EL CUY

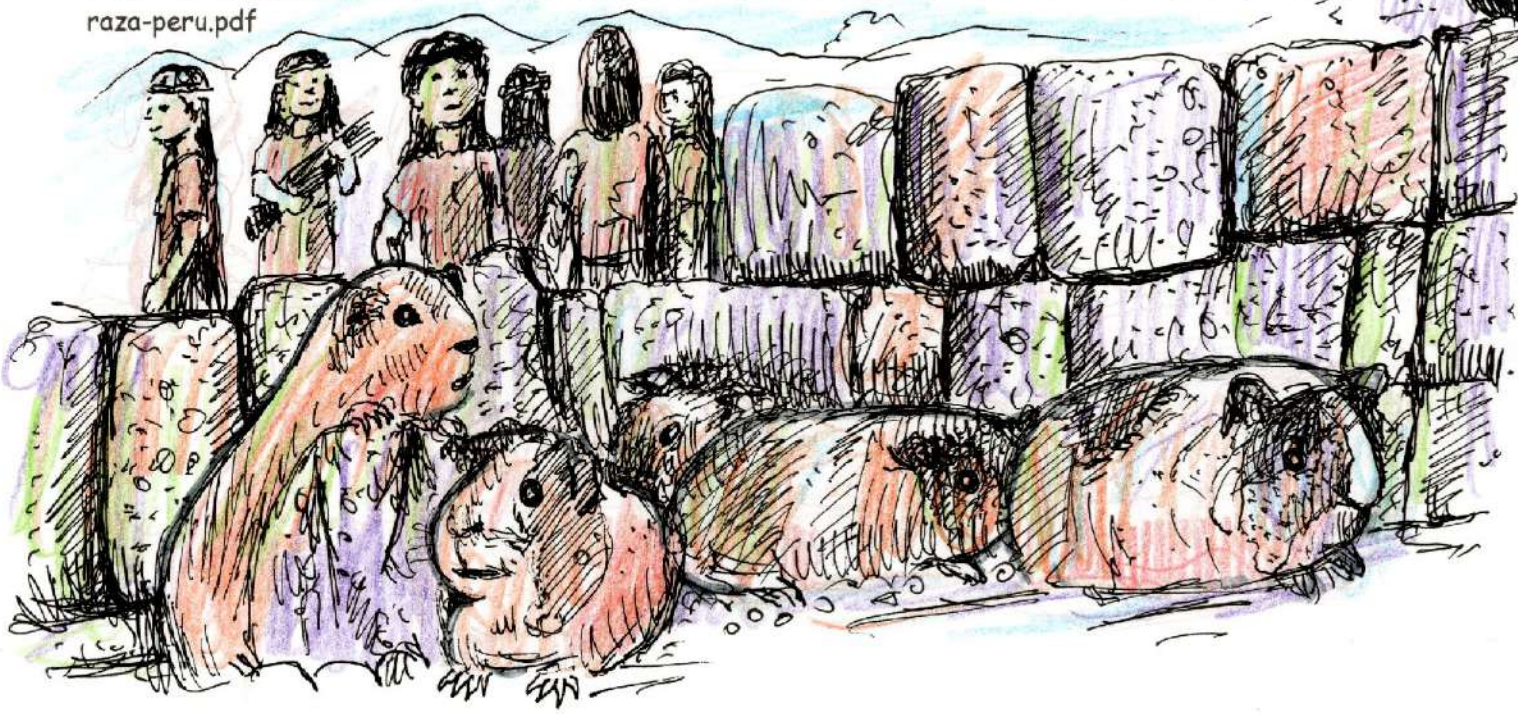
El cuy denominado también cuis, cuyo, cobaya, cobayo, conejillo de indias, es originario de las regiones andinas de América del Sur. Su nombre científico es "Cavia porcellus". El cuerpo de estos roedores, es ancho y está cubierto de pelos con variados colores. Viven en promedio de cuatro a cinco años. Este mamífero puede alcanzar un peso de hasta 2,9 kg. Son animales herbívoros, por lo que el aporte de fibra en el alimento y vitamina C, son indispensables. En otros países es muy popular como mascotas exóticas. La crianza del cuy es importante por su potencial desarrollo para las familias pobres porque genera una entrada económica y sirve también para combatir la anemia. En nuestro territorio encontramos 6 especies: Perú, Andina, Inti, Merino, Inca e Interracial. Los cuyes de la raza Perú son originarios de Cajamarca. El cuy fue domesticado por los Incas.

Entre los platos emblemáticos que se preparan destacan: el picante de cuy, el cuy chactado, el adobo de cuy, el enrollado de cuy, consomé de cuy, el cuy al cilindro, el cuy al palo y otros.

Así mismo, en la medicina tradicional (reumatismo, artritis y tifus) de algunos lugares se tiene la costumbre de curar gracias a estos animales. Incluso es común ver letreros como: "se cura el susto con cuy", "se pasa con cuy", "se cura con cuy". El cuy es frotado en el cuerpo del enfermo y es considerado como medio sobrenatural. Según estudios realizados, su carne ayuda a reforzar el sistema inmunológico, tiene alta digestibilidad y baja concentración de colesterol. El Día Nacional del Cuy se celebra cada segundo viernes de octubre, fue instaurado por el Ministerio de Agricultura y Riego.

Guillermo Silva R.

Referencias:

https://www.fao.org/3/W6562S/w6562s01.htm

https://www.inia.gob.pe/wp-content/uploads/investigacion/programa/sistProductivo/raza/cuy/Cuy-raza-peru.pdf