

# El cuy:

alimento, ritual y medicina andina.



Edición:  
ENCONTEXTO  
Fuentes:  
elcuy.wordpress  
el tiempo  
patrimonioalimentario



Foto tomada de andina.com

Los orígenes del cuy se pierden en la noche de los tiempos. Pero es un hecho que hace 5,000 años ya servía como alimento a los antiguos peruanos, como testimonian los restos que se encontraron de este noble animalito en cuevas prehistóricas ayacuchanas.

Luis G. Lumbreras Dixit, en: "Los orígenes de la civilización en el Perú".

**El cuy es autóctono de los Andes.** No lo habían visto nunca antes los primeros occidentales que llegaron a América. Los españoles lo llamaron "**conejillo de Indias**", porque les recordó a sus conejos. Con voz propia, lo hemos llamado **cuyo**, en el sur de México y Guatemala; **curiel**, en Cuba; **cuilo**, en Colombia y Costa Rica; **cuya**, en El Salvador; **cuy**, en Ecuador y Perú; **cuye**, en el sur del Perú y Bolivia; **cuís**, en Argentina y Chile. En la raíz común de esos vocablos está la onomatopeya con que imitamos el chillido de los cuyes, **cui cui...** Su nombre científico es **cavia porcellus**, y también se lo conoce como **conejillo de Indias o cobaya**.

En Ecuador no hay estudios, a profundidad, sobre los **orígenes de las prácticas alimenticias**; prueba de ello es la escasa información sobre los antecedentes del cuy. De lo rescatado por investigadores y profesionales del arte culinario, se conoce que este animal tenía y mantiene **su valor alimenticio, medicinal y ritual en los Andes**.

**Juan Martínez Borrero**, miembro de la **Cátedra Abierta de Historia**, de la Universidad de Cuenca, argumenta que, en el sitio arqueológico de Chobshi, donde la gente de la cultura **Tacalshapa** se caracterizaba por ser **recolectora y cazadora**, se han encontrado restos de una especie de "**sacha cuy**" o **cuy silvestre** que, al parecer, ya era considerado como un importante **alimento proteínico**.

*Sólo el cuy estuvo al alcance de toda la comunidad, a diferencia de los camélidos, que si bien eran pastoreados por ellos, no podían consumirlos, porque pertenecían al Estado. Esto generó que el cuy se volviera familiar; es decir, que habitara en las casas de los indígenas.*

Tal como lo registró **Lope de Atienza**, misionero y etnógrafo del siglo XVI, en su obra **Compendio historial de los indios del Perú**, se observó que *"se ofrecían cuyes en ritos religiosos y que uno de los defectos de los indios, era el de compartir la casa con los cuyes, situación cuya muy propicia para la aparición de enfermedades"*.

Tener cuyes en el interior de una vivienda, se mantiene hasta la actualidad, especialmente en ciertas zonas rurales, como en el sector de **Carachula, cantón Santa Isabel**, donde los cuyes, también conocidos como **cobayos o cavias**, habitan en el interior de las casas, lo que genera **una cercanía natural con el animal**.

#### Preparación

Pero, *¿cómo se comía el cuy?* Martínez señala que antiguamente no existía el condimento, por lo que el animal se preparaba únicamente con sal y ají. Para él, posiblemente existían **tres formas de preparar el cuy**: la primera, es un **charqui, la carne deshidratada** del animal; una segunda forma es **asar su carne**; y, finalmente, **en el locro**, que se echa el cuy en pedazos dentro de la olla.

Estas y otras formas de cocción, las relató el cronista, científico y sacerdote jesuita español del siglo XVI, **Bernabé Cobo**, en su libro **Historia del Nuevo Mundo**: *"comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo, solamente como si fuera lechón; es para ellos comida muy regalada. Y suelen hacer un guisado entero, sacándole el vientre, con mucho ají"*.

#### Ritual

Comerlo no era la única forma de beneficiarse del cuy, pues también estaba **asociado a rituales curativos**. Es así que **surge el cubeo**, ritual que consiste en pasar el animal **sobre el cuerpo de una persona enferma**, con el fin de limpiar las malas energías. Además, se cree que cura el mal de ojo y el espanto.

#### Detalles

Uno de los investigadores actuales, **que aborda la gastronomía tradicional**, es **Julio Pazos, escritor del libro El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña**, en el que se dice que el cuy, en los pueblos del Altiplano, intervienen en **prácticas tradicionales** relacionadas con la familia y el entorno social.

*El cuy entra en bautizos, peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Las piezas de cuy se comparten de acuerdo a la importancia de los miembros de la familia. Es decir, a más grande, mayor importancia.*

#### Actualidad

En algunas parroquias, como **Ricaurte, San Joaquín, Baños** y otros **lugares de Cuenca**, como en la avenida Don Bosco y Doce de Octubre, **se prepara el cuy**. Aquí, **Marina Molina, de Los picantes de Marina**, portando

un delantal azul, en un ambiente en el que el humo es habitual, prepara **el tradicional** cuy con papas, mote y ají, elementos que son inseparables, **por provenir del mismo espacio ecológico**, y por tener un sabor o combinación de texturas, aromas y sabores que **son atractivos al paladar**.

**Molina** revela que, **luego de matar al cuy**, lo lava en agua con sal para luego ser aliñado con naranja, ajo y sal. Con estos ingredientes, **desde hace 32 años**, brinda a los cuencanos una tradición que, en su familia, tiene una antigüedad mayor a 100 años, pues **su abuela fue quien inició** con esta preparación.

**Marlene Jaramillo**, subdecano de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca y docente de la materia de **Cocina Ecuatoriana**, señaló que es importante mantener la tradición de utilizar **el cangador o palo y el carbón**.

*A decir de la profesional de arte culinario "no haysabor más delicioso que ése". Sin embargo, reconoce que se puede innovar, aplicando técnicas culinarias al horno, a la plancha o apanado, como formas vanguardistas de preparar el cuy*

#### Ancestralidad

**Nativo**. El cuy fue uno de los **pocos animales domésticos andinos** en la época prehispánica. Su centro de domesticación más probable es **el altiplano peruano-boliviano**. En toda la región andina existen variedades silvestres, **de menor tamaño**.

En Europa y Norteamérica **el cuy es un animal de compañía**, que ha **desplazado al hámster**. Los habitantes de estas regiones se sorprenden de nuestro consumo.

Un estudio del año 2009, de la **fotógrafa Taryn Simon**, en el aeropuerto internacional John F. Kennedy en Nueva York, demostró que el cuy es uno de los objetos que más tratan de ser introducidos ilegalmente en los Estados Unidos de América, **testimonio de la fidelidad gastronómica** de los emigrantes andinos. Sin embargo, para las festividades de Navidad y Fin de Año, **se exportan más de 5000 cuyes congelados, a la ciudad de Chicago**, para consumo de las comunidades andinas migrantes.

#### Crianza

Antiguamente, se tenía a los animalitos dentro de la misma casa, donde se los **podía proteger del clima y predadores**, como **el gavilán o el zorro atuk**. Hoy en día, **muchas personas crían cuyes** en jaulas fuera de la casa.

En la crianza participa toda la familia, **especialmente mujeres y niños**, y es específicamente **para auto consumo**. Ahora existen también **criaderos comerciales de cuyes**, debido a la gran demanda que existe sobre este animal; especialmente, de **extranjeros que visitan nuestro país**,

por turismo; y también **para exportación** y consumo de nuestros migrantes ecuatorianos.

**El manejo del cuy es bastante fácil**, aunque requiere de ciertos **conocimientos básicos**. Se alimentan **de forraje**, residuos **de cosecha de maleza o pastos y residuos orgánicos**, tienen un ciclo de reproducción corto y de bastante proliferación; necesitan espacios fríos con sombra **y ambientes limpios**.

*Su crianza ha significado para las familias andinas un gran aporte nutritivo, una fuente de ingresos económicos, así como una tradición cultural y gastronómica importante que ha sido heredada de generación en generación.* (Carrera et al, 2016).

### Descripción

Es un **roedor pequeño, herbívoro**, con pelaje en tonos de color café, blanco y negro. Es una de las especies domesticadas en Los Andes, **de mayor prestigio y popularidad**, debido a su fácil manejo, su buena **producción de carne, delicada, de sabor profundo y bajo contenido en grasa**. Por eso, en el Ecuador, a lo largo de toda la Sierra, no faltan los platos **preparados con cuy**.

Ya no forman parte solamente de la **gastronomía de fiestas y familias**, sino que ahora su popularidad ha llegado a las calles, asaderos, restaurantes y hoteles, que ofrecen esta deliciosa tradición. El cuy se produce a lo largo de toda la Sierra: **Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja**.

### Usos gastronómicos

Existen varias formas de consumirlo. **El cuy asado a la brasa es la forma más popular**. La clave de esta preparación está en el aliño de la carne, antes de asar. **Se lo sirve entero**, con papas hervidas, acompañadas de **una salsa de maní** y ají, una lechuga, una rodaja de tomate y aguacate, dan color al plato.

En algunas regiones, sobre todo en el Austro, se lo sirve, también, **con mote y habas**. Y en las festividades, no falta la **chicha de jora** para acompañar.

Otros platos populares, son: **el locro de cuy** (una sopa de papa en la que se incluyen pedazos de carne de cuy), **el cuy frito, al horno o cocido**. A muchos no les gusta su aspecto, **peor verlo servido entero, incluida la cabeza**. Pero para quienes lo han probado, es una de las carnes más ricas y saludables.

*Se lo consigue durante todo el año. Aunque, antes era especialmente consumido en épocas festivas y celebraciones especiales, como un bautizo, una pedida de mano, matrimonio etc.*

En Otavalo, por ejemplo, para pedir una chica como esposa, el padre del novio debe llevar a su casa, 12 cuyes.

### Propiedades

Como alimento, la carne de cuy es una valiosa **fuentes de proteínas**, muy superior a otras carnes rojas, **como la de res**. Tiene **muy bajo contenido de grasas** y un alto contenido en ácidos grasos esenciales, como **el omega-3**. En la medicina ancestral andina **tiene un poder curativo**.

A través de la **"limpia del cuy"** o el **"pasar el cuy"**, en donde el animal es sobado en el cuerpo del paciente. Se considera que la enfermedad **es absorbida por la energía interna** del animal, luego de lo cual **es posible leer el diagnóstico**, a través de la **observación de los órganos del cuy**.

### Variedades y estado de conservación

Para el estudio de los tipos y variedades de cuyes, se los ha agrupado de acuerdo a su morfología, longitud y color de pelaje: ☑

Nombre	Características	Estado de conservación
Criollo o runa	Tamaño pequeño, producción de carne mediana pero de buena calidad. De pelaje mediano con tonalidades oscuras, con la peculiaridad de que el cuerpo de las hembras termina e en punta	escaso
Otros	Son especies mejoradas principalmente con fines comerciales, de tamaños más grande que el criollo con variaciones en el tipo y color de pelaje.	común



Foto tomada de Adamthewanderer.wordpress.com

En Ecuador es un plato muy apreciado, en regiones de la sierra. Los invitamos a que se animen a probarlo, asado, que es nuestra recomendación.