

EL PUEBLO ECUATORIANO Y SU RELACIÓN CON EL CUY

ECUADORIAN PEOPLE AND THEIR RELATIONSHIP WITH THE GUINEA PIG

Avilés D.F.^{1,2*}, Landi V.², Delgado J.V.², Martínez A.M.²

¹Universidad Técnica de Ambato, Ecuador – Fundación Carolina, España. *avilesdiana62@gmail.com

²Universidad de Córdoba, España.

Keywords: Cultural and spiritual traditions; Exhibition; Farming use; High in protein; Pet.

Palabras clave: Animal de trabajo; Alto valor proteínico; Cultural-espiritual; Exhibición; Mascota.

Abstract

The Guinea pig (*Cavia porcellus*) is an animal that was domesticated by the first inhabitants of the Andes in South America to be consumed as food. We now know that guinea pig is high in protein, and low in fat, and is going a strong foothold in both domestic and international food markets an exotic dish. In addition, there are many uses for guinea pigs, including cultural and spiritual traditions, as a work animal, as a show animal where guinea pigs are judged in different categories which gives the animals high-profile exposure. Finally and most widely used internationally is the use of the guinea pig as a pet for which there are a plethora of breeds to choose from. This essay paper show the importance of guinea pig in Ecuador and other Andean countries with whom we share similar cultural beliefs coming from pre-Inca times. The main objective is exposing the different utilities of guinea pig from various fields of use, and its link to the Ecuadorian culture.

Resumen

El cuy (*Cavia porcellus*) es un animal que fue domesticado por los primeros pobladores de la región Andina en Sudamérica para ser consumido como alimento. Actualmente, sabemos que su carne tiene alto valor protéico y bajo en grasa, que está tomando mucha fuerza en el mercado gastronómico nacional e internacional, como plato exótico. Entre otros usos, los cuyes, presentan valor cultural-espiritual, como animal de trabajo, como animal de exhibición donde los cuyes son juzgados en diferentes categorías lo cual incentiva a tener mejores animales para exposición. Finalmente y más difundido a nivel internacional, es el uso del cuy como animal de compañía sobre el que existen preferencias relacionadas al tipo de pelo. Con este trabajo se pretende conocer la importancia que tiene el cuy en el Ecuador y en otros países andinos con los cuales compartimos tradiciones culturales que viene desde tiempos pre-incaicos. El objetivo principal es exponer las diferentes utilidades del cuy, desde diversos ámbitos de uso y su vínculo con la cultura ecuatoriana.

Introducción

En el Ecuador, la primera evidencia arqueológica de domesticación del cuy (*Cavia porcellus*) fue registrada en Salango, al sur de la Provincia de Manabí, durante la fase Guangala de 100 AC y 800 DC cuando esa costa representaba una antigua red comercial para el pueblo pre-incaico (Stahl & Norton, 1984). Desde entonces se han identificado diversos sistemas de producción de carne de cuy, siendo el más destacado el sistema familiar-tradicional del que se encargan las mujeres campesinas, obteniendo del cuy, carne con alto valor proteínico y bajo en grasa. El cuy es uno de los pocos animales domésticos que convive con el hombre en el interior de las casas; en los Andes es frecuente que se crien alrededor de los fogones para obtener una temperatura adecuada para su reproducción, aunque lo hagan en áreas especialmente delimitadas (Gutiérrez, 2002). El cuy destaca en el ámbito cultural específicamente espiritual, en el cual los habitantes andinos lo utilizan para realizar curaciones de enfermedades al frotar el animal en el cuerpo de paciente; en esta práctica ancestral el animal muere. Este pequeño roedor es también empleado como animal de trabajo en el Ecuador en el sector agrícola, de compañía y exhibición alrededor del mundo. Con este trabajo se pretende conocer la importancia que tiene el cuy en el Ecuador y en otros países andinos, con los cuales compartimos tradiciones culturales que vienen desde tiempos pre-incaicos. El objetivo principal es exponer las diferentes utilidades del cuy, desde diversos ámbitos de uso y su vínculo con la cultura ecuatoriana. Para ello se está desarrollando un proyecto que abarca la caracterización genética (morfológica, productiva y molecular) de los cuyes nativos de varios países andinos para conocer su situación como paso previo a la puesta en marcha de programas de conservación y mejora de las líneas nativas de los cuyes de Iberoamérica.

Resultados y discusión

En el Ecuador existen tres sistemas de producción, como son el familiar-tradicional, el familiar-comercial y el comercial, siendo el más destacado el sistema familiar-tradicional.

Sistema Familiar-Tradicional. La crianza tradicional en su mayoría se hace en las cocinas de las casas, ya que el fuego y el humo ayudan a mantener una temperatura cálida y libre de insectos. En algunas comunidades indígenas (Salasacas) aún se conserva la tradición de criar cuyes y conejos bajo la cama. La mujer campesina ecuatorina es responsable de las tareas domésticas, pero al mismo tiempo, realiza un sin fin de actividades productivas en el campo, permitiéndolas criar cuyes para autoconsumo en ocasiones especiales como bautizos, bodas, grados etc, y vender sus excedentes en los mercados los días de feria. Según la tradición, al casarse, uno de los regalos simbólicos que la mujer recibe es una pareja de cuyes. Se dice, y no sabemos con que frecuencia se practica, que cuando la mujer muere, después de su entierro su plantel de cuyes es sacrificado. Los animales de esta manera siguen su destino (Archetti, 1997).

Cultural-espiritual. El aspecto más importante es “La sobada del cuy”, que se define como un procedimiento de diagnóstico, pronóstico y curación de enfermedades, que se realiza frotando con un cuy, todo el cuerpo del paciente, sacrificando luego al animal para examinar su organismo (Reyma, 2002). Son practicadas por los sobadores (chamanes); es simple pero está saturada de significados sociales y simbólicos. El sobador pide por lo general un cuy que viva con la familia del paciente, al abrir el animal observa los órganos con el objetivo de encontrar la enfermedad que aqueja al paciente. La hipótesis que guía esta búsqueda es que el Cuy “absorbe” la enfermedad y permite de esta manera su identificación (Barahona, 1892).

Propiedades nutritivas de la carne de Cuy. Como alimento nutritivo, es una valiosa fuente de proteínas 20.3% y bajo en grasa 7.8%, además tiene una alta digestibilidad, bajas trazas de colesterol y triglicéridos, alta presencia de ácidos grasos Linoleico y Linolenico que son precursores de la conformación del Acido graso Araquidónico (AA) y Acido graso Docosahexaenoico (DHA), vitales para el desarrollo de las neuronas cerebrales, membranas celulares y forman el cuerpo de los espermatozoides, además está especialmente recomendado para mujeres embarazadas y niños (Zoetecnocampo, sf).

Animal de trabajo. En la Sierra ecuatoriana durante los meses de julio, agosto y septiembre los campesinos cosechan el fruto del Nogal de los Andes (*Juglans neotropica*), conocido como “tocte”, cuyos frutos son colocados en el cuyero para que estos animales roan su cáscara blanda, dejando el fruto con su cáscara dura y limpia para ser comercializada (Pazmiño, 2005).

Exhibición y compañía. Comerciantes españoles, holandeses e ingleses llevaron cuyes a Europa en el siglo XV, donde se hicieron populares como mascotas exóticas entre la realeza y la clase alta; entre ellos la Reina Isabel (Morales, 1995). En el Ecuador, también se pueden encontrar cuyes como mascotas pero en menor escala. Aunque hay muchas líneas de cuyes, sólo una pocas se encuentran comúnmente como mascotas. Para este fin, los aficionados han fundado diversas organizaciones de cría competitiva como: La Asociación Americana del Cavy Breeders de los Estados Unidos y Canadá; The British Cavy Council en el Reino Unido; en Australia (Australian National Cavy Council) y Nueva Zelanda (New Zealand Cavy Club); cada club publica su propia norma de juzgamiento, nuevas líneas siguen apareciendo en el siglo XXI.

Otros. En diferentes países se puede consumir platos a base de cuy, considerados deliciosos platos exóticos de alto valor nutricional. Durante esta investigación se recopiló información de forma oral, la cual reveló que en las Islas Canarias - España se los denomina cobayas y son usados como animales de protección de los establos en contra de las ratas.

Conclusiones

El Cuy está íntimamente relacionado a la tradición económica y más que nada, socio-cultural del pueblo ecuatoriano.

Bibliografía

- Archetti, E., (1997). Guinea pigs: Food, symbol, and conflict of knowledge in Ecuador.
- Barahona, C., (1982). “La soba del Cuy”. En: José Sánchez Praga et. al., Política de salud y comunidad andina, CAAP Editores, Quito.
- Gutiérrez, A., (2002). Dioses, símbolos y alimentación en los Andes: Interrelación hombre-fauna en el Ecuador prehispánico. 1: 266.
- Morales, E., (1995). The guinea pig: Healing, food, and ritual in the Andes.

- Pazmiño, D., (2005). Diferentes niveles de cascara de maracuyá como subproducto no tradicional en la alimentación de Cuyes. Cobuec.
- Reyma, V., (2002). La Sobada o Limpia de cuy en la medicina tradicional Peruana. Lima-Perú. <http://www.visionchamanica.com/salud-chamanismos/la-soba-del-cuy>.
- Stahl, P., Norton, P., (1984). Animales domésticos y las implicaciones del intercambio precolombino desde Salamago, Ecuador. *Misilánea Antropológica Ecuatoriana*. 4:83-92.
- Zoetecnocampo, sf. Propone ley que declara al Cuy (*cavia porcellus*) especie nativa del Perú, y patrimonio natural de la nación, promoviendo su producción y consumo http://www.zoetecnocampo.com/Documentos/Cuyes/ley_Cuy.htm