

SHIOLOGY

食事学标识性概念

Identifying Concepts of Shiology

刘广伟　著

中国人民大学出版社
·北京·

图书在版编目（CIP）数据

食事学标识性概念/刘广伟著. -- 北京：中国人民大学出版社，2026. 7. --ISBN 978-7-300-35210-7

Ⅰ. TS971.2

中国国家版本馆 CIP 数据核字第 2026CF0024 号

食事学标识性概念

刘广伟　著

Shishixue Biaoshixing GaiNian

出版发行	中国人民大学出版社		
社　　址	北京中关村大街 31 号	**邮政编码**	100080
电　　话	010-62511242（总编室）	010-62511770（质管部）	
	010-82501766（自营网店）	010-62514148（明德书店）	
	010-62511173（销售部）	010-62515275（盗版举报）	
网　　址	http: // www. crup. com. cn		
经　　销	新华书店		
印　　刷			
开　　本	787 mm × 1092 mm　1/16	**版　　次**	2026 年 7 月第 1 版
印　　张		**印　　次**	2026 年 7 月第 1 次印刷
字　　数		**定　　价**	00.00 元

版权所有　侵权必究　　印装差错　负责调换

前　言

食事学的兴起，是“食事问题整体性”与“食事认知分科性”相互作用的结果。现代人类食事问题的复杂性已显著溢出农学、食品科学、营养学、农林经济管理等既有学科边界。当前食事问题治理呈现鲜明特征：老问题尚未彻底消解，新问题持续涌现，且多发生于学科交界与空白地带，整体呈现“局部最优、整体失衡”的格局。现实中仍存在诸多系统性断点：食物生产与利用尚未贯通，生产与可持续发展难以协同，生产者利益与消费者利益存在张力，食物商品属性与生存保障属性尚待统筹，食事与健康、疾病的关系缺乏系统贯通，资源配置与食权保障尚未有效衔接，人口布局与食物资源空间分布也存在错位，全球人口、粮食、资源与生态环境的长期协同面临多重挑战。这些跨领域、跨环节、跨尺度的关系断点，迫切需要一个跨学科的系统性知识体系加以贯通，为人类可持续发展提供新的认知坐标与行动框架。

食事学（Shiology）简称食学，以食者需求为研究对象。食事是人类获取、利用食物的现象与活动。食事系统是由食者系统、食物系统、食业系统和食序系统构成的整体。食事学是揭示人类食事客观规律、全面回应人类食事问题的知识体系。从我国教育部《研究生教育学科专业目录（2022）》来看，食事学是一门跨经济学、法学、教育学、历史学、理学、工学、农学、医学、管理学九个学科门类的交叉学科体系。食事学的基本任务，是全面、整体地解决人类食事问题，具体包括提高个体寿期、优化社会秩序、维护种群延续。食事学是中国自主知识体系。2024 年 8 月，教育部批复支持设置食学一级交叉学科（教研提案〔2024〕462 号）。2026 年 1 月，维基百科设立“Shiology”词条。

现代知识体系具有以问题为导向的特质，因而体现为学科交融与综合创新，整合多学科思想资源，以现实的人的活动为研究对象，破解现代社会的复杂性问题。[①] 现代科学体系的发展具有划分与综合两个方向，食事学是综合性的交叉学科。交叉学科可以分为两类：一类具有标识性概念体系，形成内部统一性的知识体系；另一类缺少标识性概念体系，内部统一性不足。食事学属于前者。建构自主知识体系有两个场景：一是服务 14 亿中国人民利益的知识体系，二是关照 80 多亿人利益的全球公共产品，食事学属于后者。

联合国可持续发展目标（SDGs）的 17 个目标中，有 2 个是食事目标，有 6 个与食事高度相关，有 5 个与食事中度相关。由此可见，如果食事问题得不到全面、有效治理，可持续发展就难以实现。联合国秘书长古特雷斯在第五届世界食事论坛（WSF）上指出：“食事学的整体性原则为探索人类共生之道指引了方向。”联合国前秘书长潘基文在《全球食事系统与可持续发展目标（SDGs）研究报告》的前言中指出：“食事系统问题具有高度复杂性：我们既要应对粮食供应不足等长期存在的传统问题，又须解决土壤与水污染等新型挑战；既面临食物浪费等显性问题，也需关注过度消费引发的慢性疾病等隐性顽疾。要应对这些挑战，必须建立覆盖食事系统全链条的综合知识体系。食事学就是这样的知识体系——通过整合食者、食物与食序三大维度，为理解食事系统问题提供

① 张东刚 . 建构中国自主知识体系的若干思考 [J]. 中国社会科学，2024（5）：90–104.

全链条的方法论。”

古语有云:“民以食为天”“食为政首”。为什么不是“民以农为天”“农为政首”?因为,“食”是从食者需求角度确立的概念,以食者为重心;“农”是从食物生产角度确立的概念,以食物为重心。“食”以550万年来的人类生存延续为内容,“农”以1万年来的食物驯化为内容。从逻辑学角度看,食与农是属种关系,食包含农。从知识体系看,农学是对“食”的部分认知,不是对“食”的整体认知。当今社会,“食问题的整体性与食认知的割据性”之间的矛盾日益凸显。只有以“食”立学,才能覆盖所有的“食”问题,才能满足每一个人对食温饱、食安全、食丰富、食长寿、食持续的“五食”需求。“以食为天”强调的是重要性,“食为政首”强调的是优先性,“以食立学”强调的是整体性。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历碎片、区块和整体三个阶段。食事学的创建,是人类食事认知从区块阶段跨入整体阶段的标志性体现。

在我创建食事学之初,首先遇到的问题就是整体性概念缺失。整体性概念的缺失说明认知空白的存在,也增强了我建构自主知识体系的信心。为此,我使用了食事、食者、食物、食业、食序、吃事等一批标识性概念,为创建食事学提供了基础支撑。食事学体系中的一级学科、二级学科均由这些标识性概念命名,体现了食事学知识体系的主体性和自主性,反映了食事学知识体系的独特性和系统性。如果把食事学体系比喻为一座大厦,标识性概念就是建构这座大厦的“砖块”。确定、规范食事学标识性概念及其内涵与外延,就如同为这些“砖块”制定标准。只有具备标准的“砖块”,才能建设更高、更好的大厦。

确立食事学标识性概念体系,厘清概念与概念之间的属种关系和并列关系,对于食事学知识体系的建构具有基础性和引领性作用。食事学标识性概念不同于农事、农作物、农业、农民、农学、农业大学等概念,而是包括食事、食物、食业、食业者、食业部、食事学、食事大学等整体性的“属概念”。这些概念既包括大量原创概念,也包括被赋予新内涵的既有概念,用以表示食事整体中的现象、实体、过程、方法、学科等内容。

本书对近年来建构食事学知识体系所使用的概念进行了总结,共收录食事学标识性概念54个、标识性概念词组1159个,其中95%以上的概念未被《现代汉语词典》收录,属于原创性概念。由于英语中没有与食事、食学、吃事、吃学对应的概念,本书收录了Shiance、Shiology、Eatance、Eatology四个英文原创概念。每个标识性概念均加注词性、汉语拼音、英文词汇和基于食事学的释义。

人类认知客观世界所使用的概念,经历着一个“趋多”的过程——概念从无到有、从少到多,不断增加,体现了人类认知客观世界的广度与深度。食事学标识性概念的确立,尤其是原创性概念的提出,是对人类食事认知概念体系的补充与完善。食事学标识性概念的研究工作刚刚起步,本书在概念、释义和英译等方面仍存在诸多不足,敬请广大读者批评指正。联系信箱:01@eatology.org。

刘广伟

2026年6月3日

Preface

The rise of Shiology has resulted from the interplay between the holistic nature of food-related problems and the disciplinary fragmentation of knowledge about them. The complexity of the food-related challenges facing humanity today has expanded well beyond the established boundaries of agricultural science, food science, nutrition, and agricultural and forestry economics and management. Current efforts to govern these challenges exhibit a clear pattern: longstanding problems remain unresolved, new ones continue to emerge, and many arise at the intersections of disciplines or in areas left unaddressed by existing fields. The result is a persistent condition of "local optima and systemic imbalance".A range of systemic disconnects remains. Food production is not yet effectively linked with food utilization, nor is it adequately aligned with sustainable development. Tensions persist between producer and consumer interests. Food's role as a commodity has yet to be properly balanced with its essential function in safeguarding human subsistence. The relationships between food-related activities, health, and disease remain insufficiently integrated, while resource allocation has yet to be effectively connected with the protection of the right to food. Population settlement patterns are also spatially misaligned with the distribution of food resources, and the long-term coordination of global population, food supply, natural resources, and the ecological environment faces multiple challenges. Bridging these disconnects across fields, stages, and scales requires an interdisciplinary and systematic body of knowledge—one capable of providing a new intellectual frame of reference and framework for action in support of sustainable human development.

Shiology, takes eater's needs as its research object. Shiance is the phenomenon and activity through which humans acquire and utilize food. The "shiance system" is the integration of the eater system, the food system, and the shiance order system. Shiology is a knowledge system that reveals the objective laws of human shiance and comprehensively covers all shiance issues. According to the Ministry of Education's "Postgraduate Education Discipline and Major Directory (2022)", Shiology is an interdisciplinary system that spans nine disciplinary fields: Economics, Law, Education, History, Science, Engineering, Agriculture, Medicine, and Management. The primary task of Shiology is to comprehensively and holistically address human eating issues, including enhancing individual life expectancy, optimizing social order, and maintaining population continuity. Shiology represents an autonomous knowledge system in China. In August 2024, the Ministry of Education approved the establishment of Shiology as a first-level interdisciplinary discipline (Teaching and Research Proposal [2024] No. 462). In January 2026, Wikipedia established the entry for "Shiology".

Modern knowledge systems are characterized by a problem-oriented approach, which gives rise to interdisciplinary integration and synthetic innovation. By integrating intellectual resources from

multiple disciplines and taking human activities as their research objects, they aim to address the complex challenges of modern society.[①] The development of the modern scientific system follows two directions: division and integration. Shiology is an integrative interdisciplinary discipline. Interdisciplinary disciplines can be divided into two categories: first, those with indentifying concepts system that form an internally unified body of knowledge; second, those without indentifying concepts system and lacking internal unity. Shiology belongs to the former. There are two scenarios for constructing an autonomous knowledge system: first, a knowledge system that serves the interests of the 1.4 billion Chinese people; second, a global public product that serves the interests of over 8 billion people. Shiology belongs to the latter.

Among the 17 United Nations Sustainable Development Goals (SDGs), 2 are core goals of shiance, 6 are highly related to shiance, 5 are moderately related to shiance. This highlights that without comprehensive and effective governance of shiance issues, sustainable development cannot be achieved. UN Secretary-General António Guterres pointed out at the Fifth World Shiology Forum (WSF) that: "The holistic principles of Shiology can help light the way." Former UN Secretary-General Ban Ki-moon noted in the preface of the *Global Food Systems and SDGs Report* that: "The problems within food systems are deeply complex. We face older issues such as insufficient food supply, along with newer ones like polluted soil and water. Visible problems like food waste coexist with hidden ones such as chronic diseases caused by overconsumption. To tackle these challenges, we need a comprehensive knowledge framework that covers the entire food system. Shiology offers such a framework—integrating eaters, food, and food order—and provides a full-chain approach to understanding food system issues."

As the Chinese proverb goes, "Food is the paramount necessity of the people" and "Food comes first in governance". Why don't we say "Farming is the paramount necessity of the people" or "Farming comes first in governance"? Because "food" is a concept established from the perspective of the eater's needs, centering on the eater. "Farming" is a concept established from the perspective of food production, centering on food itself. "Food" embodies human survival over 5.5 million years, while "farming" pertains to food domestication over the last 10,000 years. From a logical perspective, food and farming share a including relationship, with food encompassing farming. From the viewpoint of knowledge systems, agriculture represents partial recognition of "food", not a comprehensive understanding. In contemporary society, the contradiction between "the wholeness of food issues and the fragmentation of food cognition" is becoming increasingly apparent. Only by establishing a discipline based on "food" can all food-related problems be covered, and can every person's "five eater needs" be met — eating enough, food-safe eating , eating with variety, eating for health and longevity, and sustainable eating. "Food is paramount" emphasizes importance, "Food comes first

① Zhang Donggang. Reflections on constructing China's independent knowledge system [J]. Social Sciences in China, 2024(5): 90–104.

in governance" stresses priority, and "a food-centered knowledge system" highlights wholeness. Human cognition of the objective world is a process of progressive integration. The cognition of any domain must pass through three stages: "fragmented" "segmented" and "holistic". The construction of Shiology marks the landmark transition in human shiance cognition, from a framented stage to a holistic stage.

At the beginning of establishing Shiology, the first problem I encountered was the lack of holistic concepts. The absence of holistic concepts signals a cognitive gap, which also strengthened my confidence in constructing an autonomous knowledge system. For this reason, I employed a set of indentifying concepts—such as shiance, eater, food shiance industry, shiance order, and shiance behavior—which provided the foundational support for establishing Shiology. The tier-1 disciplines and tier-2 disciplines within the Shiology system are all named after these indentifying concepts, reflecting the subjectivity and autonomy of the Shiology knowledge system, as well as its uniqueness and systematicity. If the Shiology system is likened to a grand building, the indentifying concepts are the "bricks" used to construct it. Defining and standardizing these indentifying concepts and their connotations and extenisions is akin to setting standards for these "bricks". Only with standardized "bricks" can we build a taller and better building.

The establishment of shiology indentifying concepts system and the clarification of genus-species relationshilp and coordinate relationship among its concepts play a foundational and guiding role in the construction of the shiology knowledge system. These indentifying concepts differ from previous concepts such as farming affairs, crops, agriculture, farmers, agriculture science, and agricultural universities. Instead, they introduce holistic concepts such as shiance, food, shiance industry, shiance industry worker, ministry of shiance industry, Shiology, and shiance university. These include both original concepts and existing concepts given new connotations, representing holistic phenomena, entities, processes, methods, and disciplines.

This book summarizes the concepts used in the construction of the shiology knowledge system in recent years. It includes 54 indentifying concepts related to shiology, along with 1,159 phrases, over 95% of which are original concepts not found in the *Modern Chinese Dictionary*. Since there are no corresponding concepts in English for "食事" (shí shì), "食学" (shí xué), "吃事" (chī shì), and "吃学" (chī xué), this book has introduced four original concepts: "Shiance" "shiology" "Eatance" and "Eatology". Each identificatory concept is accompanied by its part of speech, Chinese phonetic alphabets, English vocabulary, and definitions based on Shiology.

Human concepts for understanding the objective world follow a process of "progressive proliferation"— emerging from nothing, increasing from few to many, and continuously expanding, reflecting the breadth and depth of human cognition of the objective world. The establishment of Shiology's indentifying concepts, especially the original ones, serves to supplement and refine human understanding on shiance concepts. Research on Shiology indentifying concepts is still in its infancy.

Some identificatory concepts are still being refined, and there may be changes or deficiencies in the number of concepts, definitions, and English translations. We sincerely invite experts and readers both in China and abroad to provide guidance and feedback. Contact E-mail: 01@eatology.org.



3 May , 2026

凡　例

一、收录

1. 收录原则：反映食事客体的整体性概念。

2. 概念形态：分为单字的基础概念、双字的核心概念和多字的基本概念及概念词组。

3. 原创性概念：以《现代汉语词典（第七版）》未收录作为标准。

4. 概念释义：按食事学学理释义，其他学科角度对同一个概念的释义列其后。

5. 本书收录的食事学标识性概念，均注明出处。

6. 正文后附有参考书目以及英文标识性概念索引。

二、格式

1. 正文包括概念、词性、汉语拼音、英文词汇、释义和出处六个部分。

2. 概念所用字形以现在通行的简体字为标准。

3. 概念在“食”“吃”两类下，按汉语拼音字母顺序排列。

4. 双字概念用比较大的字号，概念词组用比较小的字号列在其下方。

5. 英文词汇，凡首字母大、小写均可时，一律小写；除了必须用复数者，一般用单数。出现英文缩写时，置于“（ ）”中。

6. 词性标注：“[名]”代表名词，“[动]”代表动词，“[形]”代表形容词。

7. 当一个标识性核心概念有两个或以上的解释时，以❶❷❸区分。

Notes to the Reader

Ⅰ. Scope of Coverage

1. Selection criteria: only concepts that reflect the holistic nature of shiance objects are included.
2. Conceptual forms: divided into single-character basic concepts, two-character key concepts, and multi-character conceptual phrases.
3. Original concept: determined by its exclusion in the Modern Chinese Dictionary (the 8th edition).
4. Concept definition: each concept is defined according to Shiology's theoretical framework, with definitions from other disciplinary perspectives listed thereafter.
5. Sources are cited for the identificatory concepts.
6. A bibliography and an index of identificatory concepts in English are provided at the end of the text.

Ⅱ. Format

1. Each entry consists of six components: concept, part of speech, Chinese pinyin, English term, definition and cited source.
2. The standard character form is the modern simplified Chinese.
3. Concepts are organized under two categories—food (Shi) and eating (Chi)—and arranged in alphabetical order by pinyin within each category.
4. Two-character concepts are set in a larger font, with conceptual phrases listed beneath in a smaller font.
5. For English terms: when capitalization of the first letter is optional, lowercase is used; singular form is generally preferred unless plural is required. English abbreviations, when applicable, are placed in parentheses.
6. Parts of speech labels: [名] for noun, [动] for verb, and [形] for adjective.
7. When a core identificatory concept carries two or more definitions, they are distinguished by ❶❷❸.

目　录

1 总论 …… 1
1.1　标识性概念 …… 2
1.2　标识性概念体系 …… 16
1.3　食事学体系 …… 20
2 “食”的标识性概念 …… 37
食病…… 38
食产…… 39
食化…… 40
食技…… 40
食具…… 41
食礼…… 42
食疗…… 44
食脑…… 47
食品…… 47
食谱…… 49
食事…… 49
食史…… 53
食俗…… 54
食为…… 55
食物…… 56
食性…… 64
食序…… 64
食学…… 66
食效…… 68
食业…… 68
食用…… 73
食育…… 74
食灾…… 76

食者…… 77
食政…… 79
过食…… 80
进食…… 80
美食…… 81
敏食…… 81
偏食…… 82
缺食…… 83
涉食…… 83
生食…… 83
污食…… 84
厌食…… 85
优食…… 85
足食…… 86

3 “吃”的标识性概念 …… 87

吃病…… 88
吃出…… 89
吃法…… 89
吃后…… 91
吃疗…… 91
吃前…… 92
吃权…… 92
吃事…… 93
吃俗…… 96
吃物…… 97
吃学…… 99
吃养…… 100
吃者…… 100
吃中…… 102
过吃…… 102
偏吃…… 102
厌吃…… 103

4 原创英文概念 …… 105
4.1 Shiology …… 106
4.2 Shiance …… 106
4.3 Eatology …… 106
4.4 Eatance …… 107
5 标识性图表 …… 109
5.1 食事学标识性图 …… 110
5.2 食事学标识性表 …… 160
参考书目 …… 163
References …… 165
附录 联合国官员论述食事学 …… 167

Contents

1 Overview 1
1.1 Identifying Concepts 2
1.2 Identifying Concept System 16
1.3 Shiology System 20

2 Identifying Concepts of "Shi" 37
Shiance Diseases 38
Food Production 39
Food Transformation 40
Shiance Technique 40
Shiance Tools 41
Shiance Etiquette 42
Food Therapy 44
Food-transforming Brain 47
Food Products 47
Diet Plan 49
Shiance 49
Shiance History 53
Shiance Customs 54
Shiance Behaviors 55
Food 56
Food Natures 64
Shiance Order 64
Shiology 66
Shiance Efficiency 68
Shiance Industry 68
Food Utilization 73
Shiology Education 74
Shiance Disaster 76
Eater 77
Shiance Administration 79

Overeating 80
Ingesting Food 80
Delicious Food 81
Food Sensitivity 81
Dietary Imbalance 82
Food Deficiency 83
Food-related Matters 83
Raw Food 83
Contaminated Food 84
Anorexia 85
Quality Food 85
Sufficient Food 86

3 Identifying Concepts of "Eating" 87
Eating-related Disease 88
Post-eating Output 89
Eating Methods 89
Post-eating Stage 91
Eating Therapy 91
Pre-eating Stage 92
Eating Rights 92
Eatance/Eating Affairs 93
Eating Customs 96
Eatings 97
Eatology 99
Eating Nurturing 100
Eater 100
During-eating Stage 102
Overeating 102
Selective Eating 102
Food Aversion 103

4 Original English Concepts 105
4.1 Shiology 106
4.2 Shiance 106
4.3 Eatology 106
4.4 Eatance 107

5 Identifying Charts and Tables 109
5.1 Identifying Charts of Shiology 110
5.2 Identifying Tables of Shiology 160

Bibliography 163
References 165
Appendix UN Leader's Statements on Shiology 168



1

总　论

学科是特定时空条件下建构起来的专门化知识体系。学科体系或学科分类体系，则是对不同学科进行界定与划分。[①] 而支撑知识体系划分的基础，是一套能够稳定表达研究对象、研究边界、研究范式和价值立场的标识性概念系统。创建食事学（Shiology）这一交叉性、综合性知识体系，首要任务不是简单增加若干新名词，而是确立一组能够彰显其独特性、主体性、系统性和实践指向的标识性概念。

食事学的标识性概念，既是食事学区别于农学、食品科学、营养学、医学、经济学、法学等既有学科的“身份标签”，也是支撑食事学内部统一性和外部解释力的逻辑内核。只有先把核心概念界定清楚，才能进一步形成稳定的范畴体系、学理体系和学科体系。

1.1 标识性概念

概念是人在思维中理解、区分和把握世界的基本单元，是进行精确思维、知识建构和社会交流的符号工具。概念的基本功能可以概括为三点：一是提供认知框架，规范人们对客观对象的理解；二是提供交流基础，使不同主体能够围绕同一对象形成相对稳定的共识；三是提供价值规范，引导人们理解自身与对象之间的关系，并据此选择行动。

标识性概念，是指特定知识体系中最能彰显其独特性、主体性和系统性的关键概念。其“标识性”在于它集中地、凝练地、鲜明地“标识”了某种思想体系、理论体系、学术体系的“主体性”和“自主性”；其“标识性”在于它蕴含着构成该体系的“基本理论”和“解释原则”。[②]

1.1.1 标识性概念构建原则

标识性概念在知识体系中承担着标识身份、宣示主体、组织体系的功能。

标识身份，强调标识性概念的范式功能。一个真正的标识性概念，通常蕴含着该知识体系最核心的研究对象、解释原则和问题意识。以“食事”为例，它不仅指日常意义上的吃喝进食之事，更指人类围绕食物获取、食者健康、食业运行和食序建构所形成的总体性现象与活动。因此，“食事”能够区别于农事、渔事、牧事、茶事、酒事、盐事、医事等局部性或单环节概念。

宣示主体，强调标识性概念的自主性。标识性概念不是对既有学科术语的简单借用，而应体现新知识体系独立观察世界、解释问题和提出方案的能力。例如，“食者”概念特指吃需求

① 马怀德 . 构建新时代法学学科体系 . 中国社会科学，2025（6）.

② 孙正聿 . 原创概念和标识性概念 . 中国社会科学，2024（7）.

视角下的人及人类，涵盖所有需要通过食物维持生命、健康和发展的个体。它以“食温饱、食安全、食丰富、食长寿、食持续”为核心需求，突出食事学以人为本、面向整体和面向未来的学术立场。

组织体系，强调标识性概念的系统组织功能。标识性概念不能孤立存在，而要在纵向层级和横向结构中与其他概念形成有机联系。没有标识性概念体系的支撑，就难以形成学科内部的统一语言，也难以形成可积累、可传承、可拓展的知识体系。

根据标识性概念的形成规律，建构标识性概念应遵循以下四项原则[①]：

第一，差异性原则。差异性原则与对象边界相关，核心在于明确概念“指什么”和“不指什么”。标识性概念必须能够清晰划定其对象范围，并与相邻概念区分开来。食事学中的“食事”之所以具有标识性，正是因为它能够把研究对象从单一的农业生产、食品加工、营养摄入或疾病治疗，提升为涵盖食者、食物、食业和食序的整体性食事活动。

第二，同一性原则。同一性原则与意义规定相关，核心在于提炼对象的本质属性。标识性概念必须准确反映其所指对象的根本特征。以“食者”为例，其本质规定不是一般意义上的“人”，而是“处于吃需求及其实现过程中的人”。这一界定使食者概念既不同于生物学意义上的人体，也不同于社会学意义上的社会成员，而是从人与食物关系出发定义人的一种学科性表达。

第三，准确性原则。准确性原则与词汇表达相关，核心在于以恰当、稳定、便于传播的词汇承载概念内涵。词汇选择既要准确表达对象，又要考虑熟悉度、简洁性和音韵协调。食事学以“食事”而非“饮食文化”或“食品科学”命名研究对象，是因为后者范围较窄，难以覆盖食者、食物、食业和食序的整体关系；以“Shiology”作为英文名称，则有助于在国际交流中形成相对独立的学科标识。

第四，谓述性原则。谓述性原则与概念场域相关，核心在于形成概念之间的相互解释关系。标识性概念只有置于一定概念网络之中，才能获得充分规定性。食事学的“食事—食者—食物—食业—食序”概念链条，正是在相互界定、相互支撑中构成了一个具有整体解释能力的概念场域。

因此，食事学标识性概念是建构食事学知识体系的基本单元。它体现食事学的主体性和自主性，反映食事学的独特性和系统性。如果把食事学体系比喻为一座学术大厦，标识性概念就是构成大厦的标准构件；确定和规范这些概念的内涵与外延，就是为学科建设制定最基础的学术标准。

食事学标识性概念的建构，要符合食事学以整体视角观察食世界的基本特色。以“食事”为例，《现代汉语词典》未收录，古汉语和日语中虽有“食事”一词，但其含义多集中于吃喝进食之事，尚未完整表达食物获取、食者健康、食业运行与食序建构所构成的整体性客观食世界。食事学借用并扩展“食事”这一概念，并拓宽其内涵，使其成为能够描述人类食活动整体的总领性概念。

① 郭忠华 . 自主知识体系视域下的标识性概念建构 . 中国社会科学，2024（5）.

1.1.2 标识性概念类型

在食事学标识性概念中，存在大量原创性概念（以《现代汉语词典（第7版）》未收录为标准）。原创性概念是指其指向性和规定性具有新的思想内涵、时代内涵和文明内涵的概念。需要注意的是，原创性概念并不必然具有标识性；只有那些既具有原创性，又能够显示学科主体性、自主性和系统组织功能的概念，才能成为标识性概念。

为什么食事学必须创建原创性概念？根本原因在于，人类对食事“整体性”认知的概念空白。现有与食相关的概念属于食事的“种概念”。例如，农事、牧事、渔事等，粮食、蔬菜、水果等，农学、食品科学、营养学等 。这些概念都十分重要，但各自聚焦于食事活动的某一环节或侧面，难以单独表达完整的食事客体。

食事系统是食者系统、食物系统、食业系统和食序系统相互作用形成的整体，这一整体具有连续性、关联性和因果闭合性，不会因为人为的学科划分而被真实分割。现实中的饥饿、营养不良、食物浪费、食品安全、资源消耗、生态污染、过度摄食、慢性病高发等问题，往往不是单一农业问题、食品问题、营养问题或医疗问题，而是食者、食物、食业与食序之间关系失衡的综合结果。

当食事认知从部分走向整体时，原有部分认知的概念体系必然显得力不从心。由此，食事学必须创造或重构一批与食事整体相适应的属概念，用以描述食事系统的结构、功能、关系和规律。这些属概念不是已有概念的简单相加，而是源于整体视角的整体性概念。食事学的整体性，首先表现为属概念体系的整体性；而属概念体系的整体性，则源于属概念内涵的统领性，即“属概念”对“种概念”的统领性。

1.1.3 食事学标识性概念

食事学标识性概念，是以“食”这一标识性范畴为核心要素构成的理论抽象系统。它既是对人类全部食事活动本质属性的概括，也是构建食事学知识体系的逻辑起点与基本单元，多重维度统摄于一体，为理解人与食物的整体关系提供了根本性的认知。本部分论述“食”概念的三个内涵及食事学的54个双字概念。

1.1.3.1 “食”概念的三个内涵

在既有饮食研究体系中，“食”长期被作为经验性概念使用，各学科依据自身问题域对其加以界定：食品科学侧重食物本体，医学聚焦摄入过程，社会科学关注饮食系统。这种分散化解释导致“食”的对象边界模糊，难以形成统一的分析框架。因此，有必要对“食”进行结构化重构，将其明确划分为三个基本内涵——食物、进食（吃）、食系，并建立具有可操作性的边际判定规则，使三者在逻辑上可区分、在分析上可独立、在系统上可整合，从而为食问题研究提供一个清晰、稳定且具有解释力的概念基础。

内涵一“食物”，是“食”的物质基础层，指一切可被人体摄入并参与能量与物质代谢的外部物质集合。其本质属性包括：（1）客观存在性：不依赖于人的行为而独立存在；（2）可摄入性：具备进入人体系统的物理条件；（3）可转化性：能够参与人体代谢过程，转化为能量或构成身体组织。食物作为“食”的最底层结构，为所有后续行为与系统运行提供物质前提，是整个概念体系的基础资源输入端。

内涵二“进食”，是“食”的行为机制层，指个体通过主动或受控方式摄入食物，并完成初步消化与代谢启动的过程。其核心特征为：（1）主体性：必须由个体行为触发，具身性显著；（2）过程性：具有时间展开结构，涵盖获取—摄入—消化等环节；（3）转化性：连接外部物质与内部生命系统，实现物质向生命的转化。进食不仅是生理行为，还会受到社会规范的深刻影响，饮食结构、进餐时序、饮食文化等均会约束、调节人们的进食方式。

内涵三“食系”，是“食”的组织结构层，指围绕食物生产、分配、流通与消费所形成的制度化运行系统。食系的构成包括四个核心子系统：（1）食物生产系统——种植与养殖；（2）食品加工系统——食品工业与餐厅；（3）食物流通系统——供应链与市场；（4）食物消费系统——外食与家食，并通过这些子系统，进一步外延至食品安全治理体系、饮食文化与规范体系、政策与制度调控体系。食系的本质，是将个体进食行为嵌入社会结构之中，实现资源、行为与制度的系统化统一调度。

由此可以看出，“食”的三大内涵构成一个稳定的三层结构模型：（1）物质层（食物），提供基础资源输入；（2）行为层（进食），实现物质向生命的转化；（3）系统层（食系），实现资源与行为的社会化组织。三者的关系可概括为：食物，提供“可用性”；进食，实现“转化性”；食系，实现“组织性”。三者构成从物质到行为再到系统的连续结构链，层层递进，相互支撑。

在不同的语境下，“食”代表不同的内涵层级。为避免三个内涵交叉混用，确立四条边际判定规则：

规则一：对象归属判定。在这个规则下，凡属“可被摄入的物质实体”的，归入食物；凡涉及“摄入行为过程”的，归入进食；凡涉及“制度化组织与系统运行”的，归入食系。

规则二：层级排他原则。这一规则限定，同一分析对象在同一维度中不得重复归类，即食物 ≠ 行为 ≠ 系统；食物不能解释行为机制；行为不能替代系统结构；系统不能还原为物质集合。

规则三：转化判定原则。判断对象归属时，以“是否发生转化关系”为关键标准：未发生行为转化的，归于食物；发生个体摄入转化的，归于进食；发生结构性调度转化的，归于食系。

规则四：系统嵌套原则。食物、进食、食系三者存在嵌套关系，彼此互不混同：食物是进食行为的作用对象，进食行为由食系统筹组织，食系以各类食物作为基础资源构成完整系统。

任何一层不得吞并或替代其他层概念，各自保持分析上的独立性。

“食”的结构可表示为三层耦合系统（见图 1–1）。亦可表示为系统关系：食物 ——提供输入→进食；进食 ——形成需求反馈→食系；食系 ——组织与约束→食物与进食。三者由此构成一个闭环结构系统，兼具自上而下的组织性与自下而上的反馈性。

上述“食”概念三个内涵的核心理论价值，体现在以下四个方面：

一是概念解构功能：将传统混合概念“食”拆解为三个可独立分析的单元，消除语义模糊；二是维度分离功能：实现物质、行为与社会结构的严格分层，避免分析层面混淆；三是系统整合功能：通过食系层，将个体行为与物质资源纳入统一解释框架；四是可操作性功能：借助边际判定规则，使“食”从描述性概念转化为具备结构区分力和系统分析力的理论工具。

在既有的食研究中，“食”长期处于经验性使用状态，其概念在不同学科中被交叉指代，形成了不同的关注点。这种分散化解释导致“食”的对象边界不稳定，难以形成统一分析框架。“食”概念的三个基本内涵划分对“食”进行了结构化重构，并进一步建立可操作的边际判定

规则，使三者在逻辑上可区分、在分析上可独立、在系统上可整合。

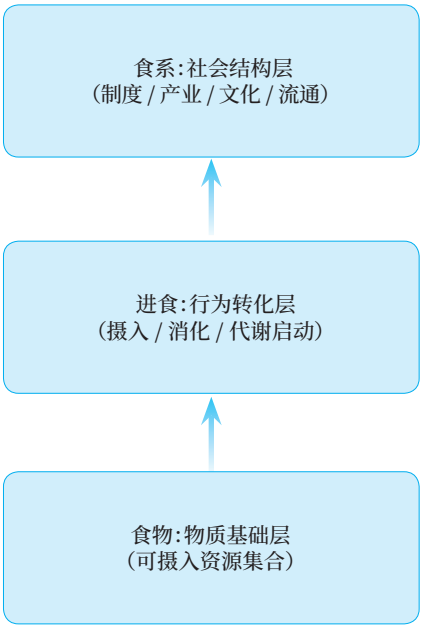


图1–1　“食”的结构的三层耦合系统

1.1.3.2　食事学的 54 个双字概念

在“食”概念的统领下，食事学的标识性概念可分为单字概念和双字概念。单字食事学标识性概念是所有食事学标识性概念中的根本概念，所有的食事学基本概念都由它而来。多字食事学标识性概念属于食事学标识性概念中的基本概念，由它们可以派生出成千上万个食事学标识性概念词组。

食事学的单字标识性概念有 2 个：“食”和“吃”；双字标识性概念有 54 个：食病、食产、食化、食技、食具、食礼、食疗、食脑、食品、食谱、食事、食史、食俗、食为、食物、食性、食序、食学、食效、食业、食用、食育、食灾、食者、食政、过食、进食、美食、敏食、偏食、缺食、涉食、生食、污食、厌食、优食、足食、吃病、吃出、吃法、吃后、吃疗、吃前、吃权、吃事、吃俗、吃物、吃学、吃养、吃者、吃中、过吃、偏吃、厌吃（见表 1–1、表 1–2）。

表1–1　“食”的标识性概念

序号	概念	英文	词性与释义
1	食病	Shiance Diseases	[名]因食而生的疾病。食物或吃法引发的肌体不正常状态，包括缺食病、污食病、偏食病、过食病、敏食病、厌食病。食病是从生病来源命名的。“食病”与“吃病”为同一关系。
2	食产	Food Production	[动]食物生产，包括野获、驯化、人造、加工、流通食物的行为。日常所说的食物生产多指食物驯化和食物加工。
3	食化	Food Transformation	[名]食物的转化，指食物经摄入、消化、吸收、代谢、合成与排出等过程，转化为人体组织、能量、功能状态和健康结果的生理过程与机制。
4	食技	Shiance Technique	[名]覆盖食物获取、生产、加工、储运、烹饪、检测全链条的技术、技能与方法体系。

续表

序号	概念	英文	词性与释义
5	食具	Shiance Tools	[名]也称“食为工具”。食事的工具，指食事活动中使用的器物与工具系统，涵盖食物获取、生产、加工、储存、运输、烹饪、进食各环节的器具、设备及数字化工具，分为手工工具、动力工具、数字工具等。
6	食礼	Shiance Etiquette	[名]食事的礼仪，指人类在获取、利用食物过程中的礼节和仪式，包括食者需求领域的礼仪、食物获取领域的礼仪。
7	食疗	Food Therapy	[动]中医指通过饮食调养身体，治疗疾病。（《现代汉语词典（第7版）》）[名]利用特定食物或膳食模式，以预防、治疗或康复特定疾病为目标的饮食干预方法。“食疗”与“吃疗”为同一关系。
8	食脑	Food-transforming Brain	[名]食物转化之脑，指人体内调节食物消化、吸收、代谢与能量分配的综合性神经–内分泌–免疫调控系统。
9	食品	Food Products	[名]用于出售的经过加工制作的食物。（《现代汉语词典（第7版）》）为满足人类营养或感官需求，通过加工、制作等手段，可供直接食用或饮用的物质总称。
10	食谱	Diet Plan	[名]❶介绍菜肴等制作方法的书。❷制定的每顿菜的单子。（《现代汉语词典（第7版）》）调配食物以达到合理营养要求而安排的膳食计划。
11	食事	Shiance	[名]特指人类获取、利用食物的现象和活动，既包括人的喝水、吃饭等生存健康之事，又包括食物的野获、驯化、加工、流通之事，还包括维护食事秩序的法律、经济、管理、教育之事。“食事”与“吃事”是属种关系。
12	食史	Shiance History	[名]食事的历史。人类过往的食物获取、利用的现象和活动，包括食物野获史、食物驯化史。
13	食俗	Shiance Customs	[名]也称“食为习俗”。食事的习俗，指民间长期沿袭并自觉遵守的群体食事行为模式及规律，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。
14	食为	Shiance Behaviors	[名]食事的行为，指人类获取和利用食物的相关活动，包括人类的食物野获、驯化、加工、流通、监管及进食等行为。
15	食物	Food	[名]可供食用的物质（多指自然生长的）。（《现代汉语词典（第7版）》）可供食用的物质，包括动物类食物、植物类食物、菌物类食物、矿物类食物、人造类食物，水和口服药物也包含在内。
16	食性	Food Natures	[名]动物吃食物的习性；各人对食物味道的爱好。（《现代汉语词典（第7版）》）❶食物的性能，包括气、味、归经、升降浮沉、有毒无毒等。❷食物的元性，食物内部所蕴含的不同属性，有平性和偏性之分，偏性又可分寒性、热性、温性、凉性。
17	食序	Shiance Order	[名]食事的秩序，即人类食事行为的条理性和连续性。食事秩序是社会秩序的基础。
18	食学	Shiology	[名]全称“食事学”。食学包含吃学，是以人类食事活动为研究对象，以“食者、食物、食序”为基本结构，揭示食事规律并服务人类食物系统问题解决的综合性、系统性知识体系。
19	食效	Shiance Efficiency	[名]食事效率，指人类获取、利用食物有用功在总功中所占的百分比，包括食物面积效率、食物生长效率、食事人工效率、食物利用效率。其中，食物利用效率是食效的核心。

续表

序号	概念	英文	词性与释义
20	食业	Shiance Industry	[名]食事行业，指从事食事的自然人与法人形成的社会体系，即与食事相关的所有行业，包括农业、食品工业、餐饮业、食疗业以及维护食事秩序的行业等。
21	食用	Food Utilization	[动]做食物用。（《现代汉语词典（第7版）》） [名]食物的利用，指食物被消费后，其包含的营养素、能量与生物活性成分在人体内被有效消化、吸收与代谢，以满足生理功能与健康需求的过程。
22	食育	Shiology Education	[名]良好饮食习惯的培养教育，包括食业者教育和食者教育两个方面。
23	食灾	Shiance Disaster	[名]食事的灾害。因自然或人为原因带来的食事领域的群体损害，分为自然食灾和人为食灾。
24	食者	Eater	[名]食者包含吃者，指从吃需求视角认知的人及人类。其内涵是具有食物获取、食物利用、吃法适配、健康维持与生命延续等基本需求的人；其外延涵盖所有依赖食物而生存和发展的人，不分性别、年龄、职业、阶层、民族、地域和文化背景。
25	食政	Shiance Administration	[名]食事的行政，指国家对食物获取、利用等领域行使的权力，包括对农业、食品工业、餐饮业、食疗业等领域行使的国家权力。“食政”与“农政”是属种关系。
26	过食	Overeating	[名] 同“过吃”。指摄入量长期或短期超过身体实际需要而形成的饮食状态。
27	进食	Ingesting Food	[动] 吃饭。（《现代汉语词典（第7版）》）也称“摄食”“吃”，将食物通过口腔摄入人体，并经历咀嚼、吞咽等入口过程。
28	美食	Delicious Food	[名]精美的饮食。（《现代汉语词典（第7版）》）味道鲜美、制作精良、富有风味的食物。
29	敏食	Food Sensitivity	[名]对特定食物存在生理敏感、不耐受或过敏，需规避或慎食的饮食状态。
30	偏食	Dietary Imbalance	[动]只喜欢吃某几种食物，如只喜欢吃鱼、肉，而不喜欢吃蔬菜。（《现代汉语词典（第7版）》） [名]同“偏吃”。长期偏好少数食物或排斥某些食物类别，导致膳食结构单一、不均衡的饮食状态。
31	缺食	Food Deficiency	[名]食物数量、种类、营养或可及性不足，不能满足基本生存、健康或特定生理阶段需要的状态。
32	涉食	Food-related Matters	[名]与食物、饮食及食事活动相关联的各类事物与范畴。
33	生食	Raw Food	[名]没有经过烹饪的可食物。 [动]生吃食物。
34	污食	Contaminated Food	[名]受到有害物质、病菌、杂物污染，不洁且不符合食用安全的食物。
35	厌食	Anorexia	[动]食欲不振，不想吃东西。（《现代汉语词典（第7版）》） [名]同“厌吃”。食欲明显下降、主动抗拒进食或对食物产生持续厌恶的状态。
36	优食	Quality Food	[名]食材优质、营养合理、膳食品质上乘的饮食形态。
37	足食	Sufficient Food	[名]食物数量充足，能满足基本温饱与生理需求的饮食状态。

表1–2 “吃”的标识性概念

序号	概念	英文	词性与释义
1	吃病	Eating-related Disease	[名]也称“食病”。从具体进食行为角度观察，由不当食物、错误吃法、食者不适配或吃后反馈失察引起、加重或表现出来的肌体不正常状态。“吃病”与“食病”为同一关系，但更强调行为端。
2	吃出	Post-eating Output	[名]食物被肌体利用后产生的排出、释出和体能散发结果，包括粪便、尿液、排气、汗液、热量变化及其他可观察的身体输出。
3	吃法	Eating Methods	[名]“吃方法”的简称。满足食物转化系统需求、促进肌体与吃物适配耦合的摄入方式，包括吃前三辨、吃中七耦、吃后二验三个阶段，其核心是提高肌体与吃物的耦合度。
4	吃后	Post-eating Stage	[名]进食结束后，食者对排出物、体感、精神状态、睡眠、过敏反应和健康指标等进行观察、检验和调整的阶段。
5	吃疗	Eating Therapy	[名]以具体吃行为实施治疗、辅助治疗、康复调理或症状改善的活动。“吃疗”与“食疗”为同一关系，但更强调食疗的行为执行层面。
6	吃前	Pre-eating Stage	[名]进食之前对身体状态、食物性质、食物安全、时令环境、情绪状态和进食目的进行识别与判断的阶段。
7	吃权	Eating Rights	[名]食者在实际进食层面享有的获得足量、安全、适宜的食物，对食物知情、可选择，以及有尊严地进食的权利及其保障条件。
8	吃事	Eatance / Eating Affairs	[名]人类摄入食物及其相关判断、行为、体验、反馈、习惯和结果的现象与活动。“食事”与“吃事”为属种关系，吃事是食事中聚焦“入口与身体利用”的部分。
9	吃俗	Eating Customs	[名]特定群体在具体进食过程中的习惯、规矩、偏好、禁忌、共餐方式和仪式化行为。“食俗”与“吃俗”为属种关系，吃俗是食俗中聚焦进食行为和餐桌过程的部分。
10	吃物	Eatings	[名]在某一具体进食场景中即将入口、正在入口或被食者实际摄入的食物。“食物”与“吃物”为属种关系，吃物是食物中进入具体吃事场景的部分。
11	吃学	Eatology	[名]食学之下专门研究进食行为、吃法体系、吃后反馈、吃病吃疗、吃俗吃养及其健康结果的知识板块。“食学”与“吃学”为属种关系，吃学是食学中聚焦进食行为和身体结果的分支。
12	吃养	Eating Nurturing	[名]以维持生命、滋养身体、调理状态、预防疾病和促进健康为目的的日常进食活动。 [动]通过合理进食养护身体和改善健康状态。
13	吃者	Eater	[名]在特定饮食环境中实施进食行为，并产生身体反应、心理体验和健康结果的人或群体。“食者”与“吃者”为属种关系，吃者是具体吃事场景中的食者。
14	吃中	During-eating Stage	[名]食物从入口到吞咽及进食持续进行的阶段，涉及吃物数量、种类、熟度、温度及进食速度、频率、顺序等因素，是吃事的核心部分。
15	过吃	Overeating	[名]在具体吃行为中，摄入超过身体需要的状态。 [动]在某餐、某时段或长期饮食中吃得过多、过频或口味过重。 “过食”与“过吃”为同一关系，但过吃更强调行为场景。
16	偏吃	Selective Eating	[名]在具体进食行为中偏好或回避某类食物，造成摄入不均衡的状态。 [动]按个人偏好、情绪或认知偏差选择性地吃。 “偏食”与“偏吃”为同一关系，但偏吃更强调行为过程。
17	厌吃	Food Aversion	[名]在具体进食场景中对食物或进食行为产生厌恶、抗拒、回避的状态。 [动]不愿吃、抗拒吃或因身心原因回避进食。 “厌食”与“厌吃”为同一关系，但厌吃更强调当下行为表现。

上述 54 个双字食事学标识性概念设立的必要性，根源于现有学科体系对食事问题的结构性割裂。现有农业、食品、营养、医学、经济、法律等学科，将“食者、食物、食序”这一完整链条切分为互不衔接的片段，导致生产与食者脱节、食物与吃法脱节、部门监管与系统治理脱节。标识性概念正是对这一缺口的系统性回应：它们不是为既有名词增加同义词，而是为被割裂的研究对象重新建立统一的问题框架，使食事知识从分散走向系统、从局部走向全链条。

现有的 54 个双字食事学标识性概念，从食物本体、食者状态、进食行为、健康结果到产业秩序，填补原有的认知空白，共同构成食事学的知识底座。各概念确立的必要性阐述如下：

1. 确立“食病”概念的必要性。该概念把疾病发生的食物端、吃法端和食者端统一起来，涵盖供给不足、安全风险、结构失衡、过量摄入、敏感反应和食欲异常等方面。它填补了传统疾病分类中对“食因性”和“吃法性”成因整合不足的空白，使食学能够把个体健康问题放入“食者、食物、食序”的整体系统中分析；对个体可推动预防为主和精准干预，对社会可减少医疗负担并提高健康治理效率，对人类可服务健康寿命提升。

2. 确立“食产”概念的必要性。该概念涵盖食物“从哪里来、如何形成、如何到达食者”的全过程，避免把食物生产狭义化为农业种养。它解决了农业、食品加工、物流流通和新型人造食物之间概念割裂的问题，是食学连接食物基础与食者需求的关键支柱；对个体可保障数量、种类和安全，对社会可提高供给效率与产业协同，对人类可推动资源约束下的持续供食能力。

3. 确立“食化”概念的必要性。该概念反映了食学“食物不是外在物，而会进入并改变人体”的整体认知，涵盖物质转化、能量转化、信息调控和健康生成。它填补了只讨论食物成分而忽视人体转化过程的空白，是解释“食物—肌体—寿命”关系的核心概念；对个体可促进理解自身如何利用食物，对社会可推动营养、医学与教育协同，对人类可支撑健康长寿目标。

4. 确立“食技”概念的必要性。该概念与“食具”相区分：食具强调器物载体，食技强调方法能力和技术体系。它涵盖农艺、烹饪、发酵、保鲜、检测、数字化管理、食育传播等方面，填补了食学中“工具如何使用、技术如何转化为能力”的概念空白；对个体可提升会吃、善做和自我管理能力，对社会可促进产业升级和治理效率，对人类可支持低损耗、高安全、可持续的食事文明。

5. 确立“食具”概念的必要性。该概念涵盖从传统农具、炊具到冷链设备、检测仪器、数据平台和智能终端等工具体系。它填补了食学中“物质工具层”容易被分散到农业工程、食品机械、餐饮器具等领域的空白，能够观察工具如何改变食事效率、行为方式和治理能力；对个体可改善进食体验与健康监测，对社会可提高生产流通效率，对人类可推动节约资源和减少损耗。

6. 确立“食礼”概念的必要性。该概念涵盖食事中的秩序表达、伦理边界、群体关系和文化象征。它填补了只关注营养、产业和安全而忽视“食如何组织人与人关系”的认知空白，使食事能够被理解为社会秩序和文明表达的一部分；对个体可培养节制意识、尊重观念与自我约束能力，对社会可促进家庭、社区和跨文化和谐，对人类可保护多元文明并推动共享价值。

7. 确立“食疗”概念的必要性。该概念涵盖防病、治病、康复和养护之间的连续性，明确食物在医学之外又与医学相衔接的功能边界。它填补了“食物只是营养供给”与“食物等同药物”两种极端认知之间的概念空白，使食学能够建立食养、食疗、医疗协作的学科接口；对个体可

推动主动健康管理，对社会可降低慢性病与康复负担，对人类可促进健康寿命延展。

8. 确立“食脑”概念的必要性。该概念有助于把食物摄入后的消化、吸收、转化、分配、利用、排出与反馈理解为一个由身体智慧系统统筹完成的整体过程，弥补传统饮食研究中只重视食物成分、营养素或单一器官功能，而缺少对人体整体食物转化机制认知的不足。对于食学学科建设而言，它连接食物、身体、吃法和健康结果，支撑“食物转化成人”“食物与肌体耦合”等核心思想；对个体可帮助理解饥饿、饱足、偏好与成瘾性进食，对社会可推动行为干预和公共健康教育，对人类可支持更加精细的人体—食物耦合研究。

9. 确立“食品”概念的必要性。该概念涵盖从食材到加工制品的商品化形态，是连接自然食物、工业生产、市场流通和消费监管的基础概念。它填补了“食物”作为广义可食物质与“产品”作为监管对象之间的界限空白；对个体可帮助识别安全、标签和营养信息，对社会可支撑食品工业标准和市场秩序，对人类可推动全球食品安全规则与贸易互认。

10. 确立“食谱”概念的必要性。该概念涵盖从家庭菜单、学校餐谱到治疗食谱和公共供餐方案的安排方式。它填补了单个食物选择与长期膳食结构之间的组织空白，使食学可以把“吃什么”转化为可执行、可评估、可教育的方案；对个体可提高饮食计划性，对社会可提升公共供餐和营养治理效率，对人类可促进健康、节约和可持续饮食模式。

11. 确立“食事”概念的必要性。该概念是食学的总对象概念，涵盖食者、食物、食用、食业、食序、食育、食灾等方面。它填补了农业、食品、营养、医学、经济、文化、治理等领域各自为政的对象空白，使食学能够把食物系统理解为人类生存活动的整体；对个体连接健康与日常生活，对社会连接产业与秩序，对人类连接可持续与文明延续。

12. 确立“食史”概念的必要性。该概念涵盖食物来源演变、饮食结构变迁、食俗制度、技术扩散和危机应对经验。它填补了食学中现实问题缺少历史纵深的空白，使学科能够从长期演化中识别经验、教训与文明路径；对个体可增强饮食文化认同，对社会可为制度改革提供历史参照，对人类可帮助避免重复食灾和不可持续模式。

13. 确立“食俗”概念的必要性。该概念涵盖良俗与陋俗、地方性与群体性、文化认同与健康后果。它填补了食学中“文化如何塑造吃法和食物选择”的概念空白，使学科能够同时评价传统习俗的保护价值和改良必要；对个体可引导健康化继承，对社会可促进群体认同与文化沟通，对人类可保护饮食多样性并纠正浪费、猎奇、污染等不良习俗。

14. 确立“食为”概念的必要性。该概念涵盖生产行为、消费行为、治理行为、文化行为和伦理行为，是把食事从“物的系统”转回“人的行动系统”的关键概念。它填补了只研究食品或营养而忽视行为主体的空白；对个体可解释健康行为差异，对社会可用于设计教育、规范和激励机制，对人类可推动从不可持续行为转向节约、健康、共享的食事行为。

15. 确立“食物”概念的必要性。该概念是食学的物质基础概念，涵盖传统食材、大食物观下的食材新来源以及未来人工食物。它弥补了只把食物等同于农产品或食品商品的狭窄边界，使学科能够面对资源约束、技术革新和膳食多样化；对个体提供生命与健康基础，对社会支撑产业和市场，对人类关系到生存连续性与生态承载。

16. 确立“食性”概念的必要性。该概念涵盖现代科学成分分析与传统食物性味经验之间的接口，体现食学兼容多种知识体系并以食者适配为中心的整体认知。它填补了单纯营养素视角难以解释个体差异、体质适配和长期经验的空白；对个体可支持因人择食，对社会可促进中

西知识对话，对人类可扩展食物健康作用的研究边界。

17. 确立“食序”概念的必要性。该概念涵盖法律、行政、市场、伦理、文化、教育和国际合作等秩序维度，是食学“三元结构”中连接食者与食物的制度性概念。它填补了食物系统研究中只讲生产消费而缺少秩序分析的空白；对个体可保障食物权利与安全，对社会可促进公平、高效和稳定，对人类可支撑跨国协作和可持续治理。

18. 确立“食学”概念的必要性。该概念是整个学科的总名，涵盖食者健康、食物获取、食事秩序及其与文明可持续的关系。它填补了现有农业学、食品学、营养学、医学、经济学、法学等学科分散研究食问题而缺少统一框架的空白；对个体服务健康长寿，对社会服务和谐高效治理，对人类服务可持续发展和文明延续。

19. 确立“食效”概念的必要性。该概念涵盖生产效率、供应链效率、食用效率、健康转化效率和治理效率，体现食学不是只看产量，而是看食物能否真正转化为人的健康与实现社会价值。它填补了传统效率评价偏重经济产出、忽视浪费和健康结果的空白；对个体可提高食物利用，对社会可减少成本和损耗，对人类可缓解资源压力并支持可持续供给。

20. 确立“食业”概念的必要性。该概念涵盖农业、食品工业、餐饮、物流、工具设备、服务平台和新型数字食业。它填补了把相关产业分散称作农业、食品业、餐饮业而缺少整体产业链认知的空白；对个体可提供丰富、安全、便捷的食物服务，对社会可提高就业与协同效率，对人类可推动食物系统产业向低碳、健康和韧性方向转型。

21. 确立“食用”概念的必要性。该概念涵盖“可用、被用、用得怎样”三个层次，连接食物属性、吃法过程和人体结果。它填补了只统计食物供给量而不考察实际利用率的空白，使食学能够从“生产了多少”推进到“进入身体后产生什么效果”；对个体可提升营养吸收与健康转化，对社会可优化消费和公共供餐，对人类可减少资源浪费。

22. 确立“食育”概念的必要性。该概念涵盖学校教育、家庭教育、职业教育、社会传播和终身学习，是把食学知识转化为行为能力的关键机制。它填补了营养知识、食品安全知识、食文化和可持续意识之间分散教育的空白；对个体可培养会吃、善选、能辨的能力，对社会可减少乱吃、浪费和风险传播，对人类可形成可持续食事文明的代际传承。

23. 确立“食灾”概念的必要性。该概念涵盖饥荒、食源性危机、供应链断裂、污染事件和价格冲击等多类风险。它填补了传统灾害研究中食物系统风险被分散处理的空白，使食学能够建立预警、应急、救助和恢复的系统框架；对个体可保护基本生存，对社会可维护稳定和信任，对人类可增强面对气候、冲突和公共卫生冲击的韧性。

24. 确立“食者”概念的必要性。该概念是食学的人本主体概念，涵盖个体、家庭、群体、国家人口和全人类作为食物系统目的端的身份。它填补了传统食物系统中生产者、消费者、市场主体等概念无法完整表达“人为什么需要食物”的空白；对个体可突出身体差异和健康需求，对社会可推动以人为本的制度设计，对人类可把食物系统目标落到生命延续与共同福祉上。

25. 确立“食政”概念的必要性。该概念涵盖行政管理、政策制定、监管执法、公共服务、应急协调和国际合作。它填补了农政、食安监管、营养政策、贸易政策彼此分离而缺少综合治理概念的空白；对个体可保障获取、安全和知情，对社会可提高协同治理与资源配置效率，对人类可促进规则化、合作化的全球食物系统治理。

26. 确立“过食”概念的必要性。该概念涵盖食入数量过多、能量过剩和特定成分过度积

累，是从饥饿时代转向慢性病时代必须面对的核心概念。它填补了传统食物治理偏重“吃不饱”而对“吃太多、吃过度”关注不足的空白；对个体可预防肥胖和代谢病，对社会可降低医疗负担和生产力损失，对人类可减少过度消费造成的资源与生态压力。

27. 确立“进食”概念的必要性。该概念涵盖入口行为、动作过程和生理起点，是研究吃前、吃中、吃后全过程的基本概念。它填补了把饮食仅理解为食物选择而忽视实际摄入动作的空白；对个体可帮助认识速度、咀嚼、姿态和顺序等因素，对社会可用于照护、医疗和公共供餐场景，对人类可为吃法科学化提供最基础的行为单位。

28. 确立“美食”概念的必要性。该概念涵盖味觉、嗅觉、视觉、技艺、地方文化和审美经验，体现食学不把食物只看作营养或热量。它填补了健康研究中常忽视愉悦、文化和审美动力的空白；对个体可提升饮食体验并促成长期可坚持的健康饮食，对社会可促进餐饮文化和产业创新，对人类可保护多元饮食文明，但也需与健康和可持续边界相协调。

29. 确立“敏食”概念的必要性。该概念涵盖过敏、不耐受、个体差异和特殊人群饮食适配，体现食学重视“同一种食物对不同人可能产生不同结果”的整体认知。它填补了大众化膳食建议难以处理个体反应差异的空白；对个体可避免风险并实现精准选择，对社会可改进标签、学校餐和公共供餐管理，对人类可推动个体化健康饮食研究。

30. 确立“偏食”概念的必要性。该概念涵盖挑食、结构失衡、文化偏好和认知偏差等问题。它填补了只按营养素缺乏评价饮食却不解释选择行为如何造成失衡的空白；对个体可预防儿童营养问题和成人慢性病风险，对社会可推动食育和公共膳食改进，对人类可促进食物多样性利用并减少因偏好导致的资源压力。

31. 确立“缺食”概念的必要性。该概念涵盖饥饿、能量不足、营养缺乏、种类不足和弱势群体获取不足，是食学回应基本生存需求的基础概念。它填补了只谈粮食产量而不区分食者真实缺口的空白；对个体可保障生命和发育，对社会可支撑救助、福利和粮食安全制度，对人类可把消除饥饿与营养公平纳入食学的根本使命。

32. 确立“涉食”概念的必要性。该概念具有边界识别功能，涵盖所有与食有关但尚未进入核心分类的对象和问题。它填补了学科建设中“哪些现象属于食学研究范围”的边界空白，使食学能够吸纳跨学科议题而不失去对象统一性；对个体可帮助识别生活中的食相关风险，对社会可方便政策协同与责任划分，对人类可支持复杂食物系统问题的全面覆盖。

33. 确立“生食”概念的必要性。该概念涵盖食物形态和进食方式两个义项，连接营养保存、风味体验、文化习惯和食品安全风险。它填补了只按食材类别而不按加工熟化状态理解食物的空白；对个体可帮助判断安全与营养利弊，对社会可支持餐饮监管和风险沟通，对人类可在保护饮食多样性的同时减少食源性疾病。

34. 确立“污食”概念的必要性。该概念涵盖污染来源、污染类型和安全后果，是食学中连接食物质量、食病和食政监管的重要概念。它填补了食品安全讨论中污染现象与食者健康结果之间表达不够直接的空白；对个体可提升识别和避险能力，对社会可强化检测、追溯和监管，对人类可减少跨境食品安全风险并维护食物系统信任。

35. 确立“厌食”概念的必要性。该概念涵盖食欲、心理、生理和照护多重因素，提示食学不仅研究“吃得多”，也关注“不愿吃”、“不能吃”和“吃不下”。它填补了饮食研究中对食欲异常和进食动力不足关注不足的空白；对个体可促进早期识别和干预，对社会可改善儿童、

老人和病患照护，对人类可完善食者全生命周期健康研究。

36. 确立“优食”概念的必要性。该概念涵盖从“足够”到“优质”的升级方向，强调高质量食物不只是好吃或昂贵，更是安全、健康、适配和可持续的综合品质。它填补了食物评价中只看数量、价格或味道的单一标准空白；对个体可提升健康和体验，对社会可推动高质量供给与消费升级，对人类可引导食物系统向质量效率和生态责任并重转型。

37. 确立“足食”概念的必要性。该概念涵盖食物数量保障、稳定供应和基本生存底线，是食学需求层次中的基础概念。它填补了讨论健康、审美和可持续之前对“基本足量”前提标识不足的空白；对个体可保障生命和劳动能力，对社会可维护基本稳定与发展前提，对人类可作为消除饥饿和构建公平食物系统的起点。

38. 确立“吃病”概念的必要性。该概念涵盖吃前判断、吃中方法、吃后反馈与疾病结果的关联，是食学从“食物致病”进一步走向“吃法致病”的关键概念。它填补了医学疾病分类不容易呈现日常进食行为因果链的空白；对个体可促进自我纠偏和早期预防，对社会可降低慢性病数量和照护成本，对人类可推动健康寿命导向的吃法科学建设。

39. 确立“吃出”概念的必要性。该概念涵盖吃后可被观察的客观反馈，体现食学把进食看作“摄入—转化—输出”的完整闭环，而不是止于入口。它填补了传统饮食指导中重吃前选择、轻吃后检验的空白；对个体可建立自我观察和健康预警，对社会可推动健康教育与数字监测，对人类可为个体化饮食评价积累数据基础。

40. 确立“吃法”概念的必要性。该概念涵盖吃前辨体、辨物、辨时，吃中数量、种类、速度、温度、频率、顺序、熟度，以及吃后排出和体感检验，是食学区别于一般营养学的重要方法论概念。它填补了“只问吃什么、不问怎么吃”的空白；对个体可提升健康和长寿能力，对社会可降低饮食相关疾病负担，对人类可推动食者中心的饮食文明。

41. 确立“吃后”概念的必要性。该概念涵盖进食后的反馈、评价和再调整，是吃事闭环中的验收环节。它填补了传统饮食教育把进食结束视为行为终点的空白，使食学能够以结果反推食物选择和吃法适配；对个体可提高自我监测能力，对社会可促进预防性健康管理，对人类可推动从经验吃法走向证据化、数据化吃法。

42. 确立“吃疗”概念的必要性。该概念涵盖治疗性食物选择、进食时机、摄入量、搭配方式和行为执行，强调食疗必须通过具体吃法落地。它填补了“食疗作为原则”与“患者如何实际进食”之间的操作空白；对个体可提高治疗依从性和康复效果，对社会可推动医疗、营养和照护协同，对人类可拓展非药物健康干预体系。

43. 确立“吃前”概念的必要性。该概念涵盖吃前三辨及相关准备，是食学把“选择”前置为科学判断的核心概念。它填补了日常进食中凭习惯、欲望或外部诱导直接入口的认知空白；对个体可减少误吃、过吃和不适配进食，对社会可提高食育、标签和公共供餐指导效率，对人类可促进主动健康和预防优先的食事观。

44. 确立“吃权”概念的必要性。该概念涵盖食物可及、进食安全、特殊人群适配、知情选择和尊严照护等方面。它填补了权利讨论中只关注食物供给，不关注“能否真正适合地吃到”的空白；对个体可维护儿童、老人、病患和弱势群体的基本权益，对社会可促进公平与公共服务改进，对人类可把食者尊严纳入食物系统治理。

45. 确立“吃事”概念的必要性。该概念涵盖吃前、吃中、吃后、吃法、吃俗、吃病、吃

养等具体进食活动。它填补了广义食事中偏重生产、治理、产业议题，致使具体进食过程容易被淹没的空白；对个体可形成完整吃行为认知，对社会可指导学校、家庭、餐饮和照护场景，对人类可推动以食者为中心的吃法科学与健康文明。

46. 确立“吃俗”概念的必要性。该概念涵盖吃的场景性与群体性，较“食俗”更聚焦入口行为和餐桌过程。它填补了文化研究中宏观食俗与个人吃法之间缺少过渡概念的空白；对个体可帮助辨别良好进食习惯与不良进食习惯，对社会可促进家庭和群体关系和谐，对人类可推动传统吃法的健康化、现代化和跨文化理解。

47. 确立“吃物”概念的必要性。该概念将广义“食物”缩小到当餐、当时、当人的实际入口对象，涵盖食物分量、搭配、状态及与身体的即时适配。它填补了食物研究中宏观供给与个体实际摄入之间的场景空白；对个体可促进餐前判断和餐中控制，对社会可改进餐饮、学校餐和照护供餐设计，对人类可积累真实饮食行为数据。

48. 确立“吃学”概念的必要性。该概念涵盖吃的行为过程、身体反应和方法体系，是食学中最直接面向个体健康长寿的分支概念。它填补了营养学关注成分、医学关注疾病、食品学关注产品而对“人如何吃”研究不足的空白；对个体可提升“会吃”的能力，对社会可形成公共食育和行为干预工具，对人类可推进食者中心的健康知识体系。

49. 确立“吃养”概念的必要性。该概念涵盖吃的日常养护功能，介于普通进食与治疗性吃疗之间。它填补了学科中“疾病治疗”与“健康维持”之间的概念空白，使食学能够把预防、养护和长寿作为日常吃法目标；对个体可推动主动健康和生命周期养护，对社会可降低慢性病发生和照护压力，对人类可支持健康老龄化。

50. 确立“吃者”概念的必要性。该概念比“食者”更聚焦具体进食现场中的主体，涵盖年龄、体质、疾病、劳动状态、文化背景和情绪状态等差异。它填补了抽象人群概念与具体吃行为主体之间的空白；对个体可强调因人制宜，对社会可改进学校、医院、养老、餐饮等场景服务，对人类可使食学的人本立场落实到可观察的行为主体。

51. 确立“吃中”概念的必要性。该概念涵盖吃法体系的核心执行环节，是食物与身体发生即时耦合的过程。它填补了饮食指导常把“吃”简化为摄入结果，忽视过程变量的空白；对个体可帮助控制过快、过烫、过量、顺序不当等风险，对社会可提高餐饮和食育指导精度，对人类可推进进食过程科学化。

52. 确立“过吃”概念的必要性。该概念与“过食”基本对应，但更强调动作和场景，涵盖单餐过量、情绪性进食、社交性过量和持续高能量摄入。它填补了过量摄入研究中对具体行为发生机制描述不足的空白；对个体可用于自我提醒和行为干预，对社会可服务慢性病防控和健康传播，对人类可减少过度消费导致的资源与生态的压力。

53. 确立“偏吃”概念的必要性。该概念比“偏食”更突出行为过程和可干预性，涵盖儿童挑食、成人偏好、高糖高脂偏好和文化性排斥。它填补了饮食结构失衡与真实选择动作之间的概念空白；对个体可促进多样化和适配性饮食，对社会可指导家庭、学校和社区食育，对人类可推动更均衡地利用多元食物资源。

54. 确立“厌吃”概念的必要性。该概念与“厌食”相近，但更强调当下行为表现和照护场景，涵盖儿童拒食、老人进食困难、病后食欲下降和心理性回避。它填补了食欲异常从医学诊断到日常照护之间的表达空白；对个体可促进及时识别和支持，对社会可提升家庭、学校、医

院和养老照护质量，对人类可完善食者全生命周期吃行为研究。

1.2 标识性概念体系

标识性概念体系，是由若干具有标识功能的核心概念及其派生概念构成的有机整体。食事学标识性概念体系，是以“食”为总领概念，以“食者—食物—食业—食序”等为结构性核心概念，并由一系列基本概念和概念词组共同组成的概念网络。它既承担学科身份标识功能，也承担学科体系建构、研究组织和实践指导功能，是支撑食事学自主知识体系的逻辑基础。

从建构方式看，食事学标识性概念体系主要包括两个维度：一是字形体系，即从语言形式、字形结构和检索便利角度对概念进行组织；二是字义体系，即从概念内涵、对象结构和学科逻辑角度对概念进行组织。二者功能不同，前者有利于辞书编纂、术语检索和概念规范，后者有利于学科建构、理论推演和问题分析。食事学标识性概念字形体系与字义体系的区别见表 1–3。

表1–3 食事学标识性概念字形体系与字义体系的区别

比较项	字形体系	字义体系
侧重点	概念的字形、字音和排列方式。	概念的内涵、外延和逻辑关系。
主要目标	建立可检索、可编排的术语系统。	建立与食事学对象结构相对应的学科概念系统。
表现形式	按“食”“吃”等字形及拼音顺序分类、分级排列。	按“食者—食物—食业—食序”的意义结构组织。
主要功能	服务辞书编纂、术语检索和概念规范。	服务学科建构、理论推演和问题分析。
评价标准	形式清晰，检索便利，层级稳定。	逻辑自洽，边界明确，解释力强。

1.2.1 食事学标识性概念字形体系

食事学标识性概念字形体系，是围绕“食”“吃”等核心字形，按照字形、字音和组合方式进行分类、分级所形成的术语体系。它的着重点不是首先解释概念内涵，而是使食事学标识性概念在形式上具有清晰的排列方式和检索功能。

食事学标识性概念字形体系可分为四个层级：根基概念、核心概念、基本概念和概念词组（见图1–2）。其中，根基概念是学科最底层、支撑全部理论的基础性范畴；核心概念是贯穿全书、主导研究主线的关键范畴；基本概念是学科常用、支撑论证的通用基础术语；概念词组是由基本概念组合而成，具备专属学术内涵的专业化术语单元。

“食”（shí）在汉语中既可表示吃的行为，也可表示食物本身，具有丰富的历史积累和文化意涵。“吃”（chī）在现代汉语中更加直接地表达为经口摄入行为。二者在食事学术语体系中既有交叉，也有分工：“食”更适合承担总体性、结构性和学科性命名功能；“吃”更适合表达具体摄食行为、感官体验和身体结果。

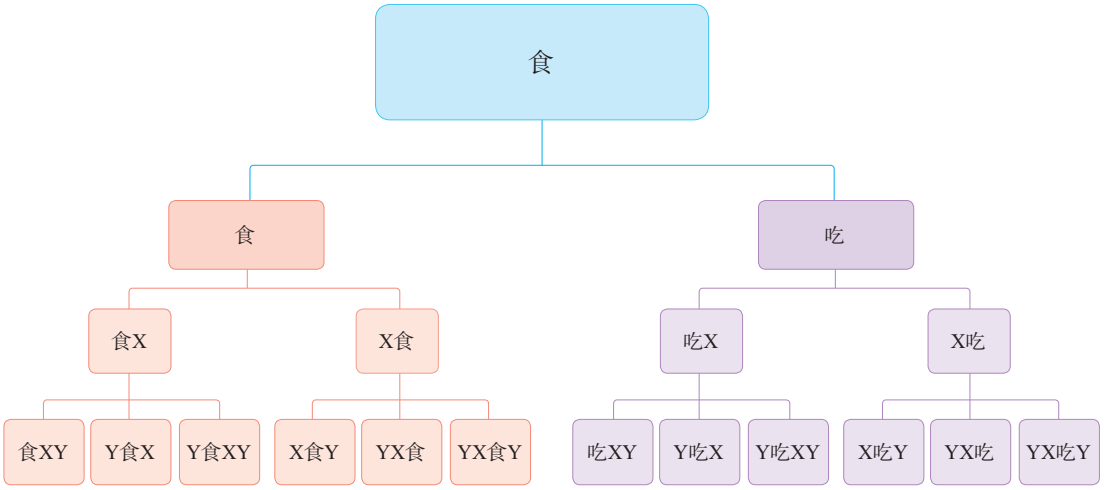


图1–2 食事学标识性概念字形体系（示意）

从逻辑关系看，“食 X”和“吃 X”大体有两类关系（见表 1–4）。第一类是同一关系，即“食 X”与“吃 X”在特定语境下可以表达相同或高度相近的含义，如“食疗—吃疗”“过食—过吃”。第二类是属种关系，即“食 X”的外延大于“吃 X”，“吃 X”是“食 X”中的一个行为性或身体性环节，如“食事—吃事”“食俗—吃俗”。

表1–4 标识性概念同一关系与属种关系

序号	关系类型	上位词 / 主词	下位词 / 对应词	判断说明
1	同一关系	食病	吃病	都指食物或吃法引发的肌体不正常状态。
2	同一关系	过食	过吃	都指摄入量超过身体实际需要的行为或状态。
3	同一关系	偏食	偏吃	都指食物选择偏狭、摄入不均衡。
4	同一关系	厌食	厌吃	都指对食物产生厌恶、食欲不足或抗拒进食。
5	同一关系	食疗	吃疗	食疗偏方法体系，吃疗偏具体吃行为落实，两者高度接近但不完全等同。
6	属种关系	食学	吃学	食学是总学科；吃学是研究进食行为的分支。
7	属种关系	食事	吃事	食事包括获取、利用食物的全部现象和活动；吃事是其中的摄入活动子系统。
8	属种关系	食者	吃者	食者是食学主体概念；吃者是具体吃事情境中的主体。
9	属种关系	食物	吃物	食物是一般对象；吃物是具体摄食场景中即将或正在被吃入的对象。
10	属种关系	食俗	吃俗	食俗范围更大，包括获取、处理、利用食物中的群体习俗；吃俗偏具体进食习俗。

概念词组大多属于进一步专业化、精细化的术语表达。它们虽然在日常语言中未必常见，多未被通用词典收录，但在食事学体系建构中具有重要作用。通过稳定的字形体系，食事学可以形成便于编排、检索、扩展和规范的术语资源。

1.2.2 食事学标识性概念字义体系

食事学标识性概念字义体系，是以“食”为总领概念，以“食者、食物、食业、食序”为四个核心范畴而形成的意义结构体系（见图 1–3）。与字形体系相比，字义体系更关注概念

之间的内在逻辑，直接对应食事系统的基本结构。

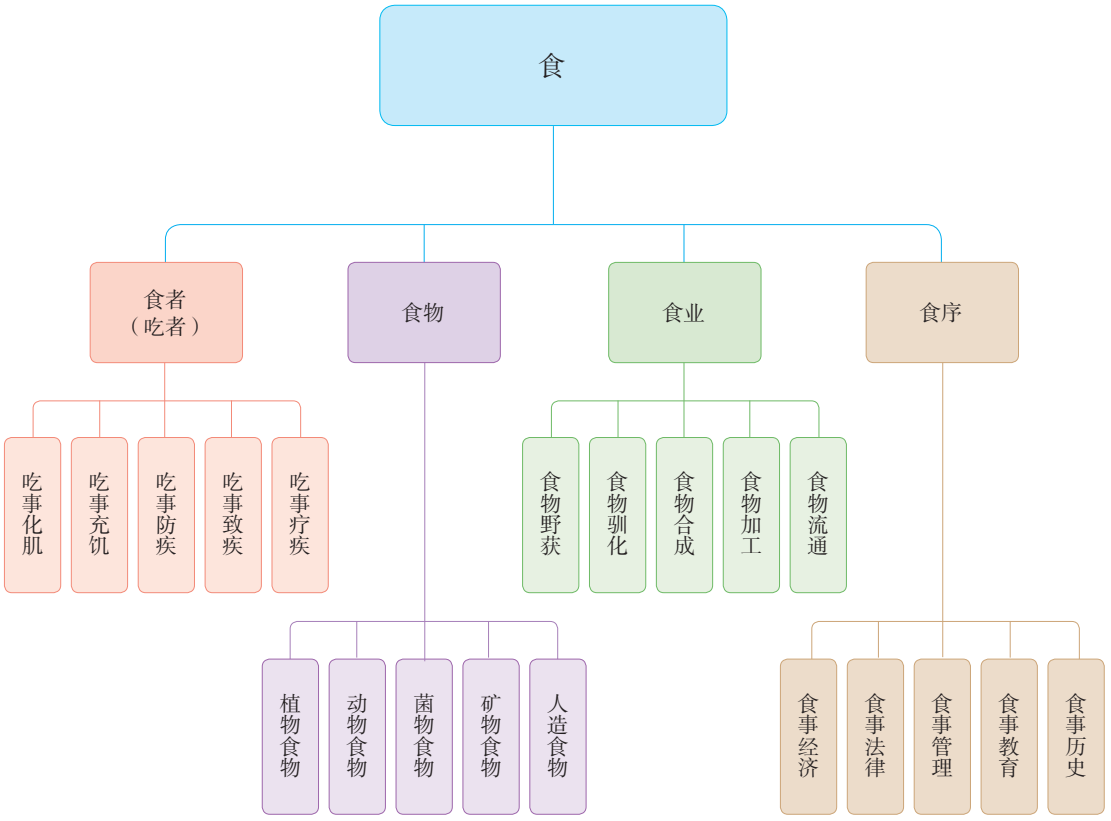


图1–3　食事学标识性概念字义体系（示意）

其中，食者系统关注人的食需求、摄食行为、身体结果、感官体验和健康长寿；食物系统关注食物的来源、类型、成分、属性与安全；食业系统关注食物获取、生产、加工、合成、流通、消费支持等实践过程；食序系统关注食事活动中的经济、法律、管理、教育、伦理、历史和制度秩序。四者共同构成观察、解释和治理人类食事问题的基本框架。

食事学标识性概念字义体系的突出特征是其内涵的整体性。所谓整体性，不是把相关概念简单并列，而是强调“食者—食物—食业—食序”之间存在相互依存、相互制约、相互转化的关系。任何单一范畴的变化，都可能通过系统链条影响其他范畴。

从“食者”看，它包括不同年龄、性别、地域、民族和文化背景下的一切需要通过食物维持生命与发展的个体。从“食物”看，它不仅包括粮食、蔬菜、水果、肉、蛋、奶、茶、酒、水等传统或日常食物，也包括经现代技术形成的人造食物和合成食物。从“食业”看，它不仅包括农业、牧业、渔业、果业、酒业、糖业、盐业等传统行业，也包括加工、储藏、运输、包装、流通、餐饮和相关服务。从“食序”看，它包括食物资源占有、分配机制、市场规则、法律监管、公益救助、教育传承和社会伦理等制度性安排。

由此可见，食事学体系的整体性不是外在添加的修辞，而是由其标识性概念的结构整体性所决定的。只有在“食者—食物—食业—食序”的整体框架中，才能完整解释人类食事问题的发生机制和治理路径。

1.2.3 食事学标识性概念其他体系

在上述两个食事学标识性概念体系之外，还有多个其他概念体系，例如食事学标识性概念必要性体系、食事学标识性概念派生词能力体系、食事学标识性概念理论层级体系。

食事学标识性概念必要性体系，依据各概念在食事学理论体系中的不可或缺程度，按必要性从高到低排序。必要性越高的概念，越难以被其他概念替代，缺失后对学科体系造成的空缺越大。具体有极高必要性（学科奠基性概念）、高必要性（学科主干性概念）、中必要性（学科支撑性概念）、低必要性（描述性/边缘性概念）等分类、分级形式。

食事学标识性概念派生词能力体系，按各概念作为构词基元派生下位词汇的能力（能组成词汇的数量）排序，分为强派生能力概念、中派生能力概念和弱派生能力概念。强派生能力概念是食事学最核心的构词基元，高频出现在复合词中，具有极强的词汇生产力。中派生能力概念具有一定的构词活力，但主要集中在特定领域内。弱派生能力概念多为具体描述性术语或单一指称概念，构词能力有限。

食事学标识性概念理论层级体系，按概念在理论体系中的抽象程度，从最高范畴到具体现象逐级排列。具体有哲学（最高抽象）层级、原理（中观抽象）层级、制度（规则体系）层级、行为（操作过程）层级、对象（物质实体）层级。

此外，食事学标识性概念还可分为学科归属、问题指向、概念形态、使用场景、历史形成次序、跨学科通用程度、概念被其他学科采用和认可的程度、词频次序等体系。因本文主要讨论食事学标识性概念在本书中的使用，对于这些体系就不一一展开讨论了。

1.2.4 食事学标识性概念体系建构的意义和价值

食事学标识性概念体系，既是对食事客观规律的概念化揭示，也是食事学区别于其他知识体系的核心标识。厘清这些概念之间的逻辑关系，建构稳定的标识性概念体系，是支撑食事学内部统一性、系统性和可扩展性的逻辑骨架。

第一，奠定食事学学科内在学理性的逻辑基础。通过界定“食事”“食者”“食物”“食业”“食序”等概念及其关系，食事学能够明确自身研究对象、研究边界和解释路径，从而避免被简单等同于农学、食品科学、营养学等，构成逻辑严谨的科学学理内核。

第二，建构系统化知识体系的理论框架。标识性概念体系相当于食事学知识网络的基础骨架，可以支撑食事学知识体系的拓展与深入，形成一套可积累、可交流、可教学、可研究的学科话语体系。

第三，凝聚学术共同体并指引研究方向。共同的概念体系能够使研究者围绕共同问题展开持续研究。例如，如何全面满足食者的温饱、安全、丰富、长寿和可持续需求，既是理论问题，也是实践问题，能够为不同领域研究者提供共同议题。

第四，提升食事学的社会对话能力。标识性概念不仅服务于学术内部，也可以转化为政策语言、教育语言和实践工具。只有概念稳定，食事学才能有效参与粮食安全、食品安全、营养改善、慢病性防控、产业升级、生态保护和社会治理等公共议题。

第五，促进全球食事问题的整体治理。全球食事问题往往跨越国家、产业、生态、技术和制度边界，单一学科难以独立应对。食事学标识性概念体系能够提供一个超越局部环节的共同语义平台，为不同国家、不同学科和不同实践主体之间的协同治理提供理论基础。

1.3 食事学体系

食事学简称“食学”，是以“食事”为研究对象的综合性知识体系。其核心任务是在整体视角下揭示人类围绕食物获取、食者健康、食序建构所形成的现象、活动及其规律，并为解决人类食事问题提供知识支撑和实践路径。

食事学的建构反映了一种明确的学术立场：面对当代食事问题的复杂性、系统性和顽固性，必须反思既有学科体系中过度分割的认知方式，在尊重现有学科价值的基础上，建立一个能够统摄食者、食物、食序的上位整体性学科框架。

1.3.1 食事学的基本要素

创立一门新的学科，需要具备所有学科共同的“立学”要素，即学科名称、研究对象、学科定义、学科任务、标识性概念、基本结构、基本原理和基本体系。食事学也不例外。

第一，学科名称：食事学，简称食学，英文为“Shiology”。

第二，研究对象：食事，即人类围绕食物获取、利用、转化、分配、治理和传承所形成的现象与活动。

第三，学科定义：食事学是揭示食事客观规律、解释人与食物关系、研究人类食行为发生发展及其演变规律，并服务于食事问题解决的知识体系。

第四，学科任务：一是研究食物与个体之间的关系，提高个体健康寿期；二是研究食物资源与群体之间的关系，减少社会冲突，优化社会秩序；三是研究食事行为与生态系统之间的关系，促进人类种群可持续发展。

第五，标识性概念：以“食事”为总领性概念，以“食者—食物—食业—食序”为结构性核心概念，以“吃事”等概念表达具体摄食行为和身体转化过程。其中，食事是总括性概念，食者是主体性概念，食物是对象性概念，食业是过程性和实践性概念，食序是规范性和治理性概念。

第六，基本结构：食事学的基本结构可概括为“食者、食物、食序”三元结构。食者提出需求并承担摄食结果，食物提供物质基础，食序保障食事活动的规则、秩序和可持续性。三者相互联结，构成食事系统的基本框架。

第七，基本原理：“躯为食化”“躯食耦合”“食可致疾”“食可疗疾”“五觉审美”“食孕文明”“食事优先”“食为双循”“食乃序基”“食物双性”“光合育食”“化合双刃”“食灾恒在”“生态限产”“食链递耗”等。这些原理从身体、行为、资源、秩

序、文明和生态等不同层面解释食事规律。

第八，基本体系：主要包括学理体系和学科体系两个层面。学理体系强调食事活动自身的内在逻辑，学科体系强调与世界各国现行教育、科研和学科管理结构之间的衔接。

1.3.2 食事学体系

食事学体系可从两个角度建构：一是食事学学理体系，二是食事学学科体系。学理体系回答“食事学内部知识如何生成和组织”，学科体系回答“食事学如何与现有教育学科目录、研究机构和课程体系衔接”。二者虽功能不同，但应在标识性概念体系上保持一致。

1.3.2.1 食事学学理体系

食事学学理体系，是以食事活动的内在结构为分类依据而形成的理论组织方式。该体系（见图1–4）按照“总体—系统—领域—方向”逻辑逐级展开，依据食事系统的基本构成，划分出食者健康学、食物获取学和食事秩序学3门二级学科；依据各系统所包含的主要研究领域，形成16门三级学科；结合各三级学科的研究对象和知识特点，分别按照认知角度、主要功能、过程类型、食物种类、教育对象、管理主体等维度，细分为44门四级学科。各层级由总体到局部、由综合到专门，形成层次清晰、相互衔接且可继续拓展的学理体系。

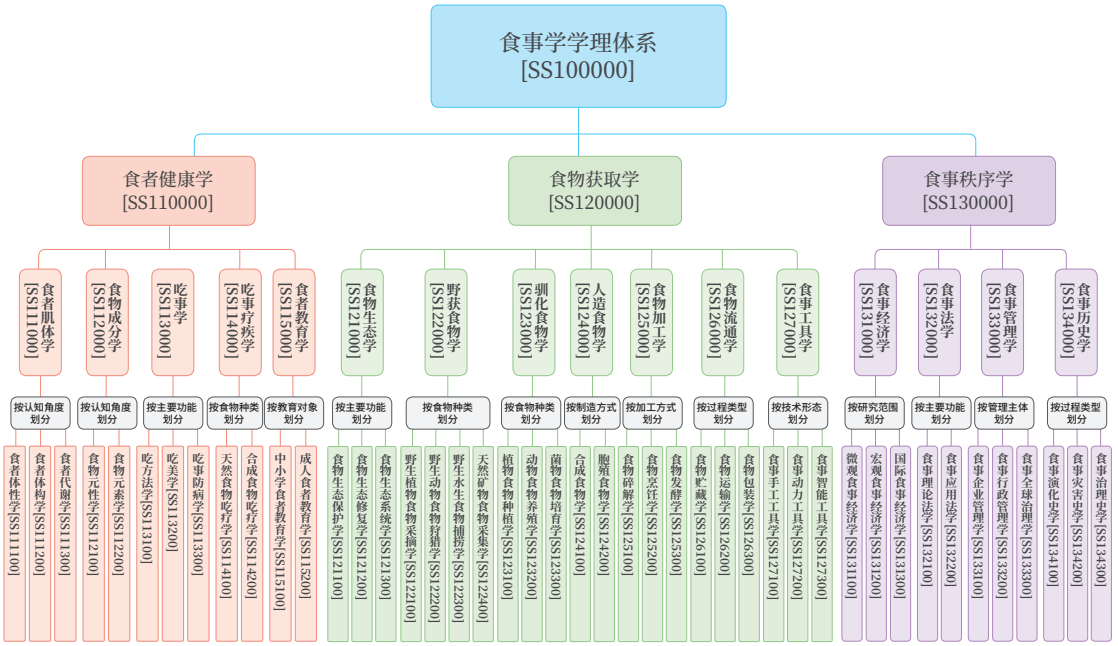


图1–4 食事学学理体系

在三级和四级学科的设置上，应遵循三项原则：第一，同一层级尽量使用同一分类标准，避免将对象、功能、方法和制度混杂为同一分类依据；第二，避免同一对象在不同门类中重复命名，必要的交叉应通过研究方向或课程模块加以处理；第三，原创概念命名应边界清晰、含义稳定、便于推理和传播。例如，“吃事防病学”应明确为研究由摄食行为、食物

属性或食事环境引发的疾病风险及其机制的学科分支；“吃美学”应明确为研究食物摄入过程中的感官体验、审美判断与文化评价的学科分支。

1.3.2.2 食事学学科体系

食事学学科体系，是将食事学内容嵌入现行教育学科、科研组织和人才培养体系的一种组织方式。它需要在尊重既有学科门类的基础上，体现食事学跨学科、整体性和问题导向的特点。其横向维度可涉及经济学、法学、教育学、历史学、理学、工学、农学、医学、管理学等学科门类；其纵向维度可对应一级学科、二级学科、研究方向和学科分支（见图1–5）。

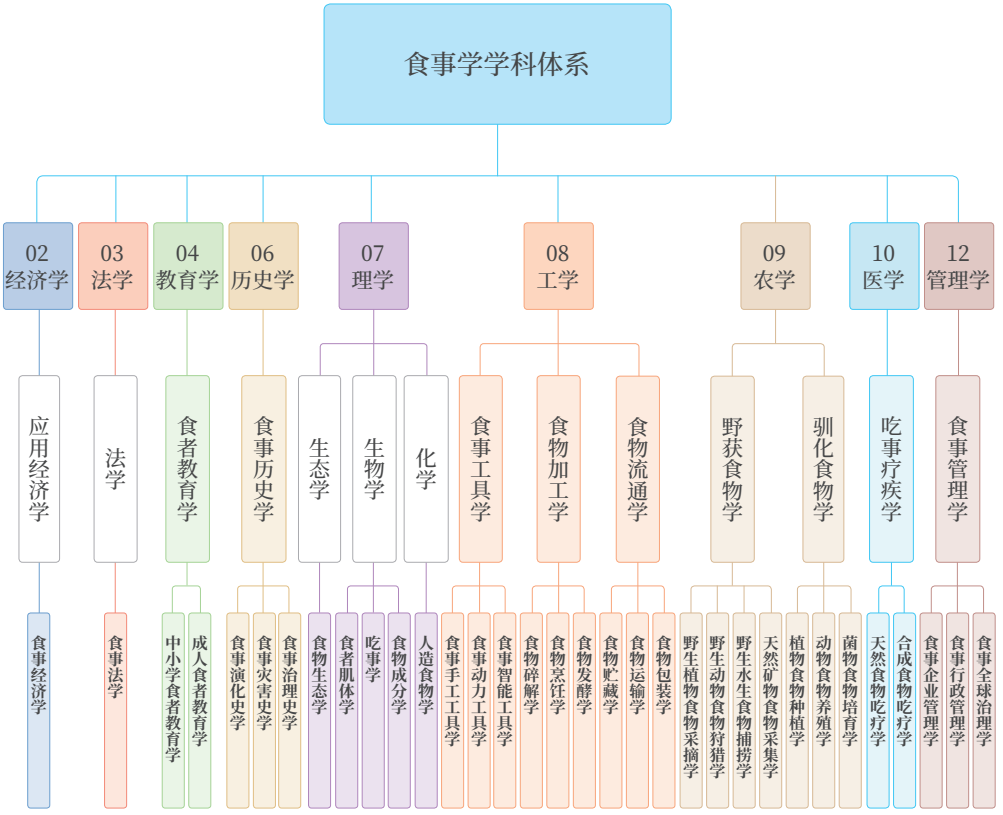


图1–5 食事学学科体系

需要注意的是，本文学科体系中的分类主要服务于中国教育管理、课程建设、学位设置和研究组织，并不完全适用于其他国家。因此，同一研究方向在学科体系中可能因国家、地区不同而呈现不同归属，但在学理体系中仍应按照“食者、食物、食序”三元结构加以定义。

由图1–4和图1–5可以看出，学理体系与学科体系的内容高度相关，但排列依据不同：学理体系依据食事活动的内在关系组织知识，学科体系依据现行学科门类及其交叉关系组织知识。前者强调理论自洽，后者强调制度衔接；前者回答“为什么这样分类”，后者回答“如何进入教育和科研体系”。

1.3.3 食事学学科的设立

在食事学学理体系中，有3门二级学科和16门三级学科。这些学科的设立，把广阔的食学知识大海切分成可研究、可教学、可解决问题的有限单元，让食事认知或体系可分类。从食事学学科体系来看，在9个学科门类中设立9门一级学科和7门二级学科，目的在于建立能够支撑课程建设、教材编写、科研组织、人才培养、标准研制和治理实践的学科骨架，推动食事知识由分散研究走向系统研究，由局部治理走向全链条治理，由单一效率目标走向健康、丰富、安全、持续与公平相统一的综合目标。

1.3.3.1 设立标准和设立理念

一级学科的设立，应同时符合四项基本标准：第一，具有相对独立的研究对象，能够明确回答“研究什么”；第二，具有不可替代的核心问题，能够说明“为什么必须单设”；第三，具有可积累的理论、方法和概念体系，能够形成稳定的学理边界；第四，具有持续的人才培养、科研组织和实践应用需求，能够转化为课程、教材、标准、评价工具和治理机制。食事学16门学科均应以这四项标准接受检验。

设立这9门一级学科并非可有可无的名称扩充，而是食事知识体系能否成立的结构性前提。一级学科是国家学科建制的基本骨架，统筹学位授权、课程教材、科研平台与人才培养归口管理。若仅依托二级学科或分散课题开展研究，则食事领域的研究对象会被割裂拆分，核心议题缺少统筹主体，跨环节矛盾长期搁置。9门一级学科并非随意罗列，而是分别对应“食者、食物、食序”链条上不可替代的环节，缺其一即在相应环节留下知识空白与治理空白，故9门一级学科具有整体上的必要性，缺一不可。

9门一级学科的提出，不是对既有学科的改名，也不是对相关研究内容的机械拼接。既有学科对食事问题的处理，普遍存在生产与食者脱节、食物与吃法脱节、部门监管与系统治理脱节等问题。有的重生产而轻食者需求，有的重安全而轻全过程，有的重成分而轻适配，有的重行业而轻食业整体，有的重行政分工而轻系统协同。9门一级学科正是对这些知识缺口与治理缺口的结构性回应，每一门一级学科的设立都对应一处现有体系无法独立承担的真实空缺。

1.3.3.2 构建方式和门类归属

依据与既有学科的关系，9门一级学科可分为四类：填补空白型，即现有体系尚无以该对象为中心的稳定学科；整合重构型，即将分散于若干学科的同类对象重新整合；拓展重构型，即在既有学科基础上扩大对象、延伸目标或更新方法；交叉重构型，即在多学科知识基础上打破原有边界，重组知识结构，生成独立理论体系。具体见表1–5。

表1–5 食事学9门一级学科构建表

学科名称	英文名	所属门类	构建方式	设立逻辑
食者教育学	Eater Education	教育学	填补空白	以食者能力、食育内容、教育机制与行为养成为对象，建立“食者通识教育”的专门学理。

续表

学科名称	英文名	所属门类	构建方式	设立逻辑
食事历史学	History of Food and Diet	历史学	填补空白	以食事活动与文明演进的互动关系为对象，整合饮食史、农业史、经济史等分散内容。
食事工具学	Study of Food Tools and Equipment	工学	拓展重构	以服务食事全过程的手工、动力、智能工具与装备为对象，评价其效率、品质、健康与生态效应。
食物加工学	Food Processing Science	工学	拓展重构	以原料转化为可食食物的机理、技术和边界为对象，贯通家庭、传统与工业加工。
食物流通学	Food Circulation Science	工学	整合重构	以食物的储运、保鲜、追溯与时空配置为对象，突出易腐、安全、应急保供等特殊规律。
野获食物学	Science of Wild-Harvested Foods	农学	拓展重构	以自然生态系统中的可持续食物获取为对象，整合采摘、捕捞、狩猎、采集等资源研究。
驯化食物学	Science of Domesticated Foods	农学	整合重构	以人工种植、养殖、培育获得食物的总体规律为对象，整合植物食物、动物食物、菌物食物的生产知识。
吃事疗疾学	Eating-Based Disease Prevention and Therapy	医学	交叉重构	以吃与疾病预防、调理、辅助治疗的关系为对象，研究食源性健康风险与干预路径。
食事管理学	Management of Food Affairs	管理学	整合重构	以食事系统的组织、协调、监管、评价和治理为对象，形成全链条治理学理。

需要说明的是，门类归属的判断依据不是名称相近，而是研究对象、核心问题、主要方法和人才培养逻辑四个维度的综合一致性。例如，食物成分学归入理学门类，是因其以食物本体及其来源、生产和品质为基础对象；人造食物学归入理学门类，是因其首先需要建立关于食物性质、属性、风险和边界的基础认知；食物流通学归入工学门类，是因其核心在于储运、保鲜、装备、系统优化与工程实现。

1.3.3.3 食事学学科设立的必要性

食事学各级学科的设立，是依据问题导向，按照“学科定位—现有缺口与核心问题—理论基础与主要方法—设立必要性”的逻辑展开的。

1. 设立食事经济学的必要性。

学科定位：食事经济学属于经济学门类，研究食业整体运行中的资源配置、价格形成、利益分配、市场结构、公共投入与国际关系。它不同于仅研究某一产业环节的农业经济、食品经济、餐饮经济或消费经济，而是以食物从来源到食者、从国内到全球的完整经济链条为研究对象。

现有缺口与核心问题：现有研究往往将食物种养、加工、流通、餐饮、消费和废弃处理分置于不同领域，难以解释一项政策如何同时影响食物价格、食者健康、产业收益与生态成本。其核心问题是：如何使食物供给的市场效率、民生保障、健康目标与持续目标相互协调；如何评价食业对国民经济、社会稳定和生命健康的综合贡献；如何识别并校正食物浪费、营养失衡、生态损耗等外部成本。

理论基础与主要方法：以产业经济学、福利经济学、制度经济学与生态经济学为理论基础，发展食业投入产出核算、全链条成本–效益分析、外部性定价、多目标政策模拟与食业国民经济账户等方法。

设立必要性：食业政策长期受制于“分段核算、局部最优”，跨环节的食物–健康–生态

权衡缺乏统一的经济学承担主体。唯有单设学科，才能建立面向全链条与全社会效益的经济决策基础。

2. 设立食事法学的必要性。

学科定位：食事法学属于法学门类，研究食事全过程中的食权、食品安全责任、信息披露、交易秩序、生态义务、公共健康与法律救济。它并非简单汇总涉农、涉食、涉健康法律法规，而是立足食事活动的连续性与系统性，搭建统一的法理分析框架。

现有缺口与核心问题：现行涉食法规覆盖生产、加工、交易、监管、卫生、环境与进出口等多个环节，但不同法规之间仍可能出现责任断点、标准不一、监管衔接不足等问题。例如，同一批食物跨越种植、加工、电商平台与冷链配送，一旦发生安全事件，常因各环节适用不同法规而出现“责任断点”，受害食者难以及时获得救济。食事法学应回答：食权如何被确认和保障；食物风险责任如何在生产者、经营者、平台、监管者与食者之间合理配置；食物浪费、食物欺诈、食事不公与生态损害如何纳入统一治理。

理论基础与主要方法：以宪法权利理论、风险规制与责任法理、信息法与平台治理、环境法与公共健康法为基础，发展食事全链条责任配置、食事影响评估、追溯证据规则与食权救济等制度方法。

设立必要性：食事法治若停留在部门法并列状态，跨环节、跨部门、跨区域的“责任断点”便无人统一收口。只有单设学科，才能以连续性法理贯通诸法，使“责任断点”问题获得稳定的学理与制度解决，这是各部门法所无法替代的。

3. 设立食者教育学的必要性。

学科定位：食者教育学属于教育学门类，研究食者在不同生命阶段所需的食事知识、能力、价值观与行为养成机制。其核心不是单次的营养宣传，而是将识食、择食、节食、安食、善食等能力纳入可持续的教育过程。

现有缺口与核心问题：现有教育体系虽包含健康教育、劳动教育、生活教育等内容，但对于“如何成为能够对自身食事负责的食者”仍缺少独立、系统的学理与课程框架。食者教育学应研究不同年龄群体的食育目标、内容体系、教学方法，家庭–学校–社会协同机制，以及食育如何转化为稳定行为。

理论基础与主要方法：以教育学、发展心理学、行为科学与课程论为基础，发展分龄食者教育、食育课程与教材开发、行为养成与习惯干预、协同育人机制设计与食者能力测评等方法。

设立必要性：食事治理若仅靠事后监管和风险处置，而无人系统研究“食者”的教育规律，健康行为便缺乏可持续的生成机制。只有单设为一级学科，食育才能进入师资培养与课程标准体系，形成稳定的人才与教材供给，这是零散宣传活动无法承担的。

4. 设立食事历史学的必要性。

学科定位：食事历史学属于历史学门类，研究食物获取、分配、加工、进食、制度与文明演进之间的长期关系。它不同于以菜肴、风俗和礼仪为主的狭义饮食史，而是以食事活动如何影响人口、社会、国家与文明为主线。

现有缺口与核心问题：既有历史研究中，农业史、经济史、社会史、医学史和饮食史均包含食事内容，但材料较为分散、问题意识较弱。食事历史学应回答：野获与驯化如何改变

人类社会组织；食物短缺、食物分配与政权稳定之间有何关系；食物贸易与技术传播如何重塑区域和世界格局；历史经验如何为当代食事治理提供镜鉴。

理论基础与主要方法：以历史学方法、历史人口学、环境史与长时段分析为基础，发展食事史料整理与数据库建设、历史食灾与危机的比较研究、文明与食事互动的叙事框架搭建等方法。

设立必要性：当代食事治理若缺少历史纵深，便容易重复忽视食物基础、分配公平与生态约束的旧问题。只有单设为一级学科，才能以统一的问题意识汇聚分散史料，把历史经验转化为可供治理借鉴的系统知识。

5. 设立食物生态学的必要性。

学科定位：食物生态学属于理学门类，研究生态系统与人类食物来源之间的结构关系、功能关系与承载边界。其重点不是一般意义上的生态保护，而是回答生态系统如何持续支撑食物供给，以及食物生产、获取与消费如何反馈生态系统。

现有缺口与核心问题：现有生态学、环境科学和资源科学提供了重要基础，但尚缺少以“保障人类食物来源”为中心的整合框架。食物生态学应研究耕地、水体、森林、草原、海洋、生物多样性与气候条件对食物供给的影响，揭示污染、退化、过度开采和气候风险如何传导为食物风险。

理论基础与主要方法：以生态系统生态学、资源与环境科学、承载力理论与系统建模为基础，发展食源生态评价、食物生态承载力测算、风险传导建模与生态修复方案设计等方法。

设立必要性：食物问题若被片面理解为产量问题，食物来源的生态根基便可能被长期透支。只有单设学科，才能把“生态如何持续支撑食物来源”作为独立对象加以系统研究。一般生态学与资源科学不以此为中心，因而难以代之。

6. 设立食者肌体学的必要性。

学科定位：食者肌体学属于理学门类，研究食者肌体的结构、类型、状态、变化及其与食物之间的适配规律。它关注“食者是什么样的人”，为个体化食养提供基础，而不直接替代营养学、临床医学或疾病治疗学。

现有缺口与核心问题：现有营养学多提供群体推荐量，医学多以疾病诊疗为中心，均难以完整解释不同年龄、性别、劳动状态、体质特征和生命阶段的人为何对同一食物产生不同反应。食者肌体学应建立食者类型与状态的描述模型，研究肌体与食物相互适配的原则、指标和动态变化规律。

理论基础与主要方法：以食者体构学和食者体性学分型及数据建模为基础，发展食者肌体分类、食者个体状态评估与肌体–食物适配评价等方法。其中“躯食耦合”作为探索性概念，须经指标化与可重复验证后方进入核心，暂不作为设科前提。

设立必要性：个体化食养若缺乏关于“食者本身”的系统学理，便只能停留在经验化、碎片化建议。只有单设学科，才能为个体化食养提供稳定的理论底座，这是以群体推荐为主的营养学和以疾病为中心的医学均不专门承担的空白。

7. 设立吃事学的必要性。

学科定位：吃事学属于理学门类，研究进食行为及其健康效应，重点回答“食者应当怎

样吃”。它以食者吃的数量、种类、温度、速度、熟度、频率和顺序等行为变量为对象，研究这些变量与肌体状态、食物属性和健康结果之间的关系。

现有缺口与核心问题：食者肌体学侧重解释“人是什么状态、人的状态与食物如何适配”；吃事学侧重解释“在既定状态下如何组织进食行为”；吃事疗疾学则侧重解释“错误进食如何致病，如何通过吃进行预防、调理和辅助治疗”。三者构成“肌体基础—进食行为—健康干预”的递进关系，对象与问题各不相同，不能相互替代。

理论基础与主要方法：以行为科学、营养与生理学、饮食行为流行病学为基础，发展进食行为分类、行为–健康关联分析、个体进食反馈记录与吃法干预评价等方法。

设立必要性：食物知识若无人专门研究如何转化为日常进食行为，优质食物也可能因不当吃法而不能发挥健康价值。只有单设学科，“怎样吃”才能成为可积累、可教学、可评价的独立学问。

8. 设立食物成分学的必要性。

学科定位：食物成分学属于理学门类，研究食物的可测物质成分、整体属性、加工变化及与人体反应之间的关系。食物成分学归入理学，是因为它的基础对象是食物本体及其来源、生产和品质，而不是单纯研究人体代谢或临床治疗。

现有缺口与核心问题：现代营养学对蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等可测成分已有成熟研究，这部分构成本学科可立即建制的成熟内容。食事学提出的“元性”可作为对传统食养经验中食物整体属性的概念化探索，属探索性范畴，可经过明确定义、可观察描述、分类标准、检测路径、可重复验证和与人体反应的关联研究后进入核心。

理论基础与主要方法：以分析化学、食品化学与营养科学为基础，发展食物成分检测、整体属性的可观测描述、加工前后属性变化评价与成分–人体反应关联研究等方法。

设立必要性：食物若被过度简化为营养素的集合，传统食养经验便难以形成可对话、可检验、可现代化表达的知识体系。只有单设学科，才能以食物本体为中心整合“可测成分”与“整体属性”两条线索，这是以人体为中心的营养学所不专门承担的。

9. 设立人造食物学的必要性。

学科定位：人造食物学属于理学门类，研究非天然或经高度人工干预形成的食物的基本属性、分类、价值、风险、边界及与天然食物的关系。其基本任务是建立关于“什么是人造食物、如何评价人造食物”的基础认知。

现有缺口与核心问题：新型食物技术不断发展，相关研究往往分别集中于生物技术、食品工程、营养评价或监管审查，缺少统一的基础理论。人造食物学应研究其物质属性、营养可及性、消化吸收、安全性、长期影响、伦理边界和社会接受机制，并明确不同类型人造食物的评价原则。

理论基础与主要方法：以食品科学、生物技术、毒理与营养评价、伦理学与风险沟通为基础，发展人造食物分类、综合评价框架设立、长期观察与风险识别、公共沟通规范等方法。

设立必要性：技术先行而基础认知滞后，极易造成“评价滞后、监管被动”，食者的健康与知情权难以保障。只有单设学科，才能在各项专门技术之上建立统一的认知与评价框架，使技术发展始终有据可依。

10. 设立食事工具学的必要性。

学科定位：食事工具学属于工学门类，研究服务于食物获取、加工、储运、烹饪、消费和治理的工具、装备与智能系统。其对象既包括手工工具和动力装备，也包括数字化、自动化、智能化食事工具。

现有缺口与核心问题：既有工程研究通常侧重效率、产能和成本，但食事工具不仅影响生产效率，也影响食物品质、营养保全、进食便利、能耗、废弃物与食者健康。食事工具学应研究工具的分类、原理、演进、适用性和综合评价，形成以安全、健康、持续与效率统一为导向的工程标准。

理论基础与主要方法：以机械与控制工程、人机工程、智能系统与生命周期评价为基础，发展食事工具分类、健康与生态效应评价、智能装备设计规范与全生命周期评估等方法。

设立必要性：工具创新若只追求效率而忽视品质、健康与生态后果，便会把外部成本转嫁给食者与环境。只有单设为一级学科，才能把“健康—生态—效率统一”确立为食事工程的独立评价坐标。

11. 设立食物加工学的必要性。

学科定位：食物加工学属于工学门类，研究食物由原料转化为可食状态的机理、技术、过程控制与边界。其对象涵盖家庭烹饪、传统加工、发酵、餐饮制作与工业加工，强调不同加工方式的共同规律与差异。

现有缺口与核心问题：现有食品工程、烹饪科学、发酵科学等各有侧重，但缺少围绕“加工如何改变食物并影响食者”的统一框架。例如，同一原料经适度加工可提升消化吸收与安全，而过度加工则可能损失营养、增加健康负担，二者之间缺乏公认的评价边界。食物加工学应研究加工对营养保全、风味形成、消化吸收、食物安全、食物结构和环境负担的影响，尤其要提出适度加工与过度加工的评价边界。

理论基础与主要方法：以食品工程、烹饪与发酵科学、营养与感官科学为基础，发展加工机理与过程控制、加工健康效应评价、适度与过度加工的判别等方法。

设立必要性：依据学理将食物加工分为烹饪、发酵、碎解，更符合食物加工的本质。此外，从技术层面说，家庭、餐饮企业和工业食品加工并非彼此割裂的，只有单设为一级学科，才能以统一框架贯通各类加工，建立科学的可操作边界。

12. 设立食物流通学的必要性。

学科定位：食物流通学属于工学门类，研究食物在储存、运输、保鲜、分拨、销售和应急保障中的时空配置规律。它不同于一般物流学，重点处理食物的易腐性、时效性、安全敏感性、品质衰减和可追溯性。

现有缺口与核心问题：一般物流理论难以充分解释食物损耗、冷链断裂、品质变化、风险追溯、价格波动与突发事件保供之间的耦合关系。以生鲜冷链为例，运输环节一旦温控失效（断链），即便外观无损，食物品质与安全也已显著下降，而一般物流指标难以捕捉这种隐性损失。食物流通学应研究短链、冷链、智链等不同模式的适用条件，优化从产地到餐桌的时间、温度、组织和信息流程。

理论基础与主要方法：以物流与供应链工程、冷链与保鲜技术、追溯与信息系统、应急

管理为基础，发展食物损耗核算、冷链短链评价、品质动态监测与应急保供建模等方法。

设立必要性：食物在产地与餐桌之间的隐性损耗与安全风险若无专门学科处理，便会被一般物流指标长期掩盖。只有单设为一级学科，才能针对食物的易腐与敏感特性建立专门的工程与评价体系。

13. 设立野获食物学的必要性。

学科定位：野获食物学属于农学门类，研究人类从自然生态系统中直接获取食物的资源、方法、限度与保护机制，包括采摘、捕捞、狩猎、采集等自然食物资源利用。

现有缺口与核心问题：野获食物具有地域性、季节性、生态脆弱性和风险多样性。野获食物学应在生态承载力、物种保护、食品安全、传统知识保护和可持续利用的前提下，研究哪些资源可以获取、以何种强度获取、如何恢复和管理。

理论基础与主要方法：以资源生态学、渔业与野生生物管理、食品安全与民族植物学为基础，发展可持续获取评价、物种与生态风险评估、采集捕捞规范与传统知识保护等方法。

设立必要性：过度捕捞、过度采集、资源衰退与食源性风险若分散于各专业而无人统合，便难以系统治理。只有单设为一级学科，才能把“可持续地从自然获取食物”作为独立对象加以规范，这是以人工生产为中心的其他农学分支无法覆盖的。

14. 设立驯化食物学的必要性。

学科定位：驯化食物学属于农学门类，研究人类通过种植、养殖、培育等手段获取食物的总体规律。它以“驯化食物”为统一对象，整合农作物、畜牧、水产等分散研究，关注食物供给而非单一物种或行业。

现有缺口与核心问题：现有农学分工虽精细，但按物种、品类和行业划分的研究框架容易弱化不同食物系统之间的协同关系。驯化食物学应研究食物驯化的适宜性、生产方式、品种与品质、资源投入、生态约束和供给结构，协调高产、优质、安全、丰富和持续等多重目标。

理论基础与主要方法：以食物的种植、养殖、培育为基础，发展食物驯化研究、多类型食物协同供给建模、品种与生产方式的食事影响评估等方法。

设立必要性：食物生产研究若长期囿于行业分割，便难以从整体上优化供给结构。只有单设为一级学科，才能以“食物供给整体”为对象统合各分支，填补按物种与行业切分所留下的协同空白。

15. 设立吃事疗疾学的必要性。

学科定位：吃事疗疾学属于医学门类，研究进食行为、食物选择与疾病预防、调理、辅助治疗之间的关系。其目标是把“吃与病”的关系作为独立问题加以系统研究。

现有缺口与核心问题：在学科边界上，吃事疗疾学不等同于食者肌体学，也不等同于吃事学。前者研究食者的基础状态与食物适配，后者研究日常进食行为规律；吃事疗疾学则聚焦缺食、过食、偏食、污食、敏食等因素与疾病风险、病程管理和食事干预之间的关系。以慢性病为例，其防控长期偏重药物与诊疗，而对“吃”这一前端变量缺乏系统的循证干预框架，难以把防线前移到日常食事行为。

理论基础与主要方法：以临床医学、循证医学、营养流行病学与公共卫生为基础，发展食源性疾病分类、进食风险筛查、食事干预路径与食养食疗证据评价等方法，并坚持分级干

预与安全边界。

设立必要性：“食在医前、预防为主”若无系统学理支撑，慢性病防控便难以前移到日常食事行为。只有单设为一级学科，才能在严格循证前提下把“吃与病”确立为独立的医学问题，这是以诊疗为中心的临床各科所未专门承担的。

16. 设立食事管理学的必要性。

学科定位：食事管理学属于管理学门类，研究食事系统的组织、协调、监管、评价与治理机制。它以政府、企业、社会组织、家庭与个人之间的协同关系为对象，强调由行业管理走向食事系统治理。

现有缺口与核心问题：原有农林经济管理等复合性研究中，经济问题与管理问题往往并置，容易模糊资源配置规律与组织治理规律的学理边界。食事管理学应将经济分析交由食事经济学重点承担，而自身聚焦组织结构、权责配置、跨部门协同、风险预警、公共参与和数字治理。

理论基础与主要方法：以公共管理、组织与治理理论、风险治理与数字政府为基础，发展食事治理结构设计、全链条协同机制、综合评价体系与风险监测预警平台建设等方法。

设立必要性：食事管理若停留在分段管理、部门分割和事后处置，便难以形成从食物到健康、从产业到生态的系统合力。只有单设为一级学科，并与食事经济学明确分工，组织与治理规律才能获得独立的研究主体。

1.3.3.4　内在逻辑与建设意义

食事学16门学科不是平行堆放，而是围绕“食者、食物、食序”形成有机结构。就食物来源而言，野获食物学研究自然获取，驯化食物学研究人工生产，食物生态学提供食源生态基础；就食物本体及其转化而言，食物成分学研究食物属性，人造食物学研究非天然食物的边界，食物加工学研究原料转化，食物流通学研究食物的时空配置，食事工具学研究技术装备支撑；就食者而言，食者肌体学研究食者状态，吃事学研究进食行为，吃事疗疾学研究吃与疾病的关系，食者教育学研究食者能力养成；就食序而言，食事经济学研究运行机制，食事法学研究规则与权利义务，食事管理学研究组织与治理，食事历史学提供时间纵深与文明镜鉴。16门学科各司一环、首尾相衔，任意一门的缺位都会在相应环节留下结构性空白，这正是16门学科必须整体设立、缺一不可的根本原因。

16门学科的设立，归根结底不是增加若干名称，而是为人类食问题建立完整的知识支撑和治理支撑。学科的地位，决定了食事知识能否获得稳定的学位、课程、平台与人才入口。唯有以学科为骨架形成相互衔接的学科体系，食事学才能在课程、教材、科研、人才、标准与国家治理中真正落地，推动人类由“有食”走向“善食”，由碎片化应对走向系统性治理。

1.3.4　食事学学科命名

食事学包括其下属学科，学科命名不是简单的名称问题，而是学科体系建构问题。一个成熟学科，首先必须形成严格的概念体系；而概念体系的外在表现，就是学科命名体系。

从世界主要学科的发展历史看，无论是经济学、法学、农学、医学，还是生物学、化

学、教育学，其学科体系都遵循共同规律：上位概念统领下位概念，属概念统领种概念，种概念统领个体概念。如果学科命名混乱，就会出现学科边界模糊、学科之间相互重叠、学科无法持续扩展、学科目录难以标准化、学科代码体系无法建立等一系列问题。

食事学作为新兴原创学科，更需要在学科创立初期建立统一命名规则，为未来学科目录、教材体系、科研分类、专业设置、期刊建设奠定基础。因此，食事学学科命名必须遵循一级学科、二级学科均用“食（吃）”属概念，三级学科（学科方向）用种概念，四级学科（学科分支）用亚种概念的规范，形成完整的概念体系命名方式。

1.3.4.1 食事学学科命名的基本原则

食事学学科命名包括属概念与种概念原则、学科层级原则。

属概念与种概念原则中的属概念，是能够统摄若干下位概念的概念。例如，植物性食物是属概念，粮食、蔬菜、水果、茶叶、药食植物等是其种概念。例如，粮食作为属概念，稻谷、小麦、玉米、高粱、大豆等是其种概念。因此，植物性食物→粮食→稻谷便形成了严格的层级关系。食事学命名必须遵循这一原则。

学科层级原则中的学科原则是指：学科层级越高，概念越抽象；学科层级越低，概念越具体。因此，食事学一级学科，例如食者教育学、食事管理学、食物加工学，回答“研究什么领域”；二级学科，例如食物生态学、食物成分学、人造食物学，回答“研究哪个方向”；三级学科（学科方向），例如粮食学、肉食学、果食学、蛋食学，回答“研究什么类别”；四级学科（学科分支），例如稻食学、麦食学、猪肉学、苹果学，回答“研究什么具体对象”。

1.3.4.2 学科命名规范

一级学科是食事学的支柱学科，必须使用具有统摄能力的属概念。例如：学科门类为教育学，一级学科为食者教育学；学科门类为历史学，一级学科为食事历史学……这些名称均具有广泛包容性，未来可以不断扩展下位学科。

二级学科是一级学科的主要研究方向，仍应使用属概念。例如驯化食物学下可设植物食物种植学、动物食物养殖学、菌物食物培育学……这些仍然属于“大类”，能够继续向下分化。

三级学科（学科方向）开始进入食事学知识体系最重要的对象层。这里应当重点体现具体食事类别。例如植物食物种植学的三级学科可设：粮食学，研究谷物、豆类、薯类等主食资源；菜食学，研究叶菜、根菜、瓜菜、茄果菜等蔬菜资源。动物食物养殖学的三级学科可设：肉食学，研究各种肉类资源；蛋食学，研究禽蛋资源；乳食学，研究乳类资源。

四级学科（学科分支）进入具体品类研究阶段。这是未来食事学学科数量增长最快的层级。每个三级学科下，都可以设立若干研究食事的具体品类。例如粮食学下可设：稻食学，研究水稻及其食用系统；麦食学，研究小麦及其加工体系；薯食学，研究马铃薯、甘薯等薯类；豆食学，研究大豆、绿豆、红豆等豆类。肉食学下可设猪肉学、牛肉学、羊肉学、兔肉学、鱼肉学、蟹肉学等，果食学下可设苹果学、柑橘学、葡萄学、香蕉学、荔枝学、芒果学等，蛋食学下可设鸡蛋学、鸭蛋学、鹅蛋学、鹌鹑蛋学等，乳食学下可设牛乳学、羊乳学、马乳学、驼乳学等。

食学是一个庞大的体系，未来还可扩展至五级学科。五级学科是四级学科的再细分，形成分枝散叶的知识树。例如：驯化食物学→植物食物种植学→粮食学→稻食学→籼稻学，籼稻学就是稻食学下的五级学科。

至此，我们可以为食事学学科命名做一个总结：一级学科——领域分类（属概念），二级学科——方向分类（属概念），三级学科——对象分类（种概念），四级学科——品类分类（亚种概念），五级学科——具体种属分类（个体概念）。

这是一种符合现代分类学、知识组织学和学科建设规律的命名体系。其核心价值在于：一级、二级学科突出食事学原创标识性概念，三级、四级学科实现对研究对象的全面覆盖，从而实现“上层抽象统一、下层对象完整”的学科体系结构。

1.3.5 食事学的公理、原理

任何一个成熟的学科理论体系，都需要具备稳定的逻辑起点和可推演的层级结构。食事学构建了“公理—原理”双层理论体系。其中，公理是食事学理论体系的底层逻辑起点，具有基础性、先验性和不可约化特征，是全部理论推演的逻辑基础；原理则是在公理基础上，针对不同领域形成的具体理论，具有普遍解释力和实践指导价值。二者具有明确的层级关系：公理构成理论体系的基础层，回答食事学“何以成立”的根本问题；原理构成理论体系的展开层，回答食事活动“如何运行”的具体问题。食事学设置的三条基本公理，分别从存在论、结构论和动力论三个维度确立学科理论基础；设置的十五条基本原理，分别从食者健康、食事秩序和食物获取三个领域阐释食事系统运行规律。十五条原理均由三条公理逻辑推演而来，共同构成食事学基础理论体系。

1.3.5.1 食事学公理

三条食事学公理分别对应存在论、结构论和动力论三个理论维度，回答以下三个基本问题：食事为何是人类生命与文明存在的基础？食事系统由哪些核心要素构成？食事系统持续演化的根本动力来自何处？

公理一：食事唯一性公理（存在论维度）。

食事唯一性公理认为：食事活动是人类生命存续的必要前提，人类无法脱离持续性的食事活动而独立存在。该公理揭示了食事在人类生命和文明体系中的基础地位。个体依靠食事获得维持生命所需的物质和能量，人类文明的发展也建立在稳定、持续的食事活动基础之上。从个体生命看，人类自出生至生命终结，均需要通过食事不断获取生命运行所需的物质条件。衣着、居所、出行等需求可以在一定程度上调节和压缩，而食物供给作为生命存续的基本条件，具有不可长期中断性。从文明发展看，人类社会中的科技、制度、文化传承，均以稳定的食事供给体系为基础。脱离食事，人类个体生命无法维系，人类社会和文明形态也失去存在基础。因此，食事优先并非主观价值选择，而是由生命存在规律决定的客观事实。食事唯一性公理构成食事学独立存在的基本理论依据。

公理二：食事三元统一公理（结构论维度）。

食事三元统一公理认为：食者、食物、食序三者共同构成不可分割的食事系统整体，所有食事问题均应置于三者相互作用关系中进行分析。其中，食者需求构成食事活动的价值目

标，食物供给构成实现目标的物质基础，食事秩序构成保障系统运行的制度条件。三者相互依存、相互影响，共同维持食事系统运行。没有食物供给，食者需求无法实现；没有食者需求，食物供给失去方向；没有食事秩序，食物生产、分配和消费无法形成稳定机制。同时，食者行为受到食序规范影响，食序建设需要回应食者需求，食物供给又依赖于一定的社会秩序保障。三者形成相互支撑、动态循环的系统关系。因此，食事学并非单纯研究食物本身，也非单纯研究饮食行为，而是研究“食者、食物、食序”三者互动关系及运行规律的系统性学科。

公理三：食者需求结构公理（动力论维度）。

食者需求结构公理认为：食事系统演化的根本动力源于食者需求结构的变化，不存在脱离主体需求而独立发展的食事系统。食者需求是推动食物获取方式、食物生产方式和食事治理方式不断演进的根本动力。从自然获取、农业生产到食品加工和人工合成，食物形态的变化本质上反映了人类食事需求的发展。同时，食事分配制度、法律规范和治理体系也是在回应和满足食者需求过程中逐步形成和完善的。食者需求呈现由基础保障向高级发展的演进结构：食温饱构成基础需求，依次发展为食安全、食丰富、食长寿，并最终指向食持续。五类需求之间并非简单替代关系，而是在动态变化过程中相互关联、共同作用。当低层需求受到威胁时，其优先性会重新凸显；当低层需求得到保障后，更高层次需求则不断产生。食者需求结构的持续演进，推动人类社会由缺食阶段进入足食阶段，并进一步向优食阶段发展。

1.3.5.2 食事学原理

原理是在公理基础上，通过逻辑推演形成的具有普遍解释力和实践指导价值的理论命题。公理构成食事学理论体系的底层逻辑基础，原理则构成理论体系向具体领域展开的中层理论结构。食事学十五条原理划分为三个理论板块，每个板块包含五条基本原理，分别阐释生命、社会和自然三个维度中的食事运行规律。其中，食者健康原理主要阐释食事活动与生命健康之间的作用关系；食事秩序原理主要阐释食事活动与社会运行之间的组织规律；食物获取原理主要阐释食事系统与自然环境之间的供给规律。三者共同构成生命、社会、自然相统一的食事学理论体系。

原理一：躯为食化原理。

躯为食化原理认为：人体组织结构、生命能量和生理功能均源于食物转化，食物是维持生命活动的基本物质来源。该原理揭示了食事与人体生命之间的物质联系。人体生长发育、组织更新以及生命活动所需的物质基础，均需要通过食物摄取、消化和转化获得。由此可见，食物转化系统是人体生命运行的重要基础，人的生命活动必须遵循食物转化规律。“食脑为君”所强调的，正是人体生命活动中食物转化系统的重要作用。

原理二：躯食耦合原理。

躯食耦合原理认为：人体生命状态与摄入食物之间存在适配关系，合理食事需要实现人体需求与食物供给之间的动态匹配。该原理揭示了食事与人体差异之间的适应规律。由于年龄、性别、体质、健康状态和生活环境不同，个体对食物数量、种类和结构的需求存在差异，因此不存在脱离个体条件的普适性饮食模式。健康食事应根据个体特征、环境变化和身体反馈进行动态调整，实现人体与食物之间的有效耦合。

原理三：食可致疾原理。

食可致疾原理认为：不合理的食事行为会破坏人体正常运行状态，并可能导致疾病发生。该原理揭示了食事与健康风险之间的内在联系。营养不足、摄入过量、食品污染、饮食结构失衡、偏食以及食物过敏等因素，均可能成为影响人体健康的重要因素。在食物总体供给不断提高的时代，过量饮食及由此产生的代谢负担，已成为慢性疾病的重要诱因之一。因此，应通过科学食事管理降低食源性健康风险，减轻社会医疗负担。

原理四：食可疗疾原理。

食可疗疾原理认为：合理的食物选择和食事调节能够改善人体功能状态，对疾病预防和健康恢复发挥积极作用。该原理揭示了食物与人体调节之间的作用机制。传统食养、食疗思想与现代营养干预，本质上均是通过食物成分与人体生理过程之间的相互作用，实现健康维护和功能调节。食物不仅具有满足生命需求的基础功能，也具有促进健康、辅助调节身体状态的重要价值。同样，医学也在利用这一原理治疗疾病。

原理五：五觉审美原理。

五觉审美原理认为：食事审美是一种由视觉、嗅觉、味觉、触觉和听觉共同参与形成的综合性感官体验。该原理揭示了食事活动区别于一般物质消费的文化属性。食物不仅满足生理需求，也通过色、香、味、质感以及进食环境形成审美体验。其中，味觉、嗅觉和触觉构成食事审美的核心维度，视觉和听觉则发挥辅助作用，共同构成食事审美系统。

原理六：食孕文明原理。

食孕文明原理认为：食事活动是人类文明形成和发展的基础条件，食物获取方式深刻影响社会结构和文明形态。该原理揭示了食事与文明生成之间的关系。驯化食物的发展促进了人口聚集、社会分工和制度形成，稳定的食物供给推动了城市、文字、技术和文化体系的发展。因此，人类文明的发展过程，也是食事方式不断演进的过程。

原理七：食事优先原理。

食事优先原理认为：食事活动是人类最基础的社会实践，稳定、安全、持续的食物供给是国家安全和社会发展的重要基础。该原理揭示了食事治理的上游属性。食事不仅关系个体生命健康，也关系社会稳定、经济运行和国家治理。现代社会中的人口健康、生态和社会冲突等，都需要从食事系统这一基础环节进行根源审视和治理。

原理八：食为双循原理。

食为双循原理认为：人类全部食事活动必须同时遵循食物生态系统和食物转化系统两类客观运行机制。该原理揭示了食事系统受到自然和生命双重约束：一方面，食物生产受到生态环境、资源条件和自然规律限制；另一方面，食物利用受到人体消化、吸收和代谢规律限制。人类食事活动既不能突破自然生态边界，也不能违背人体生命规律。

原理九：食乃序基原理。

食乃序基原理认为：食物公平获取和合理分配是维持社会稳定秩序的重要基础。该原理揭示了食事与社会正义之间的内在联系。食物供给不足、分配失衡以及获取机会不平等，容易引发社会矛盾，威胁社会秩序。从家庭内部到全球食物贸易体系，食物分配秩序始终是社会治理的重要内容。食事秩序是任何社会秩序的基础。

原理十：食物双性原理。

食物双性原理认为：食物同时具有生命保障属性和经济商品属性。该原理揭示了食物在社会运行中的双重属性：一方面，食物是维持生命的生存品；另一方面，食物也是市场经济中的重要商品。当经济属性与生存属性发生冲突时，应优先保障人的基本食物需求，维护食事系统的基本公平。双性博弈中生存属性具备绝对优先权，市场化逻辑不能凌驾于人民基本食物权。

原理十一：光合育食原理。

光合育食原理认为：光合作用是食物形成的根本来源，太阳能通过植物转化形成食物基础，并支撑整个食事系统运行。该原理揭示了食事系统与自然能量之间的本源关系。地球上的食物，无论是来源于植物、动物，还是人工合成食品，其物质基础均来源于自然界长期形成的能量转化过程。人类可以通过技术改变食物形态、提高食物利用效率，但无法脱离自然能量转化规律自主创造食物基础。因此，尊重光合规律是保障食物持续供给的根本前提。

原理十二：化合双刃原理。

化合双刃原理认为：化学合成技术在食物生产和加工中的应用具有双重效应，既能够提高食物供给能力，也可能带来生态和健康风险。该原理揭示了食事系统与技术应用之间的平衡关系。化肥、农药、生长调节剂以及其他化学技术，可以提高农业生产效率，缓解食物供给压力；但不合理使用也可能带来土壤退化、水体污染和食物安全风险。因此，食事技术发展必须坚持效率提升与生态安全、健康安全相协调，实现技术应用的合理边界控制。

原理十三：食灾恒在原理。

食灾恒在原理认为：自然灾害、生物灾害以及环境变化等因素具有持续存在的不确定性，食物生产和获取始终面临风险挑战。该原理揭示了食事系统与自然风险之间的长期关系。农业生产受到气候、资源和生态条件影响，食物供给波动具有客观存在性。人类无法完全消除食物生产风险，但可以通过科技进步、制度建设和储备体系提高食事系统抵御风险的能力。因此，风险防控和系统韧性建设是食事治理的重要内容。

原理十四：生态限产原理。

生态限产原理认为：地球生态系统具有承载边界，食物生产规模受到资源环境条件的客观限制。该原理揭示了食事发展与生态约束之间的关系。土地、水资源、生物多样性以及生态环境容量，决定了食物生产能力的长期边界。突破生态承载能力的过度生产，虽然可能在短期内提高产量，但会削弱未来食物供给基础。因此，食事发展必须在满足人类需求与维护生态系统之间寻求平衡，特别是在人类总量即将进入百亿级的历史阶段。

原理十五：食链递耗原理。

食链递耗原理认为：随着食物生产、加工、运输和消费链条不断延长，系统中的能源消耗和资源损耗总体呈增加趋势。该原理揭示了食事系统运行中的效率规律。过度延伸的加工环节和复杂化的供应链，可能增加能源投入和资源消耗。因此，食事技术创新应以提高整体资源利用效率为目标，通过优化生产方式、减少不必要环节，实现食物系统的高效运行和可持续发展。短链、简约化模式是提升食事能量效率的最优途径。

上述三条公理与十五条原理共同构成食事学基础理论体系，为理解食事现象、分析食事问题和开展食事治理提供理论依据。

1.3.6 食事学的特征与价值

全人类的共同价值是基于人类共同属性的基础价值，即不同民族、文明作为人类成员与生俱来的“同欲”“同求”的共同价值诉求。[①] 食事学以满足地球村民“食温饱、食安全、食丰富、食长寿、食持续”五食需求为立学使命，其价值体现在80亿人“同欲”“同求”的本源。

食事学并不否定营养学、食品科学、农学、医学、农林经济管理学等既有学科的价值。相反，食事学是在承认并吸收这些学科成果的基础上，力求在上位的层级建构一个整体性学科框架，使分散在不同学科门类中的食事相关知识能够服务于统一的学科使命，从而减少因问题分割、目标分散和概念不统一带来的内卷与内耗。

食事学具有基础性、整体性、实践性和普惠性四个突出特征。基础性，是指食事学研究人类生存、健康、发展和文明延续的基础问题；整体性，是指食事学以食者、食物、食序的系统关系为研究框架，而不是停留在单一环节；实践性，是指食事学以解决个体、群体、产业、社会和生态层面的食事问题为重要目标；普惠性，是指食事学关乎世界每一个人的生存质量、健康寿期和可持续未来。

食事学的确立，具有多重学术价值和实践价值。第一，它建构了对人类食事活动的整体认知体系，使食事问题不再被割裂为若干互不相通的局部问题。第二，它提出了应对食事问题的整体框架，将食者健康、食物供给和食序治理联系起来。第三，它厘清了食事与农业、工业、商业、医疗、教育、法律、生态、文明等诸事之间的关系。第四，食事学有助于推动人类可持续发展。食事系统与资源利用、生态环境、公共健康、社会公平和文明延续密切相关。若食事问题不能得到整体治理，可持续发展就缺乏坚实基础。第五，食事学有助于提升食事效率，即在更少资源消耗、更低社会成本和更高健康收益之间寻求系统优化。第六，食事学有助于改善个体健康寿期，通过对摄食行为、食物属性和食事环境的系统研究，减少食源性风险和过食性、偏食性、缺食性健康问题。第七，食事学能够为产业结构和文明形态研究提供新的解释框架。例如，从“食序”出发，可以解释制度安排如何影响食物可得性、食事公平、食事安全和社会稳定。第八，食事学能够为全球食事治理提供共同话语。不同国家、地区的文化虽有差异，但人类对食温饱、食安全、食丰富、食长寿和可持续未来的需求具有共通性，这为国际合作提供了学科基础。

食事学横跨9个学科门类，作为交叉学科，其学科跨度在现有交叉学科中十分罕见。依托自身标识性概念体系，食事学具备突出的内部统一性，这一点在各类交叉学科中尤为显著。总之，食事学倡导对人类食事系统进行整体研究与整体治理。其理论起点是食者需求体系，结构基础是食者、食物、食序三元系统，实践目标是更好地解决人类面临的食事问题。

① 沈湘平 . 构建人类命运共同体的文明逻辑及其哲学省思 . 中国社会科学，2025（12）.



2

“食”的标识性概念

食 shí，sì（food, meal; to eat, to feed）

❶ [动]吃（《新华字典》）。进食。

❷ [名]吃的东西（《现代汉语词典》）。食物。

❸ [名]食系统。

食病 shíbìng (Shiance Diseases)

[名]因食而生的疾病。食物或吃法引发的肌体不正常状态，包括缺食病、污食病、偏食病、过食病、敏食病、厌食病。食病是从生病来源命名的。“食病”与“吃病”为同一关系。

此概念有助于突破单纯医学疾病分类，把由食物供给、食物安全和吃法失当引起的健康问题纳入系统治理，强调了食事健康的整体性，填补了跨领域食事疾病概念的空白。

食病案例shíbìng'ànlì (Shiance Diseases Case)
[名]食事疾病案件的例子。

食病调查shíbìngdiàochá (Investigation into Shiance Diseases)
[名]为了了解食事疾病进行考察的行为。

食病防治shíbìngfángzhì (Prevention and Treatment of Shiance Diseases)
[名]预防和治疗食事疾病的行为。

食病分类shíbìngfēnlèi (Classification of Shiance Diseases)
[名]依据病因、病理、临床表现或影响系统，将食病系统划分为不同类别的标准化体系的活动。

食病分析shíbìngfēnxī (Analysis of Shiance Diseases)
[名]把食事疾病分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间的关系的行为。

食病风险shíbìngfēngxiǎn (Shiance Diseases Risk)
[名]可能发生的食事疾病危险。

食病干预shíbìnggānyù (Shiance Diseases Intervention)
[名]针对由饮食不当引发的各类疾病，采取专业手段进行预防、调理与矫治的介入行为。

食病监测shíbìngjiāncè (Shiance Diseases Surveillance)
[名]通过持续收集、分析与报告食病发生数据，跟踪其流行趋势与风险因素的公共卫生活动。

食病检查shíbìngjiǎnchá (Shiance Diseases Detection)
[名]为了发现食事疾病而检验查看的行为。

食病教育shíbìngjiàoyù (Education on Shiance Diseases)
[名]传播食病防控知识、培养健康饮食行为、提升公众食病风险认知的系统性教育活动。

食病禁忌shíbìngjìnjì (Taboo of Shiance Diseases)
[名]食事疾病中应避免的某类行为。

食病康复shíbìngkāngfù (Rehabilitation from Shiance Diseases)
[名]通过营养、运动、心理及行为等综合干预措施，帮助患者恢复生理功能、改善生活质量并预防复发的系统性恢复过程。

食病趋势shíbìngqūshì (Shiance Diseases Trend)
[名]食事疾病发展的动向。

食病研究shíbìngyánjiū (Research into Shiance Diseases)

[名]探求食事疾病的真相、性质、规律等的行为。

食病影响shíbìngyǐngxiǎng (Influence of Shiance Diseases)
[名]食事疾病对人或事物所起的作用。

管理食病guǎnlǐshíbìng (Management of Shiance Diseases)
[名]规划、组织、协调与评估食病防治体系及卫生资源分配的工作。

控制食病kòngzhìshíbìng (Control of Shiance Diseases)
[名]通过系统化策略，限制食病传播、减少发病率及降低危害程度的公共卫生行动。

慢性食病mànxìngshíbìng (Chronic Shiance Diseases)
[名]长期由不合理饮食或食物有害因素累积所致的慢性疾病状态，涵盖肥胖、糖尿病、高血压等饮食相关慢性病。

急性食病jíxìngshíbìng (Acute Shiance Diseases)
[名]因摄入被污染或含毒食物，短期内引发的暴发性疾病或急性生理反应，如食物中毒、急性肠胃炎等。

评估食病pínggūshíbìng (Assessment of Shiance Diseases)
[名]对食病的危害程度、干预效果及社会经济影响进行系统分析与价值判断的专业过程。

预测食病yùcèshíbìng (Prediction of Shiance Diseases)
[名]基于流行病学数据、风险模型及早期指标，对食病发生趋势进行前瞻性判断的活动。

预防食病yùfángshíbìng (Prevention of Shiance Diseases)
[名]通过饮食教育、行为引导、环境改善及政策干预，降低食病发生风险的公共卫生措施。

诊断食病zhěnduànshíbìng (Diagnosis of Shiance Diseases)
[名]基于临床症状、饮食史、实验室检测及影像学检查，对食病类型与严重程度进行判别的医学程序。

治疗食病zhìliáoshíbìng (Treatment of Shiance Diseases)
[名]运用医学手段干预食病症状、纠正饮食不当、恢复肌体健康的综合性临床实践活动。

食产 shíchǎn (Food Production)

[动]食物生产，包括野获、驯化、人造、加工、流通食物的行为。日常所说的食物生产多指食物驯化和食物加工。

此概念有助于把农业、加工、流通和人造食物统一纳入食物生产体系，避免将食物生产狭义化为农业生产，强调了食物生产体系的整体性，填补了广义食物生产概念的空白。

食产标准shíchǎnbiāozhǔn (Food Production Standard)
[名]衡量食物生产的准则。

食产成本shíchǎnchéngběn (Food Production Cost)
[名] 食物生产过程中所需的全部费用。

食产短链shíchǎnduǎnliàn (Short Chain of Food Production)
[名]食物生产短链。对食产全流程中的空间距离、中间层级与加工深度进行极致压缩的集约化供销模式。

食产规模shíchǎnguīmó (Scale of Food Production)
[名]食物生产的数量或产能大小。

食产技术shíchǎnjìshù (Food Production Technology)
[名]食物生产中的经验、知识或相关操作

技巧。

食产监管shíchǎnjiānguǎn (Supervision of Food Production)
[名]监视管理或监督管理食物生产的行为。

食产系统 shíchǎnxìtǒng (Food Production and Supply System)
[名]由野获、驯化、种植、养殖、加工、流通等环节构成的食物供给体系。

食产效率shíchǎnxiàolǜ (Food Production Efficiency)
[名]食物的生产效率。指人类生产食物时，有用功在总功中所占的百分比，包括食产面积效率、食产生长效率、食产人工效率。

食产制度shíchǎnzhìdù (Regulations on Food Production)
[名]要求共同遵守的食物生产的规程或准则。

食产治理 shíchǎnzhìlǐ (Food Production Governance)
[名]对食物生产与供给体系进行规制、引导和协调的治理活动及制度安排，包括政策法规、技术标准、市场机制、社区参与等治理工具。

食化shíhuà (Food Transformation)

[名]食物的转化，指食物经摄入、消化、吸收、代谢、合成与排出等过程，转化为人体组织、能量、功能状态和健康结果的生理过程与机制。

此概念有助于揭示食物从外在物质转化为人的肌体的核心机制，为理解“食在医前”和肌体生成提供概念基础，强调了肌体生成与食物转化的整体性，填补了食—体转化机制的概念空白。

食化分析shíhuàfēnxī (Analysis of Food Transformation)
[名]找出食化的本质属性和内外关系的行为。

食化过程shíhuàguòchéng (Food Transformation Process)
[名]食物在体内经过一系列物理、化学或生物变化，转化为肌体的完整流程。

食化机制shíhuàjīzhì (Mechanism of Food Transformation)
[名]驱动和调控食物转化过程发生的物理、化学、生物原理与相互作用。

食化器官shíhuàqìguān (Organs of Food Transformation)
[名]由各种细胞组织构成，能独立承担食物转化机能的生物体部分。

食化系统shíhuàxìtǒng (Food Transformation System)
[名]食物与肌体构成、能量释放、信息传递、废物排泄的关系过程的整体。

食化研究shíhuàyánjiū (Research into Food Transformation)
[动]探求食物转化的真相、性质、规律等的行为。

食化原理shíhuàyuánlǐ (Principle of Food Transformation)
[名]支配食物转化过程的普遍性、基础性法则。

躯为食化qūwéishíhuà (Body Transformed from Food)
[名]人的肌体由食物转化而来，包括骨骼、血液、内脏、肌肉、大脑、皮肤、毛发等。没有食物就没有肌体，没有食物就没有生命。

食技shíjì（Shiance Technique）

[名]覆盖食物获取、生产、加工、储运、烹饪、检测全链条的技术、技能与方法体系。

此概念有助于打通工具应用、技术落地转化的实践路径，强调了食学体系中实操技术与应用能力的核心价值，填补了食学理论“仅有工具概念，缺少技术运用、技术向实践能力转化”的专属概念空白。

食技标准shíjìbiǎozhǔn (Shiance Technique Standard)
[名]规范食技体系、可判定可落地可评估的统一准则。用于统一技术操作，作为质量考核依据。

食技风险shíjìfēngxiǎn (Shiance Technique Risk)
[名]食技应用全过程存在的损害、诱因与发生概率，用于预判、管控技术安全隐患。

食技监测 shíjìjiāncè (Shiance Technique Monitoring)
[名]持续观测、记录食技运行状态并预警异常，用于实时把控技术运行稳定性。

食技评价shíjìpíngjià (Shiance Technique Evaluation)
[名]研判食技体系价值、品质、成效与风险的全过程，用于筛选、迭代各类食事技术方案。

食技系统shíjìxìtǒng (Shiance Technique System)
[名]各类食技要素相互关联形成的完整运行整体，用于统筹整合分散的技术资源。

食技治理 shíjìzhìlǐ (Shiance Technique Governance)
[名]针对食技体系制定规则、协同统筹、公共调节的管理活动，用于规范技术全链条秩序。

食技转化shíjìzhuǎnhuà（Shiance Technique Transformation ）
[名]食技在形态、功能、成果层面的转换过程，用于推动实验室技术落地产业应用。

食具shíjù (Shiance Tools)

[名]也称“食为工具”。食事的工具，指食事活动中使用的器物与工具系统，涵盖食物获取、生产、加工、储存、运输、烹饪、进食各环节的器具、设备及数字化工具，分为手工工具、动力工具、数字工具等。

此概念有助于从工具文明角度认识食事进步，统合传统农具、加工设备和数字化食事工具，强调了食事工具发展的整体性，填补了食事工具跨时代统合的概念空白。

食具创新shíjùchuàngxīn (Shiance Tools Innovation)
[名]革除、改造旧的食事工具，创造新的食事工具的行为。

食具能耗shíjùnénghào (Energy Consumption of Shiance Tools)
[名]食事工具的能源消耗。

食具市场shíjùshìchǎng (Shiance Tools Market)
[名]食事工具商品交易的场所或食事工具商品行销的区域。

食具使用shíjùshǐyòng (Use of Shiance Tools)
[名]使用食事工具为某种目的服务的行为。

食具问题shíjùwèntí (Issue of Shiance Tools)
[名]食事工具在生产、使用中的疑难、矛盾。

食具污染shíjùwūrǎn (Shiance Tools Contamination)
[名]有害物质混入食事工具或动力工具而造成的危害。

食具研发shíjùyánfā (Research and Development of Shiance Tools)
[名]研制、开发食事工具的行为。

捕捞食具bǔlāoshíjù(Shiance Tools for Fishing)
[名]水产捕捞过程中使用的专用器具。

采集食具cǎijíshíjù(Shiance Tools for Food Collecting)
[名]野生食物资源采集过程中使用的专用工具。

采摘食具cǎizhāishíjù(Shiance Tools for Food Picking)
[名]农作物果实现场采摘过程中使用的专用

工具。

叉食食具chāshíshíjù (Fork-based Shiance Tools)
[名]以餐叉为核心或主要特征的进食器具，常与餐刀、汤匙等搭配形成餐具组合。

炊用食具chuīyòngshíjù (Cooking Shiance Tools)
[名]专门用于食物烹制加工过程的器具总称，包括锅、铲、勺、炉具等。

动力食具dònglìshíjù (Powered Shiance Tools)
[名]借助电力、燃气、蒸汽等驱动以辅助或替代人工完成食事操作的器具。

发酵食具fājiàoshíjù (Fermentation Shiance Tools)
[名]食物发酵酿造过程中使用的专用器具。

机械食具jīxièshíjù (Mechanical Shiance Tools)
[名]通过机械结构传递和转换能量，实现特定食物加工或处理功能的器具，常为动力食具的具体形态。

节能食具jiénéngshíjù (Energy-saving Shiance Tools)
[名]在设计与使用中显著降低能源消耗，提升能源利用效率的环保型食具。

农用食具nóngyòngshíjù (Shiance Tools for Agriculture)
[名]农业生产领域各类食物生产工具的统称。

烹饪食具pēngrènshíjù (Cooking Shiance Tools)
[名]食物烹饪加工过程中使用的器具统称。

手工食具shǒugōngshíjù (Hand-made Shiance Tools)
[名]主要依赖人力直接操作，通过传统或改良工艺制作的进食、烹制或加工食物的器具总称。

狩猎食具shòulièshíjù (Shiance Tools for Hunting)
[名]野生动物猎取过程中使用的专用工具。

碎解食具suìjiěshíjù (Shiance Tools for Fragmentation)
[名]食物粉碎、分解加工过程中使用的专用工具。

养殖食具yǎngzhíshíjù (Shiance Tools for Breeding)
[名]畜禽、水产养殖过程中使用的专用工具。

智能食具zhìnéngshíjù (Smart Shiance Tools)
[名]集成传感、计算、通信或控制功能，能够感知环境、执行预设程序或与人交互的智慧型食具。

种植食具zhòngzhíshíjù (Shiance Tools for Planting)
[名]农作物种植过程中使用的专用工具。

助食食具zhùshíshíjù (Assistive Shiance Tools)
[名]辅助进食的器具，包括箸食食具和叉食食具。

箸食食具zhùshíshíjù (Chopsticks-based Shiance Tools)
[名]以筷子为核心或主要特征的进食器具系统，常包括配套的筷架、筷枕及文化衍生品。

食礼shílǐ (Shiance Etiquette)

[名]食事的礼仪，指人类在获取、利用食物过程中的礼节和仪式，包括食者需求领域的礼仪、食物获取领域的礼仪。

此概念有助于把食事中的礼仪、伦理、秩序和文化表达纳入研究，避免了只从营养或产业角度理解饮食，强调了食事文化的整体性，填补了食事礼仪体系化的概念空白。

食礼传承shílǐchuánchéng (Transmission of Shiance Etiquette)
[名]特定社群或家庭内部，关于饮食仪式、规

范、禁忌等文化实践代际相传、延续与维护的过程。

食礼创新shílǐchuàngxīn (Shiance Etiquette Innovation)
[名]抛开旧的食事礼仪，创造新的食事礼仪的行为。

食礼调查shílǐdiàochá (Investigation of Shiance Etiquette)
[名]为了了解食事礼仪进行考察的行为。

食礼分类shílǐfēnlèi (Shiance Etiquette Classification)
[名]对饮食礼仪进行系统划分的方法与体系。

食礼分析shílǐfēnxī (Analysis of Shiance Etiquette)
[名]把食事礼仪分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间的关系的行为。

食礼改革shílǐgǎigé (Reform in Shiance Etiquette)
[名]把食事礼仪中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食礼改良shílǐgǎiliáng (Shiance Etiquette Improvement)
[名]对传统饮食礼仪进行优化、调整的过程。

食礼更新shílǐgēngxīn (Renovation of Shiance Etiquette)
[名]食礼在传承中，为适应新的社会、经济、技术或价值观而发生的创造性调整、改良与演变。

食礼规范shílǐguīfàn (Shiance Etiquette Norms)
[名]约定俗成或明文规定的食事礼仪标准。

食礼建议shílǐjiànyì (Advice on Shiance Etiquette)
[名]向人提出的食事礼仪主张。

食礼评估shílǐpínggū (Evaluation of Shiance Etiquette)
[名]评议、估计食事礼仪的行为。

食礼趋势shílǐqūshì (Trend in Shiance Etiquette)
[名]食事礼仪发展的动向。

食礼体验shílǐtǐyàn (Experience of Shiance Etiquette)
[名]通过实践来认识食事礼仪的行为。

食礼文化shílǐwénhuà (Shiance Etiquette Culture)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的有关食事礼仪的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富。

食礼研究shílǐyánjiū (Research into Shiance Etiquette)
[动]探求食事礼仪的真相、性质、规律等的行为。

食礼制度shílǐzhìdù (Regulations on Shiance Etiquette)
[名]要求大家共同遵守的食事礼仪规程或准则。

餐桌食礼cānzhuōshílǐ (Table Manner; Dining Etiquette)
[名]用餐时的食事礼仪。

传统食礼chuántǒngshílǐ (Traditional Shiance Etiquette)
[名]世代相传或相沿已久并具有特点的食事礼仪。

个体食礼gètǐshílǐ (Personal Shiance Etiquette)
[名]单个食者的食事礼仪。

国际食礼guójìshílǐ (International Shiance Etiquette)
[名]被国际社会广泛认可并共同遵循的食事礼仪。

祭祀食礼jìsìshílǐ (Shiance Etiquette of Sacrifice)
[名]备供品向神佛或祖先行礼，表示崇敬并祈求保佑时的食事礼仪。

家庭食礼jiātíngshílǐ (Household Shiance

Etiquette)
[名]家庭日常饮食生活中，关于座位安排、进食顺序、餐具使用、餐桌交谈等所形成的规范与习惯。

家族食礼jiāzúshílǐ (Family Clan Shiance Etiquette)
[名]同一血缘或拟制血缘的大家族内部，在祭祀、节庆、婚丧等重大活动中所遵循的特定饮食礼仪。

群体食礼qúntǐshílǐ (Group Shiance Etiquette)
[名]聚集在一起的人的整体性食事礼仪。

食疗 shíliáo (Food Therapy)

[动]中医指通过饮食调养身体，治疗疾病。（《现代汉语词典（第7版）》）
[名]利用特定食物或膳食模式，以预防、治疗或康复特定疾病为目标的饮食干预方法。“食疗”与“吃疗”为同一关系。

此概念有助于明确食物在防病、治病、康复中的作用边界，推动食养、食疗与现代健康治理衔接，强调了食物与健康治理的整体性，填补了食养、食疗制度化衔接的概念空白。

食疗安全shíliáoānquán (Safety of Food Therapy)
[名]确保食疗方案、产品及服务不对患者健康造成危害。

食疗产品shíliáochǎnpǐn (Products for Food Therapy)
[名]为辅助食疗而设计生产的标准化食品、配方原料或相关工具。

食疗产业shíliáochǎnyè (Industry of Food Therapy)
[名]围绕食疗研发、生产、服务、教育等环节形成的经济系统与产业链。

食疗处方shíliáochǔfāng (Prescription for Food Therapy)
[名]针对特定病征或体质，遵循中医理论开具的包含食物种类、用量及制作方法的方案。

食疗传播shíliáochuánbō (Dissemination of Food Therapy)
[名]食疗知识、技能及文化通过教育、媒体、交流等途径在不同群体间的扩散过程。

食疗创新shíliáochuàngxīn (Innovation in Food Therapy)
[名]基于新理论、新技术或新需求，开发新的食疗方法、产品或服务模式的创造性活动。

食疗方法shíliáofāngfǎ (Methods of Food Therapy)
[名]实施食疗的具体手段，包括食疗处方、药膳制作、饮食调配与禁忌管理等操作性技术。

食疗分类shíliáofēnlèi (Classification of Food Therapy)
[名]根据治疗原理（如温补、清热）、疾病类型或食物性质对食疗进行的系统性划分。

食疗服务shíliáofúwù (Services of Food Therapy)
[名]由专业人员提供的包括评估、处方、指导、制作等在内的食疗相关支持活动。

食疗功效shíliáogōngxiào (Efficacy of Food Therapy)
[名]食疗对疾病的治疗或改善效果。

食疗管理shíliáoguǎnlǐ (Management of Food Therapy)
[名]对食疗服务、产品、人员及机构进行规划、组织、协调与监督的系统性活动。

食疗机构shíliáojīgòu (Institutions for Food Therapy)
[名]提供食疗咨询、处方、教学或研究服务的专业性组织或场所。

食疗记录shíliáojìlù (Documentation of

Food Therapy)
[名]系统记载食疗处方、实施过程、患者反应及效果变化等信息的行为。

食疗教育shíliáojiàoyù (Education on Food Therapy)
[名]系统传授食疗理论、技能及伦理，培养专业人才或提升公众素养的教学活动。

食疗禁忌shíliáojìnjì (Contraindications in Food Therapy)
[名]在特定病征或体质状态下应避免食用的食物种类及相关注意事项。

食疗疗程shíliáoliáochéng (Treatment Course of Food Therapy)
[名]为达到预期疗效，连续或分期实施食疗所需的周期与阶段安排。

食疗理论shíliáolǐlùn (Theory of Food Therapy)
[名]系统阐述食疗原理、法则、分类及应用范围的学科理论基础。

食疗历史shíliáolìshǐ (History of Food Therapy)
[名]食疗思想、实践及其与社会文化互动关系的发展演变过程。

食疗培训shíliáopéixùn (Training in Food Therapy)
[名]针对从业人员或特定人群进行的食疗技能、操作规范的短期实践教学。

食疗配方shíliáopèifāng (Formula for Food Therapy)
[名]由多种食物按一定比例组成的，具有特定调理或治疗作用的组合。

食疗评估shíliáopínggū (Assessment of Food Therapy)
[名]对食疗方案的实施过程及效果进行监测、测量与价值判断的专业活动。

食疗认证shíliáorènzhèng (Certification in Food Therapy)
[名]通过权威机构考核，对个人或机构的食疗专业能力、资质或方案安全性进行的官方认可。

食疗市场shíliáoshìchǎng (Market for Food Therapy)
[名]食疗产品、服务及相关资源进行交换、流通与配置的商业领域。

食疗文化shíliáowénhuà (Culture of Food Therapy)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的有关食事疗疾的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富。

食疗文献shíliáowénxiàn (Literature on Food Therapy)
[名]记载食疗理论、方剂、医案及研究进展的古今书籍、论文等文本资料的总称。

食疗研究shíliáoyánjiū (Research on Food Therapy)
[名]运用科学方法探究食疗作用机制、临床疗效、安全性及优化方案的学术活动。

食疗原则shíliáoyuánzé (Principles of Food Therapy)
[名]食疗实践应遵循的根本法则，包括辨证施食、因时制宜、食物配伍等核心准则。

食疗政策shíliáozhèngcè (Policy on Food Therapy)
[名]政府为规范、引导和支持食疗发展而制定的法律法规、规划及措施。

食疗专家shíliáozhuānjiā (Expert in Food Therapy)
[名]对食事疗疾的学问有专门研究的人或擅长食事疗疾技术的人。

食补疗法shíbǔliáofǎ (Tonic Food Therapy)
[名]通过食用具有滋补强壮作用的食物，改善虚弱状态、增强正气、延缓衰老的方法。

食代疗法shídàiliáofǎ (Food Substitution Therapy)
[名]用本草食物替代常规饮食中的部分或全部成分，以达到特殊治疗或营养支持目的

的方法。

食固疗法shígùliáofǎ (Consolidating Food Therapy)
[名]运用具有收敛固涩、止汗、止泻、固精作用的食物，治疗滑脱不禁等病征的方法。

食忌疗法shíjìliáofǎ (Food Avoidance Therapy)
[名]通过严格避免（或阶段性避免）特定食物的摄入，以达到治疗或控制某些疾病（如过敏、代谢病）目的的方法。

食和疗法shíhéliáofǎ (Harmonizing Food Therapy)
[名]运用性质平和，具有调和脏腑、平衡阴阳作用的食物，进行养生保健或辅助调理的方法。

食清疗法shíqīngliáofǎ (Clearing Food Therapy)
[名]运用性味偏于寒凉，具有清热、解毒、泻火作用的食物，调理热性病征或体质的治疗方法。

食润疗法shírùnliáofǎ (Moistening Food Therapy)
[名]运用具有生津、滋阴、润燥作用的食物，治疗津液亏损、阴虚燥热等病征的方法。

食温疗法shíwēnliáofǎ (Warming Food Therapy)
[名]运用性味偏于温热，具有散寒、助阳、通脉作用的食物，调理寒性病征或体质的方法。

食消疗法shíxiāoliáofǎ (Resolving Food Therapy)
[名]运用具有消食导滞、化痰祛湿、行气散结作用的食物，治疗食积、痰湿、气滞等病征的方法。

精准食疗jīngzhǔnshíliáo (Precision Food Therapy)
[名]基于个体基因、代谢、微生物组等组学信息，量身定制的最优化、个性化食疗方案。

康复食疗kāngfùshíliáo (Rehabilitative Food Therapy)
[名]在疾病恢复期或术后，为促进身体功能恢复、防止疾病复发、改善生活质量而设计的食疗方案。

老年食疗lǎoniánshíliáo (Geriatric Food Therapy)
[名]针对老年人生理特点、常见慢性病及营养需求，进行特殊设计与调整的食疗方案。

临床食疗línchuángshíliáo (Clinical Food Therapy)
[名]在医院或临床机构中，作为辅助或主要治疗手段，由专业人员为患者实施的食疗方案。

民间食疗mínjiānshíliáo (Folk Food Therapy)
[名]在民间广泛流传，基于生活经验与地方知识，用于防治常见病或多发病的简易食疗方法。

民族食疗mínzúshíliáo (Ethnic Food Therapy)
[名]特定民族在其历史与文化中形成的，具有独特理论、方法与经验的食疗实践。

现代食疗xiàndàishíliáo (Modern Food Therapy)
[名]在继承传统智慧基础上，结合营养学、医学等现代科学，进行系统化、标准化发展的食疗实践。

预防食疗yùfángshíliáo (Preventive Food Therapy)
[名]以增强体质、预防疾病发生或延缓其进展为目标的食疗策略与实践。

中医食疗zhōngyīshíliáo (Traditional Chinese Medicine Food Therapy)
[名]以中医理论（阴阳五行、脏腑经络、辨证论治）为指导，运用食物防治疾病、调养身体的体系。

食药两用shíyàoliǎngyòng (Dual Use as Food and Medicine)
[名]认为食物既可满足营养需求，又可防治

疾病的理论。

食药同归shíyàotóngguī (Same Destination of Food and Medicine)
[名]认为食物与药物最终目标一致的理论。

食药同理shíyàotónglǐ (Homology of Food and Medicine)
[名]认为食物和口服药物都是吃入并通过胃肠等器官作用于肌体健康，机制是一样的理论。

食药同一shíyàotóngyī (Identity of Food and Medicine)
[名]认为食物与药物具有本质同一性的理论。

食药同源shíyàotóngyuán (Food and Medicine Share Common Origins)
[名]认为许多天然食物兼具营养与药用价值，在养生与疾病防治中可以发挥饮食调理与辅助治疗双重作用的理论。

食脑 shínǎo (Food-transforming Brain)

[名]食物转化之脑，指人体内调节食物消化、吸收、代谢与能量分配的综合性神经–内分泌–免疫调控系统。

此概念有助于说明人体处理食物并非单一消化过程，而是多系统协同调控过程，强调了神经–内分泌–免疫调控的整体性，填补了食事中枢调控机制的概念空白。

食脑进化shínǎojìnhuà (Food-transforming Brain Evolution)
[名]指人类食脑在生物演化、文化传承与技术革新的共同作用下，其认知结构、能力范围与适应性持续发展的动态过程。

食脑伦理shínǎolúnlǐ (Food-transforming Brain Ethics)
[名]研究食脑开发、应用与影响中涉及的道德原则、价值冲突及责任归属的伦理学分支。

食脑评估shínǎopínggū (Food-transforming Brain Assessment)
[名]对食脑进行建模、分析与价值判断的系统化方法。

食脑图谱shínǎotúpǔ (Food-transforming Brain Atlas)
[名] 系统描绘与可视化呈现人类食事认知的结构、功能分区、知识关联及神经基础的图谱或模型。

食脑为君shínǎowéijūn (Food-transforming Brain is the King)
[名]食脑决定肌体的生存与健康，头脑是在为食脑服务的过程中发展起来的。所谓“食脑为君，头脑为臣”。

食脑研究shínǎoyánjiū (Research into Food-transforming Brain)
[名]探求食脑的真相、性质、规律等的行为。

食脑遗传shínǎoyíchuán (Food-transforming Brain Inheritance)
[名] 指食脑通过代际传递得以延续的现象。

食品 shípǐn (Food Products)

[名]用于出售的经过加工制作的食物。（《现代汉语词典（第7版）》）为满足人类营养或感官需求，通过加工、制作等手段，可供直接食用或饮用的物质总称。

此概念有助于区分自然食物与加工制成品，为食品安全、食品工业和消费监管提供基础概念，强调了食物形态分类的整体性，填补了加工食物统一界定的概念空白。

食品包装shípǐnbāozhuāng (Food Products Packaging)
[名]为保护食品、便利储运及促进销售而进行的容器化与标识活动。

食品范畴shípǐnfànchóu (Scope of Food Products)

[名]根据特定标准（如原料、工艺、用途）界定的食品类别与覆盖范围的集合。

食品功能shípǐngōngnéng (Functions of Food Products)
[名]食品在满足人类生理需求（营养、能量）、心理需求（愉悦、慰藉）及社会需求（礼仪、交流）等方面所发挥的作用。

食品价值shípǐnjiàzhí (Value of Food Products)
[名]食品在满足人类需求过程中所体现出的营养、经济、文化及社会等多维度意义。

食品属性shípǐnshǔxìng (Attributes of Food Products)
[名]食品在营养、安全、感官、文化、功能等方面表现出的具体特征与性质。

保健食品bǎojiànshípǐn (Health Food Products)
[名]❶具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品。❷适用于特定人群食用，具有调节肌体功能，不以治疗疾病为目的，并且对人体不产生任何急性、亚急性或慢性危害的食品。

炒制食品chǎozhìshípǐn (Stir-fried Food Products)
[名]通过翻炒加热工艺加工制成的食品。

方便食品fāngbiànshípǐn (Convenience Food Products)
[名]为最大限度减少消费者备餐时间与劳动，经过预加工处理，易于储存和快速制备的各类食品总称。

罐头食品guàntóushípǐn (Canned Food Products)
[名]采用金属、玻璃、塑料等材料制成可密封的容器，内存肉类、水产品、水果、蔬菜等食品，经特定处理达到商业无菌，可在常温下保存较长时间的包装食物。

即食食品jíshíshípǐn (Ready-to-eat Food Products)
[名]不需要额外烹饪或加热处理，开封后即可直接安全食用的预加工、预包装食品。

烤制食品kǎozhìshípǐn (Roasted Food Products)
[名]通过烤炙加热工艺加工制成的食品。

快餐食品kuàicānshípǐn (Fast Food Products)
[名]食用快捷的加工食物。

冷藏食品lěngcángshípǐn (Chilled Food Products)
[名]在8℃以下、冻结点以上条件下储运及销售的食品。

冷食食品lěngshíshípǐn (Cold-served Food Products)
[名]在常温或冷藏温度下直接食用，或以其低温状态作为品质特征的即食、凉拌或冷加工食品。

旅行食品lǚxíngshípǐn (Food Products for Travel)
[名]方便旅行过程中食用的加工食物。

绿色食品lǜsèshípǐn (Green Food Products)
[名]产自优良生态环境，按照绿色食品标准生产，实行全程质量控制并获得绿色食品标志使用权的安全、优质食用农产品及相关产品。

热食食品rèshíshípǐn (Hot-served Food Products)
[名]在消费时需保持一定温度（通常高于常温），以呈现最佳风味、口感和安全性的即食或加热即食食品。

手工食品shǒugōngshípǐn (Handmade Food Products)
[名]不用动力设备加工而形成的食物产品。

速冻食品sùdòngshípǐn (Quick-frozen Food Products)
[名]用速冻方法，采用冷链方式保持–18℃或更低温度的包装食品。

速食食品sùshíshípǐn (Fast Food Products)
[名]为满足快速消费需求而设计，通常具备标准化和工业化生产、出品迅速及食用便捷特点的食品类别。

有机食品yǒujīshípǐn (Organic Food Products)
[名]根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的，并通过独立的有机食品认证机构认证的食品。

炸制食品zházhìshípǐn (Fried Food Products)
[名]食材在大量热油中浸没加热、快速脱水熟化而形成特定风味与酥脆质地的食品。

蒸制食品zhēngzhìshípǐn（Steamed Food Products)
[名]通过蒸汽加热工艺加工制成的食品。

煮制食品zhǔzhìshípǐn (Boiled Food Products)
[名]通过水或汤汁煮沸方式烹制成熟的，可直接食用或作为半成品进一步加工的食品。

食谱 shípǔ (Diet Plan)

[名]❶介绍菜肴等制作方法的书。❷制定的每顿菜的单子。（《现代汉语词典（第7版）》）
调配食物以达到合理营养要求而安排的膳食计划。

此概念有助于把分散的食物选择转化为结构化膳食安排，提高饮食指导的可执行性，强调了膳食结构的整体性，填补了可操作化食事指导的概念空白。

病后食谱bìnghòushípǔ (Post-illness Diet Plan)
[名]为病后恢复期调配食物以达到合理营养要求而制订的膳食计划。

家常食谱jiāchángshípǔ (Home-style Diet Plan)
[名]为日常家庭生活调配食物以达到合理营养要求而制订的膳食计划。

民间食谱mínjiānshípǔ (Folk Diet Plan)
[名]在民间流传的调配食物以达到合理营养要求而制订的膳食计划。

四季食谱sìjìshípǔ (Four-season Diet Plan)
[名]根据不同季节调配食物以达到合理营养要求而制订的膳食计划。

养生食谱 yǎngshēngshípǔ (Health Preserving Diet Plan)
[名]以调养身体、增进健康、预防疾病为目标，依据食物性味功效、营养特点与个体体质特征，合理选择和搭配食材而形成的膳食方案，是食养理论的实践载体。

专业食谱zhuānyèshípǔ (Professional Diet Plan)
[名]适用于专业烹饪或营养领域的调配食物以达到合理营养要求而制订的膳食计划。

食事 shíshì (Shiance)

[名]特指人类获取、利用食物的现象和活动，既包括人的喝水、吃饭等生存健康之事，又包括食物的野获、驯化、加工、流通之事，还包括维护食事秩序的法律、经济、管理、教育之事。“食事”与“吃事”是属种关系。

食事乃文明之基，民生之本。它不仅维系个人生命之延续，更承载群体文化之传承；不仅反映人与自然之关系，更映射社会结构之秩序。

食事部shíshìbù (Ministry of Shiance)
[名]政府分管食事的大部级单位，分管内容包括食物生态、农业、林业、渔业、食品工业、餐饮业、食疗业等行业的生产、经营、科研工作。

食事学shíshìxué (Shiology)
[名]简称“食学”。从本质角度来定义，食事学是揭示人类食事客观规律的知识体系；从功能角度来定义，食事学是研究解决人类食事问题的知识体系；从关系角度来定义，食事学是研究人与食物之间的关系及规律的知识体系；从发生角度来定义，食事学是揭示人类食事行为发生、发展规律的知识体系。

食事安排 shíshìānpái (Shiance Arrangements)
[名]有条理、分先后地处理和安置食事的行为。

食事安全shíshìānquán (Shiance Security)
[名]食事不受威胁，没有危险、危害和损失的状态。

食事报道shíshìbàodào (News Report on Shiance)
[名]用纸媒或广播、电视、网络等形式发表的有关食事的新闻稿。

食事表现shíshìbiǎoxiàn (Appearance of Shiance)
[名]食事主体在特定时空条件下进行食事活动时，所呈现出来的外在行为特征、方式、状态及其综合结果。它既包括饮食的内容、结构、节律、秩序、礼仪等可见形态，也涵盖食事行为背后所反映的生理需求、文化习惯、社会身份与心理偏好。

食事标准shíshìbiāozhǔn (Shiance Standard)
[名]衡量食事的准则。

食事策略shíshìcèlüè (Shiance Tactics)
[名]根据形势而制定的有关食事的行动方针。

食事成果shíshìchéngguǒ (Shiance Achievement)
[名]食事活动的收获。

食事冲突shíshìchōngtū (Conflict over Shiance)
[名]人类在获取、利用食物的过程中发生的矛盾与争斗。

食事储备shíshìchǔbèi (Shiance Reserves)
[名]为开展食事而储存备用的物资。

食事传统shíshìchuántǒng (Shiance Tradition)
[名]在食事领域世代相传、具有特点的文化、道德、思想、制度等。

食事地理shíshìdìlǐ (Geography of Shiance)
[名]全世界或一个地区与食事有关的自然环境及物产、交通、居民点等社会经济因素总的情况。

食事调查shíshìdiàochá (Shiance Investigation)
[名]为了了解食事情况而进行考察的行为。

食事法理shíshìfǎlǐ (Jurisprudence of Shiance)
[名]食事活动中涉及的权利义务关系、行为规范及其基本原理与学说。

食事法典shíshìfǎdiǎn(Shiance Code)
[名]系统编纂、具有权威性的食事法律规范的集成性文件或体系。

食事法律shíshìfǎlǜ (Shiance Law)
[名]也称“食为法律”，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。

食事分析shíshìfēnxī (Shiance Analysis)
[名]找出食事各部分的本质属性和彼此之间关系的行为。

食事改革shíshìgǎigé (Shiance Revolution)
[名]将食事中旧的不合理的部分改成新的、能适应客观情况的行为。

食事干预shíshìgānyù (Shiance Intervention)
[名]对食事活动进行调节、管理或纠正的行为。

食事功能shíshìgōngnéng (Shiance Function)
[名]食事所发挥的有利作用。

食事共识shíshìgòngshí (Shiance Consensus)

[名]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。

食事管理shíshìguǎnlǐ (Shiance Management)
[名]对食事进行有效的计划、组织、领导和控制，以达成既定的组织目标的过程。

食事规范shíshìguīfàn (Shiance Specification)
[名]在食事领域约定俗成或明文规定的标准。

食事规划shíshìguīhuà (Long-term Plan for Shiance)
[名]为食事制订的比较全面长远的发展计划。

食事规律shíshìguīlǜ (Rule of Shiance)
[名]食事事物之间的内在本质联系。

食事环境shíshìhuánjìng (Shiance Environment)
[名]食事活动的空间和条件。

食事计划shíshìjìhuà (Shiance Plan)
[名]在开展食事活动以前预先拟定的具体内容和步骤。

食事记录shíshìjìlù (Shiance Record)
[名]把对食事的所见、所闻、所思、所想等通过一定的手段保留下来。

食事技术shíshìjìshù (Shiance Technology; Shiance Technique)
[名]人类在食物获取、利用中体现出来的经验、知识和相关操作技巧。

食事监测shíshìjiāncè (Shiance Monitoring)
[名]人类对食事监视、监听、监督和测试、测量、测验的行为。

食事监管shíshìjiānguǎn (Shiance Regulation)
[名]对食事行为与过程进行监测与调控的管理活动。

食事教化shíshìjiàohuà (Shiance Edification)
[名]也称“食为教化”，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。

食事交流shíshìjiāoliú (Shiance Exchange)
[名]彼此把自己的食事经验、知识、工具和食物等供给对方的行为。

食事节日shíshìjiérì (Shiance Holiday)
[名]食事的纪念日或食事领域传统的庆祝或祭祀的日子。

食事禁忌shíshìjìnjì (Shiance Taboo)
[名]在食事活动中忌讳的语言或行为。

食事经济shíshìjīngjì (Shiance Economy)
[名]食物生产、流通、分配、消费等活动，包括微观食事经济、宏观食事经济、全球食事经济。

食事客体shíshìkètǐ (Shiance Object)
[名]人类获取、利用食物的认知和实践的对象，包括食者客体、食物客体、食事秩序客体。

食事历史shíshìlìshǐ (Shiance History)
[名]简称“食史”，人类过往的获取、利用食物的现象和活动，包括野获食物史、驯化食物史等。

食事良俗shíshìliángsú (Good Shiance Custom)
[名]民间长期沿袭并自觉遵守的礼让、清洁、节俭、适量、健康等食事行为模式。

食事疗疾shíshìliáojí (Shiance Therapy)
[名]简称“食疗”，也称“吃疗”，指人类利用食物和吃方法缓解、治疗疾病的行为。

食事陋俗shíshìlòusú (Bad Shiance Custom)
[名]民间长期沿袭并习以为常的浪费、奢侈、猎奇、不洁、迷信等食事行为模式。

食事贸易shíshìmàoyì (Shiance Trade)
[名]食事领域的商业活动。

食事美学shíshìměixué (Shiance Aesthetics)
[名]揭示食事中美的一般规律与原则的知识体系。

食事模式shíshìmóshì (Mode of Shiance)

[名]个体或群体在食物获取、生产、消费等食事活动中形成的稳定行为方式与典型范式。

食事评估shíshìpínggū (Shiance Evaluation)
[名]评议、估计、评价食事的行为。

食事评述shíshìpíngshù (Shiance Commentation and Description)
[名]评论和叙述食事的行为。

食事趋势shíshìqūshì (Trend in Shiance)
[名]食事发展的动向。

食事权力shíshìquánlì (Shiance Power)
[名]探究食物资源分配不平等，保障公平获取权、参与权与文化自主权的强制力量。

食事认知shíshìrènzhī (Cognition of Shiance; Shiance Knowledge)
[名]人类对食事客体的认识、了解。

食事三角shíshìsānjiǎo (Shiance Triangle)
[名]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。

食事社会shíshìshèhuì (Shiance Society)
[名]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。

食事社交shíshìshèjiāo (Shiance Interaction))
[名]食事领域人与人的交际往来。

食事失调shíshìshītiáo (Shiance Disorder)
[名]食事失去平衡或调配不当的情况。

食事数控shíshìshùkòng (Digital Control of Shiance)
[名]“食事数字控制”的简称，利用数字技术提高食事运行效率。

食事体验shíshìtǐyàn (Experience of Shiance)
[名]通过实践来认识食事、亲身经历食事的行为。

食事调整shíshìtiáozhěng (Adjustment to Shiance)
[名]改变原有的食事情况，使之适应客观环境和要求的行为。

食事通信shíshìtōngxìn (Shiance Communication)
[名]围绕食事活动、知识与文化，通过各类媒介进行的信息生成、传递、交换与反馈过程，是食事系统内部及其与外部互动的重要渠道。

食事危害shíshìwēihài (Hazard of Shiance)
[名]食事造成的破坏或损害。

食事卫生shíshìwèishēng (Shiance Hygiene)
[名]食事中防止疾病、有益于健康的做法和情况。

食事文化shíshìwénhuà (Shiance Culture)
[名]简称“食文化”，人类在社会历史发展过程中所创造的食事物质财富和精神财富的总和，特指精神财富，如食事文学、艺术、教育、科学等。

食事文明shíshìwénmíng (Shiance Civilization)
[名]人类围绕食物获取、生产、分配、消费形成的物质与精神成果总和。

食事问题shíshìwèntí (Shiance Issue)
[名]在食物生产、流通、消费及相关活动中出现的所有挑战、矛盾、失衡与风险现象，是需要系统性分析、干预与解决的公共议题。

食事误区shíshìwùqū (Erroneous Zone of Shiance)
[名]在较长时间内形成的有关食事的某种错误认识或错误做法。

食事习惯shíshìxíguàn (Shiance Habit)
[名]在长时间内逐渐养成的、不容易改变的食事行为、倾向或社会风尚。

食事系统shíshìxìtǒng (Shiance System)
[名]人类为获取、生产、加工、分配、消费食物而形成的社会–自然复合系统。

食事现象shíshìxiànxiàng (Phenomenon of Shiance)
[名]食事在发展、变化中所表现的外部的形态和联系。

食事象限shíshìxiàngxiàn (Shiance Quadrant)
[名]一种理论分析模型，通过两个关键维度将国家或地区划分为四个类型区域，用于比较研究和策略制定。

食事新闻shíshìxīnwén (News on Shiance)
[名]报社、通讯社、广播电台、电视台、网站等媒体对新近发生的食事的报道。

食事研究shíshìyánjīu (Shiance Research)
[名]探求揭示食事真相、性质、规律等的行为。

食事要素shíshìyàosù (Shiance Element)
[名]构成食事的必要因素。

食事业者shíshìyèzhě (Shiance Industry Worker)
[名]简称“食业者”，从事食事相关行业的人，包括农民、渔民、牧民、厨师、食品工人及食事教育者、管理者等。

食事影响shíshìyǐngxiǎng (Shiance Influence)
[名]食事对人或事物所起的作用。

食事优先shíshìyōuxiān (Shiance Priority)
[名]应对食事问题优先于他事。食事久远，他事后来。食事优先则安，他事优先则乱。

食事障碍shíshìzhàng'ài (Shiance Obstacle)
[名]阻碍食事活动的行为和自然现象。

食事政策shíshìzhèngcè (Shiance Policy)
[名]国家为实现一定历史时期的目标而制定的食事行动准则。

食事制度shíshìzhìdù (Shiance Regulation)
[名]要求大家共同遵守的食事规程或行动准则。

食事治理shíshìzhìlǐ (Shiance Governance)
[名]国家或社会组织对食事领域各环节（生产、加工、流通、消费、监管等）进行制度安排、资源配置与秩序维护的实践活动。

食事指南shíshìzhǐnán (Shiance Guide)
[名]为食事人员提供的指导性资料。

食事指数shíshìzhǐshù (Shiance Index)
[名]表示食事的一个变量在一定时间或空间范围内变动程度的相对数。

食事制约shíshìzhìyuē (Shiance Restriction)
[名]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。

食事转型shíshì zhuǎnxíng(Shiance Transition)
[名]食事系统由不可持续、不健康、不公平且缺乏韧性的运行模式，向可持续、健康、公正、有韧性的运行模式进行根本性、系统性转变的过程。

食事追踪shíshìzhuīzōng (Tracking in Shiance)
[名]按踪迹或线索追寻食事的行为。

食事SEBshíshìSEB (Shiance SEB)
[名]2019年12月刘广伟向联合国提交的构建世界食事新秩序的项目。S即可持续发展目标（SDGs），E即食事学（Eatology，后更名为Shiology），B 即区块链（Blockchain）等数字技术。

食史shíshǐ (Shiance History)

[名]食事的历史。人类过往的食物获取、利用的现象和活动，包括食物野获史、食物驯化史。

此概念有助于从历史维度认识食物获取和利用方式的演变，为现实食事治理提供历史参照，强调了食事演变的整体性，填补了食事历史研究框架的概念空白。

食史调查shíshǐdiàochá (Investigation of Shiance History)
[名]为了了解食事历史进行考察的行为。

食史分类shíshǐfēnlèi (Classification of Shiance History)

[名]按照研究对象（如世界、地区）、主题（如食材、技术）或载体形式（如文字、图像），对食事历史进行的系统划分。

食史分析shíshǐfēnxī (Analysis of Shiance History)
[名]把食事历史分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间关系的行为。

食史记录shíshǐjìlù (Record of Shiance History)
[名]用文字、影像记下来的食事历史材料。

食史借鉴shíshǐjièjiàn (Learning from Shiance History)
[名]跟食事历史相对照，以取长补短或吸取教训的行为。

食史问题shíshǐwèntí (Issue in Shiance History)
[名]需要研究讨论并加以解决的有关食事历史的疑难、矛盾。

食史文献shíshǐwénxiàn (Literature on Shiance History)
[名]有参考价值的食事历史的图文资料。

食史学者shíshǐxuézhě (Scholar of Shiance History)
[名]在食事历史的学术研究上有一定成就的人。

食史研究shíshǐyánjiū (Research on Shiance History)
[名]探求食事历史的真相、性质、规律等的行为。

地区食史dìqūshíshǐ (Regional Shiance History)
[名]研究特定地理区域内饮食文化形成、传播、演变及其与自然环境、社会经济互动关系的历史。

国家食史guójiāshíshǐ (National Shiance History)
[名]以国家为框架，研究其境内饮食传统建构、国家饮食认同形成及食事政策演变的历史。

世界食史shìjièshíshǐ (World Shiance History)
[名]以全球为视角，研究人类食事活动整体演进、跨文化交流及全球性食事问题形成与发展的宏观历史。

文字食史wénzìshíshǐ (Textual Shiance History)
[名]主要依据典籍、档案、菜谱、日记等书面文献进行研究与书写的饮食史分支，关注文字记载的食事信息。

驯化食史xùnhuàshíshǐ (Shiance Domestication History)
[名]人类驯化食物和利用驯化食物的以往。

野获食史yěhuòshíshǐ (Wild Shiance Acquisition History)
[名]人类获取、利用野生食物的以往。

食俗 shísú (Shiance Customs)

[名]也称“食为习俗”。食事的习俗，指民间长期沿袭并自觉遵守的群体食事行为模式及规律，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。

此概念有助于整体认知人类的食事行为模式，推动传统饮食文化创造性转化和健康发展，区分食事良俗与陋俗，强调了食事行为模式的整体性，填补了食事习俗系统分析的概念空白。

食俗创新shísúchuàngxīn (Shiance Customs Innovation)
[名]抛开旧的食事习俗，创造新的食事习俗的行为。

食俗调查shísúdiàochá (Investigation of Shiance Customs)
[名]为了了解食事习俗进行考察的行为。

食俗分析shísúfēnxī (Analysis of Shiance

Customs)
[名]把食事习俗分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间的关系的行为。

食俗改革shísúgǎigé (Reform in Shiance Customs)
[动]把食事习俗中的旧的不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食俗规范shísúguīfàn (Shiance Customs Norms)
[名]约定俗成或明文规定的食事习俗标准。

食俗建议shísújiànyì (Advice on Shiance Customs)
[名]向他人提出的食事习俗主张。

食俗评估shísúpínggū (Evaluation of Shiance Customs)
[名]评议估计或评价食事习俗的行为。

食俗二分shísúèrfēn (Dichotomy of Shiance Customs)
[名]将饮食习俗依据其社会价值、健康影响与文明程度，系统划分为“优良食俗”与“丑陋食俗”两类理论框架。

食俗体验shísútǐyàn (Experience of Shiance Customs)
[名]通过实践来认识食事习俗的行为。

食俗文化shísúwénhuà (Shiance Customs Culture)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的有关食事习俗的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富。

食俗研究shísúyánjiū (Research on Shiance Customs)
[名]探求食事习俗的真相、性质、规律等的行为。

不良食俗búliángshísú (Bad Shiance Customs)
[名]不好的食事习俗。

丑陋食俗chǒulòushísú (Ugly Shiance Customs)
[名]丑恶、卑劣的食事习俗。

地域食俗dìyùshísú (Regional Shiance Customs)
[名]具有地域特色的食事习俗。

节令食俗jiélìngshísú (Seasonal Shiance Customs)
[名]不同时节的饮食习惯和风俗。

年节食俗niánjiéshísú (Festival-related Shiance Customs)
[名]重大节日的食事习俗。

事件食俗shìjiànshísú (Event-related Shiance Customs)
[名]饮食生活中比较重大、会产生一定影响的食事习俗。

特事食俗tèshìshísú (Shiance Custom for Special Occasions)
[名]不同事件的饮食习惯和风俗。

优良食俗yōuliángshísú (Good Shiance Customs)
[名]好的食事习俗。

宗教食俗zōngjiàoshísú (Religious Shiance Customs)
[名]不同宗教体系里独特的食事习俗。

食为shíwéi (Shiance Behaviors)

[名]食事的行为，指人类获取和利用食物的相关活动，包括人类的食物野获、驯化、加工、流通、监管及进食等行为。

此概念有助于把生产、加工、流通、监管、进食等行为纳入同一行为系统分析，强调了食事行为的整体性，填补了食事行为跨环节统合的概念空白。

食为双循shíwéiShuāngxún (Dual Principles Governing Shiance Behaviors)
[名]人类的食事行为必须遵循食物转化系统

的运行规则才能健康长寿，必须遵循食物母体系统的运行规则才能可持续发展。

食为分析shíwéifēnxī (Analysis of Shiance Behaviors)
[名]找出食为本质属性和内外关系的行为。

食为改善shíwéigǎishàn (Improvement of Shiance Behaviors)
[名]改变原有的有缺陷的食事行为。

食为干扰shíwéigānrǎo (Disturbance of Shiance Behaviors)
[名]扰乱或打扰食事行为的行为。

食为公约shíwéigōngyuē (Convention on Shiance Behaviors)
[名]三个或三个以上的国家缔结的关于食事行为问题的条约。

食为规则shíwéiguīzé (Rule of Shiance Behaviors)
[名]供大家共同遵守的食事行为的制度或章程。

食为矫正shíwéijiǎozhèng (Rectification of Shiance Behaviors)
[名]改正或纠正食事行为的行为。

食为评价shíwéipíngjià (Assessment of Shiance Behaviors)
[名]对食事行为价值的评定活动。

食为失当shíwéishīdàng (Shiance Behavior Inappropriacy)
[名]食事行为不适宜或不恰当的情况。

食为问题shíwéiwèntí (Issue of Shiance Behaviors)
[名]“食事行为问题”的简称，指人类获取和利用食物的相关活动中遇到的疑难和矛盾。

食为习惯shíwéixíguàn (Shiance Behavior Habits)
[名]长期逐渐养成的、一时不易改变的食事行为。

食为系统shíwéixìtǒng (System of Shiance Behaviors)
[名]由个体、家庭、族群、国家、区域和世界食事行为构成的整体。

食为效率shíwéixiàolǜ (Efficiency of Shiance Behaviors)
[名]单位时间内完成的食事行为的工作量。

食为灾害shíwéizāihài (Shiance Behavior Disasters)
[名]食事行为所造成的严重损害。

食为障碍shíwéizhàng'ài (Shiance Behavior Obstacle)
[名]干扰、妨碍食事行为正常开展的表现。

不当食为búdàngshíwéi (Improper Shiance Behaviors)
[名]危害个体健康、群体和谐、种群持续的食事行为。

食物shíwù (Food)

[名]可供食用的物质（多指自然生长的）。（《现代汉语词典（第7版）》）可供食用的物质，包括动物类食物、植物类食物、菌物类食物、矿物类食物、人造类食物，水和口服药物也包含在内。

此概念有助于扩展食物边界，适应大食物观下多元食物来源和新型食物形态的发展，强调了食物来源的整体性，填补了广义食物分类的概念空白。

食物链shíwùliàn (Food Chain)
[名]生态系统中不同生物间通过食与被食关系形成的链状营养传递序列，是能量流动和物质循环的重要载体。

食物圈shíwùquān (Food Circle)
[名]特定生态系统或社会系统中，食物从生产、加工、流通到消费，最终部分回归自然的完整物质循环路径。

食物网shíwùwǎng (Food Web)
[名]生态系统中由多条食物链相互交错、彼

此关联形成的网状营养结构，反映物种间复杂的取食关系。

食物安全shíwùānquán (Food Security)
[名]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。

食物包装shíwùbāozhuāng (Food Packaging)
[名]为保护食物、便利储运及促进销售而进行的容器化与标识活动。

食物变质shíwùbiànzhì (Food Deterioration)
[名]食物的本质变得与原来不同（多指向坏的方面转变）。

食物标准shíwùbiāozhǔn (Food Standard)
[名]衡量食物的准则。

食物补充shíwùbǔchōng (Food Supplement)
[名]食物供给不足或有损失时，增加一部分的行为。

食物捕捞shíwùbǔlāo (Food Fishing)
[名]获取水生食物的行为。

食物残渣shíwùcánzhā (Food Residue)
[名]利用食物时残留的渣滓。

食物产量shíwùchǎnliàng (Food Yield)
[名]获取食物的数量。

食物成分shíwùchéngfèn (Food Composition)
[名]食物的内涵，包括食物元性与食物元素。

食物持续shíwùchíxù (Sustainable Food Supply)
[名]满足当代食物需求，同时不损害后代获取食物的能力，追求环境健康、社会公平与经济活力的平衡。其本质为食生态问题。

食物充饥shíwùchōngjī (Allaying Hunger with Food)
[名]用吃物缓解饥饿的过程。

食物储备shíwùchǔbèi (Food Storage)
[名]把食物储存起来备用的行为。

食物搭配shíwùdāpèi (Food Combination)
[名]按照食物的营养、口感、口味等要求安排配给的行为。

食物调查shíwùdiàochá (Food Investigation)
[名]为了了解食物情况进行考察（多指到现场）的行为。

食物短缺shíwùduǎnquē (Food Insecurity; Food Shortage)
[名]食物缺乏、不足的状况。

食物发酵shíwùfājiào (Food Fermentation)
[名]食物被微生物分解、改变、转化的过程。

食物防腐shíwùfángfǔ (Food Preservation)
[名]用温度控制、使用添加剂等方式抑制食物中微生物的生长、繁殖，以防止食物腐烂的行为。

食物分配shíwùfēnpèi (Food Distribution)
[名]按一定的标准或规定分食物的行为。

食物分析shíwùfēnxī (Food Analysis)
[名]找出食物的本质属性和内在关系的行为。

食物丰富shíwùfēngfù (A Wide Variety of Food)
[名]通过多样化、结构合理的食物供应，满足对食物种类与个性化的升级需求。其本质是食物种类问题。

食物风味shíwùfēngwèi (Food Flavor)
[名]食物的特色（多指地方特色）。

食物腐败shíwùfǔbài (Food Spoilage)
[名]因微生物作用、酶促反应或化学变化，导致食物发生不可接受的品质劣变、营养价值下降或安全风险增加的过程。

食物功能shíwùgōngnéng (Function of Food)
[名]食物所发挥的有利的作用。

食物工程shíwùgōngchéng (Food Program)
[名]有关食物的某项需要投入巨大人力和物力的工作。

食物管理shíwùguǎnlǐ (Food Management)
[名]保管和料理食物的行为。

食物规范shíwùguīfàn (Food Norms)
[名]约定俗成或明文规定的食物标准。

食物共享shíwùgòngxiǎng (Food Sharing)
[名]共同享有和享用食物的行为。

食物供应shíwùgòngyìng (Food Supply)
[名]以食物为对象，通过生产、加工、流通、分配、储备等环节，满足社会或个体饮食需求的过程、能力与结果。

食物过敏shíwùguòmǐn (Food Sensitivity)
[名]人的肌体对某些食物的感受性不正常地增高的现象。

食物环境shíwùhuánjìng (Food Environment)
[名]食物周围的情况和条件。

食物回收shíwùhuíshōu (Food Recovery)
[名]把食物收回利用的行为。

食物获取shíwùhuòqǔ (Food Acquisition)
[名]人类谋获食物的行为，包括食物直获、食物驯化、食物加工、食物流通等诸多方面。

食物计划shíwùjìhuà (Food Plan)
[名]预先拟定的有关食物的具体内容和步骤。

食物记录shíwùjìlù (Food Record)
[名]用各种方式记下来的关于食物的材料。

食物加工shíwùjiāgōng (Food Processing)
[名]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。

食物监测shíwùjiāncè (Food Monitoring)
[名]监视、检测食物的行为。

食物减产shíwùjiǎnchǎn (Reduction in Food Production)
[名]食物产量减少的现象或减少食物生产的行为。

食物监管shíwùjiānguǎn (Food Regulation)
[名]监视管理、监督管理食物的行为。

食物鉴赏shíwùjiànshǎng (Appreciation of Food)
[名]鉴定和欣赏食物的行为。

食物交换shíwùjiāohuàn (Food Swap)
[名]互换食物的行为，多为个人间的行为。

食物交流shíwùjiāoliú (Food Exchange)
[名]彼此把自己的食物或相关信息等提供给对方的行为，多为群体间的行为。

食物结构shíwùjiégòu (Food Structure)
[名]食物各个组成部分的搭配和排列。

食物禁忌shíwùjìnjì (Food Taboo)
[名]关于食物的犯忌讳的话或行动。

食物净化shíwùjìnghuà (Food Purification)
[名]清除食物中杂质，使其纯净的行为。

食物菌植shíwùjūnzhí (Edible Fungus Farming)
[名]驯化可食性菌物的行为。

食物科学shíwùkēxué (Food Science)
[名]揭示食物的相关规律的知识体系。

食物来源shíwùláiyuán (Source of Food)
[名]食物的由来、出处。

食物浪费shíwùlàngfèi (Food Waste)
[名]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、消费等场景下的丢失和损耗。“过食”也是一种浪费。

食物类别shíwùlèibié (Food Group; Type of Food)
[名]食物的不同种类。

食物流通shíwùliútōng (Food Circulation)
[名]食物从生产者流向消费者的过程，包括贮藏、运输、包装及销售等环节。

食物贸易shíwùmàoyì (Food Trade)
[名]有关食物的商业活动。

食物配给shíwùpèijǐ (Food Allocation)
[名]在食物供应不足时，按规定标准平均供给的行为。

食物烹饪shíwùpēngrèn (Food Cooking)
[名]采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。

食物偏好shíwùpiānhào (Food Preference)
[名]对某种食物特别喜好的行为。

食物偏性shíwùpiānxìng (Food Imbalanced Nature)
[名]根据传统医学或饮食理论，食物所具有的寒、热、温、凉等属性，以及对人体产生的特定趋向性影响。

食物贫困shíwùpínkùn (Food Poverty)
[名]无法负担或获得能提供足够营养、满足基本饮食需要的食物状态。

食物品牌shíwùpǐnpái (Food Brand)
[名]食物产品的牌子，特指著名食物产品的牌子。

食物品评shíwùpǐnpíng (Commenting on Food)
[名]评论食物高下、优劣的行为。

食物品质shíwùpǐnzhì (Food Quality)
[名]食物的质量。

食物评估shíwùpínggū (Evaluation of Food)
[名]评议、估计、评价食物的行为。

食物认证shíwùrènzhèng (Food Certification)
[名]证明食物达到某种质量标准的合格评定的行为。

食物社交shíwùshèjiāo (Social Contact via Food)
[名]以食物为媒介开展的人与人的交际往来。

食物摄入shíwùshèrù (Ingest Food; Eat)
[动]吃。

食物生态shíwùshēngtài (Food Ecology)
[名]研究食物生产、消费及废弃过程与自然生态系统之间相互作用、相互依存关系的科学领域。

食物市场shíwùshìchǎng (Food Market)
[名]食物交易的场所或行销的区域。

食物数量shíwùshùliàng (Food Quantity)
[名]食物数目的多少。

食物碎解shíwùsuìjiě (Food Disintegration)
[名]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。

食物索引shíwùsuǒyǐn (Food Index)
[名]将书刊中的有关食物的项目或内容摘记下来，每条下标注出处、页码，按一定次序排列供人查阅的资料。

食物体验shíwùtǐyàn (Food Experience)
[名]通过实践来认识食物的行为。

食物调制shíwùtiáozhì (Food Preparation)
[名]调配、制作食物的行为。

食物卫生shíwùwèishēng (Food Hygiene)
[名]贯穿食物产销食用全流程， 通过配套管理、操作规范保障食物洁净无毒、符合卫生要求，避免损害人体健康的相关条件与管控体系。

食物文化shíwùwénhuà (Food Culture)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的有关食物的精神财富，如文学、艺术、教育、科学等。

食物问题shíwùwèntí (Food Issue)
[名]满足人对食物需求过程中遇到的疑难、矛盾。

食物污染shíwùwūrǎn (Food Contamination)
[名]有害物质混入食物而造成危害的情况。

食物吸收shíwùxīshōu (Absorption of Food)
[名]人的肌体把组织外部的食物吸到组织内部的过程。

食物系统shíwùxìtǒng (Food System)
[名]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”。

食物纤维shíwùxiānwéi (Food Fiber)
[名]食物中含有的天然的细丝状物质或结构。

食物享受shíwùxiǎngshòu (Pleasure of Food)
[名]从食物中得到物质或精神上的满足。

食物消费shíwùxiāofèi (Food Consumption)
[名]为了生产或生活需要而消耗食物的行为。

食物消化shíwùxiāohuà (Digestion of Food)
[名]食物进入人体内，经过物理和化学作用而可以被肌体吸收的过程。

食物性状shíwùxìngzhuàng (Property and Shape of Food)
[名]食物的性质和形状。

食物需求shíwùxūqiú (Need for Food)
[名]因需要食物而产生的要求。

食物选择shíwùxuǎnzé (Food Choice)
[名]挑选食物的行为。

食物驯化shíwùxùnhuà (Food Domestication)
[名]人工控制野生食物繁殖的方法，包括食物种植、养殖、菌植三大范式。

食物循环shíwùxúnhuán (Food Cycle)
[名]食物周而复始地运动或变化的过程。

食物养殖shíwùyǎngzhí (Food Breeding)
[名]驯化可食性动物，包括畜、禽、虫、水生等可食动物的驯化。

食物野获shíwùyěhuò (Wild Food Acquisition)
[名]也称“食物直获”，人类获取野生食物的行为，包括食物捕捞、采集、采摘、狩猎四大范式。

食物依赖shíwùyīlài (Reliance on Food)
[名]依靠食物而不能自立或自给的状态。

食物银行shíwùyínháng (Food Bank)
[名]为应对紧急情况或食物短缺而储存、捐助食物的机构。

食物影响shíwùyǐngxiǎng (Effect of Food)
[名]食物对人或事物所起的作用。

食物营销shíwùyíngxiāo (Food Marketing)
[名]经营、销售食物的行为。

食物营养shíwùyíngyǎng (Nutrient in Food)
[名]食物的养分。

食物元素shíwùyuánsù (Food Elements)
[名]食物内部结构的微观物质，包括营养素、无养素。

食物元性shíwùyuánxìng (Food Natures)
[名]简称“食性”，俗称“食物性格”，指食物内部所蕴含的不同属性。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。

食物援助shíwùyuánzhù (Food Assistance)
[名]以食物给予支援和帮助的行为。

食物运输shíwùyùnshū (Food Transportation)
[名]把食物从一个地方运送到另一个地方的过程。

食物增产shíwùzēngchǎn (Increase in Food Production)
[名]食物产量增加的现象或增加食物生产的行为。

食物政策shíwùzhèngcè (Food Policy)
[名]国家为实现一定历史时期的目标而制定的有关食物的行动准则。

食物直获shíwùzhíhuò (Wild Food Acquisition)
[名]同“食物野获”。人类获取野生食物的行为，包括食物捕捞、采集、采摘、狩猎四大范式。

食物质量shíwùzhìliàng (Food Quality)
[名]食物的优劣程度。

食物指南shíwùzhǐnán (Food Guide)
[名]指导膳食的建议和准则。

食物指数shíwùzhǐshù (Food Index)
[名]表示食物的一个变量在一定时间或空间范围内变动程度的相对数。

食物种类shíwùzhǒnglèi (Type of Food)
[名]根据食物本身的性质或特点而分成的门类。

食物种植shíwùzhòngzhí (Food Cultivation)
[名]驯化可食性植物的活动，包括木本、草本、水生等可食植物的驯化。

食物贮藏shíwùzhùcáng (Food Storage)
[名]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。

食物追溯shíwùzhuīsù (Food Tracing)
[名]利用信息化手段，对食品从生产、加工到流通、销售的全过程进行记录与追踪的行为。

食物追踪shíwùzhuīzōng (Food Tracking)
[名]按轨迹或线索追寻食物的行为。

食物自给shíwùzìjǐ (Food Self-sufficiency)
[名]依靠自己的获取满足自己的食物需要的状态。

食物资源shíwùzīyuán (Food Resource)
[名]一国或一地区内拥有的食物或食物来源的总称。

安慰食物ānwèishíwù (Comfort Food)
[名]使人心情安适的食物。

胞殖食物bāozhíshíwù (Food Made from Cultured Cells)
[名]用动物细胞培殖出来的可食物质。

本草食物běncǎoshíwù (Medical Herbal Food)
[名]具有疗疾功能的天然可食物（特指中药）。

本地食物běndìshíwù (Local Food)
[名]所在地区出产的食物。

辨识食物biànshíshíwù (Food Identification)
[名]从食物元性和元素两个方面识别食物成分的做法。

补血食物bǔxuěshíwù (Blood Enriching Food)
[名]使红细胞或血红蛋白增加的食物。

充饥食物chōngjīshíwù (Hunger-satiating Food)
[名]主要用于消除饥饿感、满足基本能量需求的日常必需食物，以谷物等主粮为核心，也包括常规三餐饮食。

传统食物chuántǒngshíwù (Traditional Food)
[名]世代相传或相沿已久并具有特点的食物。

纯净食物chúnjìngshíwù (Purified Food)
[名]不含杂质的洁净食物。

低糖食物dītángshíwù (Low-sugar Food)
[名]含糖量低的食物。

动物食物dòngwùshíwù (Animal-based Food)
[名]动物性的可食物质。

多化食物duōhuàshíwù (High-fertilized Foods)
[名]在种植或养殖过程中，施用化肥、农药等人工化学品显著高于常规标准或行业推荐标准生产的食物。

发酵食物fājiàoshíwù (Ferment Food)
[动]用微生物分解、改变、转化的方式加工食物。食物加工三大方式之一。
[名]用发酵方式加工的食品。

反季食物fǎnjìshíwù (Out-of-season Food)
[名]利用人工技术生产的非本季节自然生长的食物，多指蔬菜、水果。

方便食物fāngbiànshíwù (Convenience Food)
[名]食用便利的食物。

高档食物gāodàngshíwù (Fine Food)
[名]质量好、价格较高的食物。

高钙食物gāogàishíwù (Calcium-rich Food)
[名]钙含量较高的食物。

根茎食物gēnjīngshíwù (Edible Root and Stem; Root-to-stem Food)
[名]以植物根、茎作为主要利用部分的食物。例如莲藕、萝卜。

谷物食物gǔwùshíwù (Grain Food)
[名]谷类作物的可食用籽实。

过期食物guòqīshíwù (Expired Food)
[名]超过食用期限的食物。

海鲜食物hǎixiānshíwù (Seafood)
[名]新鲜的海产可食物。

寒性食物hánxìngshíwù (Cold-natured Food)
[名]具有寒性的天然食物。

合成食物héchéngshíwù (Synthetic Food)
[名]用化学合成方式制造的非天然可食物质。

河鲜食物héxiānshíwù (River Delicacies)
[名]泛指产自河流、湖泊、溪涧等淡水水域，可供食用的水生动植物总称，是淡水渔业的重要产品。

环保食物huánbǎoshíwù (Eco-friendly Food)
[名]符合环保要求或具有环保性质的食物。

即食食物jíshíshíwù (Instant Food)
[名]无需额外烹饪加工，开袋即食或仅需简单加热、冲调即可食用的加工食品，以便捷、省时为核心特征。

家畜食物jiāchùshíwù (Livestock-based Food)
[名]人类驯养的猪、牛、羊等可食物。

加工食物jiāgōngshíwù (Process Food)
[名]用烹饪、发酵、碎解等方式提高食物的适口性和健康性的活动。

家禽食物jiāqínshíwù (Poultry-based Food)
[名]人类驯养的鸡、鸭、鹅等可食物。

假冒食物jiǎmàoshíwù (Counterfeit Food)
[名]冒充其他食物的食物。

健康食物jiànkāngshíwù (Healthy Food)
[名]使人体发育良好、机理正常的食物。

进口食物jìnkǒushíwù (Imported Food)
[名]从外国或外地区运进来的食物。

菌类食物jūnlèishíwù (Edible Fungus Food)
[名]可食用的真菌。

烤制食物kǎozhìshíwù (Roasted/Baked Foods)
[动]以空气为热介质制作的食物。

矿物食物kuàngwùshíwù (Edible Mineral Food)
[名]矿物性的可食物质。

垃圾食物lājīshíwù (Junk Food)
[名]对人的健康无益甚至有害的食物。

冷冻食物lěngdòngshíwù (Frozen Food)
[名]降低温度使所含的水分凝固的食物。

凉性食物liángxìngshíwù (Cool-natured Food)
[名]具有凉性的天然食物。

疗疾食物liáojíshíwù (Therapeutic Food)
[名]具有特定治疗或辅助治疗疾病功能的入口物质，包括规定剂量的口服药物（如片剂、汤剂）及特殊医学用途配方食品。

卤制食物lǔzhìshíwù (Stewed Food)
[名]用卤的方法制作的食物。

绿色食物lǜsèshíwù (Green Food)
[名]无公害、无污染的安全型食物。

美容食物měiróngshíwù (Beauty Food)
[名]富含抗氧化物质、维生素、胶原蛋白或植物活性成分，具有养颜护肤、延缓衰老、改善皮肤状态等美容功效的食物。

烹饪食物pēngrènshíwù (Cook Food)
[动]以加热方式加工食物。食物加工三大方式之一。

偏性食物piānxìngshíwù (Food of Imbalanced Nature)
[名]具有寒、热、温、凉的属性，可作用于肌体失衡，预防、治疗疾病的天然食物。

平性食物píngxìngshíwù (Neutral-natured Food)
[名]具有平性的天然食物。

热性食物rèxìngshíwù (Hot-natured Food)
[名]具有热性的天然食物。

人造食物rénzàoshíwù (Artificial Food)
[名]通过合成生物学、细胞培养、精密发酵等现代生物技术人工合成或培育的替代型食物。

少化食物shǎohuàshíwù (Low-fertilized Foods)
[名]在生产过程中，对化肥、农药等人工化学品的使用量进行严格限制和显著降低的农业产出食物。

水产食物shuǐchǎnshíwù (Aquatic Food)
[名]海洋、江河、湖泊里出产的动物、植物、藻类等可食物。

速冻食物sùdòngshíwù (Quick-frozen Food)
[名]快速冷冻的食物。

碎解食物suìjiěshíwù (Disintegrated Food)
[动]以非加热的物理方式加工食物。食物加工三大方式之一。

特色食物tèsèshíwù (Special Food)
[名]具有独特风格的食物。

天然食物tiānránshíwù (Natural Food)
[名]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。

囤积食物túnjīshíwù (Food Hoarding)
[名]超出正常消费需求，大量收集并储存食物的行为，可能源于对短缺的恐惧、投机或其他心理、社会因素。

温性食物wēnxìngshíwù (Warm-natured Food)
[名]具有温性的天然食物。

无化食物wúhuàshíwù (Chemical-free Food)
[名]没有化学合成物介入的天然可食物，在食物驯化、加工过程中没有使用化学合成物。

焐制食物wùzhìshíwù (Low-temperature Slow-cooked Foods)
[名]用不同的传热介质，长时间低温加热制作的食物。

熏制食物xūnzhìshíwù (Smoked Food)
[名]用烟火等熏熟而带有某种气味的食物。

驯化食物xùnhuàshíwù (Domesticated Food)
[名]人工控制繁殖的野生可食物质，包括被驯化的动物、植物、菌物等。与“野生食物”相对应。

腌制食物yānzhìshíwù (Marinated Food; Pickled Food)
[名]加上盐、糖、酱、酒等，放置一段时间入味得到的食物。

野生食物yěshēngshíwù (Wild Food)
[名]自然界中未被人类驯化的可食物质。

应季食物yìngjìshíwù (Seasonal Food)
[名]适应当时季节的食物。

优质食物yōuzhìshíwù (High-quality Food)
[名]质量优良的食物。

有害食物yǒuhàishíwù (Noxious Food)
[名]对人的肌体有破坏性的或可能有致命结果的食物。

有机食物yǒujīshíwù (Organic Food)
[名]在野获、生产、加工、贮存、运输过程中全程禁止使用农药、化肥、生长调节剂、转基因技术的食物。

有化食物yǒuhuàshíwù (Chemical Food)
[名]含有化学合成物的食物。

真菌食物zhēnjūnshíwù (Edible Fungus)
[名]真菌类的可食物质。

植物食物zhíwùshíwù (Plant-based Food)
[名]植物性的可食物质。

煮制食物zhǔzhìshíwù (Boiled Food)
[动]以水为热介质制作的食物。

滋补食物zībǔshíwù (Nutritious Food)
[名]供给身体所缺养分的食物。

食性shíxìng (Food Natures)

[名]动物吃食物的习性；各人对食物味道的爱好。（《现代汉语词典（第7版）》）❶食物的性能，包括气、味、归经、升降浮沉、有毒无毒等。❷食物的元性，食物内部所蕴含的不同属性，有平性和偏性之分，偏性又可分为寒性、热性、温性、凉性。

此概念有助于表达食物对人体作用的差异性，为食养、食疗和个体化饮食提供理论依据，填补单纯营养素视角难以解释个体差异与体质适配的空白。

食性分类shíxìngfēnlèi (Classification of Food Natures)

[名]依据食物本身固有性味特质划分的食物属性体系，整体分为平性与偏性两大类别；其中偏性具体包含温性、热性、寒性、凉性四类。

食性分析shíxìngfēnxī (Analysis of Food Natures)

[名]把食物元性分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间的关系的行为。

食性禁忌shíxìngjìnjì (Taboo of Food Natures)

[名]关于食物元性的忌讳和做法。

食性疗疾shíxìngliáojí (Therapy of Food Natures)

[名]利用食物偏性辅助治疗疾病的方法，以实现“药食同源”的非药物干预。

食性调养shíxìngtiáoyǎng (Regulation of Food Natures)

[名]利用食物偏性进行身体调养的方法，以改善体质偏颇与促进健康恢复。

食性研究shíxìngyánjiū (Research on Food Natures)

[名]探索食物元性的真相、性质、规律等的行为。

食性应用shíxìngyìngyòng (Application of Food Natures)

[名]利用食物元性的行为。

食性作用shíxìngzuòyòng (Function of Food Natures)

[名]食物的元性对人体机能所发挥的功效。

食序shíxù (Shiance Order)

[名]食事的秩序，即人类食事行为的条理性和连续性。食事秩序是社会秩序的基础。

此概念有助于揭示食事秩序对社会、市场与健康秩序的基础性作用，填补食物系统研究重生产消费、轻秩序分析的空白，保障个体食物权利，促进社会公平稳定，支撑全球可持续治理。例如：餐饮监管、市场流通、就餐规则共同构成食序。

食序变革shíxùbiàngé (Reform of Shiance Order)

[名] 把食序中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食序创新shíxùchuàngxīn (Shiance Order Innovation)

[名]抛开旧的食事秩序，创造新的食事秩序的行为。

食序冲突shíxùchōngtū (Conflict in Shiance Order)

[名]食序各参与方因目标、利益或规则认知分歧而产生的对抗性互动，常表现为贸易争端、资源争夺或治理规则博弈。

食序重构shíxùchónggòu (Shiance Order Restructuring)

[名]在技术革命、地缘政治变动、重大危机或理念转型等驱动下，对既有食序进行根本性调整、重组或建立全新规则与结构的系统性变革过程。

食序管理shíxùguǎnlǐ (Shiance Order Management)
[名]负责食事秩序工作，使之顺利进行的行为。

食序规划shíxùguīhuà (Shiance Order Planning)
[名]为优化食物系统整体效能，对食序的结构、流程、资源配置及发展路径进行前瞻性设计与系统性安排的治理活动。

食序公平shíxùgōngpíng (Equity in Shiance Order)
[名]在食物系统的权力、资源分配及规则制定中，保障所有参与主体特别是弱势群体与国家享有合理机会与正当权益的原则与实践。

食序和谐shíxùhéxié (Shiance Order Harmony)
[名] 食序和睦协调的状态。

食序监测shíxùjiāncè (Shiance Order Monitoring)
[名]通过系统性数据收集、指标分析与动态评估，对食序的运行状态、绩效表现及潜在风险进行持续跟踪与预警的专业活动。

食序监管shíxùjiānguǎn (Shiance Order Regulation)
[名]监视管理或监督管理食事秩序的行为。

食序教育shíxùjiàoyù (Shiance Order Education)
[名]旨在提升从公众到决策者等各类主体对食序的认知、理解与参与能力，培养系统思维与全球责任意识的教育活动。

食序控制shíxùkòngzhì (Shiance Order Control)
[名]不使食事秩序越出范围的行为。

食序伦理shíxùlúnlǐ (Ethics of Shiance Order)
[名]在构建、运行与评判食序时应遵循的价值原则与道德规范，核心关切包括公平正义、责任共担、生态关怀以及对未来世代的食者主权尊重。

食序评估shíxùpínggū (Evaluation of Shiance Order)
[名]评议、估计食事秩序的行为。

食序趋势shíxùqūshì (Trend in Shiance Order)
[名]食事秩序发展的动向。

食序认知shíxùrènzhī (Cognition of Shiance Order)
[名] 人类对食序客体的认识、了解。

食序失范shíxùshīfàn (Shiance Order Anomie)
[名]由于规则缺失、冲突、失效或外部冲击，导致食序出现混乱、失调、不可预测或丧失正当性的非正常状态，常伴随食品安全事件、市场剧烈波动或供给中断。

食序调控shíxùtiáokòng (Regulation and Control over Shiance Order)
[名]调节、控制食事秩序的行为。

食序问题shíxùwèntí (Issue of Shiance Order)
[名]需要研究讨论解决的有关食事秩序的疑难和矛盾。

食序行为shíxùxíngwéi (Shiance Order Behavior)
[名]维持食事条理性和连续性的相关活动。

食序研究shíxùyánjiū (Research on Shiance Order)
[名]探求食事秩序的真相、性质、规律的行为。

食序演化shíxùyǎnhuà (Evolution of Shiance Order)
[名]食序在历史进程中，受技术、经济、政治及环境等因素驱动，从简单到复杂、从失衡到平衡的动态发展过程。

食序影响shíxùyǐngxiǎng (Influence of Shiance Order)
[名]食事秩序对人或事物所起的作用。

食序优化shíxùyōuhuà (Optimization of Shiance Order)

[名]对食事秩序加以改变或选择，使之优良的行为。

食序治理shíxùzhìlǐ (Shiance Order Governance)
[名]通过制度设计、规则制定、协调行动与监督评估，对食序进行塑造、维护、调整与改革，以达成公平、效率、安全与可持续等目标的系统性过程。

国际食序guójìshíxù (International Shiance Order)
[名]在全球范围内，由主权国家、国际组织、跨国企业等多元主体共同参与、互动、竞争与协商所形成的，关于食物生产、贸易、分配与安全的规则体系与权力结构。

区域食序qūyùshíxù (Regional Shiance Order)
[名]在特定地理区域内，通过区域合作机制建立起来的，旨在保障区域粮食安全、促进贸易便利、协调政策行动的食物系统治理结构与规则。

韧性食序rènxìngshíxù (Resilient Shiance Order)
[名]具备有效预防、抵御、适应外部冲击（如气候灾害、疫情、冲突），并能从中快速恢复、学习与转型的食物系统结构与治理能力。

社区食序shèqūshíxù (Community Shiance Order)
[名]在地方社区层面，由居民、生产者、商户等共同参与形成的，基于在地资源、社会信任与文化传统的食物生产、交换与消费的组织体系。

数字食序shùzìshíxù (Digital Shiance Order)
[名]在食物系统中，由数据流动、算法决策、平台运营与数字基础设施所形塑的新型生产、交换、消费关系与权力格局。

食学shíxué (Shiology)

[名]全称“食事学”。食学包含吃学，是以人类食事活动为研究对象，以“食者、食物、食序”为基本结构，揭示食事规律并服务人类食物系统问题解决的综合性、系统性知识体系。

此概念有助于统合农业、食品、营养、医学、经济、文化等分散学科，构建食问题研究的统一框架，连接食者健康、食物获取与食事秩序，服务个体健康长寿、社会和谐治理与人类可持续发展。

食学定律shíxuédìnglǜ (Law of Shiology)
[名]对人类食事在一定条件下发生一定变化过程的必然关系的认知。

食学法则shíxuéfǎzé (Rule of Shiology)
[名]对食事内部某些不变性规则的认知。

食学发展shíxuéfāzhǎn (Shiology Development)
[名]食事学由简单到复杂的变化过程。

食学概念shíxuégàiniàn (Shiology Concept)
[名]反映食事学一般的、本质的特征的一种思维基本形式。

食学教材shíxuéjiàocái (Shiology Teaching Material)
[名] 有关讲授食学内容的材料，如书籍、讲义、图片等。

食学理论shíxuélǐlùn (Theory of Shiology)
[名]由实践概括出来的关于食事学知识的系统结论。

食学名词shíxuémíngcí (Shiology Term)
[名]表示人类食事的专有概念。

食学评价shíxuépíngjià (Assessment of Shiology)
[名]对食事学价值的评定行为。

食学任务shíxuérènwù (Task of Shiology)

[名]食事学担负的责任，即全面彻底解决人类的食事问题。具体包括：延长个体寿期，优化社会秩序，使种群可持续。

食学三角shíxuésānjiǎo (Shiology Triangle)
[名]由食者需求、食物获取、食事秩序组成的食事学体系的核心结构。

食学实践shíxuéshíjiàn (Practice of Shiology)
[名]实行食事学主张的行为。

食学术语shíxuéshùyǔ (Shiology Term)
[名]表示食事领域的现象、实体、过程、方法与技术的概念。

食学体系shíxuétǐxì (Shiology System)
[名]食事认知内部的属种关系与并列关系的整体。

食学学科shíxuéxuékē (Subject of Shiology)
[名]食事学所属的分支。

食学学者shíxuéxuézhě (Shiology Expert)
[名]在食事学学术研究上有一定成就的人。

食学研究shíxuéyánjiū (Shiology Research)
[名]探求食事学的真相、性质、规律等的行为。

食学原理shíxuéyuánlǐ (Principle of Shiology)
[名]人类食事中带有普遍性的、最基本的客观规律。例如，在食者需求领域有“躯为食化”“躯食耦合”“食可致疾”“五觉审美”原理；在食事秩序领域有“食事三角”“食事优先”“食为双循”“食为序基”原理。

食学知识shíxuézhīshi (Knowledge of Shiology)
[名]人们在社会实践中所获得的关于食事学的认识和经验的总和。

食学三字经shíxuésānzìjīng (Three Character Classic of Shiology)
[名]针对少年儿童的食事学教育材料。

食学膳食指南shíxuéshànshízhǐnán (Shiology Dietary Guidelines)
[名]又名“食学健康指南”。以食学理论为基础，采用圆盘图形为视觉模型，以食者为中心，具有“吃事三阶段”以及“吃前三辨、吃中七耦、吃后二验”等12个维度的膳食指导体系。

食学通识教育shíxuétōngshíjiàoyù (Shiology General Education)
[名]面向所有人的，让其学会如何高效利用食物、吃出健康长寿的教育。

食学教育圆盘shíxuéjiàoyùyuánpán (Disc-shaped Tool of Shiology General Education)
[名]一套针对中小学生的食事学学习工具，由12个圆盘64个刻度组成。

食史学shíshǐxué (Shiance History Science)
[名]“食事历史学”的简称，揭示人类过往食事经历客观规律的知识体系。

食俗学shísúxué (Shiance Customs Science)
[名]“食事习俗学”的简称，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。

食育学shíyùxué (Shiology Education Science)
[名]“食事教育学”的简称，研究食事知识、技能、文化与伦理的传授、学习过程及规律，旨在提升全民食素养的知识体系。

吃病学chībìngxué (Eating Diseases Science)
[名]揭示食物、吃法与疾病之间客观规律的知识体系。

吃美学chīměixué (Eating Aesthetics Science)
[名]研究食事活动（包括食物呈现、环境、行为）中审美体验、审美创造及其文化表达的知识体系。

吃方法学chīfāngfǎxué (Eating Method Science)
[名]揭示进食方式与肌体健康之间客观规律的知识体系。

食效shíxiào (Shiance Efficiency)

[名]食事效率，指人类获取、利用食物有用功在总功中所占的百分比，包括食物面积效率、食物生长效率、食事人工效率、食物利用效率。其中，食物利用效率是食效的核心。

此概念有助于衡量食物从生产到人体利用的真实效率，体现食学不是只看产量，而是看食物能否真正转化为人的健康与社会价值，填补了传统评价重经济产出、轻浪费与健康结果的空白，提高个体食物利用率。例如：减少餐桌浪费，就是提高食物利用效率。

食效分类shíxiàofēnlèi (Food Efficiency Classification)

[名]食效分为四类，包括食物面积效率、食物生长效率、食事人工效率、食物利用效率。

食效分析shíxiàofēnxī (Analysis of Shiance Efficiency)

[名]把食事效率分成较简单的组成部分，找出这些部分的本质属性和彼此之间的关系的行为。

食效管理shíxiàoguǎnlǐ (Shiance Efficiency Management)

[名]负责食事效率工作，使之顺利进行的行为。

食效技术shíxiàojìshù (Shiance Efficiency Technology)

[名]在食事效率中体现出来的经验、知识和相关操作技巧。

食效评估shíxiàopínggū (Evaluation of Shiance Efficiency)

[名]评议、估计或评价食事效率的行为。

食效提升shíxiàotíshēng (Shiance Efficiency Improvement)

[名]提高食事效率的行为。

食效不同步shíxiàobútóngbù (Inconsistency in Food Acquisition Efficiency)

[名]食物获取的面积效率、生长效率、人工效率等不一致的情况。

食业shíyè (Shiance Industry)

[名]食事行业，指从事食事的自然人与法人形成的社会体系，即与食事相关的所有行业，包括农业、食品工业、餐饮业、食疗业以及维护食事秩序的行业等。

此概念破除农业、食品工业、餐饮业碎片化认知，推动完整食事产业链的一体化认知与体系构建。

食业部shíyèbù (Shiance Industry Department)

[名]负责统筹食物全产业链发展、监管与服务的专门职能部门。

食业链shíyèliàn (Shiance Industry Chain)

[名]由食物野获、驯化、加工、销售、利用及相关服务等环节配套组成的食事行业整体。

食业网shíyèwǎng (Shiance Industry Web)

[名]纵横交错的食事行业组织或系统。

食业者shíyèzhě (Shiance Industry Worker)

[名]从事食事相关行业的人，包括农民、渔民、牧民、厨师、食品工人及食事教育者、管理者等。

食业安全shíyèānquán (Safety of Shiance Industry)

[名]在食物生产、加工、存储、运输、销售等全产业链保障食物无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成危害。

食业保险shíyèbǎoxiǎn (Insurance of Shiance Industry)

[名]集中分散的社会资金，补偿因自然灾害、意外事故而造成的食事损失的方法。

食业标准shíyèbiāozhǔn (Standard of Shiance Industry)
[名]衡量食事行业中食物、相关活动和做法的准则。

食业布局shíyèbùjú (Layout of Shiance Industry)
[名]对食事行业的结构、格局进行的全面安排。

食业补贴shíyèbǔtiē (Subsidy for Shiance Industry)
[动]对食事行业进行贴补。
[名]对食事行业贴补的费用。

食业产品shíyèchǎnpǐn (Product of Shiance Industry)
[名]食事行业生产出来的物品。

食业产权shíyèchǎnquán (Property Right of Shiance Industry)
[名]食事行业中的财产权。

食业产值shíyèchǎnzhí (Production Value of Shiance Industry)
[名]在一个时期内，食事行业全部产品或一项产品以货币计算的价值量。

食业成本shíyèchéngběn (Cost of Shiance Industry)
[名]食事行业的产品和服务在生产、流通和提供过程中所需的全部费用。

食业创新shíyèchuàngxīn (Innovation in Shiance Industry)
[名]在食事行业，抛开旧的、创造新的的行为。

食业大学shíyèdàxué (University of Shiance Industry)
[名]以培养食业高级专业人才、开展食业科技创新与文化传承为主要使命的高等教育机构。

食业调查shíyèdiàochá (Inquiry into Shiance Industry)
[名]为了了解食事行业情况，进行考察（多指到现场）的行为。

食业发展shíyèfāzhǎn (Shiance Industry Development)
[名]食业在规模、结构、技术、效益及可持续性方面的动态演进、提升与转型过程。

食业分析shíyèfēnxī (Analysis of Shiance Industry)
[名]找出食业的本质属性和内外关系的行为。

食业风险shíyèfēngxiǎn (Risk of Shiance Industry)
[名]食事行业可能发生的危险。

食业负担shíyèfùdān (Burden of Shiance Industry)
[名]食事行业承受的压力或担当的责任、费用等。

食业服务shíyèfúwù (Service in Shiance Industry)
[动]在食事行业内，为集体（或别人）的利益而工作。
[名]食事行业为他事、他业提供的服务。

食业改革shíyègǎigé (Reform of Shiance Industry)
[名]把食事行业中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食业工程shíyègōngchéng (Engineering in Shiance Industry)
[名]食事行业某项需要投入巨大人力和物力的工作。

食业工具shíyègōngjù (Tool of Shiance Industry)
[名]食事行业进行劳动时所使用的器具。

食业管理shíyèguǎnlǐ (Shiance Industry Management)
[名]对食业机构、资源、流程及价值链进行计划、组织、领导与控制，以实现效率与效益目标的系统性活动。

食业规范shíyèguīfàn (Norms of Shiance Industry)
[名]食事行业中约定俗成或明文规定的标准。

食业规划shíyèguīhuà (Shiance Industry Planning)
[名]对食物相关产业（生产、加工、流通、服务等）未来发展进行目标设定、战略布局与路径设计的行为。

食业规律shíyèguīlǜ (Rule of Shiance Industry)
[名]食物产业全链条客观、稳定的运行与发展法则，用于研判、统筹食物产业发展。

食业规模shíyèguīmó (Scale of Shiance Industry)
[名]食事行业所具有的格局、形式或范围。

食业合作shíyèhézuò (Cooperation in Shiance Industry)
[名]食事行业中，互相配合做某事或共同完成某项任务的行为。

食业环境shíyèhuánjìng (Environment of Shiance Industry)
[名]食事行业周围的情况和条件。

食业机构shíyèjīgòu (Institution of Shiance Industry)
[名]食事行业中机关、团体等工作单位，也指其内部组织。

食业计划shíyèjìhuà (Plan for Shiance Industry)
[名]食事行业中，行动之前预先拟定的具体内容和步骤。

食业技术shíyèjìshù (Technology of Shiance Industry)
[名]在食事行业的生产劳动中体现出来的经验和知识，也泛指食事行业中操作方面的技巧。

食业加工shíyèjiāgōng (Processing in Shiance Industry)
[名]在食事行业，把原材料、半成品等制成成品，或使达到规定的要求的做法。

食业监管shíyèjiānguǎn (Regulation of Shiance Industry)
[动]监督、管理食事行业的行为。

食业交流shíyèjiāoliú (Exchange in Shiance Industry)
[动]在食事行业，彼此把自己拥有的经验或物质提供给对方的行为。

食业结构shíyèjiégòu (Structure of Shiance Industry)
[名]食事行业各个组成部分的搭配和排列。

食业金融shíyèjīnróng (Finance of Shiance Industry)
[名]在食事行业，通过各种金融工具进行的资金筹集、融通、清算等活动。

食业经济shíyèjīngjì (Economy of Shiance Industry)
[名]❶国民经济的食业部门。❷食业中的生产经营活动。

食业经营shíyèjīngyíng (Operation of Shiance Industry)
[名]在食事行业中筹划、组织并管理的行为。

食业科学shíyèkēxué (Science of Shiance Industry)
[名]反映食事行业的客观规律的分科知识体系。

食业浪费shíyèlàngfèi (Waste in Shiance Industry)
[名]食事行业中对人力、财物、时间等用得不当或没有节制的行为。

食业理论shíyèlǐlùn (Theory of Shiance Industry)
[名]由食业实践概括出来的有系统的知识结论。

食业贸易shíyèmàoyì (Trade in Shiance Industry)
[名]食事行业的商业活动。

食业模式shíyèmóshì (Mode of Shiance Industry)
[名]食事行业的标准形式或使人可以照着做的标准样式。

食业品牌shíyèpǐnpái (Brand in Shiance Industry)

[名]食事行业中产品的牌子，特指著名产品的牌子。

食业评估shíyèpínggū (Evaluation of Shiance Industry)
[名]评议、估计、评价食事行业的行为。

食业器材shíyèqìcái (Tool and Material in Shiance Industry)
[名]食事行业中使用的器具和材料的合称。

食业企业shíyèqǐyè (Shiance Industry Enterprise)
[名]从事食物生产、加工、流通、餐饮服务及相关技术与设备经营的营利性经济组织。

食业趋势shíyèqūshì (Trend in Shiance Industry)
[名]食事行业发展的动向。

食业人才shíyèréncái (Talent in Shiance Industry)
[名]食事行业中德才兼备的人或有某种特长的人。

食业设备shíyèshèbèi (Facilities of Shiance Industry)
[名]进行食事行业某项工作或满足食事行业某种需要的成套建筑或器物。

食业生产shíyèshēngchǎn (Production in Shiance Industry)
[名]食事行业中，人们使用工具来创造各种生产资料和生活资料的行为。

食业市场shíyèshìchǎng (Market of Shiance Industry)
[名]食事行业中，商品交易的场所或商品行销的区域。

食业示范shíyèshìfàn (Demonstration in Shiance Industry)
[名]食事行业中，某种可供大家学习的典范行为。

食业失调shíyèshītiáo (Disorder in Shiance Industry)
[名]食事行业失去平衡或调配不当的状态。

食业特点shíyètèdiǎn (Characteristic of Shiance Industry)
[名]食业不同于其他行业的地方，即人类元业、无限持续、规模最大、人数最多、产能有限。

食业体系shíyètǐxì (System of Shiance Industry)
[名]食事行业若干有关事物互相联系而构成的一个整体。

食业体验shíyètǐyàn (Experience in Shiance Industry)
[名]通过实践来认知食事行业的行为。

食业调整shíyètiáozhěng (Adjustment to Shiance Industry)
[名]改变食事行业原有的情况，使之适应客观环境和要求的行为。

食业卫生shíyèwèishēng (Hygiene of Shiance Industry)
[名]食事行业防止疾病、有益健康的情况。

食业位置shíyèwèizhì (Position of Food Industry)
[名] 食业在国民经济体系、全球产业链及社会发展进程中所处的地位、所扮演的角色与所具有的战略重要性。

食业文化shíyèwénhuà (Culture of Shiance Industry)
[名]人类在社会历史发展进程中所创造的有关食事行业的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富。

食业文明shíyèwénmíng (Civilization of Shiance Industry)
[名]人类围绕食物生产与分配所形成的经济形态、技术体系、社会制度及文化表征的综合文明形态。

食业误区shíyèwùqū (Erroneous Zone of Shiance Industry)
[名]在较长时间内形成的关于食事行业的某种错误认识或错误做法。

食业污染shíyèwūrǎn (Pollution from Shiance Industry)
[名]食事行业产生的有害物质混入空气、土壤、水源等而造成危害的情况。

食业系统shíyèxìtǒng (System of Shiance Industry)
[名]食事行业中同类事物按一定的关系组成的整体。

食业限制shíyèxiànzhì (Restriction on Shiance Industry)
[名]食事行业中规定的范围。

食业项目shíyèxiàngmù (Shiance Industry Project)
[名]食事行业中某项需要投入较大人力和物力的工作。

食业信息shíyèxìnxī (Information on Shiance Industry)
[名]有关食事行业的音信、消息。

食业学科shíyèxuékē (Subject on Shiance Industry)
[名]按照学问的性质而划分的食事行业门类。

食业循环shíyèxúnhuán (Shiance Industry Cycle)
[名]食事行业周而复始变化的状况。

食业研究shíyèyánjiū (Research in Shiance Industry)
[名]探求食事行业的真相、性质、规律等的行为。

食业要素shíyèyàosù (Element of Shiance Industry)
[名]构成食事行业的必要因素。

食业影响shíyèyǐngxiǎng (Influence of Shiance Industry)
[名]对食事行业所起的作用或食事行业对人或事物所起的作用。

食业运输shíyèyùnshū (Transportation in Shiance Industry)
[名]把食事行业所需的物资从一个地方运到另一个地方的行为。

食业战略shíyèzhànlüè (Strategy for Shiance Industry)
[名]食事行业中决定全局的策略。

食业政策shíyèzhèngcè (Policy on Shiance Industry)
[名]国家或政党为实现一定历史时期的食事行业规划而制定的行动准则。

食业制度shíyèzhìdù (Regulations on Shiance Industry)
[名]食事行业中要求大家共同遵守的办事规程或行动准则。

食业指南shíyèzhǐnán (Shiance Industry Guide)
[名]食事行业中辨别正确方向的依据或指导行动的准则。

食业指数shíyèzhǐshù (Shiance Industry Index)
[名]表示食事行业的一个变量在一定时间或空间范围内变动程度的相对数。

食业资本shíyèzīběn (Capital for Shiance Industry)
[名]食事行业中经营工商业的本钱。

食业资源shíyèzīyuán (Resource of Shiance Industry)
[名]食事行业生产资料或生活资料的来源，包括自然资源和社会资源。

食业组织shíyèzǔzhī (Organization in Shiance Industry)
[名]食事行业中按照一定的宗旨和系统建立起来的结构。

食业转型shíyèzhuǎnxíng (Transformation of Shiance Industry)
[名]食事行业的社会经济结构、文化形态、价值观念等发生转变的过程。

传统食业chuántǒngshíyè (Traditional Shiance Industry)
[名]世代相传或相沿已久并具有特点的食事

行业。

环保食业huánbǎoshíyè (Eco-friendly Shiance Industry)
[名]符合环保要求的或具有环保性质的食事行业。

集约食业jíyuēshíyè (Intensive Shiance Industry)
[名]食事行业中，采用现代化管理方法和科学技术，提高资金、资源使用效率，使食物产出效率最大化的经营方式。但会影响食物利用效率。

健康食业jiànkāngshíyè (Health-oriented Shiance Industry)
[名]专注于营养均衡、功能保健、特殊医学用途等健康导向食品研发、生产与服务的产业。

科技食业kējìshíyè (Technology-enabled Shiance Industry)
[名]以食品科技研发、食品工程装备、智能农业技术、食品检测等为核心的高新技术产业。

旅游食业lǚyóushíyè (Shiance Industry Combined with Tourism)
[名]食事活动与旅游相结合的食业发展形式。

绿色食业lǜsèshíyè (Green Shiance Industry)
[名]遵循可持续发展理念，注重资源节约、环境友好、生态保育的食品生产与消费全产业链。

生态食业shēngtàishíyè (Ecological Shiance Industry)
[名]按照生态学原理，应用现代科学技术进行经营管理的食事行业体系。

数字食业shùzìshíyè (Digital Shiance Industry)
[名]运用大数据、物联网、人工智能等数字技术，实现食业生产、管理、营销和服务智能化的新兴业态。

文化食业wénhuàshíyè (Cultural Shiance Industry)
[名]以饮食文化挖掘、美食旅游、饮食传媒、烹饪教育及传统食艺传承为核心的文化创意产业。

现代食业xiàndàishíyè (Modern Shiance Industry)
[名]广泛应用现代科学技术、现代工业提供的生产资料和科学管理方法的社会化食事行业。

智慧食业zhìhuìshíyè (Intelligent Shiance Industry)
[名]现代信息技术与传统食事行业深度融合形成的数字化食业。

食用shíyòng (Food Utilization)

[动]做食物用。（《现代汉语词典（第7版）》）
[名]食物的利用，指食物被消费后，其包含的营养素、能量与生物活性成分在人体内被有效消化、吸收与代谢，以满足生理功能与健康需求的过程。

此概念有助于强调人体对食物的利用效率与健康转化效果，填补只统计食物供给量而不考察实际利用率的空白。例如：同样的蛋白质，消化率不同，食用价值也不同。

食用安全shíyòngānquán (Safety in Food Utilization)
[名]食物在利用过程中不摄入有害物质，不对人体健康构成急性或慢性危害的状态。

食用标准shíyòngbiāozhǔn (Standards of Food Utilization)
[名]为保障食用安全与质量而制定的食物生产、加工与检验的规范性要求。

食用创新shíyòngchuàngxīn (Innovation of Food Utilization)
[名]开发新型食物原料、加工技术或食用方式以扩展食物资源的创造性活动。

食用方法shíyòngfāngfǎ (Methods of

Food Utilization)
[名]将食物加工为可食用状态或优化其食用体验的具体技术与程序。

食用分析shíyòngfēnxī (Analysis of Food Utilization)
[名]找出食用本质属性和内外关系的行为。

食用功能shíyònggōngnéng (Food Functions)
[名]食物在提供能量、构建肌体、调节代谢及满足心理需求等方面发挥的作用。

食用管理shíyòngguǎnlǐ (Food Utilization Management)
[名]对食物利用进行管控，使其顺利进行的行为。

食用过程shíyòngguòchéng (Process of Food Utilization)
[名]食物利用所经过的程序。

食用价值shíyòngjiàzhí (Food Value)
[名]食物可供安全食用并满足人体营养与感官需求的根本属性。

食用教育shíyòngjiàoyù (Education of Food Utilization)
[名]向公众传授食物选择、处理、烹饪及安全食用知识的教育活动。

食用经济shíyòngjīngjì (Economy of Food Utilization)
[名]以食物的生产、加工、流通与消费为核心形成的经济活动体系。

食用禁忌shíyòngjìnjì (Contraindications of Food Utilization)
[名]因健康、文化或安全等原因，禁止或限制特定人群食用某些食物的规定。

食用历史shíyònglìshǐ (History of Food Utilization)
[名]特定食物被人类发现、驯化、加工并纳入饮食体系的历史演变过程。

食用评估shíyòngpínggū (Assessment of Food Utilization)
[名]对食物的可食性、营养品质、安全风险及文化适宜性进行系统评价的过程。

食用文化shíyòngwénhuà (Culture of Food Utilization)
[名]围绕特定食物的采集、加工、消费及禁忌形成的社会习俗与传统。

食用效率shíyòngxiàolǜ (Efficiency of Food Utilization)
[名]食物利用效率。食物吃入体内带来的健康与长寿，体现肌体与食物之间的耦合度。

食用研究shíyòngyánjiū (Research into Food Utilization)
[名]探索食物利用的真相、性质、规律等的行为。

食用政策shíyòngzhèngcè (Policy of Food Utilization)
[名]政府为保障食物供应安全、规范市场及引导健康消费而制定的法规与措施。

安全食用ānquánshíyòng (Safe Consumption)
[名]遵循科学指导，避免摄入有害物质，保障健康风险最低化的食物消费方式。

合理食用hélǐshíyòng (Rational Consumption)
[名]根据个体营养需求、身体状况及活动水平，科学安排食物种类与数量的进食行为。

食育 shíyù (Shiology Education)

[名]良好饮食习惯的培养教育，包括食业者教育和食者教育两个方面。

此概念有助于提升全民食事认知，将食学知识转化为行为能力，填补知识断层，提升个体食事能力并推动可持续食事文明传承。例如：学校教儿童识别营养标签。

食育大纲shíyùdàgāng (Syllabus of Shiology Education)

[名]食事学教育计划系统排列的内容要点。

食育创新shíyùchuàngxīn (Innovation in Shiology Education)
[名]抛开旧的食育方式和内容，创造新的食事学通识教育的行为。

食育调查shíyùdiàochá (Investigation into Shiology Education)
[名]为了了解食事学教育进行考察的行为。

食育对象shíyùduìxiàng (Target Group of Shiology Education)
[名]开展食事学教育时作为目标的人。

食育法规shíyùfǎguī (Shiology Education Regulation)
[名]规范食育活动开展，保障食育目标实现的相关法律、法规、规章及政策性文件的统称。

食育法律shíyùfǎlǜ (Shiology Education Law)
[名]由立法机关或国家机关制定，国家政权保证执行的有关食事学教育的行为规范。

食育改革shíyùgǎigé (Reform in Shiology Education)
[名]把食育中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食育公益shíyùgōngyì (Shiology Education Philanthropy)
[名]以非营利为目的，通过资金支持、项目运作或志愿服务等方式推动食育普及与公平获取的社会行动。

食育规范shíyùguīfàn (Shiology Education Norms)
[名]约定俗成或明文规定的食事学教育标准。

食育基地shíyùjīdì (Shiology Education Base)
[名]集教学、体验、实践、研发于一体的综合性食育场所，常依托农场、食品企业、文化场馆或社区中心建立。

食育教材shíyùjiàocái (Teaching Material of Shiology Education)
[名]有关食事学教育讲授内容的材料，如书籍、讲义、图片、视频、讲授提纲等。

食育教室shíyùjiàoshì (Shiology Education Classroom)
[名]专门设计的用于开展食育课程与实践活动，配备相应设施（如烹饪器材、多媒体设备、展示区）的教学空间。

食育课程shíyùkèchéng (Shiology Education Curriculum)
[名]根据教育目标与受众特点，系统设计的关于饮食知识、技能、文化与伦理的教学内容与活动序列。

食育课件shíyùkèjiàn (Tool of Shiology Education)
[名]食事学教育的辅助性教学工具。

食育评估shíyùpínggū (Shiology Education Assessment)
[动]运用标准化工具与方法，对食育项目的实施过程、学习效果及社会影响进行测量、分析与价值判断的活动。

食育趋势shíyùqūshì (Trend in Shiology Education)
[名]食事学教育发展的动向。

食育师资shíyùshīzī (Shiology Education Instructors)
[名]经过专业培训，具备食育知识、技能与教学能力，专职或兼职从事食育教学、指导与推广工作的人员。

食育社团shíyùshètuán (Shiology Education Society)
[名]由学生、教师、家长或社区居民自发组成，以学习、推广和实践食育理念为宗旨的非正式组织。

食育素养shíyùsùyǎng (Shiology Education Literacy)
[名]个体通过食育所获得的理解食物系统、做出健康饮食选择、参与饮食文化实践并承

担相应社会责任的综合能力。

食育体验shíyùtǐyàn (Experience of Shiology Education)
[名]通过实践来认知食事学教育内容的行为。

食育网络shíyùwǎngluò (Shiology Education Network)
[名]连接各类食育机构、从业者、资源与受众，促进信息共享、经验交流与协同合作的线上或线下协作体系。

食育文化shíyùwénhuà (Shiology Education Culture)
[名]在长期食育实践中形成的，关于饮食的价值观念、行为规范、传统习俗及集体认同的总和。

食育问题shíyùwèntí (Shiance Education Issues)
[名]在食事教育过程中遇到的疑难与矛盾。

食育行为shíyùxíngwéi (Shiance Education Behavior)
[名]传承正确的食事认知体系的相关活动。

食育研究shíyùyánjiū (Shiology Education Research)
[名]运用科学方法探索食育的理论基础、教学方法、实施效果、影响因素及发展规律的学术活动。

食育资源shíyùzīyuán (Shiology Education Resources)
[名]支持食育活动开展的各种要素总称，包括教材、教具、案例库、专家库、场地、资金及数字平台等。

食育政策shíyùzhèngcè (Shiology Education Policy)
[名]政府或相关机构为促进食育发展而制定的方针、法规、规划及保障措施，旨在提供制度支持与方向引导。

食育知识shíyùzhīshí (Shiology Education Knowledge)
[名]食育活动中传递的关于食物、营养、健康、文化、安全及可持续性等方面的系统化信息与认知体系。

食育制度shíyùzhìdù (Regulations on Shiology Education)
[名]要求大家共同遵守的食事学教育的办事规程或行动准则。

食育指南shíyùzhǐnán (Shiology Education Guide)
[名]指导食事学教育行动的准则。

食育组织shíyùzǔzhī (Shiology Education Organization)
[名]依法设立或自发形成，专门从事食育规划、实施、评估及资源协调的正式或非正式机构。

食灾shízāi (Shiance Disaster)

[名]食事的灾害。因自然或人为原因带来的食事领域的群体损害，分为自然食灾和人为食灾。

此概念有助于将饥荒、污染、供应中断等纳入统一灾害治理体系，建立覆盖预警，填补食物系统风险分散治理的空白，提升社会稳定与人类应对多重冲击的韧性。例如：旱灾减产、食品污染事件都可能形成食灾。

食灾等级shízāiděngjí (Shiance Disaster Level)
[名]依据食灾的严重程度、影响范围和社会经济后果，通过定量与定性指标划定的分级标准。

食灾防范shízāifángfàn (Shiance Disaster Preparedness)
[名]为提升应对食灾能力而进行的制度建设、预案编制、物资储备、演练培训等前瞻性准备工作。

食灾分级shízāifēnjí (Shiance Disaster Grading)

[名]根据食灾等级标准，对具体食灾事件进行级别认定，以启动相应层级应急响应的管理程序。

食灾分类shízāifēnlèi (Classification of Shiance Disasters)
[名]依据既定标准（成因、规模、紧急程度等），将食灾系统划分为不同类别的行为。

食灾分析shízāifēnxī (Shiance Disaster Analysis)
[名]运用科学方法对食灾成因、过程、影响及响应进行评估，以总结经验、发现问题并改进应对方式的行为。

食灾风险shízāifēngxiǎn (Shiance Disaster Risk)
[名]可能发生的事实灾害危险。

食灾管控shízāiguǎnkòng (Shiance Disaster Control)
[名]在食灾发生时，通过组织、资源、技术等手段，对灾害发展进行干预以减轻其危害的过程。

食灾监测shízāijiāncè (Shiance Disaster Monitoring)
[名]监视、检测食事灾害的行为。

食灾类型shízāilèixíng (Types of Shiance Disasters)
[名]根据成因（如自然、人为）、表现（如短缺、污染）或影响（如范围、强度），对食灾进行的定性区分。

食灾统计shízāitǒngjì (Statistics on Shiance Disasters)
[名]对食事灾害有关的数据进行收集、整理、计算和分析的行为。

食灾研究shízāiyánjiū (Research into Shiance Disasters)
[名]探求食事灾害的真相、性质、规律等的行为。

食灾应对shízāiyìngduì (Shiance Disaster Response)
[名]食灾发生后，为减轻人员病亡、健康损害及经济损失而采取的救援、救济与恢复措施。

食灾应急shízāiyìngjí (Emergency Response to Shiance Disasters)
[名]应付食事灾害引发的迫切需要的行为。

食灾影响shízāiyǐngxiǎng (Impact of Shiance Disasters)
[名]食事灾害对人或事物所起的作用。

食灾预测shízāiyùcè (Shiance Disaster Prediction)
[名]基于历史数据、监测指标及模型分析，对未来可能发生的食灾事件进行的可能性与趋势研判。

食灾预防shízāiyùfáng (Shiance Disaster Prevention)
[名]在食灾发生前采取系统性措施，以消除、减少或控制致灾因子，降低食灾发生概率的策略与行动。

食灾原因shízāiyuányīn (Cause of Shiance Disasters)
[名]引起食事灾害的条件。

人为食灾rénwéishízāi (Human-induced Shiance Disaster)
[名]因战争、政策失误、市场操纵、环境污染或技术事故等人为因素，直接导致的严重食物系统危机。

自然食灾zìránshízāi (Natural Shiance Disaster)
[名]由干旱、洪水、台风、病虫害等自然因素直接引发，导致食物生产或供应遭受严重破坏的灾害。

食者 shízhě (Eater)

[名]食者包含吃者，指从吃需求视角认知的人及人类。其内涵是具有食物获取、食物利用、吃法适配、健康维持与生命延续等基

本需求的人；其外延涵盖所有依赖食物而生存和发展的人，不分性别、年龄、职业、阶层、民族、地域和文化背景。

此概念有助于把研究中心从食物和产业转向人的吃需求，体现人民健康导向。例如：政策不能只看食物产量，还要看老人、儿童等食者的需求。

食者安全shízhěānquán (Eater Safety)
[名]食者没有因食导致的危险的状态。

食者八态shízhěbātài (Eight Dimensions of Eaters)
[名]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。

食者长寿shízhěchángshòu (Eater Longevity)
[名]指饮食作为关键可控因素之一，使个体延长健康寿命。

食者调查shízhědiàochá (Eater Survey)
[名]为获取食者行为、偏好、需求等特定信息，采用标准化方法进行的系统性数据收集与研究活动。

食者分类shízhěfēnlèi (Eater Classification)
[名]依据人口学特征、消费习惯、营养需求或健康状况等标准，将食者划分为不同类别的管理体系。

食者服务shízhěfúwù (Service for Eaters)
[名]为食者的利益而工作的行为。

食者管理shízhěguǎnlǐ (Management of Eaters)
[名]照管并约束食者的行为。

食者肌体shízhějītǐ (Eater's Body)
[名]食者的身体。

食者健康shízhějiànkāng (Eater Health)
[名]也称“吃者健康”，吃视角之下人的发育良好、没有疾病的状态。

食者交流shízhějiāoliú (Exchange Between Eaters)
[名]食者彼此把自己的食物和食经验提供给对方的行为。

食者礼仪shízhělǐyí (Eater Etiquette)
[名]食者的礼节和仪式。

食者偏好shízhěpiānhào (Eater's Preference)
[名]食者对某种事物的特别喜好。

食者评估shízhěpínggū (Evaluation of Eaters; Evaluation by Eaters)
[名]评议、估计、评价食者的行为。

食者认知shízhěrènzhī (Eater Cognition)
[名]食者对事物的认识、了解。

食者寿期shízhěshòuqī (Life Span of Eaters)
[名]受饮食模式、营养摄入等食相关因素直接影响的食用者预期寿命时长。

食者数量shízhěshùliàng (Number of Eater)
[名]特定时间、地域范围内，对食物有消费需求或实际进行消费活动的个体的总量统计。

食者统计shízhětǒngjì (Eater Statistics)
[名]对食者数量、结构、分布、消费量及变化趋势等数据进行收集、整理、分析与发布的专业活动。

食者体构shízhětǐgòu (Eater's Body Composition)
[名]食者身体的物质构成，包括各组织、器官、成分的比例与状态。

食者体性shízhětǐxìng (Eater's Constitution and Nature)
[名]食者个体在生理与心理层面上，影响其饮食需求与反应的固有特性总和。

食者体征shízhětǐzhēng (Eater's Physiological Sign)
[名]同“食者体性”。食者个体在生理与心理层面上，影响其饮食需求与反应的固有特性总和。

食者温饱shízhěwēnbǎo (Eating Enough)
[名]通过稳定、充足的食物供应，保障基本生存。其本质是食物数量问题，位于“五食需求”层级的最基础位置。

食者问题shízhěwèntí (Eater Issues)
[名]与个体或群体食物消费者相关的，在获取、选择、消费食物过程中面临的身心健康、经济负担、文化适应及权益保障等疑难和矛盾。

食者习惯shízhěxíguàn (Eater’s Habit)
[名]食者在长时间里逐渐养成的、一时不容易改变的行为、倾向或社会风尚。

食者心理shízhěxīnlǐ (Eater’s Psychology)
[名]食者的思想、感情等内心活动。

食者需求shízhěxūqiú (Eater’s Need)
[名]人对食事的要求，包括食温饱、食安全、食丰富、食长寿、食持续五种需求。

食者选择shízhěxuǎnzé (Eater’s Choice)
[名]食者挑选食物和吃法的行为。

食政shízhèng (Shiance Administration)

[名]食事的行政，指国家对食物获取、利用等领域行使的权力，包括对农业、食品工业、餐饮业、 食疗业等领域行使的国家权力。“食政”与“农政”是属种关系。

此概念有助于综合农政、食品安全等涉食行政概念，形成系统性食事治理体系。例如：食品安全法、营养计划、粮食储备都属于食政。

食政部shízhèngbù (Shiance Administration Department)
[名]负责统筹食事领域政策制定、行政监管、公共服务的专门职能部门。

食政部门shízhèngbùmén (Shiance Administrative Authority)
[名]组成食事行政整体的部分或单位。

食政创新shízhèngchuàngxīn (Shiance Administrative Innovation)
[名]抛开旧的食事行政，创造新的食事行政的行为。

食政改革shízhènggǎigé (Reform in Shiance Administration)
[名]把食事行政中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

食政管理shízhèngguǎnlǐ (Shiance Administrative Management)
[名]负责食事行政工作，使之顺利进行的行为。

食政机构shízhèngjīgòu (Shiance Administrative Institute)
[名]食事行政的机关、团体等工作单位或其内部组织。

食政历史shízhènglìshǐ (History of Shiance Administration)
[名]食事行政的发展过程。

食政趋势shízhèngqūshì (Trend in Shiance Administration)
[名]食事行政发展的动向。

食政体系shízhèngtǐxì (Shiance Administration System)
[名]若干食事行政互相联系而构成的一个整体。

食政研究shízhèngyánjiū (Research into Shiance Administration)
[名]探求食事行政的真相、性质、规律等的行为。

食政制度shízhèngzhìdù (Regulations on Shiance Administration)
[名]要求大家共同遵守的食事行政的办事规程或行动准则。

食政职能shízhèngzhínéng (Function of Shiance Administration)
[名]食事行政应有的作用或功能。

过食 guòshí (Overeating)

[名]摄入量长期或短期超过身体实际需要而形成的饮食状态。

此概念有助于解释慢性病与过量摄入的关系，填补传统食物治理偏重“吃不饱”而对“吃过量”关注不足的空白。例如：高油高糖饮食导致肥胖和代谢问题。

过食病guòshíbìng (Overeating-induced Disease)

[名]因摄入食物过多而引发的肌体不正常状态。

过食负担guò shí fù dān (Overeating Burden)

[名]过量摄食对个人健康与社会医疗资源造成的双重负担。

过食疾病guò shí jí bìng (Overeating Disease)

[名]因长期过量摄食而引发的各类慢性疾病。

过食控制 guòshíkòngzhì (Overeating Control)

[名]对过量摄食行为实施的自我调控与外部干预，用于减少过食频率与强度。

过食伤身guòshíshāngshēn (Overeating Hurting the Body)

[名]长期吃入超过自己肌体需求数量的食物会导致疾病。

过食四因guòshísìyīn (Four Causes of Overeating)

[名]过食病的主要诱因是人的嗜甜嗜香的偏好性、食物能量的储存性、饱腹感反应的延迟性、缺食行为的惯性。

过食危害 guòshíwēihài (Hazards of Overeating)

[名]过量摄食对身体健康造成的系统性损害，用于警示过食行为的严重后果。

过食问题guòshíwèntí (Overeating Problem)

[名]长期过量摄入食物导致的肥胖、代谢综合征等营养过剩类疾病。

过食行为 guòshíxíngwéi (Overeating Behavior)

[名]实施超过生理需求的食物摄入行为，用于描述能量过剩型饮食的基本特征。

进食 jìnshí (Ingesting Food)

[动]吃饭。（《现代汉语词典（第7版）》）也称“摄食”“吃”，将食物通过口腔摄入人体，并经历咀嚼、吞咽等入口过程。

此概念有助于准确表达食物进入人体的行为环节，是研究吃事过程的基础动作概念。例如：快吃、慢吃、分次吃都会影响健康结果。

进食方式jìnshífāngshì (Eating Pattern)

[名]人们进食时所采用的形式、方法与行为范式。

进食过程 jinshíguòchéng (Eating Process)

[名]从食物入口、咀嚼吞咽到消化吸收的完整生理序列。

进食环境jìnshíhuánjìng (Eating Environment)

[名]进食活动所处的空间、氛围。

进食目的jìnshímùdì (Eating Purpose)

[名]吃事想要达到的结果，即滋养生命、调理亚衡、治疗疾病。

进食频率jìnshípínlǜ (Eating Frequency)

[名]单位时间内进食次数的多少与间隔规律。

进食时间jìnshíshíjiān (Eating Time)

[名]进食开始、结束的时点及持续时长。

进食速度jìnshísùdù (Eating Speed)

[名]单次进食过程中摄取食物的快慢节奏。

进食行为jìnshíxíngwéi (Eating Behavior)

[名]人在摄取食物全过程中的各类动作、习惯与行为表现。

进食欲望jìnshíyùwàng (Eating Desire)
[名]生理与心理层面产生的想要进食的本能渴求。

进食障碍jìnshízhàng'ài (Eating Disorder)
[名]因心理、生理因素引发的异常进食行为与身心病症。

控制进食kòngzhìjìnshí (Control Eating)
[名]主动约束、节制进食量、进食频次与进食行为。

美食 měishí (Delicious Food)

[名] 精美的饮食。（《现代汉语词典（第7版）》）味道鲜美、制作精良、富有风味的食物。

此概念有助于把味觉、审美、技艺和文化价值纳入食事体系，避免只强调营养和安全。例如：地方菜既满足味觉，也承载地域文化。

美食家měishíjiā (Gourmet)
[名]精通美食创造和美食鉴赏的人。

美食大家měishídàjiā (Great Gourmet)
[名]既精通美食制作，又精通美食鉴赏，是烹饪艺术家和长寿美食家的合体。

长寿美食家chángshòuměishíjiā (Long-lived Gourmet)
[名]也称“现代美食家”，既可以吃出食物之美，又可以吃出健康之美的人。

传统美食家chuántǒngměishíjiā (Traditional Gourmet)
[名]也称“品鉴美食家”，指精通美食五觉鉴赏的人。

品鉴美食家pǐnjiànměishíjiā (Appreciation Gourmet)
[名]同“传统美食家”。精通美食五觉鉴赏的人。

现代美食家xiàndàiměishíjiā (Modern Gourmet)
[名]同“长寿美食家”。既可以吃出食物之美，又可以吃出健康之美的人。

敏食 mǐnshí (Food Sensitivity)

[名]对特定食物存在生理敏感、不耐受或过敏，需规避或慎食的饮食状态。

此概念有助于解释个体差异与食物不耐受问题，推动饮食指导从大众化走向个体化与精准化。例如：乳糖不耐者需选择无乳糖食品。

敏食病mǐnshíbìng (Food Sensitivity Disease)
[名]部分食者摄入某种类食物致使肌体过度反应而引发的肌体不正常状态。

敏食源mǐnshíyuán (Source of Food Sensitivity)
[名]引发人体食物敏感、不耐受、过敏的食物源头与诱因。

敏食体质mǐnshítǐzhì (Food Sensitivity Constitution)
[名]先天或后天形成，易对部分食物产生不适反应的身体特质。

敏食调养 mǐnshítiáoyǎng (Food Sensitivity Regulation)
[名]针对食物敏感体质，通过膳食与生活方式进行调理养护的行为。

敏食问题mǐnshíwèntí (Food Sensitivity Problem)
[名]因食物过敏或不耐受引发的免疫反应或消化系统功能紊乱的现象。

敏食预防mǐnshíyùfáng (Food Sensitivity Prevention)
[名]提前采取措施规避、减少食物敏感发生

的预防性调理行为。

敏食治疗mǐnshízhìliáo (Food Sensitivity Treatment)
[名]针对食物敏感引发的身心症状开展的专业调理与医治手段。

环境敏食huánjìngmǐnshí (Environment-induced Food Sensitivity)
[名]因外界环境变化引发对特定食物敏感、不适的饮食敏感类型。

生理敏食shēnglǐmǐnshí (Physiological Food Sensitivity)
[名]由人体生理机能变化而非心理因素导致的食物敏感现象。

体质敏食tǐzhìmǐnshí (Constitutional Food Sensitivity)
[名]由个人先天体质决定，与生俱来的食物敏感特征。

偏食 piānshí (Dietary Imbalance)

[动] 只喜欢吃某几种食物，如只喜欢吃鱼、肉，而不喜欢吃蔬菜。（《现代汉语词典（第7版）》）
[名] 同“偏吃”。长期偏好少数食物或排斥某些食物类别，导致膳食结构单一、不均衡的饮食状态。

此概念有助于识别饮食结构失衡问题，支撑儿童营养与慢性病预防。例如：儿童只吃肉不吃菜，易造成营养不均。

偏食病piānshíbìng (Selective Eating-induced Disease)
[名]由于某种食物摄入过多或过少引发的肌体不正常状态。

偏食成因piānshíchéngyīn (Causes of Dietary Imbalance)
[名]造成个体挑食、偏食习惯的生理、心理与环境等各类缘由。

偏食干预piānshígànyù (Dietary Imbalance Intervention)
[名]采取教育、引导、膳食调整等手段纠正偏食行为的专业举措。

偏食调理piānshítiáolǐ (Dietary Imbalance Regulation)
[名]通过膳食搭配、生活习惯调整等方式改善和矫正偏食状态。

偏食行为piānshíxíngwéi (Dietary Imbalance Behavior)
[名]进食过程中偏爱某些食物、拒食或少吃其他食物的固定行为表现。

偏食问题piānshíwèntí (Dietary Imbalance Problem)
[名]因食物摄入结构单一导致的营养素缺乏或过剩的疑难与矛盾。

偏食危害piānshíwēihài (Harm of Dietary Imbalance)
[名]长期偏食引发的营养失衡、体质下降、身心发育受损等不良影响。

成人偏食chéngrénpiānshí (Adult Dietary Imbalance)
[名]成年人群体中存在的偏好部分食物、排斥其他食物的饮食偏向现象。

儿童偏食értóngpiānshí (Childhood Dietary Imbalance)
[名]儿童成长阶段出现挑食、只偏爱少数食物的不良饮食行为。

生理偏食shēnglǐpiānshí (Physiological Dietary Imbalance)
[名]由身体生理机能、味觉感知、消化特点等生理原因引发的偏食。

心理偏食xīnlǐpiānshí (Psychological Dietary Imbalance)
[名]由情绪、喜好、心理暗示、刻板印象等心理因素导致的挑食偏食。

缺食 quēshí (Food Deficiency)

[名]食物数量、种类、营养或可及性不足，不能满足基本生存、健康或特定生理阶段需要的状态。

此概念有助于描述食物不足状态，服务粮食安全与营养救助研究，支撑基本生存与公平保障。例如：灾区粮食供应中断，会导致缺食状态。

缺食病quēshíbìng (Undereating-induced Disease)

[名]由摄入食物不足引发的肌体不正常状态。

缺食群quēshíqún (Undereating Demographic)

[名]吃不饱的群体；缺少吃物的群体。

缺食社会quēshíshèhuì (Food-deficient Society)

[名]以缺食群为主体的社会形态。

缺食危机quēshíwēijī (Food-deficient Crisis)

[名]缺食状况急剧恶化、威胁大规模人群生存与稳定的紧急事态，用于动员国际援助与国内应急。

缺食问题quēshíwèntí (Food Deficiency Problem)

[名]因食物摄入不足导致的营养不良、生长发育障碍及相关疾病的疑难与矛盾。

涉食 shèshí (Food-related Matters)

[名]与食物、饮食及食事活动相关联的各类事物与范畴。

此概念有助于概括所有与食相关的对象、活动和问题，增强食事研究的覆盖面。例如：包装、物流、广告、监管都属于涉食事项。

涉食场景shèshíchǎngjǐng (Food-related Scenarios)

[名]一切发生饮食行为、食事活动的具体空间、环境与应用情境。

涉食管理shèshíguǎnlǐ (Food-related Matters Management)

[名]对所有与食物、饮食及食事活动相关的领域、事务进行的组织、监管与统筹治理活动。

涉食规范shèshíguīfàn (Food-related Norms)

[名]针对食物、饮食及各类食事活动制定的标准、准则与行为约束依据。

涉食行业shèshíhángyè (Food-related Industries)

[名]与食事活动相关的各产业门类，如食材生产、加工、流通、餐饮服务等。

涉食学科shèshíxuékē (Food-related Disciplines)

[名]与食物、饮食、食事活动相关联的各类专业学科的统称。

涉食业态shèshíyètài (Food-related Business Forms)

[名]涉食领域里不同经营模式、服务形态与产业发展的类型形态。

生食 shēngshí (Raw Food)

[名]没有经过烹饪的可食物。

[动]生吃食物。

此概念有助于区分未经烹饪的食物形态和行为方式，填补了只按食材类别而不按加工熟化状态理解食物的空白。例如：生鱼片需严控寄生虫和冷链安全。

生食安全shēngshíānquán (Raw Food Safety)

[名]生食食材在源头、处理、储存及食用全过程中，保障人体健康、规避病菌与有害物质风险的相关要求与状态。

生食产品shēngshíchǎnpǐn (Raw Food Products)
[名]没有经过烹饪、发酵的原生态食物。

生食产业shēngshíchǎnyè (Raw Food Industry)
[名]生产与供应生食产品的产业体系，用于描述生食供应链的产业化发展与市场结构。

生食风险shēngshífēngxiǎn (Raw Food Risks)
[名]生食可能引发的食源性疾病与健康危害，用于描述生食作为食事行为的安全风险谱系。

生食加工shēngshíjiāgōng (Raw Food Processing)
[名]在不高温烹熟的前提下，对生鲜食材进行清洗、分割、调制、保鲜等处理的方式与过程。

生食阶段shēngshíjiēduàn (Raw Food Stage)
[名]人类以采摘野生蔬果、捕捉小型动物为主要食物的历史时期。

生食禁忌shēngshíjìnjì (Raw Food Taboos)
[名]不宜生食的食材种类、特定人群及食用场合的避讳与限制规则。

生食模式shēngshímóshì (Raw Food Pattern)
[名]人们日常采用生食为主或搭配生食的固定饮食结构与食用方式。

生食习惯shēngshíxíguàn (Raw Food Habit)
[名]长期形成的食用未经加热食物的行为偏好，用于描述个体层面重复发生的生食行为模式。

生食卫生shēngshíwèishēng (Raw Food Hygiene)
[名]生食实践中的饮食卫生规范与感染防控，用于描述保障生食安全的卫生管理要求。

污食wūshí（Contaminated Food）

[名]受到有害物质、病菌、杂物污染，不洁且不符合食用安全的食物。

此概念有助于精准指称污染食物，是食学中连接食物质量、食病和食政监管的重要概念。例如：霉变花生含黄曲霉毒素，不宜食用。

污食病wūshíbìng (Foodborne Disease)
[名]摄入变质、污染的食物引发的肌体不正常状态。

污食防控wūshífángkòng (Contaminated Food Prevention and Control)
[名]对食物污染进行提前预防、实时监测与及时管控的系列举措。

污食识别wūshíshíbié (Contaminated Food Identification)
[名]通过感官、检测等方式，辨别食物是否被污染、变质以及污染程度的行为。

污食危害wūshíwēihài (Harm of Contaminated Food)
[名]被污染食物对人体健康、公共卫生及社会饮食秩序造成的不良影响。

污食问题wūshíwèntí (Contaminated Food Problem)
[名]食用受污染食品引发的急慢性中毒、感染或长期健康损害的疑难与矛盾。

污食源头wūshíyuántóu (Source of Food Contamination)
[名]造成食物发生污染的起始成因、环节与根本来源。

污食治理wūshízhìlǐ (Contaminated Food Governance)
[名]从源头、流程、制度上整治、减少与消除食物污染的系统性管理行为。

加工污食jiāgōngwūshí (Processing Food Contamination)
[名]在生产、加工、制作环节因工艺、器

具、操作不当造成的食物污染。

流通污食liútōngwūshí (Circulation Food Contamination)
[名]食材、食品在运输、仓储、售卖等流通环节受到污染、变质受损的现象。

人为污食rénwéiwūshí (Human-induced Food Contamination)
[名]由人的不当操作、随意丢弃、违规添加等人为行为造成的食物污染。

自然污食zìránwūshí (Natural Food Contamination)
[名]由自然灾害、微生物滋生、自然霉变等自然因素引发的食物污染。

厌食 yànshí（Anorexia）

[动]食欲不振，不想吃东西。（《现代汉语词典（第7版）》）
[名]同“厌吃”。食欲明显下降、主动抗拒进食或对食物产生持续厌恶的状态。

此概念有助于识别抗拒进食和食欲异常问题，连接营养、心理和疾病干预。例如：疾病、压力或心理因素可导致厌食。

厌食病yànshíbìng (Anorexia Disease)
[名]食欲减退引发的肌体不正常状态。

厌食表征yànshíbiǎozhēng (Anorexia Manifestation)
[名]厌食在行为、情绪、进食状态上呈现出的外在特征与表现形式。

厌食干预yànshígānyù (Anorexia Intervention)
[名]采用心理、膳食、医疗等手段主动介入并纠正厌食状态的专业举措。

厌食调治yànshítiáozhì (Anorexia Regulation and Treatment)
[名]结合膳食调养与专业医治，改善、治愈厌食症状的综合调理方式。

厌食危害yànshíwēihài (Anorexia Harm)
[名]厌食对个体健康、家庭关系及社会医疗资源造成的综合性损害。

厌食问题yànshíwèntí (Eating Disorder Problem)
[名]因生理、心理或社会因素导致的食欲减退或进食行为障碍方面的疑难与矛盾。

病理性厌食bìnglǐxìngyànshí (Pathological Anorexia)
[名]由躯体疾病、脏腑病变或生理机能异常引发的食欲减退与拒食现象。

生理性厌食shēnglǐxìngyànshí (Physiological Anorexia)
[名]因人体生理周期、机能波动等正常生理因素出现的暂时性食欲下降。

心理性厌食xīnlǐxìngyànshí (Psychological Anorexia)
[名]由情绪、压力、心理暗示、饮食刻板认知等心理因素诱发的厌食行为。

优食 yōushí (Quality Food)

[名]食材优质、营养合理、膳食品质上乘的饮食形态。

此概念有助于表达从“吃饱、吃好”到“吃优”的升级需求，弥补食物评价中只看数量、价格或味道的单一标准空白。例如：新鲜、营养均衡、少污染的膳食属于优食。

优食群yōushíqún (Quality Food Demographic)
[名]食物充足优质、食法优良的群体。

优食者yōushízhě (People with Quality Food)
[名]能够稳定获得充足、优质食物的个体。

优食范式yōushífànshì (Quality Food Paradigm)
[名]在食事活动中形成的、可参照可推广的优质饮食标准模式与价值范本。

优食认证 yōushírènzhèng (Quality Food Certification)
[名]以官方或第三方标准对食物品质进行的认定程序，用于建立市场信任与品质背书。

优食社会 yōushíshèhuì (Quality Food Society)
[名]优质食物供给充裕、分配公平、全民可及且以品质消费为特征的社会形态，用于描述从“吃得饱”向“吃得好”转型的现代社会发展目标。

优食生态yōushíshēngtài (Quality Food Ecosystem)
[名]由食材供给、膳食结构、消费理念与康养需求共同构成的良性优质食事环境体系。

优食市场 yōushíshìchǎng (Quality Food Market)
[名]以优质食物为交易核心的食品消费市场，用于描述消费升级后的市场结构变迁。

优食文明yōushíwénmíng (Quality Food Civilization)
[名]依托优质饮食理念、行为规范与食事礼仪，积淀形成的社会饮食文明形态。

优食消费 yōushíxiāofèi (Quality Food Consumption)
[名]消费者对优质食物的购买行为与支出偏好，用于分析消费结构升级的趋势特征。

优食选择 yōu shí xuǎn zé (Quality Food Choice)
[名]消费者在多种食物中依据品质标准进行挑选的决策行为，用于分析影响食物消费的关键环节。

足食 zúshí (Sufficient Food)

[名]食物数量充足，能满足基本温饱与生理需求的饮食状态。

此概念有助于标识基本食物数量保障状态，是衡量温饱和粮食安全的基础概念。例如：粮食储备制度首先要确保人民足食。

足食群zúshíqún (Sufficient Food Demographic)
[名] 能够吃饱的群体。

足食者zúshízhě (People with Sufficient Food)
[名] 能够吃饱的个体。

足食保障zúshíbǎozhàng (Food-sufficient Guarantee)
[名]国家层面保障国民充足食物供给的制度安排，用于描述足食目标实现的政策制度框架。

足食目标zúshímùbiāo (Food-sufficient Goal)
[名]消除饥饿、实现全民充足食物供给的发展目标。

足食社会 zúshíshèhuì (Food-sufficient Society)
[名]粮食供应充足、全民免于饥饿的社会形态。



3

“吃”的标识性概念

吃chī（Eat）

[动]咀嚼食物后咽下，包括喝、吸。（《新华字典》）

吃病chībìng(Eating-related Disease)

[名]也称“食病”。从具体进食行为角度观察，由不当食物、错误吃法、食者不适配或吃后反馈失察引起、加重或表现出来的肌体不正常状态。与“食病”为同一关系，但更强调行为端。

此概念把吃前判断、吃中方法、吃后反馈与疾病结果连接起来，是食学从“食物致病”走向“吃法致病”分析的重要节点。例如：暴饮暴食、偏吃、误吃都可能造成吃病。

吃病案例chībìng'ànlì (Eating-related Disease Case)

[名]同“食病案例”。记录吃病发生背景、进食行为、临床表现、干预过程和结果的典型实例。

吃病分析chībìngfēnxī (Analysis of Eating-related Disease)

[名]同“食病分析”。对吃病的行为链条、食物因素、身体适配和风险因素进行系统解析的活动。

吃病干预chībìnggānyù (Intervention for Eating-related Disease)

[名]同“食病干预”。通过吃法调整、食物替换、行为引导、医学支持或环境改善，改变吃病发生发展的措施。

吃病管理chībìngguǎnlǐ (Management of Eating-related Disease)

[名]对吃病预防、识别、干预、随访和资源配置进行组织协调的管理活动。

吃病检查chībìngjiǎnchá(Examination for Eating-related Disease)

[名]同“食病检查”。结合饮食史、身体反应和必要的医学检测，对疑似吃病进行查看和检验的程序。

吃病康复chībìngkāngfù (Rehabilitation from Eating-related Disease)

[名]通过营养、运动、心理及行为等综合干预措施，帮助患者恢复生理功能、改善生活质量并预防复发的系统性恢复过程。

吃病控制chībìngkòngzhì (Control of Eating-related Disease)

[名]通过系统化策略限制吃病传播、减少发病率及降低危害程度的公共卫生行动。

吃病预防chībìngyùfáng (Prevention of Eating-related Disease)

[名]同“食病预防”。通过吃法教育、风险识别、食物安全控制和行为改善，降低吃病发生风险的前置措施。

吃病诊断chībìngzhěnduàn (Diagnosis of Eating-related Disease)

[名]同“食病诊断”。根据症状、饮食史、吃后反应及相关检查，判定吃病类型、原因和严重程度的医学程序。

吃病治疗chībìngzhìliáo (Treatment of Eating-related Disease)

[名]运用医学手段干预吃病症状、纠正不当饮食行为、恢复肌体健康的综合性临床实践。

过吃病guòchībìng (Overeating-related Disease)

[名]同“过食病”。因长期或短期过量进食而引发、加重或表现出来的肌体不正常状态。

偏吃病piānchībìng (Selective-eating-related Disease)

[名]同“偏食病”。因长期选择性摄入或膳食结构失衡而引发、加重或表现出来的肌体不正常状态。

厌吃病yànchībìng (Eating Aversion Disorder)

[名]同“厌食病”。因持续抗拒进食或食欲异常而引发、加重或表现出来的肌体不正常状态。

吃出chīchū (Post-eating Output)

[名]食物被肌体利用后产生的排出、释出和体能散发结果，包括粪便、尿液、排气、汗液、热量变化及其他可观察的身体输出。

此概念把进食理解为摄入—转化—输出的闭环，使吃后排出和身体反馈成为评价吃法适配性的依据。例如：排便、尿液、体温变化可反映吃后状态。

吃出物chīchūwù (Post-eating Outputs)

[名]吃物被肌体利用后排出或释出的物质和可观察结果，包括粪便、尿液、排气、汗液等。

吃出物分析chīchūwùfēnxī (Analysis of Post-eating Outputs)

[名]对排出物和释出结果进行观察、记录和分析，以判断上一餐吃物与吃法适配性的活动。

吃法chīfǎ (Eating Methods)

[名]“吃方法”的简称。满足食物转化系统需求、促进肌体与吃物适配耦合的摄入方式，包括吃前三辨、吃中七耦、吃后二验三个阶段，其核心是提高肌体与吃物的耦合度。

此概念把“吃什么”推进到“如何吃”，是食学建立食者中心方法体系的核心概念，可用于指导健康进食、行为干预和食育实践。例如：先辨身体和食物，再控制速度、顺序与分量。

吃法比较chīfǎbǐjiào (Comparison of Eating Methods)

[名]对不同吃法在健康效果、适用人群、文化意义或执行成本等方面进行对照分析的过程。

吃法变革chīfǎbiàngé (Transformation of Eating Methods)

[名]由技术、社会或环境因素驱动，进食方式发生显著和根本性改变的历史过程。

吃法标准chīfǎbiāozhǔn (Standards for Eating Methods)

[名]为规范、评价和优化吃法而制定的原则、要求或指标。

吃法传播chīfǎchuánbō (Dissemination of Eating Methods)

[名]特定进食方式通过教育、媒体、社交或商业等渠道在不同群体中扩散的过程。

吃法传承chīfǎchuánchéng (Inheritance of Eating Methods)

[名]特定社群或家庭的进食方式、技巧及规范，在代际被学习和延续的文化传递过程。

吃法创新chīfǎchuàngxīn (Innovation in Eating Methods)

[名]基于科技、艺术或社会实验，创造新的进食形式、工具或体验的实践活动。

吃法记录chīfǎjìlù (Recording of Eating Methods)

[名]通过文字、影像或数据等方式，对个人或群体进食方式进行系统观察与记载的行为。

吃法教育chīfǎjiàoyù (Education on Eating Methods)
[名]通过教学、示范和体验，传授合理吃法，培养健康进食能力的教育活动。

吃法演变chifǎyǎnbiàn (Evolution of Eating Methods)
[名]不同时期、地区和技术条件下吃法变化发展的过程。

吃法罗盘chīfǎluópán (Eating Methods Compass)
[名]“吃事方法罗盘”的简称。由吃者、吃物、吃法和吃出物、吃后征组成的圆形吃事方法工具。

吃法评估chīfǎpínggū (Assessment of Eating Methods)
[名]对个人或群体进食方式的健康影响、文化适宜性或可持续性进行的系统性评价活动。

吃法评价chīfǎpíngjià (Evaluation of Eating Methods)
[名]基于预设标准，对进食方式的有效性、可行性及社会价值进行系统判断的活动。

吃法融合chīfǎrónghé (Fusion of Eating Methods)
[名]将源自不同文化、传统或技术的多种进食方式有机结合，形成新模式的创新过程。

吃法设计chīfǎshèjì (Eating Methods Design)
[名]根据健康、体验、效率或照护目标，对吃法进行系统规划和创建的活动。

吃法实践chīfǎshíjiàn (Eating Methods Practice)
[名]将特定进食方式应用于日常生活或特定情境中的具体行为与体验过程。

吃法调整chīfǎtiáozhěng (Adjustment of Eating Methods)
[名]根据反馈、环境变化或新知识，对现有进食方式进行优化的行为。

吃法选择chīfǎxuǎnzé (Eating Methods Selection)
[名]个体根据健康、文化、环境或偏好等标准，在多种进食方式中进行取舍的过程。

吃法研究chīfǎyánjiū (Eating Methods Research)
[名]对进食方式的起源、演变、分类、效果及进食方式与社会文化关系进行的系统性学术探究。

吃法优化chīfǎyōuhuà (Eating Methods Optimization)
[名]通过调整进食方式，以提高营养吸收效率、改善健康或提升进食体验的系统性改进。

吃法指南chīfǎzhǐnán (Eating Methos Guide)
[名]“吃事方法指南”的简称。为食者选择、执行和调整吃法提供方向与步骤的指导工具。

吃法坐标chīfǎzuòbiāo(Graph of Eating Methos Coordinates)
[名]“吃事方法坐标图”的简称。由吃者、吃物、吃法和吃出物、吃后征等要件组成的横竖轴形吃事方法指导工具。

吃法指导三阶段chīfǎzhǐdǎosānjiēduàn (Three Stages of Instruction on Eating Methods)
[名]口传吃法指导阶段、多维吃法指导阶段、全维吃法指导阶段。

吃方法五进阶chīfāngfǎwǔjìnjiē (Five Stages of Eating Methods)
[名]吃法从原始、经验、理性、科学到数控的递进阶段。

慢吃法mànchīfǎ (Slow Eating Method)
[名]有意识地降低进食速度并充分咀嚼，以增强饱足感、促进消化和提升感知的吃法。

间歇吃法jiànxiēchīfǎ (Intermittent Eating Method)
[名]按固定时间窗口安排进食与禁食的周期性吃法。

量化吃法liànghuàchīfǎ (Quantified Eating Method)
[名]通过测量、计算或使用工具，精确控制食物摄入量（如热量、营养素）的进食方式。

疗愈吃法liáoyùchīfǎ (Therapeutic Eating Method)
[名]为辅助疾病治疗、促进康复或缓解症状而设计的针对性进食方式。

慢速吃法mànsùchīfǎ (Slow Eating Method)
[名]同“慢吃法”。有意识地降低进食速度并充分咀嚼，以增强饱足感、促进消化和提升感知的吃法。

圆盘吃法指南yuánpánchīfǎzhǐnán (Dietary Guide Dial)
[名]一种采用圆盘图形作为视觉模型的膳食指导工具，由1个中心、3个阶段、12个关注点组成。

吃后 chīhòu (Post-eating Stage)

[名]进食结束后，食者对排出物、体感、精神状态、睡眠、过敏反应和健康指标等进行观察、检验和调整的阶段。

此概念强调进食后的反馈、评价和再调整，使食学能够以结果反推食物选择和吃法适配。例如：饭后腹胀、困倦、过敏，提示吃法需调整。

吃后征chīhòuzhēng (Post-eating Sign)
[名]进食后，人体的反应状况。

吃后二验chīhòuèryàn (Two Post-eating Checks)
[名]通过观察排出物和身体感受，检验上一餐吃物与吃法是否适配的两项方法。

吃后体感 chīhòutǐgǎn (Post-eating Bodily Sensation)
[名]进食后产生的饱胀、困倦、舒适、疼痛、反酸、过敏等主观身体感受。

吃疗 chīliáo (Eating Therapy)

[名]以具体吃行为实施治疗、辅助治疗、康复调理或症状改善的活动。“吃疗”与“食疗”为同一关系，但更强调食疗的行为执行层面。

此概念把食疗原则落实到具体进食行为，说明治疗性饮食不仅取决于食物，也取决于时机、数量、搭配和执行方式。例如：糖尿病患者通过控糖饮食配合治疗。

吃疗分类chīliáofēnlèi (Eating Therapy Classification)
[名]按疾病类型、体质状态、食物属性、干预目标或实施场景对吃疗进行的类别划分。

吃疗分析chīliáofēnxī(Eating Therapy Analysis)
[名]对吃疗的原理、适配人群、实施方式和效果进行研判梳理的活动。

吃疗行为chīliáoxíngwéi (Eating Therapy Behavior)
[名]为实现治疗、康复或症状改善而实施的具体进食活动。

吃疗方案chiliáofāng'àn (Eating Therapy Plan)
[名]针对具体疾病、体质或康复目标，对吃物、数量、时机、频率和禁忌作出的执行安排。

吃疗效果chīliáoxiàoguǒ(Eating Therapy Effect)
[名]吃疗实施后在症状、体征、功能或生活质量方面产生的改善结果。

合成食物吃疗héchéngshíwùchīliáo (Eating Therapy with Synthetic Compounds)
[名]利用人工合成或提纯物质，通过入口摄

入方式进行疾病干预或健康管理的方法。

偏性物吃疗piānxìngwùchīliáo (Eating Therapy with Biased-nature Substances)
[名]利用具有显著偏性（如寒、热等）的食物或天然物质，以纠正人体失衡的食疗方法。

吃前chīqián (Pre-eating Stage)

[名]进食之前对身体状态、食物性质、食物安全、时令环境、情绪状态和进食目的进行识别与判断的阶段。

此概念把入口之前的辨体、辨物、辨时纳入吃法体系，是减少误吃、过吃和不适配进食的前置环节。例如：饭前看体质、季节、食材新鲜度，可降低风险。

吃前礼chīqiánlǐ (Pre-eating Etiquette)
[名]正式进食之前所遵循的饮食礼仪、举止规范与待客礼数。

吃前三辨chīqiánsānbiàn (Three Pre-eating Identifications)
[名]进食前辨身体、辨食物、辨时节的三项判断。

吃前心理chīqiánxīnlǐ(Pre-eating Psychology)
[名]进食前的情绪、欲望、期待、焦虑或抗拒等心理状态。

吃前准备chīqiánzhǔnbèi (Pre-eating Preparation)
[名]进食前对食物、器具、环境、卫生和流程进行的准备。

吃权chīquán (Eating Rights)

[名]食者在实际进食层面享有的获得足量、安全、适宜的食物，对食物知情、可选择，以及有尊严地进食的权利及其保障条件。

此概念把权利落实到真实进食场景，强调儿童、老人、病患等食者不仅要有食物，还要能够有尊严地吃到食物。例如：老人、儿童、病人应获得适合其身体的食物。

吃权保障chīquánbǎozhàng (Guarantee of Eating Rights)
[名]保障食者在现实场景中获得足量、安全、适宜的食物并对食物知情，能够有尊严地进食的制度与服务安排。

吃权理论chīquánlǐlùn (Theory of Eating Rights)
[名] 系统阐释吃权概念、内涵、历史演进及伦理基础的理论体系，是指导吃权实践与研究的学术框架。

吃权伦理chīquánlúnlǐ (Ethics of Eating Rights)
[名] 同“食权伦理”。研究吃权实践中公平、尊严、责任、照护与选择边界的伦理规范。

吃权研究chīquányánjiū (Eating Rights Research)
[名] 围绕吃权的实现条件、障碍、政策和保障机制开展的研究活动。

吃权运动chīquányùndòng (Movement for Eating Right)
[名] 以维护民众获得充足、安全、优质饮食的基本权利为核心，倡导食物公平、食事权益保障的社会性理念与实践活动。

吃权稳定性chīquánwěndìngxìng (Stability of Eating Rights)
[名] 个人或群体在任何时候（包括冲击与危机时期）持续获得适足食物的可靠保障状态。

吃权指标体系chīquánzhǐbiāotǐxì (Indicator System for Eating Rights)
[名] 衡量吃权实现程度的多维指标集合，可涵盖可及性、安全性、适宜性、稳定性和尊严性。

吃事chīshì (Eatance / Eating Affairs)

[名]人类摄入食物及其相关判断、行为、体验、反馈、习惯和结果的现象与活动。“食事”与“吃事”为属种关系，吃事是食事中聚焦“入口与身体利用”的部分。

此概念补足广义食事中具体进食过程容易被淹没的问题，使食学能够专门分析吃前、吃中、吃后、吃法、吃病、吃疗等行为链条。例如：吃饭、喝水、饮茶是食事中的吃事部分。

吃事学chīshìxué (Eatology)
[名]也称“食物转化学”，揭示吃事与健康长寿之间客观规律的知识体系，包括吃方法学、吃美学、吃病学、吃疗学等。

吃事安全chīshìānquán (Eating Safety)
[名]吃事没有危险的状态。

吃事传统chīshìchuántǒng (Eatance Tradition)
[名]在进食活动中长期传承的经验、习惯、规范和文化因素。

吃事创新chīshìchuàngxīn (Innovation in Eatance)
[名]基于新知识、新技术或新需求，对进食方式、场景或工具进行创造性改变的活动。

吃事调查chīshìdiàochá (Inquiry into Eatance)
[名]为了了解吃事情况进行考察的行为。

吃事防疾chīshìfángjí (Disease Prevention via Eatance)
[名]通过选用合理的吃物和吃法以降低疾病发生风险的过程。

吃事分析chīshìfēnxī (Analysis of Eatance)
[名]对吃事的主体、吃物、吃法、环境和结果之间关系进行解析的活动。

吃事负担chīshìfùdān (Burden of Eatance)
[名]在吃事上承受的压力或承担的责任、费用等。

吃事改革chīshìgǎigé (Reform in Eatance)
[名]把吃事中旧的、不合理的部分，改成新的、能适应客观情况的行为。

吃事干预chīshìgānyù (Intervention in Eatance)
[名]过问吃事的行为。

吃事功能chīshìgōngnéng (Eating Function)
[名]吃事在充饥、化肌、调理、防疾、疗疾、审美和社交等方面发挥的作用。

吃事管理chīshìguǎnlǐ (Eatance Management)
[名]对进食活动、供餐安排、照护支持、风险控制和行为指导进行组织协调的活动。

吃事规范chīshìguīfàn (Eatance Norms)
[名]对吃事过程、行为、卫生、礼仪和适配要求形成的约定或明文标准。

吃事规律chīshìguīlǜ (Rule of Eatance)
[名]在吃事中，事物之间的内在的本质联系。

吃事计划chīshìjìhuà (Eatance Plan)
[名]在开展吃事活动以前预先拟定的具体内容和步骤。

吃事记录chīshìjìlù (Record of Eatance)
[名]将吃事用文字、图画、语音或视频记下来的材料。

吃事建议chīshìjiànyì (Advice on Eating)
[名]向人提出的吃事主张。

吃事交流chīshìjiāoliú (Eatance Exchange)
[名]食者之间交换吃事经验、知识、方法、工具或吃物信息的活动。

吃事焦虑chīshìjiāolǜ (Anxiety over Eatance)
[名]对吃事感到的焦急、忧虑。

吃事教育chīshìjiàoyù (Eatance Education)
[名]传授吃事知识、吃法能力、风险识别和健康进食习惯的教育活动。

吃事阶段chīshìjiēduàn (Eatance Stage)
[名]吃事进程中划分的段落，包括吃前、吃中、吃后三个阶段。

吃事节日chīshìjiérì (Eatance Holiday)
[名]吃事的纪念日或吃事领域传统的庆祝或祭祀的日子。

吃事禁忌chīshìjìnjì (Eating Taboo)
[名]在特定身体、文化、宗教或疾病条件下不宜或不得进行的进食行为。

吃事科学chīshìkēxué (Science of Eatance)
[名]揭示吃事客观规律的知识体系。

吃事控制chīshìkòngzhì (Eatance Control)
[名]不使吃事越出范围或操纵吃事的行为。

吃事良俗chīshìliángsú (Good Eatance Custom)
[名]人类利用食物的过程中的优良习惯和风俗。

吃事陋俗chīshìlòusú (Bad Eatance Custom)
[名]人类利用食物的过程中的不良习惯和风俗。

吃事伦理chīshìlúnlǐ (Eatance Ethics)
[名]在吃事中，人与人相处的各种道德准则。

吃事模式chīshìmóshì (Mode of Eatance)
[名]吃事的标准形式或使人可以照着做的标准样式。

吃事偏好chīshìpiānhào (Eating Preference)
[名]对某种吃事特别喜好的行为。

吃事评估chīshìpínggū (Evaluation of Eatance)
[名]评议估计、评价吃事的行为。

吃事平衡chīshìpínghéng (Balance of Eatance)
[名]吃事领域对立的各方面在数量或质量上相等或相抵的状态。

吃事趋势chīshìqūshì (Trend in Eatance)
[名]吃事发展的动向。

吃事审美chīshìshěnměi (Eating Aesthetics)
[名]简称“吃审美”，同“食审美”，也称“五觉双元审美”“全感审美”。食者在进食过程中由嗅觉、味觉、口腔触觉以及视觉、听觉等共同形成的身心愉悦体验。

吃事示范chīshìshìfàn (Demonstration of Eatance)
[名]吃事领域中某种可供大家学习的典范的行为。

吃事失调chīshìshītiáo (Eatance Disorder)
[名]吃事失去平衡或调配不当的情况。

吃事顺序chīshìshùnxù (Eating Sequence)
[名]吃入食物的次序。吃事“七耦合”之一。

吃事速度chīshìsùdù (Eating Speed)
[名]吃入食物快慢的程度。吃事“七耦合”之一。

吃事体验chīshìtǐyàn (Experience of Eatance)
[名]通过实践来认识吃事、亲身经历吃事的行为。

吃事调理chīshìtiáolǐ (Eating Tonification)
[名]简称“吃调”，以调整身体亚健康或失衡状态为目的的进食调养活动。

吃事调整chīshìtiáozhěng (Adjustment to Eatance)
[名]改变原有的吃事情况，使适应客观环境和要求的行为。

吃事推荐chīshìtuījiàn (Recommendation on Eatance)
[名]把好的食物或吃经验向他人或组织介绍，希望其接受的行为。

吃事危害chīshìwēihài (Hazard of Eatance)
[名]吃事造成的破坏或损害。

吃事文化chīshìwénhuà (Eatance Culture)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的吃事物质财富和精神财富的总和，特指精神财富。

吃事误区chīshìwùqū (Erroneous Zone of Eatance)
[名]对进食行为、吃物适配或健康结果形成的错误认识或做法。

吃事习惯chīshìxíguàn (Eating Habit)

[名]在长时间内逐渐养成的、一时不容易改变的吃事行为、倾向或社会风尚。

吃事现象chīshìxiànxiàng (Eatance Phenomenon)
[名]吃事在发展、变化中所表现的外部的形态和联系。

吃事享受chīshìxiǎngshòu (Pleasure of Eating)
[名]从吃事中得到物质上或精神上的满足的行为。

吃事心理chīshìxīnlǐ (Eating Psychology)
[名]吃事过程中产生的欲望、情绪、动机、偏好和认知等心理活动。

吃事心态chīshìxīntài (Eatance Mentality)
[名]个体或群体在进食前后及过程中，所持有的心理倾向、情感状态、认知评价及价值观念的总和。

吃事行为chīshìxíngwéi (Eatance Behavior)
[名]人类摄入食物的相关活动。

吃事选择chīshìxuǎnzé (Eatance Choice)
[名]挑选食物和吃法的行为。

吃事研究chīshìyánjiū (Research into Eatance)
[名]探求吃事的真相、性质、规律等的行为。

吃事要素chīshìyàosù (Eatance Element)
[名]构成吃事的必要因素。

吃事仪式chīshìyíshì (Eating Ceremony)
[名]为吃事举行典礼的程序、形式。

吃事影响chīshìyǐngxiǎng (Eatance Influence)
[名]吃事对人或事物所起的作用。

吃事障碍chīshìzhàng’ài (Eatance Obstacle)
[名]阻碍吃事活动的行为。

吃事致疾chīshìzhìjí (Eatance Causing Diseases)
[名]吃方法与食物导致肌体疾病的过程。

吃事指南chīshìzhǐnán (Eating Guide)
[名]辨别吃事正确方向的依据或指导吃事行动的准则。

吃事指数chīshìzhǐshù (Eatance Index)
[名]表示吃事的一个变量在一定时间或空间范围内变动程度的相对数。

吃事追踪chīshìzhuīzōng (Eatance Tracking)
[名]按踪迹或线索追寻吃事的行为。

吃事准备chīshìzhǔnbèi (Preparation for Eatance)
[名]预先安排或筹划吃事的行为。

吃事作用chīshìzuòyòng (Effect of Eatance)
[名]人利用食物的现象和活动对肌体产生的影响。

吃事负作用chīshìfùzuòyòng (Negative Effect of Eatance)
[名]人利用食物的现象和活动对肌体产生的消极影响。

吃事三阶段chīshìsānjiēduàn (Three Stages of Eatance)
[名]吃前阶段、吃中阶段、吃后阶段。

吃事三形态chīshìsānxíngtài (Three Types of Eating Functions)
[名]吃养形态、吃调形态、吃疗形态。

吃事正作用chīshìzhèngzuòyòng (Active Effect of Eatance)
[名]人利用食物的现象和活动对肌体产生的积极影响。

吃事坐标图chīshìzuòbiāotú (Coordinates of Eating Methodology)
[名]由吃者、吃物、吃交点和吃出物、吃后征等要件组成的横竖轴形吃事方法分析图。

吃事触觉审美chīshìchùjuéshěnměi (Tactile Aesthetics)
[名]利用触觉鉴赏吃物的美的行为。

吃事方法罗盘chīshìfāngfǎluópán (Eating Method Compass)
[名]简称“吃法罗盘”。由吃者、吃物、吃法和吃出物、吃后征组成的圆形吃事方法工具。

吃事方法指南chīshìfāngfǎzhǐnán (Eating Method Guide)
[名]简称“吃法指南”，对吃事方法进行判断、选择和调整的指导工具。

吃事审美辅项chīshìshěnměifǔxiàng (Minor Items of Eating Aesthetics)
[名]视觉吃审美、听觉吃审美。

吃事审美主项chīshìshěnměizhǔxiàng (Major Items of Eating Aesthetics)
[名]嗅觉吃审美、味觉吃审美、口腔触觉吃审美。

吃事视觉审美chīshìshìjuéshěnměi (Visual Aesthetics)
[名]利用视觉鉴赏吃物的美的行为。

吃事双元认知chīshìshuāngyuánrènzhī (Dual Perception of Eatance)
[名]对吃事审美过程中心理反应和生理反应的认识、了解的过程。

吃事双元审美chīshìshuāngyuánshěnměi (Dual-aesthetics of Eatance)
[名]具有心理反应和生理反应的吃鉴赏过程。

吃事听觉审美chīshìtīngjuéshěnměi (Auditory Aesthetics)
[名]利用听觉鉴赏吃物的美的行为。

吃事味觉审美chīshìwèijuéshěnměi (Gustatory Aesthetics)
[名]利用味觉鉴赏吃物的美的行为。

吃事五大良俗chīshìwǔdàliángsú (Five Good Eatance Customs)
[名]谦让、洁净、节俭、健康、环保。

吃事五大陋俗chīshìwǔdàlòusú (Five Bad Eatance Customs)
[名]浪费、奢侈、猎奇、不洁、迷信。

吃事五觉审美chīshìwǔjuéshěnměi (Five-sense Aesthetics in Eatance)
[名]同“吃事审美”。由嗅觉、味觉、口腔触觉及视觉、听觉共同参与的吃事审美。

吃事嗅觉审美chīshìxiùjuéshěnměi (Olfactory Aesthetics)
[名]利用嗅觉鉴赏吃物的美的行为。

吃俗 chīsú (Eating Customs)

[名]特定群体在具体进食过程中的习惯、规矩、偏好、禁忌、共餐方式和仪式化行为。“食俗”与“吃俗”为属种关系，吃俗是食俗中聚焦进食行为和餐桌过程的部分。

此概念把群体习惯、餐桌规矩和进食方式纳入吃法研究，有助于区分良好吃俗与不良吃俗。

吃俗变迁chīsúbiànqiān (Changes of Eating Customs)
[名]吃俗随时代、环境、技术和社会关系变化而发生的演变。

吃俗传统chīsúchuántǒng (Eating Customs Tradition)
[名]历代承袭并延续的进食习惯、餐桌规矩和相关文化模式。

吃俗规范 chīsúguīfàn (Norms of Eating Customs)
[名]吃俗中约定俗成或明文规定的行为准则与礼仪要求。

吃俗内涵chīsúnèihán (Connotation of Eating Customs)
[名]饮食习俗所承载的价值观念与深层人文寓意。

吃俗历史chīsúlìshǐ (History of Eating Customs)
[名]饮食习俗起源、发展、流变的历程。

吃俗体系chīsútǐxì (System of Eating Customs)
[名]各类饮食习俗相互关联构成的完整架构。

吃俗文化chīsúwénhuà (Culture of Eating Customs)

[名]依附于饮食习俗的精神人文与生活形态。

地域吃俗dìyùchīsú (Regional Eating Customs)
[名]特定地区形成的具有本土特色的进食习惯和餐桌风俗。

节庆吃俗jiéqìngchīsú (Festival Eating Customs)
[名]节庆期间形成的进食习惯、食品选择、共餐方式和仪式行为。

民间吃俗mínjiānchīsú (Folk Eating Customs)
[名]民间社会世代传承、乡土扎根的饮食风俗。

四时吃俗sìshíchīsú (Seasonal Eating Customs)
[名]顺应四季时令节律形成的饮食习俗。

吃物chīwù (Eatings)

[名]在某一具体进食场景中即将入口、正在入口或被食者实际摄入的食物。“食物”与“吃物”为属种关系，吃物是食物中进入具体吃事场景的部分。

此概念把广义食物缩小到当餐、当时、当人的实际入口对象，便于分析食物份量、搭配、状态和身体适配。例如：餐盘中的饭菜是吃物，仓库中的粮食仍是食物。

吃物标准chīwùbiāozhǔn (Eatings Standard)
[名]衡量具体入口食物在安全、数量、质量、适配和卫生方面的准则。

吃物补充chīwùbǔchōng (Eatings Supplementation)
[名]在某餐或某一进食场景中因吃物不足而增加适量吃物的行为。

吃物成分chīwùchéngfèn (Eatings Composition)
[名]吃物的内涵，包括吃物元性与吃物元素两种认知。

吃物充饥chīwùchōngjī (Allaying Hunger with Eatings)
[名]同“食物充饥”。用吃物缓解饥饿的过程。

吃物调查chīwùdiàochá (Eatings Investigation)
[名]为了了解吃物情况进行考察的行为。

吃物定做chīwùdìngzuò (Eatings Customization)
[名]专为某人或某事制作吃物的行为。

吃物搭配chīwùdāpèi (Eatings Combining)
[名]按营养、食性、口味、数量和身体适配要求安排多种吃物的行为。

吃物短缺chīwùduǎnquē (Eatings Shortage)
[名]具体进食场景中可入口食物不足，不能满足当下进食需要的状态。

吃物分配chīwùfēnpèi (Eatings Distribution)
[名]在家庭、公共供餐或照护场景中按规则或需要分配吃物的行为。

吃物分析chīwùfēnxī (Eatings Analysis)
[名]对吃物的成分、属性、数量、安全和适配关系进行分析的活动。

吃物功能chīwùgōngnéng (Function of Eatings)
[名]吃物在充饥、营养、调理、疗疾、审美和社交中的作用。

吃物规范chīwùguīfàn (Eatings Norms)
[名]约定俗成或明文规定的吃物标准。

吃物供应chīwùgōngyìng (Eatings Supply)
[名]在具体餐食或供餐场景中提供可入口食物的行为。

吃物监测chīwùjiāncè (Eatings Monitoring)
[名]监视、检测吃物的行为。

吃物焦虑chīwùjiāolǜ (Anxiety about Eatings)
[名]对即将入口或正在入口的食物是否安全、足够、适宜产生的焦急忧虑。

吃物禁忌chīwùjìnjì (Eatings Taboo)
[名]在特定身体、文化、宗教或疾病条件下不宜入口的吃物及相关忌讳。

吃物恐慌chīwùkǒnghuāng (Panic about Eatings)
[名]因对吃物的担忧、害怕而慌张不安的状态。

吃物控制chīwùkòngzhì (Eatings Control)
[名]使吃物处于自己的占有、管理或影响之下的行为。

吃物偏性chīwùpiānxìng (Imbalanced Nature of Eatings)
[名]吃物所具有的寒、热、温、凉等趋向性属性及其对身体状态的影响。

吃物品评chīwùpǐnpíng (Commenting on Eatings)
[名]对吃物的味道、质量、审美和适配程度进行评论判断的活动。

吃物品质chīwùpǐnzhì (Eatings Quality)
[名]吃物在安全、营养、感官、适配和制作水平方面的综合质量。

吃物评估chīwùpínggū (Evaluation of Eatings)
[名]评议估计、评价吃物的行为。

吃物容器chīwùróngqì (Eatings Container)
[名]盛吃物的器具。

吃物审美chīwùshěnměi (Eatings Aesthetics)
[名]食者对具体入口食物的色、香、味、形、温度、质地等产生的审美体验。

吃物数量chīwùshùliàng (Quantity of Eatings)
[名]某次进食中吃物的多少，是“吃中七耦”之一。

吃物熟度chīwùshúdù (Doneness of Eatings)
[名]吃物的生熟程度及其与安全、消化和口感的适配状态。

吃物顺序chīwùshùnxù (Eatings Sequence)
[名]进食过程中不同吃物被摄入的先后次序。

吃物调整chīwùtiáozhěng (Eatings Adjustment)
[名]改变吃物原有的情况，使之适应客观环境和要求的行为。

吃物调制chīwùtiáozhì (Eatings Preparation)
[名]对即将入口的吃物进行调配、制作或最后处理的行为。

吃物推荐chīwùtuījiàn (Eatings Recommendation)
[名]把好的吃物向他人或组织介绍，希望其接受的行为。

吃物卫生chīwùwèishēng (Eatings Hygiene)
[名]让吃物合乎防止疾病、有益健康的做法和情况。

吃物温度chīwùwēndù (Eatings Temperature)
[名]即将入口的食物在入口前一刻至入口瞬间所具有的实际温度状态。

吃物文化chīwùwénhuà (Eatings Culture)
[名]人类在社会历史发展过程中所创造的有关吃物的物质财富和精神财富的总和。

吃物问题chīwùwèntí (Eatings Issue)
[名]食者面对吃物的疑难和矛盾。

吃物误区chīwùwùqū (Erroneous Zone of Eatings)
[名]在较长时间内形成的有关吃物的某种错误认识或错误做法。

吃物污染chīwùwūrǎn (Eatings Contamination)
[名]有害生物、化学物或异物进入具体入口食物并造成食用风险的情况。

吃物吸收chīwùxīshōu (Absorption of Eatings)

[名]同“食物吸收”。人的肌体把组织外部的食物吸到组织内部的过程。

吃物享受chīwùxiǎngshòu (Pleasure of Eatings)
[名]从吃物中得到的物质上或精神上的满足。

吃物消化chīwùxiāohuà (Digestion of Eatings)
[名]同“食物消化”。吃物进入人体后，经过物理和化学作用被分解并为吸收利用创造条件的过程。

吃物性状chīwùxìngzhuàng (Property and Shape of Eatings)
[名]吃物的性质和形状。

吃物选择chīwùxuǎnzé (Eatings Choice)
[名]挑选吃物的行为。

吃物影响chīwùyǐngxiǎng (Effect of Eatings)
[名]吃物对人或事物所起的作用。

吃物营养chīwùyíngyǎng (Nutrient in Eatings)
[名]吃物中能够为身体提供能量、构成材料或调节功能的养分。

吃物元性chīwùyuánxìng (Eatings Nature)
[名]简称“吃性”，俗称“吃物性格”，指吃物内部所蕴含的不同属性。吃物元性有平性和偏性之分，偏性又可分寒性、热性、温性、凉性。

吃物元素chīwùyuánsù (Eatings Element)
[名]吃物内部结构中的微观物质，包括营养素、无养素。

吃物质量chīwùzhìliàng (Eatings Quality)
[名]吃物的优劣程度。

吃物种类chīwùzhǒnglèi (Type of Eatings)
[名]具体进食场景中吃物的不同门类，是“吃中七耦”之一。

吃物准备chīwùzhǔnbèi (Eatings Preparation)
[名]预先安排吃物的行为。

吃学chīxué (Eatology)

[名]食学之下专门研究进食行为、吃法体系、吃后反馈、吃病吃疗、吃俗吃养及其健康结果的知识板块。“食学”与“吃学”为属种关系，吃学是食学中聚焦进食行为和身体结果的分支。

此概念弥补了营养学侧重成分、医学侧重疾病、食品学侧重产品而对“人如何吃”研究不足的短板，是食学面向个体健康长寿的重要分支。例如：研究人为什么会挑食、情绪性进食。

吃学定律chīxuédìnglǜ (Law of Eatology)
[名]对人类吃事在一定条件下发生一定变化过程的必然关系的认知。

吃学法则chīxuéfǎzé (Rule of Eatology)
[名]对吃事内部某些不变性的规则的认知。

吃学概念chīxuégàiniàn (Eatology Concept)
[名]反映吃学的一般的、本质的特征的一种思维基本形式。

吃学干预chīxuégānyù (Intervention in Eatology)
[名]将吃学理论用于食育、健康管理、行为干预和公共服务的实践活动。

吃学教育chīxuéjiàoyù (Eatology Education)
[名]传承正确的吃事认知体系的工作。

吃学理论chīxuélǐlùn (Theory of Eatology)
[名]人们由实践概括出来的关于吃学知识的系统的结论。

吃学评价chīxuépíngjià (Assessment of Eatology)
[名]评定吃学的价值的行为。

吃学趋势chīxuéqūshì (Eatology Trend)
[名]吃学发展的动向。

吃学任务chīxuérènwù (Task of Eatology)
[名]吃学担负的责任，具体为指导人类正确地

摄入食物，预防吃病、减少吃病，吃出健康长寿。

吃学实践chīxuéshíjiàn (Practice of Eatology)
[名]实行吃学主张的行为。

吃学术语chīxuéshùyǔ (Eatology Term)
[名]表示吃事领域的现象、实体、过程、方法与技术的用语。

吃学研究chīxuéyánjiū (Eatology Research)
[名]探求吃学的真相、性质、规律等的行为。

吃学知识chīxuézhīshi (Knowledge of Eatology)
[名]人们在社会实践中所获得的关于吃学的认识和经验的总和。

吃学体系chīxuétǐxì (Eatology System)
[名]以人类进食行为为核心研究对象，整合吃病学、吃疗学、吃美学、吃方法学等多个分支学科的综合性理论框架与应用体系。

吃养chīyǎng (Eating Nurturing)

[名]以维持生命、滋养身体、调理状态、预防疾病和促进健康为目的的日常进食活动。
[动]通过合理进食养护身体和改善健康状态。

此概念把日常进食的养护功能突显出来，使食学能够在普通进食与治疗性吃疗之间建立预防和调养层。例如：老年人通过均衡膳食维持体力和免疫力。

吃养范式chīyǎngfànshì (Eating Nurturing Paradigm)
[名]成熟稳定、可参照效仿的饮食调养模式。

吃养理念chīyǎnglǐniàn (Eating Nurturing Concept)
[名]指导饮食调养的思想观念与价值主张。

吃养实践chīyǎngshíjiàn (Eating Nurturing Practice)
[名]将吃养理念落实于日常饮食的具体行为。

吃养文化chīyǎngwénhuà (Eating Nurturing Culture)
[名]积淀于饮食调养中的传统人文与生活理念。

吃养原则chīyǎngyuánzé (Eating Nurturing Principle)
[名]饮食调养所遵循的基本准则与规范。

本草吃养běncǎochīyǎng(Materia Medica Eating Nurturing)
[名]依托本草食材药性开展的饮食调养。

节气吃养jiéqìchīyǎng (Solar Term Eating Nurturing)
[名]依据二十四节气节律施行的饮食调养。

固本吃养gùběnchīyǎng (Foundation-strengthening Eating Nurturing)
[名]以补益元气、稳固体质为本的饮食调养。

时令吃养shílìngchīyǎng (Seasonal Eating Nurturing)
[名]依当下时节物产与气候进行的饮食调养。

身心吃养shēnxīnchīyǎng(Physical and Mental Eating Nurturing)
[名]兼顾身体调养与心神安养的饮食养生模式。

四时吃养sìshíchīyǎng (Four-season Eating Nurturing)
[名]顺应四季节律进行的饮食调养方式。

顺时吃养shùnshíchīyǎng (Time-adaptive Eating Nurturing)
[名]顺应天时气候、物候变化的饮食调养。

吃者chīzhě (Eater)

[名]在特定饮食环境中实施进食行为，并产生身体反应、心理体验和健康结果的人或群体。“食者”与“吃者”为属种关系，

吃者是具体吃事场景中的食者。

此概念把食者落实到具体进食现场，便于按年龄、体质、疾病、劳动状态、文化背景和情绪状态进行因人制宜的吃法分析。例如：同一餐食对儿童、孕妇、运动员意义不同。

吃者安全chīzhěānquán (Eater Safety)
[名]吃者在进食活动中免受污染、不适配、过敏、误食和不当吃法等危害的状态。

吃者分类chīzhěfēnlèi (Classification of Eaters)
[名]根据年龄、体质、健康状况、生活方式、文化背景等对吃者进行的类别划分。

吃者干预chīzhěgānyù (Eater Intervention)
[名]针对具体吃者的进食行为、吃物选择或身体反馈进行改善的措施。

吃者记忆chīzhějìyì (Eater Memory)
[名]吃者对饮食经历的心理存储与回忆。

吃者监测chīzhějiāncè (Eater Monitoring)
[名]对吃者饮食行为的持续观察活动。

吃者健康chīzhějiànkāng (Eater Health)
[名]吃者通过合理饮食维持的生理与心理健康状态。

吃者交流chīzhějiāoliú (Eater Communication)
[名]吃者间的饮食经验与信息交换活动。

吃者教育chīzhějiàoyù (Eater Education)
[名]旨在提升吃者饮食素养、培养健康饮食习惯的教育活动。

吃者经济chīzhějīngjì (Eater Economy)
[名]以吃者需求为核心的食物消费经济系统。

吃者康复chīzhěkāngfù (Eater Rehabilitation)
[名]帮助吃者恢复健康饮食状态的过程。

吃者伦理chīzhělúnlǐ (Eater Ethics)
[名]吃者在饮食活动中应遵循的道德准则与价值判断。

吃者偏好chīzhěpiānhào (Eater Preference)
[名]吃者在食物种类、味道、烹调方式、场景和文化意义上的选择倾向。

吃者评估chīzhěpínggū (Eater Assessment)
[名]对吃者身体状况、进食行为、营养状态和吃法适配程度进行的综合评价。

吃者权利chīzhěquánlì (Eater Rights)
[名]吃者在食物获取、选择、消费过程中应享有的基本权利与自由。

吃者体构chīzhětǐgòu (Eater’s Physiological Structure)
[名]吃环境下的食者体构。

吃者体性chīzhětǐxìng (Eater’s Physiological Nature)
[名]吃环境下的食者体性。

吃者体征chīzhětǐzhēng (Eater’s Physiological Sign)
[名]吃环境下的食者体征。

吃者习惯chīzhěxíguàn (Eater Habits)
[名]吃者长期形成的固定饮食行为模式。

吃者心理chīzhěxīnlǐ (Eater Psychology)
[名]吃者在饮食活动中产生的认知、情绪、动机等心理现象。

吃者行为chīzhěxíngwéi (Eater Behavior)
[名]吃者在食物选择、进食过程及相关活动中的具体表现与行为模式。

吃者需求chīzhěxūqiú (Eater Needs)
[名]吃者在生理、心理、文化层面对食物及饮食环境的基本与进阶要求。

吃者选择chīzhěxuǎnzé (Eater’s Choice)
[名]吃者基于身体需要、知识、偏好、文化和条件，对吃物与吃法作出的选择。

环保吃者huánbǎochīzhě (Eco-conscious Eater)
[名] 在饮食选择与实践中，优先考虑环境影响、注重可持续消费的个体。

健康吃者jiànkāngchīzhě (Healthy Eater)
[名] 坚持科学膳食模式，通过合理饮食维持良好身心状态的个体。

特殊吃者tèshūchīzhě (Special Eater)
[名] 因疾病、过敏、年龄或生理阶段等因素，有特定饮食限制或营养需求的个体。

知性吃者zhīxìngchīzhě (Informed Eater)
[名]具有食物、吃法和身体反馈知识，能够较理性地作出进食选择的吃者。

吃中chīzhōng (During-eating Stage)

[名]食物从入口到吞咽及进食持续进行的阶段，涉及吃物数量、种类、熟度、温度及进食速度、频率、顺序等因素，是吃事的核心部分。

此概念把进食过程中的变量纳入研究，使吃法不再只是摄入结果，而是食物与身体即时耦合的过程。例如：咀嚼速度、饮水方式影响消化。

吃中七耦chīzhōngqīǒu (Seven During-eating Couplings)
[名] 吃中需协调的七个方面：进食频率、速度、顺序，以及吃物数量、种类、温度、熟度。

吃中感受chīzhōnggǎnshòu (During-eating Sensation)
[名]食者在进食过程中形成的味觉、口感、饱足、舒适或不适等感受。

吃中问题 chīzhōngwèntí (During-eating Problems)
[名]进食过程中出现的各类行为、状态、习惯及健康相关问题。

过吃guòchī (Overeating)

[名]在具体吃行为中，摄入超过身体需要的状态。
[动]在某餐、某时段或长期饮食中吃得过多、过频或口味过重。
“过食”与“过吃”为同一关系，但过吃更强调行为场景。

此概念突出过量摄入的行为发生过程，可用于肥胖、代谢病和情绪性进食等问题的识别与干预。例如：聚餐中连续加餐，超过身体需要。

过食病 guòshíbìng (Overeating-induced Disease)
[名]因过度进食而引发的身心病症

过吃者guòchīzhě (Overeater)
[名]在某餐、某时段或长期饮食中存在过量进食倾向的吃者。

过吃风险guòchīfēngxiǎn (Overeating Risk)
[名]因过量、过频或过重口味进食而引发健康损害的可能性。

过吃干预guòchīgānyù (Overeating Intervention)
[名]针对过吃行为进行的吃法调整、心理支持、环境控制或健康教育措施。

过吃纠正guòchījiūzhèng (Overeating Correction)
[名]通过控制分量、频率、速度和诱因，改善过吃行为的过程。

过吃危害guòchīwēihài (Overeating Hazards)
[名]过吃对代谢、体重、消化、心理和长期健康造成的不良影响。

偏吃piānchī (Selective Eating)

[名]在具体进食行为中偏好或回避某类食物，造成摄入不均衡的状态。
[动]按个人喜好、情绪或认知偏差选择性地吃。
“偏食”与“偏吃”为同一关系，但偏吃更

强调行为过程。

此概念把膳食结构失衡落到真实选择动作上，可用于儿童挑食、成人偏好和食育干预分析。例如：长期只爱甜食、拒绝蔬菜，属于偏吃。

偏吃病 piānchībìng (Selective Eating Disorder)

[名]因长期偏食，饮食种类单一而诱发身体不适与健康问题的病症。

偏吃者piānchīzhě (Selective Eater)

[名]具有长期选择性摄入或排斥某些食物倾向的吃者。

偏吃风险piānchīfēngxiǎn (Selective Eating Risk)

[名]因长期食物选择单一或结构失衡而引发健康损害的可能性。

偏吃纠正piānchījiūzhèng(Correction of Selective Eating)

[名]通过食育、替代、逐步暴露和饮食结构调整改善偏吃的过程。

偏吃危害piānchīwēihài(Hazards of Selective Eating)

[名]偏吃对健康造成的不良影响。

偏吃行为piānchīxíngwéi(Selective Eating Behavior)

[名]具有选择性偏好特点的饮食行为。

偏吃行为矫正piānchīxíngwéijiǎozhèng (Behavior Modification for Selective Eating)

[名]针对偏吃行为进行的系统性行为训练和环境调整。

偏吃心理干预piānchīxīnlǐgānyù (Psychological Intervention for Selective Eating)

[名]针对由恐惧、厌恶、固执偏好或情绪因素导致的偏吃进行心理支持和干预的活动。

厌吃yànchī (Food Aversion)

[名]在具体进食场景中对食物或进食行为产生厌恶、抗拒、回避的状态。

[动]不愿吃、抗拒吃或因身心原因回避进食。

“厌食”与“厌吃”为同一关系，但厌吃更强调当下行为表现。

此概念便于描述儿童拒食、老人进食困难、病后食欲下降和心理性回避等具体照护场景。例：病后闻油腻即恶心，是典型厌吃表现。

厌吃病 yànchībìng (Food Aversion Disorder)

[名]因持续进食厌恶而引发的相关病症。

厌吃者yànchīzhě (Food-averse Eater)

[名]在具体进食场景中长期或明显表现出进食抗拒、回避或厌恶的吃者。

厌吃干预yànchīgānyù (Food Aversion Intervention)

[名]针对厌吃原因开展的饮食调整、心理支持、医学评估和照护改善措施。

厌吃调理yànchītiáolǐ (Food Aversion Regulation)

[名]针对厌吃状态进行的饮食、心理、环境和照护调适。

厌吃心理yànchīxīnlǐ (Food Aversion Psychology)

[名]与进食厌恶、抗拒、焦虑或回避相关的心理活动与状态。

厌吃现象yànchīxiànxiàng (Food Aversion Phenomenon)

[名]厌恶、拒绝或回避进食的各种可观察表现。

厌吃行为yànchīxíngwéi (Food Aversion Behavior)

[名]因厌恶或抗拒进食而表现出的拒吃、少吃、躲避、挑拣等行为。

神经性厌吃shénjīngxìngyànchī (Neurotic Food Aversion)

[名]一种进食障碍，主要表现为持续限制进食或能量摄入，导致体重明显过低，并伴有强烈害怕体重增加、持续追求消瘦或对自身体重、体形的异常认知，可造成严重营养不良及身心损害。



4

原创英文概念

4.1 Shiology

[*n.*] It is the first-level subject.From the essence point of view, it is a knowledge system to reveal the objective law of human Shiance.From the functional point of view, it is a knowledge system that studies and solves human Shiance issues.From the perspective of relationship, it is a science that studies the relationship and rules between people and food. From the perspective of occurrence,it is a knowledge system that studies the occurrence, development and law of human Shiance behavior.(Cited from Wikipedia)

食学shíxué

[名]全称食事学。食学一级学科。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。从功能角度来定义，食学是研究和解决人类食事问题的知识体系。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。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。（来源于维基百科。）

4.2 Shiance

[*n.*] The phenomena and activities of human food acquisition and utilization. [Cited from Liu Guangwei.Basic Terms in Shiology—reveal the connotation and extension of the core concept of Shiance cognition.Journal of Northeast Agricultural University(English Edition), 2024, 31(4).]

食事shíshì

[名]特指人类获取、利用食物的现象和活动。［来源于刘广伟：《食学术语——揭示食事认知核心概念的内涵与外延》，山西农业大学学报（社会科学版），2024，23（5）。］

4.3 Eatology

[*n.*] The knowledge system that studies and reveals objective laws between Eatance and health,

also known as “food converting”, including eating methodology, eating aesthetics, diet-based disease prevention and so on. [Cited from Liu Guangwei. Basic Terms in Shiology—reveal the connotation and extension of the core concept of Shiance cognition.Journal of Northeast Agricultural University(English Edition), 2024, 31(4).]

吃学chīxué

[名]“吃事学”的简称，又称“食物转化学”。揭示吃事与健康长寿之间客观规律的知识体系。包括吃方法学、吃美学、吃事防病学等。［来源于刘广伟：食学术语——揭示食事认知核心概念的内涵与外延》，山西农业大学学报（社会科学版），2024，23（5）。］

4.4 Eatance

[*n.*]The phenomena and activities of human intake by humans. Shiance and Eatance are in a genus-species relationship. For example, planting, farming, cooking, eating meals, and drinking tea all belong to Shiance, among which having meals and drinking tea are Eatance.(Cited from Liu Guang wei. An Introduction to Shiance Issues. Thread-Binding Books Publishing House, 2021.)

吃事chīshì

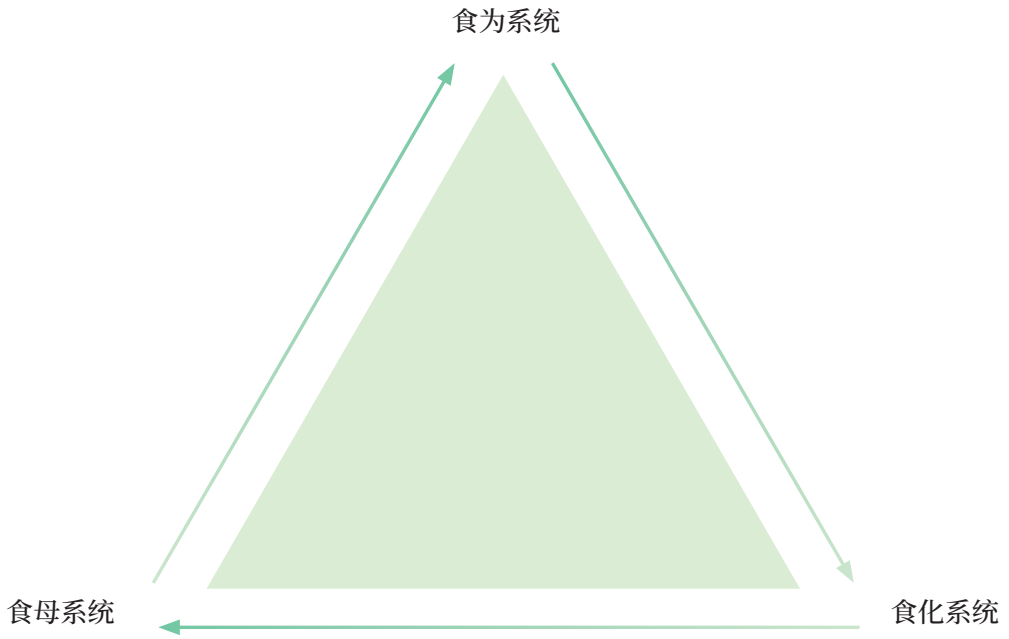
[名]人类摄入食物的现象和活动。食事与吃事是属种关系。例如种植、养殖、烹饪、吃饭、喝茶都属于食事，其中的吃饭、喝茶是吃事。（来源于刘广伟：《食事问题概论》，线装书局，2021。）

5

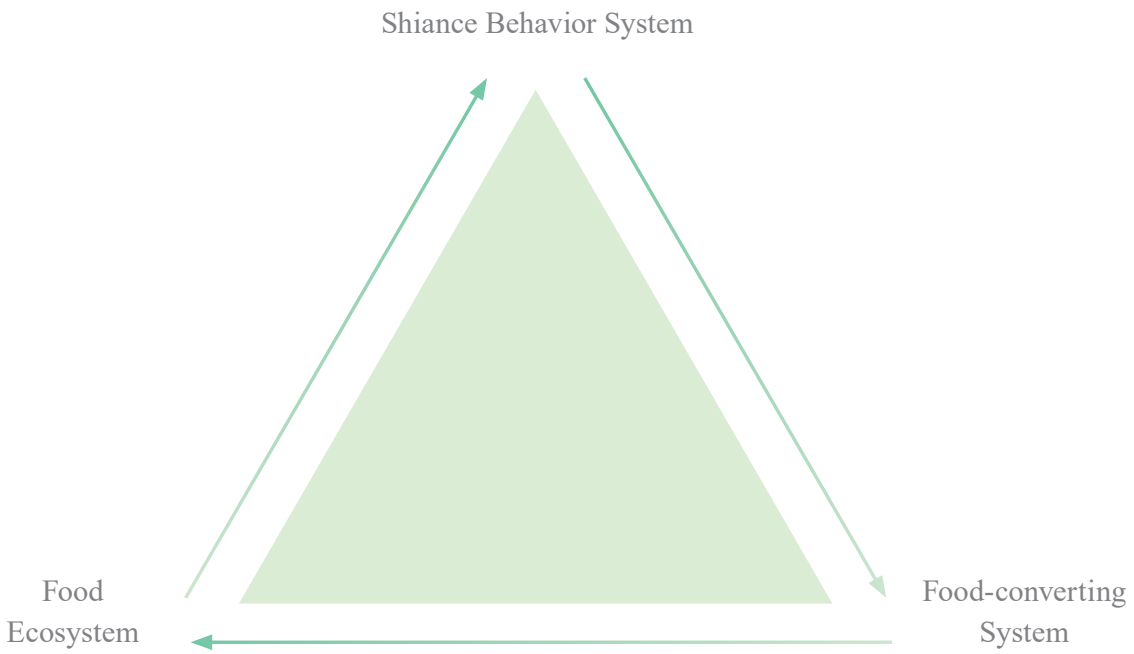
标识性图表

5.1 食事学标识性图

5.1.1 食事系统三角 Shiance System Triangle

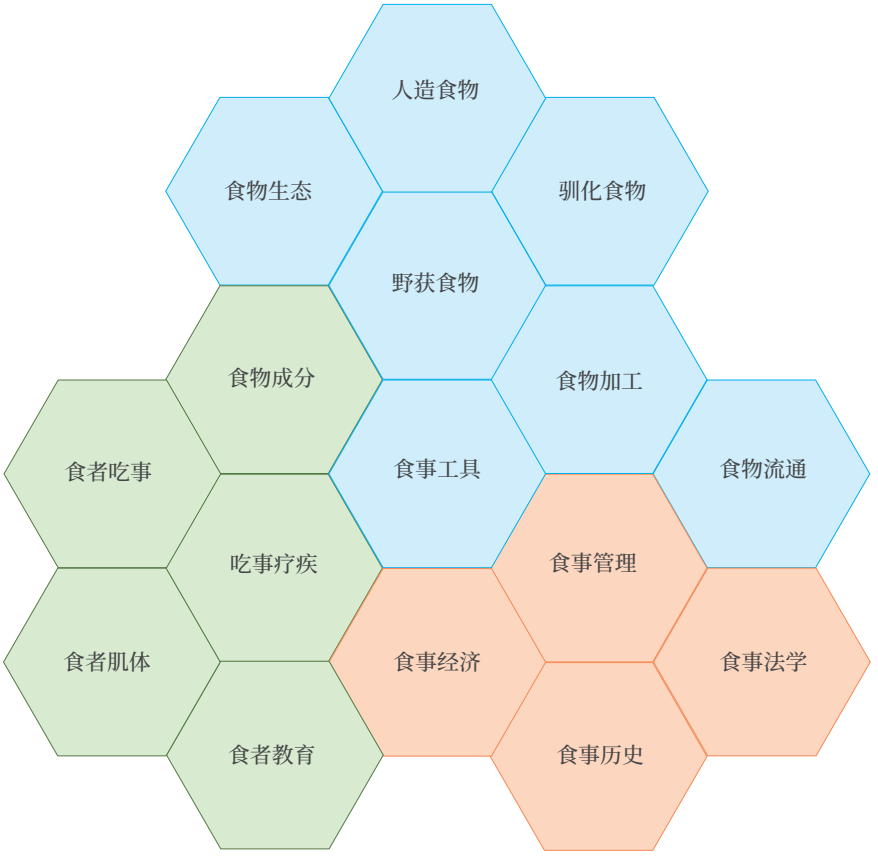


人类的食事运行范围，是在食物母体系统、食事行为系统和食物转化系统三者之间展开的。食事系统三角划清了食学研究的疆界。食学研究的目标，就是实现食为系统与食母系统、食 化系统的和谐。



The operational scope of human shiance activities unfolds within three systems: food ecosystem, shiance behavior system, and food-converting system.The shiance system triangle delineates the boundaries of shiology research.The goal of shiology research is to achieve harmony among the food ecosystem, shiance behavior system, and food-converting system.

5.1.2 食事的16个基本范式 Sixteen Basic Paradigms of Shiance

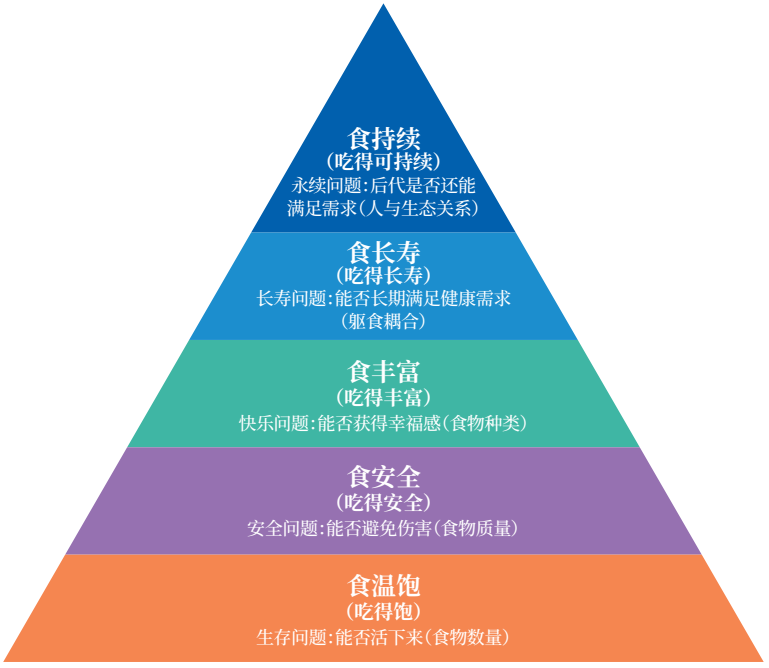


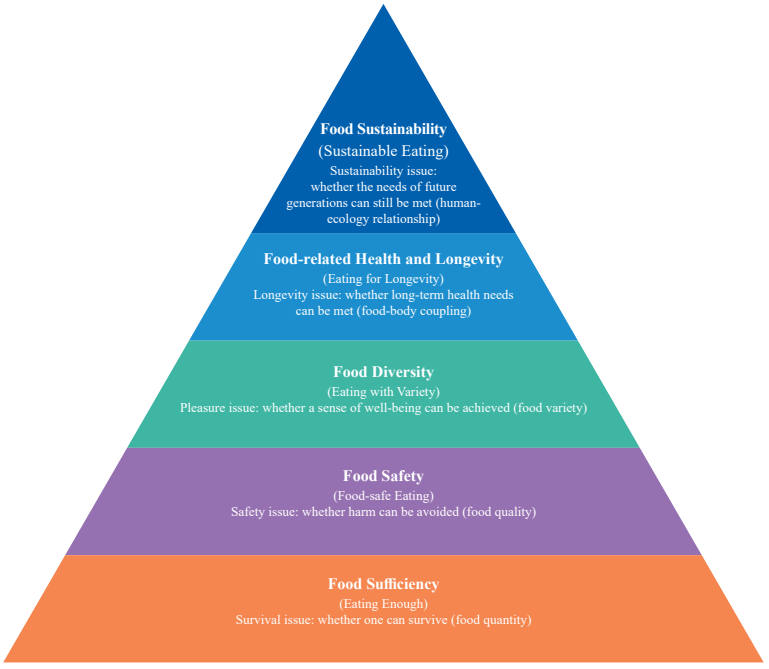
在食事体系中，存在着16个具有内在原理、结构共性的组合。它们是归纳海量食事不可缺少的层级，即“基本范式”。



In the shiance system, there exist 16 combinations with inherent principles and structural commonalities. As an indispensable hierarchical category for generalizing massive shiance, they are defined as the "basic paradigms".

5.1.3 食者需求金字塔 Eater Needs Pyramid

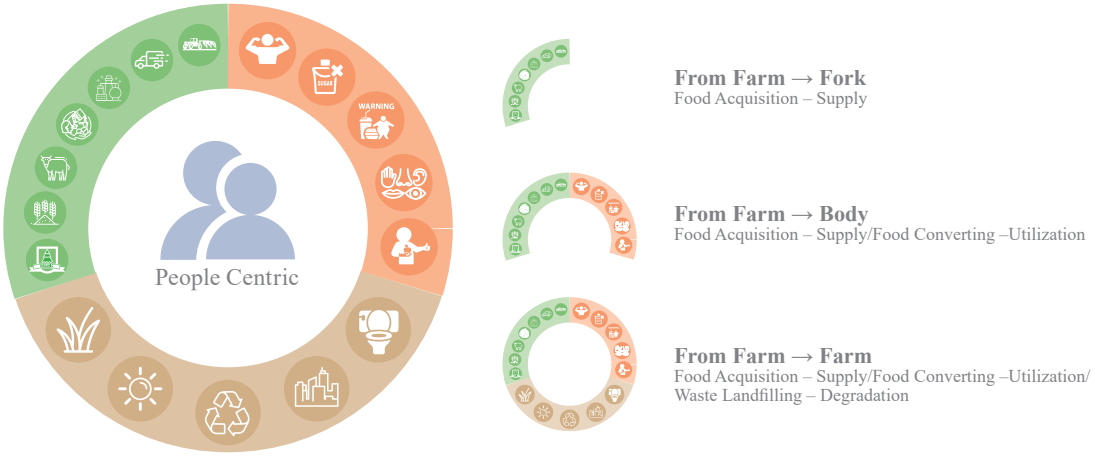




5.1.4 大食物系统 Evolving Understanding of Food Systems

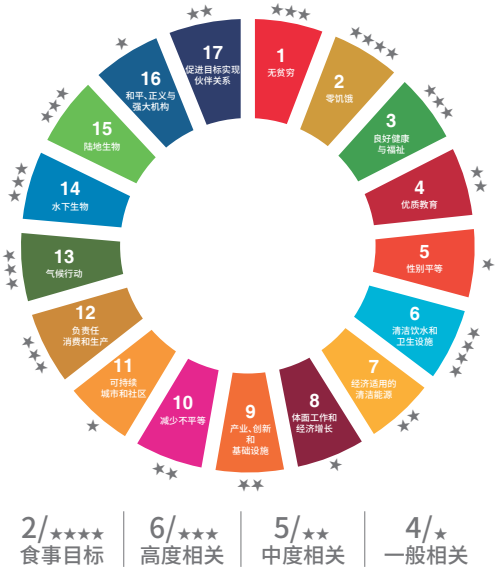


鉴于食物概念不能够完全涵盖“五食”问题，1985年，美国威斯康星大学教授马里恩首次正式提出“食物系统”这一术语，在食物生产之外，加入了食物的加 工、流通、消费。之后，又经多国学者和组织的不断延展，至 2018 年，联合国粮农组织 （FAO）在相关报告中，将食物系统定义为“涵盖食物生产、加工、分配、消费及处置的全领域活动”。

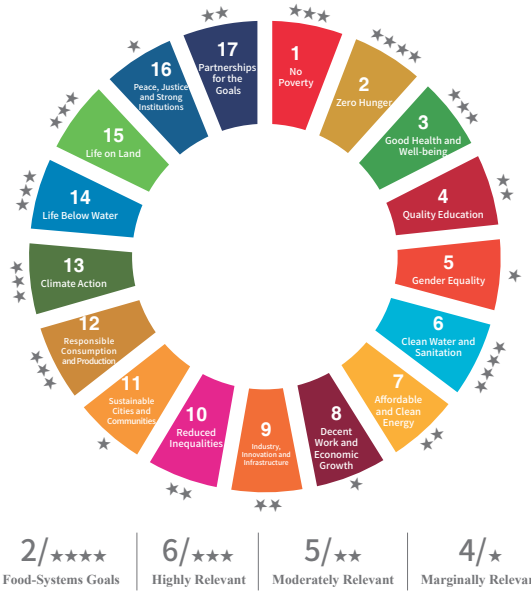


Given that the concept of “food” could not fully encompass the “five eater issues”, in 1985, B. W. Marion, professor of the University of Wisconsin System, USA, formally proposed the term “food system” for the first time. Beyond food production, he incorporated food processing, distribution, and consumption. Subsequently, through continuous extension by scholars and organizations from multiple countries, by 2018, the UN Food and Agriculture Organization (FAO) defined the food system as “encompassing all activities from food production, processing, distribution, consumption, to disposal”.

5.1.5 食学与可持续发展目标的关系 The Relationship between SDGs and Shiology

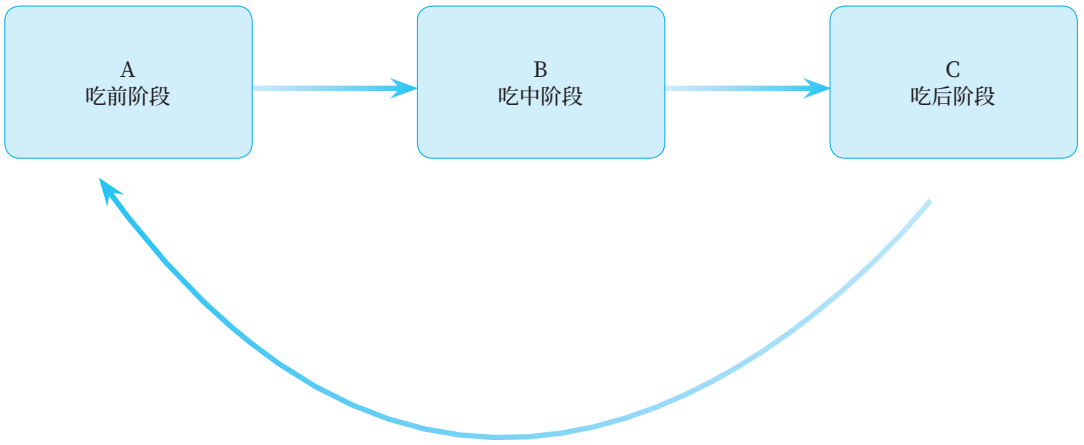


在联合国17个可持续发展目标(SDGs)中，有13个是与人类的五食需求相关的。 五食问题不解决，人类的可持续发展目标(SDGs)就不可能实现。

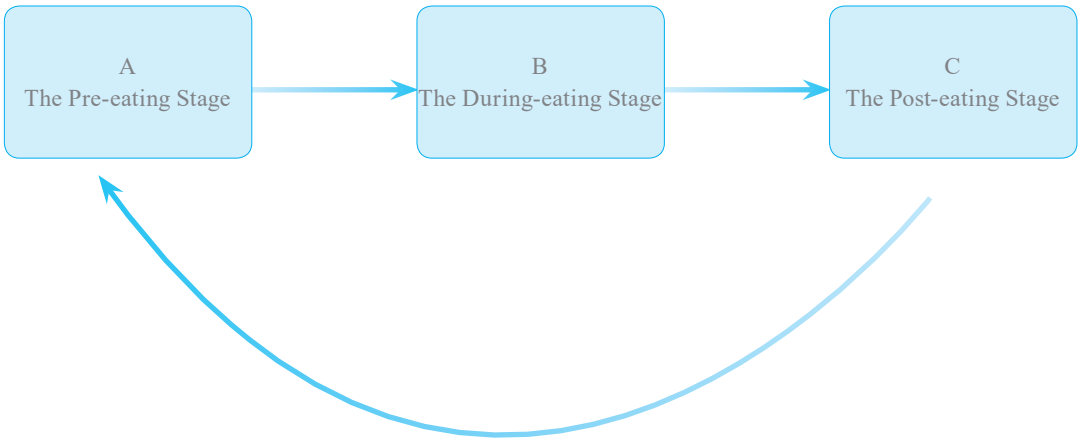


Among the 17 Sustainable Development Goals (SDGs) of the United Nations, 13 goals are related to the “five eater needs” of humanity. Without solving the “five eater issues”, the Sustainable Development Goals (SDGs) cannot be achieved.

5.1.6 吃的三个阶段（循环） Three Stages of Eating (Cycle)

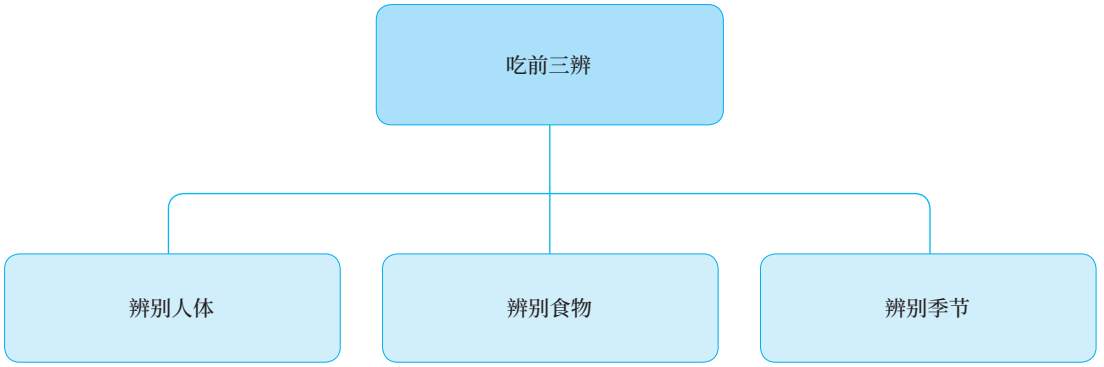


食学将人类的吃事分成了三个阶段:吃前阶段、吃中阶段和吃后阶段。在这三个阶段中，吃前是吃中的前提，吃后是吃中的验证。人类的吃是一个以单餐为单位的循环，经过吃后阶段的验证，又回到了下一餐的吃前、吃中修正阶段。

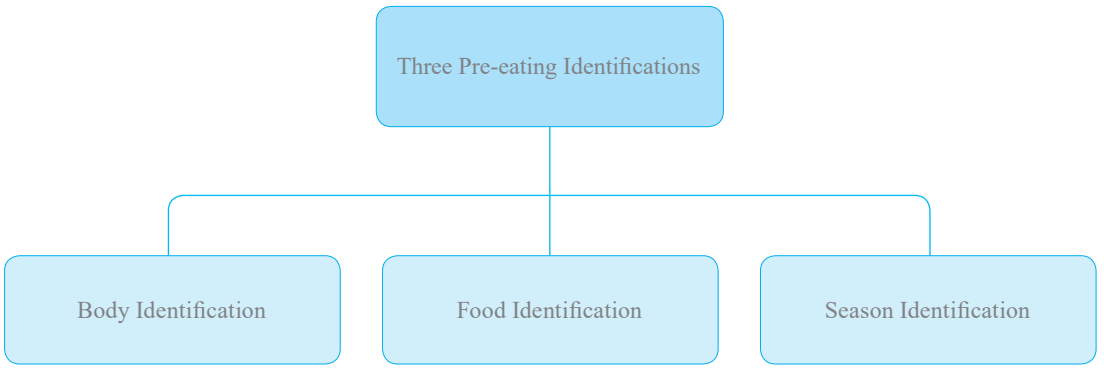


Shiology divides human eating activities into three phases: pre-eating, during-eating, and post-eating. Among these three phases, pre-eating serves as the prerequisite for during-eating, while post-eating validates during-eating. Human eating follows a single-meal-based cycle. Validated in the post-eating phase, it feeds back into revisions of pre-eating preparation and during-eating conduct for the next meal.

5.1.7 吃前三辨 Three Pre-eating Identifications

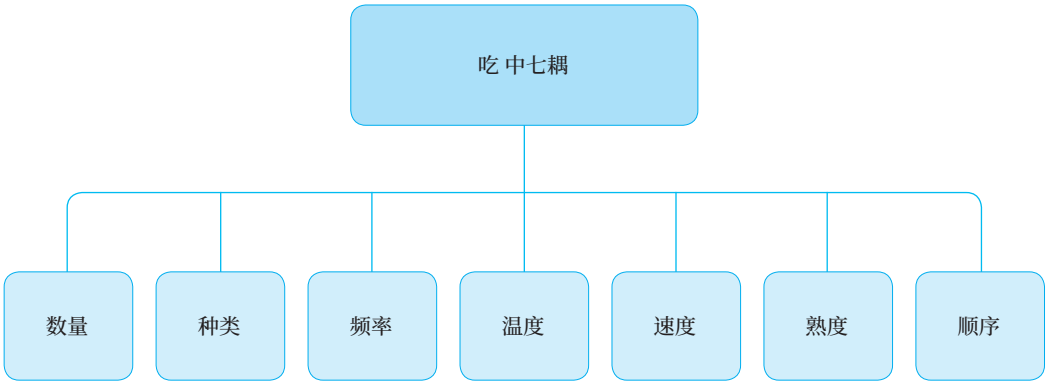


食学的吃前阶段包括三个方面的辨别:辨体(即辨别身体状态)，辨食(即辨别食物)，辨时(即把进食放在时节这个大背景下来考量)。

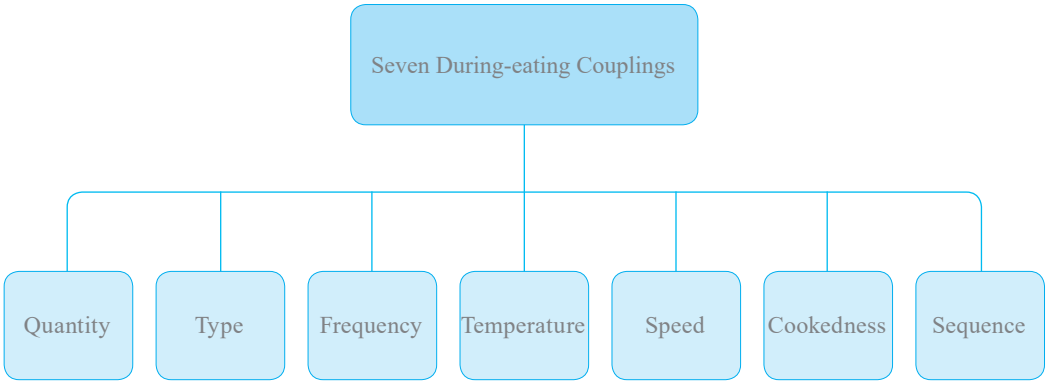


The pre-eating stage in shiology involves three identifications: body identification (identifying the body's condition), food identification (identifying the food), and season identification (considering eating within the broader context of seasons).

5.1.8 吃中七耦 Seven During-eating Couplings



吃中是食物进入人体的过程。在这一过程中，食物与身体应在数量、种类、频率、温度、速度、熟度和顺序七个方面相互适配。七个方面的适配程度越高，躯食耦合越充分，也越有利于维持健康。

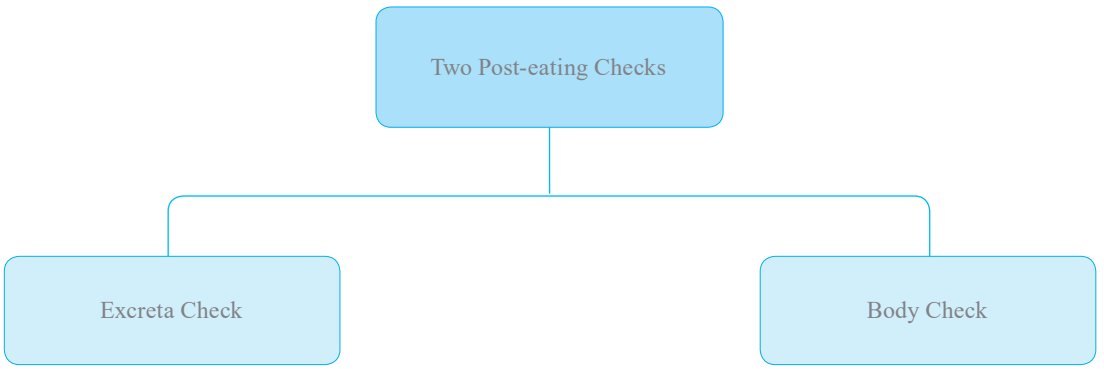


The during-eating stage refers to the process by which food enters the body. During this process, food and the body should be appropriately matched in seven respects: quantity, type, frequency, temperature, speed, cookedness, and sequence. The closer this match across all seven dimensions, the stronger the body–food coupling and the more likely it is to support good health.

5.1.9 吃后二验 Two Post-eating Checks

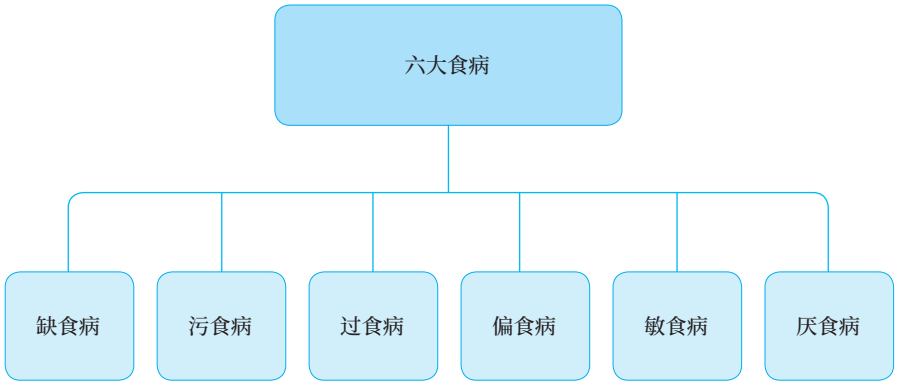


吃后二验是餐后的效果评估，包括验出和验体两个方面。验出即查验人体释出物，包括大便、小便、汗液、眼屎、耳屎、肤油等。验体即查验身体感受与体征。

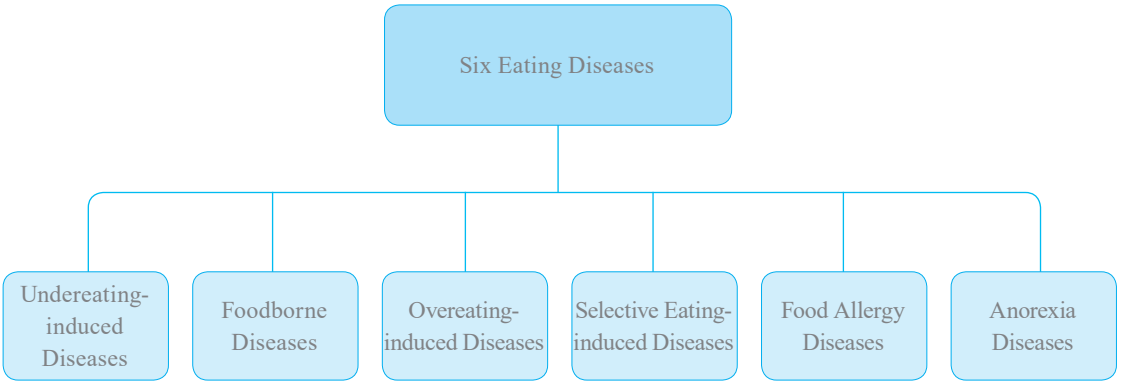


The two post-eating checks are the effect assessments after a meal, consisting of two aspects: excreta check and body check. The excreta check refers to the inspection of human body excreta, including stool, urine, sweat, eye feces, cerumen, and skin oil. The body check refers to the inspection of physical sensations and signs.

5.1.10 六大食病 Six Eating Diseases

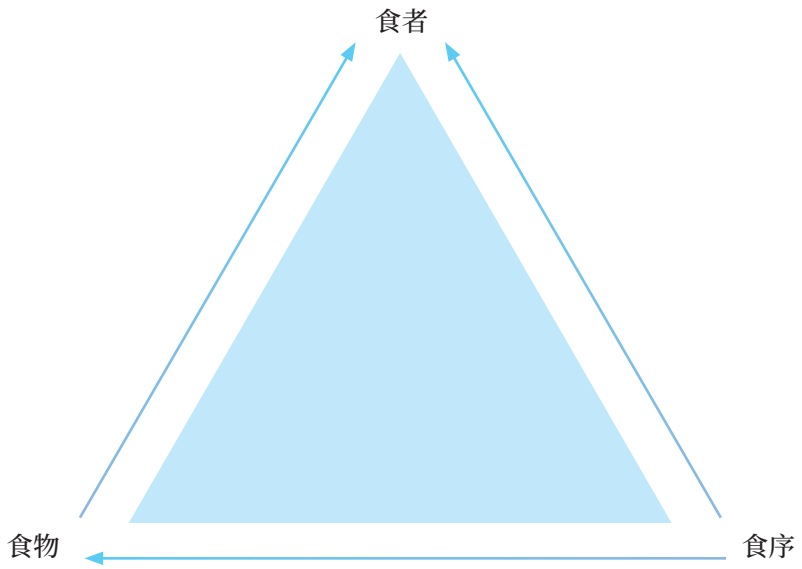


食病是指因不当食物和不当吃法引发的肌体不正常状态，包括六类。食病以病因命名，其价值和意义在于，强调病因，强调对健康的上游管理，强调用天然食物预防和治疗，强调用吃方法预防和治疗。

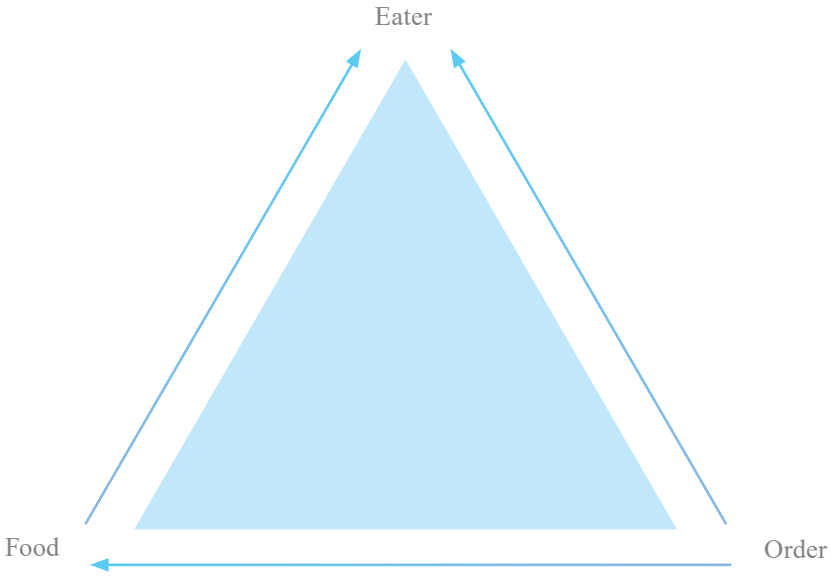


Eating diseases refer to abnormal bodily conditions caused by improper food and improper eating practices, and they include six categories. Eating diseases are named according to their causes. Their value and significance lie in emphasizing the causes of disease, proactive health management of health, and the prevention and treatment of disease through natural food and proper eating methods.

5.1.11 食学学理体系三角 Shiology Theoretical System Triangle

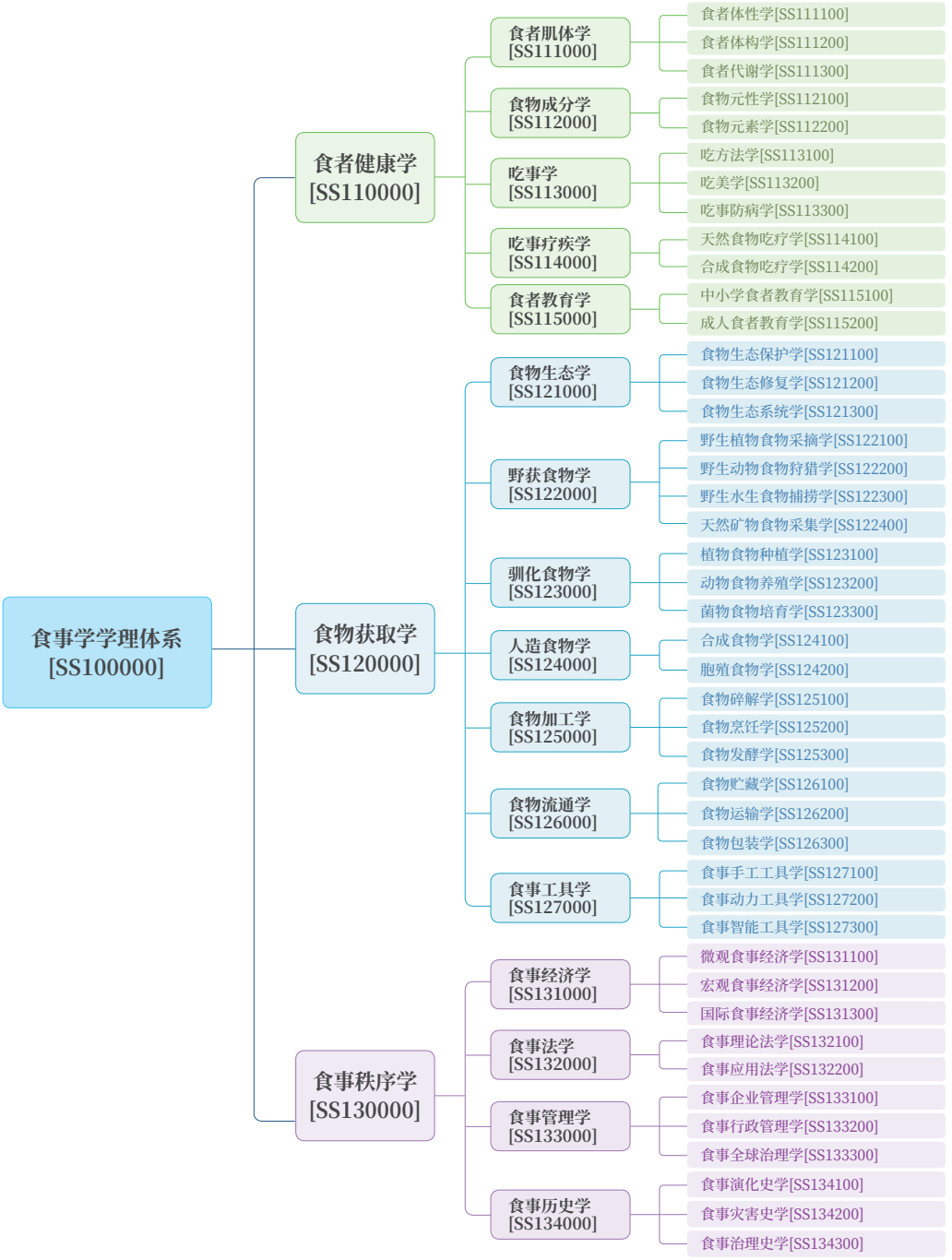


尽管历史阶段不同、民族文化不同，但人类的生存与社会功能都在围绕着食者、食物、食序这三个方面展开。它们是人类食事行为的最基本的因素。食学学理体系三角以食者为中心顶角。

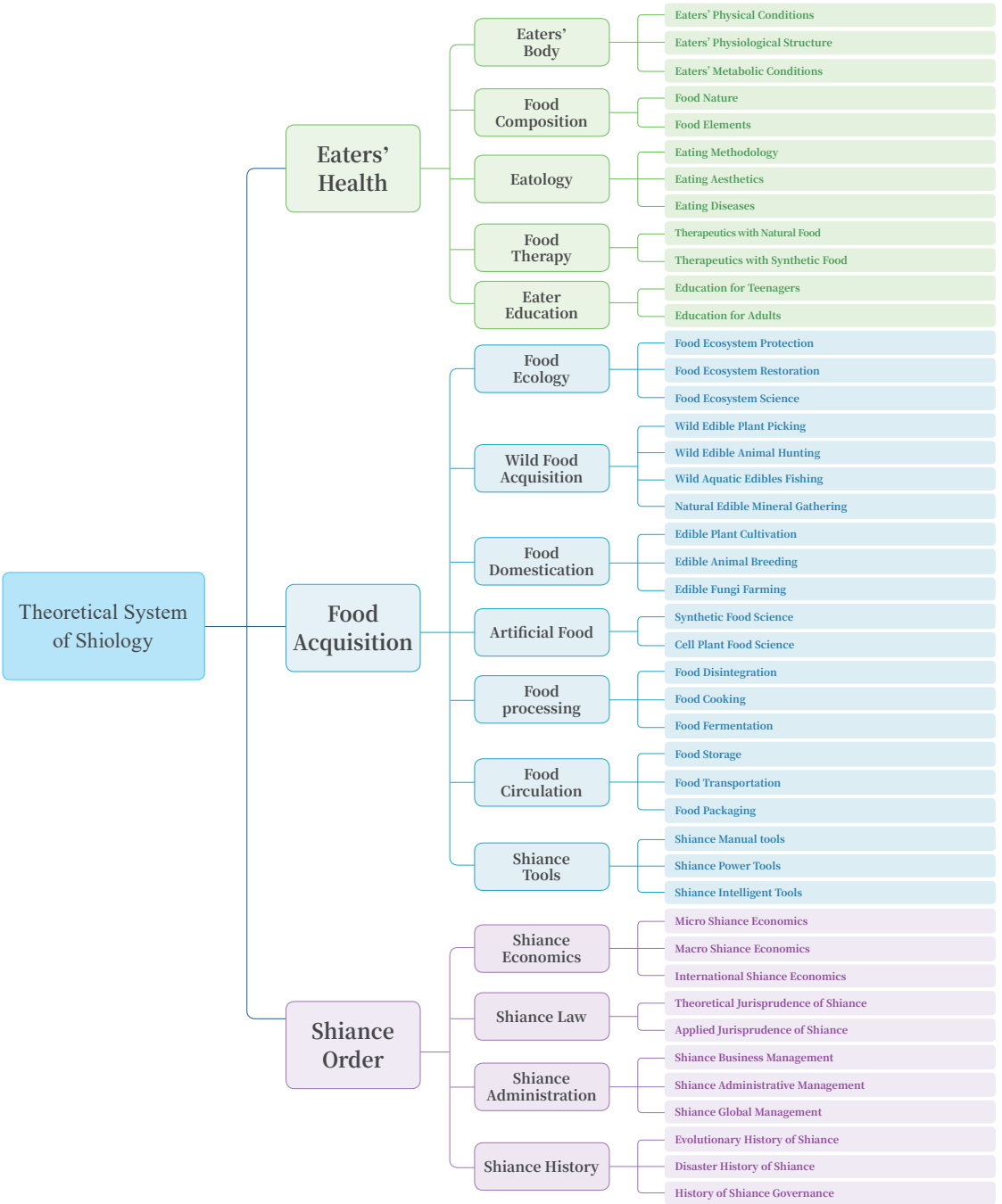


Despite differences in historical periods, national cultures, human survival and social functions have always revolved around three aspects: the eater, food, and order. These are the most fundamental elements of human shiance behavior. The shiology theoretical system triangle takes the eater as its central vertex.

5.1.12 食事学学理体系 The Theoretical System of Shiology

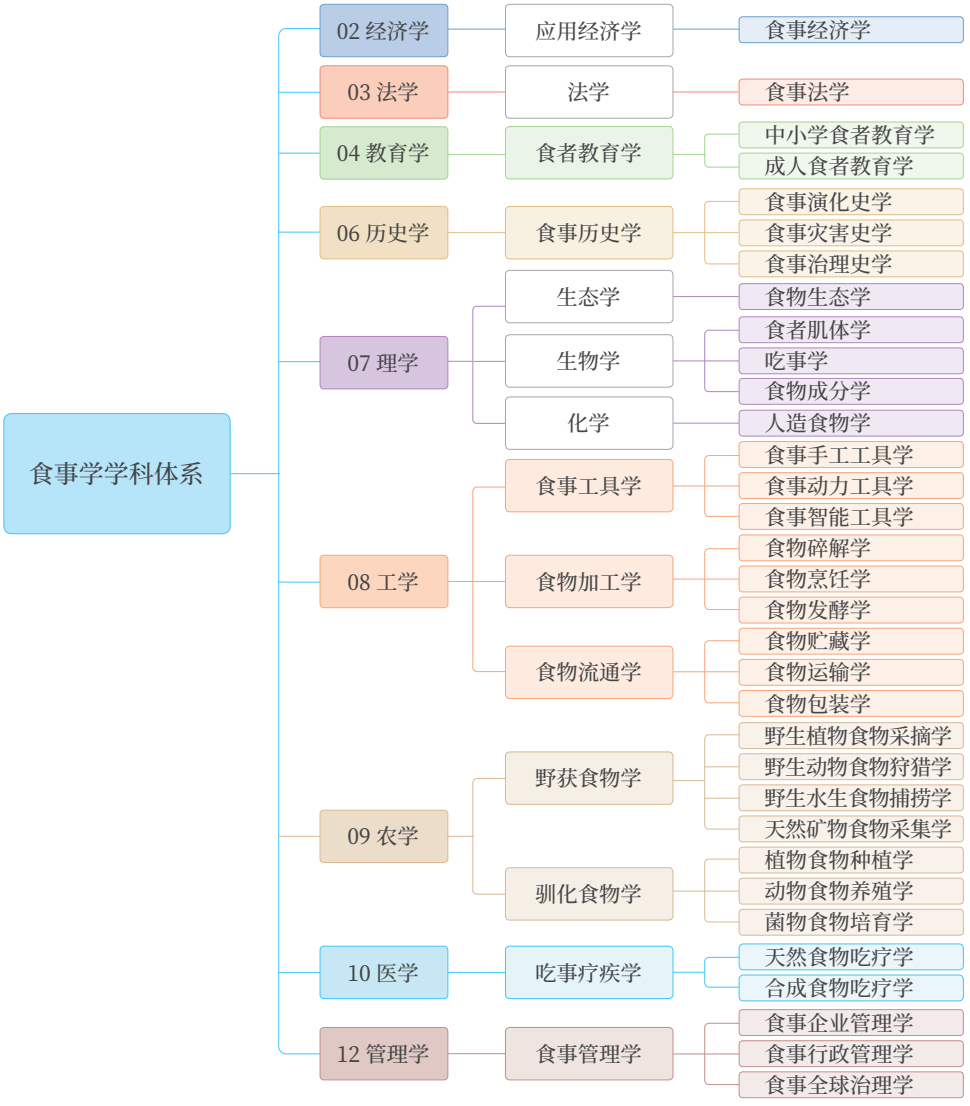


食事学四级体系是食事学的基本体系，又称“食事学1-3-16-44体系”，即食事学有1 门一级学科、3门二级学科、16门三级学科和44门四级学科。

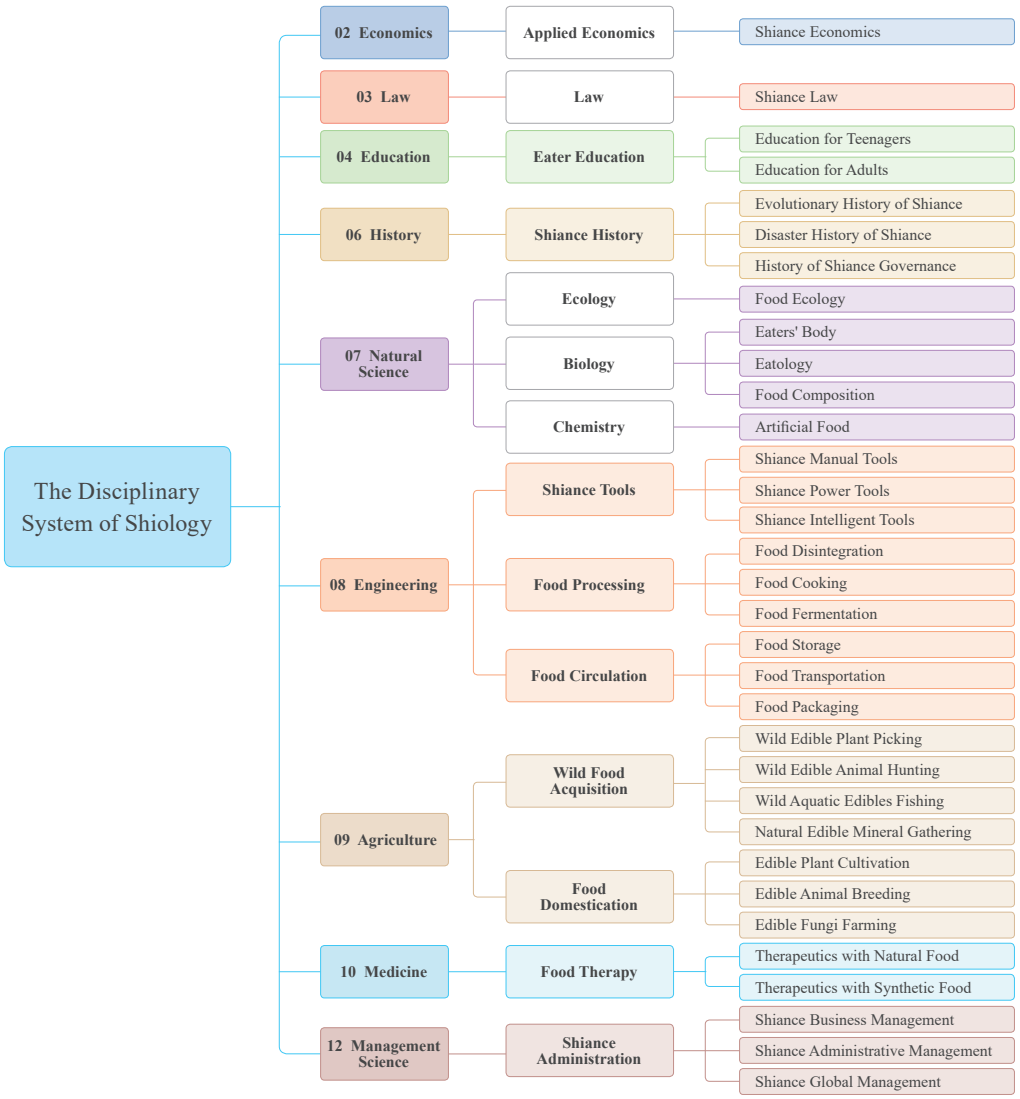


The basic system of Shiology is also known as the "1-3-16-44 system". It means that Shiology consists of one tier-1 subject, three tier-2 subjects, Sixteen tier-3 subjects, and forty-four tier-4 subjects.

5.1.13 食事学学科体系 The Disciplinary System of Shiology

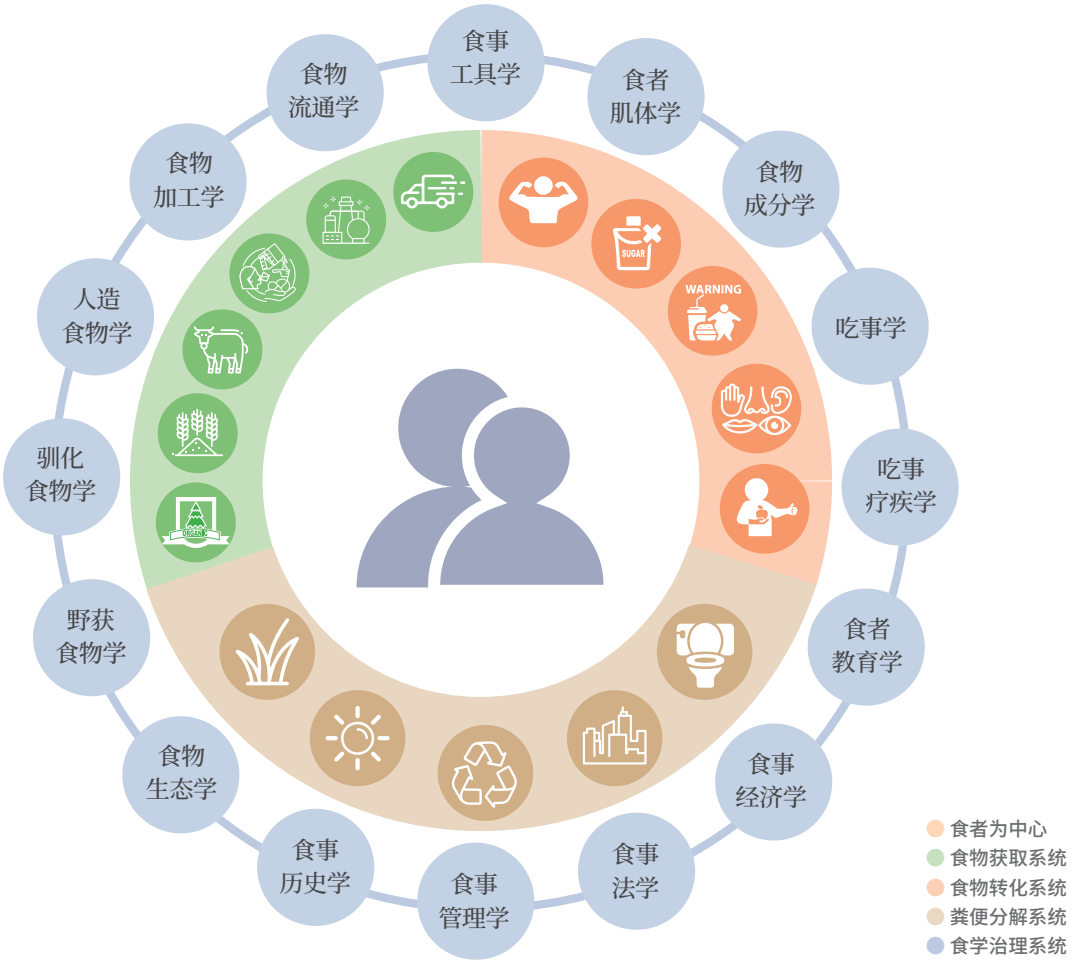


食事学学科体系参照教育部《研究生教育学科专业目录》框架建构，覆盖9个学科门类。在经济学、教育学、历史学、工学、农学、医学、管理学7个学科门类下设食事相关一级学科；在法学、理学学科门类中的法学、生态学、生物学、化学四个一级学科下设食事相关二级学科。



The disciplinary system of shiology is structured with reference to the framework of the Catalogue of Disciplines and Specialties for Graduate Education issued by China's Ministry of Education, covering nine disciplinary categories. Specifically, Shiance-related first-level disciplines are established within seven categories — Agriculture,Economics, Education, History, Engineering, Medicine, and Management. Within the categories of Law and Natural science, shiance-related second-level disciplines are established under four existing first-level disciplines — Law, Ecology, Biology, and Chemistry.

5.1.14 食事学与食事系统 Shiology and Food Systems



食事学“1-3-16-44”体系，涵盖了食者健康、食物获取、食事秩序三大领域，可以实现对食事系统的全覆盖，全面对应食事系统的所有环节，因而能够整体全面地解决所有的食事系统问题。



The “1-3-16-44” system of shiology covers three major domains: eater health, food acquisition, and shiance order. It achieves full coverage of the food system, completely corresponding to all components of the food system. Consequently, it is able to address all food system issues comprehensively and holistically.

5.1.15 吃的作用 The Functions of Eating

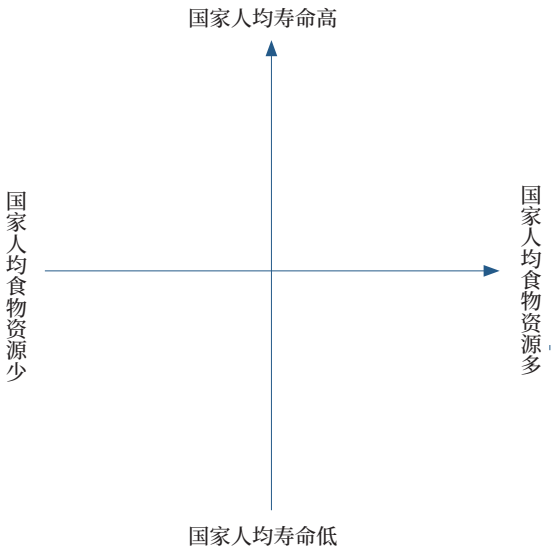


吃有五个作用，除了日常认为的充饥之外，还可成肌、致疾、疗疾和防疾。吃的五个作用全面体现了食物与人体的关系。

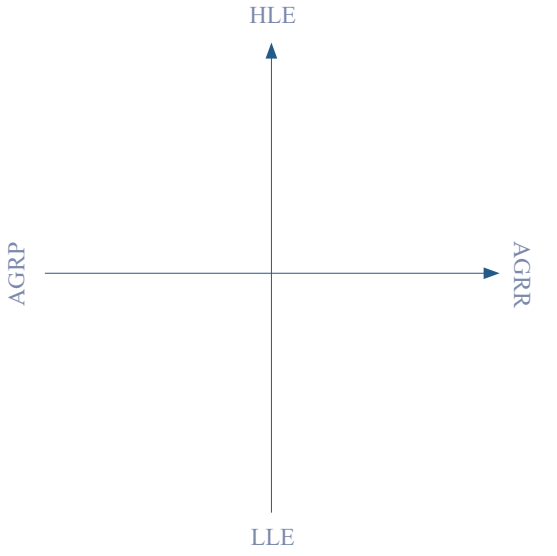


Eating has five functions. In addition to the commonly recognized function of satisfying hunger, it can also constitute the body, cause disease, treat disease, and prevent disease. These five functions comprehensively reflect the relationship between food and the human body.

5.1.16 食事四象限模型 Shiance Four-quadrant Model

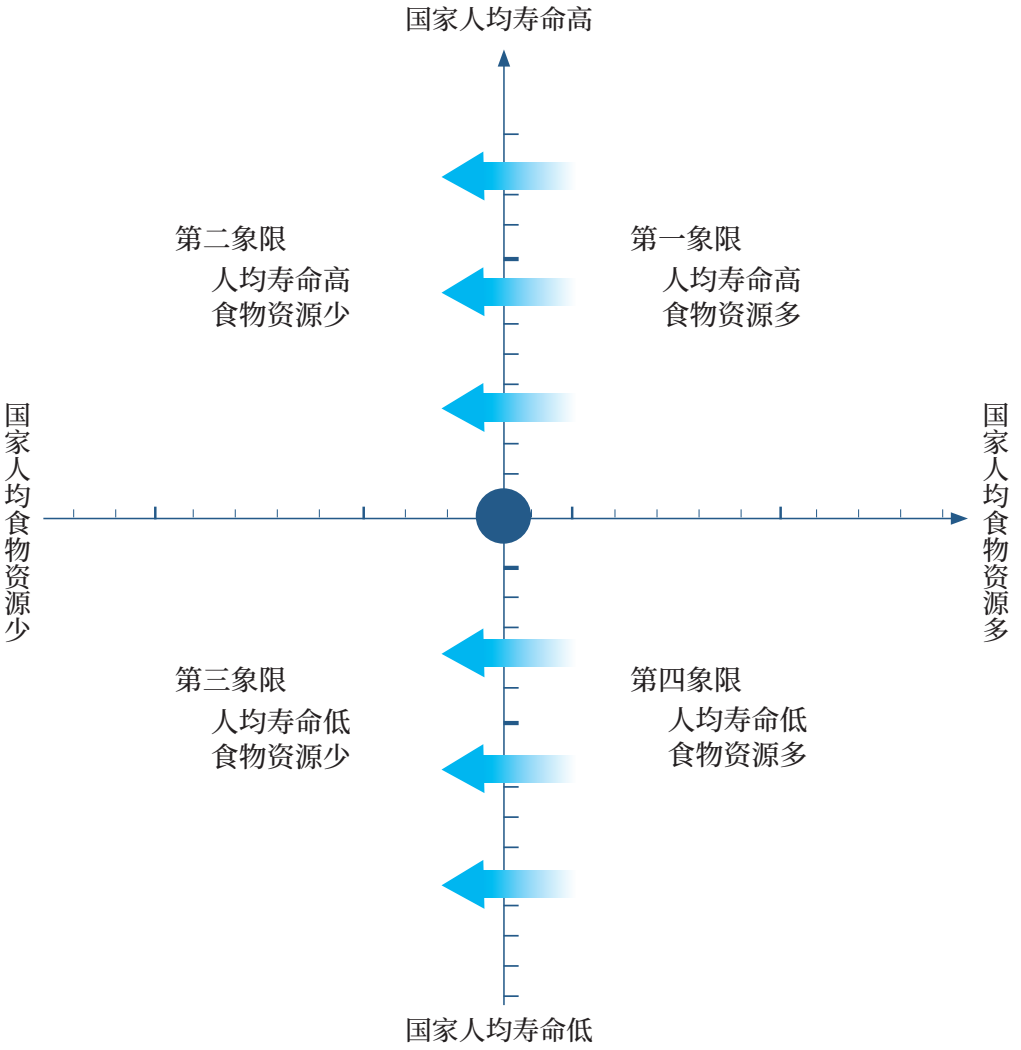


食事四象限模型是一个从食学角度反映世界所有国家食事现状的理论模型。它由国家人均寿命、国家人均食物资源两个轴线、四个象限区域、一个中心原点以及各国所处数据点等要件组成。

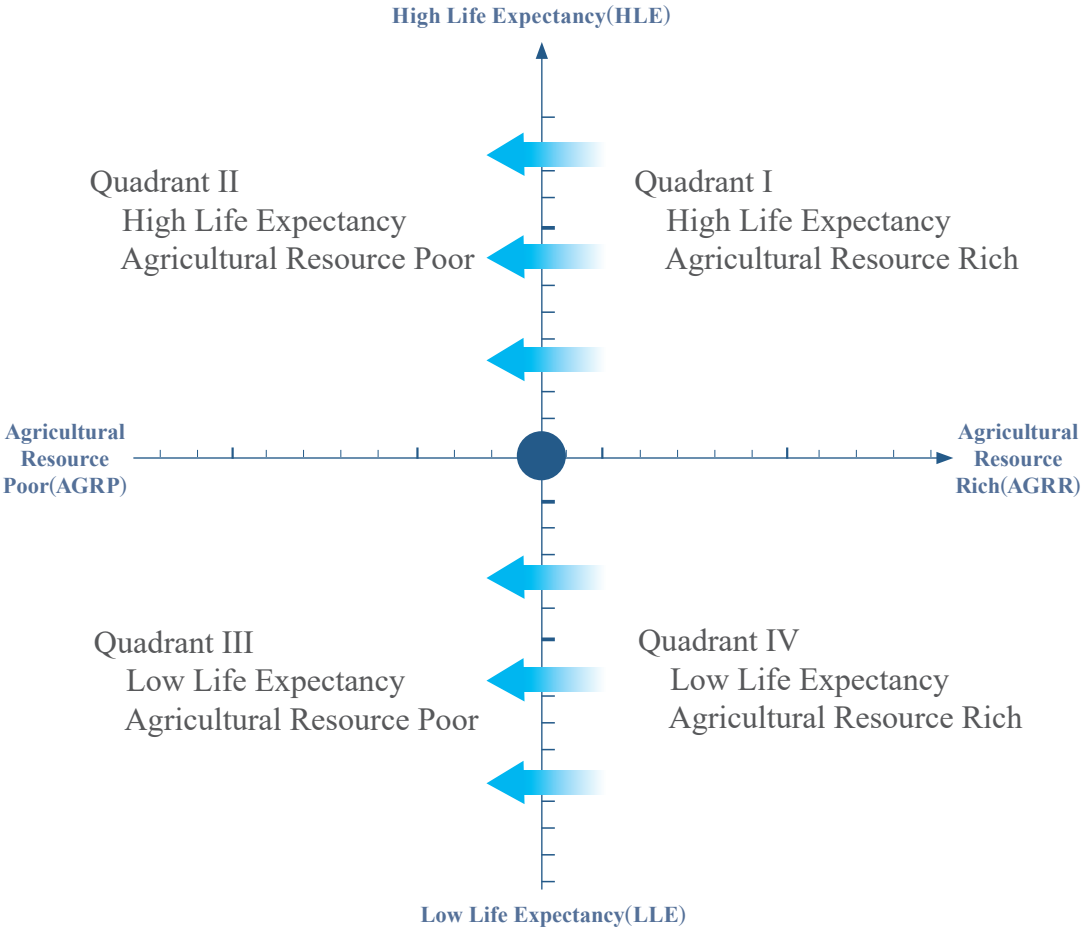


The Shiance Four-Quadrant Model is a theoretical model that reflects the current shiance status of all countries in the world from the perspective of shiology. It consists of the following components: two axes (life expectancy and per capita food resources), four quadrant regions, a central origin, and data points representing the position of each country.

5.1.17　粮食流动趋势 Sustenance-oriented Flows

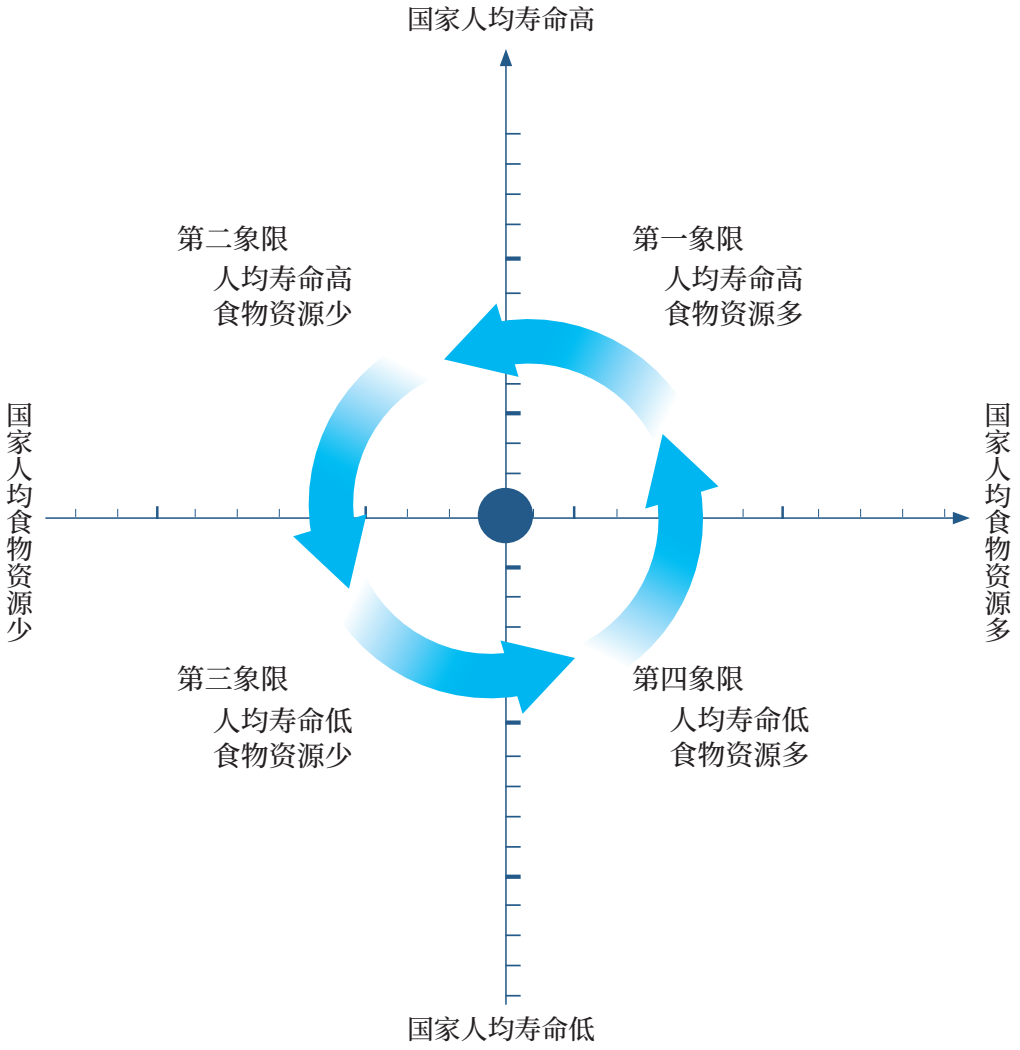


世界粮食流动趋势是一种温饱型流动。这种流动以谷物等基础主粮为核心，通过贸易，在必要时辅以援助，主要由第一、第四象限区向第二、第三象限区流动，用以稳定基本食物供给、保障最低生存需求，构成全球食物系统中“吃饱”的底层安全机制。

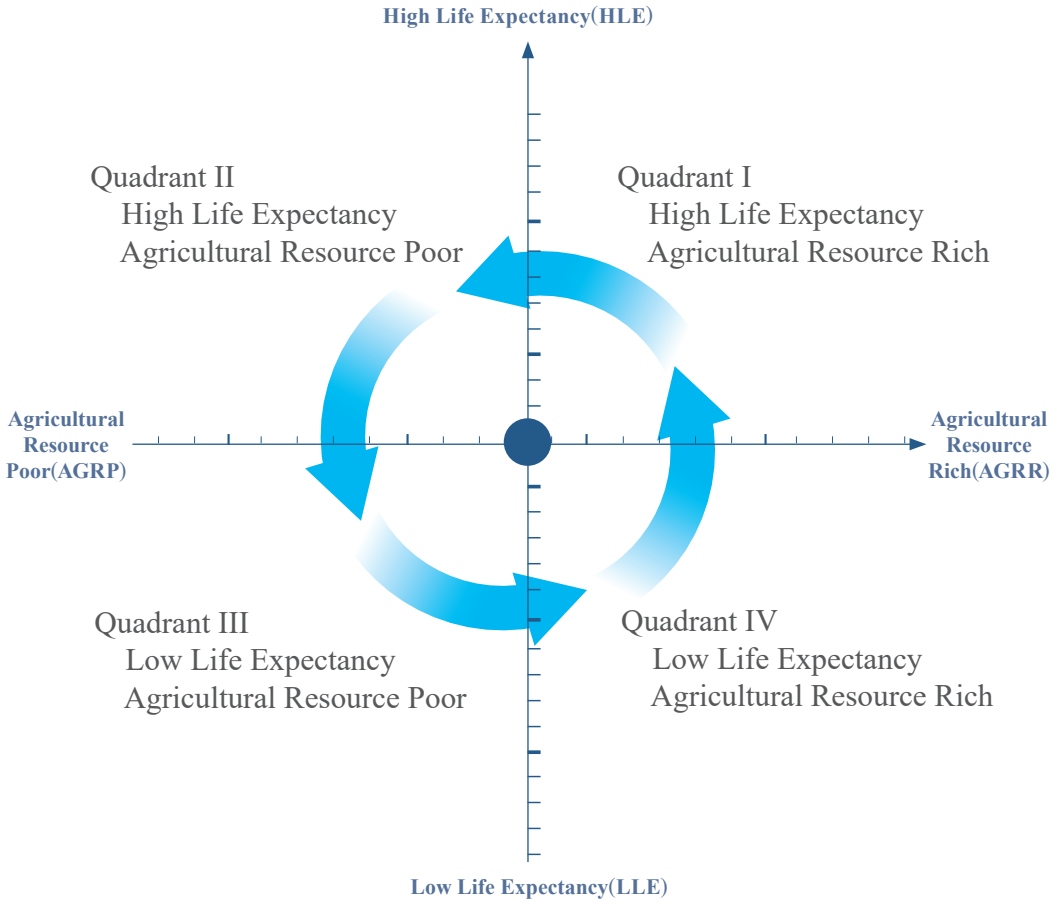


The sustenance-oriented flow centers on basic staple grains such as cereals. This flow moves primarily from Quadrants Ⅰ and Ⅳ to Quadrants Ⅱ and Ⅲ through trade, supplemented by aid when necessary. It serves to stabilize basic food supplies and ensure minimum subsistence needs, thereby constituting the underlying safety mechanism of "eating enough" within the global food system.

5.1.18　食物种类流动趋势 Enrichment-oriented Flows

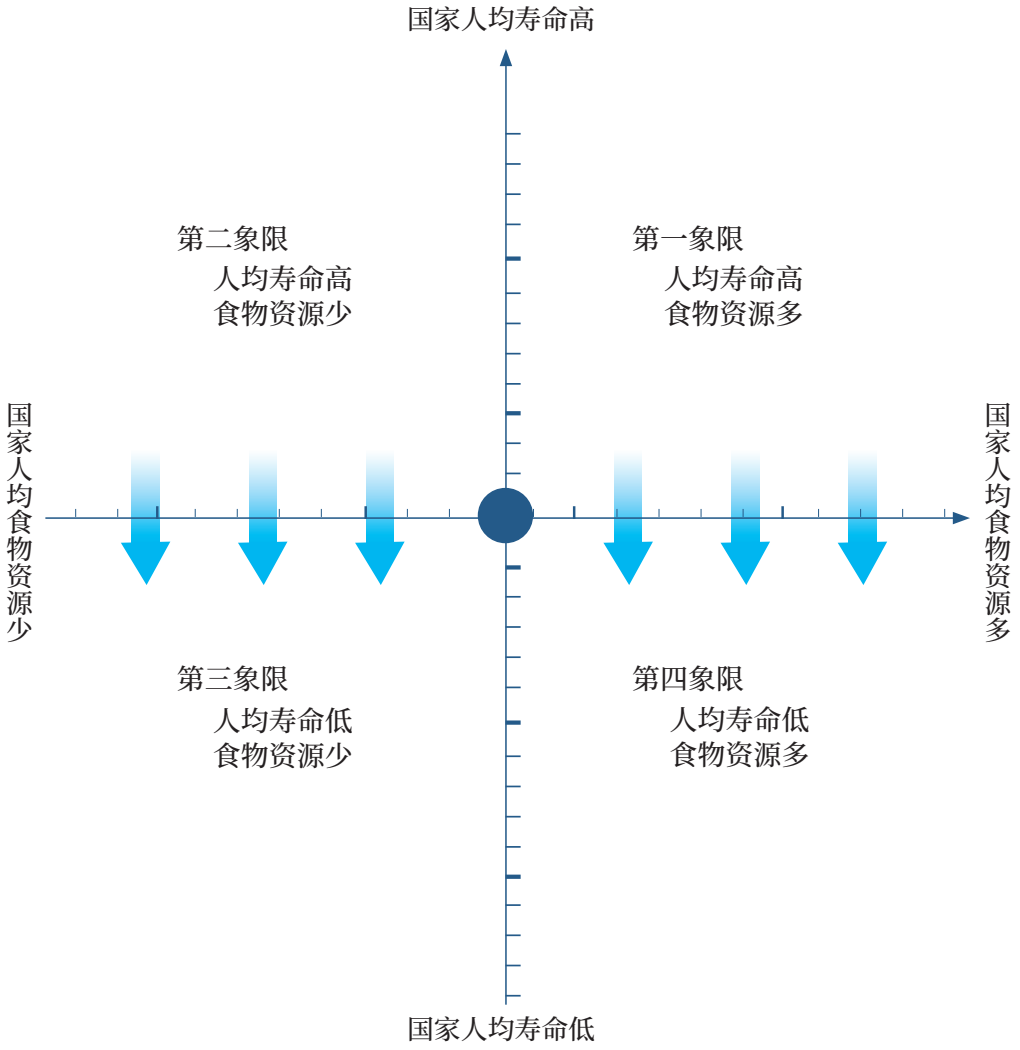


食物种类流动是一种食物丰富型流动。由于世界上极少有国家能够生产出涵盖谷物、蔬果、动物性食品、水产品等所有主要食物，因此四个象限区国家之间的双向与多向食物种类流动是非常必要的。其核心在于提升膳食多样性。

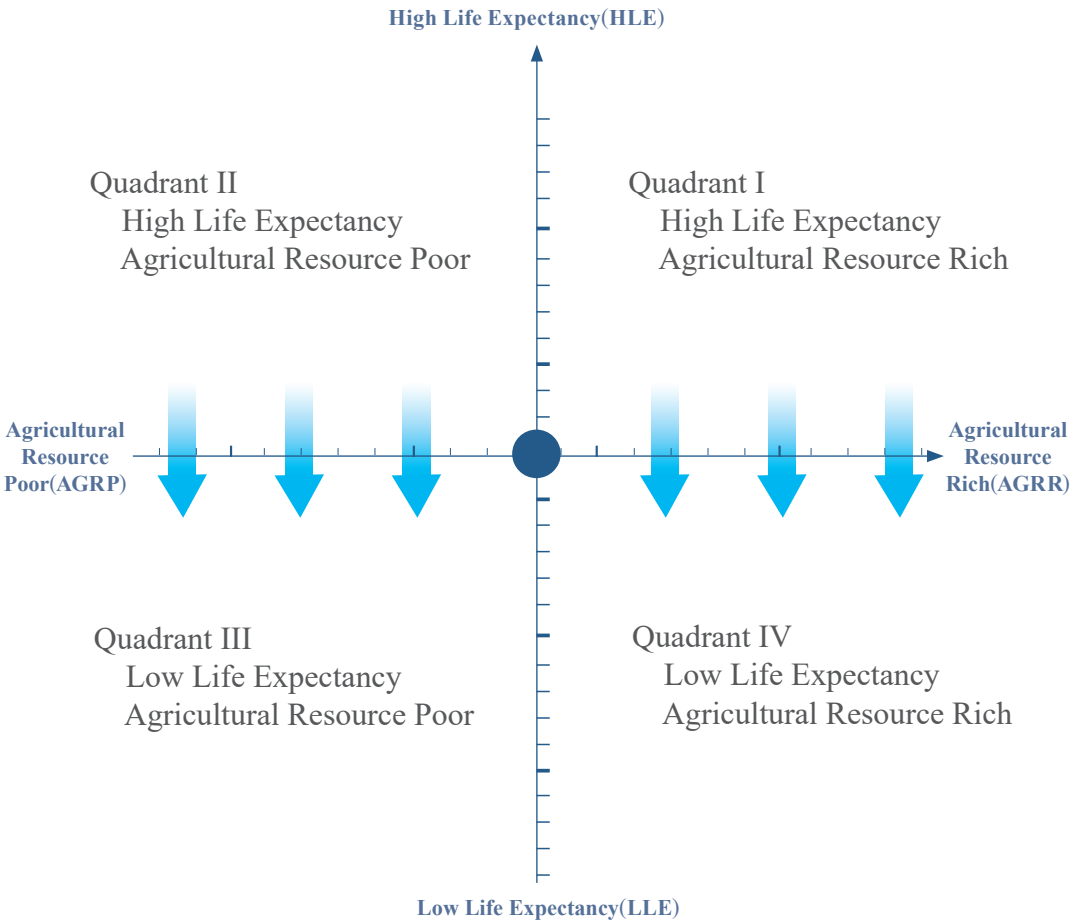


Since very few countries in the world are able to produce all major food categories—including grains, fruits and vegetables, animal-based foods, and aquatic products—the two-way and multi-directional flow of food types among countries in the four quadrants is highly necessary. Its core purpose is to enhance dietary diversity.

5.1.19 治理能力输出趋势 Governance-capability Diffusion Flows

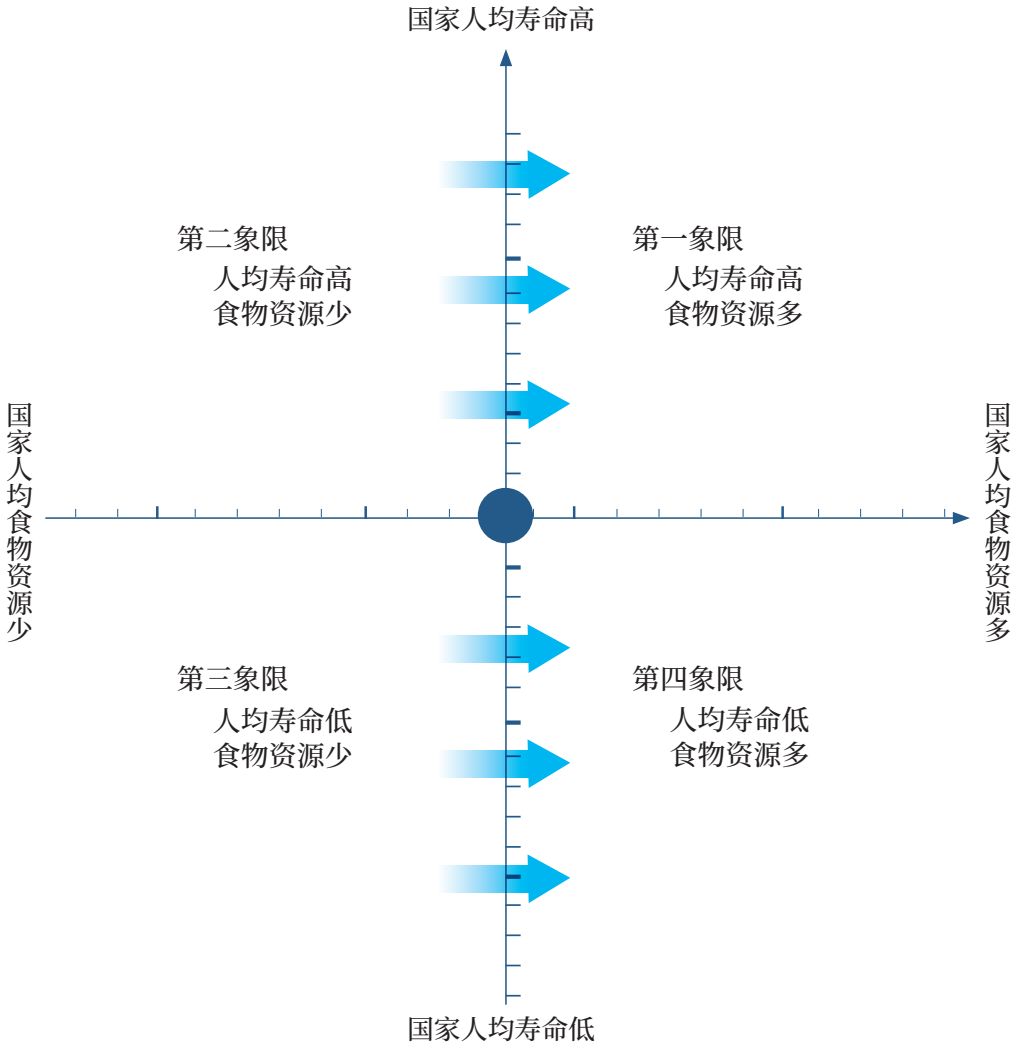


治理能力输出趋势是一种食事治理能力扩散型流动。这种流动以获取食物相关技术、监管与制度实践以及食育与公共教育为主要内容，推动食事治理能力在不同象限区之间扩散。 第一、第二象限区通常是主要供给方。

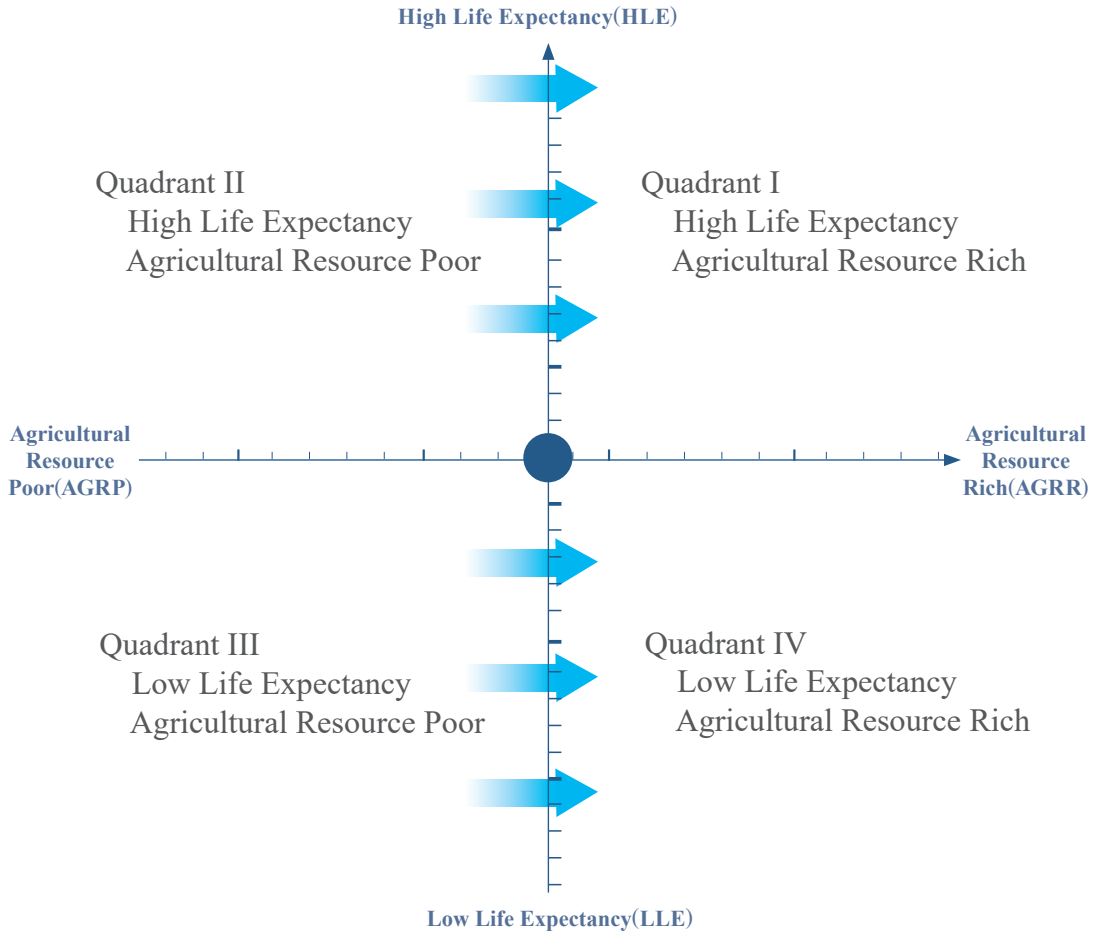


The governance-capability diffusion flow primarily encompasses the acquisition of food-related technologies, regulatory and institutional practices, and shiology education and public education, driving the diffusion of shiance governance capacity across different quadrants. QuadrantsIandII are typically the main suppliers.

5.1.20 人口流动趋势 Shiance-induced Population Flows

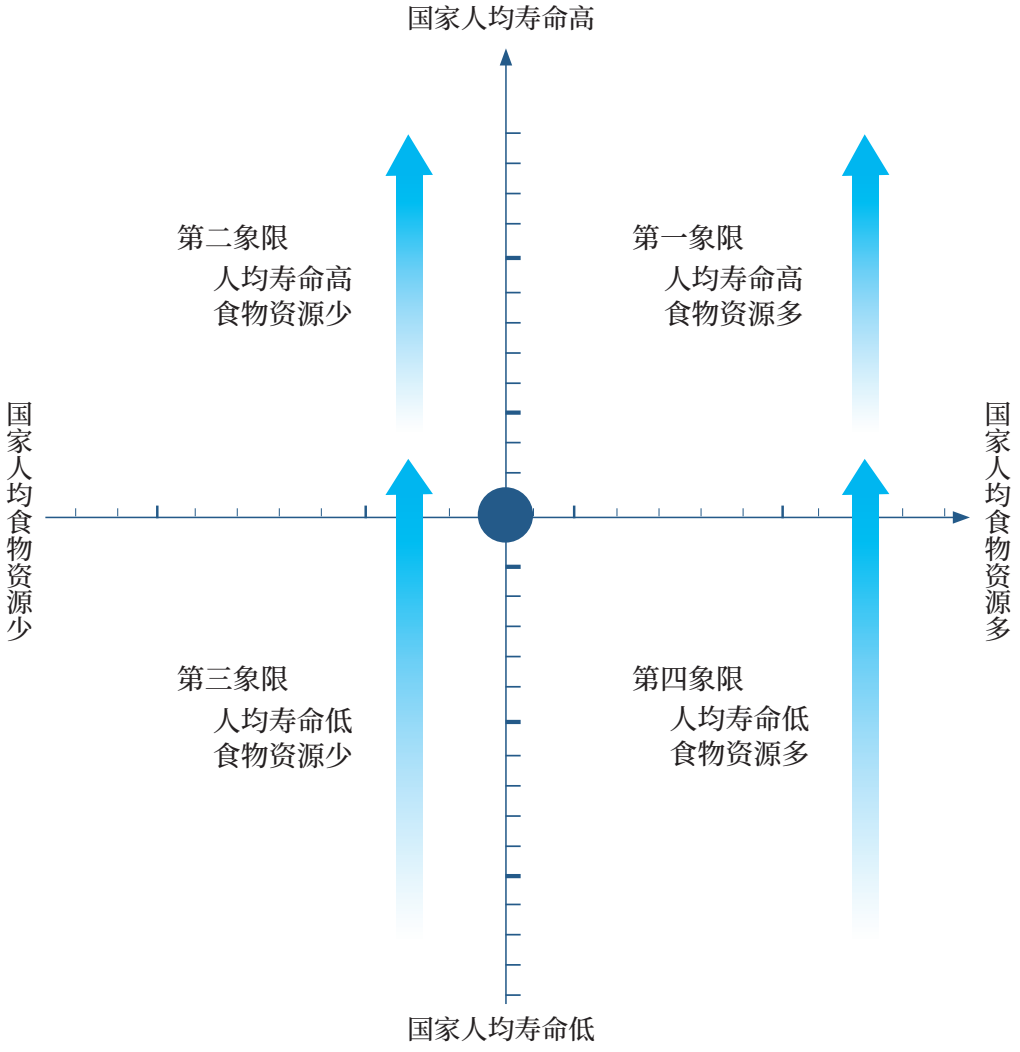


因食物而来的世界人口流动，是一种因食物资源多寡和治理能力强弱而引发的人口流动。其特点是第二、第三象限区的国家人口流向第一、第二象限区。

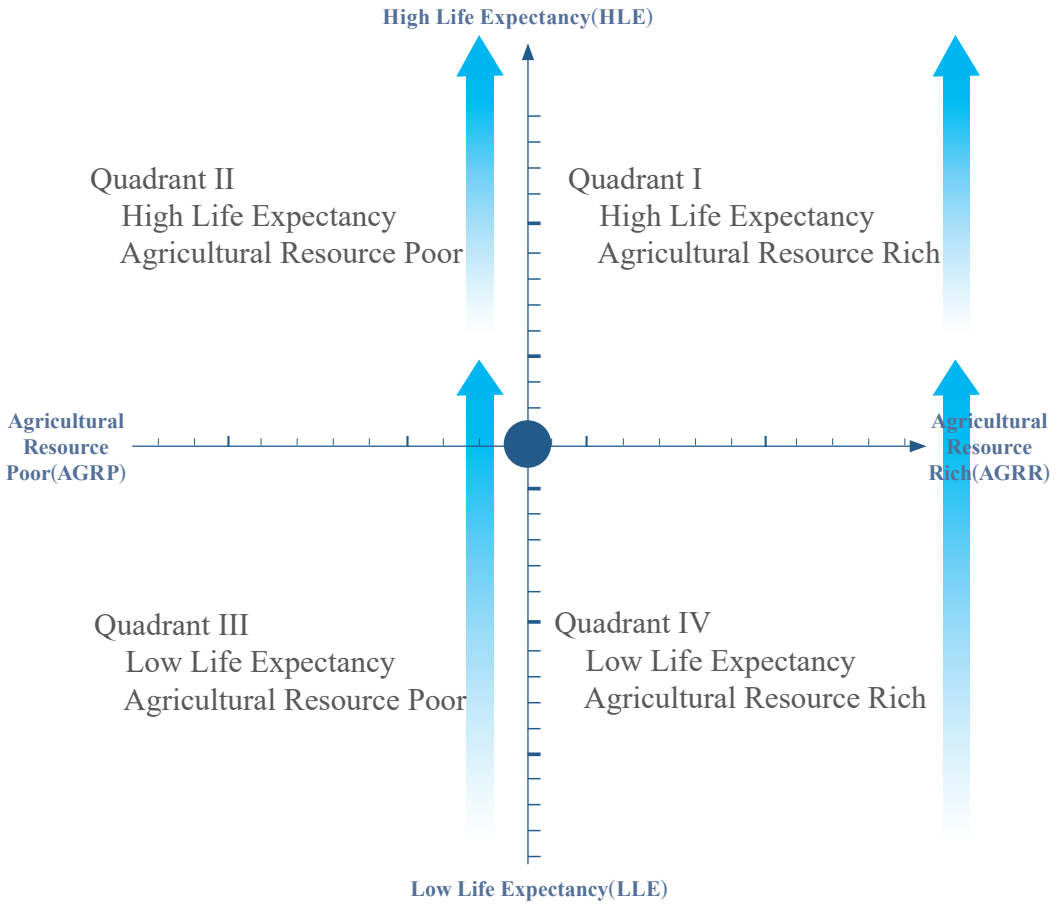


The shiance-induced population flows are caused by the abundance or scarcity of food resources and the strength or weakness of governance capacity. They are characterized by the movement of populations from countries in Quadrants Ⅱ and Ⅲ to Quadrants Ⅰ and Ⅱ.

5.1.21 食事治理终极目标趋势 The Ultimate Trend of Shiance Governance



食事治理的终极目标即全球预期寿命的向上提升。21世纪全球食事治理的寿期目标，是通过优化资源配置、提升各国食事问题的治理能力，持续强化并演进一体化的循环整体。

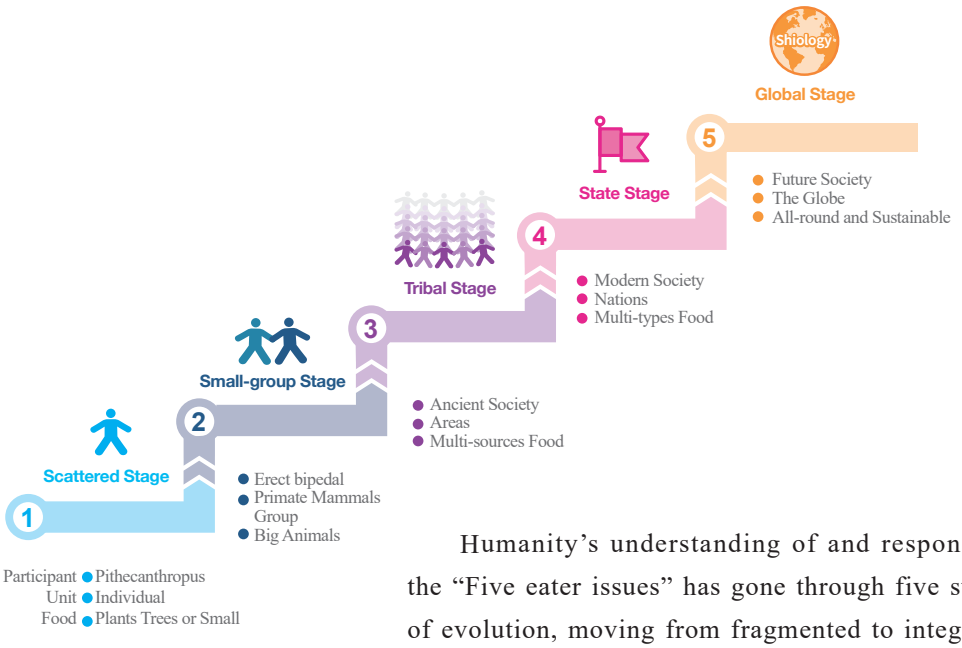


The ultimate goal of shiance governance is the increase in global life expectancy. The longevity target of global shiance governance in the 21st century is to continuously strengthen and evolve an integrated, circular whole by optimizing resource allocation and enhancing the governance capacity of each country to address its shiance issues.

5.1.22 应对食事问题的五阶段 Response to the “Five Eater Issues”

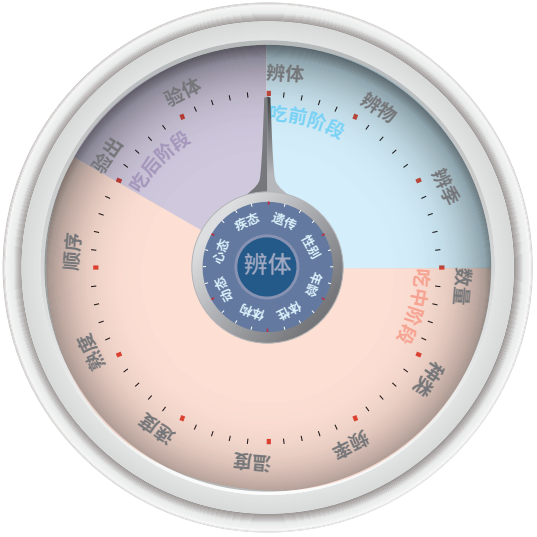


人类对“五食”问题的认知和应对，经历了由散到整的五个阶段：个体应对阶段、合作应对阶段、部落应对阶段、政体应对阶段和全球应对阶段。



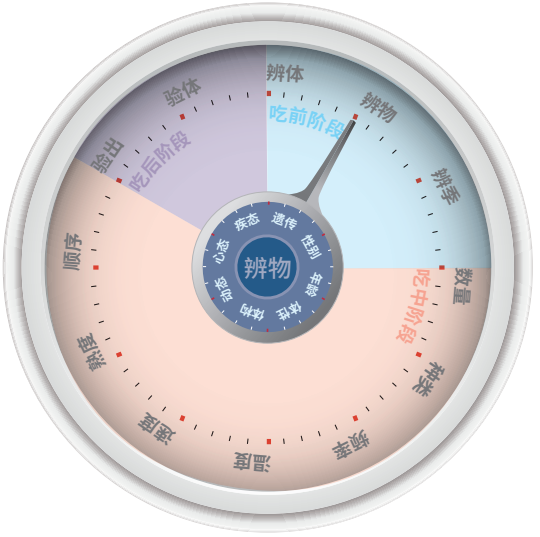
Humanity’s understanding of and response to the “Five eater issues” has gone through five stages of evolution, moving from fragmented to integrated approaches: the scattered stage, the small-group stage, the tribal stage, the state stage, and the global stage.

5.1.23 表盘膳食指南 The Dietary Guide Dial



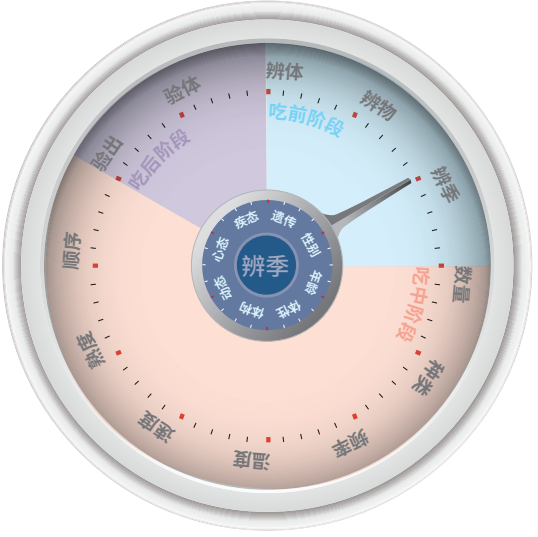
吃前阶段——辨体

辨体：在吃前阶段要辨别食者的8个身体状态，即遗传、性别、年龄、体构、体性、动量、心态、疾态。



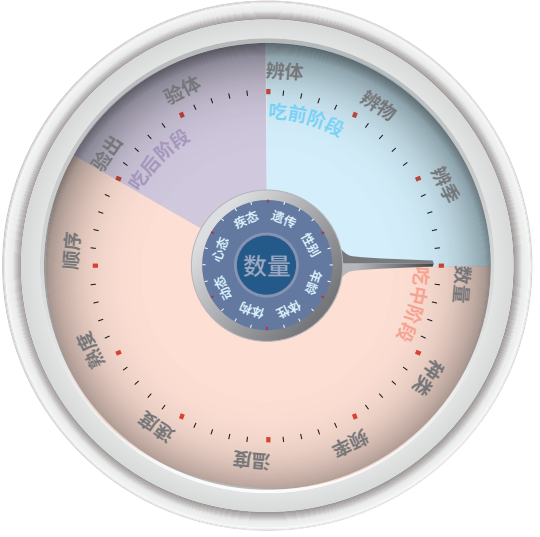
吃前阶段——辨物

辨物：在吃前阶段要辨别食物成分，包括食物元素和食物元性两个方面。



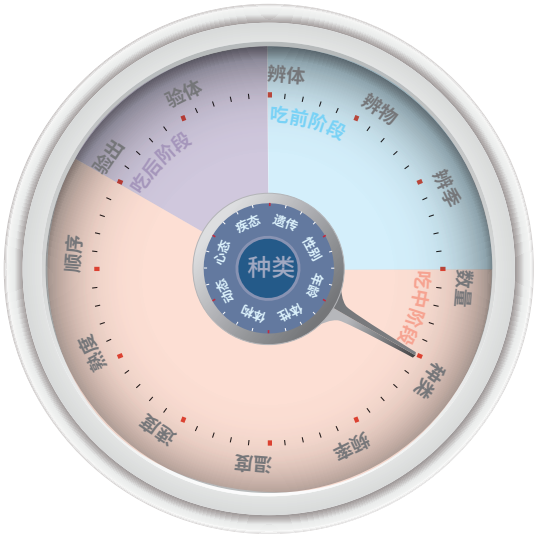
吃前阶段——辨季

辨季：在吃前阶段要辨别所处的季节，不时不食。



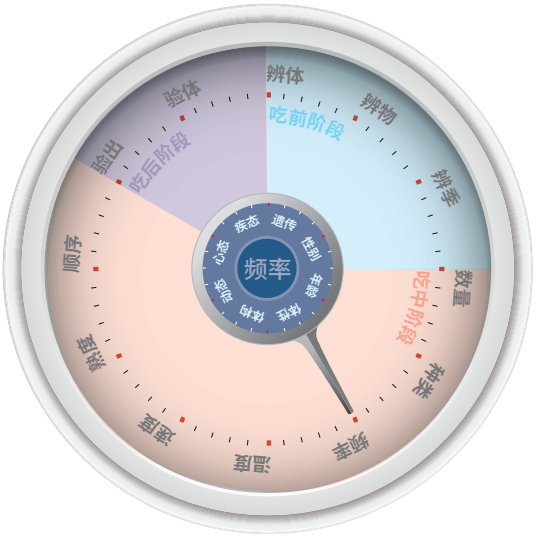
吃中阶段——数量

数量：在吃中阶段要关注进食的数量，不过食，不缺食。



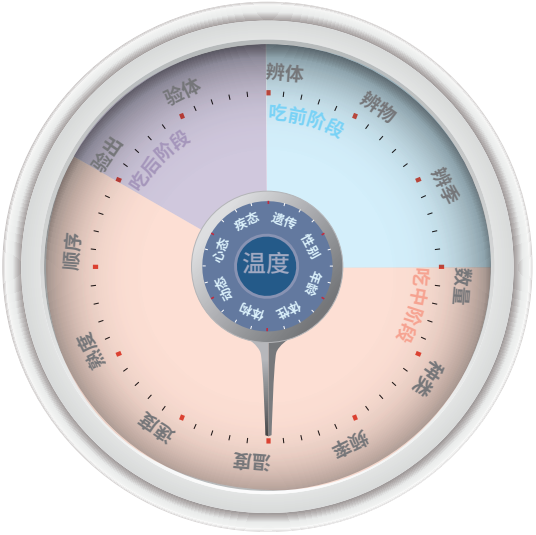
吃中阶段——种类

种类：在吃中阶段要关注进食的种类，多多益善。



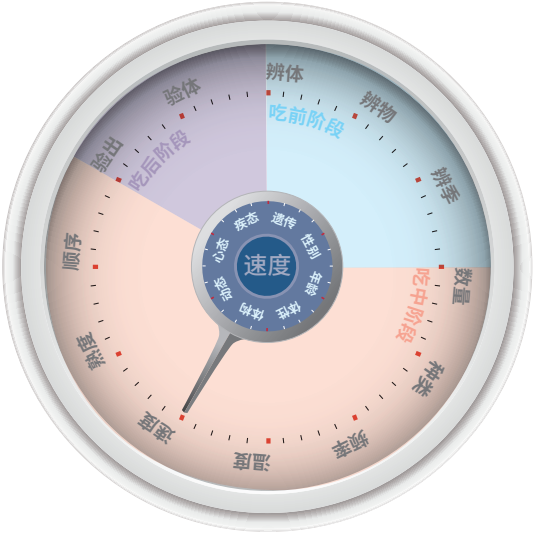
吃中阶段——频率

频率：在吃中阶段要关注日进食的次数和间隔时间。



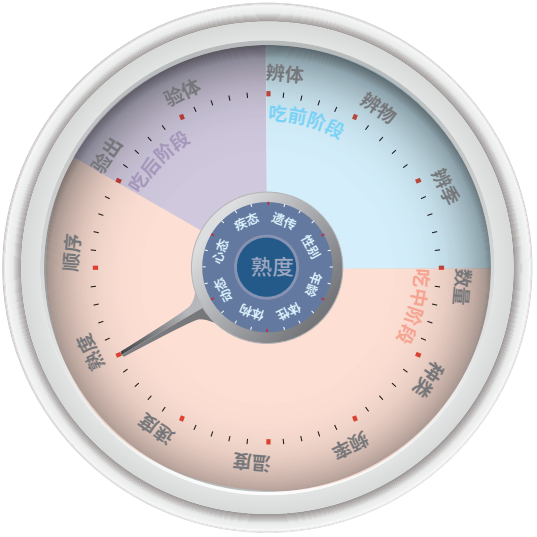
吃中阶段——温度

温度：在吃中阶段要关注食物的温度，应与人的体温适配。



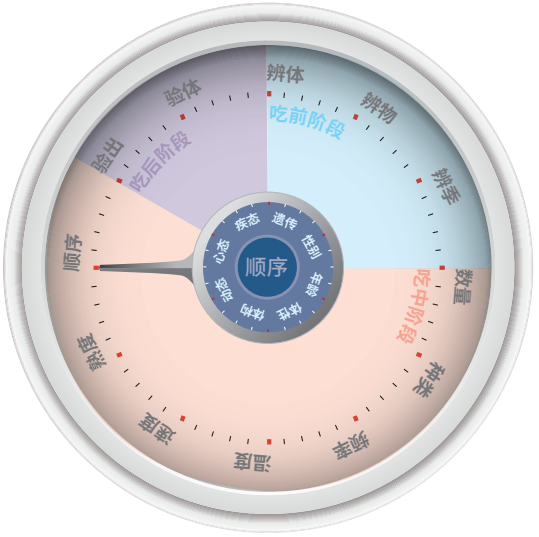
吃中阶段——速度

速度：在吃中阶段要关注进食的速度，不快不慢。



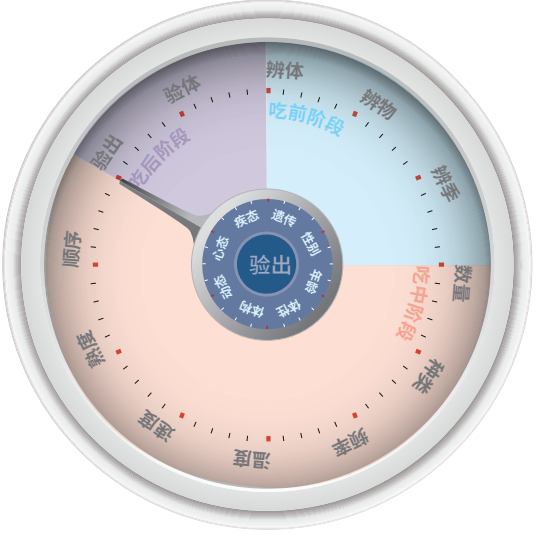
吃中阶段——熟度

熟度：在吃中阶段要关注食物的生熟，宜生则生宜熟则熟。



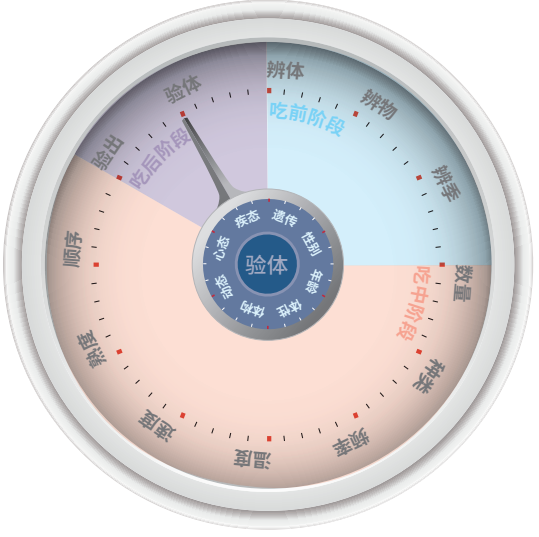
吃中阶段——顺序

顺序：在吃中阶段要关注进食的顺序，做到科学合理。



吃后阶段——验出

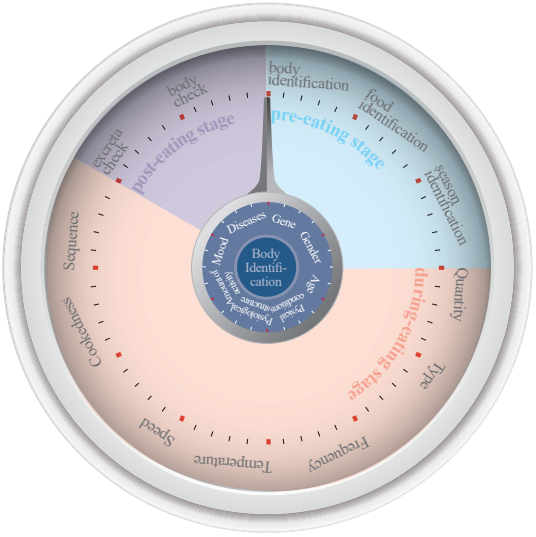
验出：在吃后阶段要对释出物进行查验，反推吃得对不对，对今后的进食做出调整。



吃后阶段——验体

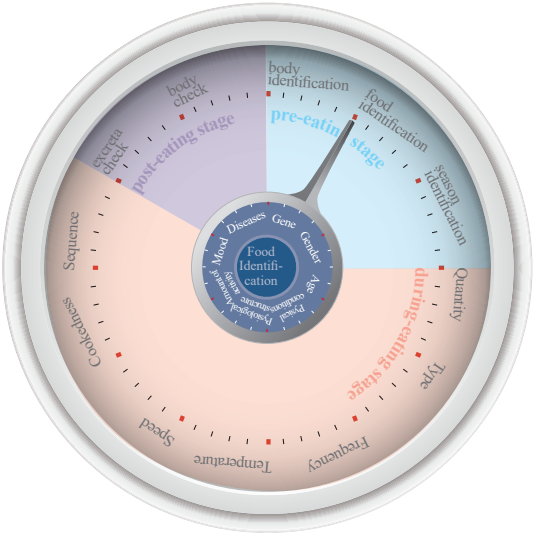
验体：在吃后阶段要注意对身体变化进行查验，反推吃得对不对，对今后的进食做出调整。

表盘膳食指南又称表盘吃法指南，由中国学者刘广伟创制。它借用人们生活中常见的钟表图形，由1个中心、3个阶段、12个关注点组成。将人的体态的8个方面作为内环的小表盘，将 12个点位变成了进食需要注意的12个维度，并将表盘间隔成吃前、吃中、吃后三个区域。



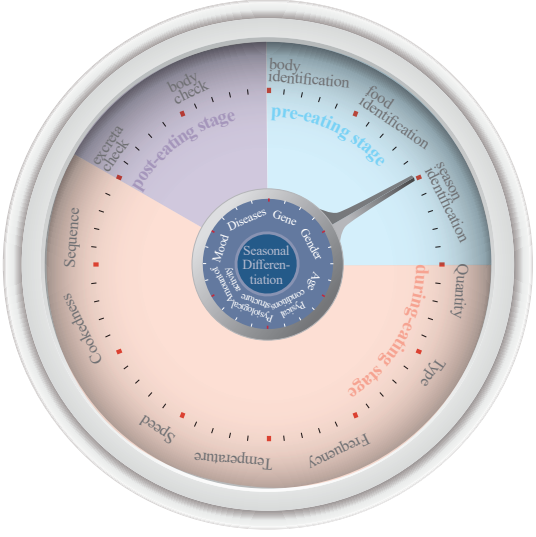
Pre-eating Stage—Body Identification

Body Identification: Before eating, assess the eater's physical condition across eight dimensions: heredity, gender, age, body structure, body constitution, activity level, mental state, and disease status.



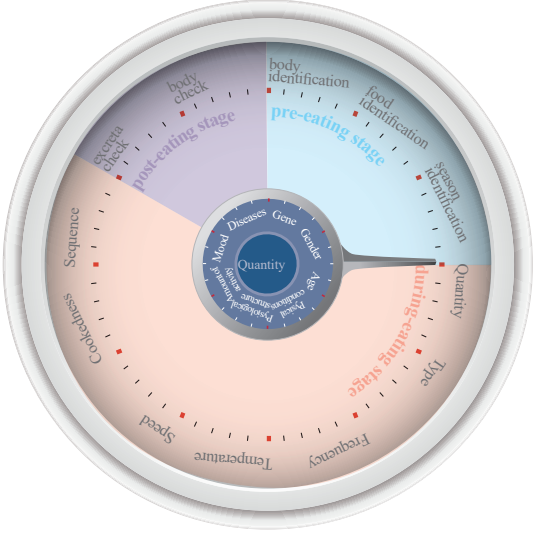
Pre-eating Stage—Food Identification

Food Identification: Before eating, identify the composition of food, including both food elements and food nature.



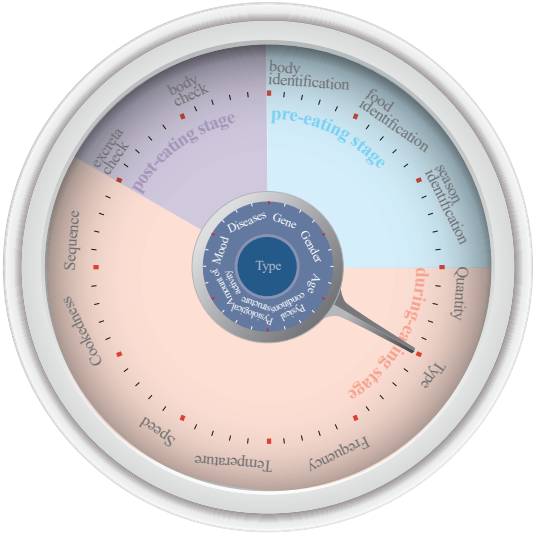
Pre-eating Stage—Season Identification

Season Identification: Before eating, consider the current season—eat only in season (eat according to seasonal cycles).



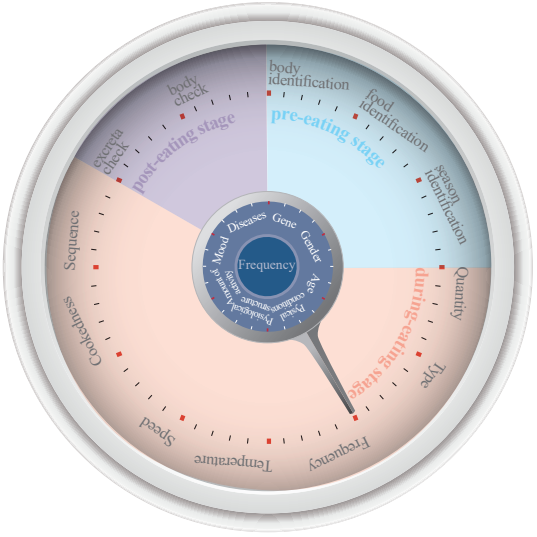
During-eating Stage—Quantity

Quantify: During eating, pay attention to the amount of food consumed—neither overeating nor undereating.



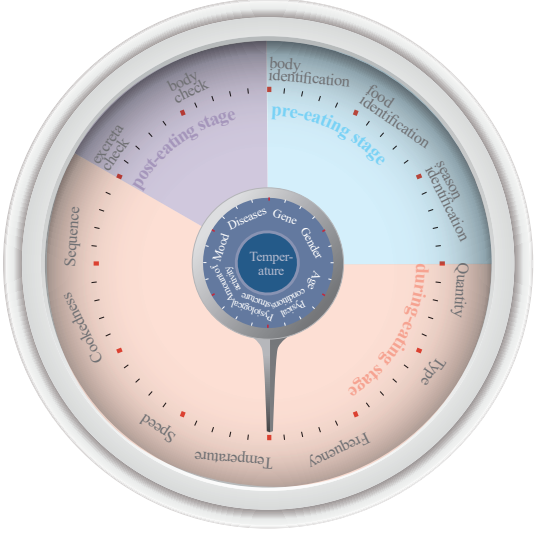
During-eating Stage—Type

Type: During eating,pay attention to the diversity of foods consumed—greater variety is beneficial.



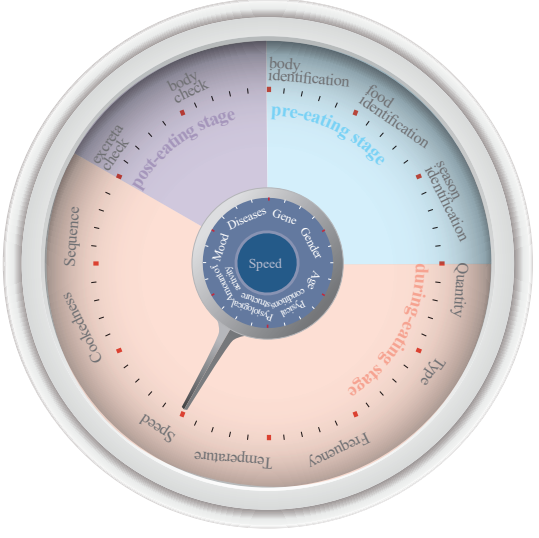
During-eating Stage—Frequency

Frequency: During eating, pay attention to the number of daily meals and the intervals between them.



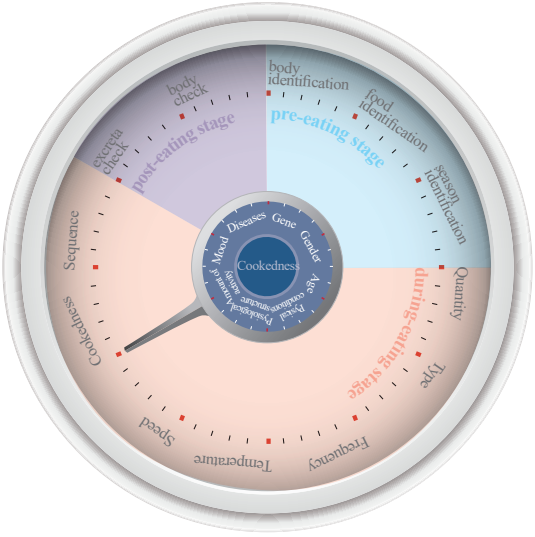
During-eating Stage—Temperature

Temperature: During eating,pay attention to food temperature—it should be compatible with body temperature.



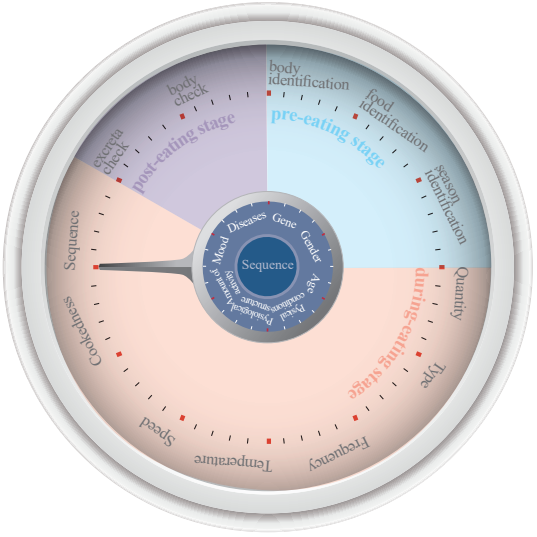
During-eating Stage—Speed

Speed: During eating, pay attention to eating speed—neither too fast nor too slow.



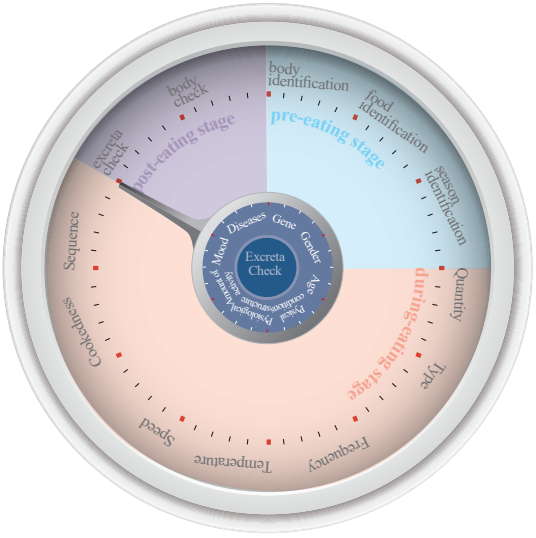
During-eating Stage—Cookedness

Cookedness: During eating,pay attention to the degree of cooking—eat foods raw or cooked as appropriate.



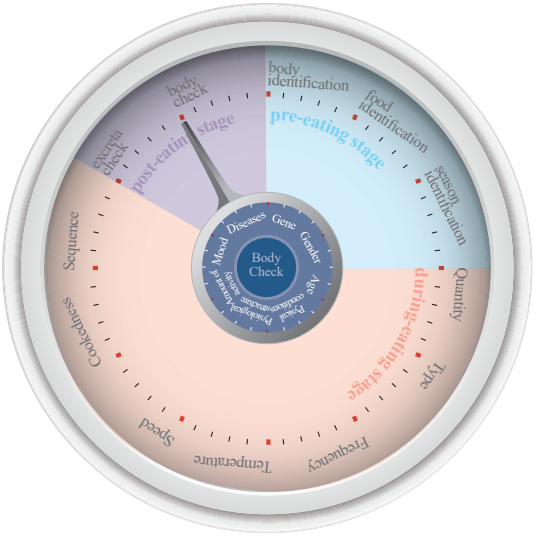
During-eating Stage—Sequence

Sequence: During eating, pay attention to the sequence of foods consumed, following a scientific and rational order.



Post-eating Stage—Excreta Check

Excreta Check: After eating, examine bodily waste to retrospectively assess whether the diet was appropriate, and adjust future eating accordingly.



Post-eating Stage—Body Check

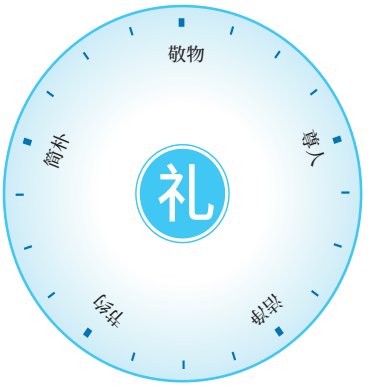
Body Check: After eating, observe physical changes to retrospectively assess whether the diet was appropriate, and adjust future eating accordingly.

The Dietary Guide Dial was created by Chinese scholar Liu Guangwei. It adopts the common clock image in daily life and consists of one center, three stages, and twelve key focuses. The eight aspects of human physical state are represented as a small inner dial, while the twelve key focuses correspond to twelve dimensions for dietary intake guidance.The dial is divided into three zones: pre-eating, during-eating, and post-eating.

5.1.24 食学通识教育圆盘 Shiology Education Dial Courseware



身体盘：每个人在性别、年龄、体构、动态和疾态五个方面都和其他人有着明显的不同。这些不同决定了每个人在吃上的差异，要根据这些差异选择不同食物和吃方法。



食礼盘：食礼指的是饮食方面的礼节、礼貌和行为规范。食礼主要包括五个方面：尊人、洁净、节约、简朴和敬物。



食物盘：食物盘是对食物种类和来源的认知。食物盘上的五个刻度代表了人类的五类食物：动物类食物、植物类食物、菌类食物、矿物类食物和人造食物。



吃法盘：每个人都应从吃的数量、种类、频率、温度、速度、熟度等维度，找出适宜自己的吃方法。



防病盘：吃可以充饥，可以保证健康，但不正确的吃法会导致各种疾病。防病盘从吃的角度让人类远离因吃而来的六种食病。



劳动盘：食劳动是人类有关食事的所有劳动。劳动盘囊括了六个方面的食劳动内容。

食学通识教育圆盘是为食学通识教育设计的一组工具课件。该课件分为12个圆盘:身体盘、 食礼盘、食物盘、吃法盘、防病盘、劳动盘、元素盘、吃美盘、元性盘、吃疗盘、食事盘 和食理盘。为与少年儿童知识结构匹配，对比食学体系，其知识单元做了一些简化，总共有 64 个知识单元。



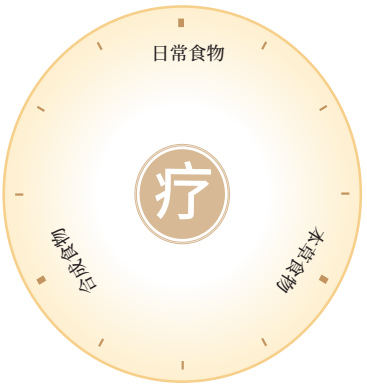
元素盘：人类补充食物的目的是获取食物中的营养成分，以达到能量吸收和转化，延长生命的目的。食物中所包含的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质和水这六种物质，都是人类必需的营养元素。



吃美盘：吃审美是五种感知器官全部参与的审美过程，要用眼睛、耳朵、鼻子、舌头和口腔这五种感知器官共同感受。



元性盘：食物元性又叫食物性格，是东方民族对食物成分的认知。食物元性学说认为，食物中蕴含着温、热、凉、寒、平等不同属性。



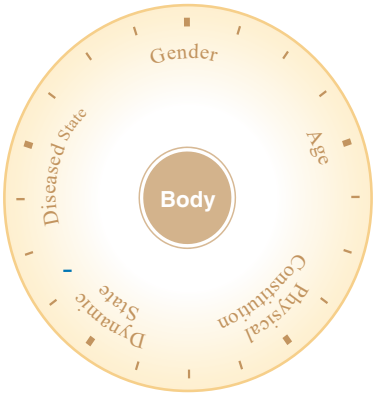
吃疗盘：食物不仅能让我们充饥，还能为我们疗疾治病。用于疗疾的食物一共有三种：日常食物、合成食物和本草食物。



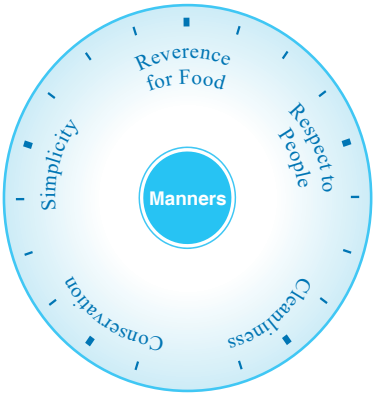
食事盘：食事，是指所有与食相关的事情。人类的一切作为都是建立在食事的基础上，食事是人类社会中最重要的事情。



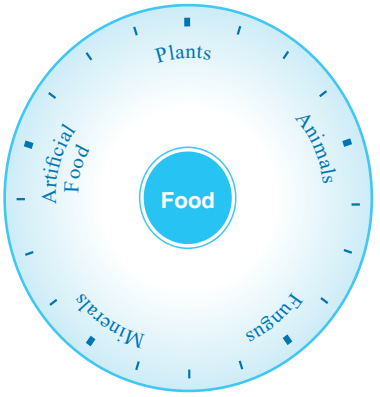
食理盘：食学的定律和原理有很多，躯为食化、食脑为君、食药同理、躯食耦合、食在医前、食孕文明，是其中的主要内容。



Each individual differs significantly from others in five dimensions: gender, age, body structure, physical dynamism, and disease status. These differences shape each person's unique dietary needs—food and eating methods should be tailored accordingly.



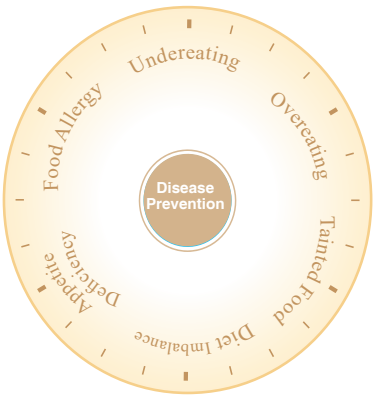
Eating etiquette refers to the manners, courtesies, and behavioral norms governing food and dining. It comprises five core principles: respect for others, cleanliness, frugality, simplicity, and respect for objects.



The Food Dial represents knowledge of food types and origins. Its five divisions correspond to the five categories of human food: animal-based, plant-based, fungal, mineral, and artificial foods.



Every individual should identify their optimal eating approach across multiple dimensions: quantity, variety, frequency, temperature, speed, and Cookedness.

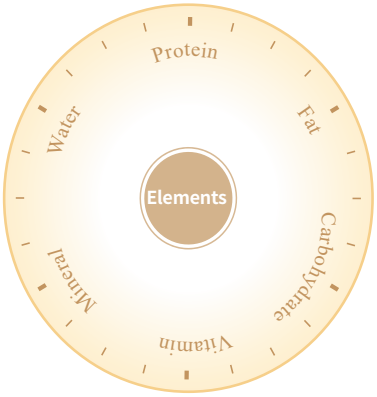


Eating satisfies hunger and sustains health, but incorrect eating practices trigger various diseases. This dial guides people to avoid six categories of foodborne illnesses through informed dietary choices.



Labor Dial encompasses all human activities related to food and eating. This dial covers six dimensions of food-related labor and production.

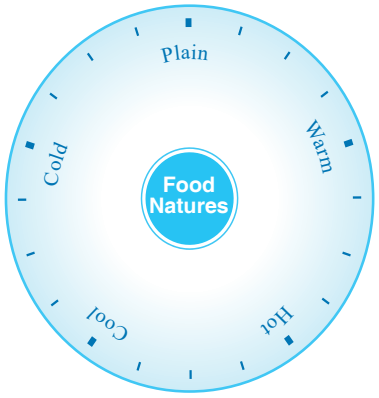
The Shiology Education Dial is a set of teaching courseware designed for shiology general education. This courseware consists of 12 dials: the Body Dial, Manners Dial, Food Dial, Eating Methods Dial, Disease Prevention Dial, Labor Dial, Elements Dial, Eating Aesthetics Dial, Food Natures Dial, Eating Therapy Dial, Shiance Dial, and Shiology Principles Dial. To match the cognitive level of children and adolescents, the knowledge units have been simplified relative to the full Shiology framework. In total, there are 64 knowledge units.



Humans consume food to extract nutrients for energy absorption and transformation, sustaining and extending life. The six essential nutrients are proteins, fats, carbohydrates, vitamins, minerals, and water.



Food aesthetics engages all five sensory organs—eyes, ears, nose, tongue, and mouth—in the full aesthetic experience of eating.



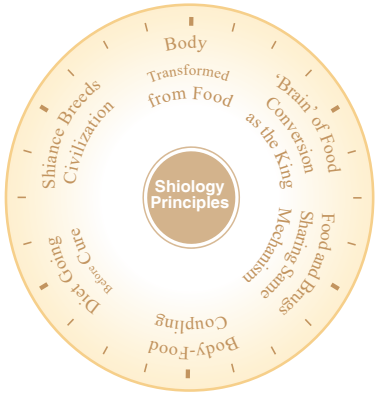
Food nature (also called “food character”) is an eastern framework for understanding food properties. It holds that foods possess inherent qualities: warm, hot, cool, cold, and neutral.



Food not only satisfies hunger but also treats illness. There are three types of therapeutic foods: daily foods, synthesized foods, and materia medica (herbal) foods.



Shiance refers to all matters related to food and eating. All human endeavors are built upon the foundation of shiance, making it the most fundamental matter in human society.

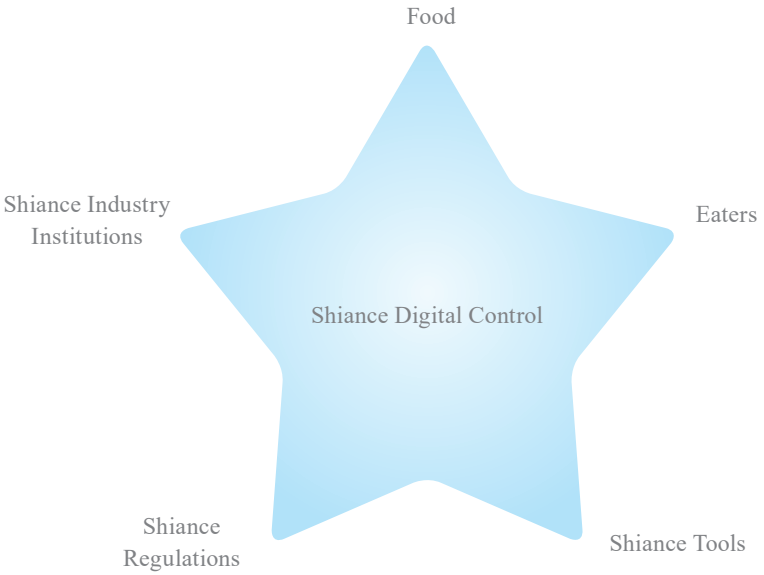


Shiology encompasses many laws and principles. Core principles include: body transformed from food, the “Brain” of food conversion as the king, food and drugs sharing same mechanism, body-food coupling, diet going before cure, and shiance breeds civilization.

5.1.25 食事数控结构 Shiance Digital Control Structure

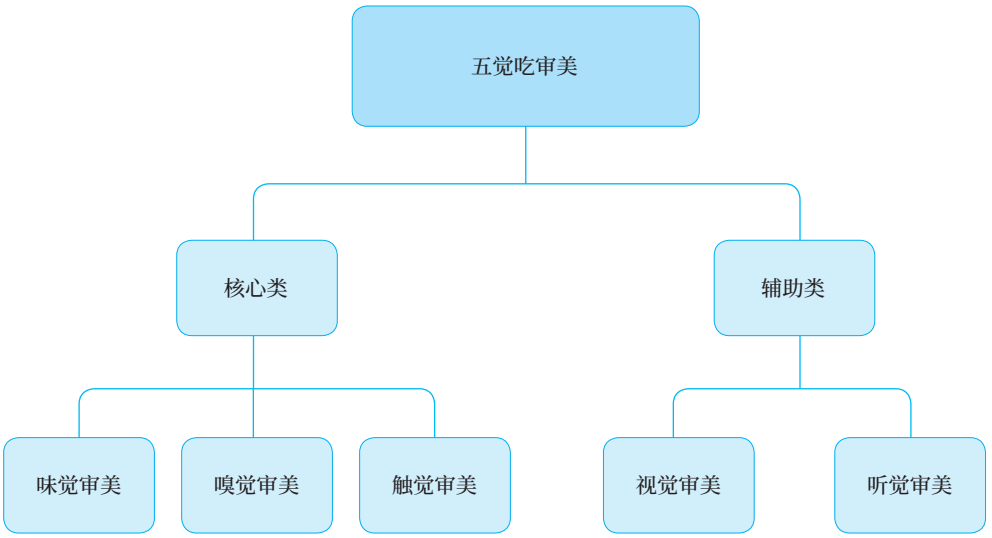


食事数控结构即食事互联网结构，简称食联网结构，是由食物、食者、食企、食具、食规等节点构成的线上食事运行平台，是用数字技术提高食事效率、解决食事问题的具体方案。

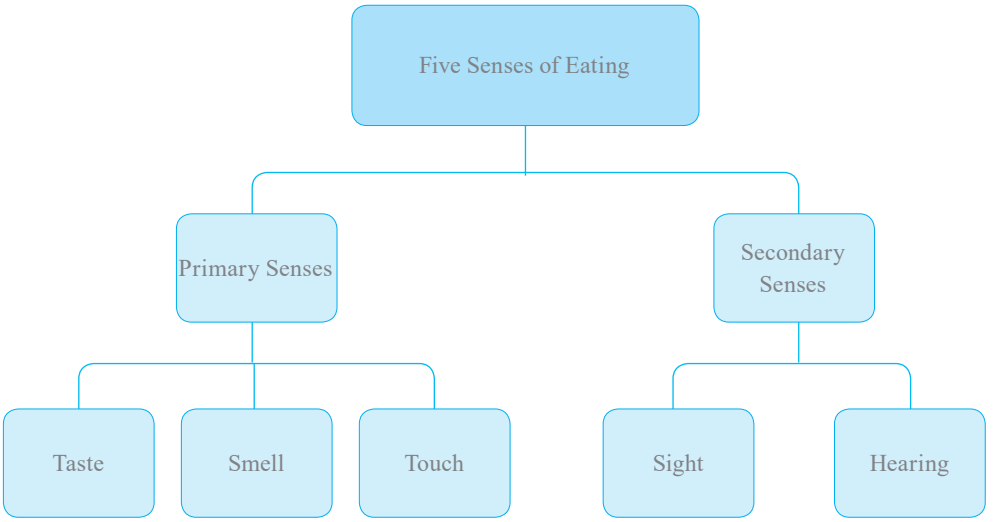


The shiance digital control structure— also called the shiance internet structure— is an online shiance operation platform consisting of nodes such as food, eaters, shiance enterprises, shiance utensils, and shiance regulations. It is a concrete solution that leverages digital technology to improve shiance efficiency and solve shiance issues.

5.1.26 五觉吃审美 The Weight of Five Senses in Eating Aesthetics

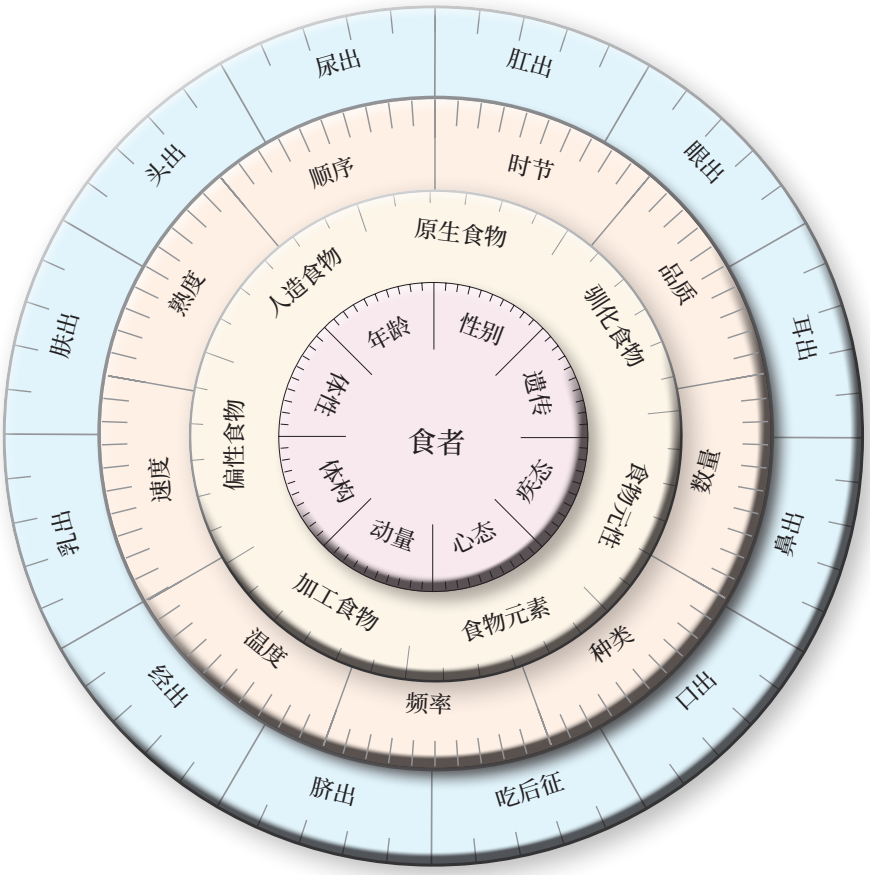


在五觉吃审美中，各感知器官的权重是不同的，它们可以分为两个组，一组为吃审美的核心要素——味觉、嗅觉、触觉审美，另一组为吃审美辅助要素——视觉、听觉审美。

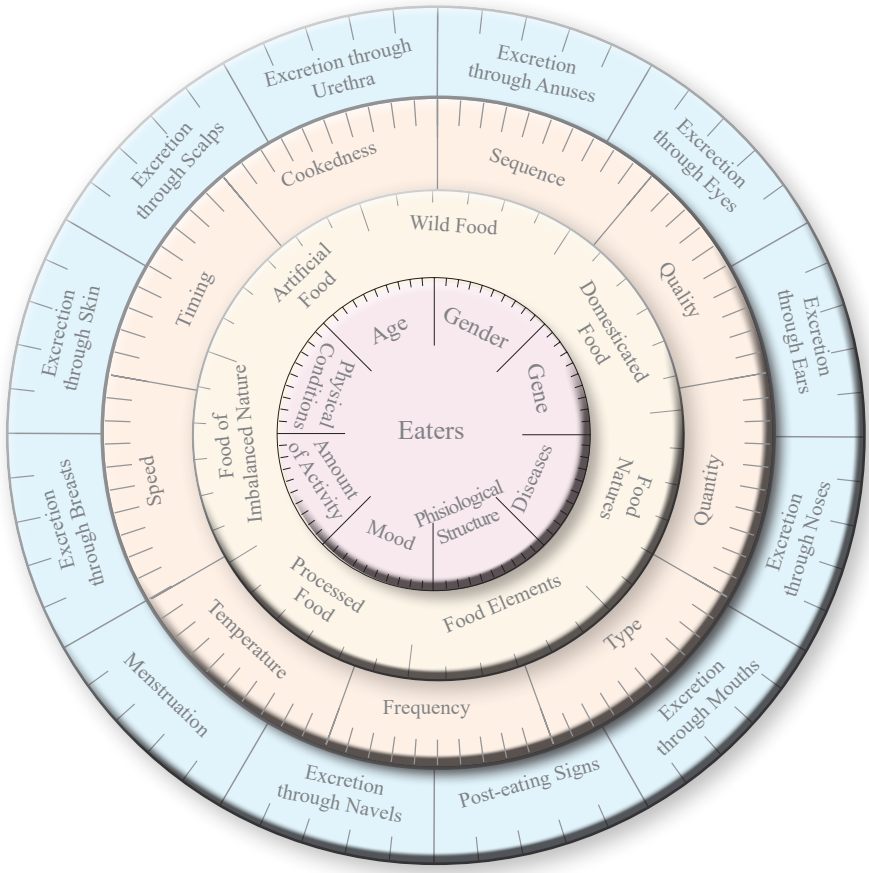


In the five-sense aesthetics of eating, five senses are of different importance. They can be divided into two groups. The primary elements, encompassing taste, smell and touch, constitute the core of eating aesthetics, while sight and hearing are regarded as supplementary elements.

5.1.27 吃法罗盘 The Compass of Eating Methods

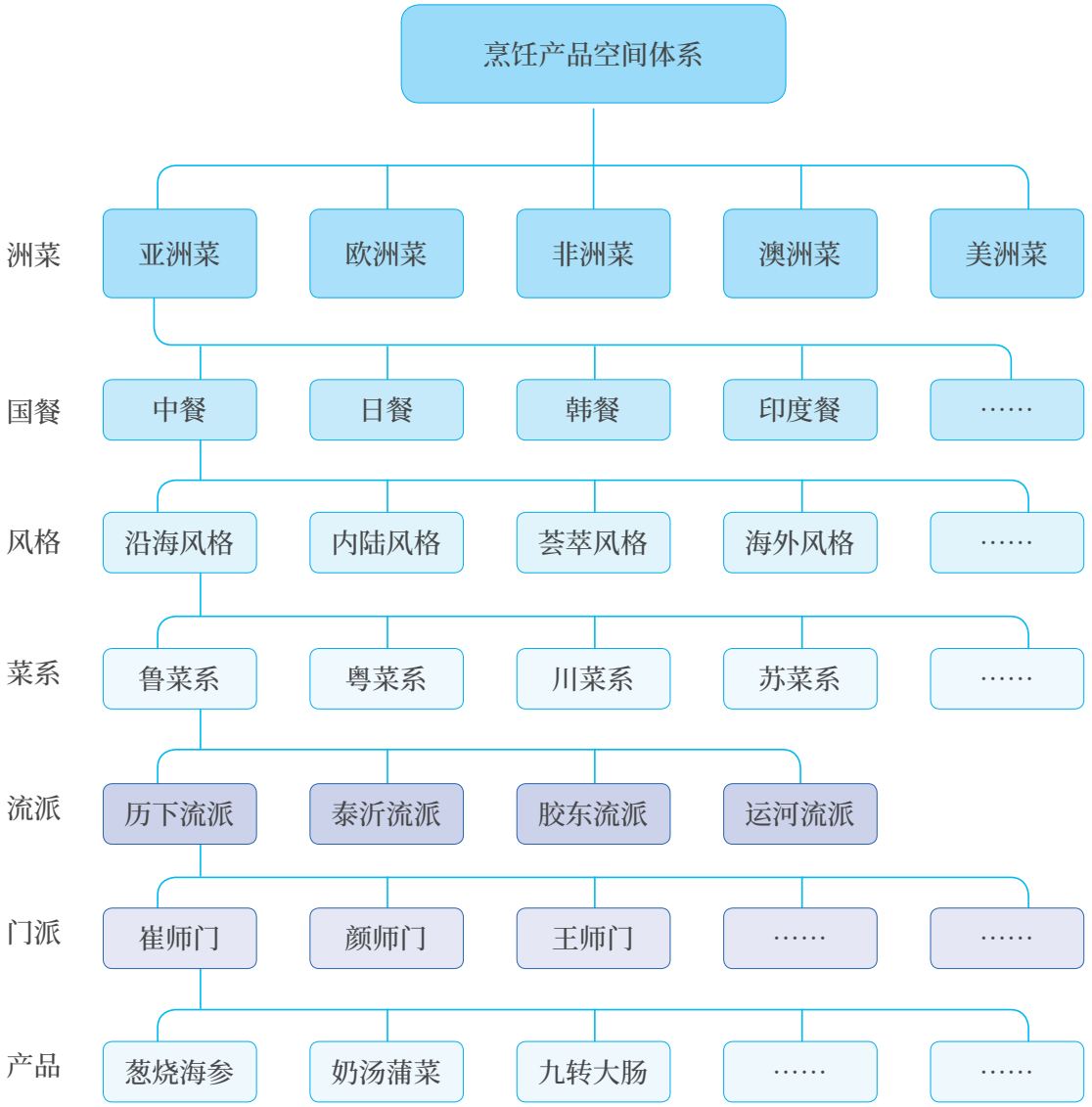


吃法罗盘又称吃方法罗盘，是食学通识教育的工具之一。吃法罗盘是由食者、食物、食法和吃出、吃后征组成的圆形。吃法罗盘有四个圆环，从里到外分别为食者环、食物环、吃法环和吃后环，每个环上又有若干维度，形成了一个4~36 维度体系。

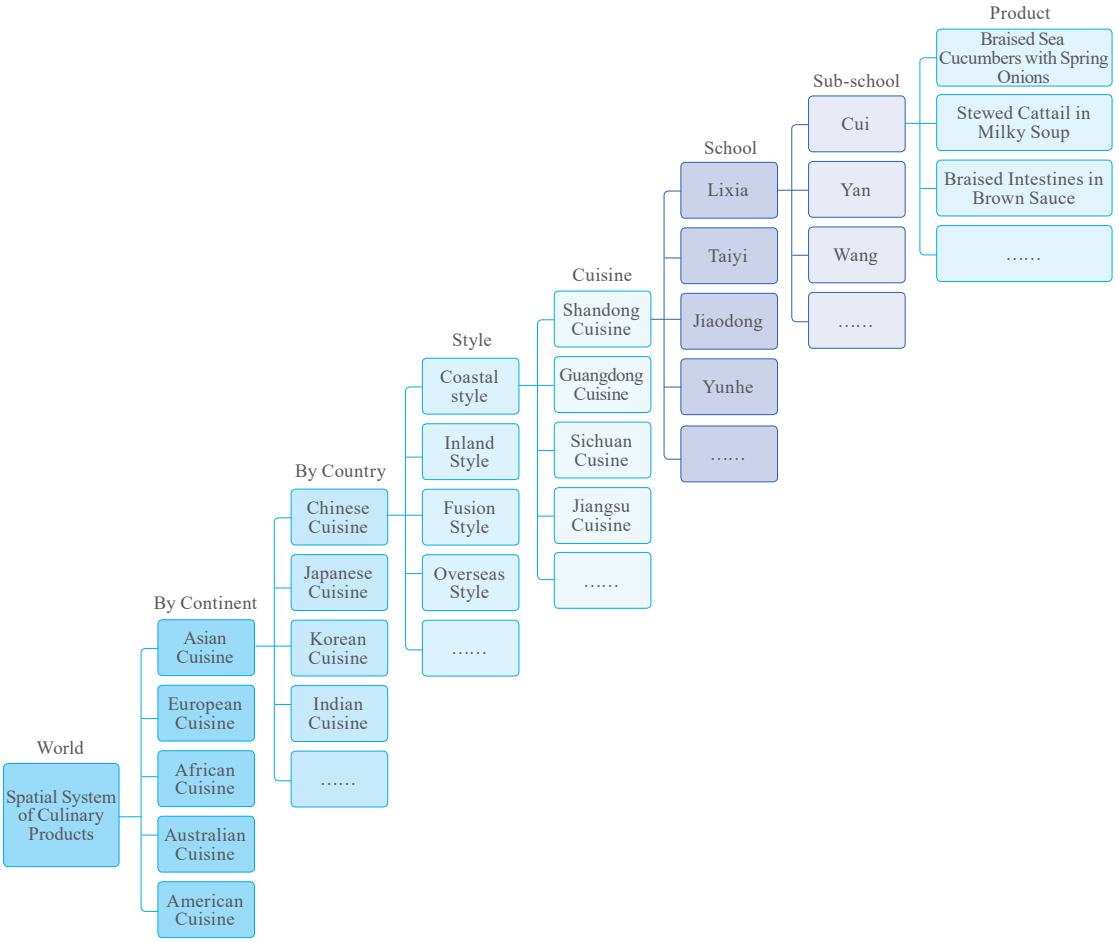


The compass of eating methods is one of the tools for shiology general education. It is a circular model composed of eaters, foods, eating methods, excretions and post-eating signs. It comprises four rotating circles: the eater circle, food circle, circle of eating methods and post-eating circle from the inside to the outside. Each circle contains several dimensions, forming a 4-36 dimensional system.

5.1.28 烹饪产品7级体系 7-level System of Culinary Products

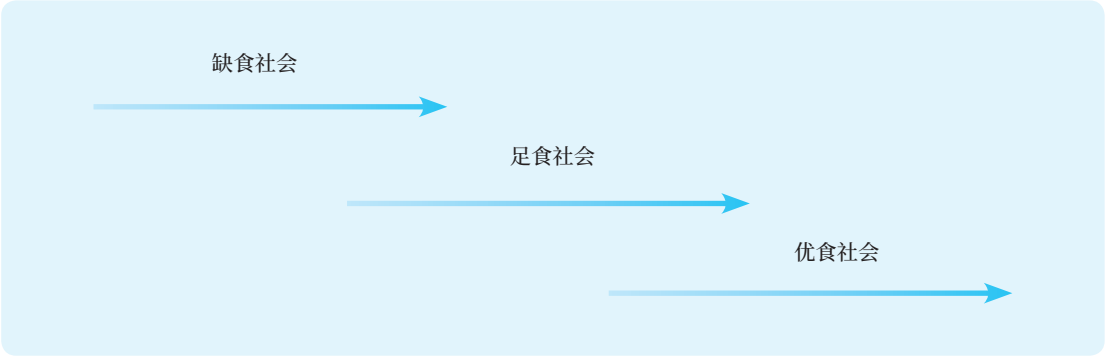


世界的烹饪产品体系可以分为七个层级。各国、各地的烹饪产品发展程度不同，有的七个层级完整，有的没有其中的菜系、流派等层级。

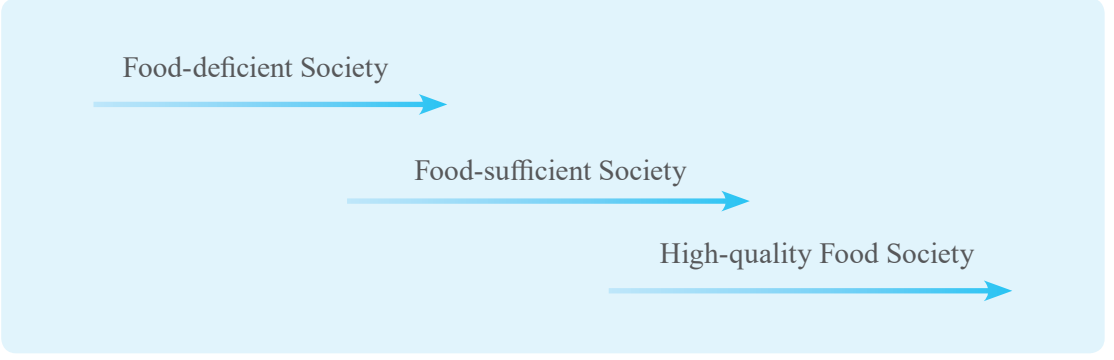


The global culinary product system can be divided into seven hierarchies. The development level of culinary products varies across countries and regions; some feature all seven complete hierarchies, while others lack categories such as cuisine or schools.

5.1.29 食事社会三阶段 Three Stages of Shiance Society

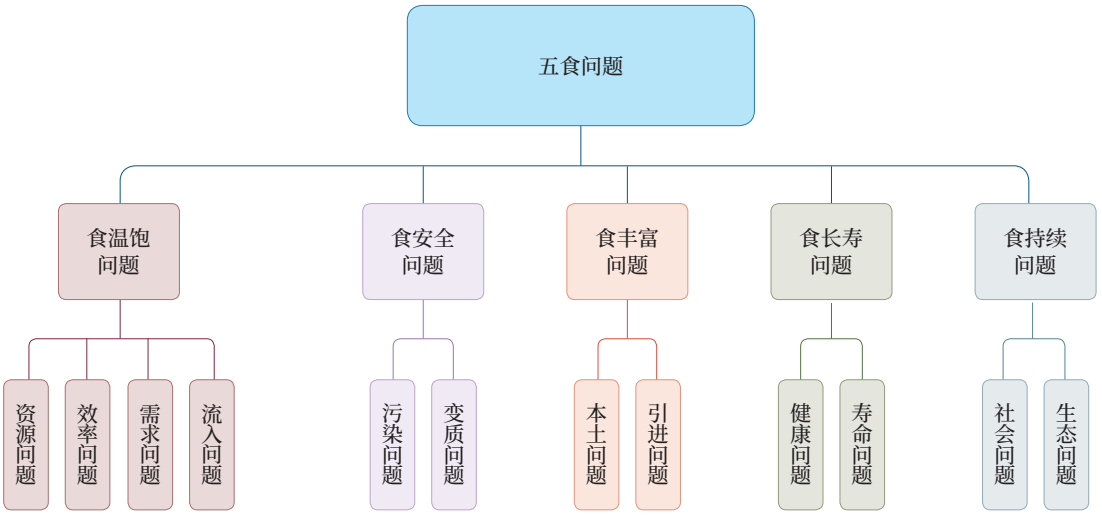


由于经济发展水平的差异，缺食社会、足食社会、优食社会这三个食事社会阶段，彼此之间具有一定的交叉和重叠。

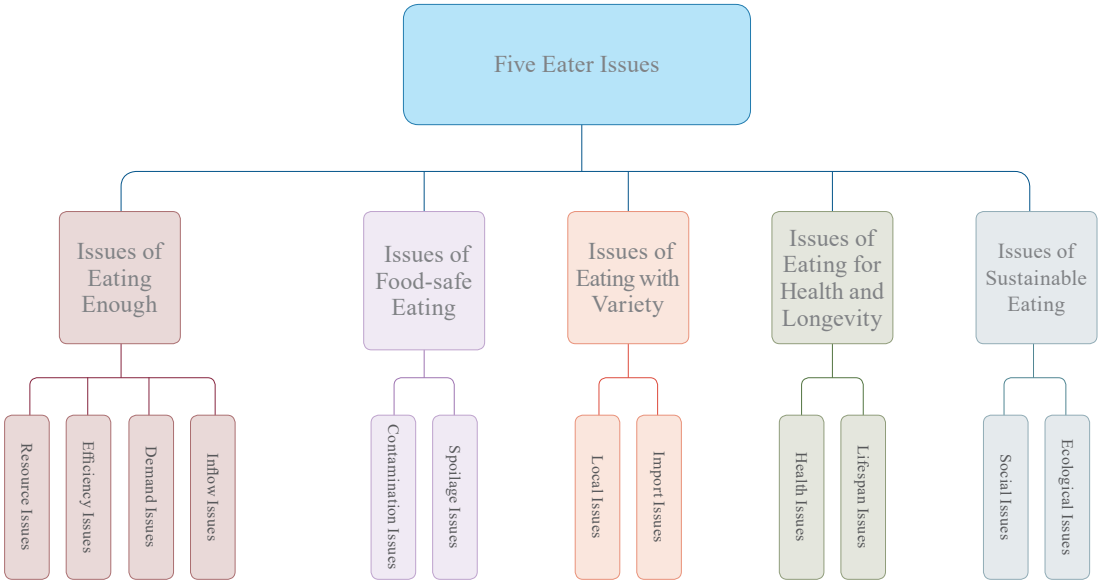


Due to differences in the level of economic development, the three stages of shiance society—food-deficient society, food-sufficient society, and high-quality food society—overlap and intersect to a certain extent.

5.1.30 五食问题体系 Five Eater Issues System



食者问题三级体系经过了多次迭代，本示意图是最新的研究成果。在食者问题的统领下，它将食事问题分成了食温饱、食安全、食丰富、食长寿、食持续五类，每类下还分别领有下级食事问题，既整体全面，又逻辑清晰。



The system of eater issues has undergone multiple iterations, and this table presents the latest research findings. Under the overarching framework of eater issues, shiance issues are categorized into five groups:eating enough, food-safe eating, eating with variety, eating for health and longevity, and sustainable eating. Each category further encompasses its sub-level shiance issues,making the system both comprehensive in scope and clear in logic.

5.2 食事学标识性表

5.2.1 食事社会的食事问题分布表 The Distribution of Shiance Issues in Different Shiance Societies

	食物数量	食物品质	食物可持续	食用方法	食物浪费	食者食病	食者数量	食者寿期	食者权利
缺食社会	***	*		***		***		***	**
足食社会		***	***	**	***	***	***	**	*
优食社会	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺

注：***问题严重 **问题较重 *有问题 ☺问题得到解决

不同的社会阶段，都会面对形形色色的食问题。食物可持续、食用方法、食物浪费、食者寿期、食者食病问题，是缺食社会和足食社会都会面临的食事问题，但是具体内容有别。若上述食事问题均得到有效解决，即是优食社会。

	Food Quantity	Food Quality	Food Sustainability	Eating Methods	Food Waste	Shiance-induced Diseases	Eater Quantity	Eater's Lifespans	Eater's Right
Food-Deficient Society	***	*		***		***		***	**
Food-Sufficient Society		***	***	**	***	***	***	**	*
High-Quality Food Society	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺

Notes：***Problem severe **Problem relatively severe *Problematic ☺Problem solved

Different stages of society all face a wide variety of shiance issues. Issues such as food sustainability, eating methods, food waste, eaters' lifespans, and shiance-induced diseases exist in both food-deficient and food-sufficient societies, though their specific contents differ. When all of the above shiance issues are effectively resolved, the high-quality society will be achieved.

5.2.2 吃病病因表 Causes of Eating Diseases

病名	病因			
	主观	客观	食物	食为
缺食病	—	√	√	—
污食病	√	√	√	√
偏食病	√	—	—	√
过食病	√	—	—	√
敏食病	—	√	√	—
厌食病	√	—	—	√

吃病病因可以分为内因、外因、内因 + 外因。其中外因主要是食物原因，内因是吃法不当，或因体征上的某些缺陷，从而导致疾病的发生。内因主要是食为原因。内因 + 外因是指 既有主观方面致病的原因，也有客观方面致病的原因。

Disease Name	Disease Cause			
	Subjective	Objective	Food	Shiance Behavior
Undereating-induced Diseases	—	√	√	—
Foodborne Diseases	√	√	√	√
Selective Eating-induced Diseases	√	—	—	√
Overeating-induced Diseases	√	—	—	√
Food Allergy Diseases	—	√	√	—
Anorexia Diseases	√	—	—	√

The causes of eating diseases can be divided into internal causes, external causes, and a combination of internal and external causes. External causes are mainly related to food itself, while internal causes refer to improper eating methods or physical defects that lead to the onset of disease. Internal causes are primarily attributable to shiance behaviors. Internal and external causes refer to situations where both subjective causes and objective causes contribute to the disease.

5.2.3 食事学学科编码表 Coding Systems of Shiology

字母代码	一级学科	二级学科	三级学科	四级学科	五级学科	
SS	0	0	0	0	0	0

食事学学科体系编码由 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，代表食事学(Shiology)，第二个字母则代表学科(Subject)。6位数字分别为食学一级、二级、三级、四级、五级学科位置。在同位位置中，以1、2、3、4……来区分同类型的食事学科。

Alphabetic Code	Tier-1 Subject	Tier-2 Subject	Tier-3 Subject	Tier-4 Subject	Tier-5 Subject	
SS	0	0	0	0	0	0

The coding systems of shiology consists of 2 English letters and 6 digits. The letters “SS” serve as the abbreviation for “Shiology Subject”.The six digits indicate the positions of tier-1 to tier-5 subjects of shiology. Within the same hierarchical position, numbers such as 1, 2, 3, 4 ... are used to distinguish different disciplines of the same type.

参考书目

1. 辞海编辑委员会 . 辞海 [M]. 上海：上海辞书出版社，1999.
2. 马怀德 . 构建新时代法学学科体系 [J]. 中国社会科学，2025（6）.
3. 张东刚 . 建构中国自主知识体系的若干思考 [J]. 中国社会科学，2024（5）.
4. 郭忠华 . 自主知识体系视域下的标识性概念建构 [J]. 中国社会科学，2024（5）.
5. 刘广伟，张振楣 . 食学概论 [M]. 北京：华夏出版社，2013.
6. 刘广伟 . 以食为天 [M]. 北京：中国纺织出版社，2016.
7. 刘广伟 . 食事求是 [M]. 北京：线装书局，2021.
8. 刘广伟 . 食学 [M]. 2 版 . 北京：线装书局，2021.
9. 刘广伟 . 食学名词 [M]. 北京：线装书局，2021.
10. 刘广伟 . 食事问题概论 [M]. 北京：线装书局，2021.
11. 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）.
12. 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）.
13. 刘广伟 . 大食物问题系统治理 [M]. 北京：人民出版社，2024.
14. 刘广伟 . 世界食事年表 [M]. 北京：线装书局，2024.
15. 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）.
16. 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）.
17. 刘广伟 . 中餐概论 [M]. 北京：高等教育出版社，2024.
18. 刘广伟 . 食学定位：隐性“食事知识体系”的显性确立 . 山西农业大学学报（社会科学版）.2025，24（5）
19. 刘广伟 . 食事问题全球治理：《全球食事系统与可持续发展（SDGS）研充报告的理论与实践》[J]. 山西农业大学学报（社会科学版），2026，（5）.
20. 刘广伟 . 全球食事系统与可持续发展（SDG）研究报告 [M]. 北京：中国人民大学出版社，2025.
21. 刘广伟 . 食学教育 [M]. 郑州：海燕出版社，2025.
22. 刘广伟 . 食学启蒙 [M]. 郑州：海燕出版社，2025.
23. 商务印书馆 . 辞源 [M]. 修订本 . 北京：商务印书馆，1992.
24. 沈湘平 . 构建人类命运共同体的文明逻辑及其哲学省思 [J]. 中国社会科学，2025（12）.
25. 生吉萍，刘广伟 . 基于食学体系的食物成分学构建 [J]. 山西农业大学学报（社会科学版），

2025，24（5）.
26. 孙正聿 . 原创性概念和标识性概念 [J]. 中国社会科学，2024（7）.
27. 中国社会科学院语言研究所词典编辑室 . 现代汉语词典 [M]. 7 版 . 北京：商务印书馆，2021.
28. 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 . 食品安全国家标准 保健食品：GB 16740—2014[S]. 北京：中国标准出版社，2014.
29. 中华人民共和国农业农村部 . 绿色食品标志管理办法 [EB/OL]. 2022.
30. 周立 . 食学自主知识体系与食事整全治理：刘广伟《食学》专栏研介 [J]. 山西农业大学学报（社会科学版），2023，22（1）.

References

1. Editorial Committee of Cihai. Cihai. [M].Shanghai: Shanghai Lexicographical Publishing House, 1999.
2. Ma Huaide. Planning the construction of the legal discipline system for a new era[J]. Social Sciences in China, 2025(6).
3. Zhang Donggang. Reflections on constructing China's independent knowledge system[J]. Social Sciences in China, 2024(5).
4. Guo Zhonghua. The construction of ideological concepts from the perspective of independent knowledge system [J]. Social Sciences in China, 2024(5).
5. Liu Guangwei, Zhang Zhenmei. An introduction to shiology [M]. Huaxia Publishing House, 2013.
6. Liu Guangwei. Eatology [M]. Beijing: China Textile and Apparel Press, 2016.
7. Liu Guangwei. Seek truth from Shiance [M]. Beijing: Thread-Binding Books Publishing House, 2021.
8. Liu Guangwei. Shiology [M]. 2nd ed. Beijing: Thread-Binding Books Publishing House, 2021.
9. Liu Guangwei. Shiology glossary [M]. Beijing: Thread-Binding Books Publishing House, 2021.
10. Liu Guangwei. Introduction to Shiance issues [M]. Beijing: Thread-Binding Books Publishing House, 2021.
11. Liu Guangwei. Introduction to Shiology: building an independent knowledge system to reveal the objective laws of food [J]. Journal of Northeast Agricultural University (English Edition), 2023, 22(1).
12. Liu Guangwei. Principles of Shiology: revealing the basic rules of human shiance [J]. Journal of Northeast Agricultural University (English Edition), 2023, 22(2).
13. Liu Guangwei. Systematic governance of all issues related to food [M]. Beijing: People's Publishing House, 2024.
14. Liu Guangwei. World Shiance chronology [M]. Beijing: Thread-Binding Books Publishing House, 2024.
15. Liu Guangwei. Basic terms in Shiology:reveal the connotation and extension of the core concept of Shiance cognition[J]. Journal of Northeast Agricultural University (English Edition), 2024, 31(4).
16. Liu Guangwei. Shiology system: establish inclusion and juxtaposition relationships within Shiance [J]. Journal of Northeast Agricultural University (English Edition), 2024, 23(2).
17. Liu Guangwei. Introduction to Chinese cuisine [M]. Beijing: Higher Education Press, 2024.
18. Liu Guangwei. The positioning of Shiology: making explicit the implicit "Shiance knowledge system". Journal of Northeast Agricultural University, 2025, 24(5).
19. Liu Guangwei. Global governance of food-system issues: theory and practice from the global food systems and sustainable development goals (SDGs) report. Journal of Northeast Agricultural

University, 2026(5).
20. Liu Guangwei. Global food systems & SDGs report 2025[M]. China Renmin University Press, 2025.
21. Liu Guangwei. Shiology education [M]. Zhengzhou: Haiyan Publishing House, 2025.
22. Liu Guangwei. Shiology enlightenment [M]. Zhengzhou: Haiyan Publishing House, 2025.
23. Commercial Press. Ciyuan [M]. Revised ed. Beijing: Commercial Press, 1992.
24. Shen Xiangping. The civilizational logic of building a community with a shared future for mankind and its philosophical reflections[J]. Social Sciences in China, 2025(12).
25. Sheng Jiping, Liu Guangwei.Construction of food composition science based on the Shiology system [J]. Journal of Northeast Agricultural University,2025, 24(5).
26. Sun Zhengyu. Original concepts and ideological concepts [J]. Social Sciences in China, 2024(7).
27. Dictionary Editorial Office, Institute of language, Chinese academy of social sciences [M]. Modern Chinese Dictionary (7th ed.). Beijing: Commercial Press, 2021.
28. National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China. National Food Safety Standard for Health Foods: GB 16740–2014 [S]. Standards Press of China, 2014.
29. Ministry of Agriculture and Rural Affairs of the People's Republic of China. Management Measures for the Green Food Labeling [EB/OL]. 2022.
30. Zhou Li. Independent knowledge system of shiology and holistic governance of food affairs: a review of Liu Guangwei's column shiology [J]. Journal of Northeast Agricultural University,2023,22(1).

附　录

联合国官员论述食事学

联合国秘书长安东尼奥·古特雷斯
向第四届世界食事论坛发来的书面致辞
2023年10月10日，中国·海口

我很高兴地向第四届世界食学论坛致以问候。

当前，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。

我们迫切需要变革我们的食物系统，使其更具可持续性、公平性和适应性。政府和企业必须共同合作，扩大环保投资的规模。同时，我们必须支持那些赋予食物系统生命的人们。我们必须运用科学和技术，改善健康食物的获取方式，减少用水和碳排放。

只要齐心协力，我们一定能解决引发食物危机的根本问题，建立以人为本、利益次之的体

系，并彻底终结饥饿。

UNITED NATIONS NATIONS UNIES

THE SECRETARY-GENERAL

--

MESSAGE FOR THE FOURTH WORLD SHIOLOGY FORUM

Haikou City, 10 October 2023

I am pleased to send my greetings to the Fourth World "Shiology" Forum.

We are facing a global food crisis.

Around the world, 780 million people are going hungry and more than three billion cannot afford healthy diets. Meanwhile, one-third of all food produced is lost or wasted.

Unsustainable food production, packaging and transportation are feeding the climate crisis – generating colossal greenhouse gas emissions, using over two-thirds of the world's freshwater, and accelerating biodiversity loss.

We must urgently transform food systems to make them more sustainable, equitable and resilient. Governments and businesses must work together to scale up climate-friendly investments. We must also support the women and men who bring food systems to life. And we must leverage science and technology to improve access to healthy foods while reducing the use of water and the carbon footprint.

Together, we can address the root causes of the food crisis, build systems that put people over profit, and end hunger once and for all.

***

联合国秘书长安东尼奥·古特雷斯
向第五届世界食事论坛发来的书面致辞
2025年10月29日，中国·海口

我很高兴向第五届世界食事论坛致以热烈问候。

在经历全球疫情、冲突动荡以及经济低迷的冲击之后，全球饥饿局势终于开始缓解——这是令人欣慰的进展。然而，仍有约 6.73 亿人每晚带着饥饿入睡。

在许多地区，粮食价格仍在上涨，饥荒已在加沙与苏丹蔓延。

在迈向“零饥饿”的道路上，我们必须投资于既能滋养民众又不破坏地球的农业。这意味着需要推动能够保护水资源和生物多样性、减少毁林与污染，并有助于缓解气候危机的耕作方式。

距离实现《2030 年可持续发展议程》不足五年，我们必须携手行动，建立既惠及人民又能守护地球家园的食物系统。

食学的整体性原则，为探索人类共生之道指引了方向，唯有认识到社会、生态系统与经济之间的相互依存，方能在危机中培育韧性，在多元中凝聚力量。

让我们把握此刻，直面饥饿的根源，确保人人都能获得健康、可负担、可持续的食物。

UNITED NATIONS NATIONS UNIES

THE SECRETARY-GENERAL

--

MESSAGE FOR THE FIFTH WORLD SHIOLOGY FORUM

Haikou, 29 October 2025

I am pleased to send my warm greetings to the Fifth World Shiology Forum.

Global hunger is at last declining, after being driven up by a global pandemic, raging conflicts and faultering economies. This is a welcome sign of progress. Yet an estimated 673 million people still go to bed hungry each night.

In many regions, food prices are continuing to climb, and famine has taken hold in Gaza and Sudan.

In our quest for zero hunger, we must invest in agriculture that nourishes people without destroying the planet. That means farming in ways that safeguard water and biodiversity, reduce deforestation and pollution, and help us to mitigate the climate crisis.

With less than five years to achieve the 2030 Agenda, we must act together to create food systems that sustain both people and planet.

The holistic principles of Shiology can help light the way. By recognizing our interconnectedness, we can build resilience across communities, ecosystems, and economies.

Let us seize this moment to confront the root causes of hunger — and ensure healthy, affordable, sustainable food for all.

***

联合国第八任秘书长潘基文为《全球食事系统与可持续发展目标（SDGs）研究报告》撰写的前言

第五届世界食事论坛于关键时刻召开，值此全球社会加速推进实现《2030 年可持续发展议程》之际，我谨向来自 100 多个国家的合作方为《全球食事系统与可持续发展目标（SDGs）研究报告》作出的卓越贡献表示诚挚赞赏。这份报告充分体现了多边合作精神与共同使命——这些品质正是应对当今紧迫食事系统挑战所不可或缺的。

近年来，我们对食事系统的认知已发生深刻转变。从最初聚焦农业与供应链，逐步拓展至涵盖作为食物消费者的人的需求、权利与行为。2021 年 11 月 18 日举行的首届联合国粮食系统峰会（UNFSS）成为重要里程碑，标志着全球关注点实现从“食物本身”到“塑造食物的系统”的历史性跨越，预示着食事系统领域正迈向全面解决问题的新阶段。

公众对食事系统的理解历经三个主要阶段：从“农场到餐桌”，到“农场到消费”，再到如今涵盖人类食物需求与行为的更广阔视野。这一新视角超越了生产与消费环节，将消化、废弃物处理及有机物回归土地等消费后循环纳入其中，构建起人与自然之间的闭合生态循环。

当前世界正面临日益严峻的食事系统挑战。约 7.8 亿人遭受饥饿困扰，超过 30 亿人无力负担健康膳食。与此同时，全球三分之一的食物遭受损失或浪费。不可持续的食物生产、包装与运输方式不仅加剧气候危机，产生大量温室气体，消耗全球逾三分之二的淡水资源，更加速了生物多样性的丧失。令人警醒的是，目前仅 17% 的可持续发展目标按计划推进，超过三分之一的目标进展停滞或出现倒退。

食事系统问题具有高度复杂性：我们既要应对粮食供应不足等长期存在的传统问题，又须解决土壤与水污染等新型挑战；既面临食物浪费等显性难题，也需关注过度消费引发的慢性疾病等隐性痼疾。要应对这些挑战，必须建立覆盖食事系统全链路的综合知识框架。食学正是这样的知识体系——通过整合“食者、食物与食秩序”三大维度，为理解食事系统问题提供了全链条方法论。

在 2030 年时限日益临近之际，这份历时三年、分三阶段推进的全球倡议报告恰逢其时。我呼吁各国政府、机构、研究者与民间社会携手同心，共同建设更具韧性、更加公平、更可持续的食事系统。

展望未来，让我们以坚定承诺砥砺前行：可持续的食事系统不仅是重要的发展目标，更是连接和平、健康、可持续发展与人类尊严的关键纽带。期待本报告能为全球共建更具包容性和可持续性的食事系统社群、塑造世界食事系统新秩序贡献切实力量。



联合国第八任秘书长

2025 年 8 月 8 日

Preface

The 5th World Shiology Forum is taking place at a crucial time, as the global community accelerates efforts to achieve the 2030 Agenda for Sustainable Development. I sincerely commend the outstanding contributions from collaborators in over 100 countries to the Global Food Systems and SDGs Report. This report reflects the spirit of multilateral cooperation and shared mission—qualities essential for addressing today's urgent food system challenges.

In recent years, our understanding of food systems has changed significantly. What began as a focus on agriculture and supply chains has expanded to include the needs, rights, and behaviors of people as food consumers. A key milestone came on November 18, 2021, with the first United Nations Food Systems Summit (UNFSS), marking a global shift in attention—from food itself to the systems that shape food. This historic shift signals a new phase of comprehensive problem-solving in the food system domain.

Public understanding of food systems has evolved through three main stages: first, from "farm to table"; then, from "farm to consumption"; and now, toward a broader view that includes human food needs and behaviors. This new perspective goes beyond production and consumption to include the full post-consumption cycle—digestion, waste processing, and the return of organic matter to the earth—creating a closed ecological loop between humans and nature.

Today, the world faces mounting food system challenges. Around 780 million people suffer from hunger, while more than 3 billion cannot afford a healthy diet. At the same time, one-third of all food produced globally is lost or wasted. Unsustainable food production, packaging, and transportation contribute to the climate crisis, generate significant greenhouse gas emissions, consume over two-thirds of the planet's freshwater, and accelerate biodiversity loss. Alarmingly, only 17% of the SDG targets are progressing on schedule, and over one-third are either stalled or regressing.

The problems within food systems are deeply complex. We face older issues such as insufficient food supply, along with newer ones like polluted soil and water. Visible problems like food waste coexist with hidden ones such as chronic diseases caused by overconsumption. To tackle these challenges, we need a comprehensive knowledge framework that covers the entire food system. Shiology offers such a framework—integrating "eaters, food, and food order"—and provides a full-chain approach to understanding food system issues.

As the 2030 deadline draws closer, this report—developed as a three-year, three-phase global initiative—arrives at just the right moment. I call on governments, institutions, researchers, and civil society to join forces in building more resilient, fair, and sustainable food systems.

Looking ahead, let us move forward with strong commitment: a sustainable food system is not only a development goal—it is a vital link connecting peace, health, sustainability, and human dignity. I hope this report contributes meaningfully to our shared global efforts to build a more inclusive and sustainable food system community and to shape a new order for food systems worldwide.



Ban Ki-moon
8th Secretary-General of the United Nations
August 8th, 2025

联合国经济及社会理事会主席来函

2026 年 1 月 13 日

尊敬的广伟先生：

感谢您的来信，并向我介绍了食学这一跨学科理论以及世界食事论坛为推动全球粮食安全可持续发展所做的工作。距离 2030 年可持续发展目标的实现仅剩不足五年时间，世界食事论坛等组织的工作显得尤为重要。

作为经社理事会主席，我已明确若干优先领域，这些领域是实现可持续发展变革性成果的关键。其中之一便是推动农业与食物系统转型，以加强粮食安全与农村地区抵御能力。这与去年 10 月举办的第五届世界食事论坛主题“食物系统与可持续发展”高度契合。论坛及其与会者的工作，为解决全球面临的粮食短缺、食物浪费及营养获取不平等等挑战做出了宝贵贡献。此外，正如您在信中所提及，粮食安全与我任期内其他优先事项相互关联，例如提升气候韧性和促进全球青年经济发展。

经社理事会高度重视民间团体在推动可持续发展中的关键作用。我鼓励论坛继续发挥其国际平台职能，汇聚全球利益相关方，共同推动全球食物系统转型，助力实现人类共同未来的愿景。

此致

敬礼

洛克・巴哈杜尔・塔帕（Lok Bahadur Thapa）

联合国经济及社会理事会主席

致：

刘广伟先生

世界食事论坛理事长

北京

The President
of the
Economic and Social Council

13 January, 2026

Dear Mr. Guangwei,

I thank you for your letter and for briefing me on the interdisciplinary theory of Shiology and the work of the World Shiology Forum in contributing to the sustainable development of global food security. With less than five years left to 2030, the work of organisations like the World Shiology Forum is more important than ever.

As President of ECOSOC, I have identified a number of priority areas that I believe are at the heart of unlocking transformative results for sustainable development. One of these areas is to transform agriculture and food systems to strengthen food security and rural resilience. It is closely related with the theme of the 5th session of the World Shiology Forum ("Food Systems and Sustainable Development") that took place in October last year. The work of the Forum and its participants provide valuable contributions to solving the global challenges in food shortages, food wastage and unequal access to nourishment. Furthermore, as you reference in your letter, food security is also interlinked with other priorities for my presidency such as advancing climate resilience and economically empowering the global youth.

The ECOSOC attaches importance to the key role of civil societies in promoting sustainable development. I encourage the Forum to continue to play its role as an international platform and bring together international stakeholders for the purpose of facilitating global food system transformation and achieving the shared future of mankind.

Yours sincerely,

Lok Bahadur Thapa
President of ECOSOC

Mr. Liu Guangwei
Director-General
World Shiology Forum
Beijing