

**BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**



**“PRÁCTICAS Y DISCURSOS EN EL SISTEMA ALIMENTARIO
DE LOS CAMPAMENTOS DE LAS FARC-EP”**

Septiembre de 2022

Tesina presentada para obtener el grado de
Especialidad en Antropología de la Alimentación

Presenta

Carlos Javier Bernal Martínez

Directora de tesis

Maestra. Laura Penélope Urizar Pastor

Asesores

Maestro José Rodolfo García Cuevas
Doctor Nicolás Espinoza Meléndez

INDICE

1	INTRODUCCIÓN	4
1.1	Contexto	4
1.2	Planteamiento Del Problema	7
1.3	Justificación	9
1.4	Metodología	10
2	ESPACIO CULINARIO Y SABERES ALIMENTARIOS: ACERCAMIENTO CONCEPTUAL A LA RANCHA	12
2.1	Marco conceptual	12
2.2	Sistema Alimentario	13
2.3	Modelo de Análisis	15
3	LA CULTURA ALIMENTARIA DE LOS CAMPAMENTOS GUERRILLEROS	18
3.1	El Economato y la Rancha	19
3.2	La Materialidad de la Rancha	24
3.2.1	Los Ingredientes	24
3.2.2	Los utensilios	26
3.2.3	La Evolución de los Fuegos	28
3.3	Las Preparaciones	30
3.4	La Comensalidad en la Rancha	33
3.5	Vineta Etnográfica	35
3.6	¿Y ahora qué? La Rancha como Estrategia	37
4	EL FANZINE	40
4.1	Justificación y diseño	40
4.2	Alcances	41
5	EL SANCOCHO: EJERCICIO METODOLÓGICO	42
6	CONCLUSIONES	45
	BIBLIOGRAFÍA	47
	ANEXO: FANZINE	50

“Sí estoy como el refrán, el refrán que tenían los comandantes era que los ejércitos giraban en torno al estómago” (Entrevista #3)

1. INTRODUCCIÓN

1.1 CONTEXTO

Desde comienzos de S. XIX el territorio colombiano ha sido escenario de conflictos armados de carácter político y social que han marcado profundamente el devenir de las instituciones políticas y los procesos de desarrollo, social, cultural y económico. El conflicto armado colombiano (1958 - 2015), en el que se enfrentaron organizaciones armadas insurgentes, el Estado y organizaciones paramilitares de autodefensa, y que tuvo como resultado la muerte de 220.000 personas, así como el desplazamiento forzoso de más de 6'000.000 colombianos, ha sido el más reciente de esos ciclos de violencia.

Las FARC-EP

Las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia – Ejército del Pueblo (FARC-EP) surgen a partir de la radicalización política de organizaciones sociales de carácter campesino y en respuesta al despliegue militar con el que el gobierno buscaba imponer, por la vía de la fuerza, el orden legal en las “Repúblicas Independientes” (Marquetalia, el Pato, Río Chiquito y El Guayabero), territorios rurales en donde dichas organizaciones desarrollaban sus acciones políticas. A orillas del Río Duda, en la Sierra de la Macarena, un grupo de 48 campesinos insatisfechos por su destierro por parte del monopolio político de las élites políticas y económicas, deciden crear oficialmente en 1966 una organización armada que usa una táctica de guerra de guerrillas. Esa resistencia coincidió con la decisión del Partido Comunista de establecer un grupo armado como medida de precaución “*brazo armado*” y “*reserva estratégica*” (CNMH, 2014, p. 28), frente a un riesgo creciente de la implantación de una dictadura militar similar a las del resto de América Latina. Esta estrategia de lucha armada, sería desarrollada por organizaciones políticas enfrentadas, por ejemplo, a las potencias coloniales europeas en África y en Asia, así como en Latinoamérica, en donde el proceso revolucionario cubano (1959), tuvo una profunda influencia en la forma como organizaciones nacionalistas, populares y de izquierda de la región desarrollaron su plataforma política.

En sus primeros años, se calcula que las FARC-EP contaba con 300 combatientes y seis frentes, casi todos en el sur del país. Al momento de su desmovilización (2015), este grupo armado hacía presencia en 242 municipios del país, lo que corresponde a un 22% del total de municipios de Colombia y contaba con más de 13.000 combatientes.

Las FARC-EP, como organización político-militar en guerra activa contra el estado colombiano, estaba organizada jerárquicamente: contaba con una cadena de mando y era regulada por unos códigos internos de conducta bien definidos. La vida de las y los guerrilleros obedecía a unos lineamientos precisos relativos a las temporalidades, los espacios y las acciones que podía, que debía y que no le eran permitidas. Todo esto sucedía, adicionalmente, en un contexto de separación de sus respectivos núcleos sociales y familiares (clandestinidad) y la necesidad de compartir los espacios con los demás combatientes (comunidad)

El mantenimiento del orden y la disciplina eran, por tanto, fundamentales en la experiencia de ser guerrillero y dicha condición se refleja en la forma como el sistema alimentario se estructuraba.

La Rancho

Teniendo en cuenta el origen rural de organización y el contexto estratégico de guerra de guerrillas¹, en la cual, la movilidad “*era la garantía para enfrentar a un enemigo más fuerte y capacitado*” (CNMH, 2014, p. 183), las FARC-EP adoptan la estrategia de creación de bases de operación, denominados Campamentos Guerrilleros, que son espacios de retaguardia estratégica alejados de los centros poblados en donde se repliega los combatientes y donde se procuran la satisfacción de sus necesidades básicas, de interacción social, cultural, de preparación física e intelectual, etc. Dentro de este espacio, la rancho (cocina) se designa como el espacio en el cual se almacenan, transforman y consumen los alimentos. Se convierten en parte vital de la vida en el campamento, siendo el espacio indicado para el análisis de las prácticas alimentarias y los discursos que se articulan sus ideologías y sus características socio-culturales, en un esfuerzo por comprender la realidad social del los sujetos combatientes y acercarse a la forma cómo se construye una cultura alimentaria particular en sus tres momentos: obtención de la materia prima, transformación de los alimentos y comensalidad.

Espacios Territoriales de Concentración y Reincorporación

A partir de la negociación con el gobierno de Juan Manuel Santos Calderón en La Habana, que culminó con la firma del Acuerdo del Teatro Colón el 24 de noviembre de 2016, se inició el proceso de reincorporación de los y las combatientes, para lo cual se implementaron los Espacios Territoriales de Concentración y Reincorporación (ETCR) en donde se realizan actividades de capacitación y

1 Cuando hablamos de guerra de guerrillas nos referimos a una modalidad del combate que, generalmente se realiza por fuera de los territorios controlados, en el que prima una gran movilidad de pequeñas unidades guerrilleras que golpean y luego se repliegan. Lo cual (...) es diferente de la guerra de movimientos (...) en la cual varias unidades guerrilleras se desplazan largas distancias a un mismo punto para golpear un objetivo y luego se repliegan a sus campamentos de origen. (Domínguez Cancelado, 2011, p. 38)

reincorporación temprana con las cuales se pretende facilitar las fases iniciales de adaptación de los miembros de las FARC-EP a la vida civil. En estos espacios los y las excombatientes han recibido acompañamiento en salud física y mental, educación, representación política, apoyos económicos para emprendimientos, entre otros y les ha permitido constituirse como pequeñas comunidades compartiendo experiencias, memorias, tradiciones, sistemas económicos, valores e inclusive metas dejando en el pasado las épocas de las armas.

Estos espacios territoriales son también una oportunidad para acercar la oferta pública de servicios de las entidades territoriales (local y regional) a las personas en el proceso, y desarrollar proyectos y experiencias que les permitan aportar positivamente a las comunidades aledañas.



Foto 1. Panorámica del ECTR Llano Grande, Dabeiba, Antioquia, Colombia. Archivo personal

En este sentido, entendemos la pertinencia de dar continuidad de la ranca, siendo ésta un espacio culinario que permite el desarrollo de estrategias de adaptación e incorporación al mundo social del post-conflicto.

En el municipio de Dabeiba, ubicado en la subregión Urabá antioqueño se localiza el ETCR “Llano Grande”, donde habita una comunidad de miembros desmovilizados de diferentes frentes de la organización armada, que hicieron presencia en diversas regiones del país, especialmente, en la Córdoba, Urabá y Antioquia. A través de miembros del partido político Comunes, se estableció contacto con firmantes de la paz ubicados en el sector, de modo que fue en este espacio y con esta comunidad, donde se desarrolló la investigación.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Esta investigación tiene por objeto la construcción social de la cultura alimentaria de la ranca, que se estructura a través de las prácticas y discursos sobre el alimento, el género y la edad de los miembros de la comunidad los y las combatientes de las FARC-EP, desde la interpretación de los vínculos sociales y la materialidad de los espacios de transformación y distribución de los alimentos.

Se plantea que el sistema alimentario de los campamentos donde habitaban los y las combatientes de las FARC- EP, se estructura de manera compleja y dinámica a través de los espacios y acciones de obtención, transformación y distribución de los alimentos, lo cual se evidencia en sus discursos y prácticas que lleva a cabo esta comunidad y que vincula los roles de género y de edad, entre otros.

A partir de lo anterior, me permito plantear unos ejes temáticos, que servirán como mecanismos para vincular y problematizar, en el sentido de complejizar, la relación entre esos elementos conceptuales del esquema. En otras palabras, los ejes temáticos se proponen poner a dialogar a los siguientes conceptos:

La Cultura Alimentaria es entendida como el sistema de signos y símbolos que se manifiestan en prácticas, objetos y creencias, a través del cual, un grupo humano, se procura subsistencia y al mismo tiempo, reproduce la visión del mundo. Al comer se forma al cuerpo biológico y también al cuerpo social. De esta Cultura Alimentaria, quiero destacar las acciones relacionadas con la distribución de los alimentos (comensalidad) como el acto colectivo que involucra a todos los integrantes de la comunidad y que por tanto es el escenario perfecto para leer las relaciones simbólicas y materiales que establecen los sujetos con su entorno y con los demás sujetos,

La investigación plantea que comprender cultura alimentaria de la ranca, es necesario indagar la tensión entre los *discursos* que la comunidad de combatientes construye (comunica) acerca de la alimentación y las *prácticas* (acciones sociales) relacionadas con el alimento, y la manera en que esa tensión es atravesada por las jerarquías surgidas de las diferencias percibidas entre hombres y mujeres, el género.

Seguidamente, buscaría concretar el lugar de estos *discursos sobre el género* y estas prácticas de comensalidad entre los combatientes, con el propósito de darle un contexto de materialidad. Es en los *espacios físicos* (pienso que la noción de territorio es muy compleja) donde se distribuyen los alimentos en donde el carácter simbólico y complejo de esta cultura alimentaria tendrá un componente físico y tangible.

Vale la pena anotar que estos ejes temáticos son, solamente, un acercamiento a la realidad que se está estudiando, y en tanto ejercicio preliminar, deliberadamente se dejan por fuera otras nociones que también se consideran muy valiosas para el análisis etnográfico de la cocina en los campamentos de las FARC-EP, como la noción de territorio, las prácticas de producción e intercambio del alimento, el factor ideológico y político de la organización armada o los aspectos psicológicos y traumáticos de la violencia.

Luego de plantear unos ejes temáticos que relacionan, de manera compleja, algunos de los elementos conceptuales de lo que se pretende investigar, sigue la formulación de una pregunta de investigación:

¿De qué manera la consecución, transformación y distribución del alimento entre los y las combatientes de las FARC-EP, se estructuran con las creencias y discursos sobre el género, y cómo esta tensión se manifiesta en la materialidad, en el espacio físico y desde sus dimensiones objetuales, espaciales y discursivas, para comprender la cultura alimentaria de la ranca?

Los Objetivos que se buscan conseguir con esta investigación serían, de un lado Incorporar el análisis etnográfico, para comprender los elementos que conforman el sistema alimentario de la ranca entre los excombatientes de las FARC-EP, y para ello, identificar y analizar las prácticas alimentarias y los discursos sobre la alimentación entre los excombatientes de las FARC-EP en el ETCR Llano grande de Dabeiba, Antioquia.

Frente al fenómeno de interés para la investigación planteamos la siguiente hipótesis:

Las prácticas de producción de comida y de comensalidad, entre los y las combatientes de las FARC-EP, se estructuran con unos discursos sobre la alimentación y sobre el género, y esta relación se manifiesta en la materialidad, en el espacio físico y desde sus dimensiones objetuales, espaciales y discursivas, lo cual permite comprender la cultura alimentaria de la ranca.

1.3 JUSTIFICACIÓN

El abordaje de la ranca, con la metodología, las herramientas y el enfoque propios de la disciplina antropológica, se justifica en dos sentidos: en primer término, busca aportar a la discusión de la dimensión cultural de la alimentación en el contexto específico del conflicto armado colombiano. Con esto se pretende establecer conexiones conceptuales, problematizar y plantear interrogantes, desde donde se puedan proponer enfoques de interpretación del fenómeno, y en últimas, abrir la posibilidad de articularse con otras indagaciones a fin de construir de análisis complejos de la realidad de los grupos armados, su origen, y su desarrollo, los cuales que, precisamente por su complejidad y relevancia social e histórica para Colombia, ameritan un desarrollo amplio desde las ciencias sociales.

Desde otro punto de vista, este ejercicio de investigación como sistema alimentario, tiene la intención de reconocer en el integrante del actor armado del conflicto colombiano, en este caso el guerrillero oa guerrillera, su condición y dignidad como seres humanos, desde el punto de vista de su cultura alimentaria (el modo cómo adquieren, preparan y comparten su comida) y reconociendo el valor particular de aquellos saberes y habilidades, y de las maneras particulares, en las que ellos y ellas manifiestan una visión del mundo se podría contribuir al proceso de reconciliación del posconflicto. Teniendo en cuenta que cocinar y compartir los alimentos es un proceso humano, cotidiano y complejo que está articulado a creencias e identidades, se propone que estudiar las prácticas alimentarias de los y las excombatientes puede dar lugar a la construcción de puntos en común entre ellos (el otro) y nosotros (el lector). Y de ahí se desprenden posibles acercamientos y aportes para la reconciliación al interrumpirse la dinámica de la guerra basadas en la negación del otro y la eliminación física del enemigo, para dar lugar a la convivencia con el otro y la tramitación de la política por otros medios.

Desde mi desempeño profesional en la docencia universitaria y mi acercamiento a otros procesos de formación, encuentro pertinente acercarme a este fenómeno, en la medida un campo que posibilita propuestas académicas en cursos universitarios, líneas de investigación, grupos de estudio y otras formas de trabajo académico.

1.4 METODOLOGÍA

A continuación se hará una breve reseña de la forma como se llevó a cabo la investigación, su método y las técnicas empleadas. Lo primero es indicar que se utilizó un enfoque cualitativo etnográfico, con el cual se buscaba dar cuenta de la forma como las relaciones que se tejen alrededor del alimento, dan forma a las interacciones sociales que construyen tanto a los individuos, como al grupo, y a la vez su relación con otros grupos. Esto hace necesario que se cumplan dos condiciones. De un lado presencia física del investigador en el lugar donde sucede el fenómeno objeto de estudio y además establecer un vínculo o relación con el grupo a través de la comunicación, ya que, siguiendo a Rosana Guber, *“la única forma de conocer o interpretar es participar en situaciones de interacción, el investigador debe sumarse a dichas situaciones.”*(Guber, 2001, p. 18)

La enfoque cualitativo que ofrece la mirada etnografía es valioso para este trabajo en la medida en que permite visibilizar las relaciones entre las prácticas alimentarias y los discursos sobre el alimento, lo que permite dar cuenta de cómo el factor alimentario está articulado a las dimensiones social, económica e ideológica del colectivo de ex-combatientes, con el objeto de acercarse a encontrar el sentido de sus prácticas, como primer paso para articularlo en el análisis más amplio de la experiencia de las comunidades en el conflicto armado en Colombia.

En la presente investigación se han utilizado tres técnicas del método etnográfico, aplicadas en el trabajo de campo con la comunidad de firmantes de la paz: la observación participante dirigida a descubrir e interpretar el sentido de las prácticas y los discursos en el sistema alimentario de la ranca: *“lo que dicen y hacen, lo que dicen, pero no hacen, lo que no dicen, pero hacen”* (Castañeda, 2019, p. 8). Se entiende que la presencia en el campo y la interacción con los y las ex-combatientes firmantes de la paz en su cotidianidad, permite establecer un vínculo que facilita el intercambio de información y además permite la conexión de la experiencia de vida de los sujetos con quienes se busca construir el conocimiento. En segundo término, la aplicación de entrevistas etnográficas para que los actores, en sus propias palabras *“su vida, experiencia o situaciones personales”* con el propósito de *“decodificar y comprender la visión que los actores tienen sobre el mundo”* (Vela, 2008, p. 71) Esto es importante ya que el contexto de Posconflicto, en el cual los sujetos han iniciado un proceso de reincorporación a la vida civil y han dejado atrás su participación activa en el conflicto, la metodología de investigación hizo énfasis al recurso de la memoria de los y las ex combatientes en la reconstrucción de esos espacios sociales de la cocina.

Por último se aplicaron instrumentos de cartografía social, dirigidos a construir desde lo gráfico-visual descripciones con sentido de los espacios y la materialidad del sistema alimentario de los campamentos de las FARC-EP. Este instrumento resulta muy útil para el análisis del Espacio Culinario de la Rancho ya que permite identificar y acercarse a ese territorio desde una “*concepción cualitativa, dialéctica y subjetiva del espacio*” (Sierra Puentes, 2017, p. 280) por parte de los sujetos que se relacionan en él.

La elaboración de estos “mapas de la rancho” dibujados por el grupo de excombatientes, complementan desde la dimensión del color, de la proporción, de la composición y en general, de lo visual, los hallazgos de las entrevistas. Esto abre la posibilidad de profundizar el análisis del ejercicio oral de memoria y reconocer jerarquías, ausencias y presencias dentro del mismo espacio culinario. Estos mapas, por otra parte, dinamizan la construcción social de los saberes vinculados a la alimentación que son base para la elaboración del producto entregable: el fanzine.



Foto 2. Elaboración de mapas de la rancho. Archivo Personal

2. ESPACIO CULINARIO Y SABERES ALIMENTARIOS: ACERCAMIENTO CONCEPTUAL A LA RANCHA

2.1 Marco conceptual

Para la comprensión del fenómeno y para dar respuesta a la pregunta de esta investigación se hace necesario establecer los referentes teóricos, desde donde se entenderán las categorías de análisis, aportando una adecuada definición de los conceptos.

El primer paso en este sentido es esbozar un panorama de los autores y los enfoques con los que se ha abordado el tema de las culturas y los sistemas alimentarios. En primer término, partiendo de los aportes de la escuela del estructuralismo (Levi-Strauss, Mead) y los aportes de la escuela francesa, (Bourdieu, De Certau), nos acercaremos a la noción de cultura alimentaria que podría ser definida como un sistema de *“diferencias significativas”* a partir del cual *“se funda la comunicación alimentaria”* (Barthes, 2013. p. 215) y que para Douglas *“estructura total del pensamiento, cuya piedra angular, fronteras. márgenes y líneas interiores se mantienen trabadas por medio de ritos de separación.”* (Douglas, 1973, p. 63) Entender este sistema es importante porque *“manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales”*. (Expeitx y García, 1999, p. 143). Para el antropólogo español Jesús Contreras Hernández la cultura alimentaria son aquellas representaciones, creencias, conocimientos y prácticas asociadas a la alimentación en una cultura en particular y que son *“heredadas o aprendidas”*, compartidas por los individuos que la componen, una *Gramática Culinaria*. (Contreras, 2005, p. 78)

Una característica fundamental de estos usos, prácticas y reglas, contenidas al interior del sistema de cultura alimentaria, es que se manifiestan en acciones del día a día, en ejercicios de producción rutinaria. En términos de Michel de Certau, estos pueden ser entendidos como operaciones de los usuarios, o maneras de hacer: *“una producción, una poética, pero oculta, porque se disemina en las regiones definidas y ocupadas por los sistemas de “producción”* (Certeau, 1996, p. LXIII). De esa manera, la comprensión de la cultura alimentaria está atravesada por el análisis de lo cotidiano, y de cómo las maneras de hacer de los sujetos estas *“combinatorias operativas que componen (...) una “cultura”(…), “los modelos de acción característicos de los usuarios de quienes se oculta, bajo el sustantivo público de consumidores, la condición de dominados (lo que quiere decir pasivos o dóciles). Lo cotidiano se inventa con mil maneras de cazar furtivamente”* (Certeau, 1996, p. LXII)

2.2 Sistema Alimentario

Considero que la adecuada comprensión de lo alimentario como fenómeno cultural, requiere que se reconozca su pluralidad de elementos y dimensiones, y que además se entienda como sus partes se relacionan e interactúan: un enfoque de sistemas. Para la teoría de sistemas, la alimentación puede ser analizada desde la perspectiva de un “*complejo de elementos mutuamente relacionados*” lo que en términos de Paris Aguilar, se definiría como el “*conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos.*” (AGUILAR, 2004, p. 24)

Siguiendo al mismo autor, el sistema de alimentación, en tanto que fenómeno complejo, presentará la interacción de dos factores: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres (los discursos); y los componentes objetivos, cristalizados en los instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los alimentos (los objetos y los espacios) (AGUILAR, 2004, p. 24)



Foto 3. Mapa que representa una rancho o casino para un campamento más permanente y para más unidades. Archivo Personal

Otro aporte importante al estudio de la cultura alimentaria es el concepto de Espacio Culinario, introducido por Ernesto Licona Valencia. Este espacio, se define como una objetivación de un sistema alimentario (una cocina) desde el punto de vista de un “*espacio social relacional*” que recurre, de un lado, a una visión etnográfica y, por el otro, la teoría de los sistemas. Esta combinación resulta en un “*análisis del espacio culinario con enfoque etnográfico espacializado*”. (Licona et al, 2019, p. 165). Es importante mencionar que para este enfoque el espacio, no es geográfico sino social, en términos de

Bourdieu, es un campo de fuerzas, tensiones, desigualdades, negociaciones y demás relaciones, donde los sujetos pondrán en acción sus capitales económicos, simbólicos, culturales y sociales a fin constituirse como agentes sociales. (Licona et al, 2019, p. 169)

Para el caso colombiano, y en particular para el departamento de Antioquia, el interés de la antropología el fenómeno alimentario puede leerse en los trabajos de Julián Estrada, quien abre la disciplina al tema de la alimentación. Otro aporte importante en el ámbito nacional han sido los trabajos de Ester Sánchez Guzmán sobre la alimentación de los pueblos indígenas. Igualmente cabe destacar a Ramiro Delgado Salazar, de la Universidad de Antioquia y Jaime Arocha, quienes han trabajado el tema de la alimentación en articulación con las experiencias e identidades afrocolombianas, así como el enfoque descolonial de los trabajos de Luis Alfonso Ramírez Vidal. (Delgado, 2012)

Para el tema específico de la Alimentación en las filas las FARC-EP, se encontró que éste se había abordado como tema de investigación anteriormente, y se destacan dos tesis de pregrado de investigadoras colombianas. En primer lugar “Alimentación y Subversión: una mirada gastronómica de las FARC-EP” de Angélica Fabra Rodríguez de la Universidad de la Sabana y “Transformaciones de las Prácticas Alimentarias en el tránsito de la vida armada a la vida civil de los excombatientes de las FARC-EP” Isabella Fuenmayor Cadena de la Pontificia Universidad Javeriana.

Como se mencionó en el planteamiento del problema, luego del proceso de negociación con el estado colombiano las FARC-EP ya no existen oficialmente como grupo armado. La gran mayoría de los y las insurgentes que antes de la negociación se encontraban en la clandestinidad, desarrollando acciones de guerra, ahora se encuentran en proceso de reincorporación, lo que implica que ya no existen, *stricto sensu*, campamentos guerrilleros. Por tanto, se hace necesario trabajar con la memoria, activar la memoria de los excombatientes en relación con las prácticas y discursos que sobre lo alimentario, reproducían mientras habitaron estos campamentos. Estas esas narrativas culinarias que hemos mencionado anteriormente, tendrían que aparecer aunque ya los espacios de vida de la comunidad se hayan modificado o hayan desaparecido. En este punto la obra considero de gran importancia metodológica los acercamientos de Maurice Halbwachs al tema de la memoria colectiva y como existen unos marcos sociales, espacios o campos relacionales en lo que el pensamiento individual se reubica y le permiten activar el recuerdo. (Halbwachs, 2004).

2.3 Modelo de Análisis

En este apartado se presentarán las nociones teóricas básicas sobre las que se basa propuesta la investigación, con el propósito de establecer un modelo de análisis con el que se pueda abordar el sistema alimentario de los campamentos donde habitaban los y las combatientes de las FARC- EP.

Se parte de la noción de Cultura Alimentaria, que se entendería como un sistema: un conjunto de elementos materiales y simbólicos que se relacionan y se influyen mutuamente, y con otros sistemas, a través del cual un grupo humano determinado procura satisfacer las necesidades nutricionales. Por sus componentes simbólicos y por estar articulado con otros sistemas del grupo social, trasciende la satisfacción de la necesidad de supervivencia y manifiesta rasgos de la cultura. Cultura, se entendería, en este caso, y siguiendo a Clifford Geertz como “*sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas*” que se transmite a los miembros del grupo y les permite comunicar, reproducir y modificar “*su conocimiento y sus actitudes frente a la vida*”(Geertz, 2005, p. 88). Por lo tanto, la materialidad de un sistema alimentarios, los utensilios, ingredientes y demás objetos y espacios estarían determinados culturalmente por aquello que se considera comestible, y las formas apropiadas de transformarlo en comida.

No es posible darle sentido completo a la Cultura Alimentaria de la Ranca, sin reconocer que se ve atravesada por las relaciones de género, es decir, las roles, comportamientos, espacios y demás características asignadas y asociadas a las categorías de “hombre” y “mujer. Género, entonces, lo podemos entender como “*la operación y el resultado de asignar una serie de características, expectativas y espacios —tanto físicos como simbólicos— al macho y a la hembra humanos*” (Osborne y Molina, 2008, p. 1). Si bien la construcción de estas relaciones que definen lo femenino frente a lo masculino va a estar determinada por la ubicación espacio-temporal del grupo social van a tener tienen en común “la relación jerárquica” que le da preeminencia a lo masculino.

De este sistema, complejo y rico en matices, destacaría dos dimensiones fundamentales: Las prácticas y los discursos. Por práctica me refiero a las acciones, procesos o determinaciones de carácter físico y espacial que se establecen para adecuar, transformar, distribuir y consumir los alimentos. Esta dimensión se manifiesta en los objetos y espacios dedicados a la cocina así como por unas temporalidades y unos modos de hacer (gestualidad). Para construir este concepto tomaré como referencia, lo que De Certeau denomina “combinatorias operativas” o “maneras de hacer” (Certeau, 1996, p. XLII), que permiten a los miembros del grupo reapropiarse del espacio organizado por las instancias de poder y los convierte en “productores” más que simples consumidores pasivos.

El otro elemento son los discursos, aquello que los sujetos enuncian, dicen o manifiestan, narraciones ubicadas en un contexto espacial, temporal y social determinados. Estos se originan en unos sujetos, parten de una subjetividad, pero operan en una situación social y revisten interés para este trabajo porque darían cuenta de la relacionalidad de los componentes del sistema alimentario. Para el análisis del discurso, tendría como referente teórico, y también metodológico, el concepto *Narrativas Culinarias*, planteado por Licona y Patiño que lo definen como “*aquellos relatos sobre las maneras de preparar y comer alimentos (...) que develan la cultura alimentaria de un grupo o sociedad*”. (Licona y Patiño, 2012: p. 8) Estas narrativas son construcciones lingüísticas que permiten a los sujetos sociales, enunciar su visión del mundo, contar “lo que está sucediendo”, en un momento y lugar determinados, Estas narrativas culinarias se convierten, para los autores, en excelentes herramientas para indagar algunos aspectos de la vida social, ya sea “*identidades, conflictos, rituales y emociones*” que los sujetos sociales construyen en un momento y lugar determinados.

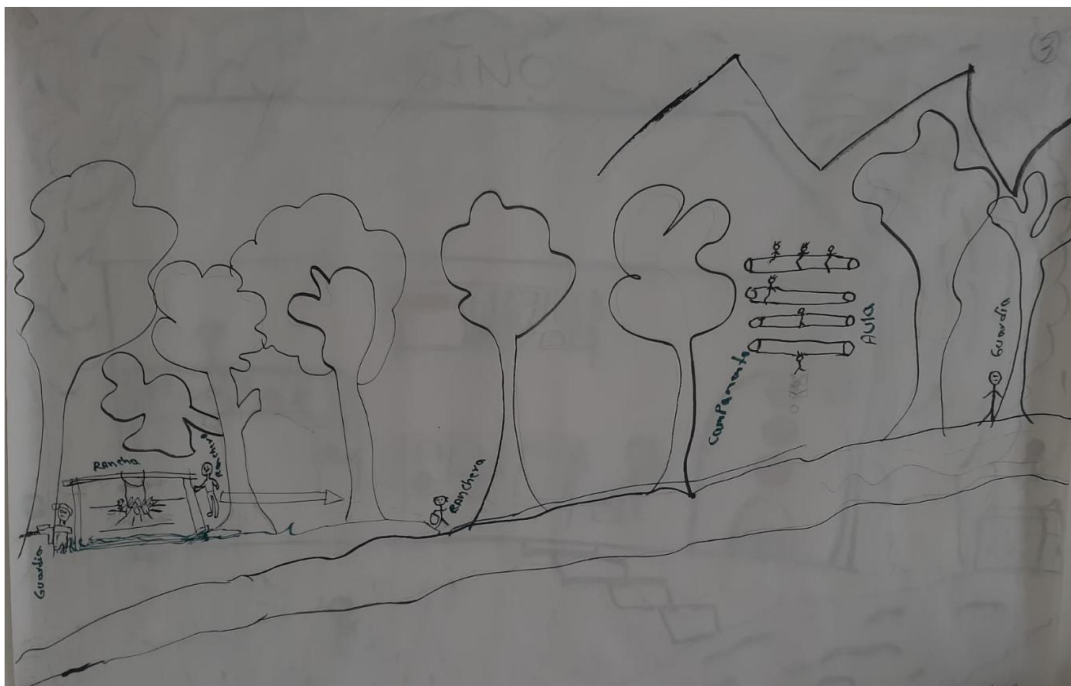


Foto 4. Mapa que representa una rancho de pocos días que se va a levantar. Archivo Personal

Este concepto surge articulado de manera muy estrecha con el de *Espacio Culinario*, desarrollado por los mismos autores, que sería el escenario donde ocurren, o desde donde se producen esta narrativas. No se trata de un lugar físico o de una ubicación espacial, sino más bien un campo, en términos de Bourdieu, “un campo de fuerzas” en donde diversos actores asumen diferentes posiciones y donde operan unas relaciones de diferenciación, de desigualdad y se crean niveles de

distinciones. Puede decirse que se trata de un espacio de representaciones del mundo social de los sujetos. Este espacio culinario puede verse como la objetivación de la cultura alimentaria.

Con los elementos teóricos desarrollados previamente, a saber, Cultura y Sistema Alimentarios, Prácticas, Discurso y Narrativas Culinarias, se busca establecer un marco de conceptos amplio que sirva de base para el análisis de los hallazgos del trabajo de campo desarrollado con la comunidad de firmantes de la Paz del ETCR Llano Grande .

3. LA CULTURA ALIMENTARIA DE LOS CAMPAMENTOS GUERRILLEROS

Las FARC-EP adoptan, en el desarrollo de su lucha armada contra el estado colombiano, una estrategia de movilidad total, propia de la guerra de guerrillas, lo que les permitía estar en constante movimiento y evitar ser atacados o capturados por las fuerzas regulares. Para ello se recurrió a la implementación de campamentos guerrilleros. Estos asentamientos temporales que servirían como la retaguardia estratégica de la guerrilla, estarían ubicados en las cercanías de las áreas urbanas de veredas y corregimientos. En estos espacios se desarrollarían las rutinas diarias de los combatientes *“desde el momento en que se levantaban a formar hasta las tempranas horas para dormir al culminar el día a día, las clases sobre política y formación (...), las actividades físicas (...) y la organización diaria para el lavado de uniformes y cocción de alimentos”* (Cosoy, 2016)

Una característica fundamental de estas instalaciones es su carácter temporal, efímero. Se construyen y se desmontan constantemente, según las necesidades tácticas y estratégicas del grupo, por lo que, en la mayoría de los casos, se mantienen en pie solamente durante algunos días, antes de desmontarse y llevar a otro espacio. Esto hace que la vida cotidiana del guerrillero tenga dos momentos: *“Encampamentado”* (mientras se está dentro del campamento) y *“en marcha”* (cuando el grupo se desplaza por el territorio hacia otro lugar). Esta situación, de un lado le implicaba un gran esfuerzo físico a combatiente ya que debía cargar en su maleta con todos los equipos y elementos necesario para su tarea, sino que además creaba una dinámica de cambio y adaptación constantes que se refleja en algunas de sus prácticas culinarias.

Aparece entonces, un sistema alimentario del campamento, el cual se procura darle el mantenimiento físico y anímico a la tropa y a las demás personas que puedan estar en el campamento². Para describir ese sistema primero explicitaremos las partes que lo componen para a continuación describir los sujetos, es decir, quienes son las personas que participan el mismo. Seguidamente se tratará de reconstruir la línea temporal del turno de rancho, describiendo narrando las actividades que se realizan en ella, así como los ingredientes y preparaciones características de la guerrilla.

² Aunque no era muy común, en los campamentos podían permanecer otras personas además de los guerrilleros como población civil detenida, prisioneros de guerra, cuadros políticos no-combatientes, periodistas e investigadores o miembros de la sociedad civil con los que la guerrilla tenía alguna relación o vínculo.



Foto 5. Proceso de preparación de sancocho. Técnica de machacado del ajo. Archivo Personal

3.1 El Economato y la Rancho

“Todo era un orden” (Entrevista #2)

El sistema alimentario de un campamento de las FARC EP se compone de dos partes. De un lado tenemos el economato, donde son almacenados los ingredientes e insumos que se requiere para alimentar a las unidades. Este espacio, al igual que las demás edificaciones del campamento, se fabrica con los elementos constructivos que se tengan disponibles, fundamentalmente madera recolectada en el área, y plásticos resistentes. Dentro del economato se designan espacios para ingredientes secos y no perecederos (sal, arroz, harina de maíz, chocolate en polvo, etc) así como para productos frescos como frutas y verduras.

De otro lado tenemos la rancho (denominado en ocasiones casino) que es el espacio para la transformación y preparación de los alimentos. En este espacio se cuenta con mesas de trabajo y espacios para la manipulación de los alimentos, así como para el almacenamiento de los utensilios y equipos de cocina. La fuente de energía calórica (el fogón, o estufa) es el centro de la rancho y su

construcción y desmonte, es la que más trabajo requiere. Otro elemento de suma importancia dentro de la ranca es la cama de vajilla, una mesa larga en donde se distribuye al personal cada una de las comidas.

Para cada uno de estos dos espacios, se asignaba un responsable: Para el primero, el ecónomo, quien estaría designado por el comandante, y tendría la responsabilidad de administrar los recursos económicos asignados por los mandos superiores para alimentar las unidades. Esta persona estaría encargada de adquirir ya sea por compra, donación o trueque los insumos y la materia prima para la comida y era quien planeaba la minuta de las comidas que se prepararían. Este cargo se asigna a personal de confianza, que supiera leer y escribir, y que tuviera un alto grado de responsabilidad ya que debía tener un registro detallado de los inventarios, en planillas, y garantizar el uso eficiente del recurso que manejaba.

El rancho o ranchera era la persona que operaba el espacio de cocina. Esta persona debe tener conocimientos culinarios, ser muy responsable y tener buena condición física, ya que en él o ella no solo recae la tarea de la preparación de los alimentos y su distribución a las unidades, sino también la construcción de los espacios de cocción, y en general el orden y la limpieza del espacios. Este era un cargo rotativo, y se asignaba de manera equitativa a los guerrilleros rasos tanto hombres como mujeres. En los campamentos con muchas unidades (más de 25) se requerían auxiliares de ranca. Al rancho se le exigía el cumplimiento de normas estrictas para la manipulación de alimentos como *“el porte de la presentación militar, el lavado de manos constante, el perfecto arreglo de uñas y la prohibición de los accesorios para cocinar”* (Fuenmayor Cadena, 2020, p. 24)

El ecónomo desarrolla en este espacio social una función de cuidado del *cuerpo colectivo*, dándole orden, eficiencia, trazabilidad y seguridad a los recursos alimentarios para que fueran bien aprovechados. Esta tarea estaría más del lado la disciplina y los resultados operacionales, estando sometido a un control estricto que justificaba, por ejemplo, el seguimiento documental de su tarea (La planilla). De las entrevistas surge la noción de que el buen ecónomo era quien podía alimentar bien a un campamento en condiciones de precariedad y movilidad³, y que tuviera un excedente. *“Eramos los únicos, creo yo, que comíamos 3 comidas al día con refrigerios y con dos o 3 aguas con \$ 7000”* (Entrevista #2). El mantenimiento del orden, y la disciplina respecto de la alimentación, en medio de las condiciones extremas del conflicto armado que *“ha sido una guerra degradada”* (CNMH, 2014,

³ En los periodos de marcha, donde el campamento se desmontaba y el economato se dispersaba entre los morrales de los combatientes. el ecónomo debía ejercer control sobre cada paquete de arroz, cada racimo de plátano cada pedazo de panela.

p.37) también es un modo de mantener la civilidad, un modo de actuar que buscaría mantener cierto nivel de humanidad frente a la barbarie de la confrontación armada.

El cargo de Ranchero, quién podría (y debería) ser cualquier miembro de la tropa, era el depositario y transmisor de los saberes culinarios de la comunidad⁴. La ejecución cotidiana de la preparación de alimentos (qué preparar, como servirlo, con qué frecuencia, con que técnicas) sería el resultado de la negociación a la que se llega con el grupo respecto de cómo aplicar las directivas del mando, lo que implicaría una relación de mayor cercanía y horizontalidad. Por otra parte, el rancho, como operario de los procesos de la ranca, también debería estar pendiente la dieta de sus compañeros y compañeras enfermas o en recuperación, y articularía, junto con el enfermero, las medidas de cuidado y atención del cuerpo, la preparación de remedios de origen natural.

La dupla ecónomo/rancho presenta una relación de tensión entre estos dos sujetos en torno al cuidado. Ambos apuntan al “mantenimiento” del cuerpo (colectivo/individual). Para uno, el mantenimiento de las formas: la economía (oikos-nomos), el orden, la racionalidad. Para el otro, la adaptación al nivel de lo práctico, mediante tácticas, del deber de mantener la tropa alimentada, sana, animada. Es a partir de esta relación dialéctica que se da solución al problema de la alimentación, y se expresa con una serie de temporalidades, materialidades, preferencias y, en general, unas formas particulares determinadas, entre otras cosas por la ideología del grupo.

En el trabajo de campo se pudo evidenciar como en la practica y el discurso de los entrevistados, los roles de género tradicionales de la ruralidad colombiana que marcan como propias “de lo femenino” las tareas del cuidado, el orden y el mantenimiento (comida), y por otro lado, la toma de decisiones y la responsabilidad operativa de la empresa (en este caso la guerra) como un espacio “de los hombres”, se ve trastocada. En los testimonios, por ejemplo, se parte de reconocer unas formas desiguales y limitadas de relacionarse entre hombres y mujeres en el “antes y el “fuera” de la guerrilla, para contrastarlo con la vida en el campamento, donde no existe una división tajante de las tareas por género: Ellos cocinan igual y ellas van al combate igual. Aquí emerge un concepto de igualdad en el desempeño de la tarea de cuidado. Por otra parte, la rotación de todo el personal en las tareas de ranca, pueden leerse como un sentido de esfuerzo colectivo y de responsabilidad compartida. Vemos entonces como en la práctica de la ranca, el Espacio Culinario donde tiene lugar la objetivación del Sistema Alimentario, aparecen elementos ideológicos que articulan la propuesta política de la guerrilla con su cotidianidad.

⁴ “Cuando alguien nuevo ingresaba, ese siempre se ponía con un veterano para que aprendiera” (Entrevista #1)

Al hablar de lugares definidos dentro del Espacio Culinario de la Rancho, vemos que no existían espacios de comensalidad en la cotidianidad propiamente dichos. El consumo de los alimentos no era colectivo sino que se hacía de manera individual, la tropa se alimentaba en sus espacios personales (la caleta o cambuche). “...cada quien se va a comer a su casa. Porque acuérdesese, no puede hacer bulla. (Entrevista #2). La excepción a esta regla serían los momentos de conmemoración y celebración que se mencionaran más adelante.



Foto 6. Proceso de preparación de sancocho. Pelado y picado de los ingredientes. Archivo Personal

La labor de la rancho seguía un patrón cíclico enmarcado en los horarios propios del campamento, según el régimen interno de la organización. Al iniciar la jornada, uno de los mandos, el oficial de servicio, determinaba a quién le correspondía la labor de “ranchar”, teniendo en cuenta una repartición equitativa del trabajo, de modo que todos los guerrilleros rasos, tanto hombres como mujeres, tuvieran esa responsabilidad.

Al llegar las 2:00 PM, el rancho encargado de ese día se presentaba ante el ecónomo y recibía las instrucciones de lo que se debía preparar durante las siguientes 24 horas. El primer “golpe” sería el refrigerio de la tarde (“las 15”) que se servía a las 3:00 P M, consistente una refacción ligera con bebida. Luego vendría la cena, que debía servirse a las 5:00 P M, antes de la formación de la tropa de las 5:30 PM. Al día siguiente, a las 5:00 AM tenía que estar listo el café (“tinto”) justo a tiempo para la formación de tropa. Seguidamente vendría el desayuno, a las 6:00 AM y luego el refrigerio a las

9:00 AM. El turno de rancho finalizaría con el almuerzo, que debía servirse a las 12:00 M. El rancho debía entregar el espacio limpio y organizado, las ollas brilladas, y los ingredientes que no se gastaron en su turno deberían entregarse al ecónomo.

El momento del servicio de cada comida, el acto de distribución de los alimentos, se realizaba siguiendo un procedimiento específico y bajo las órdenes del oficial de servicio. Cuando el rancho tenía lista la comida, le indicaba al oficial de servicio, quien llamaría a formación a la tropa guerrillera para que cada uno, en fila, ubiquen su vajilla personal, consistente en un plato y un pocillo, en la cama de vajilla y regresen a la formación. El rancho procede a distribuir a cada unidad su porción correspondiente, de manera equitativa para cada persona, y luego se le indicaba al oficial de servicio, para que el de la orden de recoger.

3.2 La Materialidad de la Rancho

3.2.1 Los Ingredientes

La cocina de la guerrilla de las FARC-EP no es muy diferente de la dieta común de la población campesina colombiana ya que, en general, dispone de los recursos que ofrecen los territorios donde se encuentran asentados y de aquellos que el comercio de las zonas rurales tiene disponibles. Ingredientes básicos como el arroz, el maíz (ya sea en grano o harina precocida) y fuentes de carbohidratos importantes como la papa, la yuca y el plátano son la base de su alimentación, junto con la proteína vegetal (leguminosas como frijol y lenteja) y proteína animal proveniente de la carne de res, el cerdo, la gallina, el huevo y en menor medida el pescado. Esto se complementaba con vegetales que se podían conseguir, según la región y la temporada, y si las condiciones de seguridad lo permitían.

Es notable la prevalencia de productos procesados de alto contenido calórico como la panela, la “Kola granulada” (suplemento dietario comercial), el Milo (mezcla de cacao con cereal y azúcar), la harina de trigo, las galletas, entre otros, que dotaban al cuerpo del combatiente de resistencia y fuerza para las diversas actividades que se realizaban dentro y fuera del campamento, como los desplazamientos y las misiones de combate. La cocina en los campamentos de las FARC-EP tenía un propósito y apuntaba a lograr un tipo de cuerpo resistente, ágil y con vigor y para ello, la comandancia, definía una dieta, apoyado en conocimientos aportados por profesionales (como médicos y enfermeros). En este punto vemos que los saberes culinarios y los de las ciencias de la nutrición pueden llegar a relacionarse, complementarse y a adaptarse al propósito militar de crear cuerpos-máquina para la guerra. Este ejercicio de control sobre los cuerpos del y la combatiente se hace consciente para ellos, en la medida que hace parte de su formación ideológica y militar.

Para que los ingredientes e insumos para preparar los alimentos llegaran al campamento, se recurría a diversas estrategias. En primer lugar se le compraba a las comunidades campesinas parte de la producción de sus cultivos y sus animales. Igualmente se recurría al comercio de las poblaciones cercanas, para aquellos productos procesados tales como leche en polvo, harina de trigo y de maíz, aceite, sal, entre otros. Para ello, la organización guerrillera contaba con una estructura financiera que asignaba recursos a cada unidad según las líneas de su organigrama interno. Estos recursos eran asignados al ecónomo, quien era el responsable de su ejecución. ¿Como obtenía la organización armada los recursos económicos para comprar la “Remesa”⁵?Respecto a la financiación de las

5 **Remesa:** el conjunto de ingredientes e insumos que se hacen llegar campamento y que se almacena en el economatos.

actividades de las FARC-EP, Fuenmayor Cadena afirma que *“la organización obtenía su financiamiento de una serie de actividades realizadas en la región. Dentro de estas se mencionan actividades como extracción de oro u otros minerales, cultivos de uso ilícito, el impuesto de paz y el impuesto a la producción”* (FUENMAYOR CADENA, 2020, Pág. 20). Una vez se adquirían los insumos alimentarios, debían hacerse llegar al campamento por vía terrestre o fluvial, usando los caminos rurales y las “trochas”, a lomo de mula o llevados directamente por los mismos combatientes.

Otra estrategia que implementó la guerrilla para la obtención de productos alimentarios era la siembra de sus propios cultivos y la cría de sus propios animales. *“La siembra y cosecha de alimentos hacía parte de (...) las Normas Internas de Comando de las FARC-EP”*. y *“se exigía a los comandantes organizar labores agrícolas, a partir de los meses de cosecha y de los alimentos que se pudieran cultivar en el territorio”*. (FUENMAYOR CADENA, 2020, p. 16).



Foto 7. Proceso de preparación de sancocho. algunos ingredientes. Archivo Personal

Por otra parte, la guerrilla implementó en su dieta especies silvestres, tanto animales como vegetales, obtenidos mediante caza, pesca y recolección. Mamíferos como el mico, la guagua (*Cuniculus paca*), el zaíno (*Dicotyles tajacu*) y otras especies, podían integrarse a la dieta siempre que las condiciones permitieran la captura de los mismos. En zonas con presencia del ejército no era posible, por ejemplo, cazar con arma de fuego, y en algunos territorios, se implementaron normas de cuidado de la naturaleza que proscribían la caza, lo cual hacía de esta práctica un recurso esporádico al que se acudía en caso de necesidad. La pesca por su parte, era más común, y se desarrollaba, acudiendo a técnicas variadas como el anzuelo, la red, las trampas y, en ocasiones, el uso de explosivos.

También podía incluirse en la dieta de la guerrilla de las FARC-EP, algunas plantas silvestres que se recolectaban en los territorios donde hacían presencia. Entre ellas se destacan la palma milpesos (*Oenocarpus bataua*), la plama trupa (*Oenocarpus mapora*), la iraca (*Carludovica palmata*) y el chontaduro (*Bactris gasipaes*).

Como elemento adicional, cabe mencionar la continuidad entre la guerrilla de saberes campesinos sobre el uso medicinal de las plantas de la selva, lo que en el contexto de la guerrilla adquiere mayor importancia, por la lejanía a los centros poblados y la presión del enemigo para cortar sus líneas de suministro que dificultaba el acceso a medicamentos. Plantas con propiedades antiinflamatorias, antihemorrágicas, otras para controlar el dolor, o la deshidratación por diarrea y algunas con poder reconstituyente y estimulante como el Viravira (*Achyrocline satureioides*), eran recogidas por la tropa y procesadas y administradas por el rancharo, como parte de sus tareas de cuidado de los combatientes.

3.2.2 Los Utensilios

Para su labor, el rancharo contaba con una serie de utensilios que le permitían procesar, someter a cocción, almacenar y servir los alimentos. Contaba principalmente con ollas y sartenes en aluminio y hierro, así como cuchillos, cucharones, coladores y demás elementos para cocinar para grupos grandes. Se incluían en el menaje de la rancharía la máquina para moler (molino de mano), la olla a presión, y en ocasiones, un fogón de gasolina o de gas, elementos que por su naturaleza requerían un cuidado especial, sobre todo en los desplazamientos, ya que en la zona rural o en la selva, era imposible encontrar repuestos o repararlos. También se hacía uso del plástico, ya fuera comprado y reutilizando los empaques de los alimentos que se iban consumiendo.

Las hojas de plantas como el plátano (*Musa paradisiaca*) y el bijao (*Calathea lutea*) fueron muy usadas por su fácil acceso, su mínimo impacto ambiental y su capacidad de mantener frescos los productos

durante los desplazamientos, como tapa para las ollas, como plato o tabla para picar improvisada entre otros múltiples usos. También se encontró es uso de las hojas como la Palma Negra o el Chacarrá (*Bactris brongniartii*) como recubrimiento de cavas subterráneas para conservar alimentos muy perecederos como la carne de cerdo y de res.

Una característica que define la materialidad de la ranca es su provisionalidad, ya que el campamentos, y con él, la ranca, solo duraban unos días instalado en un mismo sitio para permitir la movilidad que es una de las características de la estrategia de guerra de guerrillas. Por este motivo, todos los utensilios, herramientas, ingredientes, insumos y demás objetos de la ranca debían desplazarse junto con la tropa, distribuidos en los morrales de las unidades. En este aspecto cabe destacar la dimensión ideológica de la vida del guerrillero fariano. La búsqueda de condiciones de igualdad social y la superación de condiciones de dominación capitalista que animaban la lucha guerrillera en lo político, se manifestaría, en lo cotidiano, en un reparto equitativo de la cargas entre los y las guerrilleras en el momento de transportar la materialidad de la ranca durante las marchas por la selva.

Como parte de la dotación que se le asignaba a cada combatiente se contaban un plato, una taza y un par de cubiertos en aluminio y cada uno debía llevarlo en su morral de campaña. Este juego de utensilios personal, era la conexión material entre el espacio privado/personal (el cambuche) y el espacio público/colectivo (la ranca). A partir de esta conexión, entendemos porque los ex-combatientes en proceso de reincorporación reconocen este menaje como parte de su historia y lo han escogido para integrar su colección de objetos de “memoria histórica” del colectivo, manifestando un sentido simbólico y capacidad de evocar un vínculo de comunidad.

3.2.3 La Evolución de los Fogos

Durante los más de 50 años de existencia, las formas y métodos de campamento tuvieron transformaciones que afectaron, necesariamente, la forma y los métodos de preparación de alimentos. El fogón, elemento central de la ranca podía presentar, según las condiciones climáticas la disponibilidad de materiales y la cantidad de personal diferentes formas.

Una de las formas más primitivas consistía en montar una estructura con 2 varas, que terminaran en horqueta y atravesar un palo horizontal entre ellas, del cual se colgaba la olla. El fuego se encendía directamente debajo de ésta última. En ocasiones se cavaban zanjas en la tierra, de un ancho menor del diámetro de las ollas, dentro del cual se ponía leña y se encendía el fuego.



Foto 8. Fogón al interior de una ranca. Mario Tama/Getty images. atlasobscura.com/articles/what-farc-ate-colombia

También se fabricaron hornos utilizando tierra, piedras y barro, lo cuales permitían controlar mejor los procesos de cocción con leña, protegiendo el fuego de los elementos y dándole más seguridad al operario. Se utilizó el llamado “fogón vietnamita” que tenía varias hornillas y cuya característica principal era que son él se podía disipar el humo, al nivel del suelo para evitar ser detectados por el enemigo.

A partir del año 2000, se da un cambio en la estrategia de la guerra, debido a la fuerte presión de las fuerzas militares que implicó una mayor dispersión de las tropas guerrilleros y la necesidad de grupos de combatientes más pequeños y móviles. A partir de ahí se reemplazaron los hornos de leña de gran capacidad por pequeñas estufas de gasolina, y posteriormente estufas de gas propano.

3.3 Las Preparaciones

El origen campesino de la gran mayoría de los combatientes farianos, y su arraigo en los territorios rurales, implica que su cocina, es decir, las preparaciones, preferencias y técnicas estén basadas en la cultura alimentaria del campo colombiano. Existen dos características que se destacan en el repertorio de preparaciones de la guerrilla que lo diferencian. De un lado las preparaciones con alto contenido energéticas, que se elaboraban con el propósito de dotar al combatiente de energía suficiente para enfrentar las condiciones de vida de un combatiente. El otro aspecto diferenciador de la cocina guerrillera es el uso de técnicas de conservación, necesarias para extender la vida útil de recursos como la carne, el pescado.

En las entrevistas realizadas, se identificaron algunas preparaciones que destacan estas características:

Cuchuco: es una sopa cuyo principal es el maíz quebrado. Para esta preparación se molía el maíz en grano, con molino de mano, hasta tres veces y se lavaba con un colador para obtener el almidón. Luego el maíz se cocinaba y se le agregaba proteína animal (res, cerdo) y otros vegetales que estuvieran disponibles (yuca o plátano) y por último el almidón para que espesara.

Arroz empedrado: Una combinación de arroz con frijoles, en particular frijol guandul, que se cocinaba de manera simultánea, diferente al estilo típico antioqueño de cocinarlos separadamente.

Polvo de Burro: Una colada, que se realizaba con harina de trigo con manteca de cerdo y Maggi (caldo de gallina en polvo), que se rendía con agua caliente y en ocasiones podía tener carne, plátano, yuca o aliños.

Cancharina: Masas de harina de trigo y panela que se amasa y se extiende en hojas delgadas y se fríe en abundante aceite. Adecuada para ser almacenada.

Minao: Combinación de bebida de cacao, leche en polvo, galletas de soda y otros ingredientes de alto contenido energético. Esta era la ración preferida para marchas y misiones de combate. Se podía consumir disuelta en agua o en seco.

Las personas entrevistadas mencionaron el uso de el cogollo de la Palma Mil Pesos (*Oenocarpus bataua*) para la preparación de ensaladas y el corazón de la palma de Iraca (*Carloduvocia palmata*) como complemento para hacer rendir los huevos fritos.

En cuanto a las bebidas, se privilegiaban bebidas energéticas como la agua de panela, el chocolate y bebidas azucaradas en polvo industrializadas. También se menciona bebidas con base en frutas, como la que se obtenía de la Palma Trupa. (*Oenocarpus mapora*) El tinto (café negro) tenía gran importancia no solo por su efecto estimulante (que ayuda a mantener despiertos a los guardias) sino porque ayudaba a marcar el tiempo y la rutina en el campamento ya que se tomaba a ciertas horas.

Por las características rústicas y móviles del campamento, en donde no se contaba con electricidad y sistemas de refrigeración, implicaba para los combatientes recurrir a formas de conservación de los alimentos para optimizar su utilidad y alargar su vida útil. Dentro de las técnicas de conservación, en particular de la proteína de origen animal, se recurrió a la técnica del *salado*. El ecónomo no asignaba esta tarea a cualquier persona ya que requería un conocimiento y una habilidad para garantizar no solo la duración del producto, sino también su palatabilidad. Para el *ahumado*, se recurría al calor residual del fogón y se lograba un producto que podía durar más tiempo y era más adecuado para las temporadas que se estaba fuera de campamento (marchas). Para productos como el pescado o amasijos como la arepa, la cancharina, se utilizaba la fritura.



Foto 9. Proceso de preparación de sancocho. Preparación finalizada. Archivo Personal

Así mismo, en zonas de montaña, se recurrió a la conservación en cavas subterráneas, ya sea en grandes canecas plásticas enterradas, o usando un recubrimiento vegetal. La zona del noroccidente colombiano, donde hicieron presencia los ex-combatientes de las FARC-EP que se entrevistaron, se

caracteriza por su diversidad geográfica y étnica. En estos territorios, habitados ancestralmente por los pueblos Emberá y Kuna, se han asentado desde la época colonial grandes grupos de población afrodescendiente. A partir S. XX. se dio una migración de población predominantemente mestiza proveniente del interior del país, atraída por las oportunidad laborales en la industria del banano y la minería. Esta diversidad étnica se ve manifiesta en la composición de la tropa guerrillera y en los repertorios culinarios que le aportaron a la ranca. El uso del maíz (arepas) y de carne de cerdo es un aporte mestizo andino, el pescado y las farináceas (plátano y yuca) son de matriz afro, y el uso de plantas nativas de la selva puede leerse como un aporte indígena. En cualquier caso un factor importante en la construcción del repertorio culinario de las FARC-EP es la condiciones de necesidad y movilidad propias de la guerra en donde la adaptación a los territorios y las condiciones de los mismos, definió en gran medida las opciones y las preferencias del menú guerrillero.

3.4 La Comensalidad en la Rancho

El acto de compartir la mesa, la acción colectiva y ritualizada de consumir los alimentos en el mismo momento y lugar por parte de un grupo, tiene un peso importante a la hora de reconstruir el espacio de la Rancho. Como se mencionó, la comensalidad entre la tropa guerrillera se daba de manera atomizada. Cada combatiente buscaba un espacio personal, su cambuche⁶ o caleta, para consumir sus ración, o se formaban grupos pequeños de dos o tres unidades que se juntaban a comer y conversar de manera dispersa por el campamento. La ausencia de un espacio dedicado a consumir los alimentos (un comedor o refectorio) se explica por la necesidades propias de la guerra: No es estratégico tener muchas unidades concentradas en un solo lugar, y el ruido de la charla podría atraer la atención del enemigo.



Foto 10. Proceso de preparación de sancocho. Archivo Personal

⁶ **Cambuche:** Espacio personal donde descansa cada combatiente, elaborado con maderas y plástico grueso.

Si bien esta era la regla general, esto cambiaba en ocasiones especiales: En fechas de importancia para la organización por su connotación ideológica como el día internacional de la Mujer (8 de marzo), el aniversario de las FARC-EP (27 de marzo), el día de los trabajadores (1 de mayo), al igual que en fechas de celebración más convencional como Navidad, Año nuevo o Semana Santa, las formas y momentos de la alimentación eran distintos. En este contexto celebratorio se experimentaba un cambio en las dinámicas cotidianas del campamento en la medida que se incluían actividades culturales, recreativas y se relajaban algunas normas relativas a los horarios de descanso o el consumo de bebidas alcohólicas. Para que pudiera llevarse a cabo estas celebraciones debía tenerse autorización de los mandos, se requería un análisis de la situación general de riesgos del campamento y se aumentaban las medidas de seguridad. En estas fechas la comida de la tropa guerrillera era “especial”. Por una parte se disponían espacios para consumir los alimentos de manera colectiva y se ofrecían preparaciones mucho más elaboradas (*arroz con pollo, lasagna, sánduches, tamales* entre otros), las cuales que se preparaban en mayor cantidad y ello requería un despliegue logístico y un gasto de recursos notable. Por ello la tarea del ecónomo requería varios días de preparación y la designación de grupos de rancheros más numerosos.

El 8 de marzo, “día internacional de la mujer trabajadora” tenía para la organización guerrillera una significación especial, ya que históricamente, las FARC-EP integró a sus filas unidades mixtas (hombres y mujeres) con responsabilidades y condiciones, por lo general, equiparables. Las guerrilleras, en principio, retaban las nociones tradicionales de roles de género en las comunidades campesinas de los territorios en donde hacía presencia las FARC-EP, y desarrollaron, al interior de su comunidad, discursos y prácticas de reivindicación, en el caso del ECTR LLano Grande, se manifestaban en la creación de una “Casa de género” y la posición de liderazgo en el proceso de incorporación.

3.5 Viñeta Etnográfica

Domingo 27 de marzo, 10 de la mañana.

El día había amanecido completamente nublado y no parecía que fuera a aclarar. Parecía, más bien, que pronto iba a comenzar a llover. Así había estado en los últimos días. Esto sería un obstáculo para montar el fogón para el sancocho que se había propuesto como ejercicio final de la investigación, y en el que iban a participar varios de los y las ex-combatientes que nos habían acompañado y colaborado durante la visita al Espacio Territorial de Llano Grande. La idea, que se había conversado previamente con los líderes y para la que se había coordinado y gestionado la compra de algunos ingredientes, era “hacer de cuenta” que debíamos montar un fogón como si estuviéramos encampamentados y que nos tocara el turno de rancho. El menú: Sancocho de costilla de cerdo, arroz y limonada.

Esa misma mañana y a través de mensajes de Whatsapp, La compañera “Yudis”, nuestra anfitriona y una de las líderes del Espacio, convocó un grupo de compañeros y compañeras que se reunieron junto al taller de confecciones. Mientras se deliberaba que hacer frente a la situación del clima, “Yudis” iba describiendo y mostrándonos cómo se elaboraban los fogones en piedra, y cuáles eran los espacios más idóneos para una rancho protegida y segura. Algunos participantes del taller traían herramientas (machete, pala y barra de acero) para adaptar el terreno, en caso de que fuera necesario cavar zanjas o mover tierra. Por otro lado, fueron apareciendo ollas, cuchillos, cucharones y platos.

Luego de escoger un lugar con techo y montar un fogón rústico de tres piedras, nos pusimos manos a la obra. El ejercicio colectivo de la preparación del espacio, de cortar la leña, prender el fuego, ir por el agua, pelar, picar, machacar, lavar, etc, se iba dando de manera fluida y colaborativa. De manera sutil y “por los laditos”, la compañera “Yudis” iba recomendando, dirigiendo y demostrando su liderazgo y su conocimiento de los procesos, a la vez que iba relatando su experiencias como ecónoma y como ranchera, haciendo énfasis en el orden, la limpieza y la eficiencia de los procesos. El compañero “Mauricio”, a tono con el propósito del ejercicio, cambió su indumentaria para que se pareciera lo más posible a la experiencia del campamento: Pantalón táctico, machete al cinto, botas de caucho y una camiseta conmemorativa de la fundación del Espacio Territorial. Además trajo consigo el menaje que usaba cuando estuvo en el monte y un palote (cucharón de madera) para revolver que él mismo había tallado. El camarada “Pacho” rebuscó entre sus cosas una silla plegable de sus día de campamento para sentarse a comer como se usaba en los campamentos.

Todos y todas colaboramos en el proceso, e íbamos recordando, intercambiando, aprendiendo y conectando con el resto del grupo. El tiempo que tardó el sancocho en dar el punto, se aprovechó para intercambiar opiniones, discutir actualidad política, preguntar, responder y volver a preguntar, mientras se tomaban muchas notas y algunas fotografías. Una vez el arroz secó, se fueron acomodando los platos en una mesa larga para ir sirviendo a cada comensal, y cada uno, iba recogiendo su porción y se iba acomodando a comer en algún rinconito. La leña se fue apagando, y la conversación continuó, hasta que a los investigadores les llegó la hora de salir para el pueblo .

Y al final no llovió.



Foto 11. Ex-

combatiente con indumentaria de rancho y utensilios. Archivo Personal

3.6 ¿Y ahora qué? La rancha como estrategia

“Eso me sirvió mucho(...) Yo tomé el tema de la organización como una Universidad.” Entrevista #1

Como resultado del proceso de negociación entre el Estado Colombiano y las FARC-EP, que culminó con los acuerdos de Cartagena del 26 de septiembre de 2016 y los acuerdos del teatro Colón del 24 de noviembre del mismo año, los y las integrantes de las estructuras armadas de las FARC-EP hicieron dejación de las armas y se concentraron en zonas rurales de varios puntos del territorio para dar inicio a su proceso de reincorporación a la vida civil,. Este proceso, que desde la misma organización armada se definió como colectivo, ha enfrentado una serie de obstáculos y dificultades provenientes de a situación de orden público (amenazas, desplazamientos y asesinatos de firmantes de la paz), incumplimiento por parte del gobierno de los compromisos pactados (falta de infraestructura de los ECTR, demoras en los pagos), así como la polarización política de la sociedad colombiana que aún está en proceso de superar las profundas brechas dejadas por los más de 30 años de violencia.

Para los ex-combatientes, el tránsito hacia una vida “civil”, implica un proceso de adaptación, negociación y construcción de un proyecto político como colectivo, y también como individuos. En el trabajo de campo se pudo evidenciar la forma en que esa construcción toma elementos de su experiencia dentro de la organización armada, entre ellos, algunas prácticas y discursos de la Cultura Alimentaria de los campamentos.

El siguiente ejemplo permite comprenderlo:

A pesar del compromiso del gobierno, los puntos de concentración, que luego se convertirían en ETCR, no contaban con la infraestructura de servicios, ni se habían construído las viviendas para alojar a las tropas. Sin tener donde ir, sin contar con sus recursos económicos o logísticos de la organización, o sus redes de abastecimiento, los ahora ex-guerrilleros, se enfrentaban a una condición precaria. La solución inmediata frente a esta situación fue “ranchar”. Los primeros días, mientras se levantaban los alojamientos, la cocina colectiva se convirtió en la estrategia de supervivencia a mediano plazo para satisfacer las necesidades alimentarias del grupo y la que logró mantener, en parte, el sentido de lo colectivo en la comunidad de reincorporados. Fue el sentido de comunidad el que permitió, por ejemplo, impulsar proyectos productivos (confecciones, producción avícola) y procesos organizativos como “la casa de género” o el bingo bailable para recoger fondos.

Los ex-combatientes reconocen la importancia de los saberes y destrezas adquiridos en su experiencia como rancheros y ecónomos. En palabras de uno de los entrevistados: *“Por ejemplo en mi casa (...) aprendí a balancear y a presupuestar mi vida y a administrar mis recursos (...) hay otros que no les alcanza.”*(Entrevista #1) Tanto en tiempos de guerra, como en tiempos de paz, las estrategias para administrar recursos de manera eficiente y las prácticas de alimentación saludable, son herramientas útiles y pertinentes. Saber de plantas alimenticias y medicinales, promover la participación de las mujeres y valorar el trabajo en comunidad, se podrían entender como parte de una escala de valores aplicable en diversos escenarios sociales.



Foto 12. Proceso de

preparación de sancocho. Técnica de pelado. Archivo Personal

Las experiencias de la vida en medio del conflicto armado, y las formas en las que se daban solución a las necesidades alimentarias, hacen de los y las guerrilleros de las FARC-EP, sujetos portadores de saberes, de estrategias y de valores, que se articulan con la dimensión ideológica del proyecto político de la organización armada, que además se ven influenciadas por las condiciones económicas, culturales y sociales de los territorios en los que hicieron presencia. La Cultura Alimentaria de la Ranca, que hemos desarrollado en este texto, aparece como una estrategia para la construcción de identidad frente al tránsito del proyecto de lucha armada de toma del poder, hacia un proyecto de deliberación dentro de la institucionalidad democrática-electoral. La Cultura Alimentaria de la Ranca, como estrategia, además puede tener impacto en la manera como se reconstruye el tejido social fracturado por las conductas violentas.

4 EL FANZINE

4.1 Justificación y Diseño

Este ejercicio investigativo propone como producto entregable, un fanzine⁷ elaborado con base en los testimonios, los ejercicios de cartografía social y el registro fotográfico del trabajo de campo. En él se incluyen algunos elementos narrativos testimoniales, cortas reflexiones teóricas, elementos gráficos, recetas y técnicas culinarias. Se ha escogido el fanzine por la conexión simbólica con la rancho. En primer lugar por su carácter artesanal, de bajo presupuesto y en últimas efímero que comparten la rancho y el fanzine. En segundo lugar por su naturaleza colectiva y autogestiva, ya que se entiende como una expresión creativa, desde y dirigida a la misma comunidad, que se crea y se reproduce para satisfacer una necesidad, en el caso del fanzine, comunicacional, y en el caso de la rancho, alimentario, dentro de una dinámica de horizontalidad.

Este producto se encuentra en proceso de construcción. Para su elaboración se contará con la participación de Laura Liliana Bernal, ilustradora y artista visual, y se aplicarán técnicas artesanales de composición e impresión, lo que implica un proceso que demandará más tiempo.

Con este entregable se pretende dar difusión de los resultados de investigación y el mismo modo, devolver a la comunidad con la que se trabajó una pieza gráfica editorial que pueda aportar en la construcción de su memoria y de su identidad, en el proceso de reincorporación en el que se encuentran.

El fanzine tendría una extensión de entre 12 y 16 páginas, compuesto por una portada y una contraportada con ilustraciones de la materialidad de la Rancho, (fogón, utensilios, estructuras de madera, etc), así como el título y los créditos y la información institucional. En su interior contendrá las recetas ilustradas de cuatro preparaciones, tres piezas infográficas que describen el uso de los ingredientes de la selva, las características y funciones del ecónomo y el rancho, y una representación gráfica de la rancho con sus utensilios y equipos. También se incluirían tres textos con testimonios y memorias de la rancho y una reflexión teórica que sirva de contexto a la publicación. Se incluiría igualmente un glosario de términos.

⁷ Fanzine (de “Fanatic Magazine”, revista de aficionados): Denomina un tipo de publicación independiente de carácter artesanal, bajo presupuesto y de tirada reducida, editada por y dirigida publico interesados en una temática cultural alternativa como géneros musicales, movimientos sociales y políticos, expresiones gráficas, generos literarios etc.

4.2 Alcances

La elección del formato fanzine, apunta a utilizar un modo de reproducción y una estrategia de distribución que sean económicas. Al elaborar una pieza con un número reducido de páginas, con textos e ilustraciones de líneas claras y en alto contraste, permiten que pueda utilizarse la fotocopia como medio de reproducción, tanto como la difusión mediante copia digital. Se buscaría llegar a los y las lectoras mediante redes de afinidad, aprovechando ferias de publicaciones independientes, encuentros contraculturales, espacios académicos, entre otros, se buscaría dar difusión del proceso de investigación y acercar e interesar al público en los resultados de la investigación, sin que implique abordarlo con un nivel teórico y académico.

Mediante el Fanzine, en últimas, se busca crear un modelo de difusión de la Cultura Culinaria de las comunidades que pertenecieron e los grupos insurgentes, articulado con los procesos de reconstrucción tejido social, afectado por los actos victimizantes en medio de la Guerra, recontextualizando a los operarios de la Ranca como ecónomo y rancharo y no solo como ex-guerrillero, cuyos saberes alimentarios y habilidades pueden sumarse a la lógica de una comunidad

Anexo a a este trabajo se presenta el facsímil de la publicación, denominada “La Ranca: Cultura Identidad, Resistencia”

5 EL SANCOCHO: EJERCICIO METODOLÓGICO

El sancocho es una preparación típica de las cocinas colombianas que es muy popular y se ha extendido por todo el territorio. Es flexible (puede incluir gallina, res, cerdo, pescado o una combinación) y se adapta a cada región y clima, cambiando sus ingredientes según el clima y el piso térmico (yuca para zonas de litoral y climas cálidos, papas y mazorcas para las zonas más altas y templadas), pero sin perder su esencia. Puede afirmarse que es una preparación que conjuga elementos europeos (la proteína animal), americanos (la papa, la yuca, la cocción lenta) y africanos (el plátano, el guiso) y por esto mismo puede ser útil como metáfora de la historia y formas sociales del país. El líder del grupo guerrillero M-19, Jaime Bateman Cayón hablaba una “Gran Sanchocho Nacional” para referirse a la construcción de un proyecto de país en colectivo: un gran diálogo entre los diferentes actores que llevan las riendas del país, pero además con la presencia viva de las gentes marginales de cada una de las regiones de una nación multiétnica, multicultural, biodiversa, con una geografía avasalladora, y así entre todos, construir la nueva visión de país.

Una característica del sancocho es su carácter festivo. Hace parte del repertorio de actos celebratorios como fiestas, los llamados “paseos de río” y acompaña las mañanas posteriores a las fiestas de Navidad y Año Nuevo. Por este carácter festivo, suele ser preparado en cantidades abundantes, para gran cantidad de comensales y requiere, en consecuencia, el trabajo coordinado de varios pares de manos, expertas o no, en su ejecución. El sancocho, como celebración, implica la participación de personas diversas que cumplen diversas funciones. Hay una planeación del lugar donde se montará el fogón, alguien debe asegurar el encendido y mantenimiento del fuego, los ingredientes deben alistarse, (sacrificarse, desplumarse, pelarse, lavarse, picarse y medirse) y por supuesto, alguien se encarga de la secuencia de pasos y los tiempos de la cocción misma, hasta encontrar el punto de sazón y textura adecuados. En esta diversidad de tareas y de participantes se reproducen saberes alimentarios, se asignan y asumen responsabilidades y se crean redes en la comunidad.

Para la investigación etnográfica se escogió el sancocho por ser una receta conocida y adaptable a las condiciones de la región. En el caso particular del trabajo de campo de esta investigación se elaboró utilizando de la siguiente manera:

Ingredientes: Costilla de cerdo carnuda (4 libras aproximadamente), papa capira y plátano verde (4 libras aproximadamente), 1 zanahoria, media cabeza de ajo, una cebolla roja mediana, un tomate mediano, media taza de cilantro finamente picado, media taza de orégano de hoja, una cucharada de color, un cubito de caldo de gallina Magii y sal. **Procedimiento:** Se lava bien la costilla y se porcina en trozos medianos

Procedimiento : Se pelan y se lavan la papa y el plátano, luego se corta en cubos de tamaño mediano (una pulgada aproximadamente). Luego se lavan las verduras. La zanahoria se pica en rodajas muy finas y se pican finamente la cebolla, el tomate, el cilantro y el orégano. El ajo se macha hasta lograr una pasta.

Lo primero que se hace es poner a hervir en una olla grande unos 4 o 5 litros de agua. Cuando esté caliente se ponen las costillas porcionadas y se deja hervir, a fuego alto por unos 20 minutos. Se le saca la espuma que vaya botando. Luego se le ponen la papa, el plátano y la zanahoria y se deja que hierva otros 10 minutos. Luego se le ponen los demás ingredientes uno a uno y lentamente y se deja en fuego bajo para que se cocine lentamente por unos 45 minutos a una hora, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue. Se rectifica de sal y por último se le agrega un poquito de cilantro picado para decorar.



Foto 13. Proceso de preparación de sancocho. Archivo Personal

Partiendo de la observación de las personas, objetos y acciones durante el ejercicio, pudimos identificar algunos elementos de su dinámica social que se relacionan con lo encontrado en las entrevistas. Por ejemplo, el liderazgo en la toma de decisiones y la ejecución de las acciones por los excombatientes que tuvieron cargos de mando durante la guerra, aún permanece,. Esto se podía ver en los textos y subtextos de la conversación y en las formas de ubicar y mover los cuerpos, por parte de los participantes del ejercicio. Otro elemento que surgió dentro del ejercicio fue la posibilidad de recordar, y de generar memoria: ya que al preparación del sancocho no solamente trae al momento presente algunos sabores, olores, lugares o momentos sino que abre la posibilidad de dialogar entre la comunidad y con el investigador, lo cual permitió, por ejemplo identificar una mirada reflexiva que parte desde su identidad como sujetos políticos, pero reconociendo los cambios y los retos a los que se enfrentan como firmantes de la Paz.

6 CONCLUSIONES

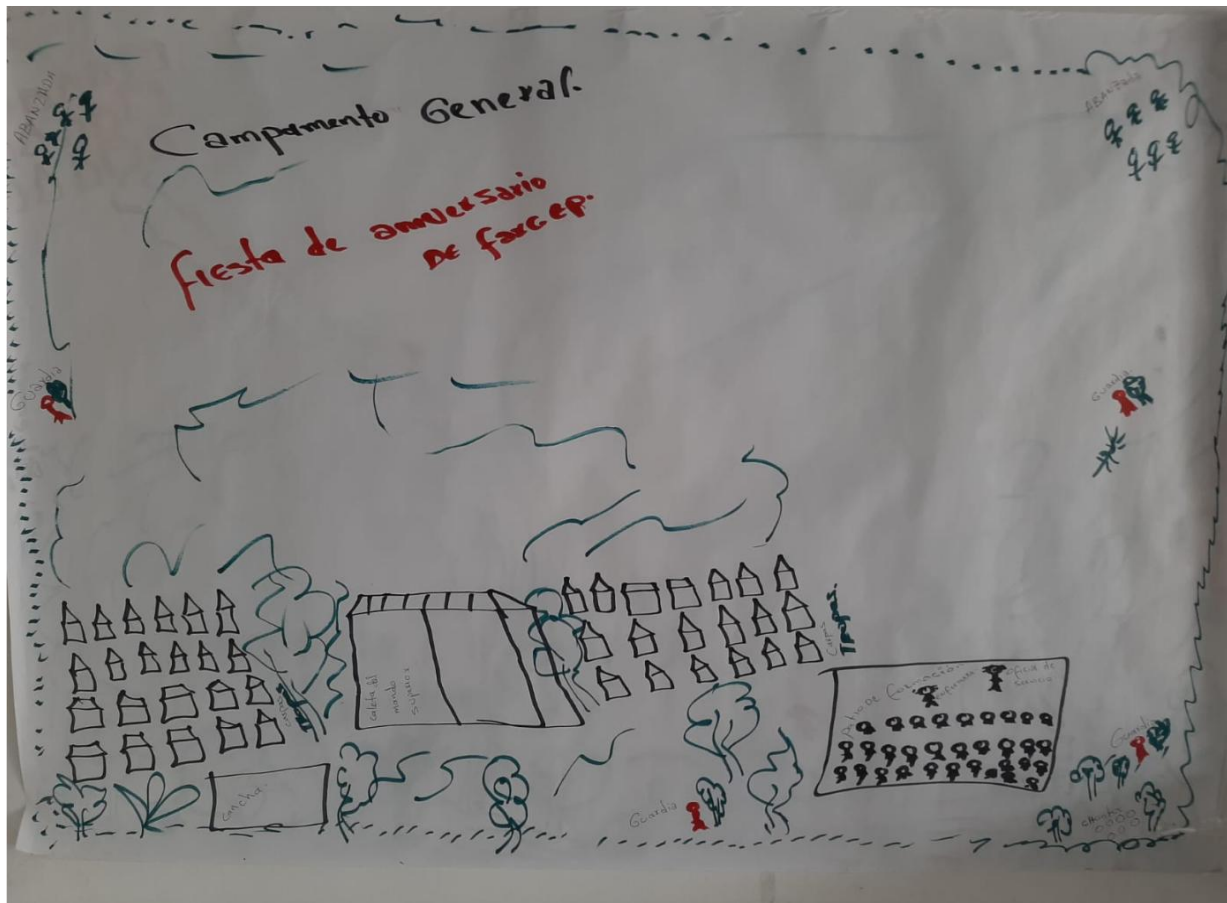
El acercamiento etnográfico a la experiencia alimentaria de las y los antiguos miembros de las FARC-EP, que viven en el Espacio Territorial de Concentración y Reincorporación de Llano Grande, en el municipio de Dabeiba, Antioquia, fue un proceso interesante que permitió aportar a la construcción de conocimiento académico mediante la interpretación de unas realidades sociales particulares y descubrir caminos posibles de profundización. A continuación presentamos algunas conclusiones resultado de la presente investigación:

En primer lugar, se pudo evidenciar que existió, en los campamentos guerrilleros de las FARC-EP, una Cultura Alimentaria. Se pudo encontrar y describir un conjunto de prácticas, discursos y materialidades que apuntaban a satisfacer las necesidades alimentarias del grupo que además se articularon con la dimensión ideológica de la organización armada y con la biodiversidad de su entorno natural y con el contexto social de sus territorios.

A partir del enfoque de Narrativa Culinaria y Espacio Culinario, logramos identificar unos lugares (La Rancho y el Economato), unas temporalidades (el turno de la rancho), y unos sujetos “protagonistas” (el ecónomo y el rancho) quienes asumen el papel de dinamizadores de las relaciones materiales y sociales que tenían lugar alrededor del alimento. La vida social de la Rancho, aparece marcada por una relación dialéctica entre el orden y la disciplina, necesarias para el mantenimiento de la guerrilla en tanto ejército y que se manifiesta en estrategias para conseguir, mantener y gestionar los recursos, y, de otro lado, las tácticas con las que se soluciona, en lo cotidiano, el hambre de la tropa, recurriendo a los saberes y las habilidades de negociación y adaptación las circunstancias.

En ese sentido, se reconoce la importancia de estas prácticas alimentarias como materialización de los saberes y su aplicabilidad en la construcción del proyecto individual y colectivo de reincorporación a la vida civil de los ex-guerrilleros.

Este trabajo etnográfico sirve, igualmente como un acercamiento teórico hacia las realidades que surgen con la negociación del Conflicto Armado Colombiano, abriendo la posibilidad de ampliar y profundizar en el conocimiento de estas, a través de investigaciones posteriores que se pueden hacer con estas comunidades en otras regiones del país o que abarquen temas más específicos como las relaciones de género o las prácticas de salud y bienestar. Del mismo modo, este campo de investigación puede ser un punto de partida para el desarrollo de proyectos de investigación, y recuperación de saberes campesinos vinculados con el alimentos, y la tierra, así como, proyectos de intervención social para vincular dichos saberes a la construcción del tejido social.



Foto

14. Mapa que representa un campamento completo durante un día de conmemoración. Archivo Personal

BIBLIOGRAFÍA

AGUILAR PIÑA, PARIS

2004 Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. Anales de antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM

BARTHES, ROLAND

2006 Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales. N.º 11.

CASTAÑEDA VALENCIA, César Abraham.

2019 Memoria culinaria de las mayoras en fondas del centro histórico de Puebla: Entrevista etnográfica y cartografía social. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Antropología Social.

CENTRO NACIONAL DE MEMORIA HISTÓRICA.

2014 Guerrilla y población civil. Trayectoria de las FARC 1949-2013. Tercera edición. Bogotá: CNMH.

CERTEAU, MICHEL DE

1996 La invención de lo cotidiano I. Universidad Iberoamericana, México.

CONTRERAS, JESUS Y GRACIA, MABEL.

2005 Perspectivas antropológicas. Editorial Ariel.

COSOY, NATALIO

2016 Al borde de la paz: así es la vida en un campamento de las FARC en Colombia. BBC News
<https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-36568583>

DELGADO, RAMIRO (COMPILADOR)

2012 Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Ministerio de Cultura.

DOMINGUEZ CANCELADO, JOSÉ FERNELLY

2011 Las FARC-EP: de la guerra de guerrillas al control territorial. Universidad del Valle. Facultad de Ciencias Sociales y Económicas

DOUGLAS, MARY

1973 Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de Contaminación y Tabú. Siglo XXI Editores

ESPEITX, ELENA Y GRACIA, MABEL

1999 La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones

FUENMAYOR CADENA, ISABELLA

2020 Transformaciones de las prácticas alimentarias en el tránsito de la vida armada a la vida civil de los excombatientes de las FARC-EP(...) Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Ciencias

GEERTZ, CLIFFORD.

2005 La Interpretación de las Culturas. Gedisa Editorial

GUBER, ROSANA

2001 La etnografía, método, campo y reflexividad Grupo Editorial, Norma

HALBWACHS, MAURICE

2004 La memoria colectiva. Prensas Universitarias de Zaragoza

LICONA VALENCIA, ERNESTO Y PATIÑO, ALEJANDRO

2017 Alimentación cultura y espacio. Acercamientos etnográficos. FFyL BUAP.

LICONA VALENCIA, ERNESTO et al

2019 El Espacio Culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. Antropología Experimental N.º 19 Universidad de Jaén.

OSBORNE, RAQUEL; MOLINA PETIT, CRISTINA

2008 Evolución del concepto de Género. EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Educación a Distancia Madrid, España

RUEDA VARÓN. Jennifer

2020 “Resiliencia Comunitaria en Excombatientes de las FARC dentro de los Espacios Territoriales de Capacitación y Reincorporación (ETCR)” Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD Escuela de Ciencias Sociales Artes y Humanidades ECSAH Maestría en Psicología Comunitaria Florencia

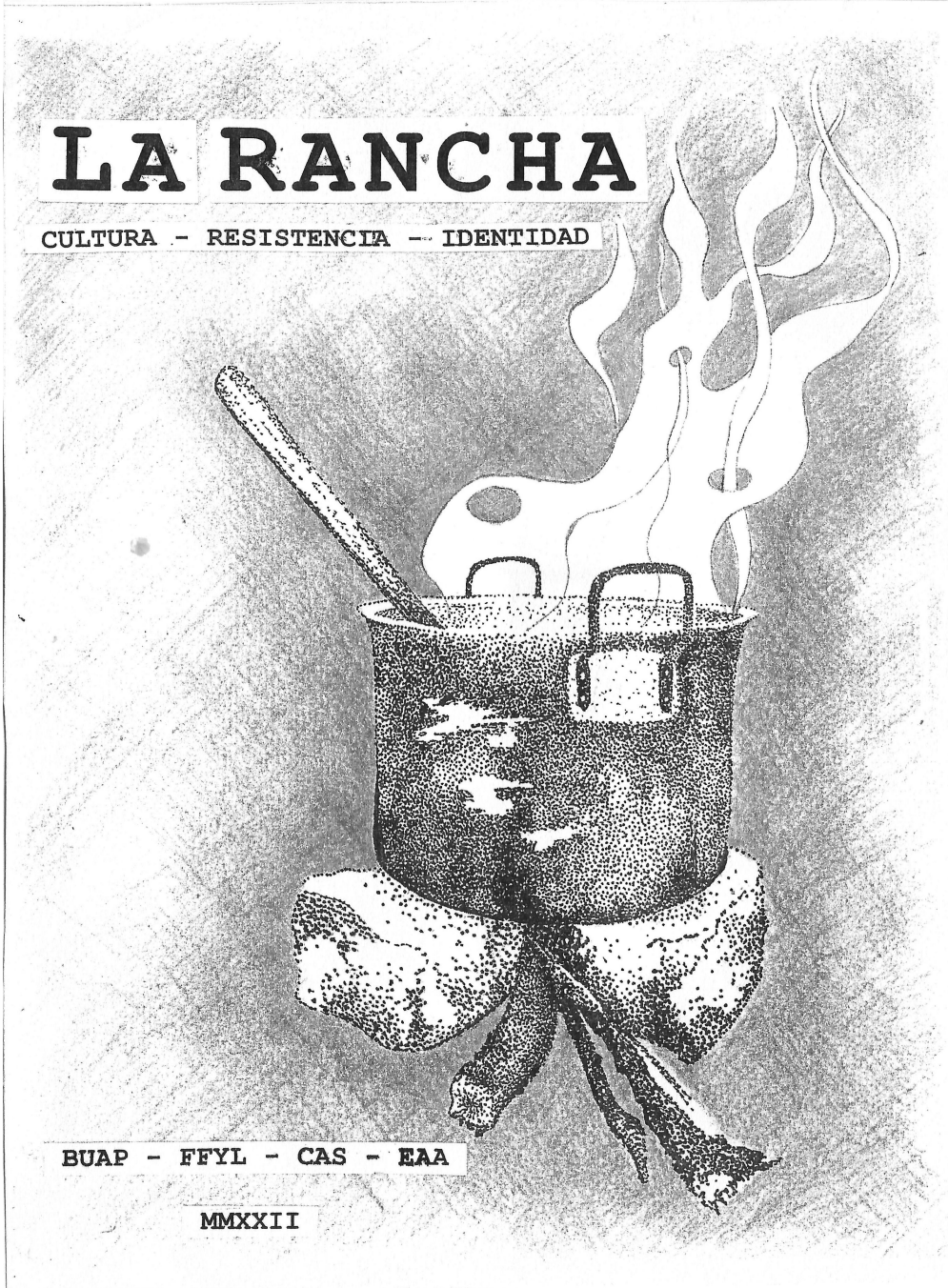
SIERRA PUENTES, Myriam Carmenza

2017 “La Cartografía Social” en “La recolección de información en las ciencias sociales : una aproximación integradora” autor compilador Pablo Páramo Bernal Bogotá Lemoine Editores.

VELA PEÓN, FORTINO,

2008 “Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa”, en Tarrés, María Luisa, Observar, escuchar y comprender. Sobre la tradición cualitativa en la investigación social, Ed. Colegio de México FLACSO/Porrúa10

ANEXO
FANZINE



LA RANCHA

CULTURA - RESISTENCIA -- IDENTIDAD

BUAP - FFYL - CAS - EAA

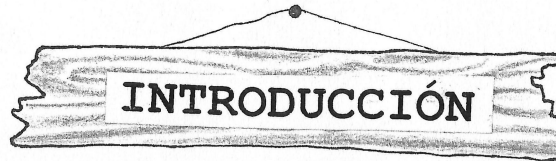
MMXXII



CRÉDITOS:

Esta publicación es resultado del proyecto de investigación "Prácticas y discursos en el sistema alimentario de los campamentos de las FARC-EP" llevado a cabo por Carlos Javier Bernal, en desarrollo del programa de Especialidad en Antropología de la Alimentación, ofertado por el Colegio de Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.

Las ilustraciones son de Laura Liliãna Bernal (@lilililustra). El diseño, los textos y la maquetación son de autoría de Carlos Javier Bernal y Laura Liliãna Bernal.



INTRODUCCIÓN

Este fanzine¹ es la materialización gráfica del proyecto de investigación etnográfica titulado "Prácticas y discursos en el sistema alimentario de los campamentos de las FARC-EP". Esta investigación buscaba indagar sobre las formas, personajes, lugares, objetos e ideas relacionadas con la alimentación al interior de los campamentos de la organización insurgente Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia - Ejército del Pueblo, antes y durante el proceso de negociación con el Estado Colombiano. Así mismo, pretende ser un aporte a la construcción de la memoria colectiva de las y los firmantes de paz.

Para la realización de este ejercicio académico se realizó un trabajo de campo con la comunidad de mujeres y hombres ex-combatientes que habitan el Espacio de Territorial de Reincorporación "Jacobo Arango" ubicado en la vereda Llano Grande en Dabeiba, Antioquia. Una gente muy chévere.

En este texto se podrán encontrar algunas recetas e ilustraciones, así como historias de la rancho, y algunas reflexiones sobre la alimentación y el proceso de negociación. Esperamos que este texto pueda ser útil para conservar y promover la cultura de la Rancho y aporte a la construcción de un proyecto de convivencia en paz para las comunidades.

Prepárese un tinto, búsquese un lugar tranquilo y disfrute su lectura.

Carlos Javier Bernal
2022

¹ Fanzine (de "Fanatic Magazine", revista de aficionados): Denomina un tipo de publicación independiente de carácter artesanal, bajo presupuesto y de tirada reducida, editada por y dirigida a público interesado en una temática cultural alternativa como géneros musicales, movimientos sociales y políticos, expresiones gráficas, géneros literarios etc.

Todo lo que usted requiere para ser un buen

ECÓNOMO

RESPONSABILIDAD

Su labor principal es administrar los recursos económicos asignados por los mandos superiores para alimentar las unidades.

ORDEN

Debía tener un registro detallado de los inventarios, en planillas, y garantizar el uso eficiente del recurso que manejaba.



BUENA COMUNICACIÓN

Al ser un puente de comunicación entre la comandancia y los rancharos, debía saber transmitir la órdenes y las necesidades de cada uno de manera eficiente.

ATENCIÓN AL DETALLE

El ecónomo debía ejercer control sobre cada paquete de arroz, cada racimo de plátano, cada pedazo de panela, ya sea que estuviera en el economato o disperso en el morral de la tropa.

"Éramos los únicos, creo yo, que comíamos tres comidas al día, con refrigerios y con dos o tres aguas con \$ 7000"

Todo lo que usted requiere para ser un buen

RANCHERO

ORDEN

Un rancharo sabe que mantener el orden en su labor hace que sea eficiente, segura y saludable.

SAZÓN

Los saberes culinarios de origen campesino y de diversas regiones del país confluyen en los campamentos y le ayudan al rancharo a mantener la tropa alimentada y animada.



CREATIVIDAD

Un buen rancharo sabe cómo adaptar el menú a las necesidades y condiciones del campamento, así como los gustos de los demás compañeros y compañeras.

LIMPIEZA

Al rancharo le corresponde el porte de la presentación militar (camisa de manga larga y su cabello cubierto y recogido), el lavado de manos constante, el perfecto arreglo de uñas y se le prohíbe los accesorios (relojes, anillos y alhajas) a la hora de cocinar.

¿QUÉ ES CULTURA ALIMENTARIA?

Al igual que los demás animales, los seres humanos debemos obtener los nutrientes necesarios para la vida de otras especies animales y vegetales. Pero, en tanto seres sociales que desarrollamos el lenguaje y a través de éste la cultura, hemos creado un conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación", que interactúan "unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos². A esto lo podemos denominar Cultura Alimentaria.

En este concepto se agruparían por ejemplo las formas de obtener los ingredientes, las reglas con las que se escoge aquello que se puede o debe comer y que no se puede comer. De igual manera, podemos analizar las técnicas para preparar y conservar los alimentos, así como formas y los momentos en que se hace, al igual que los motivos por los que se cocina y finalmente la forma como se distribuye y se comparte la cocina, entre muchos otros. Todo este universo alimentario, nos permite acercarnos a un grupo

social y develar sus relaciones económicas, la forma como se estructura el poder, cómo se relaciona con otros grupos, su historia, sus valores, y también sus potencialidades, dificultades y oportunidades. Puede afirmarse que la Cultura Alimentaria "manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales"³.

Tomando como punto de partida la alimentación, tendríamos entonces un punto de observación privilegiado para conocer, y reconocernos, en las dimensiones social, económica, artística, tecnológica de un grupo social y a partir de ahí proponer, cuestionar, conservar...

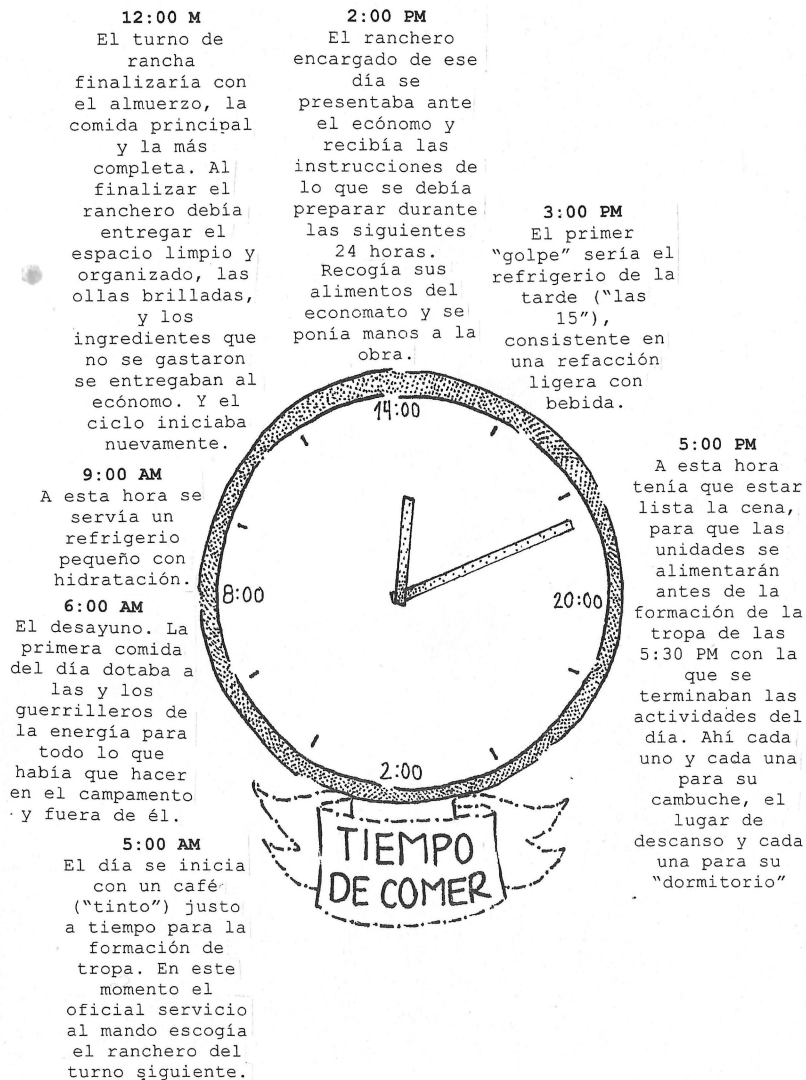
La experiencia con la comunidad de firmantes de paz de la antigua ETCR de Llano Grande es un primer paso en la búsqueda de aquello que existe, más allá de lo evidente, en las ranchas de los campamentos. La invitación es que la próxima vez que nos pongamos a cocinar y nos sentemos a comer, analicemos todos este tema, es decir, "no traguemos entero", para que se "nos apague la llama".

² AGUILAR PIÑA, PARIS. 2004 Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. Anales de antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM

³ ESPEITX, ELENA Y GRACIA, MABEL. 1999 La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones

TIEMPO DE COMER

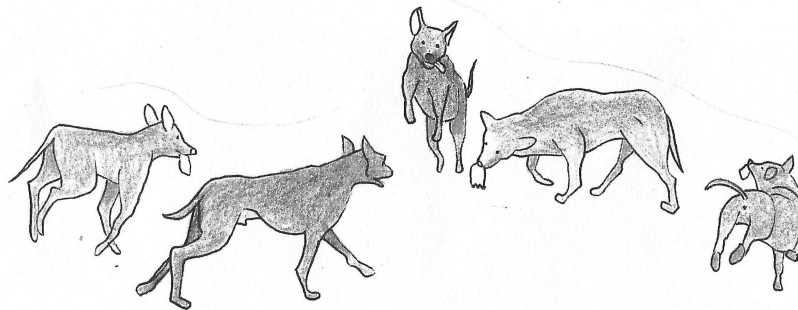
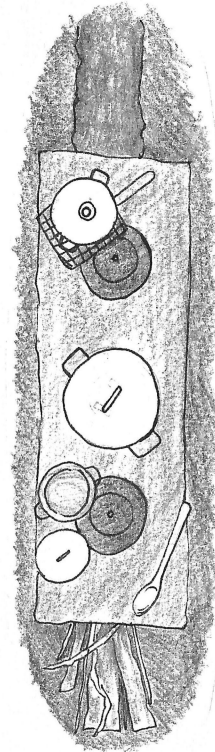
De cómo se organiza el tiempo y las actividades diariamente para que los rancheros puedan alimentar a la tropa.



TESTIMONIO

"... como lo que le pasó a un compañero estaba en turno de rancho. Resulta que en un descuido, unos perros, porque allá teníamos perros que nos acompañaban... unos perros se le comieron la asadura que tenía para el almuerzo.

Y le pusieron una sanción por castigo y entre ese castigo estaba que tenía que hacer 3 hornillas. Yo no lo recuerdo muy bien, pero si se demoró unos cuantos días trabajando. Entonces los fogones no se podían hacer común y corriente, tenía que ser una hornilla. Esa hornilla consistía en hacer como en forma de un mesón, o poyo que le llaman, hacerle la entrada de leña y a los lados los paraderos de los rancheros, de manera que el fuego no les diera directamente a ellos. O sea que tenía que hacerse entrada por ambos lados, que quedaba el montoncito de las ollas en el centro y uno podía entrar por ambos lados, por la derecha o por la izquierda a pararse para no recibir fuego."



LAS PLANTAS DE LA SELVA: Alimento y Salud

He algunas de las especies nativas que se integraron a la dieta de los guerrilleros:



Palma Milpesos
(*Oenocarpus bataua*)
Su cogollo es delicioso en sopas o ensaladas.

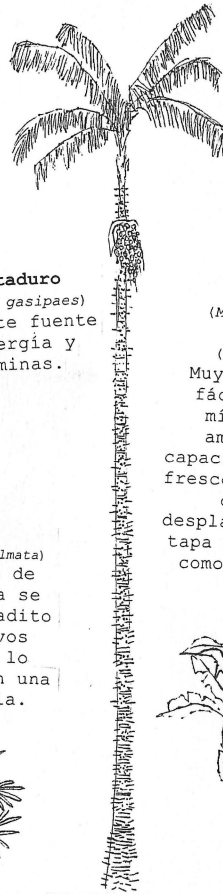
Palma Trupa
(*Oenocarpus mapora*)
Con la pulpa se prepara una deliciosa bebida muy nutritiva y refrescante.



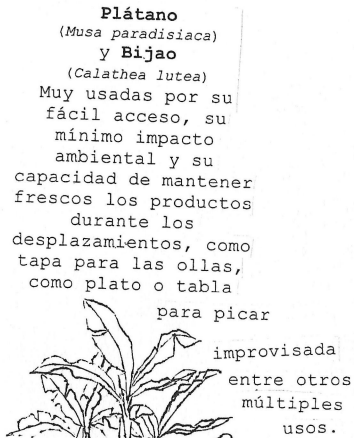
Iraca
(*Carludovica palmata*)
El cogollo de esta planta se le pone picadito a los huevos fritos, y lo convierte en una experiencia.



Chontaduro
(*Bactris gasipaes*)
Excelente fuente de energía y vitaminas.



Palma Negra o Chacarrá
(*Bactris brongniartii*) Sus hojas se usan para hacer cavas o "neveras" subterráneas para mantener ciertos alimentos en buen estado. Es, además, una madera excelente para fabricar la rancho.



Plátano y Bijao
(*Musa paradisiaca*)
(*Calathea lutea*)
Muy usadas por su fácil acceso, su mínimo impacto ambiental y su capacidad de mantener frescos los productos durante los desplazamientos, como tapa para las ollas, como plato o tabla para picar

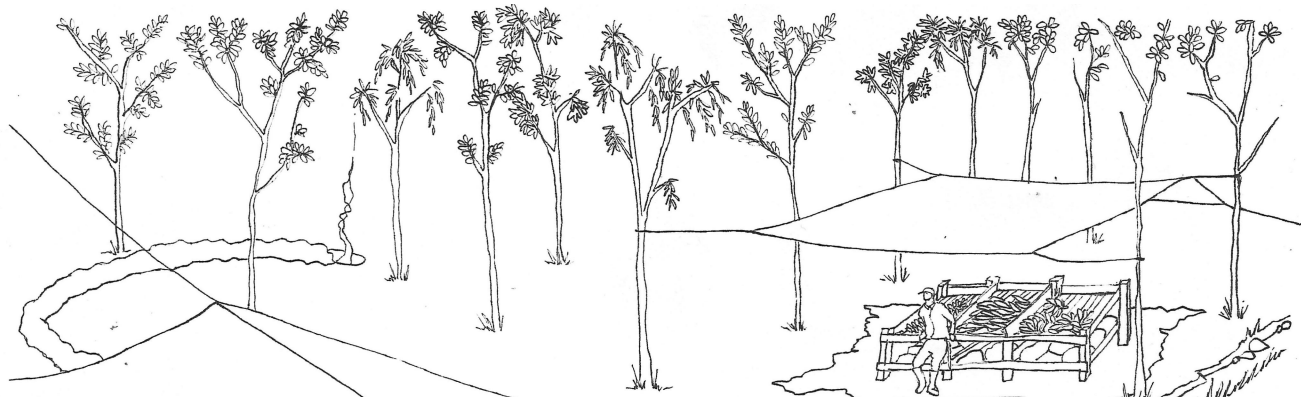
improvisada entre otros múltiples usos.

Cabe mencionar la continuidad entre los y las combatientes de los saberes campesinos sobre el uso medicinal de las plantas de la selva que eran recogidas por la tropa y procesadas y

administradas por el rancho, como parte de sus tareas de cuidado de los combatientes. La **Ortiga Pringamosa** (*Urtica dioica*) se usa como fuente de

energía, así como el **Viravira** (*Achyrocline satureioides*), el **Yuyo** (*Brassica campestris*) sirve para mejorar los riñones y la **Hoja de Santa María** (*Piper auritum*) y el **Balso**

(*Ochroma pyramidale*), quemado, se usa para controlar hemorragias. El **Arroz** (*Oryza sativa*) tostado y la concha de **Guayabo** (*Ppsidium guajava*) cortada hacia arriba, se usaban como antidiarreico.

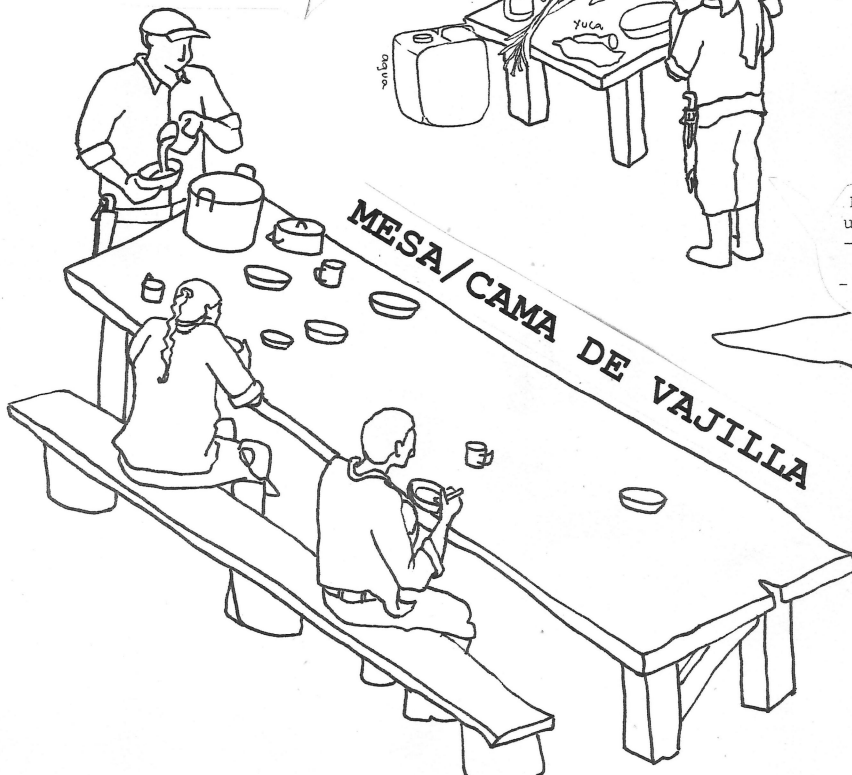


ECONOMATO



La cultura alimentaria de un grupo social comprende los elementos materiales (como ingredientes y utensilios) y de saberes (técnicas, recetas y costumbres), las cuales interactúan con la historia, los valores y las relaciones económicas y de poder al interior del grupo.

INGREDIENTES



RESIDUOS

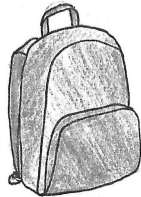
Puede decirse que es un camino de dos vías
 - Eres lo que comes -
 - y también
 - Comes lo que eres -.

TESTIMONIO



Cuando llegamos al espacio, después de la dejación de armas, aquí no había nada. Se suponía que iba a haber alojamientos, infraestructuras, espacios comunitarios, pero no los había.

En el morral no teníamos sino las tres mudas de ropa, una carpa de tres metros, un par de botas y ya.



Mientras nos fuimos acomodando y se iba construyendo el espacio, y las casas y la cancha y el Espacio Territorial iba cogiendo forma tuvimos que adaptar nuestros conocimientos y nuestras costumbres a esta nueva etapa. En ese momento la rancho nos sirvió como estrategia para solucionar lo de la alimentación. Nos tocó seguir ranchando mientras las cosas se organizaban.

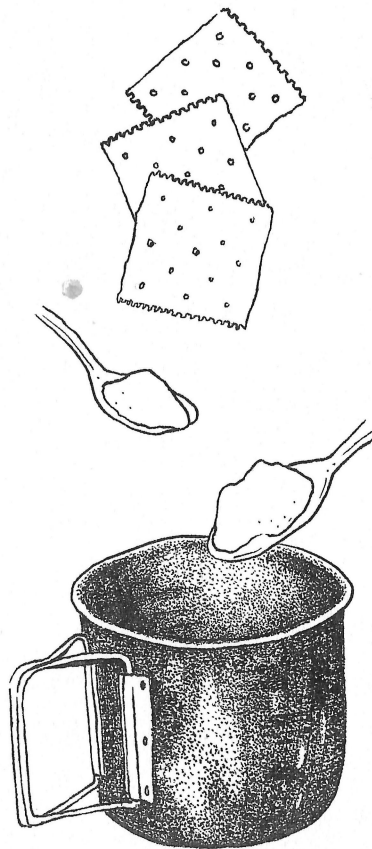


Incluso ahora, en los proyectos productivos en los que estamos, vamos, trabajamos y es lo mismo... también nos organizamos con el equipo de rancheros, una sola olla, una sola cocina. Y van y nos llevan el agua hasta donde estamos trabajando... y cuando terminamos la labor, hacemos los cambuches y nos acomodamos hasta el otro día... igual.

Yo tomé lo de la organización como una universidad. De mi experiencia como ecónomo aprendí a balancear mis gastos y puedo decir que en mi familia y en la comunidad, donde sigo participando, puedo administrar los recursos de manera eficiente. La plata y la comida nos alcanzan. No está uno por ahí sin un peso en caso de que se le enferme a uno un hijo... Lo que uno aprende lo sigue usando y lo aplica a la vida, en donde le toque, hacia el futuro.

MINAO

Una receta muy nutritiva, que aporta muchas calorías, se utilizaba como ración de campaña.



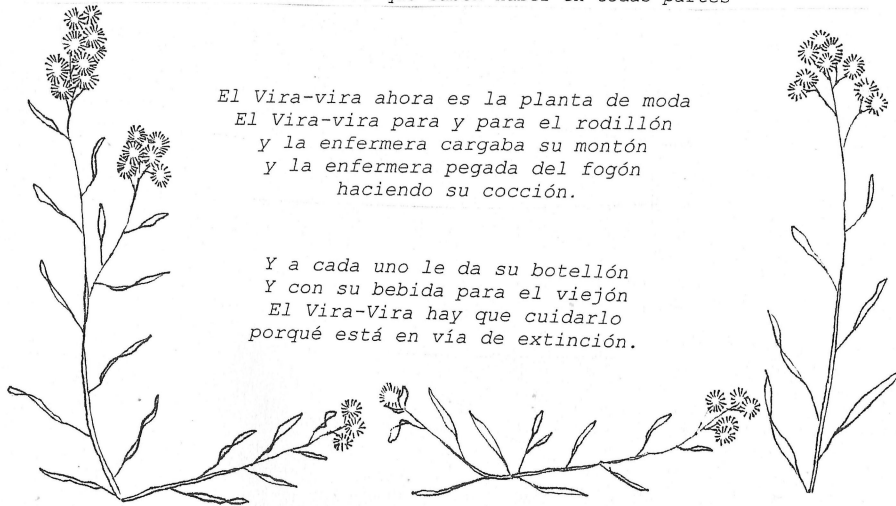
En una bolsa plástica transparente, se vacía una taza de choco-listo y una taza de leche en polvo, 150 g de galletas de soda o galletas Ducales o Saltín quebradas, y algunas cucharadas de azúcar.

"Va uno caminando por el monte y se encuentra una quebradita saca su vaso le echa su poquito de eso con agua y lo revuelve y ya tiene su almuerzo. Eso se acompaña con cancharina"

CANCIÓN DEL VIRAVIRA

Narra el uso medicinal de la planta del Vira vira, que se usaba para calmar dolores y reanimar el cuerpo después de los extensos recorridos por la selva. La rancho era también un espacio para preparar bebidas, remedios y tratamientos para las unidades heridas o enfermas, un espacio de cuidado que conectaba al rancho con el enfermero.

"La canción se la inventó un guerrillero, un negrito del chocó, de esos charlatanes tremendos que saben haber en todas partes"



El Vira-vira ahora es la planta de moda
El Vira-vira para y para el rodillón
y la enfermera cargaba su montón
y la enfermera pegada del fogón
haciendo su cocción.

Y a cada uno le da su botellón
Y con su bebida para el viejón
El Vira-Vira hay que cuidarlo
porque está en vía de extinción.

TESTIMONIO

Conmemoración del Día Internacional de la Mujer

*"Bueno, camarada, viene el 8 de marzo.
¿Que se le va a hacer a las mujeres, a las viejas?"*

En los campamentos de las FARC-EP se hacían celebraciones y eventos especiales, cuando las condiciones lo permitían. Una de las más importantes era el Día Internacional de la mujer (No se celebraba, se conmemoraba). Las mujeres ese día no se tocaban para nada, eran las reinas. Se maquillaban, se arreglaban y ese día era su día libre. Si había que ir a remolcar remesa a algún lado o si había que ir a pagar guardia ellas eran intocables, era su día para ellas bailar y disfrutar. Los que se quedaban en el campamento eran los que disfrutaban, pero si a nosotros nos tocaba guardia o algo, tocaba ir a cumplir con nuestra función.

Para la comida se formaba una comisión de hombres. Entonces se iba con el ecónomo y nombraban responsable de los tamales, por ejemplo, con Pedro y Juan. Diego es responsable de tal cosa. Todo debe tener un responsable. Era muy bonito porque usted creará que no, pero había hombres más pilas para la cocinas que las niñas.

En el día, todo se iba en lo que era la alimentación, el arreglo de ellas. Luego las presentaciones, con acto cultural con el tema conmemorativo, los poemas. En la noche siempre se acostumbraba compartir con ellas el brindis, con trago y con música y toda la vaina, a pesar de todo. Esa era una de las fechas más importantes, el día de las mujeres.

En el caso de de las mujeres, la cuestión es que en el sentido tradicional, en el campo, en la

ciudad, la mujer se encarga de la cocina, se encarga del aseo, pero en la organización éramos un soldado más, una persona más, un guerrero más. No ingresamos para lavar, ni para cocinar, yo iba al combate como iba a cualquiera. No era que por ser mujer y vine a ranchar: Yo cocinaba como ellos cocinaban y lavaban. ¿Que porque es mi compañero, mi pareja sentimental tengo que lavarle y tengo que cocinarle? No... pues, si yo puedo y tengo tiempo, pero no porque me tocaba.

RECETA POLVO DE BURRO

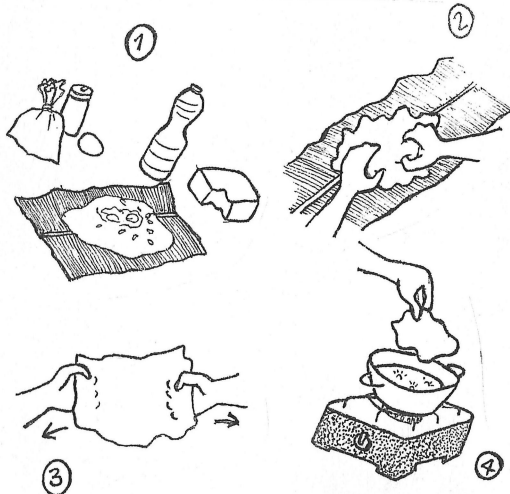
¿En qué consiste? Es harina de trigo cocinada con sal y manteca. Entonces, cuando había Maggi se le cambiaba el saborcito. Se le puede echar Maggi, cebolla, papa, yuca... si había carne le echábamos... pero si no había nada, tocaba así sin nada. Es una colada con sal.

Y, que ese era un desayuno. Pues sí, como alimentos, pues al final sí.



CANCHARINA

Se hace con harina de trigo, pero no se usa levadura. De una bolsa de libra salen entre 6 y 8 unidades.



Se pone la panela raspada a derretir en el agua, y cuando esté bien disuelta se le va agregando a la harina. Se va mezclando y se le pone su punto de sal. Ahí se momento comienza a amasar y no deje de darle mano: se amasa y se amasa y dele y siga dándole. Se le da puños y pelea con esa harina y vuelve, hasta que la harina se pone lisa. El punto del amasado es que si usted la corta con un cuchillo la masa se riega por la ponchera. Ahí ya está lista para porcionarla en bolitas.

Se pone la sartén a calentar en fuego medio alto con abundante aceite. Y se agarra la bolita de masa y se va estirando y estirando hasta que quede una hojuela delgadita y bien parejita del tamaño del sartén y se ponen a freír hasta que esté bien doradita. Se puede almacenar por varias semanas

"Esa vaina a los siete días sabe muy sabroso, esa cancharina ahí guardada. Es cuando más sabrosa se pone".

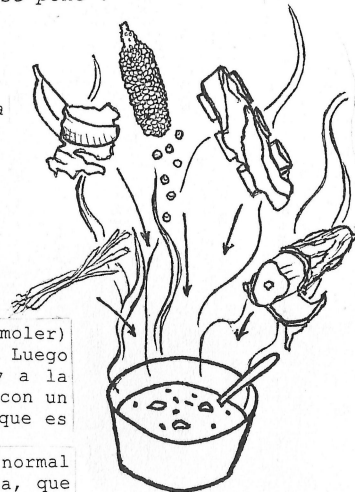
CUCHUCO

"El cuchuco era muy sabroso porque, imagínese toda la proteína que tiene el maíz, toda la sustancia que tiene el maíz, muy sabroso"

Se fábrica de maíz. En el molino de mano (máquina de moler) se le da la primera pasada al maíz en grano, crudo. Luego una segunda pasada para irle quitando la cáscara y a la tercera molida ya queda el grano pequeñito. Se lava con un colador, para sacarle el agua blanca, (el almidón), que es el espeso.

Se procede a lavarlo y a dejar que la caspa corra normal para que quede el mero grano. Cuando ya queda limpia, que no se ve más caspa ahora si entonces... a la olla, al fogón.

A ese cuchuco ya no se le echaba la carne, se utilizaba más que todo hueso. Se le echa plátano picado, yuca y los aliños. Cuando ya esta bastante blandito, lo último que le echa es el espeso. Tiene que tener mucho cuidado con él, revolverlo muy bien porque con el fuego muy alto se quema.



Luego de la negociación entre el Estado Colombiano y las FARC-EP, que culminó con los Acuerdos de Cartagena del 26 de septiembre de 2016 y los Acuerdos del teatro Colón del 24 de noviembre del mismo año, los y las ahora ex-combatientes hicieron dejación de las armas y se concentraron en varios puntos del territorio para dar inicio a su proceso de reincorporación a la vida civil. Este proceso, que desde la misma organización armada se definió como colectivo, ha enfrentado una serie de obstáculos y dificultades provenientes de a situación de orden público (amenazas, desplazamientos y asesinatos de firmantes de la paz), incumplimiento por parte del gobierno de los compromisos pactados (falta de infraestructura de los ECTR, demoras en los pagos), así como la polarización política de la sociedad colombiana que aún está en proceso de superar las profundas brechas dejadas por los más de 30 años de violencia.

Para los ex-combatientes, el tránsito hacia una "vida civil", implica un proceso de adaptación, negociación y construcción de un proyecto político como colectivo, y también como individuos. Esa construcción toma elementos de su experiencia dentro de la organización armada, entre ellos, algunas prácticas y discursos de la Cultura Alimentaria de los campamentos.

Tanto en tiempos de guerra, como en tiempos de paz, las estrategias para administrar recursos de manera eficiente, las técnicas de preparación y conservación y las prácticas de alimentación saludable, son herramientas útiles y pertinentes. Saber de plantas alimenticias y medicinales, promover la participación de las mujeres y valorar el trabajo en comunidad, se podrían entender como parte de una escala de valores aplicable en diversos escenarios sociales.

Las experiencias de la vida en medio del conflicto armado, y las formas en las que se daban solución a las necesidades alimentarias, hacen de los y las reincorporados, sujetos portadores de saberes, de estrategias y de valores, que se articulan con la dimensión ideológica de un proyecto político, en un contexto económico, cultural y social en los territorios en los que hacen presencia. La Cultura Alimentaria de la Ranca, que hemos desarrollado en este texto, aparece como una estrategia para la construcción de identidad frente al tránsito del proyecto de lucha armada de toma del poder, hacia un proyecto de deliberación dentro de la institucionalidad democrática-electoral. La Cultura Alimentaria de la Ranca, como estrategia, además puede tener impacto en la manera como se reconstruye el tejido social fracturado por las acciones violentas.

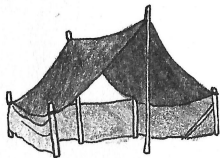
GLOSARIO

CHONTOS: Huecos en la tierra que se usaban para las necesidades fisiológicas, que se instalan alejados de los alojamientos. Letrinas.

"Camarada hoy le toca que hacer los chontos"

LAS 15: Refrigerio que se servía las 3 de la tarde consistente en una bebida y alguna otra cosita.

"Guarde esa arepa para ahora con el café de las 15"



CAMBUCHE: Espacio personal donde descansa cada combatiente, elaborado con maderas y plástico grueso.

"No me gusta comer en el cambuche. Se llena de hormigas"

EN MARCHA: Es el tiempo en que las tropas se desplazaban por los montes y veredas. Podían ser días y hasta semanas enteras de caminata.

"¿Apenas llevamos 3 días en marcha y ya se acabó la carne?"

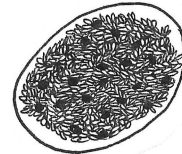


REMESA: El conjunto de ingredientes e insumos que se hacen llegar campamento y que se almacena en el economatos.

"Camarada, hoy nos toca remolcar la remesa"

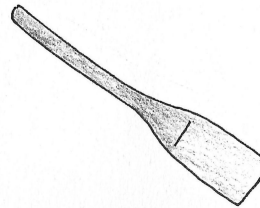
HORNO VIETNAMITA: Fogón hecho con piedra y arcilla que tiene una chimenea horizontal al nivel del piso que permite que el humo se disipe al nivel del suelo y pueda pasar desapercibido.

"¡Qué bien hecho les quedó ese horno vietnamita, camaradas!"



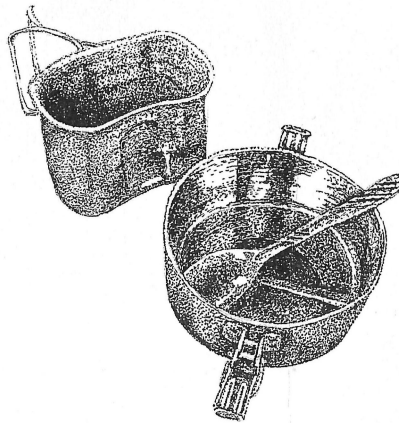
EMPEDRADO: Preparación típica de la guerrilla, compuesta de arroz y frijoles que se cuecen simultáneamente en la misma olla, y en la que los granos se ven como pedritas.

"A mi el empedrado no me gusta. Prefiero el cuchuco"



PALOTE: Utensilio de madera para revolver, usado por el rancharo en sus preparaciones.

"El palote lo tallaba el mismo rancharo con madera fina"



AGRADECIMIENTOS.

A la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, por darme la oportunidad para realizar este trabajo. A mi asesora, Mtra Laura Urizar-Pastor, por su interés, su acompañamiento y su paciencia. A Harold Rivera (Necro Vortex) por su excelente labor de "asistente de cámara". A Laura Bernal (@lililustra) por compartir su enorme talento para realizar este fanzine. A Yudis, Mauricio, Fancy, Pacho y toda la comunidad de la Antigua ETCR Llano Grande por su amabilidad. Y al perrito Morocho, que nos cuidó de las serpientes.