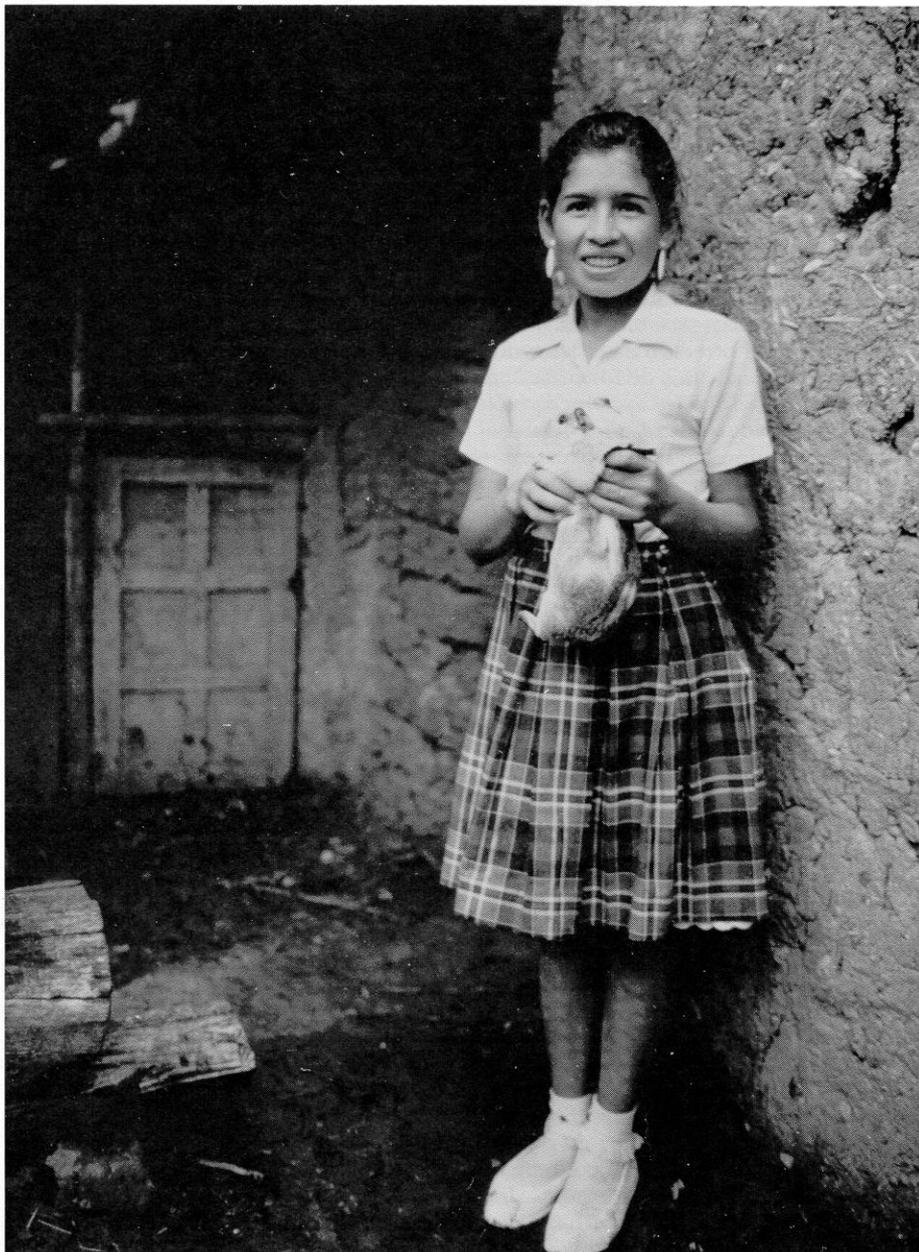


FIESTA PARA SEIS: UN CUY...

... Y TODOS QUEDAREMOS SATISFECHOS

Fotos: R. Charbonneau / CIID



A los peruanos les encanta el cuy. Tanto que lo crían en su propia cocina. Investigadores limeños, financiados por el CIID, han desarrollado razas que pesan más que un pollo corriente. Y han inventado mejores técnicas de producción para atender la demanda de esta carne cada vez más popular.

A la izquierda, Nilda Quiroz Pérez de 13 años, de Llacanora Perú, tiene a su cargo el negocio de cuyes de la familia.

A la derecha, tradicionalmente los cuyes se crían bajo la cocina, alimentándose con las sobras de la mesa.



ROBERT CHARBONNEAU

Los pleitos entre vecinos, generalmente por linderos, son parte de la vida rural en todo el mundo. En Perú se dice que a los abogados a cargo de estos pleitos se les engulle de cuyes—conejiños de indias—ya que a menudo se les paga sus servicios legales con cuyes en vez de dinero.

Considerado generalmente como un animal corriente de laboratorio, el conejillo de indias en la sierra andina es objeto de toda una mitología. Ya en la época del Imperio Inca, este roedor y su chillido (“cuy, cuy”) había conquistado una posición central... en la mesa.

En la catedral de la ciudad de Cusco, centro del Imperio Inca, hay un inmenso cuadro de la Última Cena donde Cristo, rodeado de sus 12 apóstoles, tiene frente a sí un cuy bien asado que comparte con ellos.

Los peruanos, serranos, costeños o recién llegados a los suburbios de Lima, sirven cuy como plato favorito en las fiestas.

La porción es proporcional al aprecio por el amigo. Toda ocasión—visitas, cumpleaños, día de fiesta—es motivo para servir esta sabrosa carne, generalmente frita, pero también asada, estofada, o en sopa.

Las estadísticas muestran que los pobladores de la sierra andina obtienen el 95 por ciento de su proteína animal del cuy. Más de tres cuartas partes de los habitantes de Lima han comido carne de cuy alguna vez, y más de la mitad los crían en su casa. Una mejor comercialización podría aumentar este consumo en la capital. Un estudio ha mostrado que el suministro es irregular y que los animales se venden vivos, lo que aleja a algunos posibles consumidores.

Al cuy se le vincula con la cocina, la celebración y el mito. Existe la creencia de que el cuy negro quita la artritis.

La mayoría de las personas los crían para consumo doméstico o trueque por otros

alimentos, como arroz. Este “microganado” se cría todavía a la antigua, arrimado al calor del hogar, en una actividad familiar que está principalmente a cargo de mujeres y niños.

En Perú, a menudo se deja que vivan debajo de la estufa varias docenas de cuyes, aunque a veces se los guarda en pequeños compartimentos de adobe. Se alimentan con sobras de la mesa, pellejos de papa, zanahoria y lechuga, así como hojas de banano, alfalfa y granos comprados en el mercado.

La crianza de estos animalitos es fácil y su reproducción rápida. Son domésticos y no huyen, aun pudiendo hacerlo. Muy tímidos, se esconden al menor gesto de sus dueños o visitantes.

La gente cree que les encanta el humo y el calor y por eso los instalan en la cocina. La verdad es que tienen un sistema de enfriamiento imperfecto. Los biólogos coinciden en que el cuy puede soportar temperaturas cercanas a cero, pero que el calor los mata fácilmente, hasta en menos de 20 minutos.

Al contrario de lo que uno se imagina, el cuy no es una especie menor en esta parte del mundo. Sólo en Perú, hay 22 millones y también se comen en Bolivia, Colombia y Ecuador.

Al cabo de nueve semanas de gestación la hembra pare una camada de tres en promedio, pero puede fácilmente alcanzar a ocho. Siete hembras pueden producir al año 72 crías, o sea 35 kilos de carne. En Perú solamente, se sacrifican 65 millones al año para un total de 17 000 toneladas de carne.

Los investigadores Lilia Chauca y Marco Zaldivar son fanáticos del cuy. Llevan

15 años estudiándolo en la estación experimental La Molina, en las afueras de Lima, y colaboran activamente en el mejoramiento de razas.

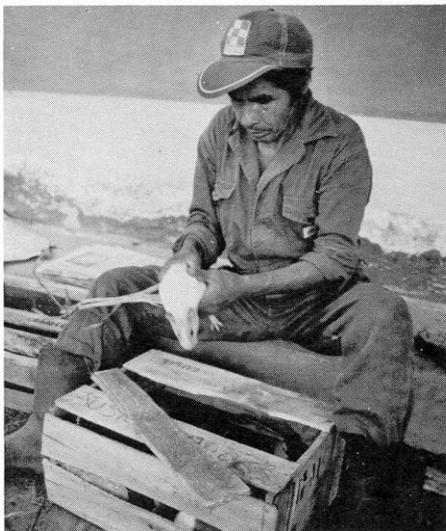
Se dice que en la época de la conquista española, los cuyes crecían hasta 35 centímetros de largo. Hoy, la mayoría no alcanza ni la mitad de esa dimensión. Mediante cuidadosa selección de razas y cruces controlados, los investigadores han logrado “retroceder” y producir cuyes grandes.

Cuatro clases han sido desarrolladas y ahora se estudia su adaptabilidad a distintas regiones y condiciones de cría. Su selección se hizo por la rapidez con que engordaron, pero también se tuvo en cuenta su disposición. Se prefieren los animales tranquilos y dóciles a los nerviosos o tensos. Estas son características importantes para la cría en la cocina.

Los investigadores iniciaron su trabajo en La Molina donde disponen de dos criaderos con capacidad total para 2 600 animales. Desarrollaron nuevas razas y midieron sus ritmos de consumo de alimentos y de crecimiento.

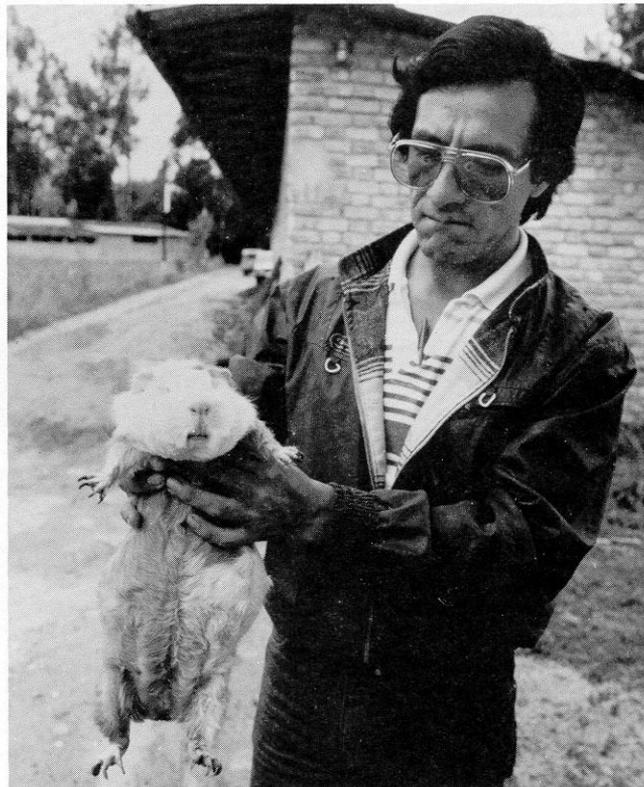
Aproximadamente a los tres meses de edad (madurez), los cuyes de La Molina pesan casi 1,1 kilos, mientras que las líneas salvajes escasamente llegan a los 450 gramos. Con ese peso, se puede alimentar bien a seis personas.

Según el doctor Zaldivar, la demanda del cuy está en aumento. Él piensa establecer una red nacional para criar ‘supermachos’ y venderlos luego a los campesinos. “Para eso tendremos que desarrollar animales muy bien adaptados a las condiciones ecológicas de las distintas regiones del país, unos para la costa, otros para la sierra. He-



A la izquierda, cuyes mejorados genéticamente salen cada semana de la estación de investigación La Molina hacia regiones circundantes.

A la derecha, Julio Gamarra, investigador del norte del Perú, mostrando un bonito ejemplar. El Sr. Gamarra visita periódicamente los pequeños criaderos de cuyes de la región para enseñar métodos adecuados de producción.



mos desarrollado razas y unas técnicas sencillas de cría que permiten triplicar la producción de carne sin aumentar el número de los animales. Donde los productores obtienen ahora tres o cuatro hembras al año por cruce, se podrán producir hasta 10".

Estas mejoras derivan de una selección minuciosa. Las nuevas razas crecen más rápido y son más grandes. Asimismo, se ha acortado su ciclo reproductivo: la hembra alcanza madurez sexual entre las 6 y 8 semanas, en vez de 13, y el macho entre las 9 y 10 semanas, en vez de 12. Con un poco de cuidado, como lavarlos para quitarles los parásitos, los productores pueden sacar mayor provecho de la naturaleza prolifera del cuy.

La Dra. Chauca, directora del proyecto de investigación, recomienda un destete temprano y la separación de machos y hembras. Se puede utilizar un criadero para la procreación—un solo macho fecunda siete u ocho hembras—y otro para albergar las crías y demás hembras maduras. "A veces es difícil que la gente acepte la idea de criar cuyes en pequeños recintos", dice la Dra. Chauca. "Los productores, sobre todo los del interior del país, creen que el cuy se reproduce mejor en libertad. Pero ocurre que los machos se pelean por las hembras y se presentan muchos abortos". La crianza no controlada lleva también a una alta endogamia que produce crías con poca resistencia a varias enfermedades.

La Dra. Chauca ha propuesto unos métodos sencillos para las familias que crían cuyes en sus casas. Sus recomendaciones se han incorporado en los cursos que toman principalmente mujeres y adolescentes como Nilda Quiroz Pérez de Llacanora, cerca de Cajamarca, al norte de Perú.

Nilda tiene 13 años y cuida de los cuyes que posee su familia. "No tengo muchos animales en este momento porque acabamos de dar una fiesta grande y tuvimos que matar unos 20", explica a un visitante mientras le muestra sus especímenes más finos.

Una de las cosas aprendidas por las mujeres y los niños es cómo identificar la hembra preñada para que no termine en la olla por equivocación. Se distingue por

la lentitud de sus movimientos y su gordura. "Este sencillo aspecto de la cría de cuyes modifica la cantidad de carne producida por la familia", dice Julio Gamarra, investigador del proyecto para Cajamarca, valle de gran riqueza agrícola al norte del país.

El Dr. Gamarra trabaja con 15 familias criadoras de cuy en la región. "Muchas veces el campesino sólo tiene machos, porque generalmente siempre captura las hembras preñadas", dice. Los investigadores dan a los productores un supermacho criado en la estación, a cambio de otro macho. Así se previene la degeneración de los animales por endogamia. "Por lo general los campesinos están satisfechos. Pero si la cosa no resulta, ¡prometemos invitarles a un asado!".

El Dr. Gamarra no tiene prisa. Sabe que la ejecución de un proyecto de producción con base en la finca abunda en sorpresas. "A veces encontramos que desde nuestra última visita se han comido todos los animales que habíamos marcado, lo que nos impide continuar la investigación (pesar los animales o examinar su estado de salud). A veces también la gente es reservada. No les gusta que les digan qué hacer. Se entiende perfectamente. Hay que ganarse la confianza. Y no se puede empezar el trabajo antes de tenerla".

"Yo los visito cada fin de semana. En los primeros seis meses observé los métodos de producción. Luego, uno pasa los seis meses siguientes tratando de cambiar poco a poco la manera cómo hacen las cosas".

Entonces las campesinas y sus hijos aprenden las técnicas básicas del sistema

productivo mejorado: cómo distinguir las hembras preñadas, cuándo destetar las crías, y cómo y cuándo alimentarlas. Los investigadores recomiendan, por ejemplo, alimentar los animales dos o tres veces al día y no una sola vez. Así engordan más rápido.

Las mujeres y los niños aprenden además lo importante que es recoger el estiércol de los animales o lavarlos para que no tengan parásitos. El estiércol irradia un calor nocivo para los animales y puede propagar varias enfermedades humanas, como la salmonelosis.

En el pueblo de Jesús, Julio Gamarra ha estado trabajando en una 'cuyería', pequeño restaurante con clientela aficionada al cuy. Gracias al Dr. Gamarra, el dueño del restaurante está criando más de 100 ejemplares "mejorados" y más grandes en su solar.

El Dr. Gamarra ayuda también a Julia y Herrero Pastor, carpinteros, que crían conejos en conejeras elevadas en su granero y cuyes en el piso, debajo de éstas. Los cuyes recogen así los alimentos que caen de las conejeras. Esta es una manera sencilla de combinar dos tipos de producción animal sin utilizar mucho espacio.

Estas sencillas técnicas han permitido a los campesinos de Cajamarca, Junín, Huancaayo, Puno y Lima mejorar de manera sencilla su alimentación y, en algunos casos, sus ingresos. Los únicos perdedores—hay que confesarlo—son los cuyes, cuyo promedio de vida se reduce inexorablemente de siete años a pocos meses. Pero ¿quién entre los invitados a la fiesta se va a quejar de semejantes resultados de investigación?