

HUELLAS DE PROCESAMIENTO Y CONSUMO EN HUESOS ACTUALES DE CUY EN EL SUROCCIDENTE COLOMBIANO CON MIRAS A SU APLICACIÓN ARQUEOLÓGICA

María Fernanda Martínez-Polanco, Investigadora, Grupo en Conservación y Manejo de Vida Silvestre - Grupo Arqueología y Ambiente. Instituto de Ciencias Naturales, Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá.

mfmartinezp@gmail.com

Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales FIAN

Abstract

The guinea pigs were an important resource for prehispanic people who inhabited Sabana de Bogotá. However, this species is not consumed today in this area. The purpose of this paper is to establish patterns or traits produced by processing or consumption of guinea pigs at Nariño actually. They were not identified cut marks, however some bone fracture pattern were related with butchering. Human tooth marks were identified.

Introducción

Los cuyes son roedores del género *Cavia* que se distribuyen en América del Sur exceptuando el este de Brasil y las zonas más áridas de Perú y Chile. En Colombia se encuentran tres especies dos de ellas silvestres *C. anolaimae* y *C. guianae* y una doméstica *C. porcellus* (Pinto et al., 2002).

El cuy fue parte importante de las economías de subsistencia indígenas del área andina colombiana. Los restos de *Cavia* más antiguos se han encontrado en Tequendama I en la zona de ocupación I fechada entre 11.000 y 10.000 años A.P. Ijzereef (1978) estudia los restos de *Cavia* presentes en los sitios de El Abra y Tequendama y observa que esta especie presenta indicios de domesticación alrededor del año 2500 A.P, época que corresponde a los primeros grupos agroalfareros de la Sabana de Bogotá. Se han encontrado restos de cuyes domésticos en contextos arqueológicos del periodo cerámico en Boyacá (Pérez, 1999, Pradilla et al., 1992), Cundinamarca (Rincón, 2003), Nariño (Groot & Hooykaas, 1991). Durante la época colonial los cronistas señalan la importancia de los cuyes para los indígenas (De Santa Gertrudis, 1994). Sin embargo, actualmente la cantidad de cuyes tanto silvestres como domésticos ha disminuido notablemente en el país. En la Sabana de Bogotá hoy en día no se

crían ni se consumen cuyes, a pesar de que fue muy importante para los grupos humanos que ocuparon este territorio en el pasado.

En Colombia se ha restringido la presencia de los cuyes al suroccidente, particularmente al departamento de Nariño. Esto se debe a distintas clases de persecuciones en diferentes momentos históricos (Cayón, 2002). A pesar de todas estas estrategias los cuyes siguen siendo parte fundamental de la vida cotidiana en el departamento de Nariño. Aunque hoy en día no es frecuente encontrar cuyeras en la ciudad de Pasto, en la zona rural y en general en todos los municipios del departamento se crían cuyes. Sin embargo en Pasto es posible comer cuy en varios restaurantes durante todo el año.

El propósito de este trabajo es recopilar información actual sobre el procesamiento y consumo de *Cavia* en Nariño que permita tener una idea de algunos patrones o rasgos de estas actividades que se puedan identificar en los huesos y puedan servir como punto de partida para futuras comparaciones osteológicas de restos de *Cavia* arqueológicos.

Materiales y métodos

Para la realización de este estudio se realizó una salida de campo a Nariño. Teniendo en cuenta que esta es una fase inicial de una investigación se escogieron zonas urbanas particularmente restaurantes y criaderos de cuyes. Se realizaron entrevistas semi-estructuradas para indagar sobre el procesamiento y observar el consumo de cuyes. Al final se recogieron los huesos dejados por algunos grupos de personas que comieron cuyes. Otra parte del trabajo se realizó en Bogotá, en donde se visitó el restaurante y la granja de Cuyandyno, allí se llevó a cabo el seguimiento del procesamiento y consumo de varios animales.

Se diseñó una ficha que permitiera recoger información sobre el animal, pero también de la herramienta con la que se procesa y del combustible con el que se cocinó el cuy. En la otra cara de la ficha se encuentra un esqueleto de un cuy en el que se señala el lugar en donde se observa alguna modificación antrópica.

Únicamente se pudo llevar a cabo todo el seguimiento de 5 animales en la granja y restaurante Cuyandyno. De estos animales se conoce con certeza el peso, edad y sexo. Estos individuos eran machos adultos con un peso mayor a 1500 g. En total se recolectaron los huesos de 14 cuyes procedentes de Ipiales, Pasto y Bogotá. Estos son animales de la especie *Cavia porcellus*. Aunque no se conoce con certeza el sexo de todos los individuos se asume que todos eran adultos (> 3 meses y > 1300 g).

Posteriormente se llevó a cabo un proceso de limpieza que consistió en cocinarlos en agua durante 30 minutos con el fin de quitarles con la mano la mayor cantidad de carne posible. Luego, se pusieron en frascos con agua y enzimas digestivas durante 20 días para eliminar el tejido que aún se conservaba. Posteriormente, se limpiaron con abundante agua y jabón. Finalmente, se pusieron en agua oxigenada durante un par de horas para que quedaran limpios.

A continuación se identificaron cambios macro y microscópicos en los elementos óseos tales como fragmentación, presencia de marcas de corte, tipos de fracturas, termoalteración y mordeduras. Se utilizó un estereoscopio Wild Heerburrugg con magnificaciones de 10 x a 45 x para este trabajo. Las modificaciones fueron descritas y cuantificadas.

Resultados y discusión

Se estudiaron 820 restos de *Cavia porcellus* actuales que corresponden a 14 individuos. En general se observa que los elementos mejor representados fueron las vértebras y las costillas, más del 70% del total de la muestra analizada. Todos los elementos del esqueleto se encontraban representados en la muestra estudiada, exceptuando los autopodios. En cuanto a los elementos mejor representados en la muestra experimental se encuentran las vértebras (43%), las costillas (28%), los fémures (5%), el cráneo (4%) y los húmeros (3%).

Fragmentación: Con respecto a la fragmentación en el conjunto experimental estudiado se ve una tendencia a que los huesos largos se conserven completos, sobre todo en el caso del fémur (79%), el húmero (83%) y el cúbito (53%). En el caso de las tibias (68%) y los radios (67%) las porciones que mejor se conservan son las proximales y las mediales.

Marcas de corte: En el conjunto experimental no se identificaron marcas de corte. Esto se debe por un lado a que su procesamiento no implica la utilización de instrumentos. Para quitar el pelo se utiliza agua caliente y fría y estos se arrancan usando las manos. Para la extracción de las vísceras se hace un pequeño corte que no alcanza a tocar ningún hueso. Por otro lado a la hora del consumo no se utilizan cubiertos. El cuy se come directamente con la mano y se va llevado por partes a la boca.

Fracturación: Por el contrario que las marcas de corte, las fracturas se observaron con más frecuencia en el conjunto de restos experimentales estudiados. Es factible asociar ciertas fracturas con algunas fases del procesamiento de los cuyes. Por ejemplo, cuando los animales son sacrificados golpeándoles la cabeza se observan varias fracturas en el cráneo. Cuando se

presiona la parte anterior de la cabeza contra una superficie dura el nasal se rompe y se puede desprender con facilidad. También se observa que el frontal se fractura de una forma transversal. Otro tipo de fractura es la separación del frontal y el parietal en este caso la fractura sigue la sutura que une estos dos elementos.

Las fracturas identificadas en las cinturas pélvicas sobre todo la ausencia del pubis pueden estar relacionadas con la desarticulación del fémur. En el caso de las cinturas pélvicas también se observó una fractura en el acetábulo la cual se podría relacionar más con el consumo aunque no se puede descartar tampoco que haya sido producto de la desarticulación del fémur. Las cinturas pélvicas de la figura en mención están asociadas a restos de animales adultos.

En los huesos largos también se observan fracturas las cuales pueden estar relacionadas con el consumo de la carne de los cuyes. En el caso de los fémures se observa un desprendimiento tanto de los sectores distales como proximales. En el caso del húmero se observa una fractura del sector medial y distal del hueso.

Termoalteración: Si bien es cierto que la cocción de los cuyes se hace en hornos a carbón e incluso a gas, en ninguno de los elementos estudiados se observaron cambios en la coloración producto de la acción térmica.

Mordeduras: Del mismo modo que las fracturas, las mordeduras también pudieron ser identificadas en la muestra experimental analizada. Éstas se identificaron en las cinturas pélvicas, particularmente en el ilión donde se observa un borde crenulado y la pérdida de córtex.

Conclusiones

Las observaciones realizadas en la actualidad no describen del todo las mismas situaciones del pasado, de modo que deben ser llevadas a cabo sin el ánimo de generalizar sino de aproximarse a algunos detalles del proceso, que pueden posibilitar en cierta medida el conocimiento de determinadas prácticas que se pudieron dar en el pasado. A partir de referentes analógicos se pueden realizar interpretaciones del registro arqueológico más acertadas. En el caso del presente estudio se debe extender este tipo de análisis a comunidades indígenas o campesinas de Nariño para entender desde otro punto de vista el manejo que se ha hecho del cuy.

El procesamiento y el consumo de los cuyes que se hace en la actualidad no involucran la utilización de herramientas (cuchillos, cubiertos) de tal forma que no se encuentran marcas de corte en los restos óseos. Las fracturas por el contrario, si se pueden asociar a ciertas etapas del procesamiento de los cuyes. Por ejemplo, fracturas en el cráneo pueden estar relacionadas con el sacrificio. Las fracturas también pueden ser producto de la presión ejercida con las manos así como también por la flexión realizada con las manos y dientes cuando se come un cuy y también por mordeduras.

Referencias

- Cayón, L. 2002. Sacrificio y comunión: aproximación al mundo del cuy. En: Ulloa, A. y L. G. Baptiste (Eds.). *Rostros Culturales de la Fauna: Las Relaciones Entre Los Humanos y Los Animales en el Contexto Colombiano*. Pp: 155-173.
- De Santa Gertrudis, F. J. 1994. *Maravillas de la Naturaleza*. Comisión preparatoria para el V centenario del descubrimiento de América. Instituto colombiano de cultura. Bogotá.
- Groot, A.M. y E.M. Hooykoas. 1991. Intento de delimitación del territorio de los grupos étnicos Pastos y Quillancingas en el altiplano nariñense. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, FIAN. Bogotá.
- Ijzereef, G. 1978. Faunal remains from the El Abra rock shelters (Colombia). *Palaeogeography, paleoclimatology, palaeoecology* 25:163-177.
- Pérez, P.P. 1999. *Arqueología en el suroccidente de la Sierra Nevada del Cocuy o Chita (Departamento de Boyacá)*. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, FIAN. Bogotá.
- Pinto, M., H. Zúñiga y O. Torres. 2002. Estudio Sistemático del Género *Cavia*, Pallas, 1766 (Rodentia: Caviidae) en Colombia, Revisión del Registro Arqueológico Colombiano. Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Bogotá.
- Pradilla, H., G. Villate, F. Ortiz. 1992. Arqueología del cercado grande de los santuarios. *Boletín del museo del oro* N° 32-33.
- Rincón, L.S. 2003. *La fauna arqueológica del sitio San Carlos, municipio de Funza, Sabana de Bogotá*. Monografía de grado (Antropólogo) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas. Bogotá.