Por Cecilia Portella

LEGADO PRE INCA

EL CUY EN LA COCINA PERUANA

Es una de las pocas especies que ha sellado con el nombre “Perú”, la denominación de sus diferentes razas. Su origen proviene de los andes sudamericanos. Conejo de Indias o cobaya, no importa como se le llame, razones sobran para considerársele uno de los alimentos con mayor cantidad de proteínas y menos grasa que las carnes que comúnmente consumimos. He aquí nuestro cuy andino, crocante y nutritivo…

No resulta fácil escribir una crónica, si el tema de nuestro relato aún tiene detractores… Y me contaba entre ellos, amigos lectores. Sin embargo y tengan la seguridad que esto es solo una invitación al atrevimiento, a la osadía a la que somos llamados desde nuestra voz interior, que proviene más del sentido del gusto, que de la conciencia misma.

…Y viví muchos años engañada, probablemente por razones que poco o nada tienen de convincentes. De repente el contacto primero con su inusual presentación, la manera de prepararlo, o porque fue sacrificado varios meses después de lo ideal y su pellejo estaba tan duro que había que jalarlo a viva fuerza para poder degustarlo. O quizás, su consumo estaba tan poco difundido que no había más de dos recetas en el haber gastronómico de la culinaria peruana.

Han pasado los años, y se han creado nuevas formas de servirlo. Ha tenido que traspasar fronteras y ser considerado un alimento exótico en mesas de Estados Unidos y de la lejana China, y ser considerado uno de los platos más nutritivos, además de altamente cotizados… para que recién me sienta motivada a probarlo. Y aquí estoy ahora. Invitándolo a formar parte de este sinnúmero de comensales que se siguen sumando gracias a sus delicias.

AQUÍ Y EN EL MUNDO

Uno de los detalles que más llamó mi atención sobre el cuy, es saber que actualmente está en constante investigación debido a las propiedades que posee.

Por ello surge el término “conejillo de indias”, como expresión que trata de explicar investigaciones y experimentación en general. Y cuando hablamos de beneficios obtenidos a través de él, no nos referimos solo a su carne, sino que tratamos de explicar su nexo con la medicina tradicional andina, práctica que se remonta a épocas anteriores al Incanato y que tiene relación con la cosmovisión andina.

Es una especie propia de nuestras serranías. También se le conoce en Bolivia, en el Norte de Chile, Ecuador, Colombia y Venezuela. Se sabe que fue criado y consumido desde tiempos inmemoriales, y que además ha sido hallado dentro de los entierros de momias Preincas e Incas, en donde se ha evidenciado que su crianza y consumo fue muy importante para la población del Perú Antiguo. Estudios afirman que en el primer periodo de la Cultura Paracas, se encontraron pellejos y huesillos de cuy en tumbas humanas (1).

Se dice también que fue criado como mascota en algunas de nuestras tribus aborígenes. Mitos y creencias… pero, también hay historia alrededor de este pequeño mamífero, como por ejemplo que fue llevado a Europa por los conquistadores.

Aquí, en nuestro Perú del siglo XXI, básicamente en nuestra serranía, siguen criándolos como en casa, con alfalfa, bagazo de chicha de jora, cáscaras limpias de zanahoria y papa, así como con pancas de choclo. Mientras que, en Lima, hace ya varias décadas, se ha industrializado su alimentación y se le sustenta con comida balanceada.

RAZONES SUFICIENTES…

Entre las múltiples ventajas que podríamos mencionar sobre el cuy, es que su hábitat se puede desarrollar en lugares pequeños, por lo tanto, en casa siempre son bien recibidos. En la sierra, su crianza es básicamente para el consumo familiar, y son parte de las tradiciones al formar también parte del trueque entre comunidades.

El cuy Perú, por sus características, tiene algo más de 20 por ciento de proteínas, contra 7% de grasa, reduciendo sus calorías en comparación con el pollo o la carne de res. La Universidad Nacional Agraria de La Molina, tiene importantes estudios sobre este tema y otros mas relacionados con el cuy, curi, cobaya, cuis o conejillo de india, como se le llama en parte de nuestra América del Sur.

Concentrándonos ahora en las razones de otro tipo, las que nos convencen y convocan: Hasta hace algunos años -décadas ya de esto-

solo conocíamos en las cartas de algunos restaurantes regionales en Lima, además de los populares carteles enclavados en la carretera central de nuestra capital, un par de platos hechos a base de cuy: Picante de cuy y el Cuy chactado.

A ellos, se suman ahora, otros platos como el cuy relleno, a las brasas, chicharrón de cuy. Así como, sopa de cuy, llamado en Ancash Aka cashqui, y hasta la versión china de la gallina chijaukay, llamado "chijaucuy". Estos platos no solo han engrosado la lista culinaria de nuestro país, sino que están ahora invadiendo mesas más allá del Perú, con sonado éxito, pese a algunos prejuicios todavía existentes.

HABLAN LAS QUE SABEN

Para poder complementar esta crónica, quisimos hacer una entrevista que diera algunas luces más allá de lo histórico, y fuimos en busca de algún entendido, y a nuestro encuentro – y gracias a la Providencia- salieron tres o cuatro expertas, que entre cafés, entremeses y un delicioso picante de cuy, terminaron de ilustrar mis incipientes conocimientos sobre el tema.

Todasancashinashablandodesusexperiencias, reconocen que hay platos diversos, algunos con maní, otros con ají panca, muchos más escasos con ají amarillo, rellenos con hierbas y menudencias. Fritos, con papas doradas y salsa criolla. Todos deliciosos, algunos ancashinos, pero también moqueguanos, cusqueños, arequipeños y huancaínos.

Amigas recientes, pero de jornadas intensas, mujeres que han vivido más de la mitad de sus vidas en provincias añoradas del departamento de Ancash. En este grupo, la que no es ancashina de nacimiento, lo es por adopción… Y sin mucho dudarlo, Domitila de Trujillo empieza diciendo que pagó 60 dólares por un plato de cuy en Atlanta, hace solo unos días… "Lejos del Perú, es un plato exótico y muy caro. Aquí, ni caso le hacemos", retruca con comprensible molestia.

También en la mesa una distinguida huaracina, muy querida ella, Pochita Aservi, me asegura que el cuy es un animalito muy limpio y delicado. Si tuviera que darle una explicación a la textura de su carne, esta sería su mejor justificación: "De carne suave y delicada, producto de la

crianza que recibe". Y entre risas nos cuenta que en las fiestas patronales se acostumbra a servir cuy y resulta más que suficiente para tener contentos no solo a los invitados sino también a los músicos, que suelen "servirse doble ración".

Meche Montoro, de la provincia de Carhuaz, se deleita hablando sobre las diversas formas de preparación… Y mientras lo hace, aumenta mis deseos de probarlo, me cuenta que se doran a las brasas, dejando un crujiente y dorado pellejo a la vista del primero que se anime a servirse, aunque al final todos reciban su dosis justa y su respectiva repetición. Es que eso se acostumbra en nuestros pueblos, que nadie se quede insatisfecho en las fiestas patronales.

Finalmente, Doris León, propietaria de El Tarwi, un reconocido restaurante regional, pone la cuota técnica en la información y ante nuestras interrogantes, responde que los cuyes más deliciosos para servir todos los platos mencionados son los Cuyes Perú, raza adoptada y mejorada en nuestro suelo.

Dice que el peso ideal de sacrificio es entre 500 y 600 gramos, que alcanzan los cuyes jóvenes de cuatro meses de edad… Sigue la tertulia y las dejo pensando en que aún hay mucho por investigar y difundir… que los cuyes son solo una de las pequeñas muestras de nuestra gran biodiversidad, que dejando atrás prejuicios vanos y desconocimiento, hay que atreverse. Los peruanos debemos ser artífices de la expansión y difusión de nuestra gastronomía, rica en sabor, importante en nutrición y sobretodo única y diferente por su historia. ■