

USOS SOCIALES DEL CUY EN LA MEDICINA TRADICIONAL Y LA ALIMENTACIÓN COMO EXPRESIÓN CULTURAL EN LAS COMUNIDADES CAMPESINAS DE HUARAL

“Social uses of the guinea pig in traditional medicine and food as a cultural expression in the peasant communities of Huaral”.

Pieter VAN DALEN LUNA

<https://orcid.org/0000-0002-2498-9242>
Universidad Nacional Mayor de San Marcos
pvandalenl@unmsm.edu.pe

Resumen

En el presente artículo presentamos un análisis de los usos del cuy en las comunidades campesinas tradicionales de la provincia de Huaral. Las evidencias arqueológicas indican que, en esta provincia, las sociedades prehispánicas utilizaron este animal con diversos fines, principalmente: medicinal, ritual y alimenticio. Esto es corroborado por las fuentes históricas. En la actualidad existen en estas comunidades especialistas en jubeo que curan enfermedades mediante la soba de este animal. Además, el cuy es un ingrediente alimenticio muy cotizado en días festivos, como ente de interacción de las relaciones sociales al interior del seno familiar. De igual manera, es utilizado en rituales de curación de susto o como ofrenda a las divinidades andinas de esta región. La crianza del cuy en los hogares se da en el interior de las áreas domésticas, aunque en los últimos años viene decreciendo su crianza y por ende, su consumo.

Palabras claves: cuy, etnografía, comunidades campesinas, medicina tradicional, Huaral.

Abstract

In this article we present an analysis of the uses of the guinea pig in the traditional peasant communities of the province of Huaral. Archaeological evidence indicates that, in this province, pre-Hispanic societies used this animal for various purposes, mainly: medicinal, ritual and food. This is corroborated by historical sources. Currently, there are jubeo specialists in these communities who cure diseases through the soba of this animal. Furthermore, guinea pig is a highly valued food ingredient on holidays, as an entity that interacts with social relationships within the family. Likewise, it is used in

scare healing rituals or as an offering to the Andean deities of this region. The raising of the guinea pig in homes occurs inside the domestic areas, although in recent years its breeding and, therefore, its consumption has been decreasing.

Keywords: guinea pig, ethnography, peasant communities, traditional medicine, Huaral.

* Presentado: 28 – 01 – 2023.

* Aprobado: 18 – 03 – 2023.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo está referido al uso tradicional del cuy en las comunidades campesinas de la provincia de Huaral, en la sierra del departamento de Lima. Esta provincia cuenta con 36 comunidades campesinas tradicionales que mantienen vigentes muchas tradiciones culturales desde siglos atrás.

El cuy ha sido para la civilización andina un animal de gran importancia ritual, muy utilizado en los potajes festivos no solo de la población, sino también en los banquetes mortuorios ofrendados por las culturas prehispánicas al momento del entierro de los difuntos, como en la actualidad en la celebración del día de los muertos.

El cuy es un animal doméstico muy común en las áreas rurales andinas, donde además de ser muy estimado al interior del seno familiar, es preparado en potajes de gran importancia culinaria y simbólica.

EL CUY

El cuy (*Cavia porcellus*) es un animal típico, famoso y muy reconocido en la América Andina, en especial en Perú, Bolivia y Ecuador. Es un pequeño animalito doméstico, muy utilizado en fines diversos: como alimento de alto valor protéico, como instrumento de curación y adivinación, entre otros; aunque en países de América del Norte y Europa es utilizado como mascota. Al igual que los camélidos como la llama (*Lama glama*), la alpaca (*Vicugna pacos*) y la vicuña (*Vicugna vicugna*) es el animal más representativo de esta región geográfica.

El nombre cuy es de origen quechua, pero en otros países andinos fuera del Perú o dentro de él, recibe otras denominaciones como cuye, cuyi, cuyo, cuilo, cuis, cuwe (Cusco), sacca (Junín), jaca (Huánuco), aca (Ucayali), rucu (Cajamarca), kututo (Arequipa), entre otros; según los idiomas en que se le llame como aymara, cuye, puquina, entre otros.

En los Andes existe una población estable aproximada de 35 millones de cuyes, con una mayor densidad en el Perú, donde anualmente se obtiene una producción de 16 500 toneladas de carne derivadas de más de 65 millones de cuyes, con una población estable de

aproximadamente 22 millones de animales criados en sistemas de producción familiar, del cual el 44.6% es para autoconsumo (Chauca; 1997: 9). El Perú es el primer país mundial productor de carne de cuy. En Ecuador el consumo anual de cabezas de cuy se calcula en 13 millones (Sáez; 2010: 1).

El cuy es un mamífero pequeño del orden de los roedores. Su nombre científico es *cavia porcellus*. La información taxonómica del cuy es el siguiente:

Reino	Animalia
Phylum	Chordata
Clase	Mammalia
Orden	Rodentia
Familia	Caviidae
Sub familia	Caviinae
Género	Cavia
Especie	<i>Cavia porcellus</i>

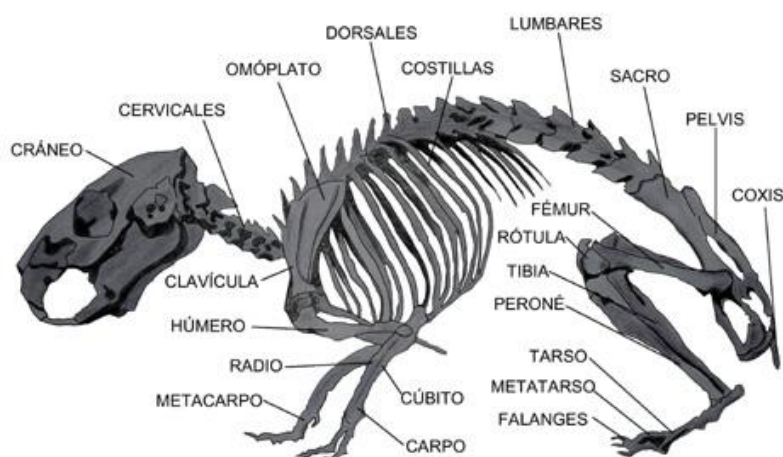


Figura 1: Sistema esquelético del cuy. Fuente: www.wikipedia.com



Figura 2: Vista parcial de varios individuos del cuy (*cavia porcellus*)

LA CRIANZA DEL CUY EN LA PROVINCIA DE HUARAL

La provincia de Huaral tiene en la actualidad 36 comunidades campesinas, 34 de estas ubicadas en la región altoandina, en 11 de los 12 distritos que conforman la provincia. Los 9 distritos altoandinos, presentan poblados, los cuales son el tronco fundamental a partir de los cuales se han formado estas comunidades campesinas. Estos pueblos son de origen Colonial Temprano, conformados a partir de las reducciones de los pueblos y ayllus prehispánicos correspondientes a culturas prehispánicas tardías como los Atavillos, Iguarís y Vilcas (Van Dalen; 2016).

Hasta hace 20 años, en todos los pueblos de la cuenca alta del río Chancay – Huaral, se criaba el cuy en casi todas las viviendas. Esta situación ha decrecido considerablemente. En la actualidad en la región altoandina y en la Costa de la provincia de Huaral, la crianza de cuy se mantiene vigente: en la región altoandina al interior de las áreas domésticas y principalmente para autoconsumo familiar, mientras que en la Costa se desarrolla a nivel doméstico o en granjas especializadas, con fines de autoconsumo y comercial. En la gastronomía de la provincia de Huaral, el cuy es un ingrediente muy cotizado, consumiéndose en ocasiones festivas, como instrumento de sociabilización e interacción social y cultural.

EL USO MÉDICO DEL CUY

La enfermedad es la representación de un malestar amenazante, una situación no deseada, rechazada por las personas, por el dolor y molestia que genera; buscando por todos los medios los instrumentos y tratamientos para lograr el alivio y la mejora (Boixareu; 2008: 184). La enfermedad es el resultado de alteraciones de la estructura orgánica del cuerpo, las cuales deben ser descubiertas, evaluadas y solucionadas por el médico. La prevención de las enfermedades es una preocupación constante de todas las sociedades jerarquizadas, buscando evitar su desarrollo y lograr la menor cantidad posible de afectados.

Muchos cronistas tempranos, tanto españoles como indios, han descrito las diversas enfermedades que aquejaban a la población del Tawantinsuyu, las cuales según la población andina podían tener su origen en aspectos naturales, castigos de los dioses o por acción de otras personas (brujería). El estudio de las crónicas permiten conocer diversas enfermedades que aquejaron a la población de las diversas sociedades andinas: los males gastrointestinales, los males respiratorios, las enfermedades a la piel, las enfermedades mentales, entre muchas otras.

Los procesos terapéuticos de curación en los Andes prehispánicos, se realizaban con la participación simbólica de plantas y animales, que eran los actores en el proceso de sanación, y de las divinidades simbolizadas en huancas, huacas o conopas, que eran el ente que permitía la curación del enfermo luego de perdonar las ofensas que este le había hecho. Además, en estos procesos podían participar los familiares cercanos o todo el ayllu, en una especie de terapia colectiva.

Con la invasión hispana, esta concepción cósmica fue relegada y postergada, aunque no olvidada y practicada en la clandestinidad de la medicina, desde ese momento llamada tradicional; introduciendo nuevos actores en la generación de enfermedades y la salud, como el hombre mismo a través de los hampicamayocs o curanderos.

Muchas civilizaciones del mundo han utilizado a diversos animales con fines medicinales, esto debido al alto valor simbólico, ritual y de propiedades curativas con que cuentan. Así, en los Andes, el cuy es un animal de amplia conceptualización medicinal para las sociedades tradicionales. En Mesoamérica también había algunos animales que tenían esta misma valoración simbólica, como el tecolote cuya presencia se asociaba con la llegada de la enfermedad y la muerte; o el tlacuache, capaz de curar múltiples enfermedades y muy presente en los mitos fundacionales.

La soba del cuy se constituye en una técnica terapéutica tradicional andina, siendo un procedimiento de diagnóstico, pronóstico y curación de enfermedades, el cual se realiza frotando con un cuy por todo el cuerpo del paciente o enfermo (sobando con las partes análogas del animal al del enfermo), sacrificando luego al animal para examinar su organismo (Reyna; 2002: 13). Durante el proceso de diagnóstico, el organismo del cuy va a asumir y reproducir las afecciones del enfermo, el cual va a ser visualizado por el yatiri, hacaricuc o cuyricuc (persona especializada en abrir y examinar los cuyes), quien al observar las entrañas del cuy va a visualizar el organismo del paciente y los males que lo aquejan. Así, el pronóstico es el proceso de identificación de los males del paciente mediante la lectura de los males de los órganos del cuy (al momento de la autopsia del animal), identificándose la gravedad de las enfermedades y posteriormente la evolución de este mal. El pronóstico se realiza luego del sobado, una vez que el cuy ha muerto. La curación o limpieza de las enfermedades se produce, cuando el cuy ha absorbido los males (enfermedades, impresiones, sustos o energías negativas) que aquejan al paciente, visualizándose en sus órganos, el especialista procede a limpiar dichos órganos del cuy, lo cual simboliza la curación del paciente mismo.

La soba del cuy también permite poner en evidencias afectaciones de las que el paciente aún no siente malestares o dolencias, de las que solo se dará cuenta mediante el análisis del cuy (Reyna; 2002: 14). Sin embargo, en muchos casos de la medicina andina, el curandero busca información sintomatológica y del cuadro clínico de parte de los familiares, acompañantes o del mismo paciente, a fin de lograr un diagnóstico más acertado y detallado, lo cual va complementado con el uso de la hoja de coca y otros elementos simbólicos (Arredondo; 2007: 24). El curandero va a servir de nexo y ente dinamizador entre el mal (la enfermedad) y la cura (salud), articulándose intrínsecamente con el paciente, interiorizándose en el individuo mediante la concordancia de las estructuras objetivas (sociedad) y las estructuras subjetivas (actores sociales), mediando entre estos opuestos complementarios en el punto del eje equilibrador intermedio. Aunque en algunos lugares, los métodos utilizados por los curanderos han sido objeto de sincretismo entre métodos médicos tradicionales y métodos médicos modernos (comportamiento sincrético médico alternativo), en los cuales además del proceso de curación con el cuy se puede recetar medicamentos de los centros de salud (Ibid: 25).

En las comunidades campesinas altoandinas de la provincia de Huaral, el cuy es utilizado con fines medicinales mediante el jubeo, práctica ancestral desarrollada por especialistas curanderos, con fines de pronóstico, identificación y terapéutica de enfermedades que aquejan a la población local. En las ciudades y poblados de la Costa de la provincia de Huaral, el jubeo con cuy es practicado por especialistas curanderos y maestros brujos, en su mayoría personas migrantes de otras regiones del Perú; por ello que presenta diversos procedimientos y tratamientos.

En la actual provincia de Huaral, existen más de veinte comunidades campesinas (de las 36 que tiene la provincia), donde aún hay especialistas que realizan la curación de enfermedades mediante la soba con cuy y otros productos animales o vegetales. Se ha registrado en una muestra de siete comunidades altoandinas a los especialistas, a quienes se ha entrevistado sobre esta práctica. El 89% de los especialistas identificados en las comunidades altoandinas viven y practican este oficio en el mismo pueblo en que nacieron, aunque muchos de ellos van a curar a enfermos de otros pueblos vecinos. Las prácticas desarrolladas por ellos son similares, salvo en el caso de San Miguel de Vichaycocha, que recibe mucha influencia de la sierra central en su procedimiento (Pasco y Junín). La entrevista ha radicado en preguntas referidas a: lugar de nacimiento, como aprendieron el oficio, el procedimiento que utilizan, los ingredientes que utilizan en el procedimiento además del cuy, desde hace cuanto tiempo realizan esta práctica, frecuencia de la práctica al mes, entre otra información relevante.

Cuadro 1: Cantidad de especialistas en jubeo con cuy, identificados por comunidad campesina altoandina de la provincia de Huaral (van Dalen, 2020).

Comunidad campesina	Cantidad de especialistas en jubeo ¹	Especialistas nacidos en el mismo pueblo	Cantidad de personas que jubean al mes (promedio cada uno)
San Miguel de Vichaycocha	5	5	4
San Pedro de Pirca	5	5	2
San Pedro de Huarochin	2	2	2
Santiago de Chisque	2	1	2
Ravira	1	1	3
San Juan de Viscas	2	2	2
Chauca	2	1	4
Total	19	17	

EL USO ALIMENTICIO DEL CUY

La comprensión de la dieta alimenticia de las comunidades altoandinas de la provincia de Huaral es un tema algo complicado, ya que tradicionalmente se ha utilizado estándares y valores que no serían aplicables a estas poblaciones. Se toman generalmente perspectivas culturales que desconocen e ignoran los recursos alimentarios andinos; así como los conocimientos,

¹ Se debe señalar que la cantidad real de especialistas es mucho mayor en cada comunidad, el problema es que muchos de los señalados por la población como especialistas, negaron desarrollar este oficio al momento de apersonarnos a la entrevista respectiva. Esto se debe a la desconfianza o a que no quieren que en el pueblo todos sepan que se dedican a esta actividad.

prácticas y valores que engloban a la cultura alimentaria andina. Por ello, muchos estudios sobre la alimentación andina se basaron solo en la observación y en determinar la ausencia de determinados productos (como las hortalizas y animales occidentales), para concluir que no se trata de una dieta balanceada, nutritiva y proteica (Solorio y Revilla; 1992).



Figuras 3 y 4: vista de dos especialistas en jubeo de cuy en las comunidades de Ravira y Chauca, Huaral.

La alimentación altoandina tradicional era balanceada, aprovechando productos de diferentes ecosistemas juntos en un mismo plato, como: carnes de animales (camélidos, cuyes, aves, peces, etc.), papa (de varios tipos), oca, frijol, quinua, trigo, habas, maíz (en mote o cancha principalmente), cochayuyo de lagunas altoandinas (cushuro), yerbas silvestres para aderezo con o sin ají, etc; preparados en estado fresco, seco o deshidratado, y acompañado de infusiones de yerbas digestivas. El consumo de muchos de estos alimentos se da de forma tradicional desde el Tawantinsuyu (Hurtado; 2000).

En las últimas décadas la dieta tradicional andina se ha visto distorsionada por la llegada de nuevos productos (por la facilidad de acceso mediante las nuevas carreteras), que antes no eran consumidos, entre estos: el arroz, el fideo, el azúcar, el pollo, los saborizantes, etc.; los cuales han ido reemplazando paulatinamente a los productos autóctonos, como la papa, la cancha (maíz), la carne de llama y de cuy, entre otros; tomando nuevos hábitos urbanos de alimentación, dejando de lado el autoconsumo. Muchas veces estos cambios en los patrones alimenticios generan a su vez problemas drásticos de salud, ya que no hay una asimilación total de estos nuevos alimentos. Al mismo tiempo, provoca que los productos tradicionales dejen de ser producidos, al no servir ya para el autoconsumo diario, abandonándose campos de cultivo y dejando la crianza de animales. Lamentablemente esta situación es favorecida por la falta de políticas estatales agrarias y ganaderas, orientadas al desarrollo tecnológico rural con base en la sabiduría andina, la falta de incentivos en precios para los productores, la falta de créditos, los programas asistencialistas estatales, entre otros (Solorio y Revilla; 1992: 26-27); resultando una total ausencia de fuerzas productivas, incentivado también con la masiva migración hacia la Costa a las grandes ciudades como Chancay, Huaral y Lima.

Para las comunidades campesinas altoandinas de Huaral, el tiempo gira en torno al calendario agropecuario, determinado por el momento de siembra, cosecha, para la agricultura; el periodo de lluvia y sequía para el pastoreo, el tiempo de ordeñar a las vacas y preparar queso. En torno a esto va a girar la vida de las poblaciones locales, intercalado por las fiestas religiosas, donde los santos de cada pueblo están estrechamente relacionados con estas actividades, teniendo incluso sus propias chacras de cultivo y su propio ganado. La alimentación va a depender también de estos ciclos vitales agrícolas y ganaderos.

En los últimos años con la llegada y mejoramiento de la carretera y la mayor afluencia y reducción de los tiempos de viaje hacia la costa, es más común ver productos costeros. Hasta 1970 era muy raro adquirir y consumir productos como el arroz, el azúcar, pescado (conservas de atún), entre otros. El consumir arroz hasta 1970 era considerado un lujo, simbolizando el alto status familiar. En ese tiempo, comer un plato de cuy con arroz representaba la interacción de un producto netamente local con otro foráneo. Hasta hace tres décadas el plato de cuy era servido acompañado de papas, queso y maíz, productos producidos en las mismas localidades con fines de autoconsumo. En la actualidad los jóvenes ya no quieren consumir muchos estos productos, la dieta cotidiana consiste de sopa de pollo con fideos y arroz con guiso o tallarín rojo con pollo o atún; claramente conformados por productos foráneos y considerados criollos. La migración hacia la Costa y la despoblación de las comunidades altoandinas de Huaral ha ocasionado el abandono de los campos de cultivo y la disminución de los productos de autoabastecimiento.



Figuras 5 y 6: chicharrón de cuy y estofado de cuy, platos consumidos en la provincia de Huaral.

Estos cambios recientes en los patrones alimenticios de estas comunidades tienen su relación con lo señalado por Pierre Bordieu (1979) sobre la emergencia de un nuevo universo de discurso, donde lo que ha sido una práctica indiscutida y muy desarrollada, pasa a convertirse

en ortodoxia defendida o heterodoxia confrontada (Weismantel; 1994: 27). Henri Lefebvre basándose en Marx analiza como la ideología construye todas las manifestaciones socioculturales de la vida diaria, y como la transformación de estas ideologías se pueden basar en prácticas discursivas: "... *las representaciones ideológicas encuentran su camino hacia el lenguaje, se tornan en una parte permanente del mismo. Proveen vocabulario, formulaciones, giros de pensamiento que son a la vez giros de expresión. La conciencia social, el conocimiento de que tan multiforme y contradictoria puede ser la acción social, cambia únicamente de esta manera; al adquirir nuevos términos y expresiones para suplantar a las estructuras lingüísticas obsoletas*" (Lefebvre; 1977: 261).

Para las comunidades altoandinas de Huaral, la cocina es un espacio importante en la vida económica familiar, transformando el resultado de sus actividades productivas (agrícola o ganadera) en una forma de consumo. Estos productos son obtenidos a través de actividades desarrolladas fuera de la vivienda, en los campos de cultivo o pastoreo, en la cual se articulan las relaciones sociales de todos los miembros de la familia. Es en la cocina donde estos productos que reflejan estas interacciones van a ser procesados y preparados, siendo luego consumidos por esos mismos miembros.

La cocina está simbolizando la cultura familiar (que es a su vez el reflejo de la cultura comunal), mediante el cual se está sociabilizando estos productos obtenidos socialmente desde el medio natural en el que han crecido.

Por su parte, al hablar de la cocina, la construcción social y cultural de las comidas, con las formas artísticas y culturales de su preparación y combinación, debemos clasificarla en dos tipos:

A.- La comida cotidiana: Corresponde a la comida preparada todos los días, basado en la cotidianidad y tradición. Estos platos son preparados con productos nativos y con productos importados de la costa. La papa forma parte fundamental de todos los platos preparados cotidianamente, sea sopa o segundo. El hecho que estas comunidades altoandinas produzcan papa de alta calidad hace que su adquisición sea muy fácil. Otro producto muy utilizado en las comidas cotidianas es el fideo, utilizado para sopas o segundos. En el caso de las carnes, cotidianamente se consume vísceras de res o carnero (menudencia) y pollo. A pesar de la crianza de ganado vacuno por parte de todos los comuneros (en casi todas las comunidades campesinas), no consumen carne de res cotidianamente.

B.- La comida festiva: Son aquellas comidas preparadas en días festivos: sean fiestas regionales, sociales o familiares. En estas festividades casi siempre está presente la carne de res, de cuy o de oveja. En cuanto a sopas, las más preparadas son el caldo de mote con mondongo de res (estómago), el cual lleva como ingredientes al mote (maíz) y la cabeza de res; el patachi es otro caldo típico a base de carne seca de res, arveja seca, habas con cáscara y trigo; el caldo de barbecho, preparado a base de papa y carne de vaca o carnero; el caldo de faena, con carne de toro con verduras y fideos; el caldo de cabeza de cordero con papas y arroz. Entre los platos de fondo tenemos: la pachamanca de res o de oveja, aderezado en color verde (con yerbas como chincho), acompañada de papas, habas, humitas de choclo y servidas con

cremas de ají; adobo de res, preparado con chicha de jora y ají panca molido en carne de cerdo, res o carnero; trucha frita con papas, arroz y ensalada; entre otros platos como el cuy.

La cocina de la Costa de la provincia de Huaral es variada, conformada por una larga y compleja herencia cultural, que tiene sus orígenes en periodos Colonial y Prehispánico. En esta cocina intervienen productos de litoral (pescado, mariscos, mamíferos marinos y hasta aves de litoral), productos agrícolas (sembrados en el mismo valle) y animales criados en la zona. Entre los platos preparados a base de productos de mar tenemos en primer lugar el ceviche, plato bandera de todo nuestro país, preparado con diferentes variaciones en su condimento (sal, tipo de ají, proporción de limón, uso de naranja agria, etc); la parihuela preparado a base de trozos de pescado y mariscos con un aderezo a base de ají y vinagre; el chilcano o caldo de pescado, ampliamente consumido cotidianamente en los poblados contiguos al litoral (como Chancay); el pescado frito con arroz y ensalada; el chupe de pescado a base de leche y aderezo; el tiradito de pescado con limón y ají, entre muchos otros. Estos platos van acompañados de yuca, camote o papas.

En la provincia de Huaral, tanto en las comunidades campesinas altoandinas como en los centros poblados del valle bajo, el consumo de cuy en sus diferentes platillos se da con carácter festivo. En la ciudad de Huaral, en la actualidad todos los restaurantes turísticos ofrecen al público el cuy preparado como chicharrón (tipo chactado) o en picante (mezclado con ají amarillo o rojo); en algunos casos se le prepara con un guiso de maní y papa.

Para el caso de las comunidades altoandinas, el cuy es un producto consumido en días festivos familiares, no de fiestas de toda la comunidad (fiestas religiosas donde la base de los potajes es la carne de res o de carnero). Los cuyes utilizados para preparar estos potajes, por lo general son aquellos criados en el seno familiar o criados por algunos familiares cercanos.

El cuy en los platos de la región altoandina de Huaral siempre tiene una significación básica de tipo A, tratándose del ingrediente principal y de mayor significación cultural. Los platos que se consumen pueden ser andinos (de sierra) o criollos (de costa). En San Miguel de Vichaycocha, el cuy se consume acompañado de papas, en picante, aderezado con ají panca, orégano, culantro, cebolla y ajos. También se prepara frito acompañado de papas o arroz. También se prepara con un guiso de maní acompañado de papas o arroz; así como en escabeche con guiso de cebolla. Es preparado además en caldo para curar males como la anemia, gastritis y otras gastrointestinales; así como para personas que han quedado débiles por operaciones o enfermedades. El ponche de cuy se prepara para el sobrepeso o para las personas que están débiles (por sobre peso, estudio o recuperación de alguna enfermedad), haciéndose hervir con canela y clavo de olor y mezclando con huevo batido caliente. Aunque el cuy es un plato principalmente festivo (en cumpleaños, ya que en festividades sociales comunales se prepara res, alpaca o carnero), puede ser consumido cualquier día al antojo de la familia. Para un almuerzo de seis personas se sacrifican dos o tres cuyes.

El cuy como alimento simboliza las relaciones interpersonales al interior de una sociedad tradicional, o en sus relaciones con individuos externos a esta. En las comunidades altoandinas

de la provincia de Huaral, el cuy es consumido solo en ocasiones festivas (bautizos, cumpleaños, fiestas patronales, matrimonios, aniversarios, etc), en banquetes ofrecidos a visitantes o en ocasiones para sellar acuerdos comerciales o de reciprocidad entre miembros de una misma comunidad.

La preparación de los platos a base de cuy está relacionada exclusivamente con el género femenino; pues son preparados por las esposas e hijas, quienes conocen por tradición la forma de preparar y los ingredientes a utilizar. Esta preparación se desarrolla al interior del área doméstica familiar. La relación entre la mujer y el cuy no se da exclusivamente al momento de la preparación de los alimentos, desde la crianza, alimentación, reproducción, obtención de productos alimenticios, la mujer es la encargada de velar por el buen desenvolvimiento de estos procesos, teniendo a su cargo, las áreas domésticas donde viven y se desenvuelven estos animales.

Durante su crianza, los cuyes van a demandar una alta atención de parte de los miembros del grupo familiar, principalmente de la mujer, siendo considerados incluso como miembros integrantes activos de la familia (por encima de otros animales domésticos), recibiendo múltiples atenciones y cuidados para evitar que se estrechen y mueran². Al igual que con el cuidado en que son criados, son también seleccionados para ser sacrificados y preparados en ocasiones especiales; brindando al ser querido o al visitante un plato con alto valor protéico y de gran connotación cultural.

El proceso de consumo del plato de cuy se da en este ámbito familiar o cuasi familiar, por lo general en la región altoandina y en la mayoría de casos en la Costa de Huaral, la carne de cuy es consumido con la mano, sin utilizar instrumentos (tenedor o cuchillo).

El cuy representa un ingrediente festivo, no cotidiano, simboliza la integración familiar, la reunión de los miembros de la familia que pueden estar o no juntos durante todo el año, representa la recepción del familiar ausente con el potaje más sabroso y mas codiciado, cuyo ingrediente principal va a ser sacrificado, a pesar del alto valor emocional que les tienen sus dueños a los cuyes; esto como evidencia del cariño y afecto al familiar ausente y la gran alegría del reencuentro.

El rol integrador del cuy se hace evidente en la reunión familiar donde en la misma mesa participan del banquete todos los integrantes del grupo familiar que se hallan presentes. El cuy se constituye en un símbolo básico de la hospitalidad familiar y social.

² Sin embargo, debemos aclarar que, en las comunidades altoandinas de la provincia de Huaral, los animales que reciben el mayor afecto de parte de la familia son el ganado vacuno. El status social de una familia se mide en relación a cuantas "vacas" tiene. Este ganado vacuno va a recibir una serie de atenciones de parte de la familia, desarrollando con gran afecto y pomposidad la fiesta del ganado o erranza, que consiste en el marcado anual de todo el ganado vacuno (además del ovino y camélidos); desarrollándose durante tres días fiestas con banda y arpa donde se entonan cánticos en honor al ganado vacuno.

La preparación de platos de cuy en festividades patronales, representa el sacrificio y preparación de este animalito en honor a los santos patronos de la familia o la comunidad, constituyéndose una especie de ritual donde los miembros de la familia consumen esta comida en honor a sus santos católicos, al mismo tiempo que solicitan protección y acompañamiento para superar todas las adversidades.

La preparación de cuyes durante la recepción de una visita o en alguna transacción dentro de la vivienda, genera cierto status social al dueño de casa, evidenciando tener solvencia económica para criar y consumir cuyes. A pesar de no contar con elevados ingresos económicos, estas personas hacen un deslumbramiento de bienes, generándose cierto prestigio adquisitivo, aparentando no estar inmersos en la pobreza. El cuy simboliza la identidad cultural local, representa el conocimiento del mundo interno comunal, mantener la vigencia de la identidad cultural propia. El consumo del cuy también simboliza un lujo, a mayor consumo de cuy o a su mayor preparación durante una festividad para servir a los invitados, mayor será el status social y prestigio del mayordomo que organiza la festividad, status que contrasta con la pobreza social que puede imperar en estos pueblos.

Por lo general, son las personas mayores de 40 años quienes desarrollan esta actividad de preparar cuyes en estas ocasiones especiales, siendo muy escaso en las parejas jóvenes. El cuy para ellos, simboliza la identidad cultural local (personal y comunal), representando ser conocedores del mundo interno comunal, tratando de esta manera mantener viva la identidad cultural propia. Hasta hace 30 años, los platos a base de cuy se consumían acompañados de otros productos propios del mismo piso ecológico de la comunidad. El hecho de consumir estos platos acompañados de arroz (traído desde la Costa) significaba tener solvencia económica y mayor status social, ya que era un producto de difícil accesibilidad. En la actualidad, con una rápida conectividad entre estas comunidades y la Costa (ciudades de Huaral y Chancay), es muy común el consumo de estos platos con arroz, evidencia de la interacción entre lo local y lo foráneo.

En la Costa de la provincia de Huaral el consumo de cuy es tan frecuente como en la región altoandina, siendo consumido mayormente por las personas migrantes (que como hemos visto en los capítulos anteriores son la mayoría de la población de los distritos de Chancay, Huaral y Aucallama). Para las personas no migrantes (nacidas en la Costa), el cuy es sinónimo de población altoandina, migración, marginalidad (asentamientos humanos) y de pobreza. Estas personas consideran que no pueden comer cuy porque no han nacido en la sierra y asemejan a este animal con roedores como la rata. Esta situación de discriminación es aun latente en la sociedad peruana, siendo muy común en las grandes ciudades de la provincia. Por su parte, para la población migrante, preparar y consumir un plato a base de cuy, utilizando condimentos y gastronomía propia de sus lugares de origen, les hace tener cerca una parte de su lugar natal, estar presente y vigente en sus tradiciones culturales ancestrales y lograr una conexión con este medio en el que han nacido y crecido, a pesar de hallarse lejos.

EL USO RITUAL DEL CUY

El sistema religioso andino autónomo o prehispánico era una compleja cosmovisión *sui generis* adaptada a su realidad socioeconómica, política, geográfica e histórica. En esta realidad, la cordillera de los Andes, con su ecología, fauna y flora, condicionó el desarrollo de diversos grupos sociales que poseían una ideología dual entre waka y wamani, kay pacha y uku pacha, hanan y hurin, allauca e ichoq, inti y quilla, huari y yacuaz, enqa y onqoy, tinkuy y chiaraje, runa y huarmi, entre otros.

Si bien es cierto que la importancia económica y ritual de los cuyes no había sido comparada con la de otras especies domesticadas como los camélidos, canidos y patos, sin embargo, las representaciones iconográficas de las mismas comparten funciones rituales y simbólicas de importancia primordial en los sistemas religiosos andinos.³ Estos aspectos de la relación entre el hombre y los animales no habían recibido la debida atención en la literatura arqueológica (Valdez, 2000; Altamirano, 1986, 1995).

Las sociedades andinas han tenido a través del tiempo, una significación parecida o común para el uso de ciertos animales, como las llamas, alpacas y cuyes, en el ámbito del festín, el sacrificio ritual y su consumo en espacios domésticos; pues, durante el proceso de matanza de estos animales, sea con fines domésticos o sacrificales, tiene un alto componente ritual en el cual se invocan a las divinidades tutelares, desarrollándose un conjunto de comportamientos de todos los participantes en este proceso (Osborn; 2019: 356-357). El contexto arqueológico nos mostrará solo algunos aspectos del contexto de deposición de los restos de estos animales, utilizados en el banquete, sacrificio o almuerzo; sin embargo, a partir del análisis contextual de los elementos residuales de estos animales, podemos reconstruir este proceso ritual.

Los rituales religiosos en los Andes con presencia de animales ofrendados era una práctica muy común, tal como lo señalaron los primeros cronistas hispanos y lo vienen evidenciando los contextos arqueológicos que se están descubriendo. Al momento de identificar un contexto ritual es necesario considerar cuatro unidades de análisis: la estructura o soporte en la que se encuentra el animal, el individuo animal en sí, los materiales asociados y las características del ritual. Con respecto a la estructura o soporte se debe determinar el lugar de deposición de la ofrenda, si cuenta con arquitectura o no, sus dimensiones, orientación, tipo de estructura (funeraria, ceremonial, almacenamiento, etc), tipo de relleno con que ha sido cubierto (tipo de tierra), entre otros. Con respecto al individuo animal, determinar la especie, si es domesticado o silvestre, sexo, color, tipo de deposición (primario o secundario), si se trata de una deposición individual o colectiva, si presenta tratamiento corporal (presencia de fardos, disecamiento, etc), orientación, posición, edad aproximada, etc. Entre os materiales asociados se deben analizar minuciosamente, ya que de ellos dependerá la caracterización del contexto, si es ritual o no ritual. De estos tres primeros se podrá determinar las características del ritual que se ha desarrollado y el contexto de deposición.

³ Los cuyes y otros roedores como vizcachas y pericotes o *ukush*, están presentes en la mitología andina como héroes civilizatorios del inframundo y se relacionan con los tubérculos. Además, roen la soga de la vida que une el *kay pacha* con *hanan pacha* cuando protegen a los gemelos míticos en su huida de Achiké o Achkay (Carranza; 2008).

El sacrificio comprende un tipo de “matanza ritual”, mediante la cual se quita la vida a un animal para obtener algo beneficioso. Jo Osborn (2019: 357-359) realiza una clasificación de los sacrificios andinos de animales en: sacrificios de construcción, sacrificios de retención, ofrendas sobrenaturales y sacrificios de adivinación o curativos. Los sacrificios de construcción corresponden a aquellos animales que son sacrificados al inicio de una construcción, edificio, puente, etc; con la creencia que, con esto, la nueva edificación perdurará y no colapsará. Los sacrificios de retención son aquellos en los cuales se sacrifican animales y se depositan al interior de las tumbas de los muertos con la creencia de que estos animales pasarán al mundo de los muertos para servir de alguna manera al difunto; también se encuentran en esta categoría la comida de los muertos, en la cual se enterrará en la tumba a los animales sacrificados, sea en estado natural o aderezado y cocinado, como también los banquetes rituales en que los familiares comerán a los animales sacrificados en honor al difunto. Por su parte, en las ofrendas sobrenaturales, los animales serán sacrificados en honor a los dioses (divinidades, apus, wamanis, huacas, etc), siendo colocados a modo de ofrenda. Los sacrificios de adivinación o curativos son aquellos desarrollados para adivinar el devenir futuro o con fines de curación médica de enfermedades; este es el caso del cuy y de otros animales utilizados con estos fines.

En las diversas comunidades altoandinas de la provincia de Huaral, hasta la actualidad algunas personas (no todas) aún realizan rituales ceremoniales utilizando cuyes, los cuales son sacrificados y ofrendados para lograr algún beneficio personal o comunal. Estos rituales son desarrollados por personas especializadas en esta labor, quienes muchas veces son los mismos curanderos locales o “curiosos”. El desarrollo de esta actividad es aprendido por estos especialistas de sus padres o familiares cercanos.

En el proceso ritual un elemento importante es la hoja de coca, la cual va a ser ingrediente principal que acompaña al cuy. El uso de la hoja de coca es mediante el chaqchado, tanto de parte del especialista como de todos los acompañantes y participantes del ritual.

Los componentes de este ritual son los siguientes:

1. La creencia e ideosincracia del grupo social en la existencia de seres sobrenaturales, protectores de los seres humanos, a quienes hay que realizarles el ritual.
2. El oficiante o especialista que realiza el ritual.
3. El cuy que es el producto ofrendado en el ritual.
4. Los apus o montañas sagradas protectoras de las poblaciones locales. Estas divinidades van a permitir el correcto desenvolvimiento y logro de los objetivos deseados, sea una buena cosecha, salud de los integrantes de la sociedad, la multiplicación del ganado, etc.
5. La Pachamama o madre tierra, que es la que provee de recursos (agrícolas y ganaderos) al hombre.
6. Los ancestros, antepasados de los pobladores actuales, quienes moran en el entorno natural paisajístico.
7. Los participantes en el ritual.

Los rituales ofrendatorios que se desarrollan con la participación del cuy, se realizan como parte de:

1. Rituales propiciatorios medioambientales: aquellos que se desarrollan para propiciar las lluvias.
2. Rituales propiciatorios de abundancia: aquellos desarrollados para el aumento del ganado (vacas, ovejas, cuyes, llamas), o de la producción agrícola. En estos casos se acompaña el sacrificio del cuy con la colocación de illas o conopas con figuras de animales o productos agrícolas, según lo que se quiere aumentar.
3. Rituales de sanación: desarrollados para la cura de enfermedades culturales como: daño, susto, mal del abuelo, mal aire, etc.; pidiendo a las divinidades que intervengan en la curación del enfermo.
4. Rituales de permiso: solicitando permiso a las divinidades tutelares para el desarrollo de actividades como: la siembra, la cosecha, la construcción de un canal de irrigación, construcción de local comunal, habilitación de estancias de ganado, etc.
5. Rituales de iniciación: a los nuevos curanderos, especialistas o adivinadores que van a cumplir un papel fundamental en la sociedad local. También en algunas comunidades del distrito de Ihuarí se realizan estos rituales cuando una nueva autoridad va a asumir el cargo de directivo comunal.
6. Rituales de agradecimiento: desarrollados para agradecer a la divinidad por algún beneficio recibido.

Cabe señalar que en las comunidades campesinas altoandinas el cuy es utilizado en rituales de sacrificio por los curanderos para curar el susto. Existe la creencia generalizada que aquellas personas que se resbalan, caen o duermen en un paraje desolado, sufren de susto; así como las personas que se caen en el agua. Esto causa, dentro de la idiosincrasia local, que el alma de la persona que se ha asustado quede atrapada por los "gentiles"⁴ o por las divinidades locales en ese mismo lugar. Para "rescatar" esta alma, el curandero o especialista tiene que identificar con el jubeo de cuy si efectivamente se trata de un susto, procediendo luego a rescatar esta alma, haciendo el cambio con los gentiles, mediante ofrendas o pagos que incluyen cuyes. El especialista Jorge Delgado Trinidad que vive en el pueblo de Chisque narra este proceso: "*Se va a sacar el espíritu del lugar donde se cayó y asustó la persona enferma. Para ello se lleva la ropa del enfermo, dejando enterrado en el lugar una ofrenda conformada por hojas de coca, maíz molido y un cuy o perro vivo*" (entrevista del día 18 de setiembre de 2019).

CONCLUSIONES

En las comunidades campesinas altoandinas de la provincia de Huaral, el cuy es utilizado con fines medicinales mediante el jubeo, práctica ancestral desarrollada por especialistas curanderos, con fines de pronóstico, identificación y terapéutica de enfermedades que aquejan a la población local. En las ciudades y poblados de la Costa de la provincia de Huaral, el jubeo con cuy es practicado por especialistas curanderos y maestros brujos, en su mayoría personas

⁴ Así llaman a las almas de los antiguos pobladores prehispánicos, no bautizados, cuyas almas residen en las zonas arqueológicas.

migrantes de otras regiones del Perú; por ello que presenta diversos procedimientos y tratamientos.

En la región altoandina de Huaral el cuy es utilizado también en otros rituales religiosos, como los “pagos” u ofrendas a las montañas sagradas, a los ancestros o para tratamiento de enfermedades culturales como el susto. A través de los tiempos y hasta la actualidad, el cuy ha cumplido un papel integrador y mediador de las relaciones humanas, inmerso en las relaciones sociales cotidianas a nivel familiar, comunal, así como religioso, mediando entre los hombres y sus divinidades.

El proceso de jubeo con cuy se va a realizar mediante la aplicación de una serie de símbolos con significación conocida y reconocida por los integrantes de la sociedad que la practican. La eficacia simbólica permitirá un apropiado proceso. El cuy representa simbólicamente un agente dinamizador en las relaciones y comunicaciones entre los hombres y las fuerzas de la naturaleza y las divinidades, relaciones mediadas por el curandero o especialista. Las interpretaciones simbólicas identificadas en el proceso de jubeo con cuy presentan un sistema dual, en oposición y complementario (el patrón constructivo simbólico de opuestos complementarios).

El cuy como alimento simboliza las relaciones interpersonales al interior de una sociedad tradicional, o en sus relaciones con individuos externos a esta. En las comunidades altoandinas de la provincia de Huaral, el cuy es consumido solo en ocasiones festivas, en banquetes ofrecidos a visitantes o en ocasiones para sellar acuerdos comerciales o de reciprocidad entre miembros de una misma comunidad. El cuy como alimento representa un ingrediente festivo, no cotidiano, simboliza la integración familiar, cumpliendo un rol integrador. El cuy se constituye en un símbolo básico de la hospitalidad familiar y social.

En las comunidades altoandinas de la provincia de Huaral, el uso del cuy con fines rituales aún se mantiene vigente. El cuy simboliza este proceso integrador entre lo humano y lo divino, entre los vivos y los muertos y entre el cuerpo y el alma.

Es importante que el Estado Peruano adopte mecanismos para involucrar estas prácticas tradicionales ancestrales en diversas esferas públicas, a fin de estudiarlos con más profundidad y amplitud; destacando sus aspectos positivos y revitalizándolo.

BIBLIOGRAFÍA

ALTAMIRANO ENCISO, Alfredo. (1986). La importancia del cuy: un estudio preliminar. *Serie Investigaciones*, 8. Lima: Escuela Académico profesional de Arqueología, Gabinete de Arqueología – Colegio Real.

ALTAMIRANO ENCISO, Alfredo. (1995). *Función ritual de camélidos en la costa norte del Perú: ofrendas de Pacatnamú*. Tesis para optar el grado de magíster en arqueología. Lima: Pontificie Universidad Católica del Perú.

ARREDONDO BAQUERIZO, Freder. (2007). *Antropología médica: Dualidad simbólica de plantas y animales en el valle del Mantaro*. Huancayo.

BOIXAREU, Rosa. (2008). La enfermedad, cuestión antropológica. *De la antropología filosófica a la antropología de la salud*: 183-194. Rosa María Boixareu, coordinadora. Barcelona.

BORDIEU, Pierre. (1979). *Outline of a Theory of practice*. Cambridge: Cambridge University Press.

CARRANZA ROMERO, Francisco. (2008). Achicay: un relato andino vigente. *Achkay: mito vigente en el mundo quechua*. Editora Mary Ruth Wise. Serie Lingüística Peruana, 54: pp. 13-21. Lima.

CHAUCA, Lilian. (1997). Producción de Cuyes (*Cavia porcellus*). *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (FAO)*, 138 (1-3). Lima.

HURTADO FUERTES, Ciro. (2000). *La alimentación en el Tahuantinsuyo*. Lima: Instituto de Cultura Alimentaria Andina.

LEFEBVRE, Henri. (1977). Ideology and sociology of Knowledge. *Symbolic Anthropology: a reader in the study of symbols and meanings*: pp. 254-269. Janet Dolgin, David Schneider, editors. New York: Columbia University press.

OSBORN, Jo. (2019). A Bayesian Approach to Andean Faunal Assemblages. *Latin American Antiquity*, 30 (2): pp. 354–372. USA.

REYNA PINEDO, Víctor. (2002). *La soba o limpia con cuy en la medicina tradicional peruana*. Lima.

SAEZ POMAUQUERO, Gladys. (2010). *Determinación de los sistemas de comercialización del cuy y sus formas de consumo en los cantones de Guamote, Colta y Riobamba de la provincia de Chimborazo*. Tesis para la obtención del título de Ingeniero en industrias pecuarias. Riobamba: Facultad de Ciencias Pecuarias, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

SOLORIO, Fortunata y REVILLA, Esther. (1992). *Enfoques sobre alimentación andina*. Puno: Centro de Productos Integrales Andinos.

VALDEZ, Lidio. (2000). Aproximaciones al estudio del cuy en el antiguo Perú. *Boletín del Museo de Arqueología y Antropología de San Marcos*, 3: 16-19. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

VAN DALEN LUNA, Pieter. (2016). *La provincia de Huaral en la historia*. Lima.

VAN DALEN LUNA, Pieter. (2019). Importancia del cuy en la región altoandina de la provincia de Huaral. *Investigaciones sociales*, 42: 77-90. Lima: Instituto de Investigaciones Sociales, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

VAN DALEN LUNA, Pieter. (2020). *El uso y la importancia del cuy en las sociedades andinas a partir de las evidencias en la provincia de Huaral*. Tesis para optar el grado de Doctor en Ciencias Sociales con especialidad en antropología. Lima: Unidad de Post Grado, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

WEISMANTEL, Mary. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya Yala.

DATOS DEL AUTOR:

Pieter Dennis VAN DALEN LUNA:

Licenciado en Arqueología (UNMSM), bachiller en Ciencias de la Educación (UNE-EGV-LC), magíster en Arqueología Andina (UNMSM), magíster en Gestión del Patrimonio Cultural (UNMSM). Doctor en Ciencias Sociales con mención en antropología (UNMSM) y estudios de Doctorado en el Programa de Estudios Andinos Arqueología especialidad en arqueología (PUCP). Diplomado en Conservación especializado en arquitectura arqueológica. Docente nombrado de la UNMSM, departamento académico de arqueología. Premio al Mérito Científico UNMSM 2012. Exdirector del Museo de Arqueología y Antropología de San Marcos–UNMSM (2012-2017). Ex vicedecano Nacional del Colegio de Arqueólogos (2018-2019). Director del proyecto de Investigación Arqueológica Chancay–Huaral–Atavillos (PACHA). Ex director general de Investigación y estudios en turismo y artesanía DGIETA del MINCETUR (2022-2023).

