



**Comer para contarlo, practicas alimentarias del antiguo Frente 18 de las FARC-EP en el  
marco del conflicto armado interno**

Fray Giovanni Giraldo Castro

Trabajo de grado presentado para optar al título de Trabajador Social

Asesor

Guillermo Correa Montoya, Doctor (PhD) en Historia

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Trabajo Social  
Medellín, Antioquia, Colombia  
2024

---

Cita

(Giraldo Castro, Fray, 2024)

---

**Referencia**

**Estilo APA 7 (2020)**

Giraldo Castro, Fray (2024). *Comer para contarlo, practicas alimentarias del antiguo Frente 18 de las FARC-EP en el contexto del conflicto armado interno*. [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

---



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

## Tabla de contenido

Resumen .....	6
Abstract .....	7
Introducción .....	8
1. Planteamiento del problema.....	9
1.1. Guerras y comida .....	9
1.2. El Frente 18 .....	12
1.3. Antecedentes .....	17
1.4. Justificación.....	18
2. Objetivos .....	20
2.1. Objetivo general .....	20
2.2. Objetivos específicos.....	20
3. Ruta metodológica de la investigación .....	21
3.1. Referente conceptual .....	22
3.1.1 Territorio .....	22
3.1.2. Practicas alimentarias.....	23
3.1.3. Conflicto armado .....	24
3.1.4. Guerrillero.....	25
3.1.5. Subalternidad .....	27
3.1.6. Resistencia .....	28
3.1.7. Memoria colectiva .....	30
4. Obtener.....	32
4.1. La despensa .....	32
4.2. Evadiendo.....	37
5. Ranchar .....	41

- 5.1. Cocinas peligrosas .....41
- 5.2. Clandestinidad de las cocinas guerrilleras .....47
- 6. Comer.....53
  - 6.1. Sabores de la guerra .....53
  - 6.2. Comer para contarlo .....56
- Referencias .....59

### **Siglas, acrónimos y abreviaturas**

<b>ONU</b>	Organización de naciones unidas
<b>CIRC</b>	Comité internacional de la cruz roja
<b>FARC-EP</b>	Fuerzas armadas revolucionarias de Colombia – Ejército del pueblo
<b>ETCR</b>	Espacio territorial de capacitación y reincorporación
<b>DIH</b>	Derecho internacional humanitario
<b>GIIS</b>	Grupo de investigación en intervención social
<b>BUPPE</b>	Banco universitario de programas y proyectos de extensión
<b>LASO</b>	Latin America Security Operati6n

## Resumen

El acuerdo de paz al que llegó el Estado colombiano con las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia – Ejército del Pueblo (FARC-EP) en el 2016, propició un nuevo escenario socio político en el país del que hace parte el proceso de reincorporación de los hombres y mujeres firmantes.

Este nuevo escenario brinda la posibilidad de que se gesten procesos de memoria en el marco de la reincorporación. Esté es el caso del presente trabajo de investigación que se construye de la mano con hombres y mujeres del antiguo frente 18 quienes iniciaron su proceso de reincorporación en el Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación en la vereda Santa Lucia Ituango, pero por motivos de seguridad se vieron en la obligación de desplazarse hasta la vereda La Fortuna, Mutatá.

Esta investigación constituye un relato de memoria colectiva alrededor de la comida guerrillera al cual van dando forma las voces de hombres y mujeres que participaron en el desarrollo de la investigación y cuyo punto de encuentro son las cocinas guerrilleras y las estrategias utilizadas para acceder, preparar y consumir los alimentos.

*Palabras clave:* prácticas alimentarias, territorio, subalternidad, resistencia, memoria colectiva, guerrillero.

### **Abstract**

The peace agreement reached by the Colombian State with the Revolutionary Armed Forces of Colombia – People's Army (FARC-EP) in 2016, led to a new socio-political scenario in the country of which the men's reincorporation process is part. and women signatories.

This new scenario offers the possibility of memory processes developing within the framework of reincorporation. This is the case of the present research work that is built hand in hand with men and women from the former 18th front who began their reincorporation process in the Territorial Training and Reincorporation Space in the Santa Lucia Ituango village, but for security reasons They were forced to travel to the village of La Fortuna, Mutatá.

This research constitutes a story of collective memory around guerrilla food that is shaped by the voices of men and women who participated in the development of the research and whose meeting point is the guerrilla kitchens and the strategies used to access, prepare and consume food.

*Keywords:* food practices, territory, subalternity, resistance, collective memory, guerrilla.

## Introducción

El presente trabajo recopila relatos e historias sobre la cocina guerrillera en la investigación *Comer para contarlo, prácticas alimentarias del antiguo frente 18 de las FARC-EP*, el trabajo de campo se realizó entre 2019 y 2023 en diferentes etapas y lugares, inicialmente en la vereda Santa Lucia, Ituango, municipio del norte Antioqueño donde estaba ubicado el Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación (ETCR) Román Ruiz, esto en el marco del proyecto “*Aula taller de innovación socioproductiva para la reincorporación de excombatientes de las FARC-EP del ETCR – Santa lucia, Ituango*”.

Hasta Mutatá, municipio del Urabá Antioqueño se desplazaron los hombres y mujeres del antiguo frente 18 a finales del 2020, muchos de estos con sus familias, allí tuvo lugar la segunda etapa del trabajo de campo.

La tercera etapa corresponde al trabajo de campo realizado en la ciudad de Medellín donde tuve la posibilidad de entrevistar al “flaco” como era conocido Manuel Antonio Gonzales en las FARC-EP, este llegó a ser segundo al mando del frente.

Esta investigación se configura como un trabajo de grado propuesto por el estudiante Fray Giovanni Giraldo Castro para optar por el título de Trabajador Social, este se desarrolló en el marco de la línea de profundización en problemas sociales contemporáneos, asesorado por el profesor, Trabajador Social y doctor en Historia Guillermo Correa Montoya.

Aquí se busca recuperar y describir las prácticas alimentarias del antiguo frente 18 de las FARC-EP en el marco del conflicto armado, es decir, el acceso, la preparación y el consumo de los alimentos.

Es a partir de recuerdos e historias de voces insurgentes cuyo punto de encuentro son las cocinas guerrilleras que se construye un relato de memoria colectivo que describe las prácticas alimentarias insurgentes, el acceso, la preparación y el consumo de los alimentos en la clandestinidad del Nudo del Paramillo, un proceso permeado por las características del territorio y las dinámicas del conflicto armado.

Este contraste se realiza alrededor algunos conceptos orientadores propios de la línea de profundización como lo son: resistencia, territorio y subalternidad, y otros que durante el desarrollo de la investigación se consideraron necesarios, tales como: prácticas alimentarias, guerrillero, memoria y conflicto armado.



## 1. Planteamiento del problema

### 1.1. Guerras y comida

Como lo plantea Peralta (2018) “comer es tal vez el más natural y necesario de los actos. Lo es por el solo hecho de proveer al cuerpo los nutrientes necesarios para su supervivencia, pero también porque convirtió el comer en una expresión característica de su cultura” (Peralta, 2018, p.17).

Peralta (2018) considera que existe una cultura gastronómica que cada grupo humano adapta a su contexto geográfico y cultural, creando una relación particular con la tierra productora de alimentos, y estableciendo criterios socialmente constituidos sobre la selección de alimentos comestibles entre los disponibles, además, se crean técnicas culinarias alrededor de la preparación y el consumo de los alimentos, es decir, a través de la comida se crea una identidad cultural gastronómica la cual es reproducida y comunicada socialmente.

El antropólogo Julián Estrada (1982) plantea que las practicas alimentarias relaciona no solo el ámbito fisiológico, allí también tienen lugar factores sociales, culturales y naturales:

La categoría de universo culinario tal y como la hemos definido, abarca no solo el aspecto formal de la alimentación, entendida como el resultado del consumo de productos agrícolas, pecuarios y de otras especies; donde las variables de producción, distribución y mercadeo, tienen vital importancia; materializándose en los recetarios propios de una organización social determinada, sino que busca también retomar aspectos tales como la coreografía y la parafernalia que se hacen presentes en las diferentes prácticas sociales que en relación directa con la alimentación han implementado y continúan implementando los pueblos del mundo. (Estrada, 1982, p.103).

La antropología realiza una lectura de las prácticas alimentarias que relaciona dimensiones como la cultural y social de los grupos humanos, sin embargo, estas toman formas particulares cuando se enmarcan en el desarrollo del conflicto armado y la experiencia particular de las FARC-EP como organización guerrillera que accionaba principalmente desde la clandestinidad de la selva.

Organizaciones como Naciones Unidas (ONU) y la Cruz Roja dan seguimiento e intervienen en zonas donde se desarrollan conflictos armados, además realizan un trabajo técnico para la creación de criterios aplicables a la guerra, el Comité Internacional de la Cruz Roja (CICR) durante su 26 Conferencia Internacional en Ginebra (1995), desde un enfoque del Derecho Internacional Humanitario (DIH) que pone en consideración la alimentación, plantean que:

- A. Condena categóricamente todo intento de hacer padecer hambre a la población civil en los conflictos armados.
- B. Destaca las siguientes disposiciones del derecho internacional humanitario:
  - Prohibición de hacer padecer hambre a las personas civiles como método de guerra y de atacar, destruir, sustraer o inutilizar con tal finalidad los bienes indispensables para la supervivencia de la población civil.
  - Prohibición general de llevar a cabo desplazamientos forzados de personas civiles que, a menudo, tienen como consecuencia la generalización de la hambruna.
  - Obligación de aceptar, en virtud de lo dispuesto en el derecho internacional humanitario, la realización de operaciones de socorro de índole humanitario e imparcial en favor de la población civil cuando esta carezca de los suministros esenciales para su supervivencia.
- C. Insta a las partes en conflicto a que mantengan condiciones que posibiliten a la población civil la satisfacción de sus propias necesidades, especialmente absteniéndose de tomar cualquier medida destinada a privarlas de sus fuentes de aprovisionamiento o de acceso a sus cultivos tierras de cultivo o despojándose, de manera general, de bienes indispensables para su supervivencia. (CIRC, 1995, p. 68).

A continuación, se recopilan publicaciones que sirven como referencia sobre las practicas alimentarias en contextos de guerra durante los siglos 19, 20 y 21. En este sentido, sobre la primera guerra mundial el diario Burgos (2018) señala que la población Norteafricana sufrió hambruna ante la escasez de alimentos lo que condujo a que “Se publicaron decenas de panfletos y libros de cocina enteros dedicados a las recetas de guerra con fórmulas para elaborar salchichas sin carne o pan sin harina.” (Burgos, 2018).

Peralta (2018) plantea que el comer de los grupos humanos es un proceso permeado por factores como, la ubicación geográfica, los recursos naturales, las relaciones sociales, es decir, el territorio como un lugar donde confluyen factores influyentes en la selección de los alimentos, ingredientes y recetas que adquieren tradición y hacen parte de la identidad cultural de los grupos humanos.

Sobre la segunda guerra mundial el periódico ABC (2018), señala que el ejército alemán distribuía las raciones de alimentos según las funciones que cumplieran los destinatarios finales de dichos recursos:

La «Ración 1» laque más cantidad contenía estaba destinada a los militares de las primeras líneas; la iba dirigida a las unidades de ocupación y comunicaciones; la a los militares asentados todavía en Alemania y, finalmente, la era para las enfermeras y aquellos que desempeñaban su trabajo desde un despacho. (ABC, 2018).

Otro actor que hizo parte de este conflicto armado fue el ejército soviético que según Russia Beyond (2018) solía utilizar fogones de leña los cuales desprendían humo blanco que podía ser visto a distancia, en este sentido, para evitar revelar su ubicación la comida se preparaba antes del amanecer, en los calderos utilizados para cocinar se podía tardar hasta 40 minutos en hervir el agua, tres horas preparando un almuerzo que constaba de dos platos y hasta una hora y media la cena.

En el marco de la guerra civil española se produjo una escasez de alimentos, en este sentido el chef español Doménech Puigcercós publicó en 1941 el libro *Cocina de recursos (deseo mi comida)*, que se configuraba como un manual que como él mismo apunta en una cita textual del libro, recuperada por el diario *Las provincias* (2018) está orientado a gestionar los “recursos con prácticas de imaginaciones, entre cacerolas y sartenes, de la cocina de una época en la que carecemos de todo”. (Las provincias, 2018, s.p.), ante la precariedad y complejidad de las condiciones mínimamente necesarias a las que el conflicto armado somete las y los involucrados directos o indirectos, la imaginación se transforma en una forma, otra vez, de adaptación y supervivencia.

Sobre la guerra del pacífico donde se enfrentaron Chile y los aliados Perú y Bolivia, Valladares et al (2018) exponen que:

Recibían una “ración de campamento”, la que se componía de porotos (frijoles), charqui (carne ahumada) (harina, tostada, galletas, grasa, cebollas, ají y sal. Con el correr del tiempo y aprovechando la experiencia adquirida se creó la “Ración fresca de campamento” consistente en carne, papas, frangollo (maíz triturado para cocerlo) o arroz y café, además de cebollas, ají, sal, galleta, harina tostada y cebollas que ya eran parte de la dieta de los soldados. Los animales destinados a dar carne fresca llegaban desde Chile y eran sacrificados in situ, a razón de 50 bueyes por semana. (Valladares et al, 2018).

Independientemente de las características que pueden tener los grupos sociales, la alimentación se convierte en un factor clave en el desarrollo de un conflicto armado, incluso puede convertirse en un arma de guerra, situación experimentada por Cuba ya que posterior al triunfo del proceso revolucionario en la isla los Estados Unidos de Norteamérica impusieron una serie de sanciones económicas que restringen el acceso a alimentos y suministros de primera necesidad.

El estudio *Consecuencias negativas de las sanciones económicas para el disfrute de los derechos humanos*, realizado por Marc Bossuyt para la Subcomisión de Promoción y Protección de los Derechos Humanos de la Cruz Roja, concluye que el embargo estadounidense atenta contra los derechos humanos de los y las cubanas en 2 sentidos.

En primer lugar, “el hecho de que los Estados Unidos sean la principal Potencia económica regional y la principal fuente de medicinas y tecnologías nuevas significa que Cuba está sometida a privaciones que afectan los derechos humanos de sus ciudadanos”. En segundo lugar, al aprobar diferentes medidas legislativas que han “tratado de obligar a países que eran terceras partes a que también imponen un embargo a Cuba” (Bossuyt, 2000, p.33).

Como se ha podido apreciar la alimentación es un factor que influye directa e indirectamente en el marco de los conflictos armados, no solo para los actores ligados al combate, o sea, las practicas alimentarias de la población civil también se condicionan a partir de las dinámicas del conflicto armado.

## **1.2. El Frente 18**

El presente apartado coloca en consideración elementos relacionados al surgimiento de las FARC-EP, hasta llegar al contexto particular del Frente 18. Plantea Molano (2016) en *A lomo de*

*mula* que la polarización política durante la segunda mitad del siglo XX entre los bloques socialista y capitalista generó la denominada guerra fría entre la Unión Soviética y los Estados Unidos, en América Latina la influencia Soviética estaba relacionada con el proceso revolucionario cubano donde el 1 de enero de 1959 se declaró la victoria insurgente, hecho que avivó la lucha antimperialista en el continente.

En Colombia la polarización se dio a partir de la violencia bipartidista entre militantes liberales y conservadores, durante este periodo estos partidos ejecutaron la política de lo que se denominó el Frente Nacional, que consistió en intercalar cuatro periodos presidenciales entre los años 1957 y 1978.

En 1961 el senador conservador Álvaro Gómez Hurtado planteó que las políticas implementadas por el frente nacional dejó en “orfandad” territorios que denominó como repúblicas independientes, los cuales en una entrevista realizada por Molano a Jaime Guaracas, Pedro Antonio Marín “Tirofijo” y Jacobo Arenas, fundadores de FARC, definen como “comandos que tuvo la guerrilla en las dictaduras” (Molano, 2016, p.26), estos territorios sirvieron de refugio en especial a militantes liberales que huían de la violencia política hacia el sur del país (Tolima, Cauca, Huila).

El Davis, una de las “repúblicas independientes” para quienes buscaban refugio de la violencia política, este lugar se encontraba en el municipio de Riochiquito, departamento del Tolima, El Davis, es descrito por Manuel Marulanda en “cuadernos de campaña como “un inmenso refugio humano en el corazón de la zona de operaciones” (Marulanda, 1973, p.14).

Durante la segunda presidencia del frente nacional, que correspondió al conservador Guillermo León Valencia el ejército ejecutó la “operación Marquetalia”, dicho operativo hizo parte del plan LASO o Latin America Security Operation por sus siglas en inglés, esta contó con apoyo estadounidense y tuvo como objetivo recuperar las zonas ocupadas por la insurgencia evitando su expansión.

Con la puesta en marcha de la operación Marquetalia, se gestó un proceso de resistencia para “Tirofijo” y los 45 hombres que según este le acompañaban puesto que la confrontación se extendió por 1 año. Posterior a la confrontación la insurgencia se movilizó hacia Riochiquito, Tierradentro y Cauca. La incursión en Riochiquito tenía como finalidad organizar la primera conferencia del “bloque sur”, nombre que adoptaron las autodefensas campesinas, dicha conferencia tuvo lugar en septiembre de 1964.

Para este momento se desarrolló una operación que buscó frenar la avanzada insurgente, sin embargo el movimiento insurgente siguió expandiéndose, después de la primera conferencia el bloque sur comienza a adaptar la guerra de guerrillas móviles, dos años después de la primera conferencia, en mayo de 1966 tendría lugar la que oficialmente marca el nacimiento de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP), la declaración política de esta conferencia expresa una serie de cuestiones relacionadas a la injerencia imperialista y sus consecuencias en la sociedad Colombiana desde diferentes dimensiones:

Frente a todo lo anterior los destacamentos guerrilleros del bloque Sur, nos hemos unido en esta Conferencia y constituido las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (F.A.R.C.), que iniciarán una nueva etapa de lucha y de unidad con todos los revolucionarios de nuestro país, con todos los obreros, campesinos, estudiantes e intelectuales, con todo nuestro pueblo, para impulsar la lucha de las grandes masas hacia la insurrección popular y la toma del poder para el pueblo. Segunda Conferencia Guerrillera del Bloque Sur, constitutiva de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia. abril 25 a mayo 5 de 1966. (CeDeMa, s. f.).

Así pues, si bien los postulados farianos relacionan el surgimiento de la organización alrededor de la reivindicación del movimiento de autodefensa campesino, autores como Jesús La Rotta (1996) tiene una postura que difiera de estos planteamientos, y propone que las manifestaciones de inconformidad y los movimientos reivindicatorios no expresan en su discurso eventos revolucionarios, ya que estos son la tarea cumplida por quienes se encuentran vinculados al comunismo, este autor además plantea que: “quienes afirman que las FARC-EP son originadas en los movimientos agraristas y en las guerrillas liberales tienen parcialmente razón ya que estos fueron infiltrados y pervertidos por el comunismo.” (La Rotta, 1996, p.21).

A partir del surgimiento de la guerrilla el conflicto armado interno en Colombia ha atravesado diferentes etapas, extendiéndose más allá del sur del país donde surgen las FARC-EP, llegando hasta Antioquía donde aparece el 18 hacía presencia en el Ituango, norte del departamento, este municipio se configuró como estratégico por su ubicación y otros factores que se destacan en el boletín número 71 de la unidad de análisis “siguiendo el conflicto” de la Fundación Ideas para

la Paz (FIP, 2014) titulada *como dinámicas del conflicto armado en el nudo del paramillo y su impacto humanitario* exponen que:

Desde los años 80 hasta la actualidad, esta zona ha servido de área de manutención de cultivos ilícitos (principalmente en el Norte de Antioquia) y de corredor de transporte de estupefacientes hacia el Urabá y la costa Caribe. Por lo anterior, el Nudo de Paramillo ha representado desde hace aproximadamente tres décadas un punto de interés para los distintos actores armados ilegales que aprovechan la accidentada geografía y la escasa presencia del Estado para realizar sus actividades criminales y tratar de consolidar la presencia en este territorio. (Fundación ideas para la paz [FIP], 2014, p.6).

El antiguo Frente 18 de las FARC-EP surge a partir de la presencia previa del Frente 5 el cual en 1971 comienza un proceso de asentamiento en San José de Apartadó en el Urabá, este lugar permitía un desplazamiento accesible hacía el sur y el norte, a los municipios de Turbo, Mutatá, Riosucio, Peque e Ituango. (Verdad abierta, 2012). El nudo del Paramillo, zona de operaciones del 18 hace parte de la zona de amortiguamiento del parque natural que lleva este mismo nombre, se caracteriza por ser una zona selvática con gran cantidad de recursos hídricos, además su ubicación hace que el desplazamiento a otros municipios se facilite.

El flaco ingresó a la guerrilla en el año 1991 y es Frente 18 durante todo este tiempo, a continuación, deja conocer por que para las FARC-EP este municipio era estratégico para la insurgencia:

Está ubicado sobre el nudo del paramillo, es un municipio que un porcentaje interesante era en el nudo como tal y otra parte es zona de amortiguamiento, es estratégica por eso, también por estar pegada al nudo del paramillo, eso le da una importancia en lo hídrico, en el desplazamiento hacia otros municipios, tú en un día estando en cierto punto de Ituango te puedes mover a todos estos municipios, porque al ser un pico eso lo hace que sea un municipio estratégico para las FARC en su momento, porque eran muy fácil llegar a Peque, occidente, Dabeiba, Apartado, Tierralta, Tarazá, era un centro que servía de retaguardia, una de las partes más estratégica dentro del movimiento era la zona de la retaguardia, había

unas partes de Ituango donde podías irte a descansar, a generar cultivo, cuando había otra parte que era de orden público. (Valderrama et al, 2019).

Cada frente guerrillero se adapta a condiciones particulares según su zona de operaciones y el nivel de hostigamiento que hubiese por parte de las fuerzas estatales y otros grupos armados, generando a su vez prácticas particulares que son el proceso de adaptación a las dinámicas de la guerra. En el nudo del paramillo hacían presencia 6 brigadas adscritas a la séptima brigada del ejército, además de la Fuerza de Tarea Nudo del Paramillo que se creó en el 2009.

Cuando yo llegué a FARC el presupuesto de un guerrillero era de cuatro mil pesos, había que garantizar una buena alimentación, eso no era que te iban despachando con cualquier cosa, estuvieras donde estuvieras, entonces a cada guerrilla o a cada comando le tocaba garantizar la alimentación con esos 4 mil pesos, que va a salir una escuadra que eran 12 o 14 unidades, entonces tocaba multiplicarlo por 4, tenga su presupuesto y vaya a cumplir la tarea, ya era iniciativa de los mandos que estuvieran frente a ese personal, como conseguir el revuelto que llama uno aquí, como garantizar con ese presupuesto la alimentación a cada persona, eso era un reto no muy fácil.(Valderrama et al, 2021).

Comer para el Frente 18 era una tarea la cual implica desplegar una estrategias para acceder, preparar y consumir los alimentos, este proceso que conforma las prácticas alimentarias de la guerrilla estaba condicionado por el conflicto armado, en este sentido, la posibilidad de conocer la cocina guerrillera desde los relatos de excombatientes se da a partir de la firma del acuerdo final de paz entre el estado colombiano en cabeza del entonces presidente de la república Juan Manuel Santos y las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia – Ejército del Pueblo (FARC-EP).

El proceso de paz representó un hito para la historia reciente en Colombia, y si bien este no era el primer intento de que sucediera, brinda la posibilidad territorios y grupos poblacionales victimizados por el conflicto armado interno la oportunidad de construir paz desde y para los territorios, sin embargo, es importante señalar que este es un proceso que le compete a toda la sociedad Colombiana y no exclusivamente a las partes que firmaron el acuerdo de paz para la terminación del conflicto.



### 1.3. Antecedentes

Para la construcción de este ejercicio de investigación se abordan diversas disciplinas de las ciencias sociales como la sociología, el trabajo social y la antropología, esta última brindó la posibilidad de leer las prácticas alimenticias desde una dimensión cultural que atraviesa la vida de las personas, por medio de la que se construyen vínculos comunitarios, identidades, costumbres y narrativas alrededor de la comida.

También he considerado El recetario Fariano (2021), un producto que se materializó en la creación de una cartilla que recopila 37 recetas Farianas, este fue un ejercicio que surgió en medio de la ejecución del proyecto de intervención *Aula taller de innovación socio productiva para la reincorporación de excombatientes de las FARC del ETCR - Santa Lucia, Ituango*, del cual tuve la posibilidad de hacer parte junto al *Grupo de Investigación en Intervención Social (GIIS)* de la Universidad de Antioquia, esta como se menciono previamente fue la primera etapa del trabajo de campo.

Una vez que se abandona la centralidad del parque principal las calles pavimentadas desaparecen y *las escaleras*<sup>1</sup> aunque no son la forma más rápida de adentrarse a la zona rural del municipio, son utilizadas por la mayoría de personas, la vereda Santa Lucía se encuentra a unas 3 o 4 horas del parque principal dependiendo de qué tan cargado vaya el vehículo, en Santa Lucía se ubicó uno de los más de 20 lugares elegidos para acoger la creación de los Espacios Territoriales de Capacitación y Reincorporación (ETCR) que se crearon posterior al acuerdo final de paz y donde las y los exguerrilleros del frente 18 firmantes del acuerdo de paz iniciaron su proceso de reincorporación económica, política y social en el ETCR que llevaba el nombre de “Román Ruiz”.

En Santa Lucía permaneció alrededor de cuatro años el ETCR “Román Ruiz” donde hombres y mujeres Farianos le apostaron a la paz junto a sus familias, a mitad del 2020 se ven en la obligación de desplazarse forzosamente fuera del espacio territorial y del municipio debido a la persecución y exterminio sistemático del que han sido víctimas por parte de los actores armados que aún hacen presencia en el municipio y ante la negligencia estatal para implementar los acuerdos de paz más y garantizar la vida de cada firmante del acuerdo de paz.

Antes de que se diera el desplazamiento forzado tuve la oportunidad de conocer el ETCR Román Ruíz y a los hombres y mujeres que allí le apostaron a la paz, en muchos casos en compañía

---

<sup>1</sup> Las escaleras es el nombre que se le atribuye a los buses que se usan en la zona rural del municipio.

de sus familias, en primera instancia en el marco de una salida de campo del proyecto de aula de “comunidad” y posteriormente acompañando al Grupo de Investigación en Intervención Social (GIIS) de la facultad de ciencias sociales y humanas de la Universidad de Antioquia en la ejecución del proyecto de intervención *Aula taller de innovación socio productiva para reincorporación de excombatientes ETCR Santa Lucia, Ituango*, esto fue posible sin el apoyo a mis maestras Martha Valderrama, Paula Vargas y Juan Esteban Pérez, a quienes debo esta maravillosa experiencia que tuvo como objetivo apoyar el proceso de reincorporación desde el ámbito social y productivo de los proyectos de la población en reincorporación.

El objetivo general de la investigación está orientado a recuperar relatos e historias alrededor de la alimentación guerrillera desde las vivencias particulares de hombres y mujeres que hicieron parte del antiguo frente, allí se ubica el interés central de este trabajo de investigación, conocer y narrar el conflicto armado desde un ámbito cotidiano pero desconocido en el contexto de la guerra como lo es la alimentación.

#### **1.4. Justificación**

Este ejercicio de investigación surge a raíz del interés que hay por conocer una dimensión poco conocida del conflicto armado interno en Colombia, desde la voz y las experiencias de hombres y mujeres que hicieron parte del antiguo Frente 18, comer en medio del monte, el ¿qué?, ¿cómo? y el ¿cuándo? Cada una de estas preguntas se configura como un momento y un capítulo de este ejercicio de investigación que se construye a partir de los relatos, los recuerdos y las historias sobre la cocina guerrillera, en este sentido se puede decir que la investigación sigue las huellas dejadas por El recetario Fariano (2021), enfocando el interés en cómo se configuran las prácticas alimenticias del antiguo Frente 18.

Así pues, se destaca la importancia de los procesos de memoria en el marco de lo que implica un contexto de post acuerdo de paz, se contempla especialmente la memoria en el punto 5 del acuerdo de paz, allí se plantea la creación del Sistema Integral de Justicia, Verdad, Reparación y no Repetición; además, se tiene en cuenta la creación de una comisión para el esclarecimiento de la verdad, la convivencia y la no repetición la Unidad Especial para la Búsqueda de Personas dadas por desaparecidas en el contexto y en razón del conflicto armado; la Jurisdicción Especial para la

Paz; las Medidas de reparación integral para la construcción de la paz; y las Garantías de No Repetición.

## **2. Objetivos**

### **2.1. Objetivo general**

Describir las prácticas alimenticias realizadas por las y los ex guerrilleros del Frente 18 de las FARC-EP durante el conflicto armado (actualmente en proceso de reincorporación)

### **2.2. Objetivos específicos**

- Identificar las maneras en que las y los ex guerrilleros del Frente 18 de las FARC obtenían los alimentos durante el conflicto armado.
- Reconocer las formas en que las y los ex guerrilleros del Frente 18 de las FARC preparaban los alimentos durante el conflicto armado.
- Identificar los momentos y los modos en que las y los ex guerrilleros del Frente 18 de las FARC se alimentaban durante el conflicto armado.

### 3. Ruta metodológica de la investigación

Este trabajo de investigación se construye teniendo como base el paradigma interpretativo desde un enfoque cualitativo de la investigación social, en este sentido como plantea Galeano (2003) este posibilita “La comprensión de la realidad desde las múltiples perspectivas, lógicas y visiones de los actores sociales que construyen e interpretan la realidad” (Galeano E, 2003, p. 21).

La elección y la importancia de este enfoque radica en que convierte lo cotidiano en su espacio de comprensión de la realidad. “Desde lo cotidiano y a través de lo cotidiano busca la comprensión de relaciones, visiones, rutinas, temporalidades, sentidos, significados” (Galeano M, 2003, p. 19),

Este ejercicio de investigación buscó describir la cotidianidad de las prácticas alimentarias del antiguo Frente 18 de las FARC-EP a través de las historias y relatos compartidos por hombres y mujeres que hicieron parte del antiguo Frente 18, en este sentido, los conceptos orientadores de la investigación son los siguientes: memoria colectiva: territorio, resistencia, subalternidad, guerrilla, prácticas sociales.

La recuperación de los relatos sobre la culinaria insurgente se realizó a partir de 4 entrevistas realizadas a firmantes del acuerdo de paz quienes militaron en el antiguo Frente 18, en este sentido es importante mencionar que en tres de estas entrevistas se cambiará la identidad de estas personas a petición suya, exceptuando los relatos compartidos por El flaco, así pues, se hará referencia a estas personas como Claudia, Blanca y Andrés.

Además, se tienen en cuenta los relatos recopilados en el marco del proyecto *Aula Taller de Innovación socioproductiva*, en el cual recopilan 37 recetas, en este sentido, esta fue la primera etapa del trabajo de campo realizado en el marco de la investigación.

La segunda se dio posteriormente al desplazamiento forzado del que fueron víctimas los y las excombatientes y sus familias del ETCR “Román Ruiz” a mediados del año 2020, fecha para la cual habían sido asesinados 12 excombatientes en Ituango según la revista las2Orillas (2020),<sup>2</sup> situación que les obligó a desplazarse a Mutatá, municipio del Urabá Antioqueño, hasta allí tuvo

---

<sup>2</sup> El espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación Román Ruiz estuvo en la vereda Santa Lucia, Ituango desde 2016 hasta mediados de 2020 cuando las y los firmantes se ven en la obligación de desplazarse por motivos de seguridad, para la fecha del desplazamiento como apunta la revista Semana, habían sido asesinados 12 excombatientes, ubicando este ETCR como el espacio donde más asesinatos a excombatientes se habían presentado.

la oportunidad de viajar a finales de este mismo año y reconocer el espacio y las dinámicas que para el momento se estaban dando.

La tercera etapa corresponde al trabajo en campo en la ciudad de Medellín, más precisamente en la casa del común donde tuve la oportunidad de entrevistar a El Flaco a finales del año 2022, durante los momentos que tuvo el proceso de investigación se realizaron entrevistas semiestructuradas que estuvieron atravesadas por conversaciones informales, el compartir de comidas y momentos que fueron configurando la confianza que se generó con los hombres y mujeres en proceso de reincorporación.

### **3.1. Referente conceptual**

#### ***3.1.1 Territorio***

Las prácticas alimentarias desarrolladas por el antiguo Frente 18 se configuran como un proceso de resistencia que tiene como escenario las cocinas guerrillera, allí se relaciona factores asociados al acceso, la preparación y el consumo de los alimentos, el territorio concebido desde las diferentes dimensiones que lo conforman, plantea Mario Sosa (2012) que algunas de estas dimensiones son por ejemplo lo histórico, lo económico, lo social, lo cultural y lo político, allí “en el territorio se podrán observar integraciones, relaciones, interacciones culturales con el ambiente, donde la problemática ambiental adquiere un carácter específico, producto de la complejidad de los procesos sociales.” (Sosa, 2012, p.9).

Desde la dimensión económica del territorio Sosa (2012) ubica un escenario de producción, intercambio y distribución de insumos en el contexto de una formación social concreta, es decir, las formas de producción adaptadas por los grupos humanos responderán a las formas de organización social, o sea, el territorio leído desde lo económico se “refiere a ese conjunto articulado de elementos, dinámicas y procesos que, además, permiten entender el grado de desarrollo productivo (medido por el desarrollo de las fuerzas productivas: la fuerza de trabajo capacitada, maquinaria, conocimiento) y su productividad” (Sosa, 2012, p.63).

Sosa (2012) hace referencia a la dimensión política del territorio como un ejercicio de poder el cual se traduce en luchas por el control territorial, las cuales se transforman en apropiaciones, transformaciones y apropiaciones territoriales, así pues, “El territorio se concibe como un espacio

social marcado por relaciones de poder, un espacio que es territorializado por los actores sociales y que se articula a partir de las dinámicas y relaciones de la política y de lo político” (Sosa 2012, p.72), la política por una parte de refiere a los ámbitos de organización del poder, espacio temporalmente es donde se adoptan las decisiones que tiene influencia social, y lo político por otra parte, hace referencia al ámbito donde se genera la posibilidad de fundar, mantener o alterar las normas socialmente construidas de la vida en sociedad.

La dimensión cultural del territorio es concebida por Sosa(2012) como un proceso de representación, organización, apropiación y reproducción cultural/simbólica del territorio, en este sentido la comida se convierte un soporte de la actividad cultural y un elemento cotidiano de los grupos humanos y de cómo estos adoptan y reproducen, desde esta mirada se relacionan la creación y la recreación de la identidad “donde el sujeto o los sujetos de la cultura se lo apropian simbólicamente, lo hacen parte de su propio sistema cultural, de su sentido de pertenencia socioterritorial, en donde el territorio les pertenece y en donde se pertenece al territorio” (Sosa, 2012, p.100).

### ***3.1.2. Practicas alimentarias***

Como se ha podido apreciar el territorio no solo se limita al espacio físico que ocupa, allí como se ha podido apreciar tienen lugar factores asociados a lo social, político, cultural, económico, entre otros, en este sentido, es a partir de la comida que los grupos humanos construyen una identidad cultural que da cuenta de recetas, formas de preparar los alimentos y el rol que estos ocupan al momento de su consumo. Como lo plantea Estrada (1982):

La categoría de universo culinario tal y como la hemos definido, abarca no solo el aspecto formal de la alimentación, entendida como el resultado del consumo de productos agrícolas, pecuarios y de otras especies; donde las variables de producción, distribución y mercadeo, tienen vital importancia; materializándose en los recetarios propios de una organización social determinada, sino que busca también retomar aspectos tales como la coreografía y la parafernalia que se hacen presentes en las diferentes prácticas sociales que en relación directa con la alimentación han implementado y continúan implementando los pueblos del mundo. (Estrada, 1982, p.103).

La Antropóloga Cristina Barajas, en su artículo de investigación *Prácticas sociales y cuerpos recuperados: reconfigurar lo propio para sobrevivir* (2016): desde una perspectiva de la teoría de la práctica, plantea que la práctica social “se refiere al comportamiento rutinario con varios elementos interconectados entre sí: formas de actividad mental/formas de actividad corporal /cosas y sus usos/saber cómo” (Barajas, 2016, p.256 ), además, la autora considera que las prácticas no sólo se constituyen en lo humano, éstas también comprenden aspectos de lo no humano, al interactuar con máquinas, artefactos y objetos que se usan para transformar la realidad, por ende un punto central en relación a la teoría de la práctica es el de la función que desempeña el cuerpo en la práctica, como movilizador de dichos objetos.

### **3.1.3. Conflicto armado**

Según el Comité Internacional de la Cruz Roja (CIRC) en la publicación *Modelo de Manual Acerca del Derecho de los Conflictos Armados para las Fuerzas Armadas* (2001) “se desencadena un conflicto armado cuando elementos de fuerzas armadas adversarias emprenden intencionalmente operaciones militares unas contra otras, o cuando son atacados intencionalmente objetivos en el territorio o en las aguas de otro estado” (CIRC, 2001, p.28).

Por otra parte Nayibe Peña (2003) apunta que:

Algunos análisis sobre el conflicto armado han incluido al territorio, la perspectiva más usual es la puesta en duda de la soberanía del Estado que se manifiesta en la imposibilidad de controlar y planificar el territorio, las dinámicas económicas y la población; la guerra aparece como la desmembración del cuerpo nacional (Peña, 2003, p.68).

En este sentido, la CICR, hace alusión a unas tipologías de los conflictos armados, internacionales e internos, y precisamente es la delimitación territorial, en este caso haciendo alusión a las fronteras nacionales de los Estados, el principal eje de análisis para referirse a estar tipologías de conflicto.

Lo que caracteriza principalmente a un *conflicto armado* es el uso de la violencia armada, no obstante, el CIRC hace la diferenciación de diferentes tipos de conflictos armados,



internacionales e internos, en el primer caso-internacional- hay tres factores desencadenantes, primero que las fuerzas armadas en confrontación pertenezcan a dos o más estados, segundo que un estado declare la guerra, inclusive sin haberse desarrollado alguna operación militar, por último si un Estado ocupa el territorio de otro, aún sin que se desencadene un proceso de resistencia.

El conflicto armado colombiano se ha caracterizado porque no ha habido -que se conozca- participación directa de tropas de otro estado en combate, lo que tipifica según la normativa previamente abordada un conflicto armado internacional, y aunque sí ha habido asesoramiento logístico por parte de las fuerzas norteamericanas a las fuerzas armadas colombianas, el conflicto armado colombiano se ha desarrollado dentro de las fronteras nacionales, por lo que corresponde a la categoría de *Conflicto armado interno*, el cual la CIRC define como “El que tiene lugar en territorio de un Estado y si las fuerzas armadas de otro Estado no participan en las operaciones militares” (CIRC, 2001, p. 28).

En este sentido la cruz roja plantea cuatro categorías de conflictos internos, la primera se refiere a tensiones y disturbios que se materializan en actos violentos y generalizados, asociados generalmente a tráfico de armas y drogas, en este sentido hay una aplicación de la violencia que cuenta con la legitimidad por parte del estado, la segunda categoría hace referencia a cuando se enfrentan las fuerzas armadas del Estado y las de movimientos rebeldes o insurrectos, en tercer lugar está el conflicto que enfrenta a dos o más grupos armados y que no implica a las fuerzas militares del estado, por último se plantea una excepción enmarcada en las luchas de liberación nacional que desarrollan los pueblos subalternos contra regímenes totalitarios de carácter racista y colonial, se considera que estas luchas son conflictos armados internacionales.

Carl Von Clausewitz (1973), historiador y teórico de los conflictos armados propone en su obra *De la guerra* que esta no es solo un acto político, esta es, en sí misma un instrumento político, una continuación de la política a través de medios y formas violentas.

#### **3.1.4. Guerrillero**

Ahora bien, teniendo como precedente los objetivos de la investigación, además de esta entrada donde se abordan los aspectos constitutivos de un conflicto armado interno como lo es el colombiano, se ubica el interés por el sujeto insurgente o el guerrillero es concebido a partir de la influencia que tuvo el proceso de la revolución cubana en Colombia, ideológica y militarmente,

Ernesto “El Che” Guevara en su libro *Guerra de Guerrillas* (1960), expone el concepto de *guerrillero* desde dos frentes, en primer lugar el guerrillero como reformador social, el segundo se refiere al guerrillero como combatiente.

Esta perspectiva ubica al sujeto insurgente en la doble vía de la acción cívico-militar que conforma la acción guerrillera. Como lo expresa Robert Taber en *La guerra de la pulga*, “La guerra de guerrillas es la prolongación de la política por medio de un conflicto armado” (Taber, 1967, p. 23).

La perspectiva de Taber considera que la guerra de guerrillas es la prolongación de la política a través de la acción armada, yendo en la misma línea que Clausewitz cuando se refiere a la guerra, sin embargo, es relevante destacar que Clausewitz hace alusión a un tipo de guerra que se refiere a ejércitos regulares que adaptan una forma específica de organización que difiere de la guerra de guerrillas.

Con relación al primer supuesto del guerrillero como reformador social, Guevara (1960) plantea que:

El guerrillero es un reformador social, que empuña las armas respondiendo a la protesta airada del pueblo contra sus opresores y que lucha por cambiar el régimen social que mantiene a todos sus hermanos desarmados en el oprobio o la miseria (Guevara, 1960, p.7)

Es decir, se coloca en cuestión el ejercicio del poder desde una perspectiva de dominados-dominador, este ejercicio de investigación más allá de hacer un juicio moral de las posturas ideológicas militares de los actores que hicieron parte del conflicto armado interno en Colombia.

El accionar guerrillero se ubica desde una perspectiva contrahegemónica que adapta formas de actuación oculta. Siguiendo esta línea el autor James Scott (2000), en su análisis sobre las relaciones de poder, *Los dominados y el arte de la resistencia*, hace referencia a la guerra de guerrillas como una forma de colocar a prueba los límites establecidos por el grupo dominante, debido a la especulación sobre el poderío militar del adversario que solo se coloca en real consideración en momentos de confrontación directa.

En segundo lugar, la concepción del guerrillero como combatiente, que según Guevara “Es un combatiente nocturno, y al decir esto se dice también que tiene todas las cualidades de la

nocturnidad. Debe ser solapado, marchar hacia el lugar del combate, por llanos o montañas, sin que nadie se entere de sus pasos y caer sobre el enemigo aprovechando el factor sorpresa.

Para Scott (2000), los límites en la guerra de guerrillas son puestos a prueba ante el grupo dominador en los momentos de enfrentamiento directo, lo que decanta un proceso empírico de ensayo y error en el frente de batalla, para dar con el fin último de la eliminación de la fuerza militar antagónica según lo previamente propuesto por Clausewitz.

Esta ideologización del sujeto insurgente, como vemos va simultáneamente acompañada por el desarrollo de una acción militar que es de un carácter diferente al de un ejército regular, el guerrillero hace uso y saca una ventaja estratégica a partir del conocimiento que tiene del territorio donde hace presencia, en este sentido Guevara expresa que:

El soldado guerrillero debe ser preferentemente habitante de la zona. Porque tiene sus amistades a quienes recurrir personalmente; porque, al pertenecer a la misma zona, la conocerá -que es uno de los factores importantes de la lucha guerrillera el conocimiento del terreno- y, porque estará habituado a las vicisitudes que en ella pase y podrá entonces rendir un mejor trabajo, sin contar con que agrega a todo esto, el entusiasmo de defender lo suyo o luchar por cambiar el régimen social que atenta contra su mundo. (Guevara, 1960, p.24).

O sea, el sujeto insurgente lo es por el hecho de poseer una conciencia de clase ligada a la lectura marxista de la realidad, como plantea Bernardo Gutiérrez en su texto *La guerrilla en el siglo XX*, este menciona que la insurgencia guerrillera en Colombia cambia su “Visión de comportamientos verticales en la sociedad y se enruta por un modelo horizontal, de lucha de clases, con un perfil ideológico mucho más preciso. De alguna manera se despolitiza en términos tradicionales y se ideologiza en términos marxistas” (Gutiérrez, 1991, p.30-31).

### **3.1.5. Subalternidad**

Esta perspectiva de dominado-dominador, ubica a FARC como organización subalterna que aparece en la escena social y política de Colombia desde mediados del siglo XX, hasta el año 2016 cuando en el mes de octubre se firma el acuerdo final de paz para la terminación del conflicto armado, esta noción de subalternidad, según Massimo Madonessi “Surge para dar cuenta de la

condición subjetiva de subordinación en el contexto de la dominación capitalista” (Madonessi, 2010, p.26).

El enfoque de subalternidad propuesto por Madonessi, (2010) configura una relación entre subordinación y resistencia, que va más allá de la dicotomía del dominado y el dominador, este analiza las combinaciones que caracterizado los procesos de politización de la acción colectiva subalterna que incluye las expresiones populares y de folklore de los grupos.

La subalternidad incluye la crítica a las ambigüedades y aspectos contradictorios sobre el ejercicio del poder, Madonessi (2010) propone que el concepto de subalterno centra la atención “En los aspectos subjetivos de la subordinación en un contexto de hegemonía: la experiencia subalterna, es decir, en la incorporación y aceptación relativa de la relación de mando-obediencia y, al mismo tiempo, su contraparte de resistencia y de negociación permanente” (Madonessi, 2010, p.37).

Miguel Herrera en el estudio *Subalternidad y excepcionalidad en el posfordismo hegemónico. El caso colombiano: 1999-2009*, aborda la coyuntura en el país durante la época mencionada, desde una perspectiva global marcada por la dominación hegemónica del posfordismo, entendido como un nuevo régimen de acumulación capitalista que se enfrenta a la decolonialidad como alternativa en procura de la autonomía.

### **3.1.6. Resistencia**

Se puede considerar entonces que las prácticas alimenticias de las FARC-EP como una extensión de la guerra de guerrillas, estas a su vez se configuran como un proceso de resistencia, una lucha por sobrevivir, allí se ubica la mirada sobre las relaciones de poder, dominador-dominadora. diversos pensadores se han interesado por abordar la cuestión de la resistencia desde diferentes miradas teóricas y metodológicas, Nieto (2008), manifiesta que desde su perspectiva “La resistencia es ante todo una lógica de acción colectiva que se orienta contra toda forma de poder, explotación u opresión” (Nieto, 2008, p. 236).

Esta lógica se expresa según Nieto en formas como: sublevaciones, insurrecciones, guerras civiles, huelgas etc, el autor plantea que “No hay un movimiento social que sea de resistencia en abstracto, lo que en el terreno práctico existe son formas plurales de resistencia, bajo la forma, entre otras, de movimientos sociales o de estructuras orgánicas societarias” (Nieto, 2008, p.236). En este

sentido las FARC-EP, en el marco del conflicto armado como organización insurgente adoptó estrategias alternativas al combate regular, teniendo como referencia la guerra de guerrillas.

Nieto (2008) se refiere a la resistencia como una acción colectiva que permite trascender el sentido de la acción por sobre las formas que toma la acción en sí, es decir, “La resistencia es constituyente y constituida por la acción colectiva. No es sólo el sujeto colectivo en acción, sino también con sentido de la acción” (Nieto, 2008, P.237).

La resistencia según estos planteamientos no es algo dado, sino, por el contrario es una acción con un sentido contrahegemónico, que se da de manera particular dependiendo del contexto socio político, y de las relaciones de poder en que sus protagonistas están inmersos, es decir, no hay una forma determinada en que la resistencia puede presentarse.

Para Scott (2000) la resistencia radica en que los grupos conspiren para enfrentar la hegemonía del poder, el autor considera que tanto los dominados como los dominadores tienen un discurso público y un discurso oculto, con relación al primero se considera engañoso, porque este no da cuenta de la totalidad sobre las relaciones de poder.

El discurso público de los dominados según Scott (2000) es una puesta en escena tomada en frente del dominador, este no revela la totalidad de su realidad subjetiva, revela tanto como esconde, por esta razón para este autor es importante no tomar como único elemento para el análisis sobre las relaciones de poder el discurso público ya que esta es si se quiere una puesta en escena frente al poder, el discurso oculto se refiere a la conducta del subalterno “fuera de escena”, más allá de la observación directa de quien ejerce deportivamente el poder.

Scott (2000) considera que los grupos dominados cuentan con una contra política que se ubica más allá de los espacios de confrontación directa, en el caso del comer guerrillero se relaciona con las formas de acceder, preparar y consumir los alimentos en contexto de guerra, esta es una acción deliberada que contiene parte de los cimientos culturales y estructurales de la acción política, así, el autor hace referencia a dos tipos de resistencia, la simbólica y la material, la primera hace referencia a los ritos y ceremonias folclóricas de los grupos dominados.

La resistencia material que se relaciona con los procesos de apropiación y explotación material que los dominadores ejecutan contra los dominados, no obstante, Scott hace referencia a que estas no se pueden separar de la otra debido a que, llega un punto donde la resistencia simbólica se transforma en un acto de resistencia real, el sujeto subalterno habita entonces dos mundos, el del dominador y el marginal donde se reúne con otros subordinados.

Así pues, el discurso oculto de los grupos dominados se concibe como la condición de las formas que toma la resistencia desde las acciones prácticas, Scott (2000) se refiere a la resistencia directa como una conquista en el marco de las democracias liberales de europeas, no obstante, esta acción política “Difícilmente comprenderá el grueso de la actividad política de las minorías menos privilegiadas” (Scott, 1990, p.233).

La resistencia oculta alrededor de las cocinas guerrilleras son el interés central de este ejercicio de investigación, es decir, las acciones llevadas a cabo por el antiguo Frente 18 para acceder, preparar y consumir los alimentos en el marco del conflicto armado, este es el conspirar subalterno desde los ingredientes. recetas y el uso que se les atribuye, es decir, el comer como una extensión de la guerra.

### ***3.1.7. Memoria colectiva***

La memoria colectiva se configura como el encuentro de las memorias individuales alrededor de recuerdos, historias y sucesos compartidos por los grupos humanos, en este sentido, los relatos recuperados en el desarrollo de la investigación están asociados a los momentos que configuran las prácticas alimentarias insurgentes, es decir, el acceso la preparación y el consumo de los alimentos en el contexto de guerra, Ricoeur (1999) la concibe como:

El conjunto de huellas dejadas por los acontecimientos que han afectado el curso de la historia de los grupos implicados que tienen la capacidad de en escena esos recuerdos comunes con motivo de las fiestas, los ritos y las celebraciones públicas. (Méndez, 2008, s.p.).

La memoria colectiva se configura como el encuentro de los relatos individuales cuyo punto de encuentro son las cocinas guerrilleras y su adaptación a las dinámicas de la guerra, el acceso, la preparación y el consumo de los alimentos que configuran un proceso de evocar el conflicto armado desde otra dimensión diferente a la bélica, comer para contarlo es la posibilidad de encontrarse en los sabores, olores y colores que aparecen en el repertorio culinario de la guerrilla.

Evocar la memoria alrededor de la comida a través de la comida como un medio que metodológicamente se liga al Trabajo Social, es decir, la comida como referente y como recurso,

referente conceptual para entender las prácticas alimentarias como un proceso de resistencia, recurso en el sentido de ligarse al desarrollo de los encuentros gestados por las y los profesionales del Trabajo Social.

Si bien los relatos individuales tienen un punto de encuentro que se da a partir de las cocinas guerrilleras, cada relato compartido en el desarrollo de la investigación obedece a experiencias particulares que dan cuenta del proceso de adaptación a las dinámicas del conflicto armado. Este obedece a las condiciones particulares a las que se adapta cada estructura que conforma el Frente, esto según dejan conocer los relatos puede variar según la ubicación y los recursos de los que pudiesen disponer las unidades.

Si bien los relatos individuales tienen un punto de encuentro que se configura en las cocinas guerrilleras, estos obedecen a experiencias particulares de cada persona que participó en el desarrollo de la investigación. Los vegetarianos, según el relato del flaco, eran dados de baja o desertan ya que no lograban adaptarse a las dinámicas que configuran el comer para la guerrilla. Estos se pueden decir que, estaban condicionados al menú guerrillero ya que no se podía tener una ranca independiente para estos.

## 4. Obtener

### 4.1. La despensa

En aras de cumplir con el objetivo general de la investigación el cual se enmarca en la recuperación de las prácticas alimentarias del antiguo frente 18 de las FARC-EP. Este capítulo indaga por las estrategias utilizadas por este frente para acceder a los alimentos que hacían parte del menú guerrillero en la clandestinidad del monte.

Así pues, las prácticas alimentarias son un proceso que hace parte de la cotidianidad de los grupos humanos, allí se interrelaciona formas de acceder, de preparar y consumir d los alimentos, sin embargo, toman formas particulares cuando se piensa en ellas desde las cocinas guerrilleras. Para el desarrollo de la investigación se aborda de manera independiente cada momento, aunque como se podrá apreciar configuran un proceso de interrelación constante.

Los ingredientes que hacían parte del menú guerrillero tenían si se quiere un origen urbano y rural, los primeros hacen referencia a aquellos insumos que se mandaban a traer desde los centros urbanos, los segundos son esos que de alguna manera podían conseguirse en la selva, en este sentido, había lugares donde se podía sembrar y cosechar. El territorio proveía una parte de los recursos requeridos para alimentar las unidades guerrilleras tales como el arroz, yuca, plátano, ganado, animales de monte, sin embargo, dicha posibilidad se encontraba condicionada por las dinámicas que se estuviesen presentado con relación al conflicto armado. la otra parte del menú corresponde a ingredientes como el “Maggi<sup>3</sup>”, la leche en polvo, el azúcar, sal, crema de leche, lentejas y otros insumos que se fueron sumando a las cocinas guerrilleras paulatinamente.

Así pues, alimentarse para el Frente 18 implicaba mediar entre las condiciones naturales del territorio y las dinámicas del conflicto armado, dos factores sobre los que no posee control. Es decir, la alimentación como una extensión de la guerra, el conspirar desde el comer. Los estatutos internos de las FARC-EP dan cuenta de que la unidad guerrillera más básica era la escuadra que constaba de 12 integrantes, la guerrilla 26 integrantes, la compañía 54 integrantes, la columna 110 integrantes, y el frente guerrillero que consta de más de 1 columna.

---

<sup>3</sup> Condimento concentrado con sabor a carne de pollo o res.



En 1993 durante la 8° conferencia guerrillera se reunieron los mandos de frentes y estructuras urbanas de la organización. A partir de allí se dio la implementación de un plan para la toma del poder que entre otras cosas propuso una nueva forma de distribución de las unidades en los territorios la cual consistió en la creación de bloques conformados por frentes.

El 18 llegó a estar compuesto hasta 250 unidades, siendo de los más activos en la zona de operaciones del bloque Iván Ríos del que hacía parte. Este bloque lo conformaban los frentes 5, 9, 47, 34, 36, 57, 58, la columna Mario Vélez, frente Aurelio Rodríguez y por supuesto el frente 18 que lo integraban 5 estructuras, la red de milicias urbanas que hacía presencia en el casco urbano del municipio, la compañía Jefferson Cartagena, la compañía Jaime Pardo Leal, compañía Santa Rita y compañía Alberto Martínez, cada estructura estaba ubicada en diferentes lugares del municipio, Claudia recuerda que:

Ese frente como era de grande no estaba todo en la misma parte, no, aquí había una parte un ejemplo más allí había otra tropa y más adelante otra tropa y comandos andando normal, se mantenían era en escalones, eso no se mantenía uno junto pa' que llegaran y acabaran como hicieron con el noveno (frente) que lo destruyeron todo. (Claudia, comunicación personal, 2020).

Ituango se ubica al norte de Antioquia, al costado de la cordillera occidental, este municipio posee características geográficas que ofrecen paisajes montañosos rodeados de cañadas y ríos. Allí han hecho presencia diferentes actores armados entre guerrillas, paramilitares, delincuencia común y el ejército nacional.

El Frente 18 hizo presencia en Ituango desde los años 70 adaptando la guerra de guerrillas móviles como estrategia político militar, esta además del plano belicista, también consistía en aprovechar al máximo el conocimiento y los recursos naturales del territorio desde las dimensiones que lo conforman, es decir, el territorio como escenario donde se desarrolla un proceso de resistencia alrededor de la comida, los estatutos internos de FARC hacían explícito en que lugares y temporadas se podían desarrollar procesos agrícolas.

La estructura del frente se adaptaba a condiciones particulares con relación a las dinámicas y los contextos presentes en la zona que accionaban, es este sentido, entre más cerca estuviesen del

casco urbano más peligro representaba para las unidades guerrilleras, además de dificultar la realización de tareas como ranchar.

La comida guerrillera se configura como un proceso de resistencia que tiene como escenario las cocinas guerrilleras, estas se ligaban al accionar insurgente en el monte, es decir, la guerra de guerrillas apreciada desde la alimentación y su relación con el desarrollo de las acciones enmarcadas en el conflicto armado.

La guerra de guerrillas apreciada desde la alimentación, el conspirar desde las cocinas guerrilleras implicaba para la guerrilla planear y ejecutar estrategias para acceder, preparar y consumir los alimentos. Con relación al acceso los recursos naturales del territorio son la fuente principal de alimentación, había lugares que ofrecían la posibilidad de desarrollar procesos agrícolas alrededor de la siembra, la crianza de animales y la caza de otros, esto era posible sobre todo cuando las unidades estaban adentradas en la selva.

Los animales de monte eran considerados comidas de emergencia ya que solo se consumían cuando las condiciones del conflicto eran demasiado álgidas, lo que imposibilitaba entre otras cosas las tareas asociadas a la ranchar, influyendo además en la cantidad de recursos alimentarios que pudiese disponer el frente.

Para cazar guaguas y gurre se entrenaban perros, aunque estos tenían una particularidad como lo dejan apreciar las memorias Farianas, sobre ello Andrés señala que “el perro siempre es la costumbre que si se enseña a la guagua es guagua, es muy difícil que trabaje Guagua, gurre, conejo, si es Guaguero es Guagero, el gurre es un animalito que olía maluco” (comunicación personal, 14 de octubre de 2019).

Los animales de monte no eran tan comunes dentro del menú guerrillero, además, no todas las unidades comían este tipo de carnes y su tamaño era relativamente pequeño para la cantidad de comensales, por eso solo se consumían cuando las condiciones lo exigían. Algunos de los animales de monte que hicieron parte del repertorio culinario Fariano fueron los gurre, las guaguas, los micos, las iguanas y la babilla.

La cantidad de recursos de las que dispusieran dependía por ejemplo de si las unidades se encontraban de campaña o encampamentados. El estar de campaña implicaba principalmente movilizarse, el cumplimiento de tareas asociadas al desarrollo del conflicto y la cotidianidad guerrillera, la posibilidad de habitar los campamentos facilitaba el desarrollo de las actividades cotidianas de la vida guerrillera. entre ellas el cocinar.

El estado de guerra presente en Ituango fue un factor condicionante de las recetas que aparecen en el menú guerrillero, algunas de estas, consideradas comidas de emergencia, es el caso del mico el cual era utilizado para preparaciones tales como el mico guisado en leche de coco, la cabeza de mico ahumada, la sopa de arroz con mico y los frijoles con mico.

Para cazar micos se les disparaba, aunque esto solo era posible cuando había condiciones favorables ya que un disparo podía revelar la ubicación, conllevando a que les hostigaran o ser bombardeados. La preparación del mico podía ser ahumada, con frijoles, o en leche de coco, aunque con relación a este último ingrediente se debían presentar algunas situaciones particulares:

Eso no era tan común porque a veces no había el mico o no había coco, se tenía que coincidir en un lugar que hubiera mico y coco... y a veces cuando había mico no se les podía disparar porque estábamos en guerra, entonces cuando de pronto había las condiciones y encontrábamos el mico y lo podíamos coger... cuando no la estrategia era sacar el maíz que llevábamos en el equipo y hacer cuchuco (risas). (Valderrama et al, 2021).

El cuchuco es una sopa que se puede preparar con maíz, cebada o trigo, se molía el maíz y luego se pone a cocinar con costilla de marrano preferiblemente, se adiciona plátano partido y aliños, se dejaba hervir hasta lograr una consistencia espesa, esta era una de las recetas que solían realizarse al momento del almuerzo, esta es, si se quiere, la preparación ideal de la receta ya que en última instancia usaban lo que tuviesen a disposición.

El comer guerrillero es un proceso condicionado por la guerra, la vida y el conspirar insurgente se da a partir de diferentes facetas y formas que esta iba tomando, la caza es una de estas, otra de ellas se daba a través de la relación y el trabajo directo con la tierra, es decir, el territorio como proveedor de alimentos y como un lugar donde la guerrilla desarrollaba procesos agrícolas alrededor la siembra.

Las primeras décadas del conflicto, las características de la guerra, sus actores, brindaba en cierta medida ventaja a la guerrilla quienes sacaban el mayor provecho desde a aplicación de la guerra de guerrillas móviles, la aplicación de esta desde la dimensión practica implicaba la dimensión belicista del conflicto, el desarrollo de los combates, sin embargo, las formas de habitar el territorio y el uso de los recursos naturales también hace parte de está.

Hubo un periodo en el que era común que todas las unidades del frente estuviesen ubicadas en un mismo campamento, sin embargo, esto comenzó a ser peligroso a partir de que el ejército comenzara a utilizar aviación militar; con relación al Frente 18 recuerda una mujer fariana: “nosotros manteníamos distribuidos, éramos 4 compañías de 45 personas, pero no manteníamos juntos porque éramos muy vulnerables para el enemigo y se nos dificultaba lo del acceso a la alimentación”.(comunicación personal, 18 de diciembre 2020).

Las memorias guerrilleras dan cuenta de que hay un lugar al que solían llamar la retaguardia, este lugar estaba tan adentrado en la selva que ni siquiera los militares llegaban allí, solía ser utilizado para la siembra de yuca, plátano y arroz. Allí las unidades se dedicaban constantemente a la siembra de alimentos, además se mandaba personal sancionadas por faltas al orden interno, una forma de redimir las sanciones era sembrar una hectárea de plátano, yuca o lo que se dispusiera, la retaguardia también brindaba la posibilidad de tener ganado y cerdos, además de la retaguardia, había otros lugares que brindaban la posibilidad de generar cultivos, para ello se designaban unidades que operaban de civil.

A una gente le servía mucho cuando estaba pegada a la retaguardia porque nosotros la usábamos para sembrar comida, en esa retaguardia había plátano, había yuca, la retaguardia era la zona más calmada, era la zona donde no llegaba el ejército, ahí estaba todo lo de la siembra e inclusive en las partes calientes se sembraba el arroz, ese personal que estaba ahí garantizaba plátano, yuca y ya con eso aliviaba, pero más que aliviar era de que pudieras garantizar a tu tropa la alimentación con el presupuesto disponible. En presupuesto iba incluido el transporte, te daban para la ropa, para los útiles de aseo, pero netamente lo de alimentación eran 4 mil pesos (El flaco, comunicación personal, 2022).

Cuando se habla de la culinaria guerrillera aparecen actores clave como los rancheros, el ecónomo y los arrieros quienes desde el rol asumido dan forma al conspirar insurgente desde las cocinas guerrilleras y como estas se adaptan a las dinámicas del conflicto armado. El economato es el lugar destinado en los campamentos para almacenar los recursos alimentarios, los relatos farianos dan cuenta de cómo estos se llenaban de colores y sabores en tiempos de abundancia y así es como lo recuerda Blanca:

Ser ecónomo es muy sencillo, a uno lo eligen o si en la posibilidad casi no hay personal porque están cumpliendo tareas entonces el comandante lo va a llamar a uno y llama al otro ecónomo que haya y le dice “bueno usted lleva tanto tiempo entonces ya hay que relevarlo, usted le va a entregar a fulano con todos los requisitos, lo que hay lo que no hay y ya lo que uno veía que no había en esa lista como por ejemplo la leche, el maggi, los aliños todo eso entonces uno sacaba una lista y entonces esa lista ya las pasaban a algún mando estuviera por fuera financiándose para que la mandara a comprar (Blanca, comunicación personal, 2022).

Hasta ahora se ha podido apreciar como el territorio en sí mismo se convierte en una fuente de alimentos, brindando la posibilidad de generar cultivos, tener animales de granja y en otros casos accediendo a comidas de emergencia como los animales de monte, pero hay otros alimentos a los cuales no se podía acceder mediante estas formas, estos se puede decir tienen una procedencia urbana, tal como la leche en polvo, este es el tipo de alimentos que se deben ingresar hasta los campamentos ya que no hay otra forma de tener acceso a estos, para ahondar sobre este punto a continuación nos adentraremos más en el conspirar insurgente desde el comer y lo que implicaba llevar alimentos hasta los campamentos guerrilleros.

## **4.2. Evadiendo**

Este apartado se adentrará en las estrategias y formas utilizadas por el 18 para llevar hasta los campamentos guerrilleros aquellos insumos a los que no se podía acceder en la selva. Este proceso relaciona una red de actores clandestinos que da forma al conspirar guerrillero desde lo que implicaba acceder a los alimentos. Allí aparecen los arrieros y el ecónomo que como se pudo apreciar es la persona encargada de llevar registro y administrar los recursos alimenticios de los que dispusiera el frente.

La remesa era transportada por los arrieros a través de las trochas, por aguase utilizaban lanchas a las que se le llamaban Jhonsos, la remesa se dejaba en un lugar acordado previamente. Para iniciar este apartado y comprender lo que implicaba llevar hasta los campamentos la remesa se comparte el siguiente relato compartido por Blanca hace alusión a diferentes factores que tenían influencia en el proceso: En caso de ser interceptados los arrieros corrían el riesgo de ser señalados

como colaboradores de la guerrilla, además la comida podía ser alterada. En este sentido recuerda que las fuerzas militares aplicaron diferentes estrategias para atacarles, narra que en una ocasión la remesa fue envenenada, ya que quien transportaba la comida se encontró con un retén militar, sin embargo, lo dejaron seguir y al momento de llegar al campamento reportó lo sucedido. Al verificar el estado de los alimentos pudieron constatar que habían sido envenenados. Como se planteó en el siguiente relato:

Los operativos que armaban para quitarle el alimento a los camiones o a los arrieros, eso tenían una estrategia los cascarudos (mandos) en eso, ellos tenían su estratégica que si a este lado iba a pasar el arriero con la mulada y ya se daba de cuenta que ahí iban a caer los militares o algo parecido entonces ya se le decía al arriero que no se moviera o que bregara a tirar para donde nosotros y ya cuando un retén o algo parecido hay si la cogían o les tocaba inventar algo porque nosotros nos envenenaban las comidas, eso se veía mucho en tierra alta, allá nos envenenaron una comida unos Jhonsos y vino esa comida del Zinú envenenada, toda la envenenaron, hicieron bajar el chofer del Jhonso se los llevaron por allá y otros se metieron a requisar y resultó que sabían que eso era para la organización entonces la envenenaron y después le dijeron al Jhonsero que siguiera y cuando llegó le dijo al que le iba a recibir en otro Jhonso que tuviera cuidado porque había estado los militares y eso no se sabía si le habían hecho algo. (Blanca, comunicación personal, 2018).

Los arrieros, figuras claves en el conspirar desde la alimentación, desde lo que implicaba la posibilidad de acceder a alimentos, estos se encargaban del transporte, y si bien no estaban ligados directamente a la organización si eran de confianza, sobre estos Claudia menciona que:

El arriero tenía que ser una persona de mucha confianza porque eso se corría riesgo de que si no era una persona de confianza que por lo menos dijera que el ejército me abordo, me paro, me llevaron y después me dijeron sígase, si la persona no hacia eso ponía en riesgo la guerrillerada<sup>4</sup>. (Comunicación personal, 2022).

---

<sup>4</sup> La guerrillerada hace referencia a la totalidad de hombres y mujeres que hacen parte del frente, es decir, el colectivo.

La lista que se organizaba respondía a las necesidades y recursos disponibles en cada momento. Para esto se contaba con un presupuesto específico, es decir, se mandaba el presupuesto necesario para comprar los insumos descritos en la lista. Las marchas hacían parte de la cotidianidad en la guerrilla, estas podían ser exploratorias o campañas que podían durar 1 a varios días por lo que las tareas asociadas a la cocina se complejizaban.

Es así como aparece la ración de campaña como la forma en que se adapta la alimentación a las dinámicas del conflicto armado, está la conformaba el coffee, la cancharina y la carne que podía ser ahumada o salada, dichos alimentos comparten una característica, su duración podía extenderse hasta por 1 o 2 semanas. La ración de campaña que llevaban consigo las unidades es la mejor muestra para comprender cuales son las recetas de y para hacer la guerra, esto basado principalmente en el uso que se les daba alrededor del cumplimiento de otras tareas, así es como aparecen ciertos ingredientes, recetas y formas de preparar los alimentos ‘que adquieren tradición en la guerrilla, el comer insurgente trasciende la ingesta de alimentos y se ven implícitos factores externos a las cocinas que influyen en las formas que éstas adquieren.

En medio de una conversación sobre la vida en la guerrilla narra una mujer fariana que los enfrentamientos una sensación de sed les invadía, la prolongación de los combates imposibilitaba la búsqueda de comida o agua, detalla que en alguna ocasión la forma de acceder al agua fue a través de las huellas que deja el ganado en el piso, allí se formaban hoyos que se llenaban de agua cuando llovía, “había veces que se complicaba mucho lo de la sed, o sea no había forma, a veces donde pisaba el ganado se hacían unos pozitos de agua limpios y de ahí tomaba uno.(Comunicación personal, 2021)

Acceder a los alimentos para la guerrilla implica un proceso de conspirar desde las cocinas guerrilleras, los ingredientes, los colores, olores y sabores. Comer para contarlo, para sobrevivir y darle a los cuerpos guerrilleros la energía requerida desde la clandestinidad del monte y su cotidianidad condicionada por la guerra, a continuación, El flaco (2022) detalla más sobre el proceso de llevar la remesa hasta los campamentos:

Pase la lista allá donde el contacto y si es el Jhonso miré tomé y si es el carro tome, ya en el área lo que nosotros teníamos que garantizar era de donde lo dejará el vehículo, entonces habían unos arrieros, esos arrieros encargados de esas mulas eran los encargados de llevar la remesa a los campamentos donde estaba la guerrilla, habían varias dinámicas, el si el sitio

donde llegaba la remesa había cierto riesgo se mandaba una tropa, por ejemplo a mí una época cuando el paramilitarismo que aparecía por todas partes a nosotros nos llegaba la remesa en Jhonso y a mí me tocaba estar ahí donde estaba la remesa en riesgo y tenía que mandar guerrilleros, yo estaba en el Zinú y del Zinú a San Jorge era una marcha completa dándole, si te ponías a enredarte te quedabas dándole un día y medio o más, descansaba o muchas veces no podía descansar porque allá necesitaban la comida, ahí había una gente que mandaban a recibir y regresaban al campamento, pero cuando habían sitios calmados mandábamos los arrieros, ellos se iban con 10 o 15 mulas entonces eran mucha la remesa que metían. (El flaco, Comunicación personal, 2022).

Cada momento que conformaba las practicas alimentarias debía responder a las particularices y contexto particular de la acción guerrillera, se debían considerar meticulosamente todos los escenarios posibles ya que las dinámicas del conflicto eran impredecibles y no respondían a una lógica específica, es decir, el desarrollo y las dinámicas del conflicto no eran un proceso lineal, las formas que este iba tomando estaban enmarcados en la aplicación de la violencia, no solo desde el plano bélico, como se podrá apreciar los alimentos fueron en determinados momentos utilizados como un arma de guerra.

El acceso a los alimentos, este es el inicio del conspirar desde las cocinas guerrilleras, allí aparece el territorio y sus recursos naturales como una forma de conseguir alimentos a través de los procesos agrícolas que podía desarrollar la guerrilla, la otra parte corresponde a los insumos que se mandaban a traer desde el casco urbano, lo que implicaba activar una red clandestina de contactos.



## 5. Ranchar

### 5.1. Cocinas peligrosas

Ranchar<sup>5</sup> era quizás una de las responsabilidades más importantes dentro de los quehaceres cotidianos que componían el día a día en la guerrilla, la cantidad de rancheros designados dependía del número de comensales para las que se cocinara. La designación de tareas en FARC rompía con el esquema heteronormativo que asigna tareas a hombres y mujeres según su sexo, en el monte todos y todas cocinaban y si no sabía, se aprendía, esto aplicaba para todas las tareas que hacían parte del día a día en el monte.

Este capítulo aborda la preparación de los alimentos, se conocerán los cambios adaptados en las ranchas a partir de la adaptación a las dinámicas del conflicto armado, este se construye a partir de un punto de quiebre en las cocinas guerrilleras, el uso de aviación militar por parte del ejército, como podrá apreciar, este fue de los factores más influyentes en los cambios de las cocinas guerrilleras, el siguiente relato que se recupera en *Las memorias farianas* permite conocer más sobre este proceso de cambio y adaptación no solo del antiguo Frente 18 sino de la organización en sí misma:

La rancha también se transformó con los años. Todavía en los años 80 se cocinaba al aire libre y en dos horquetas se colgaban las ollas, el calor era impresionante; luego hicimos los hornos de barro para evitarle ese calor excesivo a los rancheros; después llegó el modelo vietnamita que consistía en no dejar escapar ningún tipo de luz en la noche, ni humos que nos delatara ante la aviación enemiga. Nosotros, a pesar de las complejas condiciones, nos la jugábamos como entrar las provisiones y el apoyo de la población fue determinante. Por un lado, un campesino nos traía provisiones por cantidades, había comisiones nuestras especializadas en esas actividades, los economatos se vestían de colores por las frutas y verduras que llegaban en los tiempos tranquilos. (Exguerrillero. Comunicación personal, 2020).

---

<sup>5</sup> Ranchar era la forma de nombrar la preparación de los alimentos.

La primera parte de este capítulo indaga por la periodicidad en que el uso de los fogones de leña era habitual, es decir, las primeras décadas de conflicto cuando el ejército no hacía uso de aviación militar, lo que facilitaba realizar tareas como cocinar. Los fogones de leña desprendían calor al que se veían expuestos los rancheros, sin embargo, tenían capacidad para cocinar grandes cantidades de alimentos, esto considerando que durante las primeras décadas del conflicto armado era común que todas las unidades que conformaban el frente estuviesen ubicadas en un mismo campamento.

El comer como una extensión de la guerra implicaba preparar los alimentos bajo las condiciones que se estuvieran presentando, en este proceso aparecen algunas figuras claves como las y los rancheros y el ecónomo del frente, durante el proceso de aprendizaje quienes recién se iniciaban en las labores de la cocina guerrillera eran supervisados para garantizar que la comida cumpliera con los estándares de consumo, es decir, higiene, que estuviese bien preparada.

El turno de ranchar duraba 24 horas, lapso en el que los rancheros debían preparar desayuno, almuerzo, comida, cuando había posibilidad preparaban alguna otra comida para complementar, en este sentido, el régimen interno de FARC-EP determinaba horarios para cada comida. Blanca recuerda que:

Un ejemplo si yo comencé el turno de ranchar ahorita a medio día fue porque el otro ranchero cogió ayer y hizo la mera comida, el desayuno y el almuerzo, ya un ejemplo yo voy a recibir ahora... en este momento tengo que estar haciendo la comida porque tiene que estar a las cuatro de la tarde antes de que anochezca, ya hago la comida, despacho, lavo mis ollas y hasta el desayuno, ya me levanto según donde uno esté para no alumbrar, arreglo el desayuno organizó todo y le entregó al otro ranchero. (Comunicación personal, 2020).

Las primeras décadas del conflicto armado el ejército no hacía uso de aeronaves militares lo que brindaba una ventaja a la insurgencia, sobre todo aquellas estructuras que operaban más inmersas en la selva, durante este periodo el uso de fogones de leña era común, aunque exponía a las y los rancheros al calor extremo y la inhalación de humo constante, en este periodo también era común que todo un frente guerrillero estuviese ubicado en un mismo campamento.

Las estructuras del frente debían adaptar sus recursos a las condiciones naturales del territorio y los niveles de confrontación armado a los que se vieran expuestas, en este sentido entre

más cerca se estuviese de los centros urbanos más era la probabilidad de sufrir hostigamientos. Cada frente contaba con personal especializado en labores médicas, de enfermería, quienes además probaban los alimentos en primer lugar y daban el visto bueno para su consumo, se debía evitar a toda costa consumir alimentos en mal estado, los cuerpos guerrilleros siempre se debían para el combate ya que este se convertía en el instrumento por medio del cual se desarrollaba la resistencia.

Contrario a lo que se pudiese imaginar, la sazón era uno de los aspectos más importantes a la hora de ranchar, cada aspecto con relación a la alimentación era meticulosamente cuidado, no se desperdiciaba nada a menos de que estuviese en mal estado o que no se hubiese preparado adecuadamente por razones de seguridad.

Las cocinas guerrilleras cambiaron conforme cambiaron las dinámicas de la guerra, las cocinas al aire libre o de leña eran comunes durante los primeras décadas de conflicto en gran medida gracias a que el ejército aún no hacía uso de aeronaves militares, durante este periodo se podían encontrar frentes guerrilleros enteros en un mismo campamento, aunque como se pudo apreciar en el capítulo anterior esto tenía implicaciones negativas desde la seguridad y el acceso a la alimentación.

El qué, cómo y cuándo se comía estaba condicionado por la guerra, en este sentido la guerra de guerrillas incorporaba otros ámbitos que trascienden lo armamentístico, la alimentación cobraba una dimensión táctica, es decir, el comer se incorporaba a la lucha armada guerrillera como una extensión de la guerra, como se podrá apreciar posteriormente, se puede hablar de comidas de guerra, o sea, alimentos que se consumían específicamente en momentos de combate.

Las condiciones para cocinar se prestaban más cuando las unidades se encontraban en campamentos, la ranchar contaba con los implementos necesarios para cocinar, además el régimen interno estipulaban horarios y responsables, otra era la situación cuando las unidades insurgentes se encontraban en movimiento, las marchas podían durar 1 o varios días, además siempre estaba la posibilidad de entrar en combate, cuando se disponían a movilizarse a cada una de las unidades se le entregaba su ración de campaña la cual entre otras cosas contenía carne seca, cancharina y coffee, así lo describe el flaco:

Si uno estaba encampamentado compraba alimentos para un mes o el tiempo que estuvieras, encampamentado a ti te rendía más el presupuesto, a ti te iba muy mal cuando tu estabas en movimiento, hay se necesita una persona que nosotros llamábamos el

ecónomo, uno como comandante le decía “ yo necesito que me haga una lista, un presupuesto, vamos a salir 12 días, vamos a salir 15 días, vamos a salir un mes, entonces bueno: en grano esto, en carne esto y ya el comandante miraba y le sacaba cuenta cuánto costaba con relación al presupuesto que manejaba y comenzaba a clasificar, y el sí comandante decía: ah bueno es que vamos para tal parte y en esa parte tenemos lo que nosotros llamábamos las masas y nos podemos conseguir el plátano, nos podemos conseguir esta papa más favorable o inclusive donado.(Comunicación personal, 2022).

Desde el aire, ya fuese el humo blanco que caracterizaba los fogones de leña o las unidades insurgentes movilizándose podían ser fácilmente detectables para los aviones militares, el uso de esta tecnología le dio otras formas al conflicto, forma más sanguinaria, bélica y peligrosa para la guerrilla que debía hacerles frente a estas nuevas formas en que el ejército hacía la guerra.

Las necesidades, condiciones y recursos de cada estructura variaban según a las dinámicas a las que se adaptara, los fogones de leña a pesar de las dificultades siempre estuvieron presentes de alguna manera, su uso fue restringido a momentos y condiciones específicas para evitar la posibilidad de un bombardeo, el uso de nuevas tecnologías no solo cambió las formas en que se desarrollaban los combates, la cotidianidad del día a día en la guerrillera cambio en sí misma. Las formas de organización interna, los campamentos que acogían una gran cantidad de unidades comenzaron a ser menos frecuentes ante el peligro de un bombardeo que pudiese acabar con todo el frente en cuestión de minutos como ya había ocurrido con otros frentes guerrilleros antes, Claudia menciona que:

Todos juntos no se podía, en la época que yo ingresé si, cuando yo ingresé me tocaba ranchar para doscientas personas y se fue construyendo hasta que se llenó de hombres y mujeres entonces hay tropa pa allí tropa pa allí y cada uno tenía sus enfermeros su ecónomo sus oficiales. (Claudia, comunicación personal, 2020).

La liga era una parte fundamental de la cocina guerrillera, esta solía prepararse ya fuese asada o salada, ambas formas extendían su tiempo de vida, el resultado final variaba, pero de ser posible la carne se ahumaba ya que cuando se salaba esta desprendía líquidos que podían generar malos olores o dañar el contenido de los equipos.

El proceso para salar y ahumar era hasta cierto punto parecido, primero se tasajeaba la carne. Para ahumarse en los campamentos solían clavarse estacas de madera en el piso, se colocaba a fuego lento por varias horas, para salarla se utilizan canecas en donde guardaban la carne junto con la sal, se tapaba por varios días hasta que estuviese lista.

Una característica que tenía la comida guerrillera radica en que se utilizaba una gran cantidad de aceite para la preparar los alimentos, esta era una forma de suplir parte de la energía que requerían los cuerpos guerrilleros para cumplir con las tareas que comprenden la vida guerrillera. El cuchuco era una sopa que se realizaba con maíz, trigo o cebada, es de una consistencia espesa, para prepararlo se molía el maíz crudo y luego se ponía a cocinar junto con la carne que se dispusiera en el momento, esta solía acompañarse con arroz y se consumía sobre todo para el almuerzo.

La cocina guerrillera se caracteriza por su capacidad de adaptación, los fogones de leña daban a la comida un sabor característico, además de que se podía cocinar para una mayor cantidad de personas, como aspecto negativo sobre estos se puede mencionar que podían desgastar rápidamente los utensilios para cocinar.

Si se daban las condiciones se permitía el uso de los fogones de leña en las horas de la tarde noche cuando el humo blanco que emanaba ya no era visible para las aeronaves, estos fogones solían hacerse debajo de la tierra, cubriendo el reflejo del fuego que también podía delatar su posición desde el aire, cuentan que cada uno de las aeronaves utilizados por el ejército hacía un sonido característico razón por la cual las unidades que estuvieran de guardia y la guerrillerada<sup>6</sup> en general debían prestar mucha atención a cualquier detalle que pudiesen observar o escuchar, todo debía reportarse buscando salvaguardar el bienestar de las unidades.

No solo cambiaron las formas de preparar los alimentos, los alimentos en sí mismo también, la arepa es un bien ejemplo de ello, esta solía prepararse de forma tradicional, cosechando, moliendo el maíz y armando las arepas que se hacían en fogones de leña, este aunque era un proceso más tradicional cambio con el tiempo, no solo pensando en los tiempos de preparación y el número de comensales, la seguridad fue quizá el factor más influyente en este proceso el humo de los fogones representa un factor de riesgo:

Sobre el tiempo en que se podía usar fogones de leña, Blanca recuerda que:

---

<sup>6</sup> La guerrillerada hace referencia a la totalidad de hombres y mujeres que hacen parte del frente, es decir, el colectivo.

Era muy bueno porque en ese tiempo hacíamos los hornos en el piso dentro de la tierra, le hacíamos el metedero de la leña y por el otro lado le hacíamos una boquilla para hacer arepas, hacia uno la mazamorra... sí, se utilizaba por ahí cuando uno estaba en una casa o finca, si uno estaba en el monte y prendía fogón de leña ahí le llegaba el bombazo. (Blanca, comunicación personal, 2020).

El proceso de adaptación implicó hacer uso de nuevos ingredientes si se quieren de un origen urbano para continuar preparando arepas, así aparece la arepa harina en el menú guerrillero, este tipo de harina y su preparación se salen si se quiere de las formas y lógicas tradicionales, sin embargo para las unidades insurgentes representaba una disminución en los tiempos y preparación de las arepas, habitualmente la arepa harina era uno de estos ingredientes que hacían parte de la lista que hacía quien estuviese a cargo del economato.

Las cocinas guerrilleras son el resultado de un proceso de adaptación a las dinámicas del conflicto armado, es decir, factores asociados al acceso, la preparación y el consumo de los alimentos. Estas además son el punto de encuentro entre las historias y relatos asociados a la culinaria insurgente.

Los nuevos ingredientes se adaptaron también a nuevas formas y utensilios para cocinar, en el siguiente apartado se podrá apreciar como la preparación de las arepas implicó la utilización de formas que para las unidades del antiguo Frente 18 eran desconocidas, nuevos ingredientes, nuevas formas de cocinar, nuevos implementos para cocinar, todo esto hizo parte del proceso adaptativo que tuvo la cocina guerrillera.

Habían alimentos que aparecían dentro del menú en momentos específicos, por ejemplo era común que cuando los alimentos escaseaban aparecieran recetas como “La cabeza de gato,” su preparación consta de pocos ingredientes, solo plátano, aceite, sal y un guiso compuesto por tomate y cebollas picadas en rodajas muy pequeñas, en primer lugar se colocaba cocinar el plátano hasta que tuviese una consistencia blanda, luego se aplastaba y se mezclaba con el guiso, si bien era común que el arroz acompañará la mayoría comidas, cuando se servía cabeza de gato se daba sola, o si se tenían la disposición de liga, se le picaba chicharrón frito y picado a la preparación.

Caso contrario eran los tiempos de abundancia de alimentos, este panorama brindaba la posibilidad de preparar recetas compuestas por varios ingredientes, es el caso del arroz empastelado o “de todito”, su preparación se hacía preferiblemente en leña de tener la posibilidad, el ingrediente

principal de esta preparación era la cabeza de cerdo ahumada, se usaba también cebolla de huevo, arroz, zanahoria y ají, para su preparación se cortaba la cabeza del cerdo en trozos pequeños que se fritaban a fuego lento con el resto de los ingredientes, cuando no se tenía a disposición la cabeza de cerdo un ingrediente que le suplió era la pechuga de pollo desmechada.

El ranchar como se aprecia, era una tarea que no solo estaba condicionada por las dinámicas del conflicto armado, también lo estaba por la disponibilidad de recursos, factores no son independientes entre sí, el hecho de que los niveles de confrontación armada fueran altos, dificulta el acceso a los alimentos, y claro, su posterior preparación.

## **5.2. Clandestinidad de las cocinas guerrilleras**

Este apartado profundiza en el proceso de cambios adaptados en las cocinas guerrilleras a partir del uso de aeronaves militares y la limitación del uso de fogones de leña a condiciones y lugares específicos, esto a través de la implementación de nuevas formas y estrategias para cocinar, con la intención de profundizar más en este proceso se comparte el siguiente relato de El flaco (2022) quien toma como punto de referencia las negociaciones de paz que tuvieron lugar en San Vicente del Caguán entre 1999 y 2002, narra que cuando los diálogos fracasaron el conflicto se recrudeció, dificultando entre otras cosas la realización de las tareas asociadas a la cocina:

Nosotros tuvimos una anécdota que cuando se recrudeció el conflicto, cuando se rompió esa negociación del Caguán se vino la aviación con todo, no se podía cocinar con leña, nos tocó aprender a cocinar con estufa y eso fue una odisea porque la gente no sabía cocinar con estufa, la comida quedaba cruda, nosotros duramos por hay ocho días que no podíamos comer bien, nos tocó mandar a buscar gente del (Frente) 36 o ponernos a andar con ellos que ya tenía una experiencia de cocinar en estufa porque ellos siempre mantenían en sitios semi urbanos, pero mientras nos encontramos con esta nos tocó aguantar hambre de la buena, llegó un momento que el fogón de leña salió de circulación. (El flaco, comunicación personal, 2022).

El uso de aeronaves militares fue sin lugar a dudar uno de los factores más influyente en el desarrollo y cambios en las dinámicas del conflicto armado, para la guerrilla implicó nuevas formas

de organizarse, nuevos implementos, nuevas formas de cocinar. La posibilidad de hacer uso de los fogones de leña facilitaba las tareas asociadas a la preparación de los alimentos, además es tradición en la ruralidad.

La imposibilidad de usar fogones de leña representó un punto inflexión para las cocinas guerrilleras, adaptarse a nuevas dinámicas del conflicto armado implicó integrar nuevos implementos para ranchar, nuevas formas de organizarse y en sí mismo adaptar una nueva forma de vida en la que la posibilidad de un bombardeo siempre estaba latente.

Un factor para resaltar sobre el relato de El flaco (2022) es que entre más cerca estuviesen las unidades del territorio urbano mayor era el riesgo que se podía correr, las formas de organizarse y sus prácticas cambiaban con relación a aquellas unidades que se encontraban adentradas en la selva, aunque como se pudo apreciar al menos para el Frente 18 hubo momentos en que el uso de los fogones de leña estaba prohibido.

Las nuevas formas dispuestas por FARC-EP para organizarse en territorio trajeron consigo nuevos insumos y formas de cocinar. Las estufas portátiles fueron la forma en que se adaptaron a la imposibilidad de usar leña para ranchar, estas eran a base de gasolina y tenían un solo puesto. Una ventaja era lo práctico que era cargarlas en el equipo, era muy práctico también al momento de cocinar cuando las unidades debían desplazarse por 1 o varios días, por otro lado, el preparar un fogón de leña requería disponer cierto tiempo para ello, las estufas portátiles por el contrario solo era sacarlas del equipo y disponerse a cocinar.

Como parte negativa de los fogones a base de gasolina es que dañaban los utensilios utilizados para ranchar, un exguerrillero recuerda que “Según la gente que hubiera se cargaba una o dos estufitas de un solo puesto, y cargábamos cada uno un galoncito de gasolina en el equipo”, (Comunicación personal, 2020), cuando hace referencia a “la gente que hubiera” se ubica en un contexto de marcha guerrillera que se podía extender uno o varios días, durante estas marchas cada una de las unidades que se movilizaban llevaban consigo en el equipo la comida necesaria para el tiempo que iba a estar por fuera del campamento, ni más ni menos.

El fogón de leña siempre acompañó a la guerrilla. Si bien su uso se vio restringido a condiciones y momentos específicos ante el peligro que representaban los aviones militares, este tipo de fogones desprendían humo blanco que era fácilmente detectable, cuando este salió de circulación la guerrilla se vio en la obligación de buscar otras estrategias para seguir ranchando, una de estas fue usar estufas portátiles, sin embargo, hubo otras como se podrá apreciar en breve.



Estas otras formas tuvieron que ver con los cambios de los fogones de leña, la adaptación de estrategias que permitieran seguir usando el fuego para cocinar aun teniendo en cuenta los peligros que podía representar, se comenzaron a construir los fogones de leña en el piso, este tipo de fogones fueron utilizados por la guerrilla durante el conflicto en Vietnam en la segunda mitad del siglo XX, las unidades del Frente 18 adoptaron esta forma de construir los fogones de leña dentro de la tierra para evitar que el humo y el calor excesivo.

El proceso de cambio y adaptación de las cocinas guerrilleras no solo trajeron consigo nuevos implementos y formas de cocinar, también se sumaron nuevos ingredientes como la ArepArina<sup>7</sup>, si bien el sabor no era el mismo en comparación a cuando se preparaban las arepas de forma tradicional, su uso permitía ahorrar tiempo en la preparación, estas fritaban abundante aceite como muchas de las preparaciones guerrilleras.

Las cocinas guerrilleras son la posibilidad de reconocer una dimensión cotidianamente desconocida del conflicto armado, comer como una extensión de la guerra, las recetas el resultado de la adaptación a las dinámicas del conflicto armado, la guerra como un condicionante de la vida guerrillera.

La capacidad de adaptación de la guerrilla fue uno de los factores más influyentes en los cambios que tuvieron las cocinas guerrilleras, el que, el cómo y el cuándo se comía estaba condicionado por la guerra, esta no solo atravesaba la cotidianidad en la rancho, las demás tareas cotidianas en el monte también eran influenciadas, recuerda un fariano que cuando las unidades se disponían a marchar, “usted salía y a cada quien le daban su bolsita con carne, a usted le decían “pase al economato a recoger la carne que hay que llevarla”. (Comunicación personal, 2020).

Las avanzadas eran por decir que hoy llego la tropa aquí y aquí se va a acampar y entonces lo primero si hay muchos filos hay que sacar dos o tres avanzadas por la seguridad para uno estar confiado en ese hueco si nos tocó en un hueco y resulta que entonces esa avanzada a la hora que llegábamos se les decía “vallasen que a la hora que este el desayuno se les manda” si cinco o seis había eso era seis porciones que se les echaba en una olla y seis sobremesas y ya lo que cargaran.(Comunicación personal, 2019).

---

<sup>7</sup> Harina de maíz instantánea para la elaboración de arepas.

Las formas y dinámicas que iba adaptando el conflicto armado obligaba adaptar estrategias para garantizar la seguridad, en este sentido, esto tuvo influencia desde diferentes ámbitos, entre ellos la alimentación, el acceder a los alimentos, el cocinar y el comer en sí mismo, las prácticas alimentarias guerrilleras como una extensión del conflicto, condicionadas por la guerra y a su vez parte de esta ya que el comer estaba presente inclusive en momentos de confrontación.

La preparación de los alimentos en la guerrilla se hacía en base a las condiciones del momento, la carne por ejemplo era uno de estos alimentos cuya preparación se hacía de manera estratégica para que durase más, una mujer farijana narra más detalladamente dicho proceso:

A uno en los campamentos la carne le duraba quince o veinte días, porque uno la carne la cogía, la arreglaba, la tasajiaba bien tasajiadita y la salaba bien, la echaba a una caneca y la tapaba, eso si uno la sacaba de ahí y la tenía que desaguar bien para que botara la sal, y ya cuando iba a salir a marcha le daban carne para comer ese día y al otro día. (Comunicación personal, 2020).

Cuando la liga estaba lista se le repartía a cada unidad una porción que hacía parte de la ración de campaña que llevaban consigo al momento de salir de marcha, de ser posible preferían usar leña para preparar la carne ya que el proceso de salarla podía ser más dispendioso y tener algunas desventajas como el desprendimiento de líquidos.

Había recetas que no eran muy comunes como el mico guisado en leche de coco, en ocasiones se estaba en un lugar donde había mico pero no coco o viceversa, esta era quizás la preparación que más gustaba con este animal, sin embargo como se va a ver posteriormente habían varias formas de comerlo, había varias consideraciones a la hora de darse a la tarea de atrapar este animal, el color del mico, el tamaño y la temporada de caza debido a que cuando había escasez de frutas estos se enflaquecían y se llenaban de gusanos, especialmente los micos “monos<sup>8</sup>”, haciendo referencia al color de su pelaje.

Este animal era considerado comida de emergencia, fue utilizado en diferentes preparaciones, en primer lugar se coloca el animal a fuego para quemarle su pelaje y dejar la piel al descubierto y luego se lavaba con limón para quitarle el olor a “mico”, se picaba y se sancocha para quitar cualquier residuo de olor o sabor indeseado; posteriormente se aliñaba muy bien con

---

<sup>8</sup> Micos de pelaje amarillo.

tomate, cebolla, ajo, zanahoria rallada, Maggi o al menos esta sería la receta preparada en las mejores condiciones posibles, luego se deja tapado en una olla hasta el otro día y al día siguiente se asaba a fuego lento buscando que quedara dorado, para terminar la preparación se guisa con leche de coco y se pone nuevamente al fogón por un rato y se sirve con arroz seco y yuca sudada.

Cada receta tenía su nivel de complejidad, en ocasiones la comida se preparaba a contra tiempo por las condiciones apremiantes, algunas recetas como “El empedrado” no eran muy prácticas con relación al tiempo requerido para prepararlo, sin embargo al tener un fácil acceso a los ingredientes sumado al hecho de que era una de las comidas que más gustaba llevaba a que se hiciera constantemente como lo recuerda una mujer fariana:

Eso es arroz con frijoles... seco... eso era una cosa muy buena eso se hacía cada tres o cuatro días, también se le echaba chicharrón picado... eso era bueno pá andar con la barriga pesada... era como un sequito especial y también se hacía de arroz y de maíz. (Comunicación personal, diciembre 2018).

Para preparar el empedrado se cocinaban los fríjoles en agua y mientras se estén cocinando se le echa una libra de arroz, cuando ya esté hirviendo se le saca el agua y se le echan los aliños y el chicharrón frito y se revuelve todo y se deja a fuego lento en el fogón preferiblemente de leña.

Además de las diferencias que pudiesen marcarse en el sabor de las preparaciones, un aspecto importante es el hecho de que la carne salada escurría la humedad que conservaba dentro de los equipos lo que podría dañar parcial o totalmente los objetos personales y de diferente tipo que siempre se llevaban durante las marchas, por este motivo se hacía más práctico llevar carne ahumada la cual no desprendía ningún tipo de humedad que dejase rastros o pudiese atraer visitas de animales indeseados.

De tener la posibilidad se hacía uso de los fogones de leña para la preparar los alimentos, “cuando podíamos hacer fogón asábamos mucho la carne, cogíamos una vaca entera y la asábamos, sino que ahumada es más fácil cargarla porque cuando es salada bota mucha agua y le chorriaba el bolso a uno” (Comunicación personal, 2020).

El relato anterior permite dimensionar como la preparación de los alimentos se relaciona con los momentos de consumo. El ejército y los diferentes grupos armados con los que se enfrentó el Frente 18 intentaron por todos los medios disponibles acabar con el movimiento insurgente sin

embargo esto nunca fue posible en su totalidad, como se ha constatado hubo periodos donde los niveles de confrontación armado aumentaron lo que hacía que los quehaceres cotidianos y tareas como introducir la remesa selva adentro se hiciera más difícil y peligroso.

Sobre el proceso de adaptación que tuvieron las cocinas guerrilleras, Claudia señala que:

Eso había una época en que se podía ranchar con leña, después cuando se fue prendiendo la vaina tocaba en pura estufa, eso llegaba uno cuando era un fogón de leña y hacia uno un horno debajo de la tierra y un rancho, y le pone una hornilla y tocaba entregar esa hornilla lavadita y limpia y ya cuando se complicaron las cosas fue fogón de gasolina... ya uno taqueaba los tanques, les echaba buen aire y tocaba tapar bien con hojitas para que no se saliera el reflejo, de noche tenía que ser bien camuflado.(Claudia, comunicación personal, 2022).

Los cambios que tuvieron las cocinas guerrilleras están permeados por las dinámicas del conflicto armado, este es un entramado de relaciones que dan forma al conspirar subversivo desde las cocinas guerrilleras como un proceso de resistencia que tiene lugar en la clandestinidad del monte, la alimentación como adaptación al conflicto y las formas que este iba tomando, en este sentido es que se puede apreciar cómo el conflicto armado no solo tenía influencia en el comer, este condicionaba la vida guerrillera en sí misma.

## 6. Comer

### 6.1. Sabores de la guerra

Comer, los momentos e implicaciones en el monte, las recetas, ingredientes y sabores guerrilleros, sobre ello se construye el presente capítulo que termina de dar forma a las prácticas alimentarias del antiguo Frente 18 de FARC, si bien como se ha podido apreciar, el acceso, la preparación y el consumo de los alimentos configuran un proceso de interrelación constante.

*El recetario fariano* (2021), recopila 37 recetas que hicieron parte del menú guerrillero del antiguo Frente 18, algunas de estas comidas de y para hacer la guerra, alimentos utilizados para marchar, salir de campaña o en medio de los combates. El régimen interno de las FARC-EP estipulaba horarios para el desarrollo de las actividades que comprenden el día a día en los campamentos guerrilleros, sin embargo, cumplir con el régimen estipulado era posible sobre todo en tiempos tranquilos, en este sentido, Blanca recuerda que:

El desayuno allá tenía que estar a las 6 de la mañana, cuando estaba uno relajado por hay a las 7 pero no se podía pasar de ahí, según lo que fuera, si era unas lentejas se levanta uno por hay a las 4, pero si ya era frijoles con cancharina o alguna cosa, ya tenía que ser por hay a las 3 de la mañana, pero cuando estaba uno relajado no había necesidad, cuando iban a salir comandos sí. (Comunicación personal, 2020).

La configuración de las cocinas guerrilleras guardan una relación cercana con las costumbres, ingredientes y formas de cocinar presentes en el campo, como es usual en el comer campesino el desayuno suele ir reforzado, allí aparecen los frijoles, las lentejas y otros ingredientes usados para complementar, claro que el menú estaba condicionado por la disponibilidad de recursos y el nivel de confrontación que se estuviese desarrollando, factores siempre presentes e influyentes en el comer, algunas ocasiones se disponía de los ingredientes para preparar recetas más elaboradas pero no se podía cocinar, otras ocasiones se podía cocinar pero no se contaba con los ingredientes necesarios.

Comer como una extensión de la guerra implica que el consumo de alimentos se diera en base a momentos y fines determinados. El Coffio es una de estas recetas, que además de hacer parte

de la ración de campaña, se usaba para el cumplimiento de tareas como las marchas, semejando un tipo de golosina que proporcionaba energía para seguir el camino. Comer también estaba ligado al desarrollo de los combates ya que era imposible predecir cuánto tiempo se prolongarían, podían ser minutos, horas o incluso días enteros, es decir, no se podía cocinar y mucho menos comer, allí aparece por ejemplo el Coffio como una comida para hacer la guerra:

Se utilizaba más que todo cuando uno iba a hacer acciones, cuando uno iba a pelear era que utilizábamos el coffio porque uno allá no podía cocinar, entonces por eso fritábamos la cancharina, fritábamos la carne y hacíamos el Coffio para poder durar cuatro o cinco días por allá. (Comunicación personal, 2020).

El consumo de Coffio en el marco de los enfrentamientos permite apreciar cómo es que la alimentación se liga a la guerra de guerrillas concebida desde lo bélico, evocar el comer en el monte da cuenta de formas de vida, costumbres y cotidianidades alrededor de las cocinas guerrilleras, además ubica la comida como un medio para hacer memoria y la posibilidad del encuentro alrededor de la rancharía, sus recetas y el uso que se les daba.

La guerra como condicionante del cuándo se tenía la posibilidad de comer, esto implicaba ejecutar estrategias que respondieran a las dinámicas del conflicto armado y los recursos alimentarios disponibles, esta es la resistencia desde las cocinas guerrilleras, sus ingredientes, sus recetas, formas de preparar y sabores, Andrés menciona que a pesar del contexto de guerra este era “un momento de compartir, ya en ese momento nos reuníamos y recochábamos.” (Andrés, Comunicación personal, 2020).

Otro de estos ingredientes si se quiere exóticos y que no aparecen recetas que se preparaban en momentos y con fines específicos, el chocolate con ojo o pata de vaca solía consumirse como una golosina y de forma medicinal ya que se le daba a quienes sufrían de paludismo, para preparar el ojo se cocinaba y luego se molía o se licuaba, se colaba y se procedía a mezclar junto con el chocolate, la pata se preparaba de forma similar, esta se cocinaba y se procedía a molerse hasta que tuviera una textura que permitiera mezclarla con el chocolate “Es como una gelatina, el misterio es que la pata de vaca y el ojo tienen como mucha vitamina, era como para coger fuercecita. (Valderrama et al, 2021, p.41).

Hay recetas dentro del menú guerrillero que se consumían como un acompañante, un complemento, es el caso del *Polvo de burro*, esta es una colada que se prepara con harina, leche y panela rayada, para prepararlo se mezclan los ingredientes hasta lograr una consistencia espesa, cuando no se disponía de suficiente comida, esta se acompaña con galletas o solo si no había nada más, entre menos ingredientes tuviese la receta más simple era su preparación.

Las FARC-EP en sus inicios, nos tocó sobrevivir y en esas condiciones la base alimentaria era la carne, fríjol, plátano, arvejas, dulce y el resto de los productos cultivados en la región. En estos mismos irs y venires se fueron incorporando nuevos productos alimenticios, por ejemplo, las verduras, los lácteos, bebidas gaseosas, mecatos, gelatinas y frutas para hacer salpicón, aunque por la movilidad nos inclinábamos por comprar papa, cebolla cabezona y ajo (que resistían más tiempo en bodegas o caletas). (Excombatiente. Comunicación personal, 2020).

Las cocinas guerrilleras son el resultado de ingredientes y formas de preparar los alimentos a partir de la adaptación a contextos particulares, los fogones de leña, el plátano, la yuca, el arroz, estos son ingredientes tradicionales del campo, incluso estaba la posibilidad sembrar algunos de estos, estos en combinación con otros ingredientes de un origen contemporáneo y urbano como la crema de leche, la leche en polvo, enlatados, las estufas portátiles, así se iban configurando las cocinas guerrilleras a partir de la adaptación a las condiciones de la guerra.

Uno de los ingredientes que más aparece en las preparaciones guerrilleras es el arroz en diferentes formas, sabores, texturas y otros ingredientes que lo acompañaban según la receta que se estuviese preparando, arroz empastelado, la chagua o detodito, mezclado con lentejas o con frijoles eran algunos ejemplos de cómo se preparaba el arroz en la guerrilla, esto podía variar según la disponibilidad de ingredientes, de tiempo para cocinar y las tareas que estuviesen desarrollando las unidades.

El envenenamiento era una posibilidad latente sobre todo para los mandos de las diferentes estructuras que conformaban el frente, por ello como medida de seguridad se designaban unidades de confianza para realizar esta tarea, la guerra implicaba la posibilidad de que hubiesen infiltrados dentro de las filas de la organización. Los sabores guerrilleros, los ingredientes y recetas eran el resultado de la adaptación a las dinámicas del conflicto armado, a su vez, eran también una forma

de hacer la guerra por medio de los alimentos, Blanca menciona que una ocasión en que les fue envenenada la remesa “una vez destaparon un tarro le dieron a un perro y se murió, estaba envenenada toda, arroz, leche, todo lo envenenaron ellos bregaban a como destruirnos sin embargo no fueron capaz” (Blanca, comunicación personal, 2019).

Los combates que solían desarrollarse en Ituango se caracterizaban por su intensidad, allí operaban estructuras del ejército cuya especialidad era el combate contrainsurgente, además contaban con apoyo aéreo y otros elementos tecnológicos que solían utilizarse tácticamente en el desarrollo del conflicto el cual si se quiere no solo relacionaba lo bélico, el comer como se ha podido apreciar para la guerrilla no solo estaba ligado al desarrollo de los combates, este integraba otros aspectos como las marchas y las diferentes tareas que comprenden la cotidianidad en la guerrilla.

Contrario a lo que se podría imaginar desde el desconocimiento o el prejuicio en la guerrilla se solían celebrar algunas fechas especiales como la navidad o conmemoraciones propias de la organización, estas ocasiones en las que se celebraban fechas especiales daban cuenta de varias expresiones culturales como “La música fariana” y por supuesto la comida y las diferentes recetas especiales que se realizaban para dichas fechas:

Para las ocasiones especiales en la selva, como ahora, celebrábamos los fines y bienvenidas’ de año, día de la madre, San Pedro, cumpleaños colectivos cada dos meses, seis de reyes, las fiestas normales, aniversario. En cuestiones de licor también las cosas se modificaron. En las fiestas se conseguían licores tradicionales, pero por los años 80 se preparaban en una gran canoa o pozuelo de madera, a esta se le echaban unas 20 canecas de agua, la cantidad dependía de los días de fiesta y del personal asistente, luego se le agregaba cepas de maíz y panela para que fermentara durante un mes. Ocho días antes de la fiesta se echaban dos cajas de aguardiente o ron, para darle el toque y la maduración final. (Historias de rancho, 2018).

## **6.2. Comer para contarlo**

Comer para contarlo configura un relato de memoria colectiva alrededor de la comida guerrillera el cual se construye a partir del encuentro entre relatos individuales cuyo punto de



encuentro son las cocinas guerrilleras y su adaptación a las dinámicas del conflicto armado, esta es la guerra de guerrillas apreciada a partir de la comida.

La memoria como recurso, la comida como referente, el hacer memoria de la comida a partir del encuentro mediado por los alimentos, comprender como para la guerrilla comer trasciende el hecho de saciar una necesidad fisiológica la cual se relaciona con el cumplimiento de diferentes labores asociadas al accionar guerrillero, estar de campaña, el combate, el conspirar subalterno, planear y ejecutar acciones encaminadas al acceso, la preparación y el consumo de los alimentos, comer como un medio para hacer la guerra y los alimentos un arma de guerra en sí misma.

La guerra de guerrillas apreciada desde la alimentación permite dimensionar como el conflicto se relaciona con otras esferas que trascienden la concepción tradicional que le relaciona con el plano belicista, evocar la alimentación en un contexto específico como el conflicto da cuenta de cómo la guerra atraviesa los cuerpos, no solo de los actores ligados directamente a la guerra, el comer de la población civil también se condiciona a partir de estas dinámicas.

La construcción de esta investigación da cuenta de la relación entre la comida y el trabajo social como un medio para hacer memoria sobre una dimensión desconocida en el contexto de conflicto armado. Allí la perspectiva antropológica de la comida brindó la posibilidad de comprender las prácticas alimentarias como una práctica social que suple una necesidad fisiológica sobre la cual se construyen relaciones y una identidad cultural alrededor de grupo alrededor de los alimentos, ingredientes y recetas que adaptan los grupos humanos.

La memoria, el encuentro de los relatos individuales cuyo punto de encuentro son las cocinas guerrilleras cobra sentido y relevancia si se enmarca en el proceso de reincorporación que llevan a cabo los hombres y mujeres de las antiguas FARC-EP, la cual abarcan las dimensiones política, social y económica, comer para contarlo es la posibilidad de reconocer un aspecto cotidiano pero desconocido de la guerra a partir de voces insurgentes.

Comer para contarlo se configura como un relato de memoria colectiva alrededor de la cocina guerrillera, la posibilidad de evocar aspectos relacionados al acceso, la preparación y el consumo de los alimentos. El conspirar insurgente, la guerra de guerrillas apreciada a partir del rol que tienen los alimentos desde la clandestinidad insurgente, es decir, la resistencia desde el comer.

Evocar las cocinas guerrilleras es dimensionar como se gesta un proceso de resistencia desde la alimentación, no solo desde lo que implicaba enfrentarse en combate con los diferentes

actores armados que hacían presencia en el municipio, esta otra resistencia menos visible era la que se daba a partir de lo que implica el acceso la preparación y el consumo de los alimentos para las unidades insurgentes.

Así pues, los cuerpos guerrilleros son el instrumento por medio del cual se materializa la resistencia desde las diferentes tareas e implicaciones que tenía la vida guerrillera en la clandestinidad del monte. Los alimentos son el combustible requerido para el desarrollo de las diferentes actividades en la clandestinidad del monte, aunque este se veía condicionado por las dinámicas y todo lo que rodeaba el poder lograrlo.

La resistencia desde el proceso de reincorporación es la posibilidad de crear ejercicios de memoria que permiten conocer aspectos y dimensiones desconocidas del conflicto como lo es la alimentación, de igual manera el poder crear otras narrativas que se desligan de la dicotomía víctima-victimario. También es la posibilidad de que las voces insurgentes puedan narrarse y encontrarse en las cocinas guerrilleras y todo lo que implicaba el comer insurgente en la cotidianidad guerrillera.

Así pues, comer para contarlo es también una invitación a innovar y trascender los procesos de memoria, reconociendo en este caso como la alimentación además de ser el tema central de la investigación es también un medio en si mismo para las y los profesionales del Trabajo Social para generar procesos reflexivos que susciten e inviten a hacer memoria del conflicto armado interno en Colombia.

## Referencias

- ABC (2018) *Los secretos de la asquerosa comida ultra vigorizante con la que los soldados nazis asaltaron Europa*. [https://www.abc.es/historia/abci-secretos-asquerosa-comida-ultravigorizante-soldados-nazis-asolaron-europa-201805070216\\_noticia.html](https://www.abc.es/historia/abci-secretos-asquerosa-comida-ultravigorizante-soldados-nazis-asolaron-europa-201805070216_noticia.html)
- Ariztia, T. (2017) La teoría de las prácticas sociales: particularidades, posibilidades y límites. *Cinta moebio* 59. P. 221-234. Doi: 10.4067/S0717-554X2017000200221t
- Barajas, C. (2016). Prácticas sociales y cuerpos recuperados: reconfigurar lo propio para sobrevivir. *Nómadas*, 45. P. 253-268.
- Bossuyt, M. (2000) *Consecuencias negativas de las sanciones económicas para el disfrute de los derechos humanos*. <https://www.amnestyusa.org/pdfs/amr250072009spa.pdf>
- Bourdieu, P. (1980) *El sentido práctico*. Siglo XXI.
- Burgos Conecta. (2018) *La comida durante la primera guerra mundial*. <https://www.burgosconecta.es/sociedad/gastrohistorias-comida-primera-guerra-mundial-20181111205842-ntrc.html>
- Clausewitz, V. (1973) *De la Guerra*. Siglo del hombre editores.
- Comité Internacional de la Cruz Roja [CICR] (2001) *Modelo de Manual Acerca del Derecho de los Conflictos Armados para las Fuerzas Armadas*. Comité Internacional de la Cruz Roja.
- Corzo, F. (2018) *Sancocho de mico, relatos alimentarios de ex-secuestrados políticos de las fuerzas armadas revolucionarias de Colombia*. Universidad de la Sabana.
- EAFIT (2017) *Dieta guerrillera, lo que comen las FARC*. [Bitácora]. <https://bitacora.eafit.edu.co/dieta-guerrillera-lo-que-comen-las-farc/>
- Escobar, Y. (2019) *La legitimidad de la guerrilla de las FARC-EP en el municipio de Ituango*. Universidad de Antioquia.
- Estrada, J. (1982) *Antropología del universo culinario, validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural*. Universidad de Antioquia.
- FARC-EP (2020) *Historias de rancho*
- Fernández, M. (2003) *Habitus y sentido práctico*. *Cuadernos de Trabajo social* 16. P. 7-28.
- Freyre, A. & Fernández, R. (2016). La dimensión cultural de la practica social. *Islas* (58) 181. P. 20-33.
- Fundación Ideas para la Paz [FIP] (2014) *Dinámicas del conflicto armado en el nudo del paramillo y su impacto humanitario*. Fundación Ideas para la Paz. USAID. Organización internacional para las migraciones. <https://www.files.ethz.ch/isn/183809/05.06.2014.pdf>
- Galeano M, (2003), *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*, Universidad de Antioquia.

- Guevara, E. (1960) *Guerra de guerrillas*. Proyecto Espartaco. <https://latinoamericanos.files.wordpress.com/2007/05/guevara-ernesto-guerra-de-guerrillas.pdf>
- Gutiérrez, B. (1991), La guerrilla del siglo XX. *Revista Foro*, 15. P. 26-34.
- Herrera A. (2011). Subalternidad y excepcionalidad en el posfordismo hegemónico. *Utopía y praxis latinoamericana*, 16 (53). P. 27-45.
- Ibarra, P., Villavicencio, F. & Valladares, M. (2018) La ingesta de alimentos de los soldados chilenos durante la guerra del pacifico (1879-1833). Una aproximación histórica y nutricional. *Diálogo andino*, 56. P. 75-85. [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0719-26812018000200075&lang=es](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-26812018000200075&lang=es)
- Jacobo, A. (1965) *Diario de la resistencia de Marquetalia*. [https://mronline.org/wp-content/uploads/2014/01/Diario\\_Marquetalia-1.pdf](https://mronline.org/wp-content/uploads/2014/01/Diario_Marquetalia-1.pdf)
- La Rotta, J. (1996) *Las finanzas de la subversión en Colombia: una forma de explotar la nación*. Ediciones los últimos patriotas.
- Las provincias (2018) *La comida durante la guerra civil*. <https://www.lasprovincias.es/planes/cocina-guerra-civil-20180713003547-ntvo.html>
- Las2Orillas (2020) ¿Qué hay detrás de la salida de los exguerrilleros en Ituango? *Las2Orillas*. <https://www.las2orillas.co/que-hay-detras-de-la-salida-de-los-exguerrilleros-de-ituango/>
- Madonessi, M. (2010) *Subalternidad, antagonismo, autonomía. Marxismo y subjetivación política*. CLACSO. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D2985.dir/modonessi2.pdf>
- Marulanda, M. (1973) *Cuadernos de campaña*. <https://www.marxists.org/espanol/tematica/guerrilla/colombia/farc/marulanda/manuel-marulanda-cuadernos.pdf>
- Méndez Reyes, Johan. (2008) Memoria individual y memoria colectiva: Paul Ricoeur. *Ágora Trujillo*, 11 (22), pp. 121. <https://acortar.link/c3oLEo>
- Molano, A. (2016) *A lomo de mula: un viaje al corazón de las FARC*. [Especial para El Espectador]. <https://etnicografica.files.wordpress.com/2016/05/50-ac3b1os-de-conflicto-armado.pdf>
- Nieto, R. (2008) *Resistencia: capturas y fugas de poder*. Ediciones desde abajo.
- Peralta, A. (2018) *Cultura gastronómica en la Mesoamérica hispánica*. Siglo XXI
- Pizarro, E. (1996) *Insurgencia sin revolución, la guerrilla en Colombia en una perspectiva comparada*. Tercer mundo editores.
- Russia Beyond (2018) Comida de guerra ¿Qué comían los soldados soviéticos en la segunda guerra mundial? <https://es.rbth.com/cocina/80767-cocina-de-guerra>
- Scott, J. (2000) *Los dominados y el arte de la resistencia*. Ediciones ERA.

Sosa, M. (2012) *¿Cómo entender el territorio?* Editorial Cara Parens. Universidad Rafael Landívar: <http://www.rebellion.org/docs/166508.pdf>

Tabe, R. (1967) *La guerra de la pulga*. Ediciones ERA

Valderrama, M., Vargas, P., Pérez, J., Mosquera, E., Delgado, R., Giraldo, F., Palacio, D., Restrepo, M., Betancur, E. & Álvarez, D. (2021) *Recetario Fariano*. Universidad de Antioquia.

Valencia, H. (1993) *La justicia de las armas*. Tercer mundo editores.

Verdad abierta (2012) *El frente 5 de las FARC, protagonista de la guerra*. Verdad abierta. <https://verdadabierta.com/frente-5-de-las-farc-protagonista-de-la-guerra-en-antioquia/>