

BIBLIOGRAFÍA CULINARIA

RESEÑAS

De la comida y de la guerra

Sancocho de mico. Relatos alimentarios de exsecuestrados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP)

FELIPE CASTILLA CORZO

Universidad de La Sabana, Chía, 2018, 73 pp.

ESCRIBIR SOBRE los engranajes de la guerra desde una perspectiva histórica, social y antropológica no es tarea fácil. Estudiar uno de estos engranajes, como lo es el secuestro político, en relación con la alimentación (con la mirada desde las ciencias sociales) se convierte en una tarea un poco más compleja. *Sancocho de mico. Relatos de exsecuestrados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP)* se atreve a pensar y abre la posibilidad de considerar cómo desde una práctica tan cotidiana como lo es comer, los exsecuestrados políticos encontraron puntos de negociación entre sus identidades y la situación en la que estaban inmersos. Aspecto que, dentro de otros estudios que han abordado el puente entre la guerra y la alimentación, no se ha explorado mucho. Por ejemplo, en el artículo de Fernando Remedi (2003), “La sociedad en la guerra: alimentación y Primera Guerra Mundial en Córdoba (Argentina)”, se hace un análisis macro tomando en cuenta los factores económicos de la época. Es decir, cómo el intercambio de bienes a nivel global perjudicó no solo el acceso a los alimentos en esa provincia, sino también la forma en que estos se producían y las precarias condiciones de vida que generó para quienes los cultivaban en Argentina.

Estos análisis macro, estructurales, que cambian la vida social y cultural de las personas sin que ellas tengan mucho control sobre lo que sucede, también se presentan en artículos como “Food Security and Food Sovereignty in Iraq”, de Mustafa Koc, Carey Jernigan y Rupen Das (2015) y “La alimentación en la época de la guerra de la Independencia”, de María Esperanza Torija Isasa (2009), así como en el libro *Taste of War, World War II and the Battle for Food*, de Lizzie Collingham

(2011), entre otros. En este sentido, *Sancocho de mico* ofrece también una mirada micro, que nos lleva a ver las relaciones que los exsecuestrados políticos tejieron consigo mismos y con otros a través de los patrones alimentarios proporcionados en cautiverio.

Aunque el cautiverio al que estuvieron expuestos los exsecuestrados por tantos años, al igual que los alimentos a los que tuvieron acceso durante ese tiempo, responde al conflicto armado interno que se vivió en Colombia desde la década de los cincuenta (factor macro), el autor presenta, además, una perspectiva más cercana al individuo, a lo que este mismo cuenta, siente y ve. De este modo, el libro se divide en tres capítulos. En el primero se contextualiza el inicio del conflicto armado en Colombia, “los propósitos militares, políticos e ideológicos” (p. 22) que condujeron la época de la violencia, la conformación de las FARC-EP como grupo subversivo y la aparición del secuestro político como práctica común del grupo para canjear compañeros encarcelados. En este sentido, lo macro.

¿Cómo se emplearon durante el conflicto armado diferentes formas de adquirir los alimentos? ¿Qué estrategias utilizaron los guerrilleros para adquirirlos? ¿Cómo aprovecharon los territorios que ocupaban para conseguir diariamente su comida? Entender el surgimiento del secuestro político como una práctica es relevante para introducirnos en el mundo de los exsecuestrados; pero hilar las maneras que en esos momentos encontraron los guerrilleros para alimentarse hubiese sido una transición perfecta hacia el último subtítulo de este primer apartado, “Un mundo olvidado”, y a los siguientes dos capítulos.

En lo micro, el segundo capítulo retoma tres obras escritas por exsecuestrados, donde ellos relatan su vida en cautiverio. En esta sección se estudian aquellos pasajes de los libros en los que hablan de las prácticas alimentarias a las que estuvieron sometidos, para de esta forma empezar a entretejer lo que significó, en términos identitarios, sociales y culturales, cambiar de alimentación.

Tomar su voz, sus relatos, proporcionando un análisis de ese contenido, da protagonismo al sujeto y pone en primera fila sus vivencias en relación

con la comida. Se empieza así a entablar un diálogo entre lo que se narra en los libros y las posibles relaciones que estos hechos tienen con los términos explorados en el capítulo.

Por un lado, está la identidad. Palabra que está llena de matices, que se materializa en el cuerpo, en los gustos, en la forma como nos nombran, como nos identificamos con unos y nos diferenciamos de otros. En esta recaen nuestros actos cotidianos que, además, están situados en el lugar donde nacimos, la familia con la que crecimos, los amigos que escogimos. En *Sancocho de mico*, esta aparece como un lugar de resistencia, pero no explícitamente para establecer esa relación directa con los pasajes escogidos, sino para exponer cómo la escritura del libro entero, más que “operar como relatos informativos” (p. 31), ayudó a cada exsecuestrado a reconfigurar, desde “lo que puso en crisis su identidad” (p. 30), su identidad presente.

No obstante, tal argumento no explica cómo esto se vuelve una forma de resistencia, sino que apunta a ver la escritura como una manera de superar y reinventarse después de un momento adverso. Es más, puede que estos libros no constituyan un esfuerzo principal por reconstruir su identidad, tal y como se advierte: “[...] cabe resaltar que la posibilidad de escritura de este tipo de relatos de sufrimiento y violencia del relator frente a sus experiencias también está ligada a la disposición de un público a escucharlos” (p. 31).

Desde ese lugar de la identidad se llega a los pasajes específicos de la alimentación, y se empieza a dar cuenta de la negociación a la que se enfrentaron los exsecuestrados por las diferenciadas condiciones sociales y culturales a las que se vieron obligados. Eso tiene la comida cuando se mira desde la perspectiva del sujeto, marca las diferencias estructurales y las pone en el cuerpo. Sus sabores, olores, texturas y combinaciones indican el lugar social y las prácticas culturales que los atraviesan, aspecto que se trabaja en el libro pero en ocasiones no se entiende bien cómo se tejen esas relaciones. Por ejemplo, a partir de este apartado de uno de los libros de los exsecuestrados: “Luego nos aseábamos como podíamos y a eso de las seis nos traían el tinto caliente, endulzado con panela” (p. 39),

se afirma que: “[...] al hablar en plural sobre este ‘nos traían un tinto caliente’, se considera que era un espacio para estar en grupo, compartir con los compañeros de cautiverio, contar vivencias anteriores y sentirse en familia” (p. 40). Se hubiese podido incluir extractos del libro donde se pusiera en evidencia esa camaradería que se tejió durante ese momento con los otros.

Además de establecer estas relaciones, se realiza una lista de los productos, animales y preparaciones que les daban a los cautivos de forma cotidiana y también excepcional (como en las fiestas de fin de año). Se muestran los lugares de donde provenían los alimentos y la manera como, en esas difíciles circunstancias, se conservaban algunos de estos. Así nos adentran al tercer capítulo, que ya no toma los pasajes de los libros, sino que se centra en entrevistas realizadas a dos coroneles de la Policía Nacional y un subteniente del Ejército Nacional (también exsecuestrados políticos), para hablar de cómo las diferentes formas de adquirir y producir alimentos también influyen en los gustos.

De estas conversaciones se desglosan principalmente las materias primas que los guerrilleros utilizaban del entorno para alimentar a los cautivos y, de forma casi terciaria, la adquisición de productos ya procesados. Estos recuentos visibilizan la diversa fauna y flora de lugares que no han podido ser totalmente explorados en términos gastronómicos a causa del conflicto armado interno.

En términos académicos, es interesante ver la pregunta que se plantea tácitamente en este capítulo, es decir, cómo la obtención de estos alimentos refleja un proceso de hibridación en lo que parece ser un dualismo entre lo que es y no es una práctica civilizada al adquirirlos. Quizá uno de los problemas a considerar, que nos deja esta última idea, es hacer realmente evidentes los aspectos relacionales entre lo macro y lo micro. Es decir, esclarecer cómo lo estructural condiciona las formas en que se adquieren y transforman los alimentos, y así, como se describe en el libro, se empieza no solo a generar sino también a retomar gustos, formas de socializar y prácticas culturales incluso en los momentos más adversos.

Diana Vernot