



MARCO GIRÓN

Editorial

Comer o no comer es la cuestión. Comer sano para vivir o comer para morir. Dime qué comes y te diré quién eres. A lo largo de la historia, las grandes hambrunas han provocado rebeliones y revoluciones, masacres y migraciones. El estómago exige comer, y los individuos y las sociedades deben responder a esa exigencia. Aun las grandes reflexiones filosóficas o las virtuosas creaciones abstractas dependen del estómago. En su genial obra *El vientre de los filósofos*, Michel Onfray mostró la relación ineludible entre el pensamiento filosófico y la comida: Rousseau y los lácteos, Nietzsche y las salchichas, Sartre y los crustáceos, Marinetti y la carne de puerco.

Hoy seguimos viviendo una batalla culinaria. El choque de civilizaciones es también un choque de gastronomías. Las cocinas tradicionales, producto de un proceso de miles de años de experimentación agrícola y de manejo y preparación de los alimentos y sus combinaciones, deben enfrentar a la comida moderna que las gigantescas corporaciones y sus cadenas de produc-

ción, distribución y mercadeo buscan imponer, desde un modelo donde domina la proteína animal (carnes de res y lácteos, pollo y cerdo).

Hoy, la modernidad no solo manda a la tumba a un millón de ciudadanos cada año (los accidentes automovilísticos), sino que enferma y envía al cementerio a decenas de millones mediante la comida convertida en alimentos industrializados, procesados, transportados a largas distancias y preservados mediante artificios químicos o genéticos, cuyos efectos apenas se conocen. Ser moderno es comprar en los supermercados mercancías alimentarias o vegetales y carnes provenientes de enormes factorías, donde la vida de plantas y animales es manipulada mediante agroquímicos, hormonas y trucos genómicos (las fábricas masivas de alimentos reproducen los campos de concentración); también es saciar la sed tomando bebidas azucaradas, refrescos, jugos artificiales, líquidos estimulantes, incluyendo las bebidas alcohólicas.

Y sin embargo, cada vez más y más ciudadanos y colectivos en muchas partes

del mundo toman conciencia e impulsan iniciativas de todo tipo para lograr una alimentación diferente a través de mercados alternativos o tianguis tradicionales, en los que circulan alimentos de pequeños productores, confeccionados artesanalmente y traídos de los alrededores o de distancias cercanas, y producidos bajo los principios de la agroecología. Estas opciones se basan en sistemas de producción ecológicamente sanos para generar a su vez alimentos sanos, que no enfermen al planeta ni al ser humano, y que privilegian las autosuficiencias locales y regionales, el comercio justo y el consumo ético y responsable. El presente número de la revista *Ecofronteras* se ha integrado llevando como contexto las situaciones, premisas y lecciones arriba señaladas. Estamos seguros que el lector sabrá apreciarlo y agradecerlo.

Víctor Toledo, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México. Su área de investigación es la etnoecología y se ha dedicado a difundir la defensa de la naturaleza y las culturas.