

DE COHERENCIA CON LA HISTORIA

Yuriria Iturriaga

A Enrique Dussel, *in memoriam*

El rescate de la milpa mesoamericana no es volver al pasado sino planificar virtuosamente el futuro. El pasado ya es, y desde cuándo, el capitalismo con su cola degradada del neoliberalismo donde todo, absolutamente todo, tanto lo que tiene una existencia objetiva como virtual es una mercancía; desde un mendrugo de pan hasta una puesta de sol, pasando por la vida humana, a la que se le ha negado ya desde siglos su valor intrínseco, es decir, su capacidad única de crear un valor de la nada, valiéndose sólo de su percepción del entorno material y de su propia voluntad para aprovecharlo, modificarlo y adaptarlo de acuerdo a sus necesidades del momento y a un plazo de uso útil.

Pues lo humano de los seres humanos es justamente nuestra capacidad, única dentro del reino animal, de crear valores con los elementos de un entorno que carece en sí de valor. O dicho de otro modo, es el ser humano quien da y acrecienta el valor de las cosas con su trabajo, tanto intelectual como manual, es quien ha ido enriqueciendo el Planeta a partir de los ciclos que nacen en nuestros órganos de los sentidos y de movilidad, con proyectos para modificar nuestro entorno, prefigurando mediante la imaginación el resultado de nuestros actos según un proyecto determinado, cuya finalidad es aprovechar la naturaleza de la mejor manera y según nuestras necesidades históricas.

Enrique Dussel, cuyo sólo nombre evoca la sencillez del genio del pensamiento, explicó este mecanismo de humanización del ser humano, sin beneficiarse, como habría debido ser, de la capacidad de comprensión de su época (la nuestra) pues muchos creyeron que ponía en el ser humano “el don de creación de Dios” y lo metieron en el paquete de los teólogos... Sin embargo, nosotros comprendimos que su finísima lectura de Carlos Marx le permitió comprender y heredarnos su interpretación del origen del valor (que alimenta la ganancia de los capitales) en el proceso de creación del trabajo humano, dado que no hay otro medio de producir valor. Pero nos corresponde, a los que lo hemos sobrevivido hasta ahora, hacer justicia a su genio y demostrar que efectivamente, el valor del trabajo es lo único



que crea un valor nuevo y que éste es aprovechado por los capitales cada vez más densos, mientras el creador de valor tiene una vida cada vez más miserable.

La recuperación de los policultivos, desde el nuestro, llamado milpa mesoamericana, pero también de los arrozales acuáticos del Asia, y de los tubérculos farináceos en el cinturón ecuatorial del Planeta, ambos sembrados en policultivos alrededor de glúcidos o azúcares lentos, alimentos que dieron origen a la humanización y luego al crecimiento demográfico de poblaciones milenarias, creadoras de astronomía, matemáticas, geometría, arquitectura, filosofía, milenios antes de que Europa fuese el centro de dominación del mundo, constituyen la esperanza, aquí y ahora, para construir una vida futura a una humanidad humana, y valga la redundancia.

Nosotros no quitaremos el dedo del renglón, pues la partida del Maestro de maestros Enrique Dussel, nos deja una tarea que él seguiría cumpliendo si lo tuviéramos aún entre nosotros. Y no va a descansar en paz si nos acobardamos y desistimos. ☒

Yuriria Iturriaga. Antropóloga mexicana, Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH. Maestra en Sociología, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO sede México. Maestra y doctorante, Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales, EHESS París, Francia. Diplomática de carrera, Instituto Matías Romero de Estudios Diplomáticos, CDMX. Tema toral desde hace 40 años: el papel de la alimentación humana en la humanización. Pionera mundial ante la UNESCO para hacer considerar las cocinas como parte fundamental del Patrimonio Cultural Intangible (PCI) de la Humanidad. Conferencia en la sala II de la UNESCO, París, enero de 2001. Iniciadora del expediente para el reconocimiento de la cocina mexicana en la lista del PCI, diario *La Jornada*, 2 de febrero de 2002. Autora del libro, encargado por la UNESCO en 2010, “Los alimentos que construyeron la historia de la humanidad”. Columnista desde 2012 en el diario nacional *La Jornada* sobre temas de alimentación y producción de alimentos (columna “No sólo de pan...”) Activista y conferencista sobre la superioridad de los policultivos ante los monocultivos.