

中国古代食育思想及其对中小学食育的启示

Food education thought in ancient China and its enlightenment to primary and secondary schools

丰 硕 王 珞

FENG Shuo WANG Luo

(桂林电子科技大学马克思主义学院, 广西 桂林 541004)

(School of Marxism, Guilin University of Electronic Science and Technology, Guilin, Guangxi 541004, China)

摘要:以中国古代食育思想为基础,总结了国内外食育研究现状,从中国古代食育思想中食礼、食养、食技 3 个方面分析了其对现代中小学食育的启示,并从传统礼仪教育、传统饮食营养搭配学习和传统烹饪技法锻炼 3 个方面提出了实践策略。

关键词:中国古代;饮食思想;食育;教育策略

Abstract: In our country, the health situation of primary and middle school students is becoming increasingly rigorous, but the food education is still in its infancy. It is urgent to develop the food education. The current situation of domestic and abroad food education research was summarized here, and then its enlightenment to modern middle and primary school food education was analyzed, from the three aspects including food etiquette, food nutrition and food cooking technology. Finally, the practice strategy was proposed, which included traditional etiquette education, traditional diet and nutrition collocation learning and traditional cooking techniques training.

Keywords: ancient China; diet thought; food education; education strategy

食育,即饮食教育,在中国古代即有深入研究,其现代概念由日本养生专家石冢左玄提出^[1]。当前,中国国民饮食问题日益凸显,食品安全事故频发,食品安全和科学饮食教育受到前所未有的重视。《中国儿童少年营养与健康报告(2016)》显示,中国学生肥胖检出率呈快速增长趋势,男孩肥胖率由 1985 年的 0.2% 增长到 2014 年的 11.1%^[2],《中国居民营养与慢性病状况调查报告(2020)》

显示,中西部学生的食物认知水平较低,了解富含蛋白质食物的人数不足 40%,中小学生对挑食、偏食、厌食人数居高不下,饮食习惯不良、运动量不足等原因导致慢性疾病并发病阶段趋于年轻化、大众化^[3]。对儿童中小学生开展食品安全和膳食营养教育是中小学教师的重要职责,应把食品安全和营养知识纳入教师培训课程。加强中小学饮食教育力度,对于培养国民特别是中小学生饮食习惯,促进其身心健康发展具有重要作用。中国古代思想中关于“食礼”“食养”“食技”等理论对于饮食礼仪、饮食营养搭配、饮食技法操作方面有着重要的借鉴价值,文章拟以中国古代饮食思想为基础,讨论其精华内容对于现代中小学饮食教育的启示和实践策略,旨在为中国学生的健康成长贡献力量。

1 相关研究现状

日本是最早实施食育的国家。日本的《食育基本法》将食育概括为两个方面:① 国民参与食物的播种、成长、收获等过程,再到餐桌礼仪、餐饮消费等与食物相关的各种体验;② 落实各方职责,统筹完成食育环节^[4]。美国、德国、英国等也是较早实施食育的国家,在理论研究上取得了诸多进展。美国多数学校开展“从农场到学校”运动,为学生提供饮食与营养方面的教育,2010 年第一夫人米歇尔提出联合政府、学校和家庭重视儿童健康发展后,美国食育实践飞速发展^[5]。英国《国家课程法案》强制要求所有学校开设食品健康课程,中学烹饪课程不得低于 24 h,课程学分与毕业直接挂钩,烹饪课程合格者可获取教育部颁发的资格证书^[6]。英国为此设立“英国学校食品教育两星期”活动,按照规定英国学校每年定期召开 2 周食品教育课程,并要求公立中学开设烹饪课^[7]。Oenema 等^[8]研究认为教育内容是衡量食育质量的关键因素,基于被教育者要达成的预期目标、食物认知水平等选择食育内容。

与国外相比,中国食育研究尚处于起步阶段,虽尚未

基金项目:广西高校大学生思想政治教育理论与实践研究课题委托项目(编号:2017DSZ005);广西高等教育本科教学改革工程项目(编号:2017JGB236)

作者简介:丰硕(1978—),男,桂林电子科技大学副教授,硕士。
E-mail: WTonyL@126.com

收稿日期:2021-06-02

出台食育的政策法规,但近年来相继颁布有关饮食健康教育的国家文件明显增多。2016年10月,《“健康中国2030”规划纲要》将健康教育纳入国民教育体系,指出国民饮食安全、营养健康教育刻不容缓^[9]。2019年7月,国务院发布了《国务院关于实施健康中国行动的意见》,强调注重合理膳食的重要作用^[10]。疫情暴发后,2020年5月,深圳市疾控中心发布了《中小学生营养配餐指南》,提出了中小学营养配餐的基本标准^[11]。张烯等^[12]通过对北京市房山区良乡六中初一和初二学生进行食育干预试验,发现试验对象中学会根据不同季节调节饮食习惯的学生占比提升至45.5%;认为食物营养标签有用学生比例提升42.4%;会利用营养标签改善饮食的学生比例提升36.3%;试验对象学生的运动频率及睡眠时间较未干预班有明显提升;食育对改善中学生身体健康状况有积极作用。

中国食育工作虽取得一定进展,但在食育知识普及、食育体系建设等方面仍存在较多问题,亟需进一步完善与发展。

2 中国中小学开展食育的必要性

2.1 开展中小学食育事关国家未来粮食安全

粮食安全问题是大问题。习近平总书记始终强调粮食安全问题,认为中国需要高度重视节约粮食,他指出“餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!……管中国粮食生产连年丰收,对粮食安全还是始终要有危机意识,2019年迄今的全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟^[13]”。中国每年食物浪费现象十分严重,目前中国每年因为粮食浪费现象所损失粮食总量就等于大约2亿人的口粮。中小学校园食物浪费问题也相当严重,根据2018年世界自然基金会和中国科学院地理科学与资源研究所联合发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》,快餐食物浪费总量比所在城市餐饮业要高出很多,其中浪费最严重的是盒饭,平均每人每餐浪费216g,约占盒饭食物总量的1/3^[14]。节约粮食事关中国未来粮食安全,在中小学开展节约粮食教育具有十分必要性。为了防止食品浪费,保障国家粮食安全,2021年4月29日中国出台了《中华人民共和国反食品浪费法》。

2.2 当前中小学生身体健康整体状况堪忧

当前中国中小学生各项身体健康指标数据均呈下滑趋势,主要表现在肥胖率增高、口腔疾病增多、盐摄入、油摄入、糖摄入超标等方面。依据《中国儿童少年营养与健康报告2020》^[15]可知,在肥胖率方面,中国学生肥胖率逐年增加,农村男学生肥胖率呈暴发式的增长,中小学生普遍食用西式快餐、饮用高糖饮料,大约每7个女学生中就有1个女学生属于超重肥胖,约每8个男学生中就有2个男学生属于超重肥胖;在口腔疾病方面,中国学生的恒牙

龋齿率居高不下,其中乡村恒牙龋齿率(22.5%)略高于城市(21.9%),大约每4个学生就有一个患有龋齿口腔疾病,在盐摄入方面,中国学生盐摄入量明显过高,大约是世界卫生组织推荐量的两倍,增加了学生罹患高血压、冠心病、胃病、骨质疏松以及肥胖的风险。在油脂摄入方面,中国学生每日摄入食用油明显超过《中国居民膳食指南2016》所推荐的量,增加了罹患糖尿病、高血压、脂肪肝、高血脂以及动脉粥样硬化等疾病的可能;在糖摄入方面,中国学生饮用含糖饮料过多,过高的糖摄入量也是导致学生患有肥胖、龋齿、近视等其他疾病的主要原因。由此可见,中国中小学生身体健康指标数据的严重下滑主要是饮食不健康导致的。因此,对中小学生开展食育刻不容缓。

2.3 中小学生食品安全问题依然严峻

习近平总书记多次强调食品安全问题,他指出“食品安全关系中华民族未来,能不能在食品安全上给老百姓一个满意的交代,是对我们执政能力的考验^[16]”。2020年5月,中共中央和国务院发布了《关于深化改革加强食品安全工作的意见》^[17],强调食品安全形势依然复杂严峻,并提出要建立最严谨的标准,实施最严格的监管,实行最严厉的处罚,坚持最严肃的问责。近年来随着移动互联网和电子商务产业的发展,中小学生使用网络平台购买零食和订餐现象已经非常普遍,相比于传统食品获取渠道,虽然网络食品和网络订餐具有速度快、可选择性多等优势,但在交易过程中缺乏透明度,商家产品的质量在很大程度上依靠道德约束,且目前中国对这些网络食品 and 平台订餐的法律监管手段尚未发展成熟,由此衍生出一系列的食品安全问题。据调查^[18],2019年网络食品安全申诉纠纷案件已经占有所有食品安全申诉纠纷案件的64.4%。增加食品安全课程,加强中小学食品安全教育势在必行。

3 中国古代食育思想对中小学食育的启示

中国传统饮食文化博大精深,可以从饮食需重礼、均衡、操练3个方面探讨中国古代食育思想精华对中小学食育的启示。

3.1 饮食需重礼

中国古代食育彰显着修身养性、塑造品德的基本功能,其中对“礼”的阐释最为详细,彰显着文明、讲礼、重礼的传统。食礼体现出人对食物的尊重,尤其是对优质食物的优选、爱惜的态度。著名的孔孟食道即是指前秦时期孔子和孟子两位著名思想家思想体系中所包含的饮食内容和礼仪规范,作为中华优秀传统文化之精华,不仅影响了华夏民族的文化发展脉络,更是塑造了延续千年的民族精神。

(1) 饮食节俭:在饮食生活方面,孔子安于“简素尚朴”,“饭蔬食饮水,曲肱而枕之”便是他一生的真实写照,对于后人饮食习惯和思想操守具有重要的价值。在饮食价值观方面,孔子崇尚饮食节俭,《论语·述而》记载道“饭蔬食,饮水,曲肱而枕,乐亦在其中矣!”^[19]意思是吃着粗茶淡饭,喝着清水,弯着胳膊当枕头即为最大的乐趣。孔子对认为饮食无度的人多为品行不端、素质低下的人。孟子也是如此态度,他曾指出“君子之于禽兽也,见其生,不忍见其死,闻其声,不忍食其肉,是以君子远庖厨也”^[20],斥责饮食生活奢靡之风,将之视为德行败坏之人。

(2) 孝悌之义:孔子曾言:“有事,弟子服其劳;有酒食,先生撰”。长辈如果有要做的事,晚辈可代劳;有了好吃的东西,要记得呈予父母分享。饮食长幼次序也是孝悌之义的体现,早在先秦时期,就有乡人饮酒后,需等长辈离席,晚辈才能离开的传统。中国传统便有热情好客的传统,孟浩然的诗句“故人具鸡黍,邀我至田家”讲的就是杀了家中仅有的鸡以款待远来之客,体现出主人的待客之道。

(3) 饮食之礼:孔子还强调“食不言,寝不语”,即进食的时候不能讲话,嘴含食物说话是一种不礼貌的行为,有悖于社会礼仪规范^[21]。“礼”也有礼让的意思,在中华饮食文化中礼让多为谦让有礼的行为方式,是道德行为和道德品质的综合体现,如大众耳熟能详的典故“孔融让梨”便是食礼典范。友善也是食礼的基本准则,不仅包含满足自身进食及提升个人品德需求的个人行为,即对自身的“善”;也包括同桌进食的友善行为,即对他人的“善”;对自然食物的尊敬,即对其他生命的关爱与“善”。除“尊”“礼”,古代食礼多处体现出“和”的伦理要素,“饮食有节”“饮食有度”就是节制和谐的基本体现,良好的饮食氛围也是人情和谐之意,也多指食物味道的调和。

饮食礼制凝结了古人千年的智慧,将其中强调的“尊”“孝”“让”“和”“善”“素”“有节”“有度”等食育思想置于现代中小学教育中,在提升中小学生的思想道德素养、维护其心理健康、养成节俭良好习惯、帮助其塑造正确的人生观、价值观和世界观等方面具有重要意义。

3.2 饮食营养需均衡

(1) 医食同源:中国传统饮食十分重视饮食调养与身体健康的辩证关系,即“食养”,在《论语》《礼记》《齐民要术》《黄帝内经》等古籍中,多次提到食物的养生作用,这些理念对现代食育思想中的“营养均衡”具有启示意义。中国古代饮食讲求“医食同源”“药食同源”,《黄帝内经》《千金要方》《本草纲目》均体现出“以食治疾”的内容。先人认为健康人的标准为“精旺、气足、神充”,最为基本的途径就是饮食,“饮食有节……而尽终其天年,度百岁乃去”^[22]讲的就是饮食懂节制,适量适温方能长久。

(2) 适口者珍:“适口者珍”就是在满足需求的基础上

要注重合理饮食,不可贪食,不可偏味,均应以果腹为度、随遇而安。饮食不仅能够护本,更能治本,多处古书均有记载,如“以五味、五谷、五药养其病”,“五味”是指酸、甜、苦、咸、辛,“五谷”是指麻、黍、稷、麦、豆,“五药”为草、木、虫、石、穀,“五味、五谷、五药”供养其身其本质就是“医食同源”。借助饮食调养身体,也要明白食物的内在药理,《千金要方》曾指出,食物各有“偏性”,即每种食物都有自己的功能属性,根据节气的差异摄取食物种类,可达到调节机理的成效。健康饮食更要注意“均衡”,各类食物功效不同,对人体健康影响也不尽相同,“肉虽多,不使胜食气”“脉凝泣而变色”都为偏好饮食或过量摄取某一种食物导致的不同后果,饮食失常为致病的主要因素,不仅如此,饮食要达到“食养”的目的,就必须坚持“食养尽之,无使过之”的原则。先人食育经验多由日常经验总结而成,“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,气味合而服之,以补精益气”便是日常经验的真实写照,而“药膳”的出现更是超出了一般意义上的饮食保健和愈疾。中国古代“食养”理念中“饮食均衡”“医食同源”“药食同源”“以食治疾”“适口者珍”等思想精华不同于现代西方国家所强调的营养物质比例均衡理念,不仅可以保持身体健康,还可以实现体虚和疾病调理,将其置于中国中小学食育中,可以与现代西方饮食营养均衡理念相互补充,共同保障中国中小学生身体健康成长。

3.3 饮食技法需操练

传统饮食思想除礼仪、养生知识的教导外还有技术的传承。食技不仅是食物做工技术的传承,同时也是与食物相关的各类技术的发展,包括食物器皿的制作、烹饪技术的演进、食物获取的过程等。尤其古代以自然经济为主的农业社会,多数技术靠先人经验代代相传而得。民俗谚语、家训言令、法律律令等,都承载着丰富食文化和技术知识,都能发挥着技术知识传递的功能。《齐民要术》中便记载了多种食物的制作工序,每种食物大工序下还分为若干子类,极大地推动了中国传统饮食的繁荣和发展,为后世留下了珍贵的非物质文化遗产。

“技精近乎道”说的便是国人饮食烹饪技术的追求,因此中国美食在世界范围内享有盛誉。在现代中小学食育过程中,食技有着重要的教育意义,一是传承优秀传统文化与技术,二是培养小学生独立自主的生活能力和实践能力。

4 基于中国古代食育思想的中小学食育策略

4.1 通过开展传统饮食礼仪课程加强小学生思想品德教育

在科技和互联网技术飞速发展,学生健康问题和食品安全问题频发的背景下,探索食育之道、健全现代中小

学食育体系已成为当务之急。尤其是当代家庭中,长辈溺爱现象屡见不鲜,导致中小学生对“粒粒皆辛苦”,挑食、厌食、食物浪费现象越来越严重。开展传统饮食礼仪课程对弘扬传统饮食礼仪、践行社会主义荣辱观、培养全面发展的社会主义接班人等方面具有十分重要的意义。“尊”“礼”“和”“善”仍是当代中小学生德育的重要内容,对于塑造健全人格、提升国民素质具有重要作用。中小学校在教学过程中,可以通过诵读经典食礼诗句、谚语和典故的方式让学生了解古代饮食的基本礼节,领悟传统食育中渗透的“孝”“悌”等文化精华;通过加强对食物生长、加工、运输等环节的认知,培养学生珍惜粮食、杜绝浪费的饮食意识。同时,积极开发现代食育课程体系,推进学校食育进程,提升学生思想道德水平,根据食育实践情况探讨食育课程的可行性和必要性,从课程编排、教学方式、课时分配、课程形式上逐步完善与创新,重视学生课程评价以及综合素质的考核,考查学生饮食知识和思想道德的认知情况。

4.2 通过学习“食养”等传统饮食理论保障中小学生身体健康

当前中国大多家庭饮食教育存在饮食观念落后、营养知识匮乏等问题,由于日常生活中有关饮食科学的知识普及较少,目前难以实现食养的全民教育。为了解决这个问题,一是将营养学知识与传统食育思想相结合,强调食物本身所拥有的食养,例如“饮食有节”“适口者珍”等思想,改变暴饮暴食等不良饮食习惯;二是普及《黄帝内经》《千金药方》《本草纲目》等古代著名作品中食物的药理信息,使学生在家中、学校均能学习各类食物的营养功能和相互作用关系,使中小学生对不同食物的“养生”效用。还可借助多种媒体来学习食物的特性和食养用法,例如央视美食节目《舌尖上的中国》,在介绍各地特色美食节目,引发中小学生学习兴趣的同时,也让他们学习了中国各地食物种类和营养功能,感受到中国饮食文化的悠久历史与深远影响。此外,中小学食育需要吸收中医养生、预防等一系列知识,将营养搭配、人体机能需求理论常识化,以此保障中小学生身心健康发展。

4.3 通过实操传统饮食烹饪技法锻炼中小学生动手和实践能力

中小学应开设传统饮食烹饪技法课程,并提供实训场地和网络平台,让学生自主选择感兴趣的菜肴进行实操学习,还可以开展相关饮食讲座,深入介绍中国八大菜系以及各类菜系的基本制作机理和程序。通过学习,让中小学生在“想吃”的基础上,更“懂吃”“会吃”,提升其动手能力,培养吃苦耐劳的精神,同时也使得中国传统文化精髓得以传承和发展。另外,更多地借鉴美国和日本等国的中小学食育模式,低年级培养中小学生烹饪技巧,高年级系统学习烹饪方法,建立多主体联动的食育机制,联

合家庭、学校、社会第三方力量开展饮食文化、烹饪技术比赛,为中小学生对提供开放式、体验式的活动形式,营造全方位的食育氛围。从最基础开始,要求中小学生对从挑选食材入手,结合食育理论知识进行营养搭配、食物烹饪,切实解决中小学生对不识食材、动手能力不足等问题。开展多样的饮食活动,并纳入“劳动教育”体系中。此外,还应加强食育师资队伍建设,包括专业知识教师和烹饪教学技能教师,通过系统培训提升食育师资的整体素养。

参考文献

- [1] 陈迪, 冯梅. “食育”与德智体美劳“五育”的关系探析[J/OL]. 食品与机械. (2021-01-15) [2021-04-28]. <http://www.cnki.com.cn/Article/CJFDTotal-SPJX20210113000.htm>.
CHEN Di, FENG Mei. Analysis on the relationship between "food education" and "five education" of morality, intelligence, body, art and labor[J/OL]. Food & Machinery. (2021-01-15) [2021-04-28]. <http://www.cnki.com.cn/Article/CJFDTotal-SPJX20210113000.htm>.
- [2] 刘秀英. 中国儿童青少年营养与健康报告发布[J]. 今日教育, 2016(6): 4.
LIU Xiu-ying. Release of nutrition and health report of Chinese children and adolescents[J]. Education Today, 2016(6): 4.
- [3] 中华人民共和国中央政府网. 国务院新闻办就《中国居民营养与慢性病状况报告(2020年)》有关情况举行发布会[EB/OL]. (2020-12-24) [2021-04-05]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-12/24/content_5572983.htm.
People's Republic of China Central Government Network. The information office of the state council held a press conference on the report on nutrition and chronic diseases of Chinese residents (2020)[EB/OL]. (2020-12-24) [2021-04-05]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-12/24/content_5572983.htm.
- [4] 程景民, 郑思思. 日本《食育基本法》对中国的启示[J]. 中国食物与营养, 2016, 22(6): 5-7.
CHENG Jing-min, ZHENG Si-si. Enlightenment of Japan's basic law on food and education to China[J]. Chinese Food and Nutrition, 2016, 22(6): 5-7.
- [5] 唐洪涛, 刘锐, 夏蕊, 等. 国内外食育实践发展现状[J]. 中国食物与营养, 2020, 26(1): 5-8.
TANG Hong-tao, LIU Rui, XIA Rui, et al. Development status of food education practice at home and abroad[J]. Food and Nutrition in China, 2020, 26(1): 5-8.
- [6] Department of Education, UK. The national curriculum in England[EB/OL]. (2020-12-06) [2021-05-01]. <https://www.gov.uk/government/collections/national-curriculum>.
- [7] 张鹤. 英国强制学校开设烹饪课[J]. 世界教育信息, 2008(2): 6.
ZHANG He. Cooking courses in compulsory schools in Britain[J]. World Education Information, 2008(2): 6.
- [8] OENEMA A, BRUG J, LECHNER L. Web-based tailored nutrition education: Results of a randomized controlled trial[J]. Health Edu-

- cation Research, 2001, 16(6): 647-660.
- [9] 中华人民共和国中央政府网. 中共中央国务院印发《“健康中国 2030”规划纲要》[EB/OL]. (2021-01-09) [2021-05-12]. http://www.gov.cn/xinwen/2016-10/25/content_5124174.htm.
The Central Government Network of the People's Republic of China. The CPC central committee and the state council issued the outline of the "healthy China 2030" plan [EB/OL]. (2021-01-09) [2021-05-12]. http://www.gov.cn/xinwen/2016-10/25/content_5124174.htm.
- [10] 中华人民共和国中央政府网. 国务院关于实施健康中国行动的意见 [EB/OL]. (2021-01-09) [2021-05-13]. http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-07/15/content_5409492.htm.
Central Government Network of the People's Republic of China. Opinions of the state council on the implementation of healthy China action [EB/OL]. (2021-01-09) [2021-05-13]. http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-07/15/content_5409492.htm.
- [11] 中国食品安全网. 深圳市中小学生营养配餐标准指南发布实施 [EB/OL]. (2021-01-09) [2021-04-22]. <https://www.cfsn.cn/front/web/site.newshow?hyid=33&newsid=27083>.
China Food Safety Net. Issuance and implementation of standard guidelines for nutritional catering of primary and middle school students in Shenzhen [EB/OL]. (2021-01-09) [2021-04-22]. <https://www.cfsn.cn/front/web/site.newshow?hyid=33&newsid=27083>.
- [12] 张焱, 石勋, 刘红双, 等. 食育干预对初中学生健康素养的影响[J]. 中国食物与营养, 2021, 27(1): 75-81.
ZHANG Xi, SHI Mai, LIU Hong-shuang, et al. Effects of food and education intervention on health literacy of junior middle school students[J]. Chinese Food and Nutrition, 2021, 27(1): 75-81.
- [13] 中华人民共和国中央政府网. 习近平对制止餐饮浪费行为作出重要指示 [EB/OL]. (2021-03-09) [2021-06-01]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-08/11/content_5534026.htm.
People's Republic of China Central Government Network. XI Jin-ping made important instructions to curb food waste [EB/OL]. (2021-03-09) [2021-06-01]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-08/11/content_5534026.htm.
- [14] 中国经济网. 《中国城市餐饮食物浪费报告》发布: 食物浪费严重危害自然资源 [EB/OL]. (2021-02-12) [2021-05-06]. http://www.ce.cn/xwzx/gnsz/gdxw/201804/09/t20180409_28759046.shtml.
China Economic Net. China urban food waste report released: Food waste seriously endangers natural resources [EB/OL]. (2021-02-12) [2021-05-06]. http://www.ce.cn/xwzx/gnsz/gdxw/201804/09/t20180409_28759046.shtml.
- [15] 中国营养学会. 2020 全民营养周主题报告:《中国儿童青少年营养与健康报告 2020 解读》[EB/OL]. (2021-02-12) [2021-04-16]. <https://www.cnsoc.org/nplaceDetail/152020201.html>.
China Nutrition Society. Theme report of 2020 national nutrition week: Interpretation of the 2020 report on nutrition and health of Chinese children and adolescents [EB/OL]. (2021-02-12) [2021-04-16]. <https://www.cnsoc.org/nplaceDetail/152020201.html>.
- [16] 央广网. 食品安全战略: 习近平与“十三五”十四大战略 [EB/OL]. (2021-02-13) [2021-04-16]. http://news.cnr.cn/native/gd/20151114/t20151114_520505555.shtml.
Central Guangdong Network. Food safety strategy: Xi Jin-ping and the 13th five-year fourteenth strategy [EB/OL]. (2021-02-13) [2021-04-16]. http://news.cnr.cn/native/gd/20151114/t20151114_520505555.shtml.
- [17] 中华人民共和国中央政府网. 中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见 [EB/OL]. (2021-03-09) [2021-04-16]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-08/11/content_5534026.htm.
People's Republic of China Central Government Network. Opinions of the CPC central committee and the state council on deepening reform and strengthening food safety [EB/OL]. (2021-03-09) [2021-04-16]. http://www.gov.cn/xinwen/2020-08/11/content_5534026.htm.
- [18] 韦彬, 林丽玲. 网络食品安全监管: 碎片化样态、多维诱因和整体性治理[J]. 中国行政管理, 2020(12): 27-32.
WEI Bin, LIN Li-ling. Online food safety supervision: Fragmentation, multi-dimensional incentives and Holistic Governance [J]. China Administration, 2020(12): 27-32.
- [19] 杨伯峻.《论语注疏·卫灵公第十五》卷十五[M]. 北京: 中华书局, 1980: 2 518.
YANG Bo-jun. Annotations to the Analects of Confucius • Wei linggong: Vol 15 [M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 1980: 2 518.
- [20] 杨伯峻.《孟子注疏·梁惠王章句上》卷下[M]. 北京: 中华书局, 1980: 2 670.
YANG Bo-jun. Notes to Mencius • Liang Huiwang's chapters and sentences I: Volume II [M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 1980: 2 670.
- [21] 纪巍, 毛文娟, 代文彬, 等. 关于中国推进“食育”的思考[J]. 教育探索, 2016(2): 38-41.
JI Wei, MAO Wen-juan, DAI Wen-bin, et al. Thoughts on promoting "food education" in China [J]. Educational Exploration, 2016 (2): 38-41.
- [22] 杨伯峻.《孟子注疏·离娄章句》卷七下[M]. 北京: 中华书局, 1980: 2 722.
YANG Bo-jun. Notes to Mencius • Li Lou Zhang Ju: Volume VII [M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 1980: 2 722.