食为天”[5]，而非“民以农为天”。食事始终是治国理政的头等大事，不可看小、不可看窄，否则就不能满足人民吃饱、吃好、吃健康的递进需求。

（二）食事词组

食事词组，是指以“食事”与其他名词组合而派生出的新词组。以下论述33个食事词组，均未被《现代汉语词典》收录，其中有14个词组可缩写成“食X”形式。

1. 食事学（ST010100）：本质上说是揭示人类食事客观规律的知识体系，功能上说是研究解决人类食事问题的知识体系，研究人与食物之间关系及规律，揭示人类食事行为发生、发展规律。简称“食学”。从我国教育系统学科目录[6]来看，食事学属于“学科门类”级别的知识体系，是在以“食事”为研究对象的前提下，对“09农学”的拓展，是食者需求、食物获取、食事秩序三位一体的知识体系。

（1）食事学三角（ST010101）：由食者需求、食物获取、食事秩序组成的食学体系的核心结构，简称“食学三角”。食学三角的价值在于可以将人类碎片化、区块化的食事认知汇聚成一个整体。

（2）食事学体系（ST010102）：食事认知内部的属种关系与并列关系的整体，简称“食学体系”。食学基本体系是以“食者需求、食物获取、食事秩序”为结构的“1－3－13－36”知识整体，是人类食事认知的首次整体化。

（3）食事学原理（ST010103）：人类食事中带有普遍性的、最基本的客观规律，简称“食学原理”。在食者需求领域有“肌为食化”“肌食耦合”“食可致疾”“食可疗疾”“五觉审美”原理；在食事秩序领域有“食孕文明”“食事三角”“食事优先”“食为二循”“食为序基”原理[7]。

2. 食事客体（ST010200）：在自然界和社会中与人类食物获取、利用相关的现象和活动的实践对象。包括食者客体、食物客体、食事秩序客体。

3. 食事系统（ST010300）：按照一定秩序和内部结构联系组成的食事整体。食事系统是从食物到健康、到秩序的整体。俗称“从田头到厕所”。

4. 食事认知（ST010400）：人类对食事客体的认识、了解。包括对食者需求、食物获取、食事秩序的认识、了解。

5. 食事共识（ST010401）：人类对食事的共同认知，即人人需食，天天需食，食皆同源，食皆求寿，食皆求嗣。食事共识可凝聚人类的共力，以矫正不当的食事行为。

6. 食事问题（ST010500）：人类获取、利用

食物过程中遇到的疑难和矛盾。它不仅是吃饱肚子的问题，更是一个“既要又要还要”的问题，既要端牢饭碗，又要吃出健康，还要持续久安。

7. 食事行为（ST010600）：人类获取和利用食物的相关活动，简称“食为”。包括人类的食物生产、加工、流通、监管以及进食等行为。

8. 食事行业（ST010700）：从事“食事”的自然人与法人形成的社会体系，简称“食业”。包括农业、食品工业、餐饮业、食养业以及维护食事秩序的行业等。我们常说的“三产融合”“六次产业”本质就是“食业”，这个概念更客观准确。

9. 食事业者（ST010701）：从事食事相关行业的人，简称“食业者”。包括农民、渔民、牧民、厨师、食品工人及食事教育者、管理者等所有从事食事行业的人。

10. 食事秩序（ST010800）：人类食事行为的条理性和连续性，简称“食序”。食事秩序是社会秩序的基础，若食事秩序崩溃，社会秩序随之崩塌，人类食事秩序的完善可推动社会文明的进步。

11. 食事制约（ST010900）：矫正人类不当食事行为的强制手段。主要从经济、法律、行政、数控等方面展开。

12. 食事经济（ST010901）：社会食物生产和再生产的活动。包括微观食事经济、宏观食事经济、世界食事经济。

13. 食事法律（ST010902）：由立法机关或国家机关制定，国家政权保证执行的食事行为规则的总和。包括食者需求、食物获取、食事秩序等领域的法律。

14. 食事行政（ST010903）：是国家对食物获取、利用等领域行使的权力，简称“食政”。包括对农业、食品工业、餐饮业等领域行使的国家权力。“食政”与“农政”是属种关系。

15. 食事教化（ST011000）：传承正确食事行为、矫正不当食事行为的方法。包括教育和改善习俗两个方面。

16. 食事教育（ST011001）：是传承正确的食事认知体系的工作，简称“食育”。包括食业者教育和食者教育两个方面。日语中的“食育（しょくいく）”仅指食者教育。

17. 食事习俗（ST011002）：民间长期沿袭并自觉遵守的群体食事行为模式及规律。简称“食俗”。包括日常食俗、年节食俗、宗教礼祭食俗等内容，分为食事良俗和食事陋俗两大类。

18. 食事礼仪（ST011003）：人类在食物获取、利用过程中的礼节和仪式，简称“食礼”。包括食者需求领域的礼仪、食物获取领域的礼仪。

19. 食事历史（ST011004）：人类过往的食物获取、利用的现象和活动，简称“食史”。包括食物野获史、食物驯化史等。

20. 食事三角（ST010104）：由食物母体系统、食事行为系统、食物转化系统三者构成的整体。反映人类的食事范围，揭示人类的食事疆界。食学原理之一。

21. 食事优先（ST010105）：应对食事问题优先于它事。食事久远，他事后来。食事优先则安，它事优先则乱。食学原理之一。

22. 食事疾病（ST011101）：食物或吃法引发的肌体不正常状态，简称“食病”，也称“吃病”，包括缺食病、污食病、偏食病、过食病、敏食病、厌食病。食学有“食可致疾”原理。

23. 食事疗疾（ST011102）：人类利用食物和吃方法缓解、治疗疾病的行为，简称“食疗”，也称“吃疗”。传统观点认为食疗仅指“中医通过饮食调养身体，治疗疾病”（《现代汉语词典》第7版），食学将“食疗”展开为“食事疗疾”，拓展了其内涵与外延。食学有“食可疗疾”原理。

24. 食事社会（ST011200）：从食事角度认知的人类社会形态。包括缺食社会、足食社会、优食社会三种基本形态。

25. 食事文明（ST011300）：人类食事问题得到全面治理、人类寿命普遍提高的社会形态。是整体的、长寿的、有闲暇的、可持续的人类社会文明。

26. 食事效率（ST011400）：人类获取、利用食物时，有用功在总功中所占的百分比，简称“食效”。包括食母面积效率（单位面积内植物性食物的获取量）、食物生长效率（单位时间内动物性食物的获取量）、食为人工效率（单位时间内完成的工作量）、食物利用效率（肌体与食物

之间耦合度与生命健康长度的比值）。食物利用效率是食事效率的核心。

27. 食事工具（ST011401）：是提高食物生产效率的器物，简称“食具”。分为手工工具、动力工具、数字工具等。

28. 食事灾害（ST011500）：因自然与人为带来的食事领域的群体损害和痛苦，简称“食灾”。包括地震、海啸、旱涝、冰雹等自然食灾和破坏生物多样性、水土污染等人为食灾。

29. 食事互联网（ST011402）：是由食物、食者、食业者、食具等节点构成的计算机网络系统，简称“食联网”。可以提高食事效率，减少食事内卷。

30. 食事数字控制（ST010904）：指利用数字技术提高食事运行效率，简称“食事数控”。包括食物、食者、食业机构、食具等领域的数字控制。

二、食物与食物词组

食物，是一个固有的概念。现实生活中人们使用这个概念时，往往是指其狭义的内涵，即具有充饥功能的可食物质。许多时候我们常常用“粮食”“食品”指代“食物”，这种以“种概念”替代“属概念”的使用习惯，带来的危害日益显现。另一方面，由于“食物”概念的长期窄化使用，食物构成的词组并不多，《现代汉语词典》中仅收录了“食物链”“食物中毒”两个词组，这是一个很不正常的现象，“食物”概念使用的低频带来的问题日益突出。

本节分别论述食物和30个食物词组（其中有4个词组可缩写为“食X”形式），共计31个术语。

（一）食物的内涵与外延

食物（ST020001）：“可供食用的物质（多指自然的）”（《现代汉语词典》第7版）。本文特指人的食物。食物概念的内涵，是指人能够摄入和吸收以维持生存、健康所需要的物质；食物概念的外延，包括动物类食物（牛羊、鸡鸭、鱼虾等）、植物类食物（粮食、蔬菜、水果等）、菌物类食物（香菇、木耳等）、矿物类食物（饮用水、食用盐等）、人造食物（化学食品添加剂、化学口服药等）。

日常生活中，人们为了区分食物的“充饥”功能和“疗疾”功能，习惯把前者称为食物，把后者称为口服药物。有时仅指具有充饥功能的固体可食物质，甚至不包括水、茶、酒等饮用品。这种“窄化”的使用习惯，容易让人忽视“食物”概念的本质。

（二）“食物”词组

食物词组，是指以“食物”与其他名词组合而派生出的新词组。以下论述30个食物词组均未被《现代汉语词典》收录。

1. 天然食物（ST020101）：自然界存在与生长的可食物质。包括野生食物和驯化食物两大类。

2. 野生食物（ST020102）：自然界中未被人类驯化的可食物质。人类食用野生食物有500万年以上的历史，人的消化系统更适应野生食物，应该强调的是珍稀野生动植物不能吃。

3. 驯化食物（ST020103）：人工控制繁殖的可食物质。此处“驯化食物”为名词，与“野生食物”相对应。包括被驯化的动物、植物、菌物等。

4. 人造食物（ST020104）：人工制造的非天然可食物质。包括合成食物和胞殖食物等。人造食物是人类食物链的外来者、后来者。

5. 合成食物（ST020105）：用化学合成方式制造的非天然可食物质，非天然食物。包括调理食物感官的合成食物、治疗肌体疾病的合成食物。

6. 胞殖食物（ST020106）：人工提取活体动物细胞或组织培殖而制成非天然的可食物质。属于人造食物。目前还在实验室阶段，没有普及。

7. 无化食物（ST020107）：没有化学合成物的可食物质，在食物驯化、加工过程中没有使用化学合成物。

8. 食物成分（ST020200）：食物的内涵。包括食物元性与食物元素两部分，是对食物内涵的双元认知。

9. 食物元性（ST020201）：食物内部所蕴含的不同属性，简称“食性”，俗称“食物性格”。食物元性有平性和偏性之分，偏性又可分寒性、热性、温性、凉性，食物偏性可以作用肌体的失衡，进而预防、治疗疾病。

10. 食物元素（ST020202）：食物内部结构的微观物质。包括营养素、无养素。起源于显微镜的发明与使用。

11. 食物系统（ST020300）：从食物生长、驯化、加工、流通、消费等过程的整体。通俗地讲是“从田头到餐桌”。

12. 食物生态（ST020400）：孕育人类食物的自然环境系统，也称食物母体，简称“食母”。包括阳光、土地、水域等要素。食物生态的产能是有限的，不是无限的。

13. 食物转化（ST020500）：食物转变为肌体构成、能量释放、信息传递、以及废物排泄的全过程，简称“食化”。“食化”与“消化”是属种关系，消化强调的是肌体消化食物的过程，食化强调食物转化为肌体的全过程。

14. 食物获取（ST020600）：人类谋获食物的行为活动。包括食物直获、食物驯化、食物加工、食物流通等诸多方面。

15. 食物直获（ST020601）：人类获取野生食物的行为活动，也称食物野获。具有500万年以上的历史，包括食物捕捞、采集、采摘、狩猎等。

16. 食物驯化（ST020602）：人工控制野生性食物繁殖的方法。包括食物种植、养殖、菌植三大范式。

17. 食物生产（ST020603）：驯化、人造、加工、流通食物，简称“食产”。日常所说的食物生产多指食物驯化和食物加工。

18. 食物种植（ST020604）：驯化可食性植物。包括木本、草本、水生等可食植物的驯化。

19. 食物养殖（ST020605）：驯化可食性动物。包括畜、禽、虫、水生等可食动物的驯化。

20. 食物菌植（ST020606）：驯化可食性真菌物。包括酵母菌、细菌、真菌等可食菌物的驯化。

21. 食物加工（ST020700）：提高食物利用效率的处理方法。包括食物烹饪、发酵、碎解三大范式。

22. 食物烹饪（ST020701）：利用加热方式提高食物利用效率的方法。包括烤、煮、蒸、炸、炒五大范式。

23. 食物发酵（ST020702）：利用微生物分解、改变、转化的方式提高食物利用效率的方法。包括酵母菌、细菌、真菌、混合菌等发酵。

24. 食物碎解（ST020703）：利用非热的物理方式提高食物利用效率的方法。包括食物粉碎、分离、混合、冷冻、浓缩、干燥等方法。

25. 食物流通（ST020800）：对食物成品进行时间、空间的管理方法。包括贮藏、运输和包装三大范式。

26. 食物贮藏（ST020801）：安全存放食物的方法。包括植物性食物、动物性食物、菌物性食物、矿物性食物、合成食物的贮藏。

27. 食物运输（ST020802）：安全移动食物的方法。包括常温运输、低温运输和海上运输、空中运输等。

28. 食物包装（ST020803）：给食物添加人工外衣的方法。包括包装材料、包装设计、包装制作、包装再利用等。

29. 食物浪费（ST020900）：食物在获取、利用过程中的丢失与损耗。包括食物在获取、生产、贮藏、运输、包装、加工、消费等场景下的浪费。“过食”也是一种浪费。

30. 食物安全（ST021000）：食物数量、质量能够满足人生存与健康的基本需求。包括水、粮食、蔬菜、水果及肉蛋奶等食物的安全。

三、食者与食者词组

者，表示有此属性或做此动作的人。如学者、作者、读者、编者等。食者，是全新的词汇，《现代汉语词典》未收录。“食者”是与“食物”相对应的概念，建构食学体系是以食者为中心展开的。食者概念的确立，将从根本上改变以“食物为中心”的研究范式。确立以“食者为中心”的研究范式，是认知食事整体的基础，即食者、食物、食序三合一的整体。食者与吃者同义。

本节分别论述食者和6个食者词组，共计7个术语。

（一）食者的内涵与外延

食者（ST030001）：是指吃需求视角下的人及人类。食者概念的内涵，是从吃需求的角度认知的人及人类；食者概念的外延，是指所有离不开吃的人，包括男人女人、农民工人、老人小孩

等。食者是认知人本质属性的一个维度，不是全视角下的人与人类。

（二）食者词组

食者词组，是指以“食者”与其他名词组合而派生出的新词组，阐释的是“食”视角之下人类的肌体状态。这些词组均未被《现代汉语词典》收录。以下论述6个食事词组。

1. 食者需求（ST030100）：人对食事的生存、健康及社会和谐的要求。包括生存、健康、长寿需求，还包括社会食物分配公平、子孙食物供给安全等。

2. 食者健康（ST030101）：吃视角之下人的发育良好、没有疾病的状态，也称“吃者健康”。包括健康、亚健康两个阶段。

3. 食者教育（ST030200）：是针对每一个人的健康饮食教育，也称“吃者教育”。教育内容包括认识自己、认识食物、吃方法、食审美、食病与食疗等。

4. 食者体构（ST030301）：食者的身体构造。包括食者消化系统、食者运动系统、食者呼吸系统、食者泌尿系统、食者生殖系统、食者内分泌系统、食者免疫系统、食者神经系统、食者循环系统。

5. 食者体性（ST030302）：每一个人肌体固有的属性。包括食者平和体性、食者气虚体性、食者阳虚体性、食者阴虚体性、食者痰湿体性、食者湿热体性、食者气郁体性、食者血瘀体性、食者特禀体性[8]。

6. 食者八态（ST030303）：构成食者肌体差异的八种形态。包括性别、年龄、基因、体性、体构、心态、动态、疾态等。

四、“吃”与吃的词组

吃，是人类最早的概念之一。古代“食”即是吃，后来延伸出“食物”的含义。近代“食”与“吃”是两个不同的概念，从逻辑概念的角度来看，它们是属种关系。从含义的角度则有两种情况：表达“物”时，食与吃是属种关系；表达“吃”时二者是同一关系。例如，食物与吃物是属种关系，食者与吃者是同一关系。

“吃”是人类生存最日常最普遍的实践，也是必不可少的实践。但“吃”的词组概念显然是不够的。本节列举论述的17个“吃词组”均未被《现代汉语词典》收录。这些新词填补了人类在“吃”场景下食事认知的空白。

本节分别论述“吃”和17个“吃词组”（其中有5个词组可以缩写为“吃X”形式），共计18个术语。

（一）吃的内涵与外延

吃（ST040001）：“把食物等放进嘴里经过咀嚼咽下去（包括吸、喝）。”（《现代汉语词典》第7版），本文特指人的吃。“吃”概念的内涵，是指人摄入、消化、吸收、转化食物的过程；“吃”概念的外延，包括吃饭、吃肉、吃鱼、吃蔬菜水果、喝水、喝茶、喝酒及吃药等。

（二）吃的词组

“吃词组”均为新词汇，本节论述的吃事、吃物、吃者等词组均未被《现代汉语词典》收录。“吃词组”主要反映的是人们在具体的进食实践中的状态与追求。

1. 吃者（ST040100）：是摄食场景下的人。也称食者。食物的摄入者，指所有离不开吃的人。

2. 吃物（ST040200）：是摄食场景中的食物。是指每餐当中即将被吃入的物质。食物与吃物是属种关系。例如小麦、面粉、馒头均属食物，盘子里的馒头是吃物。

3. 吃事（ST040300）：人类摄入食物的现象和活动。食事与吃事是属种关系。例如种植、养殖、烹饪、吃饭、喝茶都属于食事，其中的吃饭、喝茶是吃事。

4. 吃事学（ST040301）：研究揭示吃事与健康长寿之间客观规律的知识体系。简称“吃学”，又称“食物转化学”。包括吃方法学、吃美学、吃病学、吃疗学等。

5. 吃事阶段（ST040302）：吃事进程中划分的段落。包括吃前、吃中、吃后三个阶段，具体为吃前三辨别、吃中七耦、吃后二验。

6. 吃前三辨（ST040303）：吃饭前要做到三个辨别。包括辨别自己肌体，辨别食物，辨别季节和天气。

7. 吃中七耦（ST040304）：吃饭要做到的七个耦合。包括进食的数量、频率、速度、顺序和食物的种类、温度、生熟等七个方面。

8. 吃后二验（ST040305）：吃后从两个方面检验上一餐吃得是否合适。包括观察食物的排出物和身体的感受。

9. 吃事功能（ST040306）：摄入食物的作用。包括转肌、充饥、致疾（负作用）、疗疾、防疾等。食学有“肌为食化”“食可致疾”“食可疗疾”原理。

10. 吃事目的（ST040307）：吃事过程中想要得到的结果。包括滋养生命、调理亚衡、治疗疾病。进而引申出吃事目的三形态，即吃事养体（吃养）、吃事调体（吃调）、吃事疗疾（吃疗）。

11. 吃事养体（ST040308）：以生存、吃出健康为目的的吃活动，简称“吃养”。

12. 吃事调体（ST040309）：以调理亚健康为目的的吃活动，简称“吃调”。

13. 吃事疗疾（ST040310）：以治疗疾病为目的的吃活动。简称“吃疗”。

14. 吃事方法（ST040311）：满足食物转化系统需求的摄入方式，简称“吃方法”“吃法”。包括吃前三辨、吃中七耦、吃后二验收三个阶段，其核心是肌体与食物的耦合度，食学有“肌食耦合”原理。

15. 吃事审美（ST040312）：领会进食过程中心理、生理愉悦的体验与感受。简称“吃审美”，同“食审美”。包括嗅觉、味觉、口腔触觉及视觉、听觉的审美，也称“五觉审美”“全感审美”。

16. 吃事权利（ST040313）：人类个体获得维持生存的食物的权益，简称“吃权”。包括获得食物的数量与质量的权益。人权与吃权是属种关系。吃权是人权的核心内容。

17. 三吃需求（ST040314）：每一个人吃的基本递进需求，即吃饱、吃安全、吃健康。“吃饱”是食物数量问题，“吃安全”是食物质量和种类问题，“吃健康”是满足“肌食耦合”的吃方法问题，也称食温饱、食安全、食健康。

五、结语

如果把食学体系比喻为一座大厦，食学基础术语就是建构这座大厦的“砖块”，确定食学基础术语及定义，就如同给“砖块”制定了标准，这样才能建设更好的大厦。确定食学基础术语是建构食学体系的前提，对于食学体系建构具有基础性和引领性。食学基本体系的53个学科名称，均使用了这些基础术语[9]。

长期以来，我们缺少一个反映“所有与食相关活动”的概念，这是人类没有认知这个整体的原因。“食事”概念的确立，为我们认知这个整体提供了思维工具。“食事”概念长期缺失带来的危害显而易见的。例如，我们人类有7000年的文明，工业文明也有300年的历史，为什么全球还有1/10的人吃不饱？为什么依旧有1/3的食物被浪费？为什么有近2/10的人因过食而患有慢性病得不到控制？为什么因为食物资源占有不均而带来的社会冲突不断？为什么17个联合国可持续发展目标中有13个与食事问题相关？上述问题的复杂性与顽固性，都指向一个理论盲区：它们是一个互相联系、互相作用、互相制约整体[10]。我们没有认知这个整体。

从我国的情况来看，“大粮食观”就是“食物观”，“大食物观”就是“食事观”。解读“大食物观”重点是这个“大”字，树立“大食物观”就是将“食物生产”和“食者健康”视为一个整体，一是满足人民日益提高的“三食”需求，即“食温饱、食安全、食健康”；二是确立“既要、又要、还要”的整体目标，即“既要端牢饭碗，又要吃出健康，还要持续久安”；三是从供给与需求的“两侧”统筹治理，即食物生产与食物利用、农民利益与市民利益、食品安全与“健康中国”统筹治理。在学科体系领域，食者、食物相关学科的分散与分置，带来的社会问题越来越引起理论界的关注。

今天中国人民生活的痛点不再是“吃饱”问题，而是“吃好”问题，这也是政府管理的难点。高频使用的粮食、食品这两个概念，是食物的核心内容，是生存的基本保障，但不是食物概念的全部内涵，只能满足“吃饱”需求，不能满足“吃好”“吃健康”的需求。以“种概念”替代“属概念”，带来的是认知不完整。例如，“粮食安全保障”不如“食物安全保障”更完整，“反食品浪费”不如“反食物浪费”更全面，“营养健康”不如“吃事健康”更完整。“联合国粮农组织（FAO）”“联合国粮食计划署（WFP）”的窄化翻译应该及时纠正。

确立“食者”的概念，强调人是食事的主体，有利于树立“以人为本”，还有利于整体认知食事，从食者、食物、食序“三合一”的角度，才能更好地诠释食事的整体性。食学研究以“食者”为中心，旨在延长人类的健康寿期，而不是以“食物”为中心，单纯注重生产数量。这也是食学与传统知识体系的根本区别。

人类认知客观世界的概念，是一个“趋多”的过程。从无到有，从少到多，不断增加，体现人类认知客观世界的广度与深度。本文论述的食学基础名词有“食事”类34个、“食物”类31个、“食者”类7个和“吃”类18个，共90个，其中有88个都是新术语。这些新术语的确立，是对人类食事认知概念的补充与完善。

参 考 文 献

[1] 刘广伟. 食学名词[M]. 北京：线装书局，2021：5.
[2] 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.
[3] 刘广伟. 食学(第二版)[M]. 北京：线装书局，2021:5.
[4] 孔子. 尚书[M]. 周秉钧，注译. 长沙：岳麓书社，2001：122.
[5] 班固. 汉书[M]. 薛学，等点校. 北京：团结出版社，1996：436.
[6] 国务院学位委员会，教育部. 研究生教育学科专业目录(2022年)[EB/OL](2022-09-15)[2023-09-10]. https://dingan. hainan. gov. cn/xxgk/2p2l/202307/p020230703612026271763. pdf.
[7] 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.
[8] 王琦. 关于中国人九种体质的发现[N]. 科学时报，2010-06-08(3).
[9] 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.
[10] 刘广伟. 食事问题概论[M]. 北京：线装书局，2021：2.

Basic terms in Shiology——revealing the connotation and extension of the core concept of shiance cognition

LIU Guangwei

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

Abstract: Shiology, abbreviation of the study of shiance, stands as a "disciplinary category" level knowledge system, which is an extension of agronomy in the Chinese educational system's subject catalog. It is a knowledge system that integrates the eaters' needs, food acquisition and shiance order. Cognition of the previously unrecognised requires new concepts, and the construction of a new knowledge system cannot be separated from the support of new concepts. Shiance knowledge system is a huge collection of shiance concepts, and this research focus on the connotations and extensions of four core concepts-- "shiance, food, eaters, and eating. " These core concepts of shiance knowledge also serve as the basic terms for constructing the shiology framework. Establishing the basic terms and definitions of shiology is a fundamental research endeavor. The basic words discussed in this research include 34 in the category of "shiance", 31 in the category of "food", 7 in the category of "eaters" and 18 in the category of "eating", totalling 90. They play a fundamental and leading role in the process of constructing the system of shiology system, and the names of 40 subjects in the 53 basic shiology systems use these basic words. The absence and narrowing of cognitive concepts is the root of the lack of systematic governance of the human shiance issues.

Keywords: Concept; Shiology terms; Shiance; Food; Eaters; Eating

（编辑：赫雪侠）