

Los jutes, una forma de conservación de alimentos que puede ser precolombina

GERMÁN VILLATE SANTANDER

PROFESOR DE LA FACULTAD DE ECONOMÍA

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

En la literatura de difusión y en los textos escolares es ya un lugar común hablar de los muisca como un pueblo agricultor, y más de un especialista considera el agro como base de la economía de esa cultura. No obstante, las limitaciones climáticas del altiplano y el desarrollo de otras ramas de la producción, han invitado a serios estudiosos (Reichel Dolmatoff, Camilo Domínguez, entre otros) a replantear tal idea y hoy es punto de discusión la importancia del agro como rama de la producción entre los muisca. De ahí que el Museo Arqueológico de Tunja haya considerado el tema como punto de investigación.

El trabajo se ha abordado no solamente a través de la información arqueológica y documental, sino que se ha procurado complementar la mediante el aprovechamiento de los estudios sobre lingüística chibcha y buscando una aproximación a la etnografía y a las costumbres vivas de los campesinos del altiplano, con el ánimo de reconocer posibles permanencias.

El breve artículo que ahora se presenta sobre una técnica de conservación de alimentos es parte de la investigación general sobre el agro y apunta hacia plantear la posibilidad de hallar en ella una costumbre precolombina que aún permanece.

No es mucho lo que se ha escrito sobre la conservación de alimentos por parte de los muisca. Conocemos acerca de los depósitos de alimentos reseñados por los cronistas, pero no contamos con descripciones amplias que enriquezcan el estudio. Sobre el maíz sabemos que se conservaba mejor en los climas fríos que en los climas templados donde fácilmente era objeto de plagas como el gorgojo, más abundante en esos climas que en los fríos y que fue mencionado incluso por cronistas tardíos como Basilio Vicente de Oviedo (1930: 49). Respecto a la agricultura de tubérculos es poco lo que conocemos. Más de un estudioso hace referencia a la ausencia de sistemas de conservación como el «chunllo» de los peruanos; sin embargo, merece reseñarse una costumbre de conservación aún

viva reconocida como **jute**, **hute** o **fute**, según la región, y que tradicionalmente se ha entendido como una costumbre precolombina. Sobre ella conocemos, entre otras, la referencia hecha por el doctor Manuel Mesa Bernal en 1952 (Mesa Bernal, 1990: 91 y siguientes) quien encuentra los «jutes» en Pueblo Viejo, actual municipio de Aquitania, en el departamento de Boyacá. Dice el autor que las voces «jute» y «fute» sirven en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá para indicar algún cuerpo en vía o en estado de descomposición, y considera la palabra como originada en una voz indígena chibcha: **Afutynsuca**, que significa podrirse las papas. Basa su aserto en la autoridad de don Rufino de J. Cuervo, y en la obra sobre colombianismos del padre Julio Tobón Betancourt, quien dice que el vocablo «fute» significa papa podrida o dañada por el agua (Mesa Bernal, 1990: 91). Por nuestra parte hemos consultado el trabajo de María Stella González y encontramos que se le concede el mismo significado: «podrirse las Turmas» (**Afutinsuca** en González de Pérez, 1987: 299).

Subraya el autor que la preparación del «jute» aparentemente no era muy frecuente en la época de la investigación (1952) y la reduce al municipio de Aquitania. A partir de la información del Dr. Mesa Bernal se reinvestigó el lugar con el propósito de establecer si la costumbre perduraba actualmente (1991-1997) y pudo comprobarse que aún perdura, no solamente en la vereda reseñada en 1952 sino que es corriente en varias veredas de diferentes climas.

El trabajo de campo pudo confirmar que, además de la vereda de «El Medio de Guasca» señalada por Mesa Bernal, en las de Hato Viejo, Cuarto Medio Uribes, Mombita, Maravilla y Sisvaca y aún en el Centro son más o menos conocidos los «jutes», con ligeras variaciones. Pero no solamente son conocidos y utilizados en el municipio de Aquitania, sino que pueden encontrarse en otros municipios como Duitama, Ciénega, San Eduardo, Mongua, Tasco, Chivatá, Siachoque, Oicatá, Motavita, Sora, etc., y aún es posible mandarlos preparar en la vereda tunjana de Runta, famosa por su culinaria.

Debemos aclarar que la investigación aún continúa y que la lista de municipios que se aporta dista mucho de ser exhaustiva, de manera que es posible pensar que la costumbre es más conocida o más generalizada de lo que pudiera pensarse, aun cuando en todos los lugares investigados se considera como una costumbre antigua que va cayendo en desuso.

El autor que venimos siguiendo estimaba la preparación de los «jutes» como solución a dos problemas fundamentales, a saber: de una parte el de la conservación de alimentos por largo tiempo, supuesto que su preparación requería un proceso cuya duración oscilaba entre los dos y los cuatro meses al cabo de los cuales podían ser consumidos; y de otra liberar a los alimentos de cierto sabor amargo y de algunos elementos tóxicos, pues según los testimonios que había recogido de sus entrevistados *«las papas en la preparación del «jute» son las llamadas bravas, amargas,*

o antiguas, que en la región del medio de Guasca denominan chavas, y en otros sitios las designan con los nombres de quire, isabela, contenta, paduana, etc. Son variedades semicultivadas, pero algunos campesinos han informado que se encuentran silvestres» (Mesa Bernal: 93).

Desde entonces, seguramente la difusión y la homogenización de las semillas han hecho que la técnica se desplace también a las variedades que actualmente se cultivan en el departamento y hoy no se señala ninguna en especial para la preparación de los «jutes». Solamente se observa una cierta preferencia por las papas pequeñas que los entrevistados nominan aún en lengua chibcha como «riche» (**riche**: papas más pequeñas de la cosecha. Acosta Ortigón, 1937). Al indagar por las variedades antiguas presentadas por Mesa Bernal, nos hemos encontrado con que aún se conocen dos especies semicultivadas, que reciben los nombres de Raizuda Blanca y Raizuda Negra, sobre las cuales solamente se anota que tienen un gusto diferente a las variedades corrientes. Tales especies habitualmente se consumen con la misma preparación que cualquier otra variedad y solamente ocasionalmente se hace «jute» de ellas, de manera que no habría motivos para pensar que el proceso de la preparación de «jutes» tienda a mejorar el sabor o a eliminar elementos tóxicos, aunque desde luego cabe la posibilidad de que las especies reseñadas en este trabajo no correspondan a las que conociera el Dr. Mesa Bernal.

Pero habría un argumento más: los «jutes» no solamente se preparan de papa sino que también se hacen de maíz, en cuyo caso no habría que pensar en la necesidad de eliminar presumibles elementos tóxicos, de manera que es posible inclinarse por la idea de que su fin es únicamente la conservación de los alimentos.

Pero ya va siendo hora de que tratemos de saber en qué consiste la técnica de conservación. Para aproximarnos a ella transcribiremos a continuación la descripción del proceso que recogió Meza Bernal en 1952 y la recogida por nosotros 40 años después, lo cual nos permitirá apreciar las variaciones del proceso.

Descripción recogida por Meza Bernal en 1952

«Para preparar el «jute», los campesinos hacen en el suelo hoyos de formas diversas; se pudieron apreciar rectangulares, casi cuadrados, redondeados etc. Generalmente eran muy grandes. Los de forma rectangular tenían 70 cm de largo por 35 de ancho y 40 de profundidad; estas dimensiones son muy aproximadas pues varían notoriamente de forma y tamaño. Por lo regular una pequeña acequia conduce el agua que llena el hoyo, la cual se continúa por el lado opuesto, de modo que el agua está renovándose constantemente. Por dicha razón prefieren que la acequia pase por el centro del hoyo o que uno de sus lados quede sobre ella.

«Tan pronto se han hecho los huecos, depositan la cantidad de papas necesarias para llenarlos y los cubren con un tejido de paja, junco o helecho; colocan algunas piedras sobre el tamo, para impedir que los tubérculos floten.

«Una vez que están en estas condiciones quedan listas para «jutiarse». Según información de algunos entrevistados, deben permanecer así por espacio de dos o tres meses; otros comunicaron que durante unos cuatro meses».

Descripción recogida para este trabajo

Para la elaboración de los «jutes» se deben seguir los siguientes pasos:

1. Selección de papa chiquita llamada «riche», que esté sana.
2. Se abre un hueco de aproximadamente 1 metro o más según la cantidad que se vaya a depositar.
3. En el fondo y alrededor del hueco se echa paja o junco y enseguida la papa que hemos seleccionado, luego se llena de agua teniendo en cuenta que cubra la papa. Por último se cubre con más junco o paja y se prensa el conjunto con piedras encima para que las papas queden mejor «jutiadas». Esta papa dura es depositada en el hueco de 2 a 4 meses o más, teniendo en cuenta que no les falte el agua para que queden de mejor sabor.
5. Por último se quita una piedra para sacar la muestra, si está blanda es señal de que ya están para el aperitivo.
6. Para consumir los hutes se los prepara cocinados, fritos o en sopa, o con leche o queso.
7. Principalmente son buenos para el hambre, o para cuando un niño o un adulto tiene diarrea o frío de estómago.

Observamos que básicamente el procedimiento continúa siendo idéntico: se trata de una forma de descomposición controlada a través de agua fría que se renueva. La mayoría de los entrevistados consideró importante la utilización de agua corriente, pero una buena parte de ellos no lo consideró esencial, limitándose a decir «que no les falte», «que siempre estén cubiertas las papas» e incluso un testimonio recomienda hacer el hueco en un sitio pantanoso, renovando el agua.

El recubrimiento del pozo con material vegetal se consideró indispensable: más de un testimonio declara que si las papas tocan la tierra corren el riesgo de «macollar», esto es, de echar raíces; otros testimonios se limitan a considerar que se «entierran» y toman mal sabor. El material vegetal de vestir el pozo es variable, se utiliza indistintamente paja, junco o helecho de envolver carne, prefiriéndose este último pues se entiende que les mejora el gusto.

Aun cuando se da un tiempo de duración del proceso se le considera aproximado y se atiende a otras señales como la aparición de una nata sobre el agua; en algunos casos se insistió en la necesidad de hacer la prueba. Quizá, alrededor de los «jutes» de papa, la única variación importante que hallamos con relación al estudio de 1952 es que actualmente se aplica a cualquier especie de papa y que se prefieren las «riche» de cualquier variedad.

Pero nos encontramos además con que el procedimiento no solamente se aplica a la papa, sino que también al maíz, caso en el cual reciben el nombre de «jutes de maíz» o el alternativo de «mazorcas de agua» (pero aún en este caso, para referirse al procedimiento se dice «jutiar mazorcas»). La manera de preparación es análoga, con variación en el tiempo que se considera debe ser de unos dos meses para los climas fríos y un poco menor para los climas templados.

La mayoría de los testimonios sobre «jutes de maíz» provienen de climas templados: veredas de Mombita, Maravilla y Sisvaca en el municipio de Aquitania, y municipios de Ciénega, Boyacá, Pachavita, San Eduardo, etc. Sin embargo, en Siachoque, un municipio de tierra fría a 2.900 m.s.n.m., cuyo principal producto agrícola es precisamente la papa, encontramos como más corrientes los «jutes» de maíz.

Un buen ejemplo de preparación de «jutes de maíz» es este testimonio de Rosa María Torres de Bohórquez, recogido en la vereda Centro del municipio de San Eduardo:

«Se hace un hueco de unos 50 cm de hondo y de grande como la cantidad de maíz que se vaya a «jutiar», ojalá en un sitio bajo y si hay agua corriente mejor.

«Se escoge maíz bien seco, que ojalá sea de harina y no de pollos. Se recubre el hueco con helecho de monte, del de envolver carne, y se depositan las mazorcas enteras de maíz duro, que esté sanito; se le pone agua que lo cubra todo y se tapa con helecho. Cuando se va a «jutiar» bastante se separa por capas: capa de maíz, capa de helechos, y por último se le ponen lajas encima para que le pesen y lo mantengan «resumido», y se dejan ahí por 60 días más o menos, cuidando que no les falte el agua porque se dañan. Cuando le salga la «nata», una como natica blanca, como espesita, debe ser que ya están. Entonces se empieza a probar: se toca una mazorca, sin sacarla del agua porque se pasma, y si los granos están blanditos como de mazorca tierna es que ya sirven para el asado. Entonces se sacan y se lavan divinamente. Después se pueden preparar asados, cocinados, en piquete o desgranado frito. Cuando se pasan de punto sólo sirven para masa y para hacer sopa. Ellos cuando ya están y cuando se lavan y cuando se preparan tienen un olor fuerte, por eso el que no los sabe comer no los come, pero saben muy bien y son mucho alimento.

«Siempre se preparan para el tiempo frío y suplen mucho el trabajo de alimentar, pero también a veces se preparan por gusto».

Sobre la época de preparación los testimonios son unánimes: no es un plato ligado a celebraciones especiales o a un calendario de fiestas. Se hacen por necesidad en el tiempo «frío», cuando no hay cosechas. Escuchamos el testimonio de jóvenes en Siachoque que declaran que los han comido y que los comen, pero que no es un plato bueno sino para cuando no hay más. En algunos lugares vimos colocar sobre los «jutes» ramas de espino para que los animales y los ladrones no los escarben.

Entre los indígenas u'wa de la Sierra Nevada del Cocuy son corrientes los «jutes» y existe de ellos una mayor variedad: se preparan de papa y de maíz en la parte alta, en las comunidades de Bókota y Bachira; y de plátano, de yuca y de maíz en Cobaría, Tegría y las demás comunidades de clima templado. Se conocen con el nombre de «rora» y su tiempo de preparación puede llegar a ser más largo, en general entre los dos y los seis meses. No están ligados a la ritualidad, aun cuando, como todos los alimentos, deben ser rezados. Se preparan precisamente para la época en que no hay cosechas y se consideran simplemente como un alimento sustituto; es común la expresión «Ror Kuna «wiwa», «Coma Rora» para referirse a la escasez (informaciones de Berito Cobaría y de Siracubo Tegría).

Nuestra observación general es que esta costumbre de preparar alimentos aún está viva en Boyacá, pero hay por parte de los mayores un más alto aprecio hacia ellos que por parte de los jóvenes, especialmente los de los centros urbanos, en donde en tiempos en que no hay cosechas se dan otras alternativas de alimento que de alguna manera significan holgura económica. En líneas generales hoy son más corrientes los «jutes» de maíz que los de papa, y la técnica como tal aplicada a cualquiera de los dos vegetales es más usual en el centro y en la vertiente oriental de la cordillera. Podríamos pensar que el futuro de los «jutes» es incierto en la medida en que las comunidades campesinas se integren más a la economía de mercado, caso en el cual solamente podrían conservarse como especialidad culinaria.

Al indagar sobre el origen de la costumbre, todos los testimonios de todos los lugares investigados coinciden en considerarla propia de la región y muy antigua. «*Han existido desde siempre*» y «*los de antes eran mejores que ahora*» son expresiones constantes. No conocemos ningún antecedente español de esta técnica de conservación aplicado a vegetales, como sí podríamos pensar de los «taques» que son otra forma existente en la región de conservación de alimentos vegetales en vinagre, fruto de su propia fermentación, y más usuales en la vertiente occidental de la cordillera. Por último, su uso más difundido entre los únicos indígenas del departamento, los u'wa de la Sierra Nevada del Cocuy, sugiere que es posible que se trate de una

permanencia cultural precolombina que se ha mantenido en la medida en que aún constituye una solución eficiente a un problema presente de conservación de alimentos.

Bibliografía

- Acosta Ortigón Joaquín. 1937. *Diccionario Cundinamarqués - Español*. Bogotá.
- González de Pérez, María Stella. 1987. *Diccionario y gramática Chibcha. Manuscrito anónimo de la Biblioteca Nacional de Colombia*. Bogotá.
- Mesa Bernal, Daniel. El jute, una extraña manera de preparar la papa. En: *Nueva Revista Colombiana de Folclor*. Patronato Colombiano de Ciencias Artes y Letras. Bogotá.
- Oviedo, Basilio Vicente de. 1930. *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá.