

**RECONSTRUCCIÓN DE TÉCNICAS Y TECNOLOGIAS EN LA COCCIÓN Y
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. JUTE, FUTE O UTE**

Trabajo de investigación etnográfico

ELABORADO POR:

**DANIEL ACOSTA LEGUIZAMÓN
CÓDIGO: 2011201002**

**JHON EDISON POLANIA QUINTERO
CODIGO: 2011201053**



**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA
NACIONAL**

Educadora de educadores

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
LICENCIATURA EN DISEÑO TECNOLÓGICO**

BOGOTÁ D.C SEMESTRE 2 DEL 2016

**RECONSTRUCCIÓN DE TÉCNICAS Y TECNOLOGIAS EN LA COCCIÓN Y
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. JUTE, FUTE O UTE**
Trabajo de investigación etnográfico

ELABORADO POR:

DANIEL ACOSTA LEGUIZAMÓN
CÓDIGO: 2011201002

JHON EDISON POLANIA QUINTERO
CODIGO: 2011201053

Trabajo de grado para obtener título en:
Lic. En Diseño Tecnológico

Asesor: CARLOS AUGUSTO RODRÍGUEZ MARTÍNEZ

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
LICENCIATURA EN DISEÑO TECNOLÓGICO

BOGOTÁ D.C SEMESTRE 2 DEL 2016

 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL <small>Realidad en Educación</small>	FORMATO	
	RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE	
Código: FOR020GIB	Versión: 01	
Fecha de Aprobación: 10-10-2012	Página 1 de 3	

1. Información General

Tipo de documento	Trabajo de grado
Acceso al documento	Universidad Pedagógica Nacional. Biblioteca Central
Título del documento	RECONSTRUCCIÓN DE TÉCNICAS Y TECNOLOGÍAS EN LA COCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. JUTE, FUTE O UTE Trabajo de investigación etnográfico
Autor(es)	Acosta Leguizamón, Daniel; Polania Quintero, Jhon Edison
Director	Rodríguez Martínez, Carlos Augusto
Publicación	Bogotá, Universidad Pedagógica Nacional, 2016. 111 pág.
Unidad patrocínate	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.
Palabras Claves	RECONSTRUCCIÓN, TÉCNICA, TECNOLOGÍA, COCCIÓN DE ALIMENTOS, FUTE, JUTE, UTE, MAÍZ, PAPA

2. Descripción

La siguiente monografía es un trabajo de reconstrucción de técnicas y tecnologías de conservación y cocción de alimentos, Fute, Jute o Ute.

Se realizó un estudio y documentación de un determinado mundo técnico campesino en el departamento de Boyacá específicamente en los municipios de Ramiriquí y Mongua.

Se trata de un proceso de conservación y cocción de materias primas como lo son, el maíz y la papa, a partir de un flujo constante de agua natural, en una configuración de elementos que permiten que estas materias primas no se dañen en su proceso de conservación y puedan ser consumidas.

Esta construcción de conocimiento ancestral transmitida desde generación a generación en un proceso oral practico, inmerso en los saberes y técnicas implementadas, por los habitantes de las regiones anteriormente mencionadas.

3. Fuentes

Entre las fuentes utilizadas para este trabajo se utilizaron de dos tipos, como lo son las secundarias que hacen referencia a la bibliografía consultada.

Fuentes secundarias

- ✓ DANE, (2014). "Polilla Guatemalteca (Tecia solanivora), plaga de gran impacto económico en el cultivo de la papa". Bogotá, boletín mensual insumos y factores asociados a la producción agropecuaria.
- ✓ Estrella, E. (1986). El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador Madrid: Imprenta Pérez-Díaz.
- ✓ González, U. (2009). El maíz y los productos de su industrialización. México D.F: Trillas.
- ✓ Groot, J. M. (1869). Historia Eclesiástica y Civil de Nueva Granada. Bogotá: Imprenta a Cargo de Focino Mantilla.

 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL <small>Realidad en Educación</small>	FORMATO	
	RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE	
Código: FOR020GIB	Versión: 01	
Fecha de Aprobación: 10-10-2012	Página 2 de 3	

- ✓ Leroi-Gouham, A. (1988). El Hombre y la Materia (Evolución y técnica). Madrid: Taurus.
- ✓ López, L. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica..... Boletín de Antropología, Universidad de Antioquia, vol. 30 N 50.
- ✓ Marx, Karl. (1844). Manuscritos Económicos y Filosóficos.
- ✓ Mesa Bernal, Daniel. (1952). El Jute. Una Extraña Costumbre de Preparar La Papa. Nueva Revista colombiana de Folclor, 2(9), 89-94.
- ✓ Ministerio de Educación Nacional, (2008). Orientaciones generales para la educación en tecnología. Ser competente en tecnología ¡una necesidad para el desarrollo! PDF Bogotá. Colombia.
- ✓ Murillo, M. T. (1983). Usos De Los Helechos. Bogotá: Instituto De Ciencias Naturales, Museo de Historia Natural.
- ✓ Oviedo, D. B. (1930). Cualidades y Riquezas del Nuevo Reino de Grana (Vol. XLV). Bogotá: Imprenta Nacional.
- ✓ Paliwal. (2001). El maíz en los trópicos: mejoramiento y producción. Roma: FAO.
- ✓ Patiño, G. (2011). La cocina desconocida. Bogotá: Revista Semana.
- ✓ Patiño, V. M. (1992). Historia de la cultura material en la américa equinoccial. Santafé de Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- ✓ Prieto Molano, C. (1995). Jute, Dulce de Papa. Bogotá: periódico El Tiempo.
- ✓ Reyes, E. (2016). Entrevista. Ramiriquí, Boyacá.
- ✓ Villate Santander, G. (1996). Los Jutes, Una Forma De Conservación de Alimentos Que Puede Ser Precolombina. Boletín Museo Del Oro (40), 125-129.

Después de la consulta de fuentes secundarias, se procedió a realizar un acercamiento etnográfico en la indagación de esta técnica en cada uno de los municipios. Para ello se hace uso de fuentes primarias documentadas en la realización de entrevistas, registros fílmicos, fotográficos, y gráficos.

Fuentes primarias

- ✓ Barajas De Pedroza Cándida, Comunicación personal, 18 de septiembre de 2016.
- ✓ Leguizamón Pedroza Gustavo, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016.
- ✓ Leguizamón Jiménez Isaac, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016.
- ✓ Manosalva Dilma, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016.
- ✓ Mediana Adelina, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016.
- ✓ Medina Benita, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016.
- ✓ Medina Florentino, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016.
- ✓ Núñez Rojas Leonor, comunicación personal, Mongua, 25 de marzo de 2016.
- ✓ Pedroza Peregrina, Comunicación personal, Ramiriquí, 17 de marzo de 2016.
- ✓ Reyes Enrique, Comunicación personal, 19 de septiembre de 2016.
- ✓ Rincón Castañeda Raquel, Comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016
- ✓ Rojas Tangua José de Jesús, Comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016.

4. Contenidos
<p>La monografía está dividida en 5 capítulos enfocados en los Futes y los Jutes.</p> <p>Un acercamiento a los Jutes, Futes o Utes, se describe los antecedentes relacionados con las investigaciones, respecto de la preparación de estos alimentos. Se menciona el contexto geográfico donde se realizan las indagaciones y por último se realiza una descripción de las materias primas las cuales se utilizan en este proceso.</p> <p>La técnica del Jute y el Fute, se describe el proceso técnico, para la siembra en el agua de los Jutes y Futes. Preparación de los Jutes, se realizó la cocción de los Jutes y Futes, para lo cual se describió el proceso para la</p>

 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL <small>Calidad al aprender</small>	FORMATO	
	RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE	
Código: FOR020GIB	Versión: 01	
Fecha de Aprobación: 10-10-2012	Página 3 de 3	

hechura del plato final de esta investigación.

Acercamiento de las herramientas alrededor de los Jutes Futes o Utes; se refiere a la descripción de las herramientas utilizadas en el proceso técnico.

Vínculos del Jutes, Futes y Utes con ser competentes en tecnología, hace referencia a a la relación que posee este proceso técnico y las competencias desarrolladas en la GUIA 30 del Ministerio de Educación Nacional.

Conclusiones, se refiere a los resultados de esta investigación y sus implicaciones a nivel social, cultural, y racional, así como igualdades y diferencias de los procesos técnicos documentados.

5. Metodología

Se planteó un acercamiento etnográfico, dividió en:

Procesos de documentación y registro, como lo son fotografías, gráficos, filmes y entrevistas, realizadas en las regiones de Ramiriquí y Mongua. En función de reconstruir el proceso técnico, inmerso en los saberes y técnicas implementadas, por los habitantes de las regiones anteriormente mencionadas.

Se realizó la consulta de fuentes secundarias relacionadas con investigaciones previas respecto de la preparación de estos alimentos. Una contextualización geográfica de los lugares donde se realizó el acercamiento etnográfico.

6. Conclusiones

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.

Se puede afirmar que los procesos técnicos en la conservación y cocción sobre los Futes, Jutes o Utes es un producto de conocimientos poco estudiado y documentado, haciendo evidente el mundo técnico de los procesos de cocción en frío.

Es importante resaltar, que en las regiones de Ramiriquí y Mongua se establecen diferentes formas en el abordaje frente a la resolución de problemas y necesidades para las acciones del diario vivir para lo cual es importante demostrar que este proceso puede ser abordado desde el contexto de la licenciatura en diseño tecnológico y transportarlo al aula.

Elaborado por:	Daniel Acosta Leguizamón Jhon Edison Polania Quintero
Revisado por:	Carlos Augusto Rodríguez Martínez

Fecha de elaboración del Resumen:	28	11	2016
--	----	----	------



TABLA DE CONTENIDOS

AGRADECIMIENTO.....	8
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO 1. UN ACERCAMIENTO A LOS JUTES, FUTES O UTES	
Antecedentes de Fute, Jute, o Ute.....	17
Contexto geográfico del acercamiento etnográfico sobre los Futes, Jutes o Utes.....	23
Mongua.....	23
Ramiriquí.....	24
Descripción de materias primas para la preparación de los Jutes Futes o Utes.....	25
La Papa.....	25
El Maíz.....	28
CAPÍTULO 2. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DE LOS JUTES, FUTES O UTES	
Técnica del Jute.....	34
Preparación de los Jutes.....	41





Técnica del Fute.....	50
Preparación de los Futes.....	56
CAPÍTULO 3. ACERCAMIENTO DE LAS HERRAMIENTAS ALREDEDOR DE LOS JUTES, FUTES O UTES.....	62
CAPITULO 4. VÍNCULOS DEL JUTES, FUTES Y UTES CON SER COMPETENTES EN TECNOLOGÍA.....	74
Naturaleza y Evolución de la tecnología.....	74
Apropiación y uso de la tecnología.....	77
Solución de problemas con tecnología.....	80
Tecnología y sociedad.....	82
CONCLUSIONES.....	84
BIBLIOGRAFÍA.....	91
ENTREVISTAS.....	92
REFERENCIA DE IMÁGENES.....	93
VOCABULARIO.....	96
ANEXOS.....	101





Agradecimientos

Este trabajo, no solo es el resultado de los esfuerzos particulares de nosotros como investigadores; aquí subyacen las contribuciones de diferentes personas, que con su saber técnico nos brindaron una posibilidad de entender, estudiar, documentar y valorar las diferentes percepciones existentes en un mundo técnico poco estudiado.

En Ramiriquí a la familia Leguizamón, a don Isaac Leguizamón por brindarnos y acogernos en su hogar, por instruirnos en sus conocimientos tradicionales, que fueron fundamentales para el desarrollo de este trabajo de grado. A doña Peregrina Pedrosa por demostrarnos que la cocina no solo es algo simple, que ésta, es un mundo técnico poco explorado, y que a su vez nos demostró, cómo su familia tradicional construyó conocimientos, que nos permitieron abordar una nueva forma para investigar y realizar el presente trabajo de grado. A don Gustavo Leguizamón por guiarnos, demostrarnos y dejarnos observar el proceso técnico de los Futes o Mazorcas de agua, y como estos han sido parte de su familia. También a doña Cándida Barajas por la colaboración al permitirnos hacerle una entrevista, para poder darle sustento argumentativo a la investigación. Al señor Enrique Reyes por su colaboración, dedicación y compromiso para con nosotros, ya que sin su conocimiento parte de esta investigación no podría ser completada, también por enseñarnos su tradición familiar, y conocimientos técnicos sobre el maíz.

En Mongua a la familia Medina, por acogernos cálidamente en su hogar. A doña Benita Medina por su entusiasmo y colaboración para el desarrollo y la hechura de los Jutes





de papa, algo que para ella fue de suma importancia, porque con esto, se pudo dejar una documentación del proceso tradicional que su familia ha pasado de generación en generación. A don Florentino Medina por demostrarnos el conocimiento tan grande que él posee, por hacer la demostración del uso de las herramientas del campo; de ese campo tradicional, pero que donde existen diferentes técnicas, fortalecidas a medida que transcurren los años, y como estas no se pierden, sino que siempre están presentes. A don Antonio Núñez por realizar la técnica para el Uteo de las papas, a su esposa doña Dilma Manosalva por afianzar los conocimientos adquiridos en este proceso investigativo, y por dejarnos probar el plato delicioso de esta región. A doña Raquel Rojas por demostrarnos que no importa la edad, que aún sigue teniendo esa memoria increíble, para enseñar y pasar sus conocimientos a nosotros. A doña Adelina Medina y a su esposo don José de Jesús Rojas, por las entrevistas realizadas, y su enseñanza en el proceso de los Jutes, a su disposición dejando a un lado sus deberes, para recibirnos y platicar con nosotros. A doña Transito Rojas por cocinarnos el cocio de Jutes, y a su vez por indicarnos los procesos adecuados para la hechura de los Jutes de papa. A las Señoras Leonor Rojas y Fideligna Medina por la demostración, de cómo se hacía la molienda del cuchuco con la piedra y la mano, también por brindarnos platos típicos de la región como lo fue la “*Chirosa*” que aunque no está descrita en este documento es parte de la tradición familiar y regional. A doña Margarita Medina, por explicarnos el proceso entorno a la hechura del queso, que es fundamental para el plato de dulce de los Jutes de papa.

Por otro lado también agradecer a Daniel Zuluaga, por los maravillosos registros fotográficos que nos brindó. Al profesor Carlos Augusto Rodríguez, nuestro asesor en el





trabajo de grado por su colaboración, correcciones en el documento, enseñanzas de la técnica, e instrucciones para el desarrollo correcto de la investigación.

A toda nuestra familia, que nos han apoyado continuamente en este proceso formativo y educativo, Elba Quintero, Isaura Quintero, María Leguizamón Pedrosa, Federico Acosta Rodríguez. Todos ellos, como parte fundamental en nuestra formación inicial, y por cumplir un papel primordial para nosotros.

No sobra ofrecer disculpas por los inconvenientes que pudieran haberse presentado, pero que sin las diferentes personas que nos acogieron no habiéramos alcanzado la meta propuesta por nosotros.





Introducción

La historia del ser humano está atravesada por la historia de la técnica. Los procesos técnicos como los de lenguaje son sumamente complejos, es por ello que si bien pueden ser entendidos como totalidad, no pueden ser investigados del mismo modo. La técnica se manifiesta de múltiples maneras, y cada una de ellas es fundamental.

Una de las manifestaciones más antiguas, pero también poco documentadas en este medio, es el de la cocción de alimentos. La cocina se ha entendido normalmente como un asunto simple, y sin embargo, cuando se revisa con cuidado están allí presentes los mayores logros de la humanidad. El dominio del fuego, el cálculo del tiempo, la determinación de las proporciones, están íntimamente ligados a todos los sentidos y sin ellos no sería posible la técnica de la cocción de los alimentos.

La problemática encontrada, es el desconocimiento y pérdida de memoria ancestral acerca de las técnicas y tecnologías en procesos de construcción de conocimientos campesino tradicional como son los Futes, Jutes, Utes una técnica de conservación y cocción de alimentos en la región de Boyacá.

Por ello, el presente trabajo tuvo como objetivo, reconstruir los procesos técnicos y tecnológicos en la preparación y conservación de alimentos en especial los futes jutes o utes en la región de Boyacá, más específicamente en Ramiriquí y Mongua. Estos conocimientos en la cocción de alimentos evidencian la complejidad del pensamiento campesino y las múltiples estrategias implementadas por esos grupos humanos para la





enseñanza y la conservación de la memoria técnica. Para esto se tuvo en cuenta los siguientes objetivos específicos:

- ✓ Documentar sobre las técnicas y tecnologías en los procesos de selección, transformación y conservación de materias primas implementadas en la cocción de alimentos.
- ✓ Evidenciar la importancia de las técnicas y tecnologías en la elaboración de platos típicos como son los Jutes Futes o Utes en la región de Ramiriquí y Mongua, Boyacá.

El lector de esta monografía podrá comprobar que un recetario no es suficiente en el mundo de la cocina. Los Futes de maíz y los Jutes de papa son platos que en su planificación y hechura implican cerca de un mes y hasta seis meses. Debe entenderse que para comer un buen plato de Jutes de papa, se gastaron seis meses desde que se inició el proceso hasta el consumo final, entendiendo que aquí no se contempla la siembra ni la cosecha.

El proceso técnico en un grupo social determinado, se entiende como la adquisición de conocimientos transmitidos de generación en generación. En los grupos situados en las regiones rurales, estos conocimientos transmitidos son relacionados a la tradición establecida por la familia, en donde los conocimientos sirven para el desempeño de las labores relacionadas en el diario vivir.

Los grupos humanos han creado, fortalecido y mantenido una serie de estrategias que les sirvieron para la supervivencia. Estrategias que fueron adquiridas por medio de la experimentación, la reflexión y el pensamiento, y que a su vez fueron transmitidas con





eficiencia. Toda técnica implica un nivel de comprensión, análisis, manejo y experimentación de materiales y recursos, por lo tanto, de pensamiento, en el sentido profundo del término. Cada conocimiento es entregado, adquirido, fortalecido y aplicado de generación en generación, En la actualidad esos saberes persisten dentro de las prácticas cotidianas, usadas de manera incesante en las labores de la siembra, cosecha, fabricación de medios instrumentales y herramientas, saberes que se encuentran estrechamente relacionados y aplicados en el amplio, vasto y complejo mundo de la cocción de los alimentos.

Esta monografía contiene el estudio y la documentación de un determinado mundo técnico en Boyacá, y específicamente en Ramiriquí y Mongua. Se trata de la hechura, preservación y cocción del maíz y la papa en forma de Futes o Jutes.

Esta investigación no se reduce a un recetario, esto es, no pretende como resultado mostrar los pasos de la receta de los Futes y los Jutes, esto en la medida en que ya en investigaciones anteriores ha sido hecho. Lo importante en esta investigación, fue reconstruir el proceso técnico, inmerso en los saberes y técnicas implementadas, por los habitantes de las regiones anteriormente mencionadas. El recetario es un elemento de la monografía, pero lo esencial es la técnica y el saber técnico de las comunidades estudiadas. Entendiendo que el hacer es una forma de pensar, y que la técnica no se reduce a lo meramente artefactual, sino más bien reconstruye y permite articular procesos.

Para la reconstrucción, la documentación, el análisis, la explicación y el entendimiento de estos procesos técnicos, se implementó una metodología investigativa de orden etnográfico. Esta se dividió en procesos de documentación y registro, como lo son





fotografías, gráficos, filmes y entrevistas, realizadas en las regiones de Ramiriquí y Mongua.

La monografía está dividida en 4 capítulos enfocados en los Futes y los Jutes. Cada capítulo contiene información adquirida en las fuentes primarias, proporcionadas por entrevistas, fotografías, gráficos y filmes, realizadas por los investigadores y que permitieron a los mismos recrear, preservar, fabricar y cocinar alimentos, que para los habitantes de estas regiones son importantes dentro del desarrollo técnico adquirido, por la imitación y la experimentación de sus antecesores.

En el marco de los objetivos planteados por los investigadores, se encontrados evidenciados en el desarrollo de cada capítulo. Lo fundamental fue la reconstrucción de un proceso técnico en la cocción y hechura de los Jutes y los Futes. Un asunto que ha de ser resaltado es que el presente trabajo por el rigor de la documentación, se convierte en un material que permite la conservación de la memoria ancestral. Es posible que también sirva como fuente básica para futuras investigaciones en este mismo campo.

En el primer capítulo nombrado *Un Acercamiento A Los Jutes, Futes o Utes*, se describe los antecedentes relacionados con las investigaciones, respecto de la preparación de estos alimentos. Aquí se hizo una consulta de fuentes secundarias, a su vez, se realizó la contextualización geográfica, del maíz y la papa, categorizada en dos partes fundamentales. En el contexto geográfico se menciona la ubicación espacial de las dos regiones investigadas, esto es, Ramiriquí y Mongua. La segunda, hace referencia al contexto de las materias primas usadas en la preparación de los platos investigados; se podrá encontrar la





descripción detallada del maíz y de la papa, que son los dos alimentos fundamentales para el proceso de los Futes y los Jutes.

El segundo capítulo titulado *La técnica del Jute y el Fute*, que fue dividido en cuatro subcapítulos. En el primero llamado *La técnica de los Jutes*, en donde se hizo referencia y se describió el proceso técnico, para la siembra en el agua de los Jutes de papa, explicando así paso a paso la realización de la preservación de este alimento, siguiendo la tradición técnica que está inmersa en la región de Mongua. En el segundo titulado *Preparación de los Jutes*, se realizó la cocción de los Jutes en Mongua, para lo cual se describió el proceso para la hechura del plato final de esta investigación. En el tercero nombrado *La técnica de los Futes*, se encuentra el proceso inicial tradicional de los Futes de maíz en Ramiriquí, describiendo detalladamente la técnica para la conservación de este alimento en la región. Ya para finalizar, el último subcapítulo titulado *Preparación de los Futes*, en donde se mencionó y se realizó la preparación de los Futes de maíz, y como estos poseen una técnica única en su elaboración.

En la argumentación de este capítulo se usaron las fuentes primarias (Registros fílmicos, fotográficos y gráficos), como base principal, y se apoyaron con las fuentes secundarias, para fortalecer, entender y analizar los comportamientos de los habitantes en las regiones investigadas, y como se establecen los aprendizajes dentro de las técnicas observadas en las regiones.

A continuación se encontrara el tercer capítulo llamado *Acercamiento de las herramientas alrededor de los Jutes Futes o Utes*; este hace referencia a la descripción de las herramientas utilizadas en el proceso de los Jutes y los Futes. En donde Don Florentino





Medina, hizo una exposición detenida y cuidadosa de los procesos técnicos, y movimientos del cuerpo relacionados con el uso de las herramientas. Aquí se pueden encontrar las técnicas para la utilización de estos útiles, contextualizados, en las regiones de investigación. A su vez se hace referencia a cómo se aprendió el uso de los instrumentos, el nombre y en que se utilizan o utilizaban anteriormente.

En el cuarto capítulo llamado “*Vínculos del jutes, Futes y Utes con ser competentes en tecnología*”. En este se podrá encontrar las relaciones que posee el proceso técnico aquí reconstruido y las competencias, las cuales fueron tomadas de la GUÍA 30 del Ministerio de Educación Nacional, junto con los desempeños correspondientes a cada competencia. Para el desarrollo de este capítulo se tomaron los desempeños y cómo estos se ven evidenciados en el proceso técnico de los Jutes y los Futes, haciendo un acercamiento al aula.

Para finalizar, el capítulo quinto se dedicó a las conclusiones, los aprendizajes, los objetivos cumplidos, las metas alcanzadas, y los desarrollos técnicos implementados en las regiones. Pero a su vez menciona la importancia de esos procesos para la licenciatura en diseño tecnológico, ya que ello fortalece los aprendizajes de los investigadores en su formación docente. Fue importante mencionar, en este apartado que es posible documentar y realizar investigaciones de esta índole, y así expandir los campos de aprendizaje de la licenciatura.

Para consultar u observar los registros fílmicos, se pueden dirigir a YouTube en los siguientes links. <https://www.youtube.com/channel/UCH72XgQ-8RE731JjAGzCOAw>





Capítulo 1.

Un acercamiento a los Jutes, Futes o Utes

Antecedentes de Fute, Jute, o Ute

Durante milenios los hombres han sometido a la naturaleza de manera progresiva, lo que significa que ha sabido aprovechar descubrimientos accidentales y hallazgos para enriquecer el cúmulo de conocimientos que tienen sobre su entorno y desde allí, han aprovechado el entorno. Karl Marx en los manuscritos económicos y filosóficos de 1844, considera que la naturaleza es el ser inorgánico del hombre, lo que implica que ella debe ser transformada para ser aprovechada (Marx, 1844). Uno de los modos más complejos y antiguos de dicha transformación es la cocción de los alimentos, esto no sólo tiene que ver con la sobrevivencia, sino que también implica un conjunto amplio de técnicas, ideas y concepciones de mundo. En este sentido, el modo de la siembra, la conservación, y la cocción hacen parte del mundo alimentario.

Este es el caso de los grupos humanos establecidos en las regiones hoy conocidas como Boyacá y Cundinamarca. Un proceso técnico complejo que permite advertir el conocimiento que se puede documentar en la preparación de los alimentos, y en particular para este trabajo el Jute, Ute o Fute, el cual es considerado por algunos como un manjar, y por otros como un plato desagradable debido a su olor distintivo de putrefacción. El Fute, Jute, o Ute, dependiendo del lugar





geográfico donde se encuentre, es el objeto de esta investigación. Los Jutes, Utes o Futes, más que una forma de consumir un alimento, es un producto de la construcción de conocimiento a partir de la observación y la experimentación, buscando la forma de conservación del alimento, la rememoración en texturas y características que posee el alimento en cierta etapa de en su proceso de maduración o la experiencia de sabores, texturas, consistencia entre otras del alimento. En Colombia la preparación de los alimentos es muy variada, una de las razones es su ubicación geográfica, es decir, el estar en el trópico y, en segundo lugar, es poseer distintos pisos térmicos marcados por la alta montaña, así, productos de tierras frías, templadas y cálidas se mezclan en recetas altamente creativas y técnicamente complejas. Se encuentra una amplia variedad de productos alimenticios en los que se pueden evidenciar: frutos, granos, especias, raíces y tubérculos, entre otros. Y a su vez, diferentes costumbres alimenticias, que en ciertas regiones están relacionadas con rituales y hábitos locales.

El presente trabajo se preocupa por documentar y reconstruir la memoria ancestral que contiene las costumbres alimenticias y como estas pueden ser parte de una transformación de materias primas en la región Cundí-Boyacense. El trabajo se realizó mediante la consulta de dos fuentes básicas; las primarias, esto es, la entrevista directa a las poblaciones que siguen preparando los Utes, Jutes o Futes, y sus procesos alrededor de este; un asunto que implicó una aproximación etnográfica, y la fuentes secundarias; es decir, toda la bibliografía existente respecto de Jutes, Utes o Futes, en este caso se accedió a libros, artículos y videos. La investigación de campo se realizó en los municipios de Mongua y Ramiriquí en Boyacá.





Los primeros referentes escritos de este procedimiento denominado Futes los encontramos en una mención en la carta del oidor Juan de Larrea, fechada en Sogamoso el 1^o de marzo de 1679 (Groot, 1869), el cual menciona un duro viaje, malos caminos, clima cambiante como “soles grandes, algunos aguaceros y muchas incomodidades en más de sesenta leguas que hay de esa ciudad a este valle” (Groot, 1869), el consumo de Futes era frecuente en esta región que se encontraba en las mercaderías, al lado de la venta de cabuyas, cinchas y jáquimas, ollas, entre otros productos, pero solo se podían encontrar en ciertas ocasiones, *“el género llamado Jutes, algunas turmas y que pocas veces las traen”* (Groot, 1869), debido a su forma de producirlos. Otra mención acerca de los Futes la realizó Don Basilio de Oviedo en su libro, *“Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada”*, el cual menciona los Futes en la descripción de Mongua, como una forma de preparación de las *“turmas, que echándolas en hoyos con agua, que de continuo le mudan a tiempo, fabrican un manjar de fétido olor, que lo liquidan en mazamorra, y dicen ser propio de estómago”* (Oviedo, 1930).

Otro antecedente es el realizado por Daniel Mesa Beltrán 1952 en su artículo *“El jute: una extraña manera de preparar la papa”*, documenta la existencia de “...los jutes en Pueblo Viejo, actual municipio de Aquitania en el departamento de Boyacá” (Mesa Bernal, 1952). Él describe el proceso en el cual se *“someten las papas Semi-cultivadas a una putrefacción especial que ellos denominan jute lo cual es necesario hacer antes de emplearlas en la alimentación”* (Mesa Bernal, 1952). Este proceso se realiza previamente para su cocción y consumo. El autor supone que la práctica del Jute tiene como objetivo guardar la papa para periodos de escases.





El profesor Villate realiza una nueva indagación de este proceso, el cual es una parte de la investigación del agro, ya que apunta en plantear la posibilidad de hallar en ella una costumbre precolombina que aún permanece. Toma como referente lo documentado por Daniel Mesa Beltrán en 1952, el cual encontró en sus observaciones que, *“básicamente el procedimiento continua siendo idéntico: se trata de una forma de descomposición controlada a través de agua fría que se renueva”* (Villate Santander, 1996).

Se observa que el procedimiento del Jute no se realiza exclusivamente con papa sino que también con maíz, 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”* (Villate Santander, 1996).

El Fute de maíz se hace por necesidad en el tiempo de “frio” cuando no hay cosecha (Villate Santander, 1996). Otras poblaciones en la cuales la práctica de los Jutes es común encontrarla son los indígenas u’wa de la sierra nevada del cocui, por las comunidades de Bocata y Bachira (Villate Santander, 1996), los cuales realizan el proceso de Jute con los alimentos anteriormente mencionados (papa y maíz); y en las partes templadas de la sierra del cocui donde habitan las comunidades Cobarria, Tegria, éstas ampliaron la implementación con otros productos en el proceso de los Jutes con yuca, plátano y maíz. *“se conoce como rora y su tiempo de preparación puede llegar a ser más largo, en general entre los dos y seis meses”* (Villate Santander, 1996). Se prepara para la época en que no hay cosecha y se considera simplemente como alimento sustituto.

Una nueva descripción sobre los Jutes, y su preparación, se encuentra en Manuel Patiño en la colección de *“Historia de la Cultura Material en la América*





Equinoccial” (1992). En el volumen cinco, “*tecnología*”, descrito en el capítulo XII sobre tecnologías pos-cosecha aplicada a agricultura y horticultura. Tecnología entendida 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 V. M., 1992). Patiño retoma las indagaciones hechas por Daniel Mesa Bernal antes descritas, y completa su documentación en la mención de un proceso semejante de conservación de la papa el cual se realiza en Ecuador denominado “*tocosh*”. 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 coloca 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 como:

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 la cual se mezcla con panela, para su posterior consumo, de esta preparación sale como resultado un olor de putrefacción para algunos desagradable, para otros un manjar esquisito, se realizan entre los meses de mayo y junio. Se menciona que solo en el páramo es posible realizar este procedimiento,





“Allí, donde el frío es mucho más intenso, en el páramo, donde al abrir un hoyo fluye el agua cristalina” (Prieto, 1995).

La revista Semana en su artículo *“La cocina desconocida”* realiza una selección de recetas colombianas, las cuales están llenas de biodiversidad y diversidad cultural, se resaltan la creatividad y el uso de ingredientes, y técnicas poco conocidas, como son los *“Jutes un manjar del oriente de Boyacá”*. Describen dos procesos de consumo para los Jutes:

“La versión dulce se hace con dos costales de papa riche bien lavadas que se sumergen en un hoyo redondo de un metro de profundidad y 50 o 60 centímetros de diámetro, donde circula el agua fresca. Luego se tapa con esparto con tablas y piedras. Allí se mantienen por dos meses y luego se escogen las papas más blandas para preparar el dulce, con panela y poco de agua se frecuenta acompañar con queso.

La versión salada se hace agregándole maíz juteado o fermentado, se pone la mazorca envuelta en sus hojas en el agua fría y pura del páramo, y luego se junta con las papas juteadas que no se usan para dulce y se cocinan con frijoles, arvejas y carnes, en una sopa” (Patiño G. , 2011).

El canal Señal Colombia en su documental *“En búsqueda del plato perdido”* 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 desde la plaza de Choconta (Cundinamarca), con una indagación oral de la cantidad de papa que se comercializa, luego un acercamiento a la forma de extracción de la papa, y una breve descripción de la forma de cosecharla. En las imágenes se ve como una persona con un azadón realiza la de siembra de la papa, que es separa por surcos, y después otra persona va recogiendo este 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 consumir esta papa introducida en el hoyo, transcurrido este tiempo se procede a realizar las dos diferentes formas de preparar los Jutes o Utes de papa. Las formas de preparar los Jutes, Utes o Futes de papa son iguales a las documentadas en el artículo de la revista Semana “*La cocina desconocida*” anteriormente mencionada.

Contexto geográfico del acercamiento etnográfico sobre los Futes, Jutes o Utes.

En este apartado se brinda la información geográfica, la cual ayuda a entender mejor la realización del trabajo de investigación y el contexto medio-ambiental, lo cual tiene como objetivo aproximar el entorno social y material que se trabajó. Se trata del altiplano central de Colombia (Cordillera Oriental), específicamente en el departamento de Boyacá, en particular los municipios de Mongua y Ramiriquí.

Mongua



Ilustración 1. Mongua Boyacá (mapa). (2016). Recuperado de <https://www.google.com.co/maps/place/Mongua>,

“Se entiende al territorio de Mongua Boyacá ubicado a 5 grados, 45 minutos y 24 segundos de latitud norte y a un grado, 17 minutos y un segundo longitud con relación al meridiano de Bogotá y 72° 48° longitud al oeste de Greenwich utilizado para ubicar la parte urbana de dicha región (ver ilustración 1) . La

altura barométrica de la región está comprendida en 2.975 metros sobre el nivel del mar, en la parte urbana; la diversidad climática obedece a la diferentes alturas que están comprendidas entre los 1400 metros sobre el nivel del mar en la parte baja de





Sirguaza y Palo Armado y más de 4000 metros en las partes más altas como morro de Uche. El municipio de Mongua tiene una extensión de 365.5 kilómetros cuadrados, los cuales están divididos en 5 veredas, Sirguaza, Centro, Duce, Monguí y Tunjuelo.” (Alcaldía Mongua 2016).



Ilustración 2. Polania, J. (2016). Pintura Sogamoso y sus alrededores (Fotografía).

✓ Ramiriquí

“La geografía de Ramiriquí limita por el norte, con Tunja; por el sur, con Chinavita y Zetaquirá; por el oriente, con Zetaquirá, Rondón y Ciénega, y por el occidente, con Chinavita, Tibaná y Jenesano (ver ilustración 3). El caserío está situado a cinco grados, 24 minutos y 17 segundos de latitud norte y a cero grados, 44 minutos y 45 segundos de longitud con relación al meridiano de Bogotá, y 73 grados 20 minutos de longitud al oeste de Greenwich. Dista de Tunja 32 kilómetros. El municipio



Ilustración 3. Ramiriquí, Boyacá (mapa). (2016). Recuperado de <https://www.google.com.co/maps/place/Ramiriquí>,





tiene una extensión de 2.325 kilómetros cuadrados contiene sitios turísticos como: El Alto de la Cruz, ubicado en la vereda del Común; Los Jeroglíficos, ubicados en la salida del municipio hacia Tunja y a cuyo alrededor se encuentra un hermoso complejo turístico que lleva el nombre de El Palmar de los Jeroglíficos; Los Tunos, en donde se encuentra el altar a Nuestro Señor de Los Alabastros. La altura barométrica está considerada a 2325 metros sobre el nivel del mar de la cabecera municipal.” (Alcaldía de Ramiriquí, 2016).

Descripción de materias primas para la preparación de los Jutes, Futes o Utes

En este apartado se brindará la información de las materias primas en las cuales se encontraron en el acercamiento etnográfico para la realización del proceso de conservación los *Jutes, Futes o Utes*.

✓ Papa



Ilustración 4. Rodríguez, C. (2016).planta de la papa (Fotografía).

La historia de occidente, a partir del Descubrimiento y conquista de Nuevo Mundo, está marcada por el transporte de cientos de semillas y de productos. Tanto América como Europa, se ven enfrentados a nuevos entornos alimentarios y a preparaciones diversas de las comidas, que para unos y otros eran nuevas. La papa

(ver ilustración 4.) es reconocida por los historiadores como un producto muy importante en desarrollo industrial en Europa en los siglos XVIII y XIX (Horkheimer, 2004. Citado por López 2015).La investigación de este tubérculo planteado por López L (2015) dice que la cultivación de dicho





tubérculo (papa) se realiza en “*parcelas*” y en zonas variadas de la región boyacense (ver ilustración 5, 6), las cuales poseen diferentes climas, suelos y alturas. Según Lujan (1970: 13) que es citato por (López, 2015), los muiscas que habitaban en la región de Boyacá les llamaban “*iomuy*” o “*yomas*”. Lo que implica que la domesticación de las papas, en sus muchas variedades, fue un resultado técnico prehispánico. Es posible que el hecho de que este tubérculo tuviera la capacidad de resistir descensos de temperatura, heladas, y sequias lo hiciera más apetecido y por ende más cultivado.



Ilustración 5. Zuluaga, D. (2016). Cultivo de papa 1, (Fotografía).



Ilustración 6. Zuluaga, D. (2016). Cultivo de papa 2, (Fotografía).

Clasificación de la papa

Si bien se podría pensar que la noción de tipos de papa es suficiente, lo cierto es que los campesinos entrevistados hacen una distinción entre tipos y tamaños. La primera tiene que ver con las variedades, y la segunda, está directamente relacionado con la clasificación, tanto para uso como para el mercado. En el caso de los Jutes en Mongua se usa un tamaño de papa, la cual denominan papa “*Riche*”. Según la población entrevistada, esta es la





más apropiada para la realización de los Jutes; se trata de la “más pequeña posible”, esta se entiende como “*Pus es el jute, la papa delgadita, la más delgaditica* (ver glosario) *sea, es la que se lava y se hecha a “Utiar¹”*” (R. Rincón, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016). Se reconoce la llamada papa “*Tocana*” este tubérculo es “*Bueno, pues la papa para los jutes debe ser una papa pura pequeñita, pequeña, una papita*” (A. Medina, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016). Al parecer, la Tocana, tiene mayoritariamente la característica del tamaño adecuado para los Jutes. Dentro de las entrevistas realizadas, se enfatizó que la papa que se usa para el Jute nunca debe ser la *gruesa*² “*...es la papa última más delgada que haya, Riche*” (J. Rojas, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016) hace referencia al tamaño de la papa delgada en donde esta no tiene más de 2 a 4 cm de diámetro (ver ilustración 7, 8).



Ilustración 8. Rodríguez, C. (2016). Papa (Fotografía).



Ilustración 7. Polania, J. (2016). Riche (Fotografía).

¹ Este término se refiere al cambio físico que ocurre con la papa, en este caso dice en una de las entrevistas “*Es que la papa se ablande*”. Rincón, R. (2016)

² El termino *Gruesa* en la papa es aquella que es la más grande de su tipo Medina, A. (2016)





En la entrevista que se realizó al señor José de Jesús Rojas, él describe la misma papa, la cual se ha nombrado anteriormente solo que posee nombres diferentes “*De toda la papa, pastusa, en ese tiempo era papa “Chava” que llamaban y en hora es pastusa, hora es tocarreña, y ahora es tocana, esa es la papa que hay acá*” (J, Rojas Tangua, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016). Si bien menciona variedades de papa, lo central sigue siendo para el caso de los Jutes, el tamaño.

Es interesante, lo que afirman Medina, F. & Núñez, L. (Entrevista en Mongua 2016) que anteriormente se usaba la papa de nombre “*Chava*” “*Cuando no había papa de año se echaban hasta de Chava*”. Con dicha papa los Jutes “*quedaban más ricos, y decían que eran unas papitas larguitas*”, “*las Chavas eras por allá recogían, por allá no tocaba sembrarlas*” (L, Núñez, comunicación personal, Mongua, 25 de marzo de 2016).



Ilustración 9. Rodríguez, C. (2016).plata de Maíz (Fotografía).

El Maíz

Es una planta monocotiledónea³ (ver ilustración 9) muy cultivada a lo largo de todo el mundo, siendo uno de los alimentos de consumo básico en muchas poblaciones, y en especial en América. En la región de Boyacá se cultivan diferentes especies de maíz,

³ Monocotiledónea: Clase de plantas angiospermas de hojas con nervios longitudinales, sin crecimiento secundario en grosor, con raíces adventicias, flores dispuestas en grupos de tres, y cuyo embrión tiene un solo cotiledón.





los cuales son clasificados por los pobladores según sus cualidades, esto es: el color, uso, dureza, y tamaño del grano. En otras ocasiones lo clasifican según el tiempo en que dura su proceso de crecimiento, esto puede variar entre cuatro a ocho meses.

Don Isaac Leguizamón menciona algunas variedades de maíz que se cultivan en la región de Ramiriquí, como el maíz pajarito, el moniquireño, el maíz blanco fino, maíz amarillo, maíz amarillo pardito.

- el *maíz pajarito*, su color del grano varía entre, amarillo, negro, rojos, la dureza del grano es blando.
- El *maíz moniquireño* posee un grano duro, de color naranja cobrizo.
- El *maíz blanco* posee un tamaño de grano fino (pequeño), es el más duro que se cultiva en la región, se utilizan frecuentemente, “*pelao*” (proceso el cual se somete al maíz con, ceniza y cal, en agua caliente, para retírale la membrana del grano).
- El *maíz amarillo* posee un grano grueso, su dureza es blanda, perfecto para realizar harina.

Todos estos maíces se utilizan para moler y hacer harina, se realizan productos como lo son: las arepas, los envueltos, las almojábanas, entre otros (I, Leguizamón, comunicación personal, Ramiriquí, marzo 17 del 2016).

Dentro de las formas de clasificar el maíz se encuentra la clasificación comercial (ver tabla 1 realizada por González 2009).





Tipos y características comerciales de maíz

Tipo	Característica
Maíz blanco	Formado por granos blancos que pueden contener hasta un 2 % de otros colores. El color paja o rosa debe cubrir menos del 50 % del grano.
Maíz amarillo	Formado por granos amarillos que pueden contener hasta 5 % de otros colores. El color rojo debe cubrir menos del 5 0% del grano.
Maíz mezclado 1	Maíz blanco que contiene entre 5.1 % y un 10 % de maíces amarillos y viceversa, ambos sin sobrepasar el 5 % de maíces oscuros.
Maíz mezclado 2	Maíces blancos que representan más del 10% de maíces amarillos y viceversa, ambos sin sobrepasar el 5 % de maíces oscuros.
Maíz pinto	Maíz blanco, amarillo y mezclado que contiene más del 5 % de maíces oscuros (rojo, azul y morado).

Tabla 1. Gonzales, (2009) clasificación de maíz (tabla)

En la indagación realizada en Ramiriquí se encuentran estas diferentes clasificaciones, en una de las entrevistas realizadas a don Enrique Reyes habitante de la zona hace referencia al cultivo de maíz (ver ilustración 10) de 4 meses en su etapa final de maduración, el cual se denomina en el



Ilustración 10. Acosta, D (2016) Deshierba del maíz (Fotografía).

mercado como maíz porba, el uso más frecuente de este tipo de maíz es la extracción de harina a partir del proceso de molienda (E, Reyes, comunicación personal, 19 septiembre de 2016).





El maíz posee características estructurales documentadas por Carlos David Grande Tovar en su texto “*Producción y procesamiento del maíz en Colombia*”, tales como:

- *Maíz Harinoso: compuesto casi exclusivamente de un almidón muy blando* (Paliwal, 2001)
- *Maíz Flint (duro o corneo): los granos son redondos, duros y suaves al tacto* (Paliwal, 2001)
- *Maíz Cristalino: sus granos son lisos y redondos. Contiene una gruesa capa de endospermo cristalino que cubre un centro harinoso* (González, 2009)
- *Maíz Reventón (palomero): Los granos pueden ser tipo perla (redondeados) o tipo arroz (puntiagudos) y cuando se calientan la humedad se convierte en vapor que se expande, los granos se revientan y el endospermo aflora. Se consume como golosina en forma de palomitas de maíz.* (Paliwal, 2001)

Otra clasificación del maíz está dada por sus etapas de maduración como son:

- La *mazorca*: es cuando el maíz se encuentra tierno, sus características principales son el grano blando y dulce.
- El *maíz mazorco*: es cuando se encuentra en la etapa intermedia del proceso de maduración, en donde el fruto se encuentra entre blando y duro.





- El *maíz* es cuando el grano del fruto se encuentra totalmente seco en la planta, su característica principal es el grano duro y es el final del proceso de maduración del fruto.



Ilustración 11. Zuluaga, D. (2016). Almacenamiento del maíz. (Fotografía).

En la clasificación anterior se ve evidenciada la gran ventaja que presenta el maíz en sus uso como alimento en cualquier etapa del desarrollo de la planta.



Ilustración 12. Rodríguez, C (2016). Maíz con Amero (Fotografía).

El maíz después que ha finalizado su ciclo de maduración, se procede a recolectarlo para su almacenamiento en el *zarzo* (ver ilustración 11). Hay dos formas de guardar el maíz, la primera es cuando el maíz se almacena con todo y “*coca*” o “*amero*” (ver ilustración 12), y la segunda es cuando es *desojao*, el maíz



Ilustración 13. Rodríguez, C (2016) instrumentó para desojar (Fotografía).

dura más cuando se guarda en el *zarzo* con *coca* por las plagas como la polilla y el gorgojo (I, Leguizamón, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016), cuando se decide almacenar el maíz sin *coca* se procede a *desojarlo*. Este proceso de *desojado* lo realizan, con un instrumento de madera con punta, el cual tiene alrededor de 10 cm de largo y un centímetro





y medio de diámetro, en otras ocasiones se realizan con herramientas artesanales elaboradas con tijeras sin filo, o mangos de cepillos de dientes (ver ilustración 13). Este maíz almacenado es el que se utiliza para el proceso de los jutes, o *maíz de agua*.





Capítulo 2.

Procedimiento de la preparación de los Jutes, Futes o Utes.

En el marco de la investigación que se realizó en los municipios de Ramiriquí y Mongua, se documentó la técnica del Fute. En el caso de Ramiriquí los “*Futes*” y en Mongua los “*Jutes*”. En esta investigación se realizó un registro fílmico, fotográfico y gráfico de tal manera que los análisis que se están realizando provienen de esas fuentes primarias.

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 André Leuroi que “*técnicas idénticas pero sin lazos de parentesco material, y los hechos, sea cual sea su proximidad geográfica, son individuales únicos*” (Leroi-Gouham, 1988). 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 esto se dividió las técnicas en dos partes fundamentales para el entendimiento en función de la técnica:

Técnica del Jute

En Mongua el término Jute se relaciona con la transformación que se obtiene de la papa. Según la señora Adelina Medina se “*utean*” 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*” (A, Medina, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016).

Se utilizó para el Jute la papa más pequeña, que, dentro de los registros o las entrevistas realizadas son llamadas “*Riche*” (R. Rincón, comunicación personal,





Mongua, 21 de marzo de 2016). “es la papa más delgaditica que se encuentre” pero también menciona que a esa se le llama “Jute”.



Ilustración 14. Acosta, D (2016) elaboración del hueco (Fotografía).



Ilustración 15. Acosta, D (2016) Zanja (Fotografía)

Lo que hace evidencia de que la selección de papa no tiene que ver con el tipo de papa sino más bien se relaciona con el tamaño. Se procede a una primera etapa que consistió en cavar un agujero en un pantano (ver ilustración 14), el diámetro y la profundidad dependerá de la cantidad de papa que se quiera hacer (D, Manosalva, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016), el hueco que se realizó para esta investigación fue de 1m de profundidad con un diámetro de 80cm aproximadamente, este hoyo debe estar ubicado en donde “no seque el agua” (ver ilustración 15). Se limpia el hoyo realizado

para que no haya “chiquero” como lo menciona Dilma Manosalva una habitante de la zona. Una de las herramientas usadas para sacar el barro es la pala o un azadón, esto quiere decir que el hueco no debe estar sucio ya que esto puede dañar la “terminación” de los Jutes, a los que denominan “Jutes negros”. La señora Raquel Rincón explica también que, si el hoyo se hace en tierra negra entonces salen Jutes morenos o negros. También hay que entender que según la afirmación de Raquel Rincón si es clara el agua los Jutes serian blancos, lo que significa que la tierra





interviene en la condición de color de los Jutes y también en el sabor. En una entrevista no estructurada Doña Adelina Medina asegura que esta condición de color mencionada se da porque los Jutes se realizan en un terreno con greda. Esto hace que los Jutes salgan de color blanco y por lo tanto su sabor es mucho mejor que cualquier otro, si bien no hay una explicación precisa si existe esa diferencia.



Ilustración 16 Polania, J (2016) recolección de la paja (Fotografía)



Ilustración 17. Polania, J (2016) cernir la paja (Fotografía).

El paso siguiente fue el de recoger la paja (ver ilustración 16) o llamada en España como “Esparto”, esta es uno de los tipos de Gramíneas que se dan en Boyacá y que cambian según la altura en donde se encuentren, esta paja se encuentra en los pajonales, según en la entrevista que se realizó a la señora Raquel Rincón, la cual menciona que hay que “cernir” la paja (ver ilustración 17). Esta acción está determinada según las entrevistas como la separación de una con la otra y así “Espanpagiarla⁴” este proceso sirvió para crear una malla protectora en caso de que el agua que llena el hueco, hecho

anteriormente, haga que los Jutes no salgan del agujero, esto dice Benita Medina la cual afirma que “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”(B, Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016).

⁴Espanpagiarla: Ver vocabulario.





Ilustración 18. Polania, J (2016) selección de la papa (Fotografía).

En uno de los videos realizados se observó cómo se escoge la papa la cual se va a utilizar para este proceso, la forma como se hizo esta clasificación es de manera táctil (ver ilustración 18) , por su misma experiencia que es el resultado de las labores de desiembrá, según Mauss (1979)

existe una palabra llamada “hábito” esta se describe en el libro de *“sociología y antropología”* que *“varia no solo con los individuos y sus imitaciones, sino sobre todo con las sociedades, la educación, las reglas de urbanidad y la moda”*. Pero esta descripción habla de las técnicas que junto con los hábitos como dice Mauss *“es una razón práctica tanto colectiva como individual, en donde usualmente se habla de alma y de unas facultades de repetición”*. Dichas repeticiones están determinadas por la noción de educación, que en este caso o mejor en este proceso, son utilizadas para determinar una manera técnica en la selección de un producto o alimento, el cual puede estar en óptimas condiciones o no, esta noción implica la imitación de los actos del niño al adulto en los resultados certeros realizados repetidamente con éxito por personas que para el niño son de confianza y tienen autoridad sobre él. *“Los actos se imponen desde fuera, o desde arriba, aunque sea un acto exclusivamente biológico relativo al cuerpo. La persona adopta la serie de movimientos de que se compone el acto, ejecutando ante él o con él, por los demás”* Mauss (1979).

Dentro del proceso de selección mencionado se habló de una papa que estaba dañada, otra blandita y una que sirve, la papa dañada es una que esta *“picada”*. Se





utiliza este término en los tubérculos que fueron atacados por las plagas, dicha plaga es la *“Tecia Solanívora que es una larva que perfora o barrena la papa sea que está, este bajo tierra o almacenada”* (DANE, 2014). La papa blandita o la *“cuche”* no es excluida para el proceso pero que aun así se utiliza de otra manera como hace referencia Dilma Manosalva, *“Ella esta buena solo que esta cuche esa esta 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 esta cocinada uno le quita el pellejo pero que bueno es esas papas”* (D, Manosalva, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016).

Después de haber hecho la debida selección de las papas, se procedió a lavarlas. No se puede echar las papas sin lavar porque esto cambiaría el sabor de los Jutes como se mencionaba anteriormente, las papas se lavaron sin sacarlas del costal, esto es por eficiencia de la acción, no es conveniente lavar una por una ya que se volvería tedioso y a su vez tomaría demasiado tiempo, por lo cual el hueco podría estarse ensuciando demasiado, antes de introducir las papas, se revisó que el hueco no estuviera sucio o con residuos de alguna planta o las hojas de algún árbol, en el momento en que se revisó el hueco dentro del proceso realizado se encontraron hojas de un árbol que se denomina *“Tuno”* en donde dichas hojas se le denominan *“hojarasca”*, al parecer según doña Transito Rojas estas hacen que el Jute se vuelva negro y que la hoja *“negrea el Jute”* (T, Rojas, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016).





Ilustración 19. Polania, J (2016) introducción del costal (Fotografía).

El acto de dejar las papas en el costal, tiene como propósito que las papas no se salgan de agujero realizado previamente. Luego de los procesos mencionados se introdujo la paja que ya estaba cernida, dentro del agujero, y se introdujo el costal (ver ilustración 19). Anteriormente no se

echaban las papas en un costal, se vertían en el agujero de forma separada, para esto la paja debe colocarse en el fondo del agujero y luego se colocaba más paja alrededor del mismo, esto servía como un contenedor de las papas, pero a su vez servía como protector para que la tierra no entre en contacto con las papas, (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016).



Ilustración 20. Acosta, D (2016) sellado del hueco (Fotografía)

Se procedió a tapar el agujero con más paja, según la señora Raquel Rincón, la paja debe sobresalir para que así mismo se pueda doblar y crear una tapa, ya para finalizar este proceso se colocaron ramas cruzadas de un árbol nativo llamado



Ilustración 21. Acosta, D (2016) fijación de la malla (Fotografía).

“*sombo*” para formar una malla (ver ilustración 20), se debe tener cuidado de que las ramas no sean ni muy cortas ni muy largas porque no mantienen la presión correcta, se colocaron piedras





dándole peso a esta malla (ver ilustración 21) o tapa para que no se salga el costal, las piedras que se colocaron fueron de laja que se encuentran en el sitio. Ya realizado los pasos se creó una zanja con una Pica para que el agua encontrada en el hueco cambie creando un flujo constante desde el nacimiento, pasando por el agujero y terminando fuera de éste, esto se dejó durante aproximadamente 6 meses para que queden “*melcochudos*”⁵.

En el momento en que se terminó de realizar el agujero, en una entrevista no estructurada doña Dilma Manosalva preguntó “¿*qué si 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 mejorara la calidad de los Jutes, y, la segunda razón, es por tradición de la región documentada, si bien esto no tiene una explicación fundamentada, es importante para ellos, ya que al parecer hay actos explícitos con “*resultados certeros*” (Mauss, 1979) de hacer un procedimiento de este tipo.

En una de las entrevistas realizadas, se preguntó cuál es la diferencia entre las papas que se siembran en el entorno, como respuesta se obtuvo que las diferencias se encuentren en la duración o en los tiempos que se requiere para la de siembra.

Según la señora Dilma Manosalva:

“La papa pastusa viene a 3 meses y medio, la tocana viene a los cuatro, igual que la única, la única viene para los 3 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

⁵ **Melcochudos:** significado el cual debe estar la papa al término de 6 meses es una expresión que no significa textura sino gusto.





la compran porque está “ruche”, y la tocana pasa igual, pero la que más se deja, es la que su usa para el ute que es la tocarreña, que es que ella si dura 6 meses, ella si va de año, que llaman papa de año”.

(D, Manosalva, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016).

Este entendimiento de los tipos de papa, es fundamental para el proceso del Jute, porque si la papa dura menos tiempo está ya no serviría para El jute aunque no se hizo una prueba para corroborar esto, si hay una noción de cuál sería la papa utilizada para este proceso.

Preparación de los Jutes



Ilustración 22. Rodríguez, C. (2016).estado del hueco pasado 6 meses. (Fotografía).

Después de 6 meses de haber realizado el proceso mencionado anteriormente, se procedió a una segunda etapa, la cual es la preparación de este alimento.

Principalmente dentro de esta nueva etapa se realizó una

observación a nivel general del

sitio en donde, tuvo cabida la primera etapa. Para esto se realizó un registro fotográfico, para la comparación de la parte final en la primera etapa, y cómo cambio el entorno después del tiempo requerido para la segunda etapa. Al hacer la comparación, se encuentra que no hubo un cambio en el sitio, pero si en la estructura creada en la etapa anterior, ya que no hubo una intervención humana,





pero si intervención natural (ver ilustración 22). Según la señora Adelina Medina no se deben ver los “*Jutes ya que estos son celosos*” y se dañaría el proceso. Si bien esta afirmación no es fundamentada se sabe por varias afirmaciones, en entrevistas no estructuradas, que ocurre lo mismo cuando se prepara alimentos típicos de esta región. Un ejemplo claro es la noción que se tiene al hacer una mazamorra, ya que si una persona que tiene un genio fuerte, o para su defecto un mal genio la sopa se cortará.

En primera instancia para la preparación se debió sacar los Jutes, el proceso de extracción es cuidadoso, siendo que anteriormente no se colocaban los Jutes en un costal, sino que estos se introducían individualmente, para saber cuáles ya estaban listos Don Florentino Medina comenta “*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 (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). En el video que se realizó de este paso se observa que uno de los realizadores del documento, bajo las instrucciones de los habitantes entrevistados, o de aquellos que colaboraron en el proceso anterior, dijeron que se deben sacar las piedras, como paso inicial, anteriormente se anotó que hubo un cambio estructural, debido a esto las piedras colocadas al final para generar presión en los palos, ya no estaban en esa posición. Podría entenderse, que dichos palos se fueron deteriorando por efecto del agua y los cambios en el ambiente, se retiraron las piedras, prosiguiendo con la extracción de los palos que formaban la estructura para sostener y realizar presión junto con las piedras. Se había dicho por los entrevistados que dicho proceso de conservación tendería a emitir un olor desagradable para aquellas personas que no estuvieran acostumbradas a este proceso.





En las observaciones documentadas del proceso queda como evidencia, que no se despedía ese olor desagradable que podría, haber luego del tiempo transcurrido. Se retiró la paja colocada, esta paja según don Florentino Medina serviría en el proceso como agente aislador de posibles materiales que intervendrían en el proceso, como hojas, ramas, o incluso animales pequeños del entorno. Teniendo retenido lo mencionado anteriormente, se sacó el costal. Se tuvo precaución de no sacar el costal por completo (ver ilustración 23), ya que si se quiere seguir utilizando los Jutes restantes, no deberían sacarse totalmente. Esta acción proporciona 1 mes adicional para seguir sacando los Jutes.



Ilustración 23. Zuluaga, D. (2016). Extracción de los jutes (Fotografía).

En este caso se sacaron todos los Jutes, esto se hizo, ya que como se refleja en el video la cantidad de papas que se introdujeron en la primera etapa ya no era la misma, se preguntó, “¿Qué tantos?”, Doña Dilma Manosalva contesta “*Quien sabe que tan espesos estén*”, la noción de espesos se refiere a lo que cambiaron, o qué tanto se “*Utiaron*” y esto hace referencia a la cantidad de papa que quedo. En





este proceso ya no había la misma cantidad, posiblemente pudo haber sido, por el tipo de papa que anteriormente se describió según su tiempo. En una entrevista no estructurada a doña Benita Medina, mencionó que los Jutes se pasaron, a lo que se refiere que la papa en el proceso se fue diluyendo con el correr del agua y el tiempo de cocción, por lo tanto se entiende que ya no hay la misma cantidad.

En el momento en que se retiró las papas del agujero, se hizo evidente que el olor no es tan fuerte como se pensaba, y, se comparó con el olor despedido por los Futes de maíz hechos en Ramiriquí. La señora Dilma Manosalva mencionó que los Jutes de papa expiden el olor desagradable al momento de cocinarlos, pero que este olor se pierde cuando se terminan de preparar, caso que no ocurre con los Futes de maíz ya que por experiencia estos si expelen el olor, desde que se sacan, y se realiza el proceso de cocción o preparado. En ese mismo momento, se tomó un Jute y se probó crudo, el sabor no es muy fuerte y se comparó con un queso rancio, según el docente a cargo de esta monografía.



Ya con la realización de la primera parte de esta nueva etapa, se tomaron los Jutes y se lavaron (ver ilustración 24), si no se lavan, al momento de cocinarlos, estos cambian su gusto o sabor y se vuelven desagradables. Al momento del lavado se encontraron que algunas papas, solo son cascaras, como lo observa Doña Elsa Rojas. Por otra parte, hay algunos que se descompusieron y que tienen gusanos, cabe anotar que fueron dos o tres de estos.

Ilustración 24. Rodríguez, C. (2016). Lavado de jutes (Fotografía).





Ilustración 25. Rodríguez, C. (2016). Olla (Fotografía).



Ilustración 26. Rodríguez, C. (2016). extracción de masa de los jutes (Fotografía).

Doña Dilma Manosalva dijo que esto se produjo, gracias a que alguna papa estaba picada en su interior. En el momento de estar lavando los Jutes don Antonio Núñez y su esposa Dilma Manosalva prepararon una fogata, luego se colocó una olla con agua para que se fuera calentando (ver ilustración 25), para la preparación en una de las formas de cocción del Jute, que en este caso es una sopa dulce, o como menciona Leonor Núñez “*una mazamorra de dulce*”. Ya limpios los Jutes se vertieron en una taza y se procedió a comprimirlos (ver ilustración 26), esta acción es para realizar una masa, para el “*espeso*”. Esta masa según todas las entrevistas que se realizaron, concuerdan, en que el “*espeso*” cambia la textura de la sopa volviéndola más consistente, dicha consistencia se lo da el almidón de la papa, y, se hace referencia al “*espeso*” como se mencionó anteriormente. Se procedió a colar esa masa ya que esta posee las cascarras de las papas, y por lo tanto no sirven en la preparación. A medida que se fueron “*espichando*” 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 rápidamente y constantemente, esto lo hizo cuando vierte la mezcla, que pasa de un recipiente a otro. Cuando estaba lleno utilizó el colador en su mano derecha, y moviendo el





mismo de izquierda a derecha, mientras su mano izquierda está extendida justo al lado del colador a una distancia aproximada de 5 cm, la cual hace como tope, para que el líquido y el residuo se separen rápidamente, esta técnica la realizó varias veces hasta que se completó la cantidad realizada anteriormente.

Hechos estos procedimientos se vertió la mezcla a la olla, que se colocó previamente a calentar. Se agregó el dulce que en este caso es la panela, la cantidad de dulce se la dio, la persona que estaba realizando la preparación, en ese momento se agregaron dos panelas, para el dulzor. La forma para determinar que la preparación ya estuvo lista, se realizó por color, y por gusto. Al parecer el tono del color, es porque la preparación cuando esta en punto de ebullición, cambia su color pasando de un tono claro o blanco, a un tono de color oscuro o café, este tono oscuro se lo dio la panela cuando empezó a disolverse dentro del líquido, o la sopa. Respecto del gusto, se dio por el cambio que tuvo el sabor del Jute, descrito anteriormente, llegando a un sabor dulce, proporcionado por la panela. Se realizó la ralladura del queso, este queso fue doble crema común, pero también se pudo introducir un queso campesino (ver ilustración 27).



Ilustración 27. Zuluaga, D. (2016). Preparación de queso campesino artesanal (Fotografía)





Ilustración 28. Rodríguez, C. (2016). Sopa dulce (Fotografía).

Ya teniendo listo el queso rallado se procedió a servir la sopa dulce (ver ilustración 28), la cantidad de queso que se le aplicó a la sopa dependió de la persona que la consuma.

Al mismo tiempo que se realizó la



Ilustración 29. Rodríguez, C. (2016). Cocio (Fotografía)

sopa de dulce, se hizo el Jute de sal, otra de las preparaciones mencionadas en las entrevistas, y que se documentó. A esta preparación se le llama “cocio” (ver ilustración 29). Este tipo de cocción se realizó de la siguiente manera; al igual que para el Jute dulce, el de sal se debió lavar

ya que “si no se lava el Jute, este tendrá un gusto a tierra” (B, Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016). En una olla se colocaron papas tocana previamente lavadas, se les aplicó sal, de una manera uniforme, luego se introdujeron los Jutes, estos a diferencia de los de dulce se vertieron con cascara, para eso se escogieron aquellos que estaban completos sin ningún daño, son aquellos que poseían la cascara sin rupturas, al igual que se le aplicó sal a las papas a estos también se les aplicó. Luego se echó agua a la preparación, no debía sobrepasar las papas que se colocaron al principio. Se taparon y se colocaron a cocinar en el fuego. La manera para determinar que ya estuvieran listos es, por medio del olor, en el momento que se pasó el olor característico de los Jutes, estos





ya se pueden retirar del fuego y servir. A manera de observación se evidenció que la textura inicial del Jute era demasiado blanda, casi líquida, pero cuando el Jute se cocinó con calor esta textura pasó a sólida, como si fuera una goma.

En uno de los momentos de la preparación de los Jutes se habló de una forma adicional de hacer los jutes, esta preparación son los Jutes fritos (B, Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016), explicó el proceso de estos describiéndolos textualmente como *“se sacan en un colador, en una vasija que se les puedan escurrir el agua, se juegan bien se saca el mugre, el barrito que tiene, se juegan bien se secan, y se hecha en el aceite caliente, que no lleven agua, sino que estén secos”* se preguntó *¿Qué si con cascara y todo?* A lo que ella contestó *“si, como fritar una papa criolla”* *¿tiene que ser alguno en especial?*, *“no, que no estén espichados, que estén enteros que no, sí que no estén espichados”*.

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

Para la hechura del queso, se hizo un registro fílmico y fotográfico de esta parte. Se comienza colocando la leche, en una olla para hervirla, esta acción procura que las bacterias o todo lo que pueda hacer daño se eliminen de la leche y sea apta para el consumo humano, teniendo la leche ya caliente y lista, se disuelve en un vaso el *“cuajo”*, se usó en pastilla por eficiencia. Luego se vertió el cuajo ya disuelto en agua, aproximadamente 3 cucharadas de agua para la disolución, se vertió en la





Ilustración 30. Rodríguez, C. (2016) elaboración del queso (fotografía)

leche y se dejó reposar. En una entrevista no filmada, doña Margarita Medina dijo que hay que tener cuidado con la temperatura y el tiempo en que se deje la leche después de verter el cuajo, ya este tiende a dañar la preparación. Parte de la leche se endurece y la que no se conoce como suero. Se utilizó un molde de madera de forma cuadrada como herramienta para dar forma al queso, y, mantenerlo hasta que

“cuaje”, 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 (ver ilustración 30). Con las manos se exprimió la cuajada, para quitar el mayor suero posible. Se envolvió la preparación, y se dejó en un sitio donde no haya humedad, adicionalmente a este molde se colocó una piedra encima para generar presión. Esta piedra dará forma y ayudara a exprimir el poco residuo del suero, que se encuentra en la cuajada.





La técnica del Fute

El termino Fute en Ramiriquí es un concepto relacionado al de Mongua, ya que en este lugar, se transforma un alimento en un tiempo determinado, en este caso se trata del maíz. Según Don Enrique Reyes uno de los entrevistados en la zona comentó *“porque hay unos que se meten 20 días; el amarillo, y el blanco se mete un mes”*. Al parecer según don Isaac Leguizamón nombró que la palabra Fute viene desde los chibchas *“eso viene de por allá de los indios chibchas, porque esos eran los que hacían eso, ese proceso; desde los indios chibchas”* (I, Leguizamón, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016).

Para la elaboración de los Futes se utilizó el maíz, este debió ser el que se cultivó en la zona, *“gueno variedad, como hay varias clases de maíz con la variedad de clima frio”* (I, Leguizamón, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016), en este caso y evidencia los registros fílmicos los tipos de maíz usados son a los que denominan “maíz amarillo” o “maíz blanco”. El tiempo que dura el proceso dependerá de qué tipo de maíz se use, ya, que como menciona don Isaac Leguizamón *“ese proceso dura de 20 días a un mes”*, cada uno de estos dos tipos mencionados, tiene un tiempo de cocción en frio diferente, pero Don Gustavo Leguizamón habitante de la zona, mencionó en una de las entrevistas, que el tiempo también depende del clima, el asegura que si el clima es cálido o es verano, el proceso tiende a durar entre 20 a 25 días, mientras si el clima es lluvioso o es invierno, el proceso dura más de un mes o un mes pasado para su terminación, si bien no hay una noción del por qué exista tal diferencia de tiempos, es entendible que por experiencia de los habitantes este tiempo es fundamental, y, ya que este proceso técnico es pasado de generación a generación, se tomó en cuenta para la





realización del Fute. En este proceso se usó el maíz amarillo ya que como afirma 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”* (G, Leguizamón, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016).

Se realizó una primera etapa del proceso, la cual consistió en cavar un agujero al igual que los Jutes en Mongua, dicho hueco deberá encontrarse en un sitio donde no le falte el agua, esta noción es afirmada por Isaac Leguizamón el cual mencionó *“debe hacerse un hoyo en donde entre y salga el agua”* (I, Leguizamón, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016). Es importante dicha afirmación, esto es porque como lo menciona don Isaac, si no hay un flujo constante de agua los Futes tienden a *“goler”*, en donde este término es igual al de dañarse o *“a picharse”*. Un dato de suma importancia, es que si el maíz se daña el tiende a *“tallarse”* de nuevo, esto quiere decir que el maíz volverá a nacer como planta, esta misma consecuencia, se encuentra en Mongua, con las papas, que se nacen sino hay un flujo constante de agua en el sitio en donde se realizó dicho proceso. Ya escogido el tipo de maíz que se debe usar para el proceso, se hace un agujero *“por ahí de un metro de hondo y 50 de ancho”* (E, Reyes, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016), por circunstancias ajenas, no se pudo terminar el proceso en ese agujero, ya que fueron hurtados los Futes en elaboraciones previas.





Ilustración 31. Acosta, D (2016) maíz y helecho (Fotografía)

Por ello se realizó una variación del proceso, primero, en un costal de fique se colocaron, hojas de helecho (ver ilustración 31). Este tipo de helecho se le conoce como “*helecho marrano*” o por su nombre científico *Pteridium aquilinum*.

“Planta terrestre; rizoma rastrero, subterráneo, rodeado de un penacho de pelos oscuros. Hojas de 0,3-3m de largo; últimos segmentos con la base largamente decurrente y modificada, con tricomas densos, transparentes, de color pardo, haz de la lámina casi glabro a escasamente peloso; envés densamente peloso entre las nervaduras, tricomas en su mayoría rectos, de color blanco. Indusio de 0,1-0,3mm de ancho, subentero a eroso.” (Banco de objetos de aprendizaje y de información de la universidad de Antioquia).



Ilustración 32. Acosta, D (2016) helecho (Fotografía)

El Helecho de Marrano (ver ilustración 32) se encuentra como maleza en la región especialmente en las peñas, su relación con la cocina no solo se encuentra en este proceso sino que también, “*como envoltorio 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 evidencio en una entrevista realizada a la





señora Peregrina Pedroza, donde ella afirma que esta forma de envolvimiento ya no se usa. La utilización de este helecho tiene como función según Don Gustavo Leguizamón el mantener limpio y en buen estado el agujero.



Ilustración 33. Acosta, D (2016) técnica de colocar el maíz (Fotografía)

La recolección de la planta se realizó cortando la base del tallo que posee las hojas, para esto se usó, un machete, 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 en su defecto de otro

color. Ya obtenido 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, formando una base de los mismos, luego, se empezó a colocar el maíz (ver ilustración 33). Se observó, que la colocación de las hojas y del maíz, posee una técnica especial, esto hace referencia en la distribución de las hojas que formaron un recubrimiento, el cual 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’’ en helechos, la mata es que siempre se echa una rama que hay por ahí en la peñas, y luego se aforran bien aforrados y se echan entro de un costal, de fique, como los rojos de la papa, si de esos de la papa’’* (C. Barajas, 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 deberá introducir más maíz y más helechos. Para finalizar este paso, se colocaron los helechos en la parte superior para tapar el maíz, se cerró el costal, como acto final.

Para este proceso “*antiguamente se realizaba un hueco dentro de la tierra, en un lugar húmedo, que haya agua “corrediza”*” (G, Leguizamón, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). El término anterior hace referencia, a una corriente fluvial constante, que pasa por el hoyo. Esto se documentó anteriormente con las entrevistas de los habitantes que decían que el agujero este ubicado donde entre y salga el agua. Esta noción, es igual a la de los Jutes en Mongua, los habitantes de estas dos zonas son muy específicos y técnicos en realizar el proceso en los sitios, que poseen dicha corriente de agua. Siguiendo con la secuencia de pasos se debió limpiar y sacar todo el residuo del agujero. A partir de esto se colocaron los helechos en el fondo del agujero, hay que destacar que dichos helechos no son los mismos que posee el costal en su interior, sino que son aparte de estos. Puede entenderse, que al adicionar más helechos en el hueco mejora la calidad del producto, si bien no existe una noción consciente para esto, sí es importante dentro de la técnica establecida por los habitantes que realizan los Futes. Ahora bien, después se introdujo el costal previamente preparado, en el hoyo que estaba situado en la tierra, luego se cubrió y se dejó tal cual. Para tapar se colocaron helechos en la superficie del agujero, y se ubicaron palos, atravesados formando una estructura, que mantiene el costal dentro del agujero, se continuó, agregando piedras para que ejercieran presión en los palos, y se mantuvieron de 20 días a un





mes. Este tiempo varió dependiendo del clima y del tipo de maíz que se dejó en el proceso de “*Uteo*”, como se mencionó anteriormente.



Ilustración 3134. Acosta, D (2016) tanque (fotografía)

Como ya se advirtió, ante el robo de los Futes se realizó una variación.

Se usó una alberca o tanque de cemento (ver ilustraciones 34, 35), en donde se llenó con agua, y se dejó la llave del mismo abierta, esta acción propuesta por Don Gustavo



Ilustración 35. Acosta, D (2016) tanque con el bulto de maíz para Utiar (fotografía)

Leguizamón es una solución a esta problemática. Es importante resaltar que a su vez 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” (G, Leguizamón comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). Esta solución no solo provee de los beneficios mencionados, sino que tendrá que estar por un tiempo más largo de lo usual en comparación al de la tierra. En la zona en donde se pretendía realizar el proceso se observó, que no posee muchos sectores con corrientes de agua constantes. Al parecer el poco flujo de agua, llevo a los habitantes de Ramiriquí a implementar esta nueva técnica.





Preparación de los Futes

Transcurrido el tiempo de “*Uteo*”, que fue el de un mes, se procedió a destapar los Futes, según Peregrina Pedrosa, para saber que ya están listos, *“pellizcarlos y si están blanditos es porque ya están, es el tiempo en que ya están”* (P, Pedrosa, comunicación personal, 17 de marzo de 2016), y como menciona la señora Cándida Barajas ya están listos cuando *“queden babosos, que queden la jeta porque yo hallo una “lama”, entonces, una lama por encima blanca ahí si ya están”* (C. Barajas, comunicación personal, 18 de septiembre de 2016), sabiendo esto, se fue al sitio en donde se dejaron anteriormente. La textura es lo que explica que se llamen también mazorcas de agua. Al igual que en Mongua se debió hacer 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 mismo momento se le preguntó si los nietos de él comen los Futes, a lo que él contestó *“esos no, los hijos si, 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”* (E, Reyes, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016). Se observó que el costal no había sido alterado por procesos naturales y que siguió amarrado con el palo de aproximadamente 50 cm de largo, este palo se encontraba, en la abertura que tiene el tanque para introducir o sacar el agua, tenía atada una cuerda desde un extremo en





Ilustración 36. Rodríguez, C (2016) extracción del costal (Fotografía)



Ilustración 37. Rodríguez, C (2016) extracción de jutes (Fotografía)

la mitad del palo, y el otro extremo de la cuerda sujetaba la parte superior del costal, esto hacía que el fardel estuviera dentro del tanque con agua. También se observó que el agua cubría por completo el saco. Al sacar el costal y dejarlo en el suelo, se comenzó abriendo la parte superior del contenedor (ver ilustración 36). Se removieron los helechos

de encima y se encontró los Futes. Para determinar que ya estaban listos, se comenzó con la acción propuesta por Doña Peregrina Pedrosa, de pellizcar los Futes y si se encontraban blandos es porque ya estaban listos, al parecer no todos estaban listos, por lo cual se procedió a escoger los mejores, o en su defecto los más blandos (ver ilustración 37).

La señora Cándida Barajas expresaba que los Futes quedan duros por el tipo de maíz, se usó para este caso el maíz morocho, ella dice *“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”* (C. 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.





Ilustración 38 Zuluaga, D (2016) lavado de futes (Fotografía)



Ilustración 39. Rodríguez, C (2016) fogón (Fotografía)

Para la preparación se tomó una olla, en la base de la olla, se introdujeron los Futes, se agregó agua hasta que se cubrieran, se le aplicó sal la cual fue medida con una cuchara de palo pequeña y se vertió aproximadamente 1 ½ cucharita. A partir

de eso, se agregó los tallos de la cebolla larga y se colocaron hojas de Rigua, las cuales taparon los Futes, y se dejaron hasta el hervor, para que la cocción en calor fuese la correcta se tapó a parte de las hojas de Rigua con una tapa de metal o de la misma olla. (Ver ilustración 39). Se contabilizó que esta cocción tarda aproximadamente de una hora a hora y media. Se registró de esta manera ya que, los investigadores no poseen la misma

experiencia de quien preparó los Futes, a lo

cual se observó que Doña Peregrina Pedrosa, no requirió de una revisión constante, y mucho menos de un temporizador, según la señora Benita Medina esto se debe a 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”.(B, Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016).

Luego de esto se preparó el arroz blanco. En un caldero se agregó aceite, cebolla larga picada, 3 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, otra cosa importante fue que en un momento más adelante paso por el frente de la estufa de carbón, y sin mirar la olla del arroz dijo que *“ya está el arroz”*, tomó la olla sin ninguna protección y la llevo a un horno (ver ilustración 40) que estaba incorporado en la estufa. Esta acción según la señora Benita Medina es a causa de *“porque la consistencia de la mano del frio hace que uno en el momento de cogerla olla que esta caliente no siente el calor ni nada y como se baja rápido entonces no siente calor”* (B, Medina, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016).



Ilustración 40. Rodríguez, C (2016) horno (Fotografía)





Se retiró la olla de Futes del fogón, para saber que estos ya estaban listos aparte del tiempo que requieren, se revisa el grano de maíz, y si este es más grande, de lo que era antes de colocarlos al fuego, y si a su vez estos estaban blandos se dice que ya están.

El siguiente paso fue realizar un guiso hecho con la nata de la leche, y un poco de sal, algo simple pero posee un sabor único y distintivo, para esta región, este guiso es tradicional, y no se ha cambiado. Ya teniendo listo los Futes, el guiso, las papas y el arroz, se sirvió en una bandeja los Futes con el guiso roseado por encima (ver ilustración 41), en platos individuales, el arroz y las papas. En una entrevista no estructurada se le preguntó a doña Benita Medina que le pareció el sabor del Fute de maíz, a lo cual contestó que no pudo comerlo ya que el olor es demasiado fuerte, y que su sabor es muy amargo.



Ilustración 41. Zuluaga, D. bandeja de jutes (Fotografía)





Otro tipo de cocción es una sopa según Don Enrique Reyes comentó, “*Si, sopa de Futes hombre, si hombre y eso queda rica hombre*” (E, Reyes, 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 habla “*a con sopa, también se puede hacer, simplemente moler el maíz o moler los maíces, ósea 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*” (C, Cándida Barajas, Comunicación personal, 18 de septiembre de 2016) este tipo de cocción no se realizó en la zona en el momento de la investigación, pero aun así, es un plato de consumo tradicional en Ramiriquí. Dentro de la entrevista a Doña Cándida Barajas ella 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*” (C, Cándida Barajas, 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, cuenta una experiencia contada a ella por uno de los habitantes de Mongua en donde 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*”.





Capítulo 3

Acercamiento de las herramientas alrededor de los Jutes Futes o Utes.

Leroi-Gourham en su libro *“El hombre y la materia”*, hace alusión al uso de las herramientas, con base en las técnicas evolutivas de un grupo social determinado. Esto según el autor lo denomina *“medios elementales”*, estos medios, son clasificados como *prensiones, percusiones* y todos aquellos elementos de extensión, y, que ayudan a completar unos efectos técnicos desarrollados en la mano. Para poder entender mejor los procesos técnicos, en las dos regiones planteadas, investigadas y documentadas, en esta monografía, se debió realizar un registro fílmico, fotográfico, del uso de las herramientas para dichos procesos. Sin embargo también se utilizó el libro anteriormente mencionado para la argumentación de este capítulo.

Las herramientas aquí expuestas, son aquellas que permitieron, fabricar, adquirir y consumir las materias primas en proceso de transformación, y en el entendimiento de acciones, relacionadas con los grupos sociales y familiares de cada una de las regiones documentadas anteriormente. Es preciso, explicar el uso que poseen estas herramientas, ya que en las regiones documentadas, se evidencia que los habitantes que en este caso serían los entrevistados, tienen una manera única de utilizar las herramientas, según don Florentino Medina el aprendió a tener noción del uso de las herramientas a la edad de 4 a 5 años de edad, esto se debió a que a su lado estaba el nieto, que estaba *“jugando”* con una peinilla o machete, este término jugando, Don Florentino Medina, lo toma más como un aprendizaje ya que el a esa edad:

“Por ejemplo así salía uno entonces, lo mismo salía uno a mirar, cuál era la idea pues como ellos lo hacen, agarra el machete, o agarra la leña, y bregue a labrar la





tierra, ya entre más, ya uno va creciendo, ya tiene esa idea, ¿a quién mira uno? pues al papá, o al tío, ese fue el modo de trabajar la herramienta o pues yo”.

En un primer momento se mostró el azadón, esta herramienta o “útil” como menciona Gourham A (1988), que es la denominación para el autor, el cual propone un nombramiento secundario de la herramienta.



Ilustración 42. Polania, j (2016) Azadón (Fotografía)

El azadón, se utiliza generalmente para realizar surcos en la tierra, estos surcos son separaciones entre líneas de siembra para la papa en el caso de Mongua y en el del maíz para el caso de Ramiriquí. Este útil (ver ilustración 42) posee un mango de 1 metro de altura, en la parte superior se encuentra añadido un objeto metálico, de forma cóncava aplanada de unos 30 cm de largo por 30 cm de ancho y un espesor de un 1 cm disminuyendo desde la parte más cercana al mango, llegando a 5 mm de espesor en su parte final. Según Don Florentino Medina se usa el

azadón de una manera diferente a la general, “sirve como para desyerbar la papa, desyerbar los cultivos” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). Según Gourham A (1988), clasifica esta herramienta en la “percusión lanzada”, este tipo de percusión es alusivo a la forma en la cual se usa el azadón, por definición de la misma, es cuando se sostiene la herramienta por el mango con las manos, luego se lanza en dirección de la materia, que en este caso sería la tierra o la hierba que se encuentra en el





cultivo. Por otro lado describe que el mango es en algunas ocasiones bastante largo, en donde este acompaña, la trayectoria del movimiento de percusión, y a su vez genera una gran fuerza en el punto de encuentro entre la herramienta y la materia.



Ilustración 43. Polania, J (2016) Pala (Fotografía)

Continuando con la descripción de las herramientas se encuentra la pala (ver ilustración 43), posee un mango de un metro con 30 cm de largo, al final se encuentra una parte metálica, rectangular, cuyo final es de forma redondeada, esta no es plana por completo, sino que es de forma cóncava, de 3 mm de espesor. Su uso es el realizar un brecha, o retirar residuos de tierra, dejados por la implementación de otras herramientas, otro uso mencionado es para batir mezclas de concreto, este útil es muy utilizado en la labor de construcción, según Gourham A (1988) clasifica este útil en la parte de “*percusión aplicada*”, esta clasificación está determinada en poner en contacto la

herramienta con la materia, y a su vez se ejerce la fuerza generada por los músculos directamente sobre la misma, según don Florentino Medina se debe colocar la punta metálica de la pala en la tierra, y luego se aplica fuerza hacia abajo con un de los pies, para lograr introducir una parte de la pala en el suelo, luego se hace una palanca, con el mango de la pala, y aplicando la fuerza de los músculos de los brazos, se logra sacar un trozo de la tierra.

A continuación la herramienta descrita es posible que sea la más antigua de todas, esta es el hacha (ver ilustración 44), en el libro de Gourham A (1988), él coloca este útil, en la “*percusión lineal aplicada*”, se describe como la herramienta que se usa para la mayoría de





Ilustración 44. Polania, j (2016)
hacha (fotografía)

los trabajos, mas burdos con la madera, a lo cual señala don Florentino Medina *“el hacha era un, esta era una herramienta, antigua, que ha servido por ejemplo en los bosques, en la parte montañosa ósea, en los bosques, para las derribas, que se llamaba primero las derribas”* F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016), pero también menciona, que la primera herramienta entregada a un obrero era el hacha, ya que en la zona donde se encontraban es de alta montaña, y de abundantes bosques, para *“derribar montaña”*. Esta acción, lo que pretendía era talar los árboles para así despejar la zona, y poder empezar con la siembra. En el hogar dentro del contexto

que se investigó se utiliza para adquirir leña, la cual se utiliza en las estufas de carbón. Don Florentino Medina explica cómo se utilizaba el hacha para esta labor describe físicamente las acciones utilizadas, *“se utiliza y cuál es la idea, agarre una rola de estas sobre otro palo, digamos este, y luego dele, y así se utiliza este palo delgadito”*(F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016), se evidencia que la *“rola”*, es un trozo de tronco bastante grueso, esta *“rola”* se coloca de forma horizontal en el suelo, luego se coloca el palo encima formando un ángulo de aproximadamente 45°, se toma el hacha del final del mango, que posee un largo de 85 cm, se sostiene firmemente con ambas manos, entonces se alzan los brazos hasta, que las manos que sujetan el mango lleguen detrás de la cabeza, así firmemente se usa la fuerza de los brazos y se realiza una percusión lanzada, para que con la parte de metal que tiene 25 cm de largo, con un filo de forma cóncava, se golpee el palo y así lograr delgados trozos del palo que se colocó sobre la





“rola”, nótese que esta herramienta no solo a usan los hombres, ya que como se mencionó, esta tiene un uso también en el hogar.



Ilustración 45. Polania, j (2016) Palín (fotografía)

Siguiendo la definiciones se encuentra el palín (ver ilustración 45), este es una de las variaciones o tipos de pala, tiene un mango de 1.30 cm de largo, en su parte inferior tiene un elemento de metal en forma rectangular, a diferencia de la pala, este no tiene una forma redondeada al final del elemento metálico, si no que más bien es recto, su forma cóncava no es muy pronunciada, y de hecho es menos ancho que la pala, teniendo 20 cm de ancho aproximadamente, y de largo unos 30 cm. don Florentino Medina , hace referencia que este tipo de pala reemplazo al barretón, su utilidad es hacer hueco en la tierra se describe su uso de la misma manera que la pala, pero tiene otro uso y es el de “callejoniar”, “callejoniar se llama en tierra caliente; las cercas, las cercas de alambre, primero se

utilizaba esto, limpiar los postas, bien que quedaran sin maleza, alrededor, y quedaban esas calles, o esas cercas, en tierra caliente quedaban esas cercas limpias, de maleza, de chiquero” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). Para realizar ese trabajo mencionaba que tocaba sacarle un filo al palín, porque con eso se mejoraba la labor.



Ilustración 46. Polania, j (2016) Pica- Pala (fotografía)





La pica-pico o pica-pala (ver ilustración 46), este útil, tiene un mango de 90 cm de largo aproximadamente, en la parte superior posee un elemento de metal, en donde uno de sus extremos es en forma puntiaguda, y en el otro es de forma plana, esta parte tiene 50 cm de largo, más o menos. Se utiliza para labrar la tierra o para hacer el cultivo, para esta labor se usa la parte plana, ya que esta se usa dentro de las características de la “*percusión lanzada*”. El pico que la parte terminada en punta se caracteriza en la “*percusión puntiforme lanzadas*”, en donde su función es parecida a los aperos de labranza, sin embargo, existe otro uso para la pica, que es el de sacar piedras de la tierra para los surcos



Ilustración 47. Polania, j (2016)
achuela (fotografía)

de siembra, para evitar que la piedra que se quiere extraer se rompa se usa la pala de la pica, y se realiza una palanca para retirarla completamente.

Prosiguiendo se encuentra la achuela (ver ilustración 47), mención Don Florentino Medina “*da utilidades para cuando ya está el cultivo de papa, enton no más, cuando esa papa se llena de tierra, entonces se amontona la tierra, cual es la idea, agarre aquí, y luego se le mete el cabonaso y se le da el bote, esparciar bien la tierra, y ahí queda toda la papa extendida, por eso la achuela es libianitica, es especial el garabatlillo que se llama*”

(F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). El mango de esta herramienta es de más o manes 70 cm de largo, en la parte superior como en las demás herramientas, se encuentra una parte de metal o “*garabatlillo*”, es de un ancho de 15 cm, con un largo de 30 cm a lo sumo, su forma curva descendente perpendicular al mango.





Ilustración 48. Rodríguez, C (2016) macheta (fotografía)

La peinilla o el machete (ver ilustración 48), se categoriza en las “*percusiones lanzadas*”. Es uno de los útiles más tradicionales en las zonas documentadas, tiene un largo de 60 cm desde la hoja hasta el mango, la hoja es de metal o hierro con un filo en el borde curvado con un ancho de 10

a 15 cm y un espesor de 2 mm, por el hecho de “*presta mucha utilidad en el campo, por ejemplo en eso que es montañoso lo primero que tiene que llevar es el machete en la mano*” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). Según don Florentino Medina sirve para hacer “*piquete*” lo cual significa, cortar la maleza o plantas que estorben en el camino de la persona, se aclara que hay una más larga que servía para las arrocerías, o cultivos de arroz “*eso le daban a uno una macheta, de este hijuemaquina, y dele*” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016). Se expresa que en esa región se usa para hacer estacas, cortar lazos de los animales, cortar varas, o cortar “*gajos*” de alguna mata o planta. En Ramiriquí se encontró que esta machete se usa para separar las hojas de los tallos en los helechos, pero también para adquirir los mismos dentro del proceso utilizado en los Futes, en el caso de Mongua sirvió para cortar la paja o esparto, en el proceso de los jutes.

La pala carbonera (ver ilustración 49), es una de los tipos de pala en donde se utiliza para sacar carbón de las minas, y así poder llenar los carros encontrados en las mismas. “*porque el carbón es liviano, el cisco del carbón es liviano, entre más grande la pala, avanza más para votarle a la vagoneta o a la volqueta, esta se utiliza tolo más para la pala carbonera, porque así para lo que es la arena, para eso está, esta pala porque es más*





Ilustración 49. Polania, J (2016), pala carbonera (fotografía)

liviana”, también se evidencia que las dimensiones del mango de hierro, en este caso es de 68 cm de largo, y la parte inferior es de forma rectangular con un ancho de 50 cm y de largo 40 cm. Esta parte es más cóncava de lo usual en comparación a los otros tipos de pala ya mencionados, y su espesor es de 2 mm para que sea más ligera, en la parte superior de la misma tiene forma semicircular. El mango se puede mandar a hacer, dependiendo del obrero o del dueño de la mina.

La hoz (ver ilustración 50) se utiliza para las ciegas del trigo, cebada, o para cortar el pasto, según don Florentino

Medina, “*porque anteriormente se la sacaba el pasto entre la agricultura, se le sacaba a los animales*” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016).

Las ciegas del trigo o como menciona Don Florentino Medina “*segar el trigo*”, esta acción significa el coste que se hace con la hoz, en la base de las espigas del trigo para su

recolección. Este útil se caracteriza en la herramientas de “*percusión aplicada*”, denominación que le da Gourham André en su libro “*El hombre y la Materia*” de 1988. Su mango es de 10 cm de largo, con una parte metálica, en forma de medialuna de un diámetro aproximado de 20 cm, con un ancho de 2 cm y un espesor de 1mm, posee un filo con pequeños dientes, como el de una cierra o segueta, para un corte más rápido y fácil.



Ilustración 50. Polania, J (2016) hoz (fotografía)





Ilustración 51. Polania, J (2016) Piqueta (Fotografía)

La piqueta (ver ilustración 51), este útil es de metal, su mango es de más o menos 30 cm de largo en este caso está hecha de un trozo de varilla de calibre de 1 pulgada, en la parte superior se encuentra un elemento de acero parecido al de la pica-pala solo que más pequeño, de largo de 30 cm, con un ancho de 1.5 a 2 cm. Se clasifica en

las “*percusiones puntiformes lanzadas*”. En la

descripción de su uso la parte plana sirve para levantar la tierra que envuelva a la planta, dicha planta es la cebolla cabezona o la lechuga, es preciso decir que esta herramienta por su tamaño es más fácil de usar en estos cultivos, por consistencia de los mismo esto son muy delicados. La parte en forma de punta, sirve para cuando el terreno es muy duro, o en su defecto con piedras. Otro uso que se le daba era para darle una textura corrugada a la “*mano*”, herramienta que se verá más adelante.

La barra, este instrumento se usaba en estas regiones, en reemplazo de la hoyadora, según don Florentino Medina “*al principio se usaba la barra por que como no habían hoyadoras, se utilizaba para hacer los huecos, para enterrar un palo*”, esta posee otro uso, sirve como palanca para levantar piedras muy grandes y pesada se menciona también en la entrevista que “*en otras partes o en otras formas, salía un pedro o una piedra grande, en un terreno o en una sepa de esas, ¿con que se movía?, para hacerle la fuerza un palo no aguantaba, en cambio la barra se mete, se le hace cama, se palanquea*” (F, Medina, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016), Gourham A (1988) menciona la “*aplicación del peso*”, siendo que al extender el mango de una herramienta hacia el extremo distal hace que la cabeza de la herramienta sea menos imperfecta, ya que en





algunos poblados la escases de piedra dura y el metal eran factores fundamentales, en la creación de herramientas utilies para los trabajos en su diario vivir.



Ilustración 52. Acosta, D (2016) Pala hoyadora (Fotografía)

La pala hoyadora (ver ilustración 52), posee dos mangos de 1.20 m de largo, a diferencia de las otras herramientas descritas en este capítulo esta es en forma de pinza, en la parte inferior, tiene un elemento de hierro ligero, se caracteriza por tener dos palas que actúan como agentes de perforación y de agarre de material (tierra), este elemento tiene de longitud unos 40 cm y 20 cm de ancho aproximadamente, y un espesor de 2 milímetros. Se

usa para realizar agujeros en terrenos blandos, para sacar piedras dentro de los mismos. Se cierran los dos mangos, se juntan, para separar las palas, se levantan los brazos y con la fuerza ejercida hacia abajo se clavan dichas palas en la tierra, luego se abren los mangos para recoger la tierra y extraerla. A esta acción Gourham A (1988) la denomina una “*palanca de segunda forma*” o “*punto de acción delante del punto de apoyo*”. Dicha denominación lo que pretende es darle un método técnico, a la acción de levantar los brazos y luego bajarlos con fuerza, lo cual se trata de aumentar artificialmente el peso de la herramienta al momento del impacto con el material.





Ilustración 53. Acosta, D (2016) técnica del uso del metate (Fotografía)

La mano y la piedra de moler, estas dos herramientas trabajan juntas (ver ilustración 53). Su uso es triturar los granos (como el trigo, la cebada, el maíz, etc.), si bien esta herramienta no se usó dentro del proceso de los jutes y los futes, es importante nombrarlos, porque estas herramientas son parte de su tradición cultural y

culinaria. La mano es una piedra dura de forma semi-rectangular, en la base esta tiene una textura corrugada, la cual hace fricción con el grano y la piedra de moler, dándole un mejor triturado, se clasifica en las percusiones difusas aplicadas. Tiene alrededor de 20 cm de largo y de ancho unos 12 a 13 cm. En el momento de hacer el triturado se evidenció por doña Fideligna Medina que la superficie que posee la textura ya estaba desgastada, por lo cual se usó la piqueta, golpeándola fuertemente con la parte que posee la punta, para agregarle nuevamente esa textura corrugada que se perdió con el uso. La piedra de moler, es de forma rectangular, de 40 cm de largo y 16 cm de ancho, en su parte central es de forma cóncava gracias al desgaste por el uso de la mano, en donde se coloca el grano se le agrega un poco de agua y con la mano se hace presión, de arriba hacia abajo, para realizar una masa, introducida en una sopa. Otro de los usos de la piedra de moler es el de amasar la harina para realizar arepas.

Punzón (ver ilustración 54), esta herramienta es de plástico, o puede ser de metal, en plástico se utiliza un cepillo de dientes, al cual se le corta la parte de la cabeza que posee las cerdas, luego se le saca filo y se deja en punta, en metal es de forma cilíndrica con una punta afilada al final. Aproximadamente es de 16 cm de largo, su uso es muy simple y es para quitar el amero del maíz, y se categoriza en la percusión puntiforme aplicada.





Ilustración 54. Rodríguez, C (2016) punzón (fotografía)

Las herramientas aquí descritas, fueron utilizadas en el proceso (a excepción del metate y la mano de moler), séase desde la siembra del maíz o de la papa, pasando por la extracción de las mismas, llegando a la primera etapa de los jutes y de los futes, así como para su preparación. Su descripción puede ser un tanto general, pero es preciso mencionar que el interés para esta monografía no es el de detallar estas herramientas, sino que más bien, es describir los conocimientos de los usos de dichas herramientas, dentro del contexto de las dos regiones aquí presentadas y documentadas, pero a su

vez como estas intervienen en la hechura de los Jutes, los Futes o los Utes. En el caso de los tipos de palas mencionados estas poseen “*palancas de segunda forma*” mencionado por Gourham A (1988) donde “*poseen su punto de apoyo en el nivel del suelo en el que son hundidas, y tienen la mano que se pone más baja como pivote*”.





Capítulo 4

Vínculos del Jutes, Futes y Utes con ser competentes en tecnología

En el marco de este trabajo etnográfico, se puede encontrar, la relación existente entre un proceso técnico, y los componentes de tecnológica. A partir de esto se buscó por medio de los saberes técnicos investigados en las regiones de Ramiriquí y Mongua, la apropiación del conocimiento planteado en la GUÍA 30 propuesta por el Ministerio de Educación, el cual expresa 4 componentes a seguir por el docente en tecnología. Se propuso la inmersión del proceso investigado y como este se fortalece e interviene en el desarrollo del conocimiento tecnológico que debe formar al alumno.

Naturaleza y Evolución de la tecnología.

En primera instancia se encuentra el primer componente de la GUÍA 30 el cual presente que el alumno reconozca y describa cómo algunos artefactos permiten y permitieron el desarrollo de una serie de actividades en el diario vivir, expresándolo en función del entorno en donde se encuentra el alumno y a su vez, el entorno de los antepasados.

El proceso técnico documentado fomenta el desarrollo de las habilidades y actitudes, enlazando la herramienta como una extensión del cuerpo; principalmente demuestra cómo es posible el entendimiento de la herramienta para la modificación del entorno y de una materia. En el capítulo número 3 de esta investigación se evidencia el uso de la herramienta, sus partes y como esta forma un vínculo con la persona, haciendo que esta ayude a la realización de las actividades humanas, para así poder encontrar las diferencias y semejanzas entre las herramientas y los elementos naturales.





Ahora bien parte de este componente implica el reconocimiento de los artefactos o herramientas que fueron creadas por el hombre para la satisfacción de necesidades y como se relacionan con unos procesos de producción junto con los recursos proporcionados por la naturaleza. Para esto se requiere el análisis de las herramientas que se desenvuelvan mejor en el surgimiento de necesidades específicas, las cuales se encuentran en los contextos a nivel social, económico y cultural. Es por esto que en el desarrollo técnico de los Jutes y los Futes se requiere de ciertas herramientas que fueron creadas para la realización de cada paso involucrado en la hechura de estos, es entendible que este proceso posee una importancia para los habitantes de las regiones, ya que fueron transmitidos por la familia como tradición oral o por medio de la observación y de la repetición, que a su vez se desarrolla en el contexto del campo y hace parte de un desarrollo cultural, aún así cabe mencionar que la tradición de las regiones no se ha modificado en cuanto a la transición de los conocimientos de los procesos técnicos estudiados.

En otro aspecto se entiende que debe existir un análisis y una explicación de las razones por las cuales diferentes técnicas, procesos, herramientas y materiales han evolucionado y contribuido a los sistemas tecnológicos durante la historia. Las técnicas del Jute y el Fute se construyen a partir de necesidades tales como: **la preservación** de un alimento dada por la fermentación, **la transformación** dada por la cocción y la presencia del fuego, y **el consumo** dado por la disposición en el plato, la dosificación del alimento y la añoranza de la ternura que están asociadas con sensaciones de bienestar (evitar y mejorar condiciones de salud). Todo esto evidencia el grado de complejidad observado como parte de la preparación previa, formada por el ensayo y el error, si bien no hay una noción descrita o fundamentada, se sabe por las entrevistas que existió procesos para la construcción





eficiente de la preservación de los alimentos (maíz y papa). En el momento de la hechura de los Futes y los Jutes, se registró una técnica única de las regiones, para lo cual es importante la identificación y la explicación de las técnicas acá encontradas, pero a su vez como diferentes disciplinas (Biología, Química, Sociales, etcétera) pueden generar y evolucionar los sistemas tecnológicos encontrados y documentados en la investigación.

Por otro lado, existen comparaciones basadas en tecnología, las cuales pueden ser descritas o ubicadas en el pasado y el presente, mostrando los cambios en los procesos de orden tecnológico y técnico, cabe resaltar la tradición, y como esta no se ha modificado a pesar de los constantes cambios sociales y tecnológicos, esto ayuda al estudiante a comprender que existen poblaciones con técnicas transmitidas de generación a generación sin intervenciones externas que las modifiquen. La formación del alumno debe fomentarse a partir de la explicación, ejemplificando los conceptos adquiridos y asimilados dentro de su escolaridad, vinculándolos con las herramientas, los procesos, productos, técnicas, hechuras y producciones generadas en este caso, en los Jutes y los Futes.

El desarrollo y la tradición del proceso de los Jutes y los Futes puede implementarse, en la explicación, identificación y el análisis de los sistemas tecnológicos y como han evolucionado modificando estructuras sociales y culturales, a su vez esta evidenciado que el proceso técnico expuesto fue realizado de manera que los habitantes de las regiones estudiadas comprobaran por medio de ensayos y errores, una posible solución a la necesidad que implica la preservación, transformación y consumo del alimento llamado Jute o Fute.





Apropiación y uso de la tecnología

Es entendible el reconocimiento que los alumnos deben tener al momento de apropiarse y usar la tecnología en su entorno social y cultural, por lo que, en este apartado se abordará como el componente aquí explicado puede intervenir en el desarrollo y la hechura de los Jutes y los Futes.

Dentro de los desempeños establecidos en este componente, se encuentran los relacionados con el uso adecuado de las herramientas, artefactos y procesos, junto con las implicaciones con base en la clasificación, el entendimiento, el sustento de las mismas. Dentro de este trabajo etnográfico se describió en el capítulo número 3 como se involucran las herramientas utilizadas en las regiones de estudio enfocándolas en la hechura de los Jutes y los Futes, a su vez como es el uso en las actividades cotidianas de estas regiones.

Ahora bien el desarrollo de los desempeños está establecido de manera que los alumnos en primera instancia logren observar, comparar y analizar los elementos de un artefacto utilizado en su entorno para que sea posible el buen funcionamiento y el uso adecuado del mismo. De igual manera deberá clasificar y describir los artefactos relacionados en su entorno, para que entienda sus características, sus usos y su procedencia. En el tercer capítulo se describe por medio de entrevistas y haciendo relaciones de orden argumentativo, cómo los habitantes de Ramiriquí y Mongua han obtenido y apropiado el uso de las herramientas, a su vez se logra describir físicamente cada herramienta y se clasifica según su función. Es importante entender esto ya que es posible introducir dichos elementos y experiencias en el aula fortaleciendo la percepción y el conocimiento de las





herramientas proporcionadas en el campo, y que estas puedan ser utilizadas de manera adecuada en diferentes entornos sociales y culturales.

En otra instancia los alumnos después de interiorizar y adaptar lo relacionado con las herramientas, deberán conocer nuevos desempeños que le van a permitir establecer deferentes relaciones con materias primas y procedimientos de obtención y hechura de productos en su entorno, para lo cual es importante describir este proceso técnico de los Jutes y los Futes como base principal en el entendimiento que existen productos poco documentados, pero que a su vez estos son importantes en el desarrollo de diferentes regiones y como estos pueden pasar al entorno del alumno, para así realizar una interiorización de estos productos.

A continuación se fomenta la identificación de recursos naturales existentes en el entorno, es decir, que durante la investigación se observó cómo cada región posee un entendimiento y un uso racional de los recursos proporcionados naturalmente, también como los habitantes realizaron procesos para la solución de problemas. Es evidente el uso de recursos como lo son el esparto y el helecho que son implantados como filtro y contenedor de la materia prima (maíz y papa), el uso del suelo y elementos para la ayuda de una descomposición controlada (Uteo), y como recolectar diferentes materias primas para realizar el producto final. Todo este entendimiento se puede transpolar al aula, para así hacer que los alumnos entiendan cómo diferentes sociedades han implementado y aprovechado los recursos naturales existentes en su entorno en beneficio de las condiciones dadas por el contexto (tiempos de cosecha/sequia).





Dentro del desarrollo de las herramientas, debe existir el manejo adecuado y seguro de estas, tal y como se plantea en los desempeños de esta competencia, se observó que los habitantes de cada región, expresan cómo ellos llegaron a utilizar las herramientas, por medio de la transmisión de conocimientos adquiridos por sus padres, y que dichas herramientas son usadas en diferentes procesos que tienen un impacto en la solución y satisfacción de necesidades, lo cual puede aplicarse en el aula comparando el uso de las herramientas en el entorno de cada estudiante y que ellos a su vez relacionen y analicen los diferentes procesos para la manutención y la conservación de productos encontrados por ellos en su entorno, así como se describió a lo largo de cada etapa relacionado con los Jutes y los Futes.

Continuando con este desarrollo es importante exponerle a cada alumno que el uso de los artefactos tienen un principio fundamental que sustenta cómo funciona cada herramienta, y cómo se seleccionan para las actividades cotidianas. Esto mismo se puede usar en la selección de productos naturales o tecnológicos que pueden solventar y resolver necesidades encontradas en el diario vivir. Luego es indispensable investigar y documentar los procesos y las herramientas para la manufactura de productos, lo cual se desarrolló a lo largo de este trabajo investigativo, dando sustento teórico a la aplicación de las herramientas y las etapas del proceso técnico inmerso en Ramiriquí y Mongua.





Solución de problemas con tecnología

Este componente induce a los alumnos a reconocer, mencionar, identificar las ventajas y desventajas, proponer diferentes estrategias, así como la resolución de problemas evaluando las posibles soluciones frente a procesos tecnológicos inmersos en los diferentes contextos que pudiesen encontrar. Para esto el mundo técnico encontrado en la cocina tradicional es fundamental (ya que está vinculado con la zona de desarrollo próximo) que este proporciona diferentes aspectos retomados en este trabajo de orden etnográfico.

En una de las etapas documentadas se realizó un agujero. Para este se usó una hoyadora como herramienta principal, pero no quiere decir que no se puedan usar diferentes herramientas para la misma acción, dentro de las entrevistas se encontraban otras herramientas para este fin, como la pala, el pica-pico entre otras. La GUÍA 30 propone los desempeños correspondientes a esta competencia, en donde seleccionar entre diversos artefactos encontrados o disponibles es fundamental para la realización de tareas en el aula o en el hogar, y en donde se pueden observar diferentes restricciones y condiciones para la implementación de las herramientas. Así pues, ejemplificando una acción encontrada en la investigación, y llevándola al contexto del aula, se podrá introducir al alumno en diferentes posibilidades para el desarrollo de acciones contextualizadas en el campo y cómo estas también pueden encontrarse dentro de la ciudad, para lo cual el alumno deberá indagar el funcionamiento y la construcción de estas herramientas o artefactos usados cotidianamente.

Por medio de los diferentes registros (Fotográficos, gráficos y fílmicos), se documentó el proceso y las etapas para la hechura del Jute y el Fute. Teniendo en cuenta esto es posible que el estudiante o los estudiantes puedan utilizar diferentes expresiones, en la descripción





con respecto a la forma y la función de cada artefacto o herramienta, es decir, así como los investigadores de este trabajo realizaron dichos registros para observar y documentar las diferentes etapas de un proceso técnico, en el aula el docente también puede hacer que los alumnos implementen este tipo de registros para apropiarse y afianzar los conocimientos que se tienen en torno a las herramientas y los artefactos.

En Ramiriquí se observó que los habitantes están implementando los tanques de agua para utear el maíz, esto como respuesta a la necesidad de mejorar la calidad del producto como lo es el Fute. Si bien esto es cierto, se propone dentro de la GUÍA 30 que los alumnos identifiquen y comparen las diferentes ventajas y desventajas en las soluciones tecnológicas planteadas en un problema. Dentro de esta problemática el estudiante propondrá diferentes soluciones, especificando cómo llegó a ellas y a su vez determinará las ventajas y las desventajas de estas soluciones. En Ramiriquí se propuso la solución anteriormente descrita ya que se encontraron problemáticas de orden ambiental y social, es decir, en ambiente determinaron que los Futes dependen del agua, la cual no debe faltar, pero que en esta región no hay muchas zonas con flujo de agua constante, y en cuanto a lo social encontraron que es posible el hurto de los Futes, ya que estos son muy apetecidos por los habitantes de Ramiriquí.

El señor Florentino Medina, hizo una demostración de las herramientas para lo cual menciona que estas pueden modificarse según la persona que las use, algunas de ellas poseen el mango más largo o más corto, como ejemplo de las modificaciones posibles. Dentro de los desempeños se establece las relaciones con base en la proporción y las dimensiones de los artefactos y de los usuarios, para esto el estudiante debe entender que existen alteraciones en las dimensiones, las cuales dependen del usuario y por ende se





mejorará el desempeño y el uso de los artefactos en las acciones cotidianas. Pero a su vez dichos estudiantes deberán diseñar y construir artefactos sencillos, como también adaptarlos y repararlos con materiales encontrados en el hogar. En Ramiriquí se puede encontrar un ejemplo claro de esto ya que los habitantes entrevistados usan un cepillo de dientes, a este le quitan la parte superior y le realizan una punta, con el objetivo de facilitar la extracción de la coca (amero) que envuelve al maíz.

Tecnología y sociedad

En el componente número 4 de la GUÍA 30 se fomenta que el alumno entienda la tecnología vista desde 3 aspectos generales. Para este trabajo investigativo se logra entender el aspecto relacionado con las actitudes frente a la sensibilización social y ambiental, curiosidad, apertura intelectual, búsqueda y manejo de la información, es decir, el proceso de la hechura de los Futes y los Jutes que poseen dos etapas están referenciados desde la entrega del conocimiento no científico, el cual se obtiene por la interacción entre individuos de las regiones investigadas, y como éstas interiorizan esos conocimientos, desde sus saberes enfocados en la sociedad campesina. El segundo aspecto de la competencia hace referencia a la valoración social en donde el estudiante se enfoca en la tecnología para encontrar y reconocer el potencial que tienen los recursos, el análisis y la evaluación de procesos y cuáles son las implicaciones de orden social y ambiental que estos tengan. Es entendible que el proceso documentado en las regiones, parte de la comprensión para la conservación de una materia prima como el maíz (Ramiriquí) y la papa (Mongua), el cual posee afectaciones a nivel de comprensión y cultura de estas regiones, en donde los habitantes han experimentado, apropiado y mejorado los procesos con el fin de mejorar su calidad de vida, si bien esto no está determinado científicamente, si esta fortalecido desde la





experiencia de los habitantes, aun así son notorias las consecuencias de los procesos, es decir, para las personas de estas zonas los Jutes y los Futes, poseen numerosos usos, como los de ayudar a combatir el cáncer, así como aliviar dolores, y mejorar el rendimiento físico de los obreros, mencionado en algunas entrevistas no estructuradas las cuales hacen referencia a estos beneficios. Ya para finalizar el aspecto enfocado en la participación social, para el cual los alumnos fortalecen las interacciones o vínculos sociales involucrados por la ética, la responsabilidad, la comunicación, la interacción y la propuesta de soluciones, para el trabajo de grado es evidente este aspecto formulado y evidenciado en el proceso de asimilación de conocimientos, es decir, cada habitante adquiere conocimientos por la participación, la interacción y las posibles soluciones que se podrían encontrar en los trabajos cotidianos, los cuales son adquiridos de generación a generación. Cabe resaltar que los entrevistados hacen referencia a que ellos aprendieron de sus papás, y ellos a su vez de sus papás, y muchos replicaron esas técnicas, hasta lograr fortalecerlas y adaptarlas a su diario vivir.





Conclusiones

El presente trabajo de investigación se apoyó en fuentes secundarias y primarias, las más importantes fueron las primarias. Se realizaron registros fílmicos, fotográficos, y gráficos desde los cuales se hicieron los capítulos centrales del presente trabajo, y desde allí se llegó a una serie de conclusiones, que serán el objeto central del presente capítulo.

Dichas conclusiones, están expresadas de forma diferencial e igualitaria. La razón de esta forma expositiva tiene que ver con el proceso de investigación, y con las prácticas de preparación de los Futes o Jutes, los cuales están estrechamente relacionados con la conservación de dos alimentos, y en particular de la papa y el maíz. El objetivo central no se limitó a presentar un trabajo de grado, sino que más bien, lo central fue documentar y hacer evidente el mundo técnico de los procesos de cocción en frío. La técnica de los Futes o Jutes sigue siendo realizado en las regiones de Ramiriquí y Mongua.

Lo que aquí se presenta es una investigación de orden etnográfico, que no se detuvo en la superficie, que 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 este tipo de documentación en la Universidad Pedagógica Nacional, enfocada en el área de ciencia y tecnología, específicamente en la licenciatura de Diseño Tecnológico. 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 universitario, y que esas formas son tan importantes como las formas técnicas contemporáneas.





A partir del proceso documentado fue posible encontrar una serie de similitudes en la fabricación de los Futes, Jutes, o Utes en las dos zonas investigadas. Una de las igualdades reflejadas en esta investigación, fue el hecho que para los habitantes de la zona, es importante, el sitio en donde se va a realizar el Uteo de los dos alimentos. Dicho sitio debe ser en donde haya un flujo constante de agua, la fuente fluvial es un factor determinante para que el proceso de elaboración sea correcto. El Uteo se forma por descomposición del alimento por el agua, aun así se debe resaltar, que no es colocar el alimento en el agua, para que este se descomponga, el agua debe estar cambiando constantemente por el flujo que esta posea, garantizando un buen Uteo.

Otra de las partes importantes en las similitudes, fue la acción de hacer un agujero en la tierra para el proceso, al parecer la tierra interviene en la descomposición adecuada de Futes y los Jutes. Sí bien no hay evidencia teórica y técnica de ese proceder, si 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 no se realizó durante la investigación una serie de estudios del suelo, se entiende que para las habitantes *la tierra* si 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. Esto es 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 que estos no se salgan del hueco, con esto se asegura la eficiencia al introducirlos y al sacarlos, y así se evita que una parte de los Jutes o 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 Jutes implica un saber técnico y gastronómico, que responde a una específica planificación y a un interés evidente y claro. En ningún caso se puede suponer la ausencia del saber, cada paso registrado en esta etapa inicial mostró un profundo conocimiento, y la acumulación de la memoria técnica. A lo que se refiere con esto, es como los habitantes han traspasado los conocimientos de una generación a otra. Es interesante, comprender que ellos entienden esa transmisión de la memoria técnica, como si fuera un saber adquirido en la escuela. Si bien es cierto que la educación en el aula se puede entender como la transmisión de conocimientos de una persona con saberes en un tema en específico (docente), hay otra que no posee estos conocimientos en el tema expuesto en el aula (alumno), pero existe una relación notable, con la acumulación de conocimientos observados durante la investigación. Para ellos dichos 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 investigación, 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 otros vegetales.

Por tradición, en Ramiriquí y Mongua, se hacen los Futes y los Jutes en sopa de dulce. Los procesos de cocción son similares, esto debido a que en Ramiriquí usan el maíz ya uteado como harina o espeso, se adquiere por molienda del grano y se le agrega a la sopa panela, 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, habías, chuguas, frijoles y otros alimentos producidos en las regiones.

Así como existen igualdades, también existen diferencias. Se evidenció en la investigación que el alimento, no es el mismo. En Ramiriquí se usa el maíz, esto puede ser por la razón que en esta región se cultiva el maíz como producto agrícola principal. En Mongua se usa la papa, ya que en la región es también un producto agrícola principal. Esto no quiere decir que sólo 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 usa en el proceso de Uteo como filtro. En Mongua se usa la paja o esparto ya que este se consigue de manera fácil y práctica, en el terreno donde se realiza el proceso. Si bien no hay una razón científica de esto, lo cierto, es que parece 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 estudiadas. Es indudable que el acceso fácil y rápido a uno u otro vegetal fue un factor determinante en la receta original, sin embargo el que se conserve implica que no se trata de un simple procedimiento, sino que hace parte de la estructura técnica del Uteo. Es considerable entender que la estructura de Uteo, hace parte de un desarrollo en la técnica, fortalecida por la adquisición de conocimientos. Se sabe que antiguamente en estas regiones, los habitantes se transportaban de un lugar a otro, llevando consigo técnicas nuevas de otras regiones, aplicándolas, transmitiéndolas y haciéndolas suyas, a lo que se podría considerar, que el desarrollo técnico fue dado por 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 el capítulo número 2. Y la tercera es que a diferencia de los Jutes de Mongua, en los Futes se agregan tallos de cebolla larga. Para los resultados de la investigación, es importante esas variaciones, ya que sirven para distinguir los procesos técnicos adquiridos por generaciones, y esto hace que en cada una de las regiones estudiadas, 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 20 días a un mes, pero en Mongua de 6 meses para la cocción. Mientras en Ramiriquí el tiempo varía dependiendo del clima, en Mongua el tiempo dependerá de la papa que se eche a utear. Se logró encontrar 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 3 o 4 meses e incluso hasta los 6 meses. El tiempo de sacar la papa, no es para el Uteo sino que es para la *desiembra*, y esto hace que exista una noción de calendario. Si retomamos los videos se evidencia que los





Jutes, se hacían cuando había siembra, y se cocinaban cuando era el tiempo de la *desiembra*.

Se puede afirmar que los procesos técnicos y el conocimiento sobre los Futes, Jutes o Utes 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, y a eso se retribuye dicha pérdida. Por otro lado, al investigar sobre este proceso se pudo comprobar que no hay suficientes documentos que dejen evidencia de esta técnica tradicional. Esta es otra de las razones de la valía del presente trabajo, pues allí se ha logrado documentar esto, para dejar plasmada la técnica, pero a su vez mostrar el comportamiento de los habitantes durante y después del proceso.

Lo presentado aquí fue un acercamiento a la inclusión de este proceso técnico y tecnológico, a las descripciones y parámetros establecidos en el campo de la Licenciatura en Diseño Tecnológico, es decir, cómo por medio de lineamientos (Guía 30) se puede fundamentar y estructurar el pensamiento tecnológico, junto con la reflexión en tecnología aplicadas en el aula empleando como pretexto la observación y análisis de manifestaciones propias de cada contexto (En este caso preparación de Futes y Jutes). Así pues lograr una apertura, y demostrar que por medio de este tipo de documentaciones es posible entender y mostrar las relaciones que poseen los trabajos de grado de este orden con los lineamientos establecidos por entes como lo son el Ministerio de Educación Nacional y los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación docente en la Universidad Pedagógica Nacional.

Por medio de ejemplificaciones basadas en etapas de reconstrucción técnica (Jutes y Futes) es posible, demostrar en las diferentes etapas de escolaridad el uso adecuado de las





herramientas o artefactos, y sus implicaciones y adaptaciones al contexto del estudiante. El entendimiento de los recursos naturales por parte de los ambientes de las regiones aquí investigadas, pueden fortalecer y transmitir desde la tradición del campo a los diferentes contextos nacionales.

Por otro lado, es importante resaltar, que en las regiones de Ramiriquí y Mongua se establecen diferentes conocimientos frente a la resolución de problemas y necesidades para las acciones del diario vivir, y como estas pasan de generación a generación estableciendo una serie secuencial de pasos para apropiar y fortalecer la tradición del campo. A su vez dichos conocimientos pueden ser aplicables en las aulas, ya que estas poseen su fundamento teórico en diferentes fuentes ya preestablecidas, las cuales podrían fortalecer los conocimientos tradicionales aquí encontrados.

Ya para finalizar, este proceso técnico puede aplicarse desde la parte de ambientes de aprendizaje, construcción de OVA (Objetos Virtuales de Aprendizaje), AVA (Ambientes Virtuales de Aprendizaje), e incluso ATE (Actividades Tecnológicas Escolares), en donde lo primordial sea la identificación de problemas, el uso de herramientas, la apropiación de la técnica, la tecnología en diferentes contextos. Por otro lado como se podría entender la técnica de estas regiones, desde el punto de vista del área de tecnología y su importancia en el desarrollo cognitivo de los alumnos.





BIBLIOGRAFÍA

- DANE, (2014). "Polilla Guatemalteca (*Tecia solanivora*), plaga de gran impacto económico en el cultivo de la papa". Bogotá, boletín mensual insumos y factores asociados a la producción agropecuaria.
- Estrella, E. (1986). *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* Madrid: Imprenta Pérez-Díaz.
- González, U. (2009). El maíz y los productos de su industrialización. México D.F: Trillas.
- Groot, J. M. (1869). Historia Eclesiástica y Civil de Nueva Granada. Bogotá: Imprenta a Cargo de Focino Mantilla.
- Leroi-Gouham, A. (1988). El Hombre y la Materia (Evolución y técnica). Madrid: Taurus.
- López, L. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica..... Boletín de Antropología, Universidad de Antioquia, vol. 30 N 50.
- Marx, Karl. (1844). Manuscritos Económicos y Filosóficos.
- Mauss, M. (1979). Sociología y antropología. Madrid: Tecnos
- Mesa Bernal, Daniel. (1952). El Jute. Una Extraña Costumbre de Preparar La Papa. Nueva Revista colombiana de Folclor, 2(9), 89-94.





Ministerio de Educación Nacional, (2008). Orientaciones generales para la educación en tecnología. Ser competente en tecnología ¡una necesidad para el desarrollo! PDF Bogotá. Colombia.

Murillo, M. T. (1983). Usos De Los Helechos. Bogotá: Instituto De Ciencias Naturales, Museo de Historia Natural.

Oviedo, D. B. (1930). Cualidades y Riquezas del Nuevo Reino de Grana (Vol. XLV). Bogotá: Imprenta Nacional.

Paliwal. (2001). El maíz en los trópicos: mejoramiento y producción. Roma: FAO.

Patiño, G. (2011). La cocina desconocida. Bogotá: Revista Semana.

Patiño, V. M. (1992). Historia de la cultura material en la américa equinoccial. Santafé de Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

Prieto Molano, C. (1995). Jute, Dulce de Papa. Bogotá: periódico El Tiempo.

Reyes, E. (2016). Entrevista. Ramiriquí, Boyacá.

Villate Santander, G. (1996). Los Jutes, Una Forma De Conservación de Alimentos Que Puede Ser Precolombina. Boletín Museo Del Oro (40), 125-129.

ENTREVISTAS

Barajas De Pedroza Cándida, Comunicación personal, 18 de septiembre de 2016.

Leguizamón Pedroza Gustavo, comunicación personal, 19 de septiembre de 2016.





Leguizamón Jiménez Isaac, comunicación personal, Ramiriquí, 17 marzo del 2016.

Manosalva Dilma, comunicación personal, Mongua, 22 de marzo de 2016.

Mediana Adelina, comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016.

Medina Benita, comunicación personal, 25 de septiembre de 2016.

Medina Florentino, comunicación personal, Mongua, 24 de septiembre de 2016.

Núñez Rojas Leonor, comunicación personal, Mongua, 25 de marzo de 2016.

Pedroza Peregrina, Comunicación personal, Ramiriquí, 17 de marzo de 2016.

Reyes Enrique, Comunicación personal, 19 de septiembre de 2016.

Rincón Castañeda Raquel, Comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016

Rojas Tangua José de Jesús, Comunicación personal, Mongua, 21 de marzo de 2016.

REFERENCIAS DE IMÁGENES

Acosta Leguizamón Daniel (2016)

Deshierba del maíz (fotografía), Ilustración 10.

Elaboración del hueco (fotografía), Ilustración 14.

Zanja (fotografía), Ilustración 13.

Sellado del hueco (fotografía) Ilustración 20.

Fijación de la malla (fotografía) Ilustración 19.

Maíz y helecho (fotografía) Ilustración 30.

Helecho (fotografía), Ilustración 31.

Técnica de colocar el maíz (fotografía), Ilustración 32.





Tanque (fotografía) Ilustración 33.

Tanque con el bulto de maíz para Utiar (fotografía), Ilustración 34.

Pala hoyadora (fotografía) Ilustración 51.

Mano de moler (Fotografía) Ilustración 52.

Polania Quintero Jhon (2016)

Ilustración Mongua (fotografía), Ilustración 2

Riche (fotografía). Ilustración 7.

Recolección de la paja (fotografía), Ilustración 16.

Cernir la paja (fotografía), Ilustración 15.

Selección de la paja (fotografía) Ilustración 17.

Introducción del costal (fotografía), Ilustración 18.

Herramientas (fotografía), Ilustración 41.

Hacha (fotografía) Ilustración 43.

Palín (fotografía) Ilustración 44.

Pica- Pala (fotografía) Ilustración 45.

Achuela (fotografía) Ilustración 46.

Macheta (fotografía) Ilustración 47.

Pala Carbonera (fotografía) Ilustración 48

Oz (fotografía) Ilustración 49.

Piqueta (fotografía) Ilustración 50.

Punzón (fotografía) Ilustración 53.

Rodríguez Martínez Carlos Augusto (2016)





- Planta de papa (fotografía), Ilustración 4
- Papa (fotografía), Ilustración 8.
- Planta de Maíz (fotografía), Ilustración 9.
- Maíz con Amero (fotografía). Ilustración 11.
- Estado del hueco pasado 6 meses (fotografía). Ilustración 21.
- Lavado de jutes (fotografía), Ilustración 23.
- Olla (fotografía). Ilustración 24.
- Sopa dulce (Fotografía), Ilustración 27.
- Coció (fotografía), Ilustración 28.
- Elaboración del que queso (fotografía), Ilustración 29.
- Extracción del costal (fotografía), Ilustración 35.
- Extracción de jutes (fotografía), Ilustración 36.
- Temperatura (fotografía) Ilustración 38.
- Horno (fotografía) Ilustración 39.
- Macheta (fotografía) Ilustración 47.
- Punzón (fotografía) Ilustración 53.

Zuluaga Daniel (2016)

- Cultivo de papa 1, (fotografía). Ilustración 5.
- Cultivo de papa 2, (fotografía). Ilustración 6.
- Almacenamiento del maíz. (Fotografía). Ilustración 12.
- Extracción de los jutes (fotografía), Ilustración 22.
- Preparación de queso campesino artesanal (Fotografía), Ilustración 26.
- Abuela (fotografía) Ilustración 37.





Bandeja con jutes (fotografía), Ilustración 40.

Mongua Boyacá (mapa). (2016). Recuperado de

<https://www.google.com.co/maps/place/Mongüa> visto (Ilustración 1).

Ramiriquí, Boyacá (mapa). (2016). Recuperado de <https://www.google.com.co/maps/place/Ramiriquí>, (Ilustración 3).

VOCABULARIO

AFORRAR: Cubrir con un forro u otra cosa la superficie interior o exterior de algo.

AGUACERO: Lluvia impetuosa, repentina y de corta duración.

AMASAJAR: Acción de exprimir, para separar la cascara de la masa Uteada.

AMERO: hojas que recubren la mazorca.

AZADÓN: Apero de labranza parecido a la azada pero de pala algo curva y más larga.

ANCHA: se emplea para cavar en tierras duras o para cortar raíces.

CABUYA: cuerda, especialmente la de pita.

CHAVA: papa silvestre que no requiere de siembra.

CHQUERO: hace referencia a las hojas de los árboles que se caen.

CINCHA: Utensilio formado por una o varias fajas o tiras de cáñamo, lana, cuero u otro material que sirve para asegurar la silla o la albarda sobre la cabalgadura, cerrándola por debajo de la barriga con una o más hebillas.

COCA: hace referente a la las hojas de que recubren la mazorca (amero), pero ya secas





CONVITE: hace eferente a las reuniones de obreros para alguna labor agrícola, ejemplo la siembra, desherbar, fumigar entre otras.

CORREDIZA: hace referencia a un flujo constante, en este caso a un flujo de agua.

CUAJO: pastilla que coagula la caseína de la leche.

CUBIOS: es una planta originaria de los Andes centrales.

DELGADITA: hace referente a la papa más pequeña.

DESHIERBAS: proceso el cual se realizan a los cultivos para la limpieza, y que hiervas no afecte al crecimiento de la planta sembrada

DESOJAO: hace referencia a la retiro de las hojas que recubren el maíz

ESCULCAR: buscar algo oculto.

ESGRANARON: Separar los granos de maíz de la tuza.

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

ESPARTO: Planta herbácea de tallo recto, hojas radicales, largas, duras, resistentes, flores en panoja espigada y semillas muy menudas; puede alcanzar hasta 1,5 m de altura

ESPESO: hace referente a diluir las papas jutiadas para la preparación de una sopa.

ESPICHANDO: Acción para oprimir algo.

GOLER: Percibir el olor que emana de una cosa a través del olfato.





HOJARASCA: Conjunto de hojas secas caído de árboles y plantas y que cubre el suelo.

JÁQUIMAS: (del árabe andalusí šakíma/xaquima (bocado), y este del árabe clásico šakīmah) es la cabezada de cordel, que suple por el cabestro, para atar los caballos y llevarlos.

JIERVAN: acción de hervir, o que el agua llega a su punto de fusión.

LAJA: piedra laja, en general, es una roca plana, lisa y poco gruesa.

LAMA: Alga que forma ramificaciones filamentosas, sencillas o articuladas, que se cría en las aguas corrientes o estancadas; puede flotar o estar fija al fondo por apéndices que parecen raíces

MAZAMORRA: Comida criolla hecha con maíz blanco partido y hervido, que se come fría o caliente, con o sin leche y a veces con azúcar o miel.

MELCOCHUDO: significado el cual debe estar la papa al término de 6 meses es una expresión que no significa textura sino gusto.

MENESTER: lo que se necesita.

MONOCOTILEDÓNEA: Clase de plantas angiospermas de hojas con nervios longitudinales, sin crecimiento secundario en grosor, con raíces adventicias, flores dispuestas en grupos de tres, y cuyo embrión tiene un solo cotiledón.

NABO CURRUCO: variedad del nabo que se da en Boyacá

NABO: Raíz de esta planta, comestible, carnosa, de color blanco o amarillento y forma alargada.





OBRERO: hace referente a las personas relacionadas al trabajo de sembrar, deshieras, y cosechas de los productos

HOLLO: Abertura de forma más o menos redondeada que atraviesa algo de un lado a otro o que se forma en una superficie

PELEO: acción que hace referente a la extracción de la membrana superficial del grano de maíz, con cal, ceniza y agua caliente.

PORBA: variedad de maíz que se caracteriza por su viabilidad en la extracción de harina

POTAJE: Guiso caldoso que se prepara con legumbres y verduras o arroz al que en ocasiones se le añade trozos de algún tipo de carne o de embutido; es un plato típico de diversas regiones españolas, variando en cada una el tipo y cantidad de ingredientes.

RAMAJIEN: es cuando la papa le sale raíces

RICHE: es el nombre que se le da la papa más pequeña.

SOMBO: un tipo de árbol que se encuentra en la región de Mongua

TALLADA: es cuando a la papa le salen ramificaciones de donde sale una nueva planta de papa

TALLARSE: esto quiere decir que el maíz volverá a nacer como planta

TOCANA: variedad de papa que a la los seis meses de cultivada

TOCARREÑA: variedad de papa queda al año de cultivada





TOCOSHES: un producto alimenticio obtenido por una técnica de conservación andina y que tiene propiedades nutritivas y terapéuticas.

TRICOMAS: son excrecencia de origen epidérmico, de formas muy variables y glandulares o no, presentes en vegetales.

TURMAS: es la forma en la cual se le decía vulgarmente a la papa en el periodo de la conquista.

VAHO: Vapor que despiden los cuerpos en determinadas circunstancias.

ZARZO: lugar de almacenamiento de granos, en este caso del maíz.



ANEXOS

Ficha de registro N^o M01

Día: 21	Mes: Marzo	Año: 2016
----------------	-------------------	------------------

- ✓ **Fuente:** Raquel Rincón Castañeda
Información general: Nació en la vereda de luce del municipio de Mongua, conoció al esposo en la vereda de Tosica el esposo vivía en la finca el flaco, es como una paramo
- ✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**
Se hace un hoyo en un pantano y en ese pantano se saca ese barro se echa un poco de paja en el asiento, en después se echa la paja, se lava y se echa a **utear**, se tardan como seis meses para prepararlo, sea de sal o de dulce, se debe realizar donde haiga agua, el jute depende del barro para el color de los jutes.
Se espichan unos jutes y se le echan a la sopa, futes de dulce se realizan con panela y papa, masa para el **espeso**
- ✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**
Papa delgadita, papa Riche, papa parra, pala, azadón, paja, piedras
- ✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó?** la mamá
¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando era niña

- ✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ Cuidado de animales	✓ Se preparaban cuando se habían obreros para las deshierbas.

- ✓ **Comentarios:**
Lo que es evidente para el entrevistado no lo es para el investigador
- ✓ **Peripecias de la entrevista:**
La cámara pone nerviosa a la entrevistada, la voz de la entrevistada es interrumpida por ella no se encuentra en su casa, es corregida por un familiar que se encuentra cerca de la entrevista.

- ✓ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 18.15 minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\21 de marzo del 2016\VID_20160321_121901.3gp



Ficha de registro N^o M02

Día: 21	Mes: Marzo	Año: 2016
---------	------------	-----------

✓ **Fuente:** Adelina medina

Información general:

Nació en la vereda el flaco, conoció al esposo en la vereda cosecha.

✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**

La papa para los jutes debe ser una papa pequeña, esa papa se lava bien lavada, después se hace un hoyo de un metro de hondo, se busca una paja y se ciernen dentro del hoyo, la paja deje cubrir la papa, no le deben faltar agua al hoyo donde este la papa, mantención para los obreros, ellos deben hervir en el hoyo, puede hacer sopa se espichan bien y se sacan esa cascarita y se le escurre toda la masita, en el cocio se le echan encima de las papa, se acompaña con habitas tostadas

✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**

Papa, queso, paja, cuajadita.

✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó?** la mamá

¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando era niña

✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ No hay relación de lo cotidiano.	✓ Relación con el cáncer ✓ Son celosos

✓ **Comentarios:**

✓ **Peripencias de la entrevista:**

- En medio de la entrevista aparece el esposo quien corrige y amplia el tema de los tipos de papa, y él necesita ejemplos tangible para poderse expresar
- Se ve evidenciada las tareas específicas de los géneros, las mujeres en los oficios de la cocina y los hombre en las labores del campo
- Con la intervención del esposo mejora la entrevista por entre ellos comienzan hacer un dialogo

➤ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 18.30 minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\21 de marzo del 2016\VID_20160321_173810.3gp





Ficha de registro N° M03

Día: 21	Mes: Marzo	Año: 2016
---------	------------	-----------

- ✓ Fuente: José de Jesús Tangua Rojas

Información general:

Nació en la vereda Mongui del municipio de Mongua Boyacá, conoció al esposo en la vereda de Mongui edad 67 años

- ✓ Tema: técnica de preparación de los jutes

Se sembraba la papa y se echa la papa ultima la más pequeña, se les echa primero la paja y se forran el hoyo en paja y de esa paja que queda por fuera se tapa la papa y luego de prensan con palos cruzados con piedras pesadas, entre mejor prensados se preparan mejor los jutes, ellos no les tiene que entrar aire el agua los produce hay tapados, al entrarles brisa no se cocinan los jutes, donde mis papaes echaban 15 bultos, cinco bultos por cada hoyo, se adjuntaban los jutes, para los mismos obreros para comenzar a realizar de nuevo el proceso, en ese la muchachas les gustaba darle picos a los muchachos porque olían a jutes, esas tropitas olían a perfume

- ✓ Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes

Papa chava, papa tocarreña, papa tocana la barra, la pala,

- ✓ Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó? Los papaes

¿Dónde lo aprendió? En la casa _____ ¿Cuándo lo aprendió? Desde mis primeros días de vida.

- ✓ Lo cotidiano versus lo exótico

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ Mute	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jute ✓ Jute para la artritis

- ✓ Comentarios:

- ✓ Peripetecias de la entrevista:

- En la intervención de la entrevista de la esposa se ve más tranquilo, mientras que en la entrevista de él se siente nervioso al inicio de la entrevista
- Ve a su esposa para que le ayude a contestar las preguntas de la entrevista

- Datos adjuntos:

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 13.34 minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\21 de marzo del 2016\ VID_20160321_180509.3gp





Ficha de registro N^o M04

Día: 22	Mes: Marzo	Año: 2016
---------	------------	-----------

- ✓ Fuente: Dilma Manosalva

Información general:

Nació en la vereda Mogui sector del Carmen conoció a su esposo en la escuela

- ✓ Tema: técnica de preparación de los jutes

El clima interviene en el tamaño de la papa, los jutes para los obreros era su plato favorito, se preparaba para los convites, el jute tiene un olor distintivo (olor fuerte), el jute es bueno para el frio en dieta de las embarazadas. Hace rato el hico no se destapa de debe ahumar el hueco para evitar alergias en las manos, al hueco en ningún momento debe faltarle agua, se debe limpiar alrededor del hueco para que no le caiga hojarasca y esto afecte a la preparación de los jute, los jutes se pueden comer crudos, entre más agua mucho mejor

- ✓ Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes

Papa de año, papa pastusa, azadón

- ✓ Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó? Los papaes

¿Dónde lo aprendió? En la casa _____ ¿Cuándo lo aprendió? Cuando joven

- ✓ Lo cotidiano versus lo exótico

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ Preparación de comida	✓ Se utilizaba para la dieta después del embarazo

- ✓ Comentarios:

- ✓ Peripeccias de la entrevista:

- Los jutes con la relación de las anécdotas de su nieta
- Al ser menos rígidas las preguntas se ve buena disposición de doña Dilma,

- Datos adjuntos:

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>13</u>	Cantidad: 11.30 minutos
Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\22 de marzo 2016\fotos	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\22 de marzo 2016\videos\entrevista\



Ficha de registro N^o M05

Día: 24	Mes: septiembre	Año: 2016
----------------	------------------------	------------------

✓ **Fuente:** Florentino Medina

Información general:

Nació en la vereda tagua, en la parte de arriba de la laguna negra, vereda el Carmen

✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**

Se cortan unas varas y se coloca una presa de cinco baritas y se coloca unas lajas encimada para que se apreté la papa y se deja que se llene el hueco de agua, en el hueco va cambiando el agua, se deja seis meses para que la papa se utea, cuando el terreo es en greda los jutes quedan melcochudos, cuando llega el momento de retirarse se mezclan los jutes y se selecciona el que flota,

✓ **materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**

Herramientas, azadón, macheta, pala, palín, pala hoyadora, Achuela,

✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó? Los papas**

¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando joven

✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uso de herramientas ✓ Labores manuales 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para el tratamiento del cáncer.

✓ **Comentarios:**

✓ **Peripecias de la entrevista:**

- Relaciona el uso de las herramientas, en su infancia con la actualidad, como el hacha y la motosierra
- Para dar referencia al uso él debe tomar la herramienta y simular el movimiento

➤ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>63</u> Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\mongua24de sep.	Cantidad: 27.8 minutos Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\25 de sep. 2016\herramientas





Ficha de registro N^o M06

Día: 24	Mes: septiembre	Año: 2016
---------	-----------------	-----------

- ✓ **Fuente:** Leonor Rojas Tangua
Información general:
Nació en la vereda tagua, en la parte de arriba de la laguna negra, vereda el Carmen
- ✓ **Tema:** técnica de preparación de los jutes
- ✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**
- ✓ **Tradición culinaria:** ¿Quién se lo enseñó? Los papaes
¿Dónde lo aprendió? En la casa ¿Cuándo lo aprendió? Cuando joven

- ✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ No hay relación con lo cotidiano.	✓ Para el tratamiento del cáncer.

- ✓ **Comentarios:**
- ✓ **Peripecias de la entrevista:**
 - La mención del obrero que comió los jutes en sopa y a él no le gustaban esa papas pichas, no le dieran,

- **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: __0__	Cantidad: 6.53minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Mongua\24 de sep. 2016





Ficha de registro N^o R01

Día: 17	Mes: marzo	Año: 2016
---------	------------	-----------

✓ **Fuente:** Isaac Leguizamón Jiménez

Información general:

Nació en la vereda de Ciénega municipio de Ramiriquí

✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**

La preparación esta desde la descripción del maíz, y la reiteración del flujo de agua constante en el proceso, uso del helecho como filtro. La clasificación del tamaño en el maíz.

✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**

El Maíz Blanco fino, Maíz amarillo fino, helecho marrano.

✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó? Los papaes**

¿Dónde lo aprendió? En la casa ¿Cuándo lo aprendió? Cuando joven

✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ Los alimentos	✓ No relación de lo exótico.

✓ **Comentarios:**

En la entrevista no le importa que los estén grabando y sigue comiendo una mandarina la cual interviene en algunas ocasiones con la vocalización, el reitera muchas varias veces en elementos que ya había comentado anterior mente.

✓ **Peripecias de la entrevista:**

➤ la interrupción de la esposa corrigiéndolo

➤ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 9.32minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Ramiriquí\19 de septiembre\abuelos



Ficha de registro N^o R02

Día: 17	Mes: marzo	Año: 2016
---------	------------	-----------

- ✓ Fuente: Peregrina Pedrosa

Información general:

Nació en la vereda de Ciénega municipio de Ramiriquí

- ✓ Tema: técnica de preparación de los jutes

La mención de la incorporación de la caña de maíz en el fondo del tanque como una base previa de la colocación de los helechos para introducir los maíces para el proceso de Utiar, explica que con el tacto se ve que si ya está completo el proceso.

Para la cocción de los alimentos se toma una olla y se le coloca en el fondo una hojas de Rigua, después procede a ingresar los futes o mazorcas de agua, luego le agrega sal al gusto, le vierte agua y esta olla se precede a colocar en el fogón

- ✓ Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes

Hojas de Rigua, helecho marrano, maíz uteado, nata de leche, cebolla larga, arroz, aceite, alverja verde.

- ✓ Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó? Los papaes

¿Dónde lo aprendió? En la casa _____ ¿Cuándo lo aprendió? Cuando joven

- ✓ Lo cotidiano versus lo exótico

Lo cotidiano	Lo exótico
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La preparación de arroz ✓ El uso de los utensilios de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las hojas de Rigua en el fondo de la olla ✓ La noción del en la preparación de los ingredientes

- ✓ Comentarios:

Se evidencia la poca insensibilidad en las manos con el contacto de las ollas calientes

- ✓ Peripecias de la entrevista:

➤ Para la entrevista no es posible que se quede quieta está concentrada en la realización de sus tareas

➤ Datos adjuntos:

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 1.12 min
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Ramiriquí\19 de septiembre\abuelos 2016 sep. 19





Ficha de registro N^o R03

Día: 18	Mes: septiembre	Año: 2016
---------	-----------------	-----------

- ✓ **Fuente:** Cándida Barajas de Pedrosa

Información general:

Nació municipio de Ramiriquí Boyacá

- ✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**

Se realiza un en hueco, el cual en ciertas ocasiones se colocan lajas, se introduce helecho el cual nace como maleza en las peñas, se debe realizar con maíz blando, para que el tiempo de utear sea entre 25 días a un mes, si es maíz duro el proceso se demora mas

- ✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**

Lajas, maíz blando, helecho marrano,

- ✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó?** Los papas

¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando joven

- ✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
✓ Preparación de alimentos.	✓ La variación del proceso, por la pérdida de maíces uteados en experiencias anteriores

- ✓ **Comentarios:**

En el momento de la entrevista, se encontraban haciendo el almuerzo esto complico un poco la misma por que se perdió la idea de la conversación

- ✓ **Peripencias de la entrevista:**

- La rememoración de anécdotas alrededor de estos platos típicos
- El dialogo de los esposos complementado las ideas de cada uno de ellos
- **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 14.41 minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Ramiriquí\19 de septiembre\Pedrosa 2016 sep. 19





Ficha de registro N⁰ R04

Día: 19	Mes: septiembre	Año: 2016
----------------	------------------------	------------------

- ✓ **Fuente:** Enrique Reyes
Información general:
Nació municipio de Ramiriquí Boyacá, vereda espinal
- ✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**
Los jutes se realizan echándolos en un hueco de aproximadamente de 50 a 60 centímetros, en el dialogo se le pregunta si los hijos lo consumen, al cual contesto que solo las hijos y que los nietos no les gusta,
- ✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**
Maíz blando, helecho marrano, tamo de alverja
- ✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó?** Los papas
¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando joven
- ✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
<ul style="list-style-type: none"> ✓ No existe relación en lo cotidiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La variación del proceso, por la pérdida de maíces uteados en experiencias anteriores. ✓ Él es tímido frente a la cámara.

- ✓ **Comentarios:**
En la entrevista don Enrique se siente incómodo por la cámara pero esto se le olvida cuando don Isaac Leguizamón interviene y comienzan a realizar una conversación entre ellos
- ✓ **Peripecias de la entrevista:**
 - La rememoración de anécdotas alrededor de estos platos típicos
 - El dialogo de los esposos complementado las ideas de cada uno de ellos

➤ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: 8:58minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Ramiriquí\19 de septiembre\Enrique reyes





Ficha de registro N⁰ R05

Día: 19	Mes: septiembre	Año: 2016
----------------	------------------------	------------------

- ✓ **Fuente:** Gustavo Leguizamón
Información general:
Nació municipio de Ramiriquí Boyacá, vereda espinal
- ✓ **Tema: técnica de preparación de los jutes**
Se realiza un hueco en la tierra, en un lugar humeando, se coloca ramas de helechos, es especialmente para que se mantenga limpio, se realiza una variación de este proceso, el cual consiste, echar el maíz para Utiar en un costal con helecho y se introduce este en un tanque
- ✓ **Materiales en la elaboración de los Jutes, Futes o Utes**
Maíz blando, helecho marrano, tamo de alverja
- ✓ **Tradición culinaria: ¿Quién se lo enseñó?** Los papaes
¿Dónde lo aprendió? En la casa **¿Cuándo lo aprendió?** Cuando joven
- ✓ **Lo cotidiano versus lo exótico**

Lo cotidiano	Lo exótico
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se encuentra en uno de sus cultivo fumigando 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La variación del proceso, por la pérdida de maíces uteados en experiencias anteriores ✓ Él es tímido frente a la cámara

- ✓ **Comentarios:**
Se evidencia la tranquilidad y el manejo del vocabulario, también la postura es conveniente dentro de la entrevista.
- ✓ **Peripecias de la entrevista:**
No hay interrupciones, como la entrevista a campo abierto, por lo tanto afecta la luz, el sonido es afectado con la brisa de la región, por lo cual se dificultó la entrevista.

➤ **Datos adjuntos:**

Fotografías	Grabaciones, Videos, audios
Cantidad: <u>0</u>	Cantidad: minutos
Ruta de guardado:	Ruta de guardado: C:\Users\OSCAR\Desktop\trabajo sobre jutes\Ramiriquí\19 de septiembre\Gustavo Leguizamón

