

Fute y jute: una tradición familiar¹

Jhon Edison Polania-Quintero²
Daniel Acosta-Leguizamón³

Resumen

Con este trabajo se buscó documentar las formas técnicas de preparación del fute (maíz) y el jute (papa) en Ramiriquí y Mongua (Boyacá), comunidades en riesgo de perder estas tradiciones culinarias, debido a los cambios de los hábitos alimenticios de las nuevas generaciones. El enfoque antropológico y etnográfico del trabajo reconoce la importancia de la comida en la organización y determinación social. Se utilizaron diversas técnicas de registro, incluyendo entrevistas, fotografías y videos, para reconstruir la cadena operatoria total de la preparación de estos alimentos y extraer las implicaciones sociales de estas prácticas. El trabajo resalta la complejidad del mundo alimenticio de los grupos campesinos y la eficiencia en la transmisión oral de conocimientos por generaciones. Finalmente, se destaca la importancia de la datación de procesos étnicos únicos, orientada al registro y preservación de conocimientos que, aunque no siempre están estructurados dentro de las ciencias, son esenciales para el desarrollo y construcción colectiva de nuevas formas de reflexionar, ver, probar, diseñar y planificar procesos. Estos conocimientos adquiridos, aplicados

y transformados por las comunidades étnicas representan una muestra de su sabiduría ancestral. En suma, la documentación de estas prácticas y tradiciones es crucial para su preservación y una mejor comprensión de la diversidad cultural y su relación con el mundo contemporáneo.

Palabras clave: futes; jutes; técnica; comida; etnografía

Abstract

This work aimed to document the traditional technical methods of preparing futes (corn) and jutes (potato) in Ramiriquí and Mongua (Boyacá), communities facing the risk of losing these culinary traditions due to the changing eating habits of younger generations. The anthropological and ethnographic focus of the study recognizes the significance of food in social organization and determination. Various recording techniques, including interviews, photographs, and videos, were utilized to reconstruct the operational sequence of food preparation and uncover the social implications of these practices. The study highlights the intricate nature of

1 En agradecimiento a los familiares que hicieron esto posible, que desafortunadamente ya no se encuentran, a doña Raquel Rincón, a doña Fideligna Medina, don Isaac Leguizamón y a doña Peregrina Pedrosa. Gracias por su apoyo e interés en dejar este proceso escrito para las futuras generaciones.

2 Licenciado en Diseño Tecnológico con énfasis en sistemas mecánicos, Universidad Pedagógica Nacional. Tiene más de cinco años de experiencia en la enseñanza de la tecnología y la informática, en la educación básica primaria y secundaria, así como en educación no formal para adultos. jhonpolania985@hotmail.com

3 Licenciado en Diseño Tecnológico con énfasis en sistemas mecánicos, Universidad Pedagógica Nacional. Tiene más de cuatro años de experiencia en la enseñanza de la tecnología y la informática, en la educación básica secundaria. danielacosta433@hotmail.com

the food culture within peasant groups and the effectiveness of oral knowledge transmission across generations. Furthermore, it underscores the importance of documenting unique ethnic techniques to preserve and accumulate knowledge that, while not always structured within scientific frameworks, is vital for fostering new perspectives, experimentation, design, and planning processes. These knowledge systems, acquired, applied, and transformed by ethnic communities, serve as a testament to their ancestral wisdom. In conclusion, documenting these practices and traditions is critical for their preservation and for achieving a deeper understanding of cultural diversity and its relationship with the modern world.

Keywords: futes; jutes; technique; food; ethnography

Introducción

Este trabajo tiene como objetivo documentar una de las técnicas tradicionales de conservación y preservación de alimentos utilizadas en las regiones de Ramiriquí y Mongua, en Boyacá. En estas zonas, los campesinos preparan tradicionalmente dos platos que, según la información proporcionada por Germán Villate Santander (1996), pertenecen a las tradiciones prehispánicas. Es importante entender que la comida no se ha de reducir a la simple ingesta de alimentos, sino que está en el corazón mismo de las relaciones sociales y el reconocimiento colectivo. Ninguno de los diversos procesos en la cocción de los alimentos es improvisado, y nada puede estar por fuera de contexto.

En este caso en particular, los autores han documentado tradiciones que pertenecen al entorno familiar. La formación inicial como licenciados en Diseño Tecnológico les permitió tener una educación idónea para enfrentar el complejo problema del mundo técnico en Colombia y, en particular, entender que la técnica no se reduce a los artefactos contemporáneos, sino que por el contrario, está directamente relacionada con las formas sociales y

el lenguaje de las estructuras de producción. Desde la documentación de los jutes y futes es posible ejemplificar los diversos niveles de la técnica y su relación con el mundo social. Volver la mirada sobre las familias y sus tradiciones ha sido importante desde otro ángulo, pues permitió reconocer y reconstruir los tejidos afectivos y emocionales.

Por lo tanto, este trabajo se inicia como una preocupación familiar, que termina hundiendo las raíces en la historia de la técnica y sus múltiples niveles, tanto lingüísticos como prácticos. Detenerse en el mundo de los alimentos significó ir a la intimidad de las cocinas y a los saberes, que las más de las veces están en el entorno femenino. Justo desde allí es que debe ser entendido el título del presente artículo. En las distintas partes del texto se van hilando cuidadosamente los hallazgos y los aprendizajes logrados. Es importante anotar que en el cuerpo original de registro se hicieron muchas fotografías y un amplio registro fílmico. En la primera parte se da una visión de conjunto, y luego se subdivide el campo en los jutes y los futes, para terminar en algunos apuntes conclusivos que abren el espectro para futuros trabajos de investigación.

Algunos de los interrogantes fueron abordados de manera completa, mientras otros aún quedan por trabajar. Es interesante anotar cómo las tradiciones se incorporan en la idea de gusto y, sobre todo, en las formas sociales de preparación de la tierra y la relación laboral. Algunos de los campesinos entrevistados contaron que en tiempos antiguos no era posible contratar obreros si no se les ofrecía estos alimentos dentro de la dieta, también mencionaron que hoy sigue habiendo una cierta nostalgia por la mazorca de agua. No se han resuelto aún los temas que tienen que ver con la historia íntima de las formas de enseñanza y de trasmisión de las técnicas, como tampoco, las implicaciones que tuvieron los nuevos productos derivados de la llegada de los europeos al territorio, no es gratuito que estos platos se

acompañen con queso y huevo, dos derivados de la incorporación de las gallinas y el ganado vacuno a la dieta.

La bibliografía existente es escasa, pues no es un campo de trabajo muy documentado, apenas hay unas pocas referencias, por lo tanto, el principal aporte de esta investigación fue la documentación completa de las cadenas operatorias de la preparación de los futes y los jutes, un asunto esencial en el propósito de entender la intimidad de la vida colectiva de las comunidades de Ramiriquí y Mongua. La etnografía en este caso fue esencial, pues gracias a las técnicas de registro se pudieron reconstruir los diversos niveles técnicos y sociales, al igual que los lazos sociales. El saber, si no es comunicado, documentado y enseñado, puede simplemente desaparecer en un mundo que considera ingenuamente que la técnica se reduce a lo electrónico y digital.

Ramiriquí y Mongua, lugares de futes y jutes

Durante miles de años, los seres humanos han buscado formas simples pero efectivas de preservar los alimentos. Este afán ha impulsado a diferentes culturas a conocer su entorno para adquirir, almacenar, retroalimentar y transmitir sus conocimientos y experiencias, para satisfacer esta necesidad alimentaria básica. A lo largo de generaciones, cada una de estas experiencias toman rumbos diferentes, cada individuo adquiere conocimientos de formas distintas y únicas, para lo cual este cúmulo de conocimientos transmitidos oralmente se alteran para ser perfeccionados y modificados según el entorno o la cultura que pretenda desarrollar habilidades de transformación que están inmersas en un mundo técnico ancestral y así mostrarle a cada generación la importancia de los procesos de antaño.

Diversos autores han intentado mostrar cómo cambian y aprovechan los seres humanos su entorno para generar los conocimientos ade-

cuados que ayuden a suplir sus necesidades. Uno de estos autores fue Karl Marx, quien planteó en sus manuscritos económicos y filosóficos que la naturaleza es el ser inorgánico del hombre, lo que implica que debe ser transformada para ser aprovechada (Marx, 1844). Así pues, la cocción de los alimentos es una de las prácticas más antiguas y complejas que mejor ilustra esta idea, no solo porque se trate de algo vinculado a la supervivencia de un pueblo, sino que va mucho más allá, ya que posee un desarrollo técnico estructurado, ideas claras y percepciones del mundo que hace parte de un constante cambio cultural, religioso, educativo y social. El mundo alimentario comprende métodos de siembra y desiembra, conservación y cocción de los alimentos o materias primas, lo cual le da un sentido mucho más amplio.

Es el caso de grupos humanos que se asentaron en la región del altiplano cundiboyacense, y que desarrollaron procesos técnicos complejos ligados a la alimentación, en concreto, queremos documentar y destacar un proceso ancestral de elaboración de platos llamados el jute y el fute, considerados por algunos un manjar, que les recuerda a la familia o a aquellos seres queridos que ya no están, mientras que para otros solo son platillos desagradables, debido a su fuerte olor característico, incluso algunos se han atrevido a insinuar que tan solo consiste en unas papas y un maíz descompuesto. Los futes y los jutes, que son el objeto de estudio de este artículo, no solo son una forma de consumir un alimento, sino que involucran una serie de conocimientos guiados que surgen a partir de observaciones y experimentaciones, en la búsqueda de la manera más adecuada de preservar los alimentos e incluso recordar las texturas y características que poseen en las etapas específicas de su maduración o experiencias de sabor o consistencias entre otras características.

En Colombia existen diferentes formas de preparar alimentos, ya que por su ubicación geográfica en el trópico y por poseer distintos pisos térmicos marcados por alta montaña, se favo-

rece la variedad de productos y preparaciones; productos de tierras frías, templadas y cálidas se mezclan en recetas que involucran creatividad y técnicas complejas. En efecto, existe una alta variedad de productos alimentarios como lo son frutos, granos, tubérculos, especies, raíces, entre otros y, a su vez, se evidencia diversidad de costumbres alimentarias relacionadas con rituales y hábitos locales.

Las técnicas de preservación y cocción de alimentos mencionadas anteriormente tuvieron su origen en la región del altiplano cundiboyacense, en municipios donde se desarrollaron estos métodos a lo largo del tiempo. Uno de ellos es Ramiriquí, ubicado a unos 32 kilómetros al norte de Tunja. En este lugar reside la familia Pedroza Leguizamón, que ha vivido allí por varias generaciones y que posee el conocimiento para elaborar el plato llamado fute, que es de gran importancia para ellos, ya que forma parte de la tradición familiar que ha sido transmitida de generación en generación. Esta preparación tiene como materia prima el maíz, producto muy importante en el pueblo, porque es uno de los municipios cultivadores más importantes de la región cundiboyacense en esta materia.

El segundo municipio es Mongua, ubicado a 13,5 kilómetros de la ciudad de Sogamoso. En esta región habita la familia Medina Rojas, oriunda de esta zona, conocedora de la preparación del plato llamado jute, que tiene como materia prima la papa, su principal producto de comercio y de cultivo. En esta familia el conocimiento de este proceso ha pasado de generación a generación, igual sucede en la familia Pedroza Leguizamón, pues hace parte de una costumbre muy arraigada a la región, cuyo aprendizaje es adquirido por medio de las memorias, experimentos y procesos de personas mayores que han logrado recrear de manera eficaz estos conocimientos.

Figura 1. Deshierba del maíz



Fuente: fotografía de Daniel Acosta Leguizamón (2016).

El proceso técnico de los futes y los jutes, aproximaciones bibliográficas y etnográficas

En el marco de la investigación realizada como parte de nuestro trabajo de grado, se documentan estos procesos para dejar evidencia escrita y argumentada de una técnica que hace parte del patrimonio inmaterial de estos pueblos y de los que no se tiene un conocimiento profundo. En este contexto, la universidad tiene un espacio para el desarrollo de este tipo de investigaciones, que son de suma importancia para reconstruir procesos técnicos ancestrales, ya que, se están perdiendo por la falta de información e investigación e incluso por la interculturización que se lleva a cabo en estos pueblos. No solo se habla de introducir la moda de grandes ciudades, sino de la introducción de costumbres que opacan este tipo de tradiciones, pues se genera un cambio social y cultural o una modernización que provoca la pérdida de la memoria ancestral.

Este artículo se fundamenta en una investigación que se llevó a cabo a través de entrevistas con las familias nombradas anteriormente. No obstante, el alcance del trabajo investigativo va más allá, ya que explora métodos para comprender el tiempo, como el uso de un calendario. Esto debido a que durante el proceso,

se logra determinar el tiempo de maduración de cada producto involucrado. Por ejemplo, el maíz tiene un tiempo de siembra y cosecha de unos quince días a un mes; justo el tiempo necesario para la fermentación del fute. Por otro lado, las papas, producto principal para la creación del jute, requieren aproximadamente de seis a ocho meses desde la siembra hasta la cosecha para estar listos. Otro tema que se amplía en el estudio es el beneficio que se le otorga a estos alimentos, según los testimonios registrados en las entrevistas realizadas a doña Peregrina Pedroza y doña Adelina Medina, pues los habitantes de cada región afirman que también son una forma de mejorar malestares ocasionados por enfermedades.

Para entender mejor cada uno de los aspectos involucrados en el proceso de elaboración de los jutes y los futes, es preciso revisar las investigaciones sobre estas técnicas, que si bien son muy pocas y no referencian el proceso de una manera detallada, sin embargo, permiten determinar en qué punto histórico aproximado surge este procedimiento o forma de preservación de materias primas. Uno de los primeros referentes escritos se encuentra en la carta del oidor Juan de Larrea, fechada en Sogamoso el primero de marzo de 1679 (Groot, 1869), que describe que este alimento se encuentra en las mercaderías y que es consumido frecuentemente por los habitantes, pero solo se encontraba en ciertas ocasiones. Sin embargo, la investigación planteada demuestra lo contrario, esto es, que dentro de las regiones nombradas se asegura que dichos alimentos eran de consumo diario. Al respecto, don Jesús Rojas menciona lo siguiente: "Mis papaes⁴ echaban hasta quince bultos en diferente hueco", pero también explica que en cada hueco se podían verter cinco bultos. Esto es muestra de que ellos realizaban el proceso en grandes cantidades, las cuales les permitían tener bastante alimento por un tiempo

prolongado, "y se ajuntaban del otro hoyo, del último hoyo alcanzaba para alcanzarse a los que echaban nuevamente alcanzaban a toparse"⁵ (comunicación personal, 2016).

Figura 2. Elaboración del hueco



Fuente: fotografía de Daniel Acosta Leguizamón (2016).

Luego se encuentra otra mención corta, realizada por Don Basilio de Oviedo, en 1930, que alude a los futes en la descripción de Mongua, como una forma de preparación, y a su vez describe las turmas, nombre dado por algunos habitantes de Boyacá a las papas de tamaño pequeño, que se vierten en agujeros con agua de flujo constante, y que son un platillo exquisito, pero que posee un aroma fétido o desagradable que se quita preparándolo en una mazamorra y que es propio de los habitantes. Otro antecedente es el aporte realizado por Daniel Mesa Beltrán, en 1952, que cuenta que los jutes son preparados en Puebloviejo, actual municipio de Aquitania, en Boyacá. Él describe que las papas se someten a una descomposición especial antes de prepararlas para el consumo.

El profesor Villate Santander (1996) realiza una nueva indagación de este proceso, como parte de la investigación del agro, ya que apunta en plantear la posibilidad de hallar en ella una

4 Término referido a los papás y las mamás en la región de Mongua.

5 Término referido a encontrarse.

costumbre precolombina que aún permanece. Toma como referente lo documentado por Daniel Mesa Beltrán en 1952, y encuentra que este proceso, que consiste en la descomposición por medio del agua fría que está en constante flujo, no ha variado desde la década de 1950. No obstante, Villate observa que el procedimiento del jute no se realiza exclusivamente con papa, sino que también con maíz, y en tal caso se le denomina “futes de maíz” o “mazorcas de agua”, pero aun en este caso, para referirse al procedimiento se dice “jutear mazorcas” (p. 127).

El fute de maíz se hace por necesidad en el tiempo de “frío” cuando no hay cosecha. Otras colectividades en las que la práctica de los jutes es común son los indígenas U’wa de la Sierra Nevada del Cocuy, en las comunidades de Bocata y Bachira, que realizan el proceso de jute con los alimentos anteriormente mencionados (papa y maíz); y en las partes templadas de la sierra del Cocuy, donde habitan las comunidades Cobaria, Tegria, las cuales ampliaron la implementación con otros productos en el proceso de los jutes con yuca, plátano y maíz. En su investigación, Villate describe que el proceso se le llama rora y que dependiendo de la materia prima puede tardar de dos a seis meses. Se prepara para la época en que no hay cosecha y se considera simplemente como alimento sustituto (Villate Santander, 1996).

Un nuevo concepto sobre los jutes y su preparación se encuentra en la colección de *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Patiño Rodríguez, 1992). En el volumen cinco, “Tecnología”, descrito en el capítulo XII sobre tecnologías poscosecha aplicada a agricultura y horticultura. Allí, se define la tecnología como la aplicación y acciones por parte del hombre, para producir objetos o resultados prácticos a partir de recursos naturales o de situación preexistente. Patiño retoma las indagaciones hechas por Daniel Mesa Bernal antes presentadas, y completa su documentación de un proceso semejante de conservación de la papa que se realiza en Ecuador denominado

“tocosh”⁶. En el Perú, el producto final de la putrefacción de las papas tocosh; y en el sur de Colombia, fute (Estrella, 1986). El tocosh se elabora de la siguiente forma: se colocan las papas y el maíz en un hueco excavado en la tierra, al que se hace llegar una pequeña corriente de agua; el pozo se cubre con paja y piedras y se deja por algunas semanas (Estrella, 1986). La extracción del tocosh se realiza cuando aparezcan señales de putrefacción como lama y espuma. El resultado de este proceso se seca el cual sirve para realizar diferentes potajes.

Otra mención sobre la técnica de los jutes la realizó la prensa nacional colombiana. El periódico *El tiempo* en su artículo “Jute, dulce de papa” por Carolina Prieto Molano, escrito en marzo de 1995, habla sobre la forma de preparación de la papa en una configuración alimenticia dulce; describe la preparación de la papa, previamente fermentada que se mezcla con panela, para su posterior consumo. Esta preparación resulta en un olor de putrefacción que para algunos es desagradable, mientras que para otros se trata de un manjar exquisito. Estas elaboraciones se llevan a cabo específicamente en los meses de mayo y junio. El artículo menciona que solo en el páramo es posible realizar este procedimiento, ya que para el sitio para abrir el hoyo debe encontrarse en una locación lo más fría posible y a mayor altura, esto para que el agua tenga mejor la fluidez y sea más cristalina (Prieto Molano, 1995).

La revista *Semana*, en su artículo “La cocina desconocida” (Patiño, 2011), realiza una selección de recetas colombianas que revelan la biodiversidad y pluralidad cultural del país; se resaltan la creatividad y el uso de ingredientes y técnicas poco conocidas y se consideran los “jutes un manjar del oriente de Boyacá”. Describen dos procesos de consumo para los jutes. El primero, una versión dulce, la cual se prepara

6 Un producto alimenticio obtenido por una técnica de conservación andina y que tiene propiedades nutritivas y terapéuticas.

con dos costales de papa “riche”⁷, que están bien lavadas y se introducen en un agujero de un metro de profundo y un diámetro de 50 cm a 60 cm, aproximadamente; de igual forma, como lo describen los antecedentes anteriores, el agujero debe estar en un sitio donde fluya el agua, a su vez este agujero es tapado con esparto, tablas y piedras. Al término de dos meses se sacan las papas más blandas y se preparan con panela y un poco de agua, este platillo se acompaña con queso. El segundo proceso es una versión salada, la diferencia radica en la materia prima utilizada, ya que, en la primera se usa la papa y en la segunda, maíz; este debe estar envuelto en sus propias hojas y colocado en el agua fría del páramo, como menciona Prieto Molano (1995) anteriormente. Las papas que no se usen para el plato dulce se mezclarán con frijoles, arvejas y carnes dentro de una sopa (Patiño, 2011).

El canal Señal Colombia, en su documental *En búsqueda del plato perdido* (RTVC, 2014), realizó un capítulo acerca de los jutes o utes de papa en las regiones de Cundinamarca y Boyacá, haciendo una ruta en búsqueda de ese manjar.

La descripción inicia en la plaza de Chocontá (Cundinamarca), con una indagación oral de la cantidad de papa que se comercializa; luego, un acercamiento a la extracción de la papa, y una breve descripción de la forma de cosecharla. En las imágenes se ve cómo una persona con un azadón realiza la siembra de la papa, que se separa por surcos; después, otra persona va recogiendo el tubérculo. La presentadora inicia el proceso de conservación de la papa denominada jute o ute de papa, ingresando un costal de papa pequeña a un hoyo, menciona que deben esperar dos meses para consumirla, trascurrido este tiempo se procede a realizar las dos formas de preparar los jutes o utes de papa, que son iguales a las documentadas en el artí-

culo de la revista *Semana* “La cocina desconocida” anteriormente mencionado (Patiño, 2011).

El jute: siembra, selección y primeros procesos

Luego de realizar este acercamiento a investigaciones realizadas por diferentes escritores en diferentes épocas, se abre un espacio para el desarrollo más a fondo de este tipo de técnicas y procesos, para lo cual se realizó una investigación en los municipios nombrados anteriormente, donde se encuentran como primera observación el nombre que se le da a estos procesos. En Ramiriquí se le da el nombre de “fute” y en Mongua se denomina “jute”. Si bien las técnicas encontradas en los dos municipios son parecidas, también hay diferencias que no tienen únicamente que ver con el maíz y la papa, es posible que allí se puedan advertir diferencias de orden cultural. No se ha de olvidar la afirmación de Leroi-Gourham (1988): “Técnicas idénticas pero sin lazos de parentesco material, y los hechos, sea cual sea su proximidad geográfica, son individuales únicos” (p. 14). Las técnicas que se realizaron en estos sectores son muy parecidas y se diferencian dependiendo de la práctica cultural en la que se encuentran. Para ello se realizó la descripción de cada proceso por separado, de modo que permitiera entender cada práctica cultural y cómo afecta a un núcleo social determinado.

Como primera descripción se encuentra el jute que es la técnica encontrada en Mongua. Según la señora Adelina Medina se “utean”⁸ las papas cuando son depositadas por un determinado tiempo en el agua corriente, y “estás hierven o es cuando encima del agua se encuentra una espuma o lúpulo” (Adelina Medina, comunicación personal, 21 de marzo de 2016). En esta técnica se utiliza la papa más pequeña, que los habitantes de esta región denominan

7 Es el nombre que se le da a la papa más pequeña.

8 Término para describir una descomposición.

“riche”, esta “es la papa más delgaditica que se encuentre”, pero también se le denomina “jute” (Raquel Rincón, comunicación personal (21 de marzo de 2016). En la región cundiboyacense las papas se identifican por tamaños, pero estos tamaños no se refieren a una medida métrica, sino que, como lo menciona Raquel Rincón en la entrevista, se referencian por su grosor.

Figura 3. Maíz con amero



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

Esta técnica tiene diferentes etapas que van desde la hechura hasta la cocción. La primera etapa de este proceso es la realización de un agujero en un pantano, que posee unas dimensiones que pueden variar dependiendo de la cantidad de papas que se quieran preparar (Dilma Manosalva, comunicación personal, 22 de marzo de 2016). Anteriormente don Jesús Rojas contaba que se podía hacer un agujero que contuviera hasta cinco bultos de papa, así, se han hecho agujeros de un metro de profundidad y 80 centímetros de diámetro que pueden contener una carga de papa, esto es, una arroba, según don Florentino Medina, un habitante de la zona. Este hoyo debe estar ubicado en un sitio donde exista una fluidez constante de agua o en donde “no se seque el agua”, ya que si falta agua o no fluye constantemente, los jutes se “ramejian”, lo cual hace alusión a una papa semilla.

El agujero se realizaba con un palo escarbando la tierra hasta lograr las dimensiones requeridas (Raquel Rincón comunicación personal, 21 de marzo de 2016); después, con la inmersión en la cultura europea, el agujero empezó a hacerse con una pala o una hoyadora. Estas herramientas son fundamentales, pues facilitan los procesos como las siembras y las desiembras, creación de surcos y cercas para la contención de animales o la delimitación de una zona específica. Al abrir el agujero es importante realizar una limpieza del mismo, ya que factores externos pueden dañar o alterar el proceso. Los habitantes lo llaman “chiquero”⁹ en referencia a los desperdicios que quedan después de realizar el hoyo, como lo son hojas secas de los árboles del sitio, así como palos o tallos, raíces entre otros. Si no se limpia adecuadamente el hoyo, los habitantes que realizan este proceso técnico determinan que la terminación del proceso cambia su estado y, por lo tanto, los jutes no quedan de “provecho”¹⁰, esto se refiere a una terminación llamada “jutes negros”. La señora Raquel Rojas explica que esta terminación de los jutes no solo se da por el estado del agujero, sino que también se da por la tierra, ella afirma que si los jutes se vierten en tierra negra, saldrán negros o morenos; pero que para lograr jutes blancos, estos deben hacerse en un sitio donde el agua sea clara o cristalina, es decir, la tierra y el agua determinan en el color y el sabor, o como se mencionaba anteriormente, el “provecho”. Esta condición también la explica la señora Adelina Medina, según ella, si los jutes se hacen en greda, terminan con la condición del jute blanco. Si bien esto no tiene una explicación científica, es preciso mencionar que para ellos el terreno en donde se hagan estas preparaciones afecta claramente el gusto de los jutes.

En el momento en que se terminó de realizar el agujero, en una entrevista no estructurada,

⁹ Hace referencia a las hojas de los árboles que se caen.

¹⁰ Término que se usa para decir que está listo para cocinar.

doña Dilma Manosalva preguntó “¿alguien fuma?”, ya que al parecer introduciendo humo en el hueco, se genera una curación del mismo. Este paso previo puede entenderse por dos razones: la primera es que, como se hace un agujero nuevo, esta acción mejora la calidad de los jutes y, la segunda es por tradición de la región estudiada; si bien esto no tiene una explicación fundamentada, es importante para ellos, ya que, al parecer hay actos explícitos con “resultados certeros” (Mauss, 1979), para realizar un procedimiento de este tipo.

La segunda parte del proceso se realiza al mismo tiempo a la tercera, por miembros de la familia, en este caso las mujeres. En esta parte se escogen las papas para el proceso técnico. En uno de los videos realizados, se observó que esta práctica se hace de manera táctil, esto basado en la experiencia, resultado de las labores de desiembrar. Mauss (1979) afirma que este proceso se llama “hábito”, adquirido desde la niñez, se explica como la suma de conocimientos que se entregan de generación a generación por ciertas personas de un grupo social, que deben ser de un alto grado de importancia para que el niño adquiera el conocimiento y lo replique más adelante, mostrando aciertos y desaciertos, según vaya adoptando los conocimientos. A esto se le suma la existencia de diferentes actos que influyen desde el entorno de la persona, en donde existe alguien cuyo rol es muy importante, pero que a su vez los actos son biológicos relativos al cuerpo, como lo son movimientos y gesticulaciones que rodean al acto, y que esto se demuestra a la persona que brinda el conocimiento (Mauss, 1979).

Figura 4. Selección de la papa



Fuente: fotografía de Jhon Edison Polania Quintero (2016).

En este proceso de selección se menciona una papa que está dañada, otra blanda y otra que sirve. A la papa dañada se le denomina “picada”, este término se les da a los tubérculos que son atacados por plagas como la “tecia solanívora, que es una larva que perfora o barrena la papa sea que esta, esté bajo tierra o almacenada” (Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE], 2014). La papa blanda o denominada “cuche” no se excluye del proceso, sino que se le da otro uso: “Ella está buena, solo que está cuche, esa está buena para echarla a asar, uno la hecha al fogón a asar y después coge y se la come. La misma leña la cocina y después cuando está cocinada, uno le quita el pellejo, pero que bueno es esas papas” (Dilma Manosalva, comunicación personal, 22 de marzo de 2016).

En una de las entrevistas realizadas, se preguntó cuál es la diferencia entre los distintos tipos de papas que se siembran en el entorno, como respuesta se obtuvo que las diferencias se encuentran en la duración o en los tiempos que se requiere para la de siembra. Según la señora Dilma Manosalva:

La papa pastusa viene a tres meses y medio, la tocana viene a los cuatro, igual que la única. La única viene para los tres meses, cuenta uno tres meses, corta uno y saca, porque esa papa se pasa de sacar, y, entonces, cuando uno ya la saca, a los 4 meses, sale dañada y ya no la compran porque está "ruche"; y la tocana pasa igual, pero la que más se deja es la que se usa para el ute que es la tocarreña, que es que ella si dura seis meses, ella si va de año, que llaman papa de año. (Comunicación personal, 22 de marzo de 2016).

El conocimiento de los tipos de papa es fundamental para el proceso del jute, porque si la papa dura menos tiempo, ya no servirá. Aunque no se hizo una prueba para corroborar esto, sí hay una noción de cuál sería la papa utilizada para este proceso.

Al terminar el proceso de selección se procede a lavar las papas para certificar que los jutes no cambien su sabor como ya se mencionó. Para ello se lavan dentro del costal. Esta acción se realiza por dos motivos, el primero, por eficiencia de la acción, ya que, lavarlas una por una sería tedioso y poco productivo, además, al acortar el tiempo que el hueco está destapado, disminuye la posibilidad de que se llene de desechos nuevamente. El segundo motivo es que el costal permite limpiar mejor las papas gracias a las fibras y al entretejido característico del fique. Antes de verter las papas, se revisa de nuevo el agujero, para determinar que no esté sucio. En la observación de este proceso por parte de los investigadores, en el sitio donde se realizó el proceso se encontraron hojas de un árbol llamado "tuno", especie característica de la zona, a esta hoja se le denomina "hojarasca", al parecer, y según la señora Transito Rojas, durante el proceso realizado, esta hoja "negrea el jute", esto es, hace que los jutes se vuelvan negros.

Figura 5. Introducción del costal



Fuente: fotografía de Jhon Edison Polania Quintero (2016).

Para la tercera parte de esta etapa, se realiza una búsqueda y recolección de la paja o esparto como se le conoce en España, que es una gramínea característica de Boyacá, que varía dependiendo de la altura; este tipo de paja se encuentra en los pajonales. En una entrevista, la señora Raquel Rincón menciona que hay que "cernir" la paja para separar el racimo de paja, hasta dejar hilos de paja a esto se le denomina "esparpagiarla"¹¹. Este proceso sirve para realizar una malla protectora en caso de que el agua que llena el agujero, realizado anteriormente, ocasione que las papas se salgan del hoyo. La paja se usaba anteriormente como contenedor, como relata la señora Benita Medina: "Antes no se utilizaba el costal de fique, sino que se usaba la paja para amarrar los jutes para que no se salgan del hueco" (comunicación personal, 25 de septiembre de 2016). En el proceso observado se usó un costal de fique como contenedor de los jutes, que sería la respuesta técnica a la problemática generada durante la cocción de los jutes. Tal como señala en una entrevista el señor Florentino Medina, los jutes se vertían en el hoyo sin costal, porque se tenía la paja que cumplía la misma función.

¹¹ Este término es utilizado para referirse a la colocación de la paja en el fondo del hueco.

Dejar las papas en el costal tiene como propósito evitar que se salgan del agujero, pero también sirve para disminuir la cantidad de la paja que se necesitaba tiempo atrás. Luego de realizar los procesos ya mencionados, se vierte en el agujero la paja cernida, esta hace un contenedor que se moldea a la forma del hueco, se debe revisar que la paja sobresalga del hoyo, ya que esta parte de la paja será la tapa de agujero. Además, sirve para proteger las papas del contacto directo con la tierra, una vez se vierte el costal con las papas. Posiblemente una de las funciones primordiales de la paja no solo es contener, sino que sirve de filtro purificador de la tierra y el agua.

Figura 6. Sellado del hueco



Fuente: fotografía de Daniel Acosta Leguizamón (2016).

Ya para finalizar esta primera etapa en cuanto a la hechura de los jutes, en el proceso observado, se procedió a tapar el hoyo con las partes de la paja que sobresalen del mismo. Para esto, los habitantes de esta región doblan la paja para crear una especie de tapa y generan presión con palos y ramas de un árbol llamado "sombo"¹². Los palos se cortan a la medida de la boca del hoyo, para formar una malla precisa, a esta se le colocan piedras para que le den peso, con el objetivo de mantener el contenido en su sitio y a su vez crear un sello. Cabe resaltar dos cosas, la primera es que las piedras no deben ser muy pesadas ni tampoco muy ligeras, ya que si

son pesadas la malla no soportará el peso y las piedras caerán en el agujero y dañarán el proceso; y si son muy ligeras, no podrán mantener el contenido en el agujero, pues el agua llena el hoyo y genera una fuerza hacia arriba que expulsaría el costal con las papas. La segunda es que las piedras son de laja, estas son características de la región y tienen como propiedad ser resistentes al agua.

Luego de esta serie de pasos se procede a realizar una zanja con una pica para crear un flujo constante de agua en el hueco, que vaya desde el nacimiento, pase por el agujero y termine fuera de este. Este proceso puede tomar aproximadamente seis meses para que las papas queden "melcochudas".¹³

La preparación de los jutes

Luego, se procede a realizar la segunda etapa, que consiste en la preparación de este alimento. Principalmente se hizo una observación general del sitio donde se realizó la primera etapa de este proceso. En un registro fotográfico, se observaron los cambios que tuvo la zona de preparación, esto es, todo lo que conlleva la parte natural. Se observa que no hubo cambios significativos o que son casi nulos en el sector en cuanto al entorno, pero que sí hubo un cambio en la estructura que se creó seis meses atrás, debido a que no existió una intervención humana, pero sí una natural: que las partes que rodean el hoyo tuvieron un crecimiento en cuanto a las plantas, cauces y demás. Según los conocimientos, las técnicas y la experiencia desarrollada por los habitantes es preferible no intervenir, ya que el proceso es muy delicado y podría no darse de buena manera. De acuerdo con la señora Adelina Medina no se deben ver los jutes "porque ellos son delicados o celosos". Si bien no hay una explicación fundamentada al respecto, es claro que estas nociones o afirmaciones sobre los platillos

¹² Un tipo de árbol que se encuentra en la región de Mongua.

¹³ Significado el cual debe estar la papa al término de seis meses es una expresión que no significa textura sino gusto.

de esta zona tienen amplia aceptación entre los habitantes de esta región. Un ejemplo de esto son las afirmaciones en entrevistas no estructuradas sobre platillos como la mazamorra, en el sentido de esta que posee una estructura delicada, esto es, que una persona con un genio fuerte o mal genio puede dañar la preparación o cortar la sopa.

Figura 7. Extracción de los jutes



Fuente: fotografía de Daniel Zuluaga (2016).

Para realizar la segunda instancia del proceso, se debió sacar los jutes del agua, este procedimiento debe hacerse cuidadosamente, ya que por la experimentación y el traspaso de conocimientos no se vertían las papas en un costal, sino que se introducían de manera individual. En una de las entrevistas, el señor Florentino Medina aseguró que antes de introducir el costal al proceso para facilitar la extracción, “con un palo se revuelve el agua y ellos suben”, cuando suben los jutes es porque ya están y son los que se sacan para la preparación (comunicación personal, 24 de septiembre de 2016). En la documentación fílmica de esta etapa, se realizó una secuencia de los pasos seguidos por los productores de los jutes. En primera instancia, se procede a retirar las piedras que mantienen el contenido en el agujero; anteriormente se anotó que hubo cambios estructurales, debido a esto se observó que ya no estaban las piedras en la misma posición que se dejaron al final de la primera etapa. Podría entenderse que las ramas colocadas al final de la etapa sufrieron

cambios gracias al deterioro producido por el agua y agentes naturales, como lo son cambios de temperatura producidos por el sol o por las lluvias e incluso por las heladas, características de esta zona que se encuentra en el páramo de Mongua. Luego de quitar las piedras, se retira la malla formada por las ramas. Los habitantes de la zona comentaban que al retirar estos elementos saldría un olor desagradable producto del proceso de conservación, este olor puede ser fuerte y bastante fétido para aquellos que no están acostumbrados a él.

Dentro la documentación realizada, se deja como evidencia que en realidad no había un olor desagradable. Esto podría haberse dado por la fluidez del agua, ya que esta nunca dejó de correr por el sitio. Se retiró la paja, que, según el señor Florentino Medina, puede considerarse como un filtro o agente aislador de posibles materiales que podrían intervenir en el proceso, como las hojas, ramas, animales pequeños, o incluso el mismo aire. Esto es reiterado por don Jesús Rojas, que menciona en una de las entrevistas que a los jutes no les debe dar ni el frío, ni el aire.

Teniendo en cuenta lo que mencionan quienes elaboran el jute, se procedió a retirar el costal, con mucho cuidado, aunque no del todo. Esta acción se realiza para proporcionar un mes más de preservación de la materia prima. En el registro fílmico se evidencia que se retiraron todos, ya que, durante la extracción se observó que la cantidad de papas que se colocó no era la misma. Frente a la pregunta de “¿qué tantos?”, doña Dilma Manosalva contesta: “Quién sabe qué tan espesos estén”, la noción de espesos se refiere a lo que cambió, o qué tanto se “utiaron,”¹⁴ es decir, a la cantidad de papa que quedó. Es posible que la cantidad haya disminuido por el tiempo del proceso, la cantidad de agua y la cantidad inicial de papas. A esto se le suma que en una entrevista no estructurada a la señora Benita Medina, ella dice que los

¹⁴ Término que se utiliza para decir cuantos se descompusieron.

jutes se pasaron, pero también comenta que fue el tipo de papa que se utilizó para el proceso. Anteriormente se mencionaba que existían unas clases de papa que duraban ciertos tiempos específicos para este proceso técnico. Al momento de retirar los jutes del agujero, se notó que no expedían un olor tan desagradable como se mencionaba en las entrevistas previas, en especial, comparado con el olor de los futes de maíz, ya que, estos siempre expiden un olor molesto, en particular, cuando no se está acostumbrado a este. La señora Dilma Manosalva mencionaba que los jutes de papa despiden el olor característico al ser cocinados en calor, pero que se pierde terminada su cocción, lo que no ocurre con los futes de maíz, pues estos expiden su olor característico desde que se sacan hasta que se realiza su preparación o cocción. En ese preciso instante se probó uno de los jutes crudo para determinar qué tan fuerte era su sabor, este es comparable con el sabor de una haba cruda.

Con la finalización de esta primera parte de la nueva etapa, se tomaron los jutes y se lavaron, pues si no se lavan cambian su sabor, su gusto y se vuelven desagradables. Al momento del lavado, se evidenció que algunos ya eran solo cáscaras, como lo observa doña Dilma Manosalva. Ella también nota que existen dos o tres que tienen una descomposición causada por una plaga, ya que estaba picada por dentro y no se evidenció en el momento de la selección, porque no presentaba su forma característica, tal y como se describió anteriormente. Esta cocción debe realizarse en el calor de una fogata, igual que se hace con la mazamorra dulce o el jute dulce, tal como se documenta en los antecedentes expuestos, pues, la leña impregna a la mazamorra de un sabor un poco ahumado, gusto que no se da cuando se hace en una estufa de gas o eléctrica. Cabe resaltar que todas las estufas de la región son de leña, debido a que no existe un avance importante en cuanto a la explotación del combustible a gas.

Figura 8. Lavado de jutes



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

A partir de esto se colocó una olla con agua en la hoguera, para que aumentara su temperatura. Ya limpios los jutes, se colocaron en una taza para ser comprimidos, acción que se realiza para sacar su contenido, que se transformará en una masa llamada “espeso”.¹⁵ Esta masa, según los testimonios recogidos en las entrevistas realizadas, cambia la textura de la sopa y la hace más consistente, gracias al almidón de la papa, reacción que ocurre cuando se vierte harina de maíz en una salsa o sopa. Se procedió a colar esa masa, pues tiene las cáscaras de las papas, que no sirven para la preparación. A medida que se fueron “espichando”¹⁶ los jutes para obtener la masa o harina para el espeso, se le fue agregando agua. Al colar esta mezcla entre el agua y la harina de los jutes, se notó un movimiento que hace doña Elsa Rojas, de izquierda a derecha de manera rápida y constante, al verter la mezcla, que pasa de

15 Hace referencia a diluir las papas jutiadas para la preparación de una sopa.

16 Acción para oprimir algo.

un recipiente a otro. Cuando estuvo lleno, utilizó el colador en su mano derecha, moviendo el mismo de izquierda a derecha, mientras su mano izquierda estaba extendida justo al lado del colador a una distancia aproximada de 5 cm, sirviendo como tope, para que el líquido y el residuo se separaran rápidamente, esta técnica la realizó varias veces hasta que se completó la cantidad realizada anteriormente.

Realizados estos procedimientos, se vertió la mezcla a una olla con agua que se había puesto a calentar previamente. A esta preparación se le agregó panela para endulzar; la cantidad de dulce generalmente la define la persona que prepara la mazamorra, para este caso se utilizaron dos panelas enteras. Para determinar si la preparación está lista, los habitantes de la región utilizan el método del cambio de color: al principio tiene un color claro o blanco, lo cual es un indicador importante; y al alcanzar el punto de cocción adecuado, se torna de color oscuro o café, debido a que la panela se diluye cuando la sopa comienza a hervir. Otra forma de determinar si la sopa está lista es a través del sabor, pues al inicio no se percibe un gusto dulce, pero luego adquiere este sabor proporcionado por la panela. Una vez concluida la preparación, se sirve acompañada de queso rallado, que en este caso era queso doble crema, aunque también puede añadirse queso campesino.

Al mismo tiempo que se realizó la mazamorra dulce, se preparó el jute de sal, otra de las preparaciones que se menciona en las entrevistas y documentada en los antecedentes. A esta preparación se le llama "cocío".¹⁷ Este tipo de cocción se realizó de la siguiente manera; al igual que para el jute dulce, se lavó, ya que "si no se lava el jute, este tendrá un gusto a tierra" (Benita Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016). En una olla se colocaron papas tocanas previamente lavadas, se les puso sal de una manera uniforme, luego se introdujeron los jutes estos a diferencia de los de dulce

se vertieron con cáscara. Se escogieron los que estaban completos sin ningún daño, aquellos cuya cáscara no tenía rupturas, al igual que las papas, y también se les puso sal. Luego se echó agua de modo que no sobrepasara las papas. Se tapó y se dispuso a cocinar en el fuego. La manera para determinar que ya estuvieran listos fue por medio del olor; en el momento en que los jutes pierden su olor característico, ya se pueden retirar del fuego y servir. Se evidenció que la textura inicial era demasiado blanda, casi líquida, pero con la cocción se volvió sólida, como si fuera una goma. Es importante entender que esta preparación no se acompaña con ninguna proteína ni con cebolla, esto es porque, como lo cuenta la señora Raquel Rojas, no es bueno que la proteína adquiera el olor de los jutes y la cebolla le cambia el sabor, por lo tanto no es adecuado para la preparación.

Figura 9. Olla



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

Durante la preparación de los jutes, se habló de una forma alternativa para su elaboración, se trata de los jutes fritos. Benita Medina explicó el proceso así: "Se sacan en un colador, en una vasija que se les puedan escurrir el agua, se juagan bien, se saca el mugre, el barrito que tienen, se juagan bien, se secan y se echan en el aceite caliente, que no lleven agua, sino que estén secos" (comunicación personal, 25 de septiembre de 2016). También se pueden fritar con cáscara, "como fritar una papa criolla", no tienen

¹⁷ Plato típico de la región cundiboyacense.

que ser alguno en especial, solo que “no estén espichados, que estén enteros”.

Figura 10. Preparación de queso campesino artesanal



Fuente: fotografía de Daniel Zuluaga (2016).

Es importante comprender que esta descripción de las dos etapas no es un recetario, sino una forma de documentar un proceso técnico en un entorno social determinado, una cultura, una familia, la cual transmite conocimientos técnicos que pasan de generación a generación, y de los que casi no se tienen referentes de investigación y documentación.

Figura 11. Sopa dulce



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

Por otra parte, se realizó un registro fílmico y fotográfico del proceso de elaboración del queso. Este comienza hirviendo la leche para eliminar bacterias y todo lo que pueda hacer daño, de este modo se asegura que sea apta

para el consumo humano. Con la leche ya caliente, se disuelve el “cuajo”, en aproximadamente tres cucharadas de agua; en el caso observado se usó en pastilla por eficiencia. Luego se vertió esta solución en la leche y se dejó reposar, para que coagulara la caseína de la leche. En una entrevista no filmada, doña Margarita Medina dijo que hay que tener cuidado con la temperatura y el tiempo de reposo de la leche después de verter el cuajo, pues este tiende a dañar la preparación. Parte de la leche se endurece y a lo que queda líquido se le conoce como suero. En este proceso se utilizó un molde de madera cuadrado como herramienta para contener y dar forma al queso, hasta que “cuajara”,¹⁸ se colocó un trapo limpio dentro del molde, se retiró la cuajada de la olla y se vertió en el trapo que estaba en el molde. La cuajada se exprimió con las manos, para quitar el mayor suero posible. Se envolvió la preparación, y se dejó en un sitio donde no había humedad, adicionalmente, al molde se le colocó una piedra encima para generar presión. Esta piedra dará forma y ayudará a exprimir el residuo de suero restante en la cuajada.

Los futes, más allá del maíz: selección y procesos

Así como existe una preparación para la papa, también existe una para el maíz, la cual se denomina “fute”. Como ya se mencionó en registros anteriores, esta preparación tiene un proceso similar al jute. El término fute se usa en la región de Ramiriquí, para denominar al proceso mediante el cual se transforma la materia prima en un tiempo determinado tal y como se referencia en Mongua. Según don Enrique Reyes, uno de los entrevistados en la zona, “porque hay unos que se meten 20 días; el amarillo, y el blanco se meten un mes”. Según explicó don Isaac Leguizamón, al parecer, la palabra fute viene desde los chibchas “eso viene de por allá de los indios

¹⁸ Término que se usa para determinar el estado sólido de la leche.

chibchas, porque esos eran los que hacían eso, ese proceso; desde los indios chibchas” (comunicación personal, 17 marzo del 2016).

Figura 12. Maíz y helecho



Fuente: fotografía de Daniel Acosta Leguizamón (2016).

Para la elaboración de los futes se utilizó el maíz cultivado en la zona, “güeno,¹⁹ variedad, como hay varias clases de maíz con la variedad de clima frío” (Isaac Leguizamón, comunicación personal, 17 de marzo de 2016). Aunque no hay una evidencia argumentable que respalde su preferencia, para los habitantes de la región es indispensable utilizar el cultivo propio, ya que se ha hecho de la misma forma durante varias generaciones. En este caso, y de acuerdo con la evidencia de los registros fílmicos, los tipos de maíz usados son el “maíz amarillo” o el “maíz blanco”.

De acuerdo con don Isaac Leguizamón, “ese proceso dura de 20 días a un mes”, y cada tipo de maíz tiene un tiempo diferente de cocción en frío. Por otra parte, don Gustavo Leguizamón, otro habitante de la zona, mencionó que la duración del proceso también depende del clima; en verano o en clima cálido, el proceso toma alrededor de 20 a 25 días, mientras que en invierno o en épocas de lluvias, puede tardar más de un mes. Aunque no hay una razón clara para estas

diferencias, para los habitantes es clara la influencia del clima, porque la tierra es menos húmeda en verano y más húmeda en invierno.

Esto se tuvo en cuenta para la elaboración del fute en el proceso observado, pues resulta importante realizarlo tal cual es descrito por los habitantes de la región, porque es un conocimiento ancestral pasado de generación a generación. En esta ocasión se usó el maíz amarillo, según las indicaciones don Gustavo Leguizamón: “Para ese proceso se usa el maíz amarillo, especialmente el amarillo grande que sea de buena calidad y sano que no tenga ningún tallo, y así mismo sale un producto de buena calidad” (comunicación personal, 19 de septiembre del 2016). Al igual que en el proceso de Mongua, la selección de la materia prima es fundamental para que la terminación sea consistente y que no haya ningún cambio en el gusto.

La primera etapa del proceso también consistió en cavar un agujero en un sitio donde no falte el agua, como afirma don Isaac Leguizamón: “Debe hacerse un hoyo en donde entre y salga el agua” (comunicación personal, 17 de marzo del 2016). Esto es importante, porque como lo menciona don Isaac, si no hay un flujo constante de agua los futes tienden a “goler”, a emanar un olor fuerte, es decir, dañarse o “a picharse”. Un dato de suma importancia, es que si el maíz se daña tiende a “tallarse”, esto quiere decir que el maíz volverá a nacer como planta, al igual que con las papas en Mongua, pues si no hay un flujo constante de agua en el sitio en donde se realiza dicho proceso, se nacen. Estas afirmaciones son interesantes, ya que los procesos son muy similares, la noción de cantidad en cuanto al agua se hace evidente para la hechura de cada proceso, como también existe la consecuencia negativa de la falta de la misma. Una vez, escogido el tipo de maíz que se va a usar para el proceso, se hace un agujero, “por ahí de un metro de hondo y cincuenta de ancho” (Enrique Reyes, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). En esta ocasión, no se pudo terminar el proceso en ese agujero, ya

¹⁹ Término que hace referencia a bueno.

que los futes fueron hurtados en elaboraciones previas. Esto pudo ocurrir a razón de lo apetecidos que son los futes en del entorno cultural. En una entrevista no estructurada, don Isaac Leguizamón comentó que este hurto se pudo dar por el cambio en el entorno producido por la mano del hombre, esto es, la expansión de las propiedades y el mal uso del suelo que hace que estos procesos sean complejos.

Por ello se realizó una variación del proceso. Primero, en un costal de fique se colocaron hojas de helecho. Este tipo de helecho se conoce como “helecho marrano” (*Pteridium aquilinum*).

Helecho de entre 1 y 4,5 m de altura, presenta rizomas subterráneos y rastreros de hasta 2,5 cm de diámetro, estos están recubiertos de vellosidades de color café. Sus hojas son compuestas, tripinadas, varían entre los 0,3 y 3 m de longitud. Sus soros son redondos, de color oscuro, ubicados en dos filas paralelas a lo largo de las pinnas. (CAR DRN Grupo de Biodiversidad, 2019).

El helecho de marrano se encuentra como maleza en la región, especialmente en las peñas, su relación con la cocina no se daba únicamente en este proceso, sino que anteriormente también se usaba “como envoltorio²⁰ de carnes crudas, dado que las protege del medio ambiente, permite la aireación y evita la descomposición de la misma, al tiempo que les proporciona un gusto agradable” (Murillo, 1983). Esto se evidenció en una entrevista realizada a la señora Peregrina Pedroza, en la que afirma que esta forma de envoltura ya no se usa. La utilización de este helecho tiene como función, según don Gustavo Leguizamón, mantener limpio y en buen estado el agujero.

Figura 13. Tanque con el bulto de maíz para utiar



Fuente: fotografía de Daniel Acosta Leguizamón (2016).

La recolección de la planta se realizó cortando la base del tallo que posee las hojas, para esto se usó un machete y se recogió el mayor número de helechos posible. En uno de los videos, se observó que los helechos son verdes y no están secos o de otro color. Esto es importante, ya que si estuvieran secos no servirían para el proceso, pues se deshacen con el agua y generan un “chiquero”, tal y como se describió en el proceso de Mongua. Ya con la cantidad necesaria, se procedió a introducir los helechos en un costal; en este paso se evidenció la separación de las hojas del tallo de la planta de helecho con el machete. Como primera acción se colocaron los helechos en el costal para formar una base sobre la que se dispuso el maíz. Se observó que la colocación de las hojas y del maíz tiene una técnica especial: las hojas se distribuyeron formando un recubrimiento que se asemeja a un contenedor para el maíz, a medida que se colocaron los helechos se debió colocar el maíz hasta llenar el costal. La señora Cándida Barajas menciona que se “aforran”²¹ en helechos, “la mata es que

²⁰ Término utilizado para referirse a algo que envuelve.

²¹ Cubrir con un forro u otra cosa la superficie interior o exterior de algo

siempre se echa una rama que hay por ahí en las peñas, y luego se aforran bien aforrados y se echan entro de un costal de fique, como los rojos de la papa, sí de esos de la papa” (comunicación personal, 18 de septiembre de 2016). En el registro fílmico, se observó algo interesante, don Isaac Leguizamón tocó o palpó el costal, esta acción fue clave para determinar si el costal ya estaba lleno, de lo contrario se debería introducir más maíz y más helechos. Esta acción es parte de la técnica y fruto la experiencia de las personas que realizaron esta parte del proceso, ya que, como se explicó anteriormente, conlleva un conocimiento técnico transmitido por personas importantes durante la niñez de quien adquiere el conocimiento. Para finalizar este paso, se colocaron los helechos en la parte superior para tapar el maíz y se cerró el costal. El costal es una variación que tiene la misma función que el costal en Mongua, esto es, formar un envoltorio para el fácil vertimiento y acceso a las materias primas.

Para este proceso “antiguamente se realizaba un hueco dentro de la tierra, en un lugar húmedo, que haya agua ‘corrediza’, o, en otras palabras, un flujo constante de agua (Gustavo Leguizamón, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). Lo anterior hace referencia a una corriente fluvial constante que pasa por el hoyo. Esto se documentó en las entrevistas anteriores con los habitantes que afirmaron que el agujero debe estar ubicado donde entre y salga el agua. Al igual que con los jutes en Mongua, los habitantes de esta zona son muy específicos al realizar el proceso en sitios que dispongan de corrientes de agua.

Siguiendo con la secuencia de pasos, se limpió y se sacaron todos los residuos del agujero. Luego se colocaron los helechos en el fondo del hueco, adicionales a los que ya se habían puesto en el interior del costal. Puede entenderse que al adicionar más helechos en el hueco mejora la calidad del producto, ya que se forma una estructura más sólida que permite optimizar

la filtración de los componentes que pueden llegar a alterar el producto, así que esta resulta una práctica importante dentro de la técnica establecida por los habitantes que realizan los futes. A continuación, se introdujo en el hoyo el costal previamente preparado, luego la superficie del agujero se cubrió con helechos y se colocaron palos atravesados, formando una estructura que mantuviera el costal dentro del agujero. A continuación, se agregaron piedras para que ejercieran presión sobre los palos y todo esto se mantuvo de 20 días a un mes. Este tiempo dependió del clima y del tipo de maíz que se dejó en el proceso de descomposición o “uteo”, como se mencionó anteriormente.

Como ya se advirtió, ante el robo de los futes, se realizó una variación. Se usó una alberca o tanque de cemento que se llenó con agua, y se dejó la llave de este abierta. Esta acción propuesta por don Gustavo Leguizamón fue una solución a esta problemática. Es importante resaltar que se está implementando como una nueva técnica para el proceso de los futes de maíz, ya que al parecer es más higiénica, porque sale “limpio y ya no existiría el mugre o barro que desprende el agujero que se encuentra en la tierra” (Gustavo Leguizamón comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). Esta solución provee de los beneficios mencionados, pero tiene una duración mayor a lo usual en comparación con el proceso realizado en la tierra. En la zona en donde se pretendía realizar el proceso, no había muchos sectores con corrientes de agua constantes y, al parecer, el escaso flujo de agua llevó a los habitantes de Ramiriquí a implementar esta nueva técnica.

Transcurrido el tiempo de “uteo”, que duró un mes, se procedió a destapar los futes, y según Peregrina Pedrosa, para saber si ya estaban listos debían “pellizcarlos y si están blanditos es porque ya están, es el tiempo en que ya están” (comunicación personal, 17 de marzo de 2016), y como menciona la señora Cándida Barajas, cuando “queden babosos, que queden la jeta

porque yo hallo una 'lama',²² entonces, una lama por encima blanca ahí si ya están, ya están listos" (comunicación personal, 18 de septiembre de 2016). Esta acción de palpar los futes para establecer la duración de proceso es resultado de la experimentación. Así, la textura es lo que explica que se llamen también mazorcas de agua.

Figura 14. Extracción de jutes



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

Para don Isaac Leguizamón, los futes son una manera de recordar la ternura del maíz, sabiendo esto, se fue al sitio en donde se dejaron anteriormente. Al igual que en Mongua, se hizo una respectiva observación del sitio, con el objetivo de saber si había cambiado algo, ya sea, por intervención humana o natural. Hay que mencionar que no existe una restricción para no observar los futes, como se mencionaba en el caso de Mongua. En el momento en que se sacaron los futes del tanque despidieron un olor bástate desagradable, por su misma cocción en frío o su "uteo", afirma don Enrique Reyes que el olor del fute lo da la tuza del maíz. En ese preciso momento se le preguntó don Isaac Leguizamón si los nietos de él comen futes, a lo que él contestó: "Esos no, los hijos sí, esos pelean por los maíces, eso se debe a que es un nuevo tiempo, como le dijera, es un tiempo de nuevo testamento, ellos ya les

dan asco, comer por el olor de la tuza" (comunicación personal, 19 de septiembre de 2016).

Se observó que el costal no había sido alterado por procesos naturales y que seguía amarrado al palo de aproximadamente 50 cm de largo que se encontraba en la abertura del tanque; el palo estaba atado en la mitad por una cuerda que sujetaba la parte superior del costal al otro extremo, lo que hacía que el fardel se mantuviera dentro del tanque con agua. Esto es una variación de la malla o la estructura formada por las ramas y la piedra que se coloca en la parte final del proceso como una tapa para mantener el contenido del agujero. También se observó que el agua cubría por completo el saco. Al sacar el costal y dejarlo en el suelo, se abrió la parte superior del contenedor, se removieron los helechos de encima, que mantenían un tono verdoso, debido a que el agua preservó las hojas. Esto reafirma que este tipo de procesos es efectivo para la conservación de los alimentos. Al retirar los helechos de encima se encontraron los futes. Para determinar si ya estaban listos, se comenzó con la acción propuesta por doña Peregrina Pedrosa de pellizcarlo, si estaban blandos era porque ya estaban listos, pero al parecer no todos lo estaban, por lo cual se procedió a escoger los mejores o, en su defecto, los más blandos.

La señora Cándida Barajas expresó que los futes quedan duros por el tipo de maíz, se usó para este caso el maíz morocho que tiene un grano de color amarillo oscuro y duro, "preferible que sea el maíz blando, porque si haya les quedarán algunos duros, pues entonces no se le dio la gana de ablandar, si eso halla es por el maíz y es por el agua, quedan bien con el amarillo, que sea blando, el de harina" (Cándida Barajas, comunicación personal, 18 de septiembre de 2016). Se recubrieron los que no están listos con el helecho dentro del costal y se dejaron tal y como estaban, antes de la extracción. A diferencia de los jutes en Mongua que no se debían sacar por completo, en Ramiriquí, los futes no tienen esta restricción.

22 Término que hace referencia a una baba producida por los futes.

La cocción de los futes

Para la preparación se introdujeron los futes en una olla, se les agregó agua hasta cubrirlos y sal aproximadamente 1½ cucharita, medida con una cuchara de palo pequeña. Además, se agregaron tallos de cebolla larga y se colocaron hojas de rigua que taparon los futes, y se dejaron hasta el primer hervor. Para garantizar que la cocción en calor fuese la correcta, la olla se tapó con una tapa de metal o de la misma olla. Se contabilizó que esta cocción tardó aproximadamente de una hora a hora y media. Se observó que doña Peregrina Pedrosa no necesitó hacer una revisión constante ni mucho menos de un temporizador, pues según la señora Benita Medina esto se hace con la experiencia, “por El tiempo, porque uno calcula El tiempo, media hora, una hora, depende de la comida que se esté preparando, el arroz es de una hora, porque uno ya sabe. El tiempo, una calcula El tiempo” (comunicación personal, 25 de septiembre de 2016).

Luego de esto se preparó el arroz blanco. En un caldero se agregó aceite, cebolla larga picada, tres tazas de agua, para dos tazas de arroz y sal. Se pelaron catorce papas y se agregaron a otra olla con agua, sal y un poco de cebolla larga, se dejaron hasta que estuvieran listas. Algo interesante es que doña Peregrina Pedrosa tampoco requirió de una revisión o de un temporizador, además, un momento más adelante pasó por el frente de la estufa de carbón, y sin mirar la olla del arroz dijo: “Ya está el arroz”, tomó la olla sin ninguna protección y la llevó a un horno que estaba incorporado en la estufa. Esta acción se debe, según la señora Benita Medina, a “que la consistencia de la mano del frío hace que uno en el momento de coger la olla que está caliente no siente el calor ni nada y como se baja rápido, entonces, no siente calor” (comunicación personal, 25 de septiembre de 2016). Saber sin mirar que el arroz se ha cocinado se debe no solo a la experiencia, sino también a los sentidos; observar el vapor que produce el agua durante el hervor

y cómo va disminuyendo conforme el agua se evapora hace posible determinar si está listo, igualmente, el olor que despiden los alimentos varía con la cocción. Se retiró la olla de futes del fogón, para saber que estos ya estaban cocidos, aparte del tiempo que requerían, se revisó el grano de maíz, estaba más grande que antes de colocarlos al fuego, y además estaba blando, esto indicó su cocción.

Figura 15. Lavado de futes



Fuente: fotografía de Daniel Zuluaga (2016).

El siguiente paso fue realizar un guiso con la nata de la leche y un poco de sal, algo simple, pero con un sabor único y distintivo de esta región; este guiso es tradicional y no ha cambiado en la transferencia de conocimientos de generación a generación. Con todo listo, los futes, el guiso, las papas y el arroz, en una bandeja metálica típica de esta región (que despierta sensaciones de la niñez por los diseños naturales como la flores), se sirvieron los futes con guiso rociado por encima, y en platos individuales, el arroz y las papas. En una entrevista no estructurada se le preguntó a doña Benita Medina su opinión sobre el sabor del fute de maíz, a lo cual contestó que no pudo comerlo, ya que el olor era demasiado fuerte y su sabor muy amargo. Algunos habitantes de Ramiriquí manifestaron que los jutes de papa son desagradables, esto es debido al cambio cultural que ya es evidente en las costumbres alimentarias.

Figura 16. Fogón



Fuente: fotografía de Carlos Rodríguez (2016).

Otro tipo de cocción es una sopa, de la cual don Enrique Reyes comentó: “Sí, sopa de futes ,hombre; sí, hombre, y eso queda rica, hombre” (comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). El proceso para esta sopa es el de echar la panela y moler el maíz, doña Cándida Barajas comenta:

Ah, con sopa, también se puede hacer; simplemente moler el maíz o moler los maíces, o sea, ya para comer, si están muy, muy blanditos escogerlos y al ladito ponerlos, lavarlos bien y echarlos. Como grano, cuando se quiere como grano, con hartas papas, alverjas y carne. (Comunicación personal, 18 de septiembre de 2016).

Este tipo de cocción no se realizó en la zona en el momento de la investigación, pero es un plato de consumo tradicional en Ramiriquí. Doña Cándida Barajas explica que hay otra forma de preparación de los futes: “pone el maíz a fritar, desgranado con manteca, los pone los dora y los calienta, le corta un poquito de cebolla, y dejan que medio se friten, luego bate un huevo y revuelve” (comunicación personal, 18 de septiembre de 2016), termina haciendo un gesto y moviendo sus manos en referencia a los

deliciosos que quedan con esta forma de preparación. La señora Benita Medina relata una experiencia que le contó uno de los habitantes de Mongua a quien le ofrecieron a probar los futes de maíz:

Y también los dieron cocinados, sudados pues como dice Daniel, con guiso por encima, con sal, y los otros esgranaron el maíz, y lo molieron en molino, e hicieron la sopa de dulce, de fute de maíz, sin embargo el compadre Humberto, decía que, aplacaba un poquito, el olor de la sopa, peor el de los cocinados con guiso esa muy terrible el olor, él no pudo, no pudo ni siquiera probarlos, los de dulce sí. (Comunicación personal, 18 de septiembre de 2016).

Figura 17. Bandeja de jutes



Fuente: fotografía de Daniel Zuluaga (2016).

A manera de cierre, se deben tener presentes dos aspectos primordiales. El primero, que este documento es parte de una investigación realizada como trabajo de grado mediante una etnografía que tenía como objetivo documentar un proceso técnico ancestral que se está perdiendo, ya que las poblaciones aquí descritas están en un constante cambio cultural provocado por la influencia del desarrollo social y el crecimiento de las ciudades. El segundo punto a considerar es la demostración de que si bien es cierto que estos procesos son muy parecidos, también poseen diferencias clave en algunos

de sus pasos o en la implementación de herramientas, materias primas o incluso costumbres.

Estos dos planteamientos surgieron gracias a las diferentes fuentes que se consultaron para realizar el presente artículo y la etnografía y que se dividieron en dos partes. En la primera incluimos las fuentes primarias que se obtuvieron de las entrevistas realizadas a los habitantes de las regiones aquí expuestas. En la segunda, se incluyen las fuentes secundarias que lograron dar un preámbulo para la descripción detallada de estos procesos. La técnica de los futes o jutes sigue siendo realizado en las regiones de Ramiriquí y Mongua.

Lo que aquí se presenta es una narrativa de los procesos técnicos de la elaboración de los futes y los jutes, que no se detuvo en la superficie, como se evidencia en los antecedentes y fuentes secundarias, lo cual hubiera implicado un registro rápido y apenas referido a las recetas; esto con el fin de dar cuenta del proceso técnico y, sobre todo, de abrir las puertas para referenciar y documentar la importancia de este tipo de técnicas en la cultura colombiana, enfocada en lo actual dejando de lado este tipo de conocimientos y formas de preparar alimentos. La importancia de este tipo de trabajos está directamente relacionada con la necesidad de documentar técnicas tradicionales, que pueden perderse en algún momento, pero también, con reconocer que el mundo campesino y rural está marcado por formas de conocimiento que no son objeto de reflexión en el entorno socio-cultural, y que esas formas son tan importantes como las formas técnicas contemporáneas.

A partir del proceso de preservación alimentaria en las dos zonas estudiadas se encontraron una serie de similitudes en la fabricación de los futes y los jutes. Una de ellas es la importancia que tiene el sitio en donde se va a realizar el uteo de los dos alimentos; para los habitantes de esta región, este debe tener un flujo constante de agua, pues la fuente fluvial es un factor determinante para que el proceso de elaboración

sea correcto. Así, el uteo no se limita a colocar el alimento en el agua, sino que se implica una descomposición controlada del alimento por acción del agua, por lo que el agua debe estar cambiando constantemente, para que este se descomponga o fermente adecuadamente, garantizando un buen uteo.

Otra de las similitudes importantes fue la acción de hacer un agujero en la tierra para el proceso. Al parecer la tierra interviene en la descomposición adecuada de los futes y de los jutes. Si bien no hay evidencia teórica y técnica que fundamente ese proceder, sí es sabido por todos los habitantes de las regiones estudiadas, que la hechura del hueco es necesaria para el proceso. Es posible que la composición del suelo y el arrastre erosivo causado por el flujo constante de agua agregue minerales y nutrientes a los alimentos que se utean. Si bien durante la investigación etnográfica que sirvió como referente a este escrito, no se realizaron estudios del suelo; se entiende que para los habitantes, la tierra sí posee este beneficio. Por otro lado, se evidenció que las herramientas para la realización del hueco son las mismas en Ramiriquí y Mongua, esto es, son utilizadas palas, varas, hoyadoras, azadones etc.

También se puede concluir que existe un filtro o envoltorio para que los alimentos no se contaminen, o como mencionan ellos, para que no se forme chiquero dentro del producto. Se utiliza una lona de fique para mantener los alimentos en su sitio y evitar que se salgan del hueco, además, se asegura la eficiencia al introducirlos y al sacarlos, y así se impide que una parte de los jutes o de los futes quede dentro del hueco. Encima del hueco se utiliza el material con el que se forran los productos, se colocan palos, para mantener el costal en su sitio, y piedras para dar peso.

Como se advierte, el proceso inicial de la hechura de los futes o de los jutes implica un saber técnico y gastronómico que responde a una planificación específica y a un interés evi-

dente y claro. En ningún caso se puede suponer la ausencia del saber, cada paso registrado en esta etapa inicial evidenció un profundo conocimiento y la acumulación de la memoria técnica. Es interesante comprender que ellos entienden esa transmisión de la memoria técnica, como si fuera un saber propio y que está sujeto a cambios o actualizaciones dependiendo de las modificaciones del entorno. Para ellos estos conocimientos son parte de su tradición cultural, y a su vez estos son requeridos para el desarrollo técnico e instrumental, en su diario vivir.

En el proceso de cocción en calor, como parte final de la documentación de este saber técnico, se encontró que estos platos no se acompañan con proteínas. Según los entrevistados, la razón de ello tiene que ver directamente con que está se impregna del olor expedito por los futes y los jutes. Por tradición, y técnica aprendida, los habitantes no realizan la cocción de los jutes y futes con ningún tipo de carne. El plato se acompaña de tubérculos sembrados en la región.

En Ramiriquí y Mongua se hacen los futes y los jutes en sopa de dulce. Los procesos de cocción son similares, debido a que en Ramiriquí usan el maíz ya uteado como harina o espeso, se adquiere por molienda del grano y se le agrega panela a la sopa, se deja a hervor, se sirven y se acompañan con el queso. En Mongua se hace lo mismo con la pequeña variación de que se usa la papa uteada en vez del maíz. En el cocio, el acompañamiento es el mismo, se agregan habas, hibus, chuguas, frijoles y otros alimentos producidos en las regiones.

Así como existen similitudes, también existen diferencias. En la investigación etnográfica se evidenció que el alimento no es el mismo. En Ramiriquí se usa el maíz, esto puede ser porque en esta región el maíz es el principal cultivo agrícola. En Mongua se usa la papa, ya que en la región es también un producto agrícola principal. Esto no quiere decir que solo se produzca este alimento, también en Ramiriquí se cultiva la papa y en Mongua el maíz.

En otro aspecto, el material que se usa como forro para el producto es diferente, en Ramiriquí se usa el helecho marranero; este es abundante en la zona y fácil de adquirir, por lo cual se utiliza en el proceso de uteo como filtro. En Mongua se usa la paja o esparto, ya que esta se consigue de manera fácil y práctica en el terreno donde se realiza el proceso. Parece ser que el uso de helecho o de paja corresponde a una profunda y antigua exploración del territorio y del mundo vegetal de cada una de las regiones descritas. Es indudable que el acceso fácil y rápido a uno u otro material vegetal fue un factor determinante en la receta original, sin embargo, que se conserve implica que no se trata de un simple procedimiento, sino que hace parte de la estructura del uteo, cuyo desarrollo se ha fortalecido por la adquisición de conocimientos. Se sabe que antiguamente en estas regiones, los habitantes se trasladaban de un lugar a otro, llevando consigo técnicas nuevas de otras regiones, aplicándolas, transmitiéndolas y haciéndolas suyas, por lo que se podría afirmar que esta evolución se debió a la constante interacción entre dichos grupos sociales, inmersos en un mundo técnico, rico en saberes, y procesos múltiples para la obtención de productos, necesarios en su cotidianidad.

Para la realización del cocio existen variables fundamentales en la región de Ramiriquí. Por un lado se encuentra que al momento de cocinar los futes, se tapan con la hoja de Rigua, esta sirve también para hacer un plato oriundo de Boyacá, como lo es el tamal boyacense. La segunda es que se realiza un guiso sencillo para acompañar los futes, como se menciona en la etapa de cocción de estos. Y la tercera es que a diferencia de los jutes de Mongua, en los futes se agregan tallos de cebolla larga. Son importantes esas variaciones, ya que sirven para distinguir los procesos técnicos adquiridos por generaciones; esto hace que en cada una de las regiones tengan una técnica que las diferencia.

El tiempo de cocción en frío (en agua corriente) es fundamental. Se encontró que los futes en

Ramiriquí, y los jutes en Mongua poseen diferentes tiempos de cocción. En Ramiriquí se requiere de veinte días a un mes, pero en Mongua la cocción lleva seis meses. Mientras en Ramiriquí El tiempo varía dependiendo del clima, en Mongua dependerá de la papa que se eche a utear. Se encontró que el clima cálido o verano hace que los futes se demoren más, en invierno se demoran menos. Una razón posible es que en la región de los Futes, no hay sectores con mucho flujo de agua, y esto hace que en invierno duren menos en el Uteo. A su vez en Mongua no depende de esto, ya que los sectores aledaños poseen una fuente fluvial constante. El tiempo de uteo en Mongua es asociado al tipo de papa, ya que hay algunas que se sacan a los tres o cuatro meses e incluso hasta los seis meses. El tiempo de sacar la papa, no es para el uteo, sino para la desiembrá, y esto hace que exista una noción de calendario. En los videos se evidencia que los jutes, se hacían cuando había siembra, y se cocinaban cuando era El tiempo de la desiembrá.

Se puede afirmar que los procesos técnicos y el conocimiento sobre los futes y los jutes se está perdiendo. Los habitantes consideran que esto se debe a que las nuevas generaciones no se acostumbraron a comer o probar este plato, dado que expele un olor para ellos desagradable, al cual se retribuye dicha pérdida. Por otro lado, al retomar la investigación etnográfica sobre este proceso, se pudo entender que no hay suficientes documentos que dejen evidencia de esta técnica tradicional. Esta es otra de las razones de la valía de este artículo, pues documenta esta técnica, pero a su vez muestra el comportamiento de los habitantes durante y después del proceso.

Conclusiones

El mundo alimenticio de los grupos campesinos es sumamente complejo, no sólo desde el orden técnico, sino también social. Los futes y los jutes hacen parte de las herencias prehispánicas, por lo mismo, son la evidencia de la eficiencia en la trasmisión de conocimientos por generaciones, aunque los cambios generacionales ponen en riesgo algunos de los saberes antiguos, pues se modifican las pautas alimentarias. En este sentido, la documentación de las tradiciones, de la oralidad y de las formas sociales es esencial para comprender la sociedad actual.

El mundo de la preparación de los alimentos está cargado de sentido y significaciones, las cuales escasamente llegan al mundo escolar formal, por lo mismo, la escuela parece estar en una dimensión distinta a las prácticas culturales y sociales de los habitantes de las distintas regiones. Es esencial tender lazos comunicantes entre las distintas generaciones, y parece que el más eficiente para ello es preocuparse por entender el mundo material y productivo de las generaciones más antiguas.

Referencias

- Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca CAR. (2019). Plan de Prevención, Manejo y Control del helecho marranero (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) para la jurisdicción de la Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca CAR, 8.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2014). *Polilla Guatemalteca*

- (*Tecia solanivora*), plaga de gran impacto económico en el cultivo de la papa. (Boletín mensual insumos y factores asociados a la producción agropecuaria n.º 25). https://www.DANE.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos_factores_de_produccion_jul_2014.pdf
- De Oviedo, B. (1930). Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Grana (Vol. xlv). Imprenta Nacional.
- Estrella, E. (1986). *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Imprenta Pérez-Díaz.
- Groot, J. M. (1869). *Historia eclesiástica y civil de Nueva Granada*. Imprenta a Cargo de Focino Mantilla.
- Leroi-Gourham, A. (1988). *El hombre y la materia (evolución y técnica)*. Taurus.
- Marx, K. (1844). *Manuscritos económicos y filosóficos*. Colihure SRL.
- Mauss, M. (1979). *Sociología y antropología*. Tecnos.
- Mesa Bernal, D. (1952). El jute. Una extraña costumbre de preparar la papa. *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, 2(9), 89-94.
- Murillo, M. T. (1983). *Usos de los helechos*. Instituto De Ciencias Naturales, Museo de Historia Natural.
- Patiño, G. (2011). La cocina desconocida. *Revista Semana*. <https://www.semana.com/la-cocina-desconocida/250705-3/>
- Patiño Rodríguez, V. M. (1992). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Instituto Caro y Cuervo.
- Prieto Molano, C. (19 de Marzo de 1995). Jute, dulce de papa. *El tiempo*. <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-277111>
- Rtvc, Señal Colombia. (2014). *En busca del plato perdido*. Dieciseis 9 Films.
- Villate Santander, G. (1996). Los jutes, una forma de conservación de alimentos que puede ser precolombina. *Boletín Museo del Oro*, (40), 125-129. <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo/article/view/693>