
actividades tradicionales

PATRICIO REINOSO G.

EL CUY: DE LO GASTRONÓMICO A LO TERAPÉUTICO.

Resumen:

Los alimentos son parte importante de la cultura. Los seres humanos nos alimentamos como mecanismo de sobrevivencia, pero además creamos toda una serie de comportamientos, ideas y creencias en torno a los alimentos. A diferencia de los animales, los hombres no consumimos los productos tal cual se encuentran en la naturaleza, sino que en torno a ellos se teje toda una red simbólica, convirtiéndose así en parte de la cultura.

En la tradición culinaria de la Región Sur del Ecuador, el cuy constituye uno de los más apetecidos platos. Su preparación incluye toda una serie de procesos que han sido transmitidos de generación en generación. Es un platillo infaltable de fiestas indígenas y mestizas, al tiempo que es un elemento altamente simbólico dentro de la lógica de la reciprocidad. Sumándose a sus características gastronómicas tiene grandes propiedades terapéuticas, como cura a males de oído, ovarios, derrames cerebrales, infertilidad entre otros.

1. Del uso gastronómico al mágico-religioso

La valoración de la carne

Una de las principales preocupaciones de los cuyicultores es la calidad de la carne y el tamaño del animal. Esto es el resultado del trato que se le da. Al final de todo, el cuy es y será, antes que nada, comida.

La valoración de la carne es uno de los elementos que prima en cuanto al gusto y sabor dentro de la cultura campesina ecuatoriana, debido a su calidad energética y a la lógica de lo frío y lo caliente. Posee una carne pura y nutritiva en relación con los animales domésticos comestibles como chancho, res, borrego, chivo, etc., que le ha permitido ser tomado en cuenta como elemento sociabilizador, con fines terapéuticos y como ofrenda ceremonial.

La preparación del cuy

Dentro de los festejos y labores comunitarias, el plato infaltable es el cuy con sus complementos: papas, ají, mote, chicha y el “tradicional” traguito como abridor, intermediario y cerrador de mesa y boca. Es muy común escuchar:

**...sírvese unito compadrito para que abra el apetito,
tome otrito para que asiente el caldito;
a ver compadrito, el ultimito para que no patee el cuycito...**

Sin embargo, la preferencia del cuy como plato criollo, denota algo más que eso, ya que como regalo predilecto, permite afianzar las relaciones entre los diferentes actores sociales, el solicitante y el comprometido. El primero selecciona el mejor o los mejores ejemplares de su camada o, a su vez, los compra. La preparación corre a cargo de la jefa de familia o la que

sepa hacerlo mejor. El segundo, como receptor, queda comprometido como nuevo compadre o a realizar algún favor.

La elección de los alimentos que se consumirán en los días festivos o de labores comunitarias es la antesala de lo que será el festín, en el cual el cuy asado tiene la primacía. Los cuyes son sacrificados con uno o dos días de anticipación, para que adquieran un mayor “gusto” al momento de servirlos. La mujer, en la mayoría de los casos, la de mayor edad, es quien se encarga de la preparación. Cumplen funciones complementarias, las hijas o parientes de menor edad.

Los tipos o prácticas de matanza más usados suelen ser dos: por asfixia y por la rotura de los huesos a nivel de las vértebras cervicales.

a) Muerte por asfixia: Una vez escogido el animal, se lo toma por el cuello y, apoyado sobre el brazo de quien lo va a matar, con la otra mano se le aprieta el hocico, impidiendo la respiración. Esto debe hacerse de un modo rápido y efectivo, caso contrario el animal padecerá.

b) Muerte por rotura de los huesos: Se produce al presionar la cabeza contra una superficie dura o al torcerla o aplastarla de un solo golpe. El animal expira instantáneamente; el sonido de las cervicales es el aviso de la muerte del roedor. Luego, se sujetan las patas anteriores y posteriores y se lo estira, escuchándose nuevamente el “crack” de los huesos del resto de la columna, siendo este un modo eficaz para asegurar el fallecimiento del cuy.

La salida de los ojos (exoftalmia) si no se produce por la fuerza el momento de aplastarlo, deberá ser practicada inmediatamente. Por las cuencas vacías de sus ojos emanará la sangre. Esto impide la insipidez o mal sabor al momento de servirse el cuy.

La sangre recogida puede ser utilizada en refritos para consumo humano o animal y según algunos informantes por creencias míticas

propias o ajenas a sus lugares de residencia, puede ser considerada como maligna para el ser humano al ser la causante de enfermedades. tener varios usos o no usos; en los usos, en versión de algunos de nuestros

Otra forma poco usual y llena de violencia de provocar la muerte al cuy, es la de golpear o aplastar su cabeza contra una piedra o rebanarle el cuello, práctica calificada como “inhumana” y que además demuestra inexperiencia en el arte culinario del cuy.

En todo caso, la forma de matar al animal difiere por los platos a prepararse; así, si es por asfixia, será utilizado en la preparación de caldos, locros o gelatinas, no descartándose también que sea asado en el cangador, metido al horno o despresado y puesto en un sartén; mientras que, la muerte por ruptura de sus huesos cervicales y demás formas violentas, indica que será asado, frito u horneado.

El cuy muerto y desangrado previamente se lo introduce en el agua hirviendo, tomando al animal por las patas posteriores y se introduce la mitad del cuerpo, o sea cabeza y manos¹ en el recipiente que contiene agua hirviente. Se le da tres vueltas y se lo saca inmediatamente—esto antes que se sancoche. Previamente, se verifica que la lana pueda ser desprendida fácilmente. Esto según doña María “se comprueba jalando un mechoncito de lana, si la lana sale rapidito, se puede comenzar con la pelada”. Lo mismo se hace con el resto del cuerpo. Su pelaje, luego de ser extraído, se lo recolecta y se bota.

Como dice nuestra informante, la pelada debe hacerse de una forma rápida y eficaz, caso contrario, se corre el riesgo de que se quede un pelaje conocido como “segundas lanas”; en ese caso, el trabajo es más difícil. Cuando esto sucede, se denota la inexperiencia en este arte, siendo objeto de una fuerte regañada.

¹⁾ Patas anteriores.

**...haaay, pero ¿qué has hecho?
wambra bruta, karishina, pishko,
ni pelar bien un cuy sabes,
pero pensando en el wambra
sí has de estar.
Quita, quita de aquí.
Cooosa que no vale...**

Cuando los cuyes son muy tiernos, suelen quedar estas segundas lanas. Pero sea tierno o no, se tendrá que chaspar en la brasa encendida o en la hornilla de la cocina. Luego, a manera de una “rasurada”, se lo pasa con un cuchillo y se lo lava bien. En ocasiones, la forma de quitar el pelo corto, es revolcándolo en la ceniza del fogón y raspándolo con un cuchillo. Después, se le saca las vísceras y tripas, teniendo en cuenta dos aspectos: cuidado en destriparlo y forma de asarlo.

a) Con sumo cuidado se abre el estómago del cuy, ya sea en forma vertical u horizontal. Se tiene cautela en el momento del corte para no reventar la hiel, porque si no se tiene la precaución necesaria, su ruptura provocaría un sabor amargo. Es una norma considerada como primordial que explica la jefa de familia o la de mayor edad a las principiantes.

b) El corte del cuy depende del tipo de cocción: asado, horneado o frito. El corte vertical se lo realiza cuando va a ser asado en el cangador, sea este de uno, dos o tres funciones,² o en el asador industrial, pero presenta una desventaja, ya que hay que amarrar las patas posteriores del cuy al palo del asador para que se “ase parejito”. El horizontal se efectúa a lo largo del cuy; va desde las patas posteriores hasta el “pescuezo”. se lo lleva a cabo cuando el cuy va a ser horneado o frito. En este último caso, luego de lavarlo, se lo despresa antes de echarlo al sartén. La ventaja que

²⁾ Cuando pasa de dos funciones se lo llama payca. En muy raras ocasiones se puede ver asar en cangadores de hasta cinco funciones.

presenta la abertura total del cuerpo, radica en una mejor cocción; aunque, a criterio de los entrevistados, el más sabroso es el asado en el cangador a carbón o a leña.

A estos cortes se le suma un tercero que va desde la quijada hasta la boca, con el objeto de sacar los restos de la última comida del animal, consumida momentos antes de ser sacrificado.

Tras los cortes viene la extracción de sus vísceras, tarea que correrá a cargo de una persona con experiencia en la materia. Lo que se debe sacar son las tripas y la vía rectal. Queda solo el conjunto de **shungos**, que está compuesto por hígado, riñones y corazón.

Finalmente, viene el lavado, que se realiza con agua tibia o fría y por varias veces. Se debe tener cuidado en limpiar suavemente el ano. Es muy común dejarlo secar y airear al animal; se lo deja reposar en un recipiente o, a veces, se lo cuelga.

Su condimentación



Previo a la cocción, lo que da sabor son los condimentos usados, pues, el cuy es un animal que, al momento de prepararlo, se lo debe aderezar o adobar. Primero, se cerciorará de que esté completamente seco y aireado para pasar inmediatamente al “alineado” variando la sazón de acuerdo con el lugar, el plato y con los gustos y necesidades del consumidor. Los componentes principales son: ajo, cebolla, comino, culantro o perejil, orégano, pimienta, sal. Esta lista de ingredientes puede aumentar o variar el momento de la preparación.

2. De lo gastronómico a lo terapéutico

De lo gastronómico

Anteriormente, había dicho que el destino final del cuy es convertirse en comida. Ahora, su uso varía de acuerdo con las necesidades del individuo y adquiere el carácter terapéutico.

El cuy al transformarse en comida dice Eduardo Archetti se presenta como “ofrenda, agradecimiento o pago siendo de este modo, un medio social eficaz para categorizar situaciones y reproducir, sancionar o cambiar sistemas de relaciones sociales”.³ La cultura campesina ecuatoriana en sus dos vertientes, la mestiza y la indígena, han incluido al cuy en un campo de prácticas culturales en donde es posible ver la articulación de la lógica de lo frío y lo caliente con los mundos de la cocina y la salud.

³⁾ Eduardo P. Archetti. El Mundo Social y Simbólico del Cuy (Quito: CEPLAES, 1992) p.21

⁴⁾ Con frecuencia se escucha decir como sinónimo de “buen comer” o comer con gusto los platos “tradicionales”. Apuntes de campo tomados de los romeriantes de la Virgen del Rocío en Biblián, el 8 de septiembre del 2002.

En lo gastronómico, el sabroso roedor de los Andes está categorizado como un tipo de comida no estructurada; así, por ejemplo, mientras en una cena formal, obligadamente hay que seguir un conjunto de reglas y normativas de modales en cuanto al comer, en el deleite de “platos típicos” prima la informalidad; no hay reglas a seguir pues cubiertos, servilletas y vajillas finas dan paso a las manos, manteles y vajillas ordinarias: ...”es que se saborea mejor comiendo con las manos. Bien lavaditas, nada pasa. ¡Qué rico es chuparse los dedos!”...⁴

Esto, en más de una ocasión, causa incomodidades a quienes “no conocen” de las tradiciones de la sierra. De aquí que sea frecuente el escuchar la extrañeza de una tildada “mala costumbre,” que tienen los serranos “de meter la mano a todo”.

El uso de la mano en reemplazo de los cubiertos se debe a razones obvias, incluidas lógicamente las del orden cultural. El cuy presenta caracteres adaptables a este uso, ya que en relación a otros animales, no presenta una mayor carnosidad, a pesar de que el cobayo sea considerado



gordo; esto se debe a que su anatomía -en expresión del vulgo- es solo “hueso y pellejo”. Su tamaño se reduce al pelarlo y al retirar sus vísceras. Existe contracción muscular ante el agua y el frío; presenta expansión ante el calor y el cangador. De ahí que, en este último paso, sea necesaria la experiencia de la persona encargada “de meter con cuidado al cuy en el palo” para que este se vea “provocativo” a vista de los demás. A veces, causa decepción ante quienes se aprestan a disfrutarlo, sobre todo, cuando se compra ya preparado en los mercados o en las picanterías: ...“paaa solo inflado ha sido esto oiga”...

Dentro de la zona de estudio, el plato fuerte es el cuy asado acompañado de papas, salsas picantes o no picantes (esto al gusto), mote, huevos duros, hojas de lechuga y, en ciertas ocasiones, habas, encebollado (cebolla y tomate) y arroz. Lógicamente, sin dejar a un lado las infaltables bebidas: la chichita, el traguito, las cervecitas o las colitas. Además del asado, hay otras alternativas: el frito y el horneado; esto, principalmente, en el casco urbano.

No existe un momento preciso para prepararlo, servirlo o comerlo. Por lo tanto, no es una comida cotidiana, hecho que marca las situaciones sociales que van en relación con los ritos de pasaje, trabajos comunitarios, paseos, etc., etc. Sin embargo, este plato ha sufrido una transformación debido al atractivo comercial y turístico. Es así que se puede degustar de este “plato criollo” en el mercado, picanterías, restaurantes de comida típica, durante cualquier día de la semana.

A lo terapéutico

El cuy como comida no estructurada, aparte de saciar los gustos del paladar, tiende a ser un tipo de comida con propiedades terapéuticas. No se debe olvidar la articulación de la lógica de lo frío y lo caliente, que puede convertirse de comida sana en comida irritante.

Durante la menstruación, la mujer no debe comer cuy ya que puede producir irritaciones y mayor pérdida de sangre. Es un periodo muy cálido y energético, por lo que el consumo del cuy no es recomendable debido a su calidez y alto contenido energético. En cambio, es recomendable durante el embarazo. Se lo debe administrar en forma de caldo. Posee un alto contenido de vitaminas y proporciona gran energía. El caldo de cuy debe acompañarse con alimentos que compensen y complementen la falta energética en la mujer y el feto. Luego del parto, también es recomendable el caldo del cuy para compensar el desgaste de energía de la parturienta. La dieta debe completarse con carnes suaves y otros alimentos nutritivos. Las carnes juegan un papel primordial en la dieta después del alumbramiento. La más aconsejable es la de gallina y, si es “runita,” es mejor ya que es un excelente fortificante y, sobre todo, muy saludable. Luego, poco a poco, se da paso a las carnes de res, conejo, borrego, chanco. Por su carácter irritante, no es recomendable comerlas inmediatamente después del parto. Al final del ciclo reproductivo de la mujer, también, se sugiere tomar el caldo de cuy.

Dentro de la terapia tradicional, el caldo de cuy hace alusión a las enfermedades de campo provocadas por excesos y desmanes del hombre frente a los fenómenos naturales. Los descuidos llevan a errar al hombre ante los inclementes fríos de la sierra. Los fuertes resfríos, fiebre, decaimiento del cuerpo, trancazos, en los que el enfermo pierde mucho líquido, encuentran en el caldo de cuy, un excelente rehidratante. Es parte de un tratamiento global en el que se incluyen, también, hierbas de todo tipo: medicinas modernas, reposo y, en ocasiones, hasta aislamiento del paciente. He aquí algunas recetas:

a) Para las que no pueden embarazarse: Disecado de cuy.

Ingredientes

- Un cuy hembra con igual número de paridas que la interesada.
- Jugos o batidos de la fruta que desee.

Preparación:

Se mata al cuy hembra y se la deja reposar al ambiente, durante cuarenta días; si se lo deja por más tiempo, es mucho mejor. Es preferible colocarlo cerca de un fogón, ya que el humo a más de espantar moscas y gusanos, es uno de los secretos -nos dice el maestro Lucho- para el éxito en el tratamiento. Una vez que el cuy está bien “disecado”, se lo lava y se lo muele. Se toma ya sea en jugos o batidos de cualquier fruta.

Nota:

El disecado de cuy se lo hace al natural, sin sal y sin aliños. La persona interesada deberá someterse a una estricta dieta. Solo probará productos vegetales como ensaladas de ortiga, de frutas y hortalizas diversas, zumo de alfalfa, etc. Además, no deberá tener relaciones sexuales de 30 a 45 días, que dura el tratamiento. Si se prolonga, es mejor; se recomienda tener relaciones justo 3 días después de la regla.

b) Derrame cerebral: El cuy negro es la solución.

Ingredientes

- Un cuy negro fino.

Preparación:

Agarre un cuy negro fino y con un objeto cortopunzante ábralo. Saque las extremidades y coloque al cuy en la nuca, de manera que el animalito expire en el cuello del enfermo. Amárrelo con una venda o una franela roja, o una tela o bayeta de color negro.

Nota:

Se lo tiene que abrir vivo, de modo que muera en la nuca del enfermo, debiendo permanecer por una hora o hasta que esté completamente frío; si es en la noche, el tratamiento es mejor. Es recomendable dejarlo toda la noche, eso sí, se tiene que sacar todos los intestinos. No se lo pela. Este tratamiento, también es aplicable, según los curanderos de Taday, en la “chupa” de mal aires fuertes.c) Malestares del oído: Lo más recomendable es el pelo de cuy.

Ingredientes

- Pelos de cuy a su gusto.
- Manteca de cuy o infundia de gallina.

Preparación:

Unte las lanas del cuy con la manteca del mismo animal o con la infundia de gallina (si es runita, qué mejor); haga una bolita y, luego, introdúzcala en el oído. Esto se hace en horas de la tarde y es recomendable que el tratamiento se prolongue hasta el día siguiente.

Nota:

Es ideal para personas que sufren fuertes dolores de oído y para las que están con inicios de sordera.

d) Problemas de ovario: El emplasto de cuy es lo mejor.

Ingredientes

- 1 cuy negro.
- 1 huevo amarillo de gallina runa.
- Manteca de res y borrego.
- Cebolla.

Preparación:

Una vez muerto el cuy, se mezcla con bastante cebolla picada; luego, se agrega manteca de res y de borrego. Se añade la yema del huevo de gallina runa, se bate bien y se pone como emplasto.

Nota:

Es recomendado para las mujeres que están mal del útero o como aseguran los informantes cuando “están con la madre baja”. n

c) Malestares del oído: Lo más recomendable es el pelo de cuy.

Ingredientes

- Pelos de cuy a su gusto.
- Manteca de cuy o infundia de gallina.

Preparación:

Unte las lanas del cuy con la manteca del mismo animal o con la infundia de gallina (si es runita, qué mejor); haga una bolita y, luego, introdúzcala en el oído. Esto se hace en horas de la tarde y es recomendable que el tratamiento se prolongue hasta el día siguiente.

Nota:

Es ideal para personas que sufren fuertes dolores de oído y para las que están con inicios de sordera.

d) Problemas de ovario: El emplasto de cuy es lo mejor.

Ingredientes

- 1 cuy negro.
- 1 huevo amarillo de gallina runa.
- Manteca de res y borrego.
- Cebolla.

Preparación:

Una vez muerto el cuy, se mezcla con bastante cebolla picada; luego, se agrega manteca de res y de borrego. Se añade la yema del huevo de gallina runa, se bate bien y se pone como emplasto.

Nota:

Es recomendado para las mujeres que están mal del útero o como aseguran los informantes cuando “están con la madre baja”. n

Bibliografía

El presente artículo es tomado de mi tesis de Licenciatura:

REINOSO G., Patricio y RODRÍGUEZ E., John. El Yahack Tayta, las Hierberas y los Sobadores de Cuy: Tres terapeutas andinos. U. de Cuenca, Cuenca, Ecuador, 2003, pp. 261-175.

ALLEN, Catherine J. **The hold life has: coca and** cultural identity in an Andean community. Ed. Smithsonian Institution Press, Washington D.C., 1988.

ARNOLD, D. y YAPITA, J. D. **Hacia un orden andino de las cosas.** Ed. HISBOL-ILCA, La Paz, Bolivia, 1992.

ARCHETTI, Eduardo. El mundo social y simbólico del cuy. Ed. C.E.P.A.L.E.S., Quito, Ecuador, 1992.

BALLADELLI, Piere Paolo. “Entre lo mágico y lo natural: la medicina indígena”. **Testimonio de Pesillo, 2da. Edición.** Ed. Abya Yala, Quito, Ecuador, 1990.

BARRIGA, Franklin. **Los mitos de la Región Andina, Ecuador.** Ed. Instituto Andino de Artes Populares, Quito, Ecuador, 1984.

BARAHONA, Claudio. “La soba de cuy”. **Política de Salud y Comunidad Andina.** Ed. Centro Andino de Acción Popular, Quito, Ecuador, 1982.

BIBLIOTECA AGROPECUARIA. **Cuy Alimento Popular.** Ed. Mercurio, Lima, Perú, 1978.

BOLTON, Ralph. Guinea Pig, protein, and ritual. **Ethnology**, N° 18, 1979.

BOLTON, Ralph y CALVIN, Linda. “El cuy en la cultura peruana contemporánea”. **La Tecnología en el Mundo Andino.** Ed. Universidad

Nacional Autónoma de México, México, 1981.

BORRERO V., Ana L. “Las curanderas de Cuenca”. **Estudios, crónicas y relatos de nuestra tierra**. Tomo II. Ed. Universidad de Cuenca-Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay, Cuenca, Ecuador, 1999.

BURBANO, Segundo. **La cultura popular del cuy**. M. A. Tesis. Universidad de Nariño, Pasto, Colombia, 1994.

CHARBONNEAU, Robert. **Fiesta for six: One Guinea Pig...and we'll all be full**. Ed. The International Development Research Center. Reports, N° 3, Vol. 17, Ottawa, Canadá, 1988.

ESCOBAR, Gabriel y ESCOBAR, Gloria. “Observaciones etnográficas sobre la crianza y los usos del cuy en la región de Cuzco”. **Antropología Andina** 1 y 2, Cuzco, Perú, 1972.

FERBER, Joseph. **Das Guinea Schwein (Los Cuyes)**. Conferencia en la Exhibición en Berengen-Enkheim a Cadena, Alemania, 2001.

FREIRE, Martha. “El cuy en la cultura indígena: Algunos aspectos de su importancia”. **Hombre y Ambiente** 1(5), 1988.

GADE, Daniel W. “The Guinea pig in Andean folk culture”. **The Geographical Review**, N°. 57 (2), 1967.

GRAUR, Dan., WINSTON A., Hide y WEN-HSING, LI. “Is the guinea pig a rodent”. **Nature Magazine**, N° 351, 1991.

MILLONES, Luis y ONUKI, Yoshiho. **El Mundo Ceremonial Andino**. Ed. Horizonte, Lima, Perú, 1994.

MORALES, Edmundo. **The Guinea Pig: Healing, Food, and Ritual in the Andes**. **University of Arizona Press**, Tucson, 1995.

MORALES, Edmundo. **The Guinea Pig in Andean Economy: From household animal to market commodity**. **Latin American Research**