

# 食学与食事理论：以食者为中心的食物系统、社会秩序及可持续发展框架的基础 概念、体系与全球背景

**萨希达·穆贾法尔博士**

特立尼达和多巴哥

西印度大学圣奥古斯丁校区

高级讲师，工程学院

本文档旨在将刘广伟先生已发表著作中关于食学与食事理论的大量相关研究成果进行汇集、整理。通过综合多方来源及论坛讨论的材料，旨在清晰、易懂地概述核心思想，支持跨学科理解，并鼓励进一步阅读和深入探讨所依据的原始文献。

## 摘要

基于刘广伟先生已发表的著作以及世界食事论坛提供的机构背景，本文档对食学及食事理论进行了结构化的概念综合，将其阐述为以人为中心的理解食物系统、社会秩序及可持续发展的框架。该表述将食学置于其学术根基的语境之中，同时阐明了这一学科依托全球学术研究与政策性实践倡议逐步兴起的发展脉络。本文档审视了食学的语言学和理论起源，梳理了从“食”这一概念到“食事”（与食物相关的人类行为系统），再到“食学”（正式的跨学科知识体系）的演变过程。文档探讨了该框架的基础组成部分，包括食者及其需求、食物获取系统、以及作为食物社会组织的“食事秩序”。研究特别关注食者作为食物系统中核心但常被忽视的要素，涵盖吃所涉及的生物、行为、文化及体验等多重维度。文档还探讨了食学如何将食物系统概念化为影响健康、福祉、社会稳定和治理的上游决定因素。最后，本文档将食学与可持续发展目标（SDGs）进行关联分析，揭示了食物不仅是消除饥饿这一目标的核心议题，更是贯穿多个可持续发展目标的基础性要素，对诸多目标的推进均具有交叉性影响。综上，本文件系统呈现了食学的整体框架，为从人类体验、社会组织与长期可持续性的视角重新审视食物系统提供了理论指引。

## 目录

摘要.....	1
目录.....	2
1.0 引言：构建食物系统新视角的必要性.....	3
2.0 食学及其源于食事理论的发展脉络.....	4
2.1 概述.....	4
2.2 “食”的内涵：语言学与概念溯源.....	4
2.3 从“食”到“食事”：食事学科的兴起.....	5
2.4 从食事到食学：应用框架的构建.....	5
2.4.1 食学三角.....	5
2.4.2 食事秩序的深层阐释 .....	6
3.0 食物的基本作用.....	6
3.1 为何食物需要更深层次的理论支撑 .....	6
3.2 食物与食者的关系 .....	6
3.3 重新凸显食者的核心重要性.....	7
4.0 食学与可持续发展目标.....	8
5.0 2025 年第五届世界食事论坛.....	10
6.0 结论 .....	11
7.0 参考文献与延伸阅读.....	12

## 1.0 引言：构建新食物系统视角的必要性

尽管全球粮食生产达到前所未有的水平，社会仍持续面临长期的食物不安全、日益增长的饮食相关非传染性疾病、环境退化和社会不稳定。现代食物系统常被描述为充满悖论：饥饿与肥胖并存，食物丰富与食物浪费同在，农业生产力提高与人口健康下降相伴。尽管经过数十年的技术进步和政策干预，这些矛盾依然存在。此类结果的持续性表明，食物系统的失败不仅是操作层面的，更是概念层面的。这些并存的挑战揭示了食物系统方法的结构性局限，这些方法狭隘地聚焦于生产、营养或孤立的政策领域。传统框架往往将食物视为生产问题，将健康视为医疗问题，将治理视为独立的政策关切。这种碎片化模糊了“吃”作为核心接口的作用，正是在这个接口上，食物转化为健康或疾病，个体行为聚合为社会结果。

在当今世界人口超过八十亿、气候多变、慢性病流行和社会分化的背景下，食学提供了一个理论扎实、以人为中心的框架，用于重新思考食物系统，并围绕人而非产品来重构食物系统。食学植根于食事理论，将食物获取、食者健康、食事秩序和可持续发展整合到一个单一、连贯的框架中。回归到刘广伟先生的基本洞见——即肌为食化，食可组织社会——食学为可持续发展和长期文明韧性提供了融贯的知识基础。

食学将食者置于食物系统分析与治理的核心，从而弥补这一差距。食学作为一个整合的、以食者为为中心的框架，它在三个相互关联的领域重新构建食物系统：食物获取（涵盖可及性、可用性和稳定性）、食者（关注食者的健康与福祉）和食事秩序（即食物在社会中的组织方式）。该框架立足于早期关于“食事”（研究人类饮食行为的科学）的研究成果，为理解食物如何维持生物生命、塑造群体健康以及支撑社会秩序与治理提供了统一的视角。由此，食学为应对食物不安全、公共卫生危机、环境退化和社会不稳定提供了扎实的基础——它不将这些挑战视为孤立现象，而是视为社会组织食物方式所产生的相互关联的结果。

本文阐述并综合了食学的概念基础，阐述了其核心原则，并论证了其对于使食物系统与可持续发展目标保持一致的相关性。这些概念由刘广伟先生提出，他是中国人民大学食学研究中心主任、食学学科体系创始人、北京食学研究中心院长、世界食事论坛总干事、中国餐饮品牌集群专家委员会主任。以下是对关键术语和背景的简要说明，希望能助您更准确地理解原文：

- 刘广伟.《食学》. 香港：三联书店（香港）有限公司；ISBN：978-962-04-5513-1. 2025.（本专著系统阐述了食学（Shiology）的基础理论框架，涵盖食者需求、食物获取、食事秩序与文明，以及食物系统的伦理、文化和经验维度。该研究体现了连接食物、文化与人类福祉的跨学科视角。）
- 刘广伟.《全球食事系统与可持续发展目标（SDG）研究报告（2025）：问题的盘点》. 香港：中华书局（香港）有限公司，2025. 231 页。（这份全球协作报告综合梳理了食物系统面临的挑战及其与联合国可持续发展目标相关的解决路径。该报告汇聚了联合国成员国专家的集体智慧，旨在通过全面评估，为政策制定、学术研究和国际合作提供支持。）
- 世界食事论坛网页：<http://www.shiology.world/>

## 2.0 食学及其在食事理论中的起源

### 2.1 概述

食学并非简单的当代政策构建；它植根于刘广伟先生发展的食事理论，该理论代表了对食物作为人类生存、健康和社会组织主要驱动力的根本性重新审视。食事理论始于基本原理的探讨，试问何种活动最根本地维持人类生命并塑造社会？刘广伟先生的答案是：“吃”。

在食事理论中，“吃”不被视为常规或次要活动，而是外部物质转化为人体、健康或疾病产生、以及社会稳定或不稳定最终出现的过程。在这种观点下，食物不仅仅是生产或消费的对象；它是文明本身的物质和行为基础。

刘广伟先生的研究具有坚实的机构依托，植根于中国人民大学食学中心及北京东方美食研究院。他的理论贡献构成了食学的知识支柱，并推动其从个体饮食行为研究扩展到群体层面的食物系统、治理结构和可持续发展路径分析。

基于食事理论，食学将这些基础洞见进一步发展为一个结构化的、整体性的框架，旨在应对食物系统在社会和全球层面的挑战。食事理论确立了支配人类饮食行为和食物-身体相互作用的客观规律，而食学则将这些问题置于更广泛的物质、生态、制度和治理背景中。由此，食学将食物获取、食者健康和社会秩序连接成一个内在统一连贯的框架，用于理解和变革当代世界的食物系统。

### 2.2 “食”的含义：语言学与概念起源

在中文中，“食”基本意思是吃或食物，但其概念范围远超出简单的消费行为。在中国古典和现代思想中，“食”涵盖了人类与食物的全部关系，包括获取、制备、消费、身体转化和社会意义。

重要的是，“食”是过程导向的，而非对象导向的。它不将食物视为静态商品，而是视为随时间塑造人体、行为和社会的积极力量。这种语言框架与许多西方对食物的概念化显著不同，后者常将生产、营养或消费视为分离的领域。

在刘广伟先生的理论工作中，“食”从一个描述性术语提升为一个基本原理：食物是维持和组织人类生命的物质基础。

### 2.3 从“食”到“食事”：食事学科的出现

基于“食”的概念，刘广伟先生引入了“食事”作为一个涵盖人类吃事活动的整体性研究领域（概念、科学）。食事不仅仅指狭义上的食品安全或食物供应；它研究连接食物、人体、健康和社会组织的食物相关活动和行为系统。食事涵盖：

- 食物如何从自然获取

- 食物如何制备和消费
- 食物如何转化为人体
- 饮食行为如何影响健康与疾病
- 食物分配和可及性如何塑造社会秩序

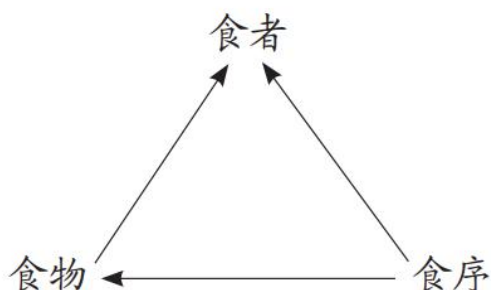
在这一表述中，饮食行为并非偶然。它是连接食物系统与生物结果和社会稳定的核心机制。因此，食事充当了行为-生物-社会的桥梁，连接个体饮食实践与群体健康和文明结果。这里出现了关键思想：食物先于药物，食物系统先于治理。食事作为一门科学领域发展起来，致力于研究这一现实，用理论解释食物、饮食行为、健康和社会秩序是如何连接的。

## 2.4 从食事到食学：发展应用框架

### 2.4.1 食学三角

食事理论确定了支配食物相关人类行为的客观规律，而食学则将这些规律整合到一个用于人口、制度和文明尺度的食物系统分析与治理的综合框架中。因此，食学代表了食事理论向一个结构化的、跨学科的学科的形式化与扩展。食学将食事系统化为所谓的“食学三角”：

- 食物获取（可及性、可用性、稳定性）
- 食者（食物-身体转化、健康、福祉、尊严）
- 食事秩序（社会组织、治理、稳定性）



通过这样做，食学将食事从理论洞见转化为一个应用框架，能够为公共政策、可持续发展战略和全球食物系统改革提供信息。这一演变使食学能够直接与可持续发展目标、健康系统和制度治理结构对接，同时保持植根于“食”的最初语言和哲学意义。

食学（研究食物和吃的学问）是致力于理解、改进和革新食事的综合知识体系。从关系视角看，食学是研究人与食物之间关系和规律的科学。它探讨如何通过以食者为核心的视角，推动食物系统演进，从而支持人类健康、文化认同、生态平衡与全球和平。食学扩展了传统的“食物系统”研究方法，以解决相互关联的食者-食物-秩序关系。食学结合科学、文化、伦理和创新，旨在产出具有实践意义的可行洞见。

食学是跨学科的体系，融合了营养学、农业、美食学、教育、经济学、哲学、公共卫生和技术等视角。

为了充分理解食事对象，刘广伟先生还提出了建立覆盖食事的综合性知识体系课程。食学的二级学科由食学三角的3个支柱（二级学科）构成，下设15个三级学科和40个四级学科（“1-3-15-40”体系）。

#### 2.4.2 食事秩序的深层解释

刘广伟先生最具深远影响的贡献之一是“食事秩序”的概念。食事秩序描述了社会组织食物的结构化模式：谁生产食物、谁控制食物、食物如何分配、以及谁拥有优先获取权。食事秩序是管理食物在社会中如何组织的系统。这包括食物获取系统、食物分配、可及性、优先序和治理机制，这些机制决定了谁吃、吃什么以及在什么条件下吃。

刘广伟先生的研究成果明确指出，食事秩序先于法律、经济和政治制度。历史上，稳定的食物获取促成了社会合作与治理，而食物分配的中断则导致了不稳定、迁移和冲突。历史上，食物分配模式塑造了合作、等级、迁移、冲突和社会稳定。当食事秩序被打乱——无论是通过稀缺、不公平还是扭曲的食物环境——社会秩序就会恶化。

因此，食事秩序构成社会的隐藏架构，解释了为什么食物不安全常常表现为社会动荡，远早于其表现为经济或政治危机。

### 3.0 食物的基本作用

#### 3.1 为什么食物需要更深层的理论

尽管农业科学、食品技术和全球贸易取得了前所未有的进步，当代社会仍面临持续且相互关联的挑战：食物不安全、日益增长的饮食相关非传染性疾病、环境退化以及日益加剧的社会不稳定。这些问题常常在同一人群中并存，揭示了当前食物系统设计和治理方式的深刻矛盾。

传统的食物系统方法往往将这些问题碎片化处理。食物被视为生产和供应问题，健康被视为医疗问题，可持续性被视为环境问题，治理被视为独立的制度领域。这种碎片化模糊了食物作为人类生命生物学基础和文明社会基础的根本作用。

食学是一个现代的、整合的框架，植根于刘广伟先生发展的食事理论，提供了一种截然不同的理解食物系统的方式。它不是从生产或政策开始，而是从最基本的人类活动“吃”开始。从这个起点出发，它构建了一个连贯的框架，将食物获取、食者健康、社会秩序和可持续发展连接成一个单一的、整合的系统。

食学将“吃”置于一个连接食物获取、人类健康和社会组织的整合系统中。通过这样做，它将探究范围从个人消费扩展到人口层面的可持续性和文明稳定性。

#### 3.2 食物与食者的关系

刘广伟先生阐述的一个核心原则是：人体是由食物转化而来的（肌为食化原理）。每个细胞、组织和

生理过程都是长期食物-身体转化的结果。因此，健康主要不是医疗结果，而是一种食物衍生的状态。这一原则将疾病重新定义为不适当的食物-身体耦合的结果，而非孤立的病理事件。它也将食物系统定位为健康的上游决定因素，在因果重要性上先于医疗保健系统。

“吃”既可以视为疾病的诱因，也可以视为疾病的疗法。食事理论认识到“吃”是一种双重角色机制。不当的饮食行为、扭曲的食物环境或不适当的食物结构可能导致慢性病、代谢失衡和广泛的健康危机。相反，适当的饮食行为可以预防疾病、恢复生理平衡和延长寿命。这一洞见挑战了优先治疗而非预防的卫生系统，并强调了食物既作为风险因素又作为治疗工具的作用。

刘广伟先生强调，不同的人需要不同的食物与身体的耦合（肌食耦合）。生物多样性、生命阶段、环境和社会背景意味着统一的饮食处方具有固有的局限性。因此，食事理论拒绝“一刀切”的营养方法，并呼吁建立能够响应食者多样性的食物系统。

吃不仅给身体供给营养。食事理论明确承认“吃”是一种多感官、心理和文化的活动。味觉、嗅觉、质地、满足感、情感和文化意义是“吃”行为和长期饮食模式不可或缺的组成部分。忽略这些维度会产生可能在营养上“正确”但行为上不可持续的食物系统。

食物获取指的是如何从自然中获得食物并提供给人类。这包括农业、渔业、畜牧业系统、食品加工、贸易、储存和分销，以及维持这些系统的生态系统。

在食事理论中，食物获取不仅仅是农业问题；它是所有“吃”行为的物质基础。食物获取的中断——无论是由于气候变化、生态退化、贸易不稳定还是冲突——都会连锁导致饮食行为改变、健康水平下降和社会不稳定。

### 3.3 重新定位食者的重要性

食学的核心特征在于聚焦食者。食者不是消费者、患者或受益人，而是一个完整的人，其日常饮食实践决定了自身的健康、福祉和社会参与能力。

刘广伟先生的研究重新审视了食物的核心价值，即作为人类生命、健康和文明的基础性驱动力。食事理论的提出，始于一个基于第一性原理的核心问题：什么是最根本的维持人类生存和塑造社会的活动？刘广伟先生认为，这个活动不是生产、经济或治理，而是“吃”。吃是外界物质转化为人体组成部分的过程，是健康与疾病得以形成的过程，亦是社会稳定与动荡最终得以显现的过程。

不同于将食物视为研究对象的传统食品科学，或将食物视为营养素的营养科学，食事理论将“吃”视为一个受客观规律支配的生物性、行为性和文明性的过程。该系统的核心是食者的需求，包括生存、健康、福祉和尊严。这些需求通过食者的身体实现，食物在身体中被转化为生物结构和功能，将饮食行为直接与健康 and 疾病联系起来。

食者是承转食物与肌体、行为与习惯、个体选择与群体层面结果的核心枢纽。食学以食者为中心，弥补了诸多食物系统框架中的一个关键疏忽，这些框架侧重生产和供应环节，却忽视了人们是否能够适当、经济、安全且有尊严地进食。食学将食物系统的宗旨定义为满足五种基本需求。无论生产规模如何可观，有任何一项需求未能满足的食物系统都是不完整的。

- 1、生存——稳定地获得足量且适宜的食物
- 2、健康与长寿——支持人体长期生理平衡的食物
- 3、社会秩序——减少冲突和不平等的食物系统
- 4、可持续性——满足当前需求而不损害生态基础
- 5、食者福祉——安全、文化适配、令人愉悦兼具尊严的食物

在物质层面，食学研究食物成分和食物结构，包括如何生产、加工、驯化和制备食物。这包括对食物材料、营养成分的研究，以及有时被称为“吃学”（Eatology）的领域——系统地理解不同食物在不同条件下如何与人体相互作用。这些层面共同形成一个连贯的系统，其中食物同时作为生物输入、行为过程和社会秩序的基础。

#### 4.0 食学与可持续发展目标

食学通过明确关联食物获取、食者和食事秩序，为食物系统与可持续发展目标对齐提供了一套连贯的框架。不同于传统研究将食物问题主要视为可持续发展目标 SDG 2（零饥饿）的局限视角，食学揭示出：食物是一个跨领域的基础，支撑着与健康、公平、环境可持续性和制度稳定性相关的多个可持续发展目标的进展。

在此基础上，食学解释了为什么孤立的可持续发展目标干预常常产生权衡取舍的矛盾——例如，当粮食增产损害健康结果时，或当经济效率损害环境韧性时。相反，食学将食物视为可持续发展所依托的生物、社会与治理层面的基础载体，以此助力各项可持续发展目标实现协同推进。

##### 食物获取与 SDGs

SDG 2（零饥饿）

SDG 12（负责任消费和生产）

SDG 13（气候行动）

SDG 14（水下生命）

SDG 15（陆地生命）

##### 食者与 SDGs

SDG 2（营养质量）

SDG 3（良好健康与福祉）

SDG 4（教育与食物素养）

SDG 5（食物获取和照料方面的性别平等）



SDG 10（减少不平等）

食事秩序与 SDGs

SDG 1（无贫穷）

SDG 11（可持续城市和社区）

SDG 16（和平、正义与强大机构）

SDG 17（促进目标实现的伙伴关系）

通过整合这些领域，食学解释了为什么孤立的可持续发展目标干预常常产生权衡取舍的矛盾，以及为什么食物必须被视为一个跨领域的基础而非单一目标（这些在表 1 中有更详细的探讨）。

在食学框架内，这些可持续发展目标不是独立的目标，而是社会组织食物方式所产生的相互依赖的结果。食物获取提供物质基础，食者将食物转化为人类健康和福祉，食事秩序决定食物系统是支持还是破坏社会稳定。从这个角度看，未能实现可持续发展目标指标往往是食物系统更深层次错位的症状，而非孤立的部门缺陷。因此，食学提供了一个统一的框架，通过该框架可以使可持续发展目标的实施更加连贯、有效和以人为中心。

表 1. 食学领域与可持续发展目标的对齐

食学领域 / 关注领域	可持续发展目标序号	SDG 名称	在食学框架内的关联性
食物获取领域	SDG 2	零饥饿	解决食物可用性、农业生产力和有韧性的食物系统；食学将其扩展到卡路里之外，包括系统稳定性和质量。
	SDG 12	负责任消费和生产	将可持续生产、减少粮食损失和浪费以及系统效率与长期粮食安全联系起来。
	SDG 13	气候行动	认识到气候对食物获取的影响以及对气候韧性食物系统的需求。
	SDG 14	水下生物	将渔业和水生食物系统视为全球食物获取的关键组成部分。
	SDG 15	陆地生物	将陆地生态系统、土壤健康和生物多样性与可持续粮食生产联系起来。
食者领域（健康，福祉，尊严）	SDG 2	零饥饿	将饥饿扩展到可及性之外，包括食者的营养质量、饮食充足性和食品安全。
	SDG 3	健康福祉	将饮食行为和食物环境定位为健康的上游决定因素和疾病预防。
	SDG 4	优质教育	支持食物素养、终身健康饮食行为和知情的饮食决策。
	SDG 5	性别平等	认识到食物获取、照护工作、营养保障及家庭

			食物安全所涉的性别维度差异
	SDG 10	减少不平等	解决不同人群在获得安全、负担得起和文化上适宜的食品方面的不平等。
食序领域（社会组织及治理）	SDG 1	消除贫困	将食物可及性视为最根本的贫困指标和经济参与的先决条件。
	SDG 11	可持续城市和社区	将城市食物系统、可负担性、可及性和韧性与城市的社会稳定联系起来。
	SDG 16	和平、正义与强大机构	认识到粮食安全是社会秩序、冲突预防和制度合法性的基础。
	SDG 17	促进目标实现的伙伴关系	强调食物系统的国际合作、政策连贯性和共同治理。

### 5.0 第五届世界食事论坛（2025 年）

第五届世界食事论坛于 2025 年 10 月 29 日至 31 日在中国海南省海口市举行，这是一次重要的全球性会议，重点推进食学作为食物系统、人类健康和可持续发展的统一框架。论坛重磅发布了一份全球性报告，汇集了全球学者、政策制定者、从业者、金融家和媒体专业人士，共同应对为全球超过八十亿人口确保充足、优质和安全食物的紧迫挑战。

此次论坛及报告的发布由中国人民大学食学研究中心协调，与北京东方美食研究院和世界食事论坛秘书处联合举办。这些机构在推进食学作为知识框架和全球食物系统对话实践平台方面发挥了核心作用。

论坛的设立宗旨明确为促进需求驱动型创新，促成食物生态系统需求、适用解决方案与现有资金机制的协同适配。论坛并未局限于聚焦技术革新或生产指标，而是强调在食物获取、饮食主体健康、治理体系与可持续性四大维度实现系统性协同。

参与者来自全球五个群体——政府、学术界、企业领导层、金融界和媒体——包括来自联合国成员国的专家和代表。估计约有来自 52 个国家的 60 名专家直接参与，总参会人数约 400 人。

论坛期间高级别致辞彰显了论坛的全球重要性，其中包括联合国秘书长安东尼奥·古特雷斯阁下的致辞，由中国气候变化事务特使、联合国前副秘书长刘振民阁下代为宣读。海南省人民政府副省长谢京、李锋、联合国驻华协调员常启德等也分别做了主旨发言。

讨论单元：

第一单元：以食学推动全球治理

第二单元：守护人类餐桌：让 80 亿人享有充足、优质与安全的食物

第三单元：食物系统转型：迈向健康与长寿

第四单元：全球治理与制度创新：重塑可持续的食物系统

第五单元：教育与文化：塑造可持续的食事行为

第六单元：应对气候与生态挑战：构建更具韧性的食物系统

第七单元：《全球食事系统与可持续发展目标（SDG）研究报告（2025）》的发布与递交

论坛的一个核心成果是发布了全球合作的精装版报告——《全球食事系统与可持续发展目标（SDG）研究报告（2025）：问题的盘点》。该报告由来自全球 115 个国家的 120 多位合著者和顾问共同起草，旨在助力联合国及其成员国实现 2030 年及未来的可持续发展目标。报告依托于各国专家和机构合作伙伴贡献的详实数据集。报告前言由联合国前秘书长潘基文撰写。该报告基于刘广伟先生的研究成果，其构建的食学理论将食物、人类健康与社会秩序三者关联，从而支撑起食学作为一个严谨的知识体系。

本次论坛在中国获得了广泛的国内外主流媒体报道，包括《中国日报》及其数字平台，与会专家也参与了媒体采访。该活动为食学的进一步发展和全球传播提供了坚实的制度和知识基础。

## 6.0 结论

本文档汇集了与食学和食事理论相关的丰富多元的研究成果，旨在对其核心概念、理论体系和全球背景进行系统且通俗易懂的整合综述。基于刘广伟已发表的著作以及世界食学论坛相关的机制建设进展，本研究将食学定义为一个以人为本的框架，用以阐释食物系统作为生物的、行为的与文明的结构体系。

食学的核心要义在于重构食物系统认知框架，将研究重心回归至食者——这一食物转化为人体、健康或疾病生成、个体实践累积成群体层面结果的关键节点。通过将食物获取、食者福祉和食事秩序整合到一个单一的概念系统（食学三角）中，食学解决了碎片化方法固有的局限性，这些方法将生产、健康、可持续性和治理视为相互独立的领域。在此基础上，食学为长期存在的食物系统悖论提供了解释力，包括食物丰足与营养不良并存、生产力提高与环境退化并存、经济增长与社会不稳定并存等核心矛盾。

食学与可持续发展目标的协同适配，进一步彰显了该框架对当代全球挑战的现实意义。食学没有将食物狭隘地局限于单一目标范畴内，而是揭示出食物作为具有跨领域的属性，为健康、公平、环境可持续性、制度稳定和全球伙伴关系等多个领域的进展筑牢根基。从这个角度看，未能实现可持续发展目标往往反映了社会对食物组织模式的更深层次错位，而非孤立的部门性缺陷。

第五届世界食事论坛标志着食学发展的重要里程碑——推动食学既成为学术框架，也成为全球对话、协作与政策参与的核心平台。伴随《全球食事系统与可持续发展目标（SDG）研究报告（2025）》的出版，论坛强化了以食者为中心、系统级思维对于大规模应对食物系统挑战的重要性。

作为一份综合文献，本文档并非旨在取代其所依据的原始文献，而是为了助力读者理解食学文献、负责任地传播食学并促进对食学体系的深入研读。通过这些理念汇集一处，本文旨在为持续的反思、教学实践、推广普及和跨学科讨论奠定基础，助力食学继续在全球食物系统话语中演进。

## 7.0 来源与延伸阅读

刘广伟. 《食学》. 香港: 三联书店(香港)有限公司; ISBN: 978-962-04-5513-1. 2025.

刘广伟. 《食学原理——揭示人类食事的基本规律》[J]. 东北农业大学学报(英文版). 2024, 31(1): 83-96. ISSN 1006-8104.

刘广伟. 《食学导论》[J]. 东北农业大学学报(英文版). 2023, 30(3):1-18. ISSN 1006-8104.

刘广伟. 《食学体系——建立食事内的包容与并列关系》[J]. 东北农业大学学报(英文版). 2024, 31(3): 85-96.

刘广伟. 《2025 年全球食物系统与可持续发展目标报告: 食物系统问题与解决方案的系统性评估》. 香港: 中华书局(香港)有限公司, 2025. 231 页.

世界食事论坛 <http://www.shiology.world/>访问于 2025 年 10 月。