

# Sacrificio de cuyes en los Andes: el caso de El Yaral y una revisión biológica, arqueológica y etnográfica de la especie *Cavia porcellus*

JUAN ROFES<sup>1</sup> & JANE C. WHEELER<sup>2</sup>

(1) Laboratorio de Arqueozoología, Depto. de Biología, Universidad Autónoma de Madrid, 28049 Cantoblanco, Madrid, España. e-mail: juan.rofes@uam.es

(2) CONOPA, Los Cerezos 106, Urbanización Los Recaudadores, Salamanca. Lima 3. Perú. e-mail: jwheeler@conopa.org

(Received 19 February 2003; accepted 1 April 2003)



**RESUMEN:** Después de hacer una revisión de los principales datos biológicos, arqueológicos y etnográficos relativos a la especie *Cavia porcellus* en la región andina, nos centramos en el estudio de 112 momias de cuyes encontradas bajo los pisos de cuatro viviendas de El Yaral, comunidad prehispánica ubicada en la cuenca del Osmore, al extremo sur de Perú. Este hallazgo ha permitido documentar prácticas rituales que incluyen el sacrificio de estos animales. Se presenta evidencia del uso de cuyes antes y después de la Conquista. Estos datos indican una continuidad a través del tiempo en cuanto a las prácticas rituales y creencias relativas a este animal hasta nuestros días.

**PALABRAS CLAVE:** CUYES, SUR DE PERÚ, EL YARAL, CHIRIBAYA, MOMIFICACIÓN NATURAL, SACRIFICIO RITUAL

**ABSTRACT:** After doing a review of the main biological, archaeological and ethnographic data related to the species *Cavia porcellus* in the Andes, we focus in the study of 112 naturally mummified guinea pigs found buried underneath the floor of four residences at El Yaral, a prehispanic village located in the Osmore drainage of the extreme south of Peru. This finding has documented ritual practices involving the sacrifice of these animals. Evidence concerning pre and post-Conquest guinea pig use is presented. These data indicate continuity through time in ritual practices and beliefs related to this animal up to the present day.

**KEY WORDS:** GUINEA PIGS, SOUTHERN PERU, EL YARAL, CHIRIBAYA, NATURAL MUMMIFICATION, RITUAL SACRIFICE

## INTRODUCCIÓN

Los cuyes domésticos (*Cavia porcellus*) son pequeños roedores (Rodentia: Caviidae; para una opinión diferente ver Graur *et al.*, 1991) cuya importancia, tanto económica como ritual, puede constatarse en el mundo andino actual. La evidencia etnohistórica y etnográfica nos habla de su consumo como alimento, de su utilización como herramienta de diagnóstico médico y agente adivi-

nador, de sus propiedades curativas y de su sacrificio como "ofrenda" propiciatoria de bienestar (*i.e.* Polo de Ondegardo [1559] 1906; Acosta [1590] 1962; Guamán Poma de Ayala [1613] 1980; Arriaga [1621] 1968; Cobo [1653] 1964, 1990; Gilmore, 1948; Gade, 1967; Andrews, 1972-74; Bolton, 1979; Escobar & Escobar, 1979; Bolton & Calvin, 1981; Salomon & Urioste, 1991; Archetti, 1992; Morales, 1995). Muchos etnógrafos y arqueólogos asumen que estos animales habrían cumplido fun-

ciones similares en épocas prehispánicas. Una de las formas de corroborar estas suposiciones es mediante el registro arqueológico.

En este sentido, el sitio de El Yaral ofrece importante evidencia sobre el uso que el grupo Chiribaya, de la cuenca del Osmore en Moquegua (Ghersl, 1956; Buikstra, 1988; García, 1988; Jessup, 1990, 1991a, b; Owen, 1992, 1995; Rice, 1993), le daba a estos animales, sobre todo en el aspecto ritual, durante los primeros siglos del segundo milenio AD.

En las páginas que siguen vamos a hacer una revisión (ilustrativa más que exhaustiva) de los principales datos biológicos, arqueológicos y etnográficos registrados en lo referente a la especie *C. porcellus* y su utilización en el área andina. A continuación, luego de una breve sinopsis sobre la cultura Chiribaya y las principales características del yacimiento, pasaremos a contrastar una serie de datos arqueológicos y etnográficos que nos ayudarán a aproximarnos al complejo significado del sacrificio de cuyes para los habitantes de El Yaral y para el poblador andino en general.

## ORIGEN DEL NOMBRE

La palabra "Cuy" tiene su origen en la voz quechua *quwi*, y es de amplia difusión en la mayor parte del área andina central (Escobar & Escobar, 1976). En algunas zonas del centro y norte del Perú se le conoce también como *jaca* o *acash*. En Venezuela se le denomina *acurito*, en Colombia *cori* y en Ecuador *buscapiés*. Entre los indios de origen Aymara en Bolivia recibe el nombre de *huancu* (Gade, 1967). Otros nombres nativos, mencionados por Müller-Haye (1984: 252) son: *aperca*, *coic*, *coyi*, *cuye*, *prea*, *quiso* y *sucuy*. De los indígenas Galibi en la Guiana Francesa viene *cobiai*, que dio origen al francés *cobaye* y al español *cobayo*.

Lamentablemente, en el mundo occidental, al que fue introducido después de la conquista, el cuy ha recibido una serie de apelativos que en nada reflejan su condición de roedor de origen sudamericano. Así tenemos que en los países de habla inglesa se le denomina *Guinea pig*, que quiere decir "cerdo de Guinea". Gade (1967) explica que la palabra "Guinea" se debe a la introducción de estos animales en Inglaterra por comerciantes llamados "Guineamen", o también podría ser una

degeneración de la palabra "Guiana". Lo de "Pig" (cerdo) se explicaría por el hecho de que estos animales emiten un sonido parecido al del cerdo cuando se les asusta.

En otros idiomas europeos la errónea asociación con el cerdo se mantiene: *Guinees biggetje* (cerdo de guinea) en holandés, *cochon d'Inde* (cerdo de India) en francés, *porquinho-da-índia* en portugués, *porcellino di India* en Italiano, *Meerschweinchen* (cerdito del mar) en alemán y *marsvin* (cerdo marino) en sueco. El nombre con el que se le conoce en España es un poco más cercano a la realidad, aunque también equivocado: *Conejillo de Indias* (Gade, 1967).

## BIOLOGÍA GENERAL

El cuy doméstico es un pequeño animalito de temperamento inofensivo. Posee piernas cortas, cuerpo y cuello anchos y carece de cola. En las patas posteriores presenta 3 dedos y 4 en las anteriores, terminados en uñas recias y pequeñas; cuando se desplaza lo hace apoyándose sobre las plantas. Le es imposible saltar o trepar y, en consecuencia, escapar de su cautiverio. Es un animal indefenso y muy nervioso; si se asusta huye de inmediato, y si se le atrapa comienza a gruñir y chillar (Müller-Haye, 1984: 252).

Los machos son muy agresivos entre ellos y debe mantenerse separados. Las hembras alcanzan la pubertad antes que los machos: de 45 a 60 y de 56 a 70 días, respectivamente. El período de gestación en las hembras dura unos 68 días y vuelven a entrar en celo no más de 2 días después del parto. Las camadas suelen ser de 2 a 4 individuos en promedio. El período de gestación es largo comparado al de otros roedores, dando como resultado que los neonatos estén completamente desarrollados al nacer, con pelo formado y los ojos abiertos (Asdell, 1964; Ragland, 1988). Pueden valerse por sí mismos a los dos o tres días. Un macho puede cruzarse hasta con 40 hembras, pero la proporción común es un macho por cada 7 u 8 hembras (Gade, 1967: 214-215).

Los animales adultos tienen un tamaño promedio de 25 cm, pero pueden alcanzar hasta 41 cm (Loetz & Novoa, 1983: 84). El peso normal de un macho adulto es de 750 a 800 g y el de una hembra de 700 a 750 g (Zaldibar, 1981; Ragland, 1988), pero pueden llegar a sobrepasar 1 kg de

peso (Loetz & Novoa, 1983: 84). Las características particulares del cuy han determinado su consumo como alimento entre las poblaciones rurales andinas y su difusión por todo el mundo como animal de laboratorio y mascota (Festing, 1976; Ragland, 1988). El tiempo de vida está determinado por el propósito de su crianza. Si son mantenidos como fuente de alimento, las hembras suelen sacrificarse entre los 18 y 24 meses como máximo y los machos rara vez exceden los 12 meses (Zaldívar, 1981). El cuy como mascota alcanza una edad promedio de 5 a 7 años (Gade, 1967: 215; Bolton, 1979: 234; Müller-Haye, 1984: 253).

Como animales de laboratorio y mascotas se han logrado más de 11 razas distintas de cuy doméstico (Turner, 1977; Festing, 1976; Ragland, 1988). En Perú se los distingue por el tipo de pelo que presentan: el primer tipo tiene pelo corto y lacio, muy pegado al cuerpo; el segundo tipo también tiene pelo corto y lacio, pero presenta bucles ocasionales; el tercer tipo tiene pelo corto y crespo; el último tipo tiene pelo largo y lacio, que puede estar pegado al cuerpo o en rosetas. A este último tipo se le conoce internacionalmente como "cuy peruano". Los 2 primeros tipos son los más comunes (Biblioteca Agropecuaria, 1979).

El número de cromosomas en la especie *Cavia* es de  $2n = 64$  (Müller-Haye, 1984: 253).

#### TAXONOMÍA, EVOLUCIÓN, DOMESTICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

La clasificación sistemática que presentamos a continuación está basada en los trabajos de Nowak (1991) y Wilson & Reeder (1993):

Orden: Rodentia  
 Suborden: Hystricognathi  
 Superfamilia: Caviioidea  
 Familia: Caviidae  
 Subfamilia: Caviinae

*Cavia* Pallas, 1766.

*Cavia porcellus* Linnaeus, 1758 (cuy doméstico).

Otras especies sudamericanas pertenecientes a la superfamilia Caviioidea son el capybara (*Hydro-*

*chaeris hydrochaeris*), el pacarana (*Dinomys branickii*) y los agutís (*Dasyprocta* spp.).

Estudios recientes han demostrado que los roedores llegaron a Sudamérica hace unos 35 millones de años procedentes del continente africano (Wyss *et al.*, 1993). Tenemos así que la forma ancestral del suborden Hystricognathi dio origen, entre otros, a los Hystricidae (puercoespines) en Africa, y a los Caviidae (cuyes) en Sudamérica (Woods, 1984; Wyss *et al.*, 1993).

Los cuyes domésticos reciben el nombre específico de *Cavia porcellus*, y se derivaron, con bastante probabilidad, de la especie silvestre *Cavia tschudii* (Corbet & Hill, 1991: 201; Wilson & Reeder, 1993: 779), con distribución actual en Perú, Bolivia, el norte de Chile y el noroeste argentino. Según una opinión más antigua, se habrían derivado de *Cavia aperea*, especie que tiene la distribución más amplia en Sudamérica (Weir, 1974: 442; Müller-Haye, 1984: 252). El género *Cavia* cuenta con otras 2 especies, aparte de las ya mencionadas: *C. fulgida* y *C. magna* (Wilson & Reeder, 1993: 779). Todas ellas "se distribuyen en una amplia variedad de habitats que van desde regiones rocosas hasta savanas, pantanos y ceja de selva" (Festing, 1976: 229).

Los cuyes aparecen en depósitos arqueológicos de hasta 9000 años de antigüedad, y podrían haber sido domesticados hacia el ca. 5000 BC, aunque no aparecen definitivamente como tales hasta el ca. 2500 BC (Wing, 1986: 260). De acuerdo con Weir (1974: 442-444), los principales efectos de la domesticación fueron el incremento en el tamaño, peso corporal y el número de crías por parto. Otro efecto importante es la gran variedad y combinación de colores que se observa en los cuyes domésticos.

Wing (1975, 1977, 1986) concuerda con Gade (1967) en cuanto al proceso de domesticación gradual que se llevó a cabo. El cuy, todavía en su forma silvestre, habría empezado por acercarse a las zonas de ocupación humana para buscar comida entre los desechos y acumulaciones de basura doméstica. Luego de que el hombre notara lo apetecible del cuy silvestre como fuente de alimento, habría empezado a atraer intencionalmente a estos animalitos hacia sus asentamientos, valiéndose de desechos selectos.

Eventualmente fueron introducidos en las viviendas, reemplazando los que se consumían con nuevos individuos silvestres. La reproducción en cautiverio no se habría conseguido hasta que los

cuyes se acostumbraron por completo a las viviendas y a la comida que se les proporcionaba. No sólo recibían alimento al interior de las casas, sino también calor durante las frías noches andinas y protección contra sus enemigos naturales, los depredadores carnívoros. Gade (1967) añade que la tenue luz interior de las viviendas habría ayudado al proceso de domesticación, ya que varios experimentos (King, 1956) han indicado que el cuy es un animal predominantemente crepuscular, evitando en lo posible la luz solar directa y la total oscuridad.

Finalmente, aclaremos que la distribución geográfica del cuy doméstico era mucho mayor cuando llegaron los conquistadores que en la actualidad (Gade, 1967; Stahl & Norton, 1985). Hasta el siglo XVI se encontraban cuyes desde el noroeste Venezolano hasta el centro de Chile (Gade, 1967: 218 y ver 219 [figura 2] para una comparación con la distribución actual). Latham (1924: 157) afirma que “*la presencia del cuy hasta el centro de Chile debe haber sido el producto de una difusión por parte de los Incas a los Araucanos, que también criaban llamas*”.

Como fuente de carne, el cuy sigue siendo importante en los andes de Perú, Colombia, Ecuador y Bolivia (Müller-Haye, 1984: 253). En 1981, Zaldivar reportó que Perú contaba con más de 67 millones de cuyes, que producían anualmente unas 17000 toneladas de carne. No hemos podido encontrar estimados poblacionales más recientes.

## RESTOS DE CUYES EN YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS

Los restos óseos de cuyes, desde su primera aparición en yacimientos arqueológicos del área andina, han sido encontrados dentro de acumulaciones de basura doméstica, a menudo quemados y/o con huellas de corte, indicando su uso como alimento. Tres de los sitios más antiguos en el territorio peruano con una considerable cantidad de restos de cuyes se localizan en la sierra central: Ayamachay y Puente en Ayacucho, y Kotosh en Huánuco; los 3 están ubicados en valles interandinos entre 2000 y 3000 MSNM (Wing, 1972, 1975, 1977, 1986).

Elizabeth Wing analizó el material faunístico de estos 3 sitios y encontró que, para los más antiguos depósitos con restos de cuyes en Ayamachay y

Puente, hace más de 5500 años BC, “*los altos coeficientes de variabilidad osteométrica entre las mandíbulas de ambos sitios podrían ser el resultado de manipulación humana en estos animales, aunque un análisis mucho más completo del material sería necesario para demostrar esta hipótesis*” (Wing, 1980: 42). En Kotosh, la gran variabilidad osteométrica presente desde el ca. 2500 BC confirma la presencia de cuyes domésticos a partir de esta época (Wing, 1972, 1986).

De aquí en adelante los restos de cuyes aparecen con mucha frecuencia en yacimientos que van desde el Precerámico Tardío hasta tiempos Incaicos, tanto en la costa como en los valles interandinos, e incluso en la selva. Tratar de hacer un seguimiento de todos los sitios en los que se ha encontrado restos de estos animales sería una labor interminable. Por este motivo hemos preferido centrarnos en hacer una revisión de los principales sitios con restos de cuyes en contextos rituales, ya que éste es el uso mejor y más ampliamente documentado en El Yaral.

Durante las excavaciones de 1963 y 1966, La Expedición Japonesa a los Andes, dirigida por Seiichi Izumi y Kazuo Terada, encontró huesos de cuyes y otros mamíferos grandes colocados como “ofrendas” en los nichos del Templo de las Manos Cruzadas de Kotosh (Izumi & Terada, 1972: 306), que fue construido durante la fase Kotosh-Mito (ca. 2500-2000 BC) correspondiente al período Precerámico Tardío.

En Chavín de Huantar, Lumbreras (1989: 205-207) encontró restos de cuyes en la Galería de las Ofrendas del Templo Viejo, que corresponden a la fase Urabarriu (ca. 1000-500 BC) de Burger (1992). Esta galería es una de las muchas ubicadas dentro del templo, y los huesos fueron depositados junto con otros restos de comida, cientos de ofrendas cerámicas provenientes de una extensa región y dos artefactos fabricados en concha de *Spondylus* (Lumbreras 1989). Richard Burger (1992: 168-169) encontró una ofrenda de cuyes y conchas *Spondylus* bajo el piso y la pared de una terraza residencial en la zona secular del sitio de Chavín, cronológicamente asignable a la fase Janabarriu tardío, entre 400 y 200 BC.

Si tomamos en cuenta la buena preservación y la considerable cantidad de excavaciones llevadas a cabo en la costa peruana, resulta sorprendente que sean tan escasos los restos tempranos de cuy, y que ninguno provenga de contextos rituales inequívocos tan antiguos como los hallados en Kotosh

y Chavín (Sandweiss & Wing, 1997: 49). Una excepción podría ser Culebras 1 en la costa de Ancash, perteneciente al Precerámico Tardío (ca. 2500-1800 BC). En este sitio Edward Lanning (1967: 63, 67) reportó la presencia de túneles de piedra alineada, rellenos con huesos de cuy y peces, a los que interpretó como "cuyeras". Rosa Fung (1988: 76) sugiere que estos túneles serían en realidad conductos de ventilación para fogones rituales relacionados a la tradición religiosa de Kotosh. De ser esto cierto, los huesos hallados en Culebras se constituirían en la evidencia costeña más temprana del uso ritual de cuyes.

Para los períodos de la prehistoria andina que siguen al Horizonte Temprano (Intermedio Temprano hasta Horizonte Tardío, ca. 200 BC a AD 1532), se han reportado muchos casos de cuyes identificados como ofrendas. Uno de los hallazgos más importantes es el de Silverman (1988, 1993) durante sus excavaciones de 1984-85 en la ciudadela Nasca de Cahuachi (Departamento de Ica). Bajo el piso de la Estructura 19 fue encontrada una ofrenda de 23 cuyes jóvenes, "*todos con sus cabezas arrancadas y una conservación virtualmente perfecta del tejido blando; esto permitió determinar que sus vientres habían sido abiertos desde el cuello hacia abajo, a la manera de las modernas prácticas de adivinación*" (Silverman, 1988: 421). Junto con los cuyes se encontró un pájaro que fue tratado de la misma manera (Silverman, 1993: 168).

No muy lejos, al sur de Cahuachi se encuentra el yacimiento de Tambo Viejo, cuya ocupación, al igual que el caso anterior, data de la primera parte del período Intermedio Temprano (ca. 100 BC-AD 200). Kent & Kowta (1994: 115-116) han reportado el hallazgo de esqueletos de cuy en varias tumbas del lugar.

Donnan & Mackey (1978) incluyen huesos de cuy en el listado de las asociaciones mortuorias encontradas en varias tumbas, desde la fase IV de la cultura Moche (ca. AD 500-600), en el valle del mismo nombre. En un solo caso el esqueleto completo de un cuy apareció asociado a un entierro de infante correspondiente a la fase Chimú Temprana (ca. AD 800-1100); este entierro incluía también un esqueleto de llama (Donnan & Mackey, 1978: 270-271).

Para épocas más tardías tenemos referencias un tanto imprecisas de Hans Horkheimer (1973), que menciona una serie de cuyes momificados encontrados por Jiménez Borja dentro de urnas en el

sitio de Puruchuco, al este de la ciudad de Lima. El mismo investigador señala la presencia de "*numerosos restos de cuyes encontrados en basurales y tumbas costeñas*" (Horkheimer, 1973: 60). Los contextos en que fueron hallados estos restos no son del todo claros, pero es seguro que pertenecen a la cultura Chancay (ca. AD 1000-1480). Sandweiss & Wing (1997: 49) citan una comunicación personal de Ellen Steinberg, quien les informó que en el sitio de Ancón "*Dorsey encontró algunos entierros que incluían esqueletos desarticulados de cuyes al interior de vasijas de cerámica y mates, correspondientes al período Intermedio Tardío*".

Desde el Intermedio Temprano hasta el Horizonte Tardío, Pachacámac fue uno de los centros religiosos más importantes de la costa peruana. En este gran complejo, ubicado en el valle de Lurín al sur de Lima, Richard Dagget (1988: 16) reportó el hallazgo, por parte de Albert Giesecke en 1938, de "*una gran cantidad de cuyes envueltos en pancas de maíz y achira, justo debajo de la cumbre del Templo de Pachacámac*". Lamentablemente no se presenta información que permita fechar este descubrimiento de manera más precisa.

Marcus (1987), quien excavó en el sitio de Cerro Azul, encontró un cuy completo sobre un cuenco, colocado como ofrenda a uno de los individuos hallados en la cista 7 del área mortuoria. Este asentamiento corresponde a una comunidad de pescadores del Intermedio Tardío, ubicada en la costa de Cañete a 130 km al sur de Lima.

En Chan-chan, la capital del imperio Chimú (ca. AD 850-1470), John Topic (1982) encontró corrales de cuy en las cocinas de varias viviendas pertenecientes a artesanos, pero no hay ninguna mención de restos de estos animales en contextos rituales. En Túcume, el sitio más influyente durante el Intermedio Tardío y el Horizonte Tardío (ca. AD 1050-1532) en el valle de Lambayeque, fueron recuperados huesos de cuy entre los restos de comida. Un animal intacto se encontró en una olla cerámica, al interior de un fardo funerario (Narváez, 1995: 93-94). Este hallazgo data de los últimos momentos del Horizonte Tardío o período Inca.

En la cuenca del río Osmore en Moquegua, los restos de cuyes en contextos funerarios (léase tumbas) son muy comunes desde comienzos del Intermedio Tardío y quizá desde antes. En los sitios Chiribaya costeños los cuyes aparecen en contextos funerarios con relativa frecuencia. Gherzi (1956: 109) reportó el hallazgo de momias de cuy

desarticuladas en 3 de las tumbas de los cementerios de Chiribaya Baja (a 8 km de la costa, en el valle de Ilo). Durante las excavaciones de Sonia Guillén en este mismo sitio, se encontró una especie de "paquetes" de cuyes de momificación natural asociados a algunos entierros humanos ubicados dentro del área residencial (comunicación personal 1998).

Chiribaya Alta, el centro regional de la cultura Chiribaya (Buikstra, 1988; Jessup, 1991a, b), cuenta con 9 cementerios. De las excavaciones de 56 tumbas provenientes de 8 de estos cementerios, se recuperó una considerable cantidad de restos de animales colocados como ofrendas: camélidos, cuyes, aves y peces, entre otros. Los restos de cuyes se hallaron en 38 tumbas y la mayoría (28 especímenes) corresponde a individuos completos con pelo, pero totalmente desarticulados (Wheeler, 1990). Casi todos los individuos son tiernos y su coloración es una mezcla de blanco, crema, beige y marrón claro. Algunos de los cuyes tenían cordones de hilo verde amarrados a sus patas delanteras (observación personal 1998).

En el valle medio de Moquegua (1500 MSNM) se encuentra el asentamiento de Estuquiña, sitio-tipo de la fase cultural homónima que corresponde a la última parte del período Intemerdio Tardío (ca. AD 1200-1475). Este sitio consta de un área doméstica y 3 cementerios adjuntos. En muchas de las tumbas de estos cementerios se colocaron ofrendas de cuyes completos (Williams *et al.*, 1989).

El último sitio al que nos vamos a referir contiene evidencia tan importante como la hallada por Silverman en Cahuachi y es, definitivamente, el mejor documentado de todos; nos referimos a Lo Demás. Este sitio, excavado por Daniel Sandweiss en 1983-84, corresponde a un asentamiento pesquero del período Inca (ca. AD 1480-1540), ubicado en el valle de Chíncha, 200 km al sur de Lima (Sandweiss, 1989, 1992). Las excavaciones en Lo Demás revelaron 3 tipos de evidencia sobre la presencia y uso de cuyes en el sitio: "1) Excrementos; 2) huesos desarticulados, a menudo quemados o mordidos; y 3) entierros de cuyes completos, momificados de manera natural" (Sandweiss & Wing, 1997: 51-52). Los excrementos y huesos se encontraron dentro de depósitos de basura primaria, "tanto en el sector comunal como en las estructuras de élite del sitio, indicando que los cuyes fueron mantenidos y probablemente consumidos en las 2 áreas" (Sandweiss & Wing, 1997: 52; ver también Sandweiss, 1992: tablas 47 y 49).

Elizabeth Wing se encargó del análisis de los 5 cuyes momificados que se recuperaron. Cuatro de éstos aparecieron enterrados en hoyos poco profundos, bajo los restos de basura doméstica en el Sector I (residencias comunales); uno de ellos fue sacrificado abriendo su vientre longitudinalmente. El quinto cuy se encontró acompañando el entierro de un niño en el Sector II (cementerio). El infante fue envuelto en una "mortaja" y colocado en posición extendida sobre una estera de carrizo. El cuy fue hallado justo debajo de la estera con la garganta cortada, indicando una vez más su sacrificio intencional (Sandweiss & Wing, 1997: 52 [ver figuras 2-7 y tabla 1]).

Wing determinó que ninguno de los cuyes era adulto. Por el contrario, la mayoría eran animales muy tiernos, siendo el de más edad aquel que apareció asociado al entierro del infante. Para esta investigadora, los individuos más jóvenes podrían haber muerto por causas naturales, mientras que los 2 que muestran modificaciones culturales parecen haber sido sacrificados con propósitos rituales o medicinales (Sandweiss & Wing, 1997: 53-54). Finalmente, añadamos que tres de los cuyes eran de un solo color: marrón oscuro, naranja y amarillo, respectivamente. Los otros 2 tenían una combinación de colores: naranja y crema uno de ellos; y naranja, blanco, marrón oscuro y negro el otro (Elizabeth Wing, comunicación personal 1998).

## REFERENCIAS ETNOGRÁFICAS

Raymond Gilmore fue el primer investigador que resumió gran parte de la información conocida sobre los cuyes hasta 1948 en el volumen sexto del *Handbook of South American Indians*. Refiriéndose a los cuyes domésticos en la actualidad dice que:

*Se les puede ver en las viviendas indígenas [...], encontrándose de 5 a 15 por casa, donde se quedan voluntariamente, escurriéndose por entre los muebles y rincones oscuros... Los nativos parecen estar muy encariñados con sus cuyes pero, aparentemente, el animal no ocupa un lugar importante en su economía, salvo como una fuente ocasional de carne preparada con ají picante, y de vez en cuando como una adición en el diagnóstico médico por medios mágicos... Los cuyes reciben pocos cuidados y no tienen jaulas especiales; su única alimentación son las sobras de*

*comida, algunas verduras y frutas* (Gilmore, 1948: 457).

El geógrafo Daniel Gade, en su artículo publicado sobre el cuy en 1967, hace un resumen de una serie de estudios posteriores a 1948, añadiendo una buena cantidad de observaciones personales hechas en diferentes partes de la región andina. Gade comenta que los cuyes son mantenidos dentro de las casas de los campesinos, puesto que necesitan el calor interior debido a su delgada piel y a la poca grasa subcutánea que poseen. Con este fin se colocan altas piedras en la entrada de las casas, que los cuyes no pueden trepar (Gade, 1967: 220).

A las apreciaciones de Gilmore, Gade añade que *“para dormir y tener a sus crías [a los cuyes] se les construyen pequeños refugios (cuyeros), hechos de roca o adobe, generalmente debajo de los fogones o en una esquina de la casa”* (Gade, 1967: 221). Respecto a su alimentación dice que *“se cultiva centeno especialmente para alimentarlos [...] También se les da lechuga, pedacitos de zanahoria y las pancas y hojas secas del maíz. Se considera que el sedimento que queda luego de la preparación de chicha es un excelente alimento para ellos”* (Gade, 1967: 221). Además *“no se les da agua para beber, porque el líquido que necesitan lo obtienen de las plantas que consumen”* (Gade, 1967: 221).

Sobre su consumo, Gade (1967: 223) observó que *“los cuyes sólo se comen en ocasiones especiales, particularmente en las fiestas o después de trabajos comunales importantes como la siembra y la cosecha”*. La manera más común de preparar al cuy, según este autor, es como sigue (*cuy canca*) (Gade, 1967: 223):

*Se le rompe el cuello y se le coloca en agua hirviendo para remover la piel y pelo. A continuación se le abre el abdomen y se extraen las vísceras, para añadirse luego hierbas aromáticas. Posteriormente se le atraviesa una vara y se le asa al fuego, o se cocina sobre piedras calientes a la manera indígena. La carne es oscura, rica y sabrosa... El ají se considera un acompañamiento imprescindible de la carne de cuy. Otra manera de prepararlo es freír pedazos de cuy y añadir papas, cebollas y ají para hacer un estofado, conocido como corina. Las tripas cocidas de cuy (hipilla) también se comen acompañadas de papas y sopa.*

En los años que siguieron se publicaron cuatro trabajos importantes basados en observaciones etnográficas hechas en comunidades rurales cuzqueñas. Tenemos así el trabajo de Andrews (1972-74) en Paucartambo; el de Escobar & Escobar (1976) en la propia ciudad de Cuzco y en pueblitos y haciendas rurales de los alrededores; y los de Bolton (1979) y Bolton & Calvin (1981) en la comunidad de Santa Bárbara.

Sobre el ciclo vital de los cuyes en Santa Bárbara, Bolton (1979: 234) registró que *“manifiestan un patrón de expansión y contracción dependiendo del ciclo climático anual... Los cuyes florecen entre octubre y abril, cuando su alimento es abundante y recolectar comida para ellos es una tarea fácil”*; los rebaños aumentan rápidamente y, *“hacia diciembre la gente comienza a eliminar el exceso de animales, coincidiendo con determinadas festividades de orden religioso”*. Sobre este mismo tópico, Bolton (1979: 234-235) agrega que:

*Muchas familias reducen drásticamente el tamaño de sus rebaños, anticipando la llegada de la estación seca; generalmente matan a todos menos 2 o 3, que se usan como base para reconstruir el rebaño cuando vuelven las lluvias [...] Los cuyes son probablemente la única especie con tanta disparidad en cuanto al tamaño del rebaño en distintos puntos del ciclo.*

La información estadística recogida por Bolton (1979: 235) muestra que *“los cuyes tienden a alcanzar su máximo crecimiento entre los 3 y 4 meses de edad”*. Matando a los animales alrededor del tiempo en que alcanzan sus máximas dimensiones, la gente de Santa Bárbara minimiza el esfuerzo y maximiza la cantidad de carne obtenida.

La mayor parte de la gente en Santa Bárbara manifestó preferir el sabor de la carne de cuy al de cualquier otra clase de carne (*i.e.* ovinos, alpacas) (Bolton, 1979: 237). Nada se desperdicia en el consumo del cuy, *“se come cada parte del animal excepto el pelo, los huesos y la vesícula”* (Bolton, 1979: 237). Es difícil estimar la frecuencia con la que se comen cuyes, pero el promedio no excede los 5 o 6 cuyes por persona al año (Bolton, 1979: 237).

Es importante mencionar el proceso de redistribución de cuyes que se lleva a cabo en Santa Bárbara, el cual favorece un consumo más uniforme en toda la comunidad:

*Los individuos cuyos rebaños han tenido buena producción durante una estación dada, comparten su buena fortuna con los parientes o miembros de su clan ritual. Como consecuencia, aún las familias que se quedan sin cuyes por mala suerte, tienen la oportunidad de consumir algo de carne durante el tiempo de mayor necesidad de proteínas (Bolton, 1979: 238).*

Bolton & Calvin (1981: 322) sostienen que las fechas de las mayores festividades religiosas en Santa Bárbara son un reflejo del ciclo vital del cuy. Así, ciertos días son designados como los más propicios para el consumo del cuy (especialmente en época de lluvias), es más, son institucionalizados. Pero la elección de los días no es aleatoria. Los habitantes de Santa Bárbara son en su mayoría cristianos que han “andeanizado” la religión importada, poniendo énfasis en ciertas festividades e ignorando otras, según convenga. La disponibilidad de fechas alternativas da al sistema la flexibilidad que necesita para enfrentar el problema de las fluctuaciones en los rebaños de cuyes de un año a otro. Estos autores piensan que las festividades de los pueblos prehispánicos deben haber estado mucho más de acuerdo a los ciclos naturales de sus animales domésticos, principalmente la llama, la alpaca y el cuy.

De acuerdo a la información recogida por Escobar & Escobar (1976: 37) en su área de estudio, “es una creencia muy generalizada que el humo es el agua del cuy y ninguna cocina tiene facilidades de bebedero para los animales. La creencia va hasta el punto de que, si la cocina no se utiliza para cocinar, se prende fuego deliberadamente para proveer de agua a los cuyes”. Según los testimonios publicados por estos autores, el mejor alimento para los cuyes es el *sut`uchi*, que es el bagazo o residuo de la jora con que se prepara la chicha de maíz (Escobar & Escobar, 1976: 40).

A continuación resumiremos una interesante investigación realizada por Escobar & Escobar (1976: 40-42) en cuanto a la terminología (bilingüe, en quechua y español) aplicada a las variedades de tamaño y color de los cuyes, dentro de la población indígena y mestiza del Cuzco y sus alrededores. El cuy macho que domina una cuyera es siempre más grande y se le llama *kututu*. Otros cuyes grandes, hembras o machos, son llamados *wakaquwi* (cuy-vaca). Los cuyes de tamaño “mediano” son llamados *malta* en quechua y *maltones* en español.

Por el color, de manera provisional, se los puede clasificar en 2 variedades: los de un solo color y los de colores combinados. Es muy difícil encontrar cuyes de colores puros, pues casi siempre tienen manchas de otro color. Los colores más frecuentes son el blanco (*yuraq*), el rojo (*chumpi*), el café claro (*bayo*), el negro (*yana*), el gris (*uqi*) y el marrón (*púrun*). El término *púrun* necesita una aclaración (Escobar & Escobar, 1976: 41):

*En quechua significa también salvaje o silvestre, y es el término que se aplica a los cuyes silvestres que se encuentran en los campos y que son del mismo color que los marrones domésticos. Aunque esto necesitaría verificación, se puede aventurar la opinión de que los cuyes domésticos que escapan de las cocinas campesinas se cruzan con los cuyes silvestres y que esto explica la aparición de cuyes de este color en las cuyeras domésticas. En general estos cuyes son rechazados por la gente.*

Los cuyes con combinaciones de colores reciben apelativos analógicos con aspectos humanos y de la naturaleza. El cuy que combina el blanco con el negro recibe el nombre de *habas t'ikacha* (flor de habas). Cuando tiene otro color alrededor de los ojos se le llama *doktorcha* (doctorcito). Cuando el cuerpo es de 2 colores que se limitan más o menos al medio del animal, si es hembra se le dice *pollerachayuq* (con pollera) y si es macho *Pantalanchayuq* (con pantalones), en ambos casos refiriéndose al color de la cintura para abajo. En otros casos se les llama *sakuchayuq* (con saco) cuando se le mira del medio para arriba.

Finalmente, en términos de edad, tamaño y sexo, se combinan algunos apelativos tales como *Waka*, *malta* o *huch'uy* con los términos para sexo, *machu* para los masculinos y *china* para las hembras. Las hembras que ya han tenido crías se llaman *chinamamas*, y las que no han tenido todavía *maltachinas*. Los cuyes poco desarrollados o enclenques son llamados *phuchus*. Las crías muy pequeñas reciben apelativos tales como *qhulla* (verdes), *qhullu* (menudos), *uña* (tiernos), o *Huch'uy* (pequeños).

Un último aspecto mencionado por Escobar & Escobar (1976: 44-45) se refiere al ambiente festivo y estimulante que origina el consumo del cuy, que siempre se come acompañado de abundante ají y *Wakatay*:

*Además de los frecuentes y obligados brindis, los cuyes contribuyen a la mayor ingestión de alcohol como parte de juegos de competencia que demuestran la capacidad de los bebedores. En uno de estos, después de destrozarse la cabeza del cuy, se sacan una serie de huesecillos del oído [interno] que se llaman "zorritos" y se ponen en el vaso del bebedor, el cual tiene que ingerir toda la copa hasta pasar los huesecillos... esto sólo lo consigue a la segunda o tercera copa. En otro juego, se limpia la cabeza y el maxilar del cuy y se le pone un palito de fósforo en el agujero de la cabeza. Se ponen varias cabezas en fila y se hace vibrar la mesa para que avancen hacia el borde de la misma; el cuy que cae primero es el perdedor y a su dueño se le obliga a tomar una copa adicional de licor.*

Este ambiente festivo puede alcanzar niveles de euforia colectiva como el registrado por Andrews (1972-74: 132-133) en la comunidad de Paucartambo durante la fiesta de "Pascua de Reyes" (Epifanía) el 6 de enero:

*Una multitud de unas 150 personas se reunió frente a la casa del "mayordomo" (auspiciador) y formaron un círculo de cerca de 30 pies de diámetro. Dos muchachas y una mujer mayor entraron al círculo, cada una con un cuy grande amarrado al extremo de una cuerda de 2 metros. Las mujeres danzaron al compás de la música de una pequeña banda, arrastrando a los cuyes por la tierra. Al poco rato ocho parejas se unieron a ellas y también empezaron a bailar. Las mujeres levantaron los cuyes y los arrojaron a los hombres que bailaban o a los que estaban observando. Además intentaban restregarlos en las caras y cuellos de los hombres, quienes a su vez trataban de impedirlo defendiéndose con los brazos. Esto duró por una hora, causando mucha risa entre los participantes y espectadores. Luego la multitud se trasladó a una plaza en la parte baja del pueblo, donde se repitió la misma secuencia de eventos [...] El número de espectadores había aumentado a unos 275 y el júbilo era desbordante, al punto que muchos participantes y espectadores convulsionaban de risa.*

Revisemos ahora aquellos aspectos relacionados con los usos mágicos del cuy, concernientes a la predicción, el diagnóstico y la cura de enfermedades. Se dice que el cuy pronostica eventos. Cuando un cuy grita "kwish kwish kwish", es que el propietario espera visitas (¿cuyes prediciendo su

propia muerte?). Otros sonidos, como silbidos, anuncian la muerte del propietario o de algún miembro de su familia. Cuando un cuy realiza estas profecías muchos campesinos matan al animal para evitar que la predicción se cumpla (Bolton, 1979: 238).

Los cuyes han sido denominados los "rayos X" andinos (Andrews, 1972-74; Bolton, 1979; Archetti, 1992; Morales, 1995). Se dice que cuando una persona está enferma y el diagnóstico es problemático, se llama a un curandero (médico folklórico). El curandero toma un cuy del mismo sexo que el paciente y lo restriega sobre el cuerpo del enfermo. Durante el proceso el cuy muere (estrangulado por el curandero); cuanto más rápido muere, mayor es la gravedad de la enfermedad. A continuación el cuy es abierto por el curandero, usando la uña de su dedo pulgar, y la parte de las entrañas que se ve afectada (decoloración) corresponderá al órgano que el paciente tiene enfermo (Andrews, 1972-74: 133). Algunas veces, "el cuy es restregado por el cuerpo del paciente y luego liberado fuera de la casa, llevándose con él la enfermedad" (Bolton, 1979: 239).

Se cree que la carne de cuy negro es un excelente remedio para los dolores de pecho asociados a la neumonía, bronquitis y tuberculosis. Por lo general la carne se ingiere, pero algunos indígenas la aplican externamente. La grasa de cuy se usa para extraer espinas o astillas que hayan entrado a la piel (Bolton, 1979: 239). Las vísceras calientes se aplican sobre el cuerpo para detener dolores reumáticos y abdominales (Gade, 1967: 224).

En Santa Bárbara se notó una clara preferencia por los cuyes tiernos para los rituales y técnicas curativas (Bolton & Calvin, 1981: 316). En este mismo pueblo se registró la costumbre de quemar fetos de cuy como ofrenda a la *Pachamama* (madre tierra) y a los *Apus* (dioses de las montañas). En otro ritual, efectuado para prevenir la caída de granizo, se lleva un cuy fuera de la casa y se le obliga a chillar (Bolton & Calvin, 1981). Gade (1967: 224) afirma que en muchas zonas "se realizan ofrendas de cuyes junto con hojas de coca a los espíritus". Para Bolton (1979: 240), la preferencia por cuyes tiernos y fetos para los rituales se explica en términos económicos, puesto que así "sólo se pierden cantidades insignificantes de proteínas".

Los trabajos etnográficos más recientes (Archetti, 1992: 95-122; Morales, 1995: 75-97) describen una serie de usos medicinales y rituales

muy similares a los ya mencionados. Nuestra propia experiencia en la comunidad rural de Vista Alegre (al sur de Ancash), nos permitió corroborar la veracidad de la mayoría de las observaciones registradas por los distintos autores citados, especialmente las que se refieren a la crianza, consumo y propiedades curativas de los cuyes.

## SACRIFICIO DE CUYES EN EL YARAL

### *La Cultura Chiribaya*

El origen y desarrollo inicial de la cultura Chiribaya no son claros. Stanish (1990) y Jessup (1991a, b) sugieren que Chiribaya podría haberse desarrollado a partir de la colonización Tiwanaku de los valles sur occidentales, alrededor del AD1000. Tiwanaku es una de las principales culturas pre-Incas cuyo núcleo se encuentra en el Altiplano, al sur del lago Titicaca (Figura 1). Con la decadencia de Tiwanaku alrededor del AD 1100 (Ortloff & Kolata, 1993; Binford *et al.*, 1997), cambios graduales en el registro arqueológico reflejan el debilitamiento de la influencia altiplánica en Moquegua. Este período se ha denominado Tumilaca (*ca.* AD 900/950-1050) en la sierra (Bawden, 1989; Goldstein, 1990a, b), e Ilo-Tumilaca/Cabuza (*ca.* AD 1000-1250) en la costa (Owen, 1992). Para Owen (1992, 1995), Chiribaya apareció como una entidad costeña autónoma poco después del inicio de la fase Tumilaca, ya sea como una inmigración del sur o como un desarrollo local de los grupos de tradición Tumilaca/Cabuza en la costa.

Cualquiera que haya sido el verdadero origen de la cultura Chiribaya, sabemos que su influencia en Moquegua estuvo concentrada en la costa y el valle bajo del Osmore, alcanzando también el valle medio. Esta última área la compartió con los grupos Tumilaca durante la primera parte del período Intermedio Tardío (*ca.* AD 1000-1050), persistiendo Chiribaya hasta el *ca.* AD 1375 (Jessup, 1991a, b; Owen, 1992, 1995).

### *El Sitio Arqueológico*

El Yaral se encuentra en el actual departamento de Moquegua, en la zona de desierto subtropical del extremo sur peruano. Está ubicado en el último

sector del río Moquegua, en la parte más baja del valle medio de la cuenca del Osmore (1000 MSNM), a 50 km de la costa y 25 km al sur de la moderna ciudad de Moquegua (Figura 1). El sitio se extiende por 500 m en la margen derecha del río, abarcando unas 13 hectáreas de terreno. En este espacio se levanta un cerro de piedra y arena sobre el que están repartidas más de 330 terrazas habitacionales, que se elevan hasta 120 m sobre el piso del valle (Rice, 1993).

El tipo de arquitectura registrada en El Yaral corresponde a estructuras con paredes perimétricas e internas de caña (carrizo) y postes de madera (truncos de sauce y algarrobo). Las técnicas constructivas varían muy poco de una estructura a otra, aunque sí se observa una diferencia considerable en lo que respecta al tamaño de las unidades y al número de subdivisiones internas que contienen.

Los pisos habitacionales fueron nivelados mediante la colocación de finas capas de arena, grava, arcilla y algunos cantos rodados. En la mayoría de los casos, estos pisos se encontraban cubriendo ofrendas de cuyes domésticos, así como de alpacas y llamas sacrificadas. En El Yaral, la gran sequedad del terreno, unida a la ausencia de estratos o depósitos salinos y la poca acidez del suelo, ha favorecido una estupenda conservación de los restos de camélidos y cuyes enterrados bajo los pisos de las estructuras. Esta aridez ha generado un proceso de momificación natural sorprendente, que nos ofrece importante información sobre el ritual en el pasado.

### *El Sacrificio de Cuyes: Ritual y Consumo*

Recapitulando un poco, sabemos que la evidencia más antigua que se ha publicado sobre cuyes sepultados en un espacio residencial se encontró bajo el piso de una terraza, correspondiente a la fase Janabarriu tardío (*ca.* 400-200 BC), en el sitio de Chavín de Huantar (Burger, 1992). Algunos siglos más tarde, en la ciudadela Nasca de Cahua-chi, correspondiente al período Intermedio Temprano, se depositó una ofrenda de 23 cuyes juveniles decapitados bajo el piso de la estructura 19 (Silverman, 1988, 1993). Todos los animales tenían el vientre abierto de la manera descrita por Andrews (1972-74) y otros etnógrafos en comunidades andinas actuales. Para épocas muy tardías (período Inca, *ca.* AD 1480-1540) se documenta el hallazgo de ofrendas de cuyes con momificación natural en los pisos de las residencias comunales

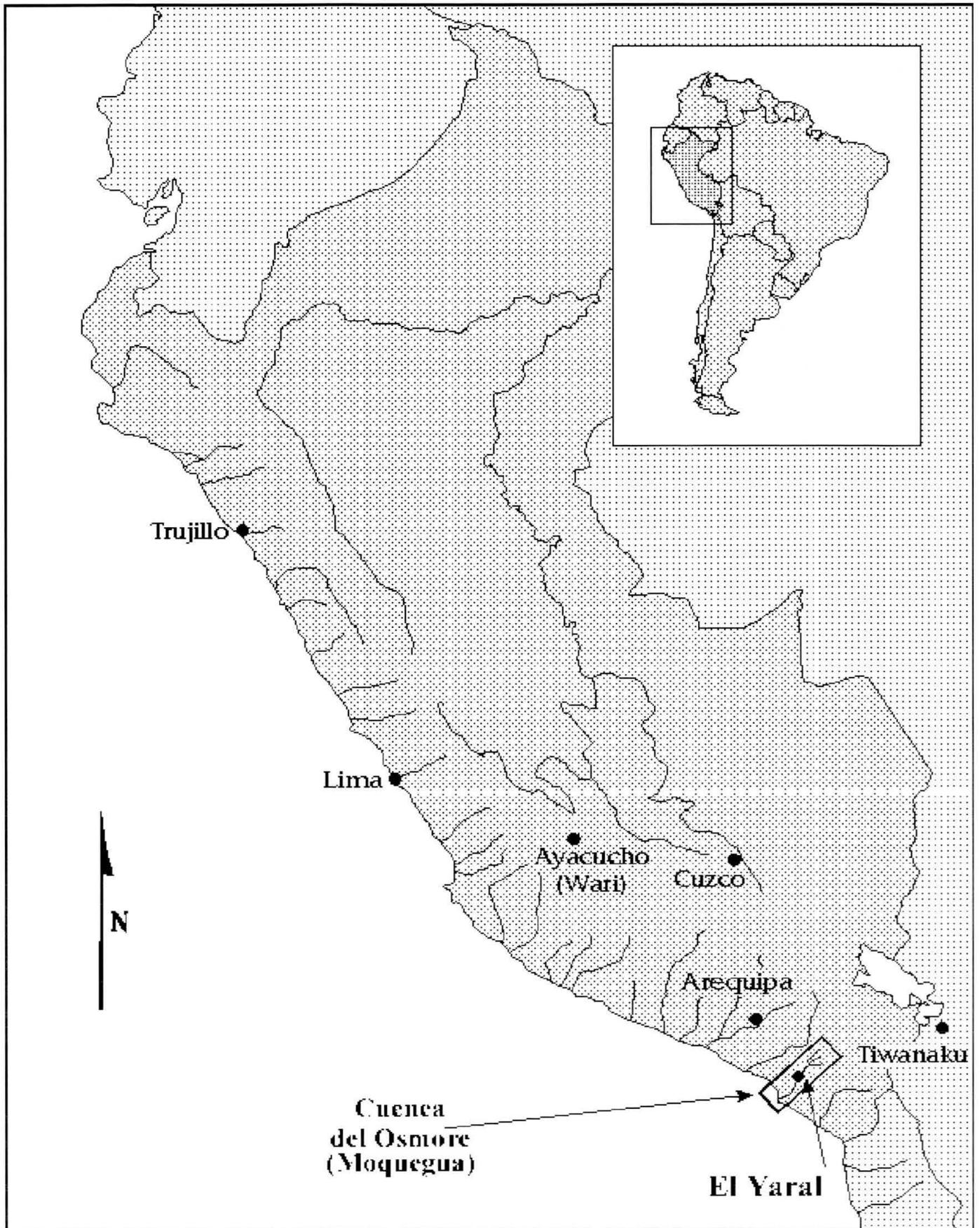


FIGURA 1

El yacimiento de El Yaral en el valle medio de la cuenca del Osmore, al extremo sur peruano.

de Lo Demás, en Chíncha (Sandweiss & Wing, 1997). Uno de los roedores tenía el vientre abierto y otro el cuello cortado. Todos los animales eran juveniles.

Unos 700 años después de Cahuachi y casi 300 años antes que Lo Demás, en la comunidad Chiribaya de El Yaral en Moquegua, el sacrificio y entierro de cuyes era una costumbre generalizada. Así lo demuestra el hallazgo de 112 momias de estos animales bajo los pisos de las cuatro estructuras estudiadas, la mayoría en excelente estado de conservación (Rofes, 1998, 2000). Se observa una marcada preferencia por los cuyes infantiles y juveniles para los sacrificios (90.2%). Es más, los animales infantiles son los favoritos (61.6%).

Si nos basamos en la información recogida por Bolton (1979) en el pueblo de Santa Bárbara (Cusco), esta preferencia por los cuyes tiernos en El Yaral, Cahuachi y Lo Demás, se explica perfectamente en términos económicos. Utilizando los animales más pequeños para los sacrificios, la cantidad de carne que se invierte es mínima. Decimos que se “invierte”, y no que se “pierde”, puesto que cada ofrenda que se hace a los dioses sirve para aplacar su cólera, suplicar favores, o para asegurar el bienestar del propietario de los cuyes, según sea el caso. En los mitos de Huarochirí, transcritos por el padre Francisco de Avila, tenemos reiteradas referencias a estas creencias (Salomon & Urioste, 1991).

También se sacrificaron animales adultos, aunque en una proporción mucho menor (9.8%). La presencia de cuyes, tanto infantiles y juveniles como adultos, es una prueba importante de la crianza de estos roedores en el sitio. La otra evidencia que apoya esta hipótesis radica en las considerables acumulaciones de excremento halladas en los pisos de las viviendas, especialmente en los recintos más grandes de cada una de ellas.

En las cuatro estructuras estudiadas, los ambientes más grandes presentan evidencia asociada a la preparación de comida, como fogones, batanes, restos vegetales, etc. Muy probablemente los cuyes fueron mantenidos sin mucha dificultad en estos recintos, atraídos por el calor de los fogones y alimentándose con las sobras de vegetales que caían al piso. Añadamos que, en cada vivienda, alguno de los ambientes estaba dedicado a la preparación de chicha de molle (*Schinus molle*) o maíz (Rice, 1993). Según Gade (1967) y Escobar & Escobar (1976) el mejor alimento para los cuyes es el bagazo y demás residuos que deja la preparación de esta bebida.

En el marco de las comunidades andinas modernas se suele mantener de 5 a 15 animales por casa (Gilmore, 1948), aunque las cifras pueden llegar a 40 o 50 cuyes en muy raros casos (Gade, 1967). La mayor cantidad de cuyes sacrificados (50) se encontró en la estructura 70, y es poco probable que los moradores de esta vivienda mataran tal cantidad de animales de una sola vez. En lugar de esto, sugerimos un patrón de matanza gradual, quizá estacional y de acuerdo a las fluctuaciones de las camadas. El postulado de Bolton & Calvin (1981) sobre la perfecta adecuación de los ciclos rituales sustentatorios a los ciclos vitales de los animales domésticos en las comunidades rurales prehispánicas, debe haberse hecho efectivo en El Yaral. Concretamente en los casos de llamas y alpacas, como su principal fuente de recursos cárnicos y rituales (Wheeler *et al.*, 1995), y los cuyes, como suplemento en ambos aspectos (Rofes, 1998, 2000).

El frecuente sacrificio y entierro de camélidos y cuyes bajo los pisos de sus viviendas estaría reflejando la preocupación de los pobladores de El Yaral por asegurar el bienestar doméstico y el de la comunidad en general. En particular, los sacrificios de cuyes implicaban dar muerte al animal, ya sea desnucándolo, cortándole la garganta o decapitándolo (Figura 2). En este último caso, la cabeza era colocada sobre o debajo del cuerpo del animal (Figura 3). No descartamos la muerte natural de algunos cuyes sin evidencia de modificación cultural.

Muchas veces los cuyes se enterraban acompañados de pequeñas ofrendas, como *coas* (palitos de molle) (Figura 4), grumos de grasa animal (posiblemente de camélido), hilos de colores, cuentas de plata y turquesa, plaquitas de cobre, hojas de coca y molle, algodón y plumas, entre otros. En un solo caso, un pequeño cuchillo de basalto con el que probablemente se decapitó al cuy fue encontrado sobre el cuerpo del animal (Figura 5). Dicho artefacto tenía manchas de sangre reseca en su borde cortante. El hallazgo de hojas de coca (*Erythroxylon coca truxcillensis*) dentro de la boca de uno de los cuyes sacrificados (Figura 6) y sobre el cuerpo de otros coincide con las observaciones etnográficas de Gade (1967), y documenta la antigüedad de la costumbre andina de ofrendar cuyes y hojas de coca a los dioses y espíritus, como se hace hasta la actualidad.

Cuando los pobladores de El Yaral seleccionaban cuyes para acompañar los entierros de camélidos, buscaron la coincidencia de colores entre los



FIGURA 2  
Momia de cuy decapitado.

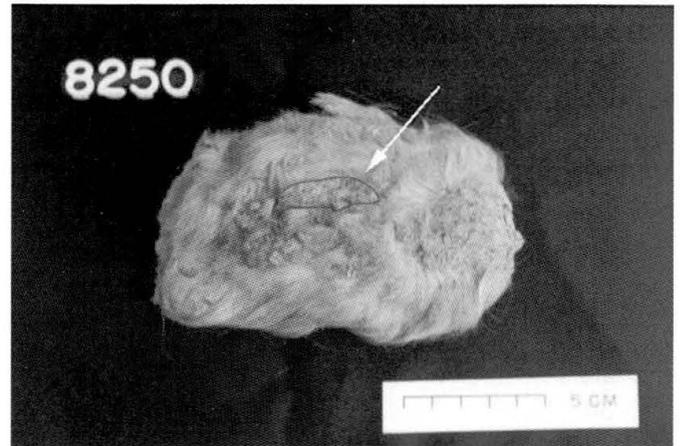


FIGURA 5  
Momia de cuy decapitado con un pequeño cuchillo de basalto sobre el cuerpo.



FIGURA 3  
Momia de cuy decapitado con la cabeza sobre el cuerpo.

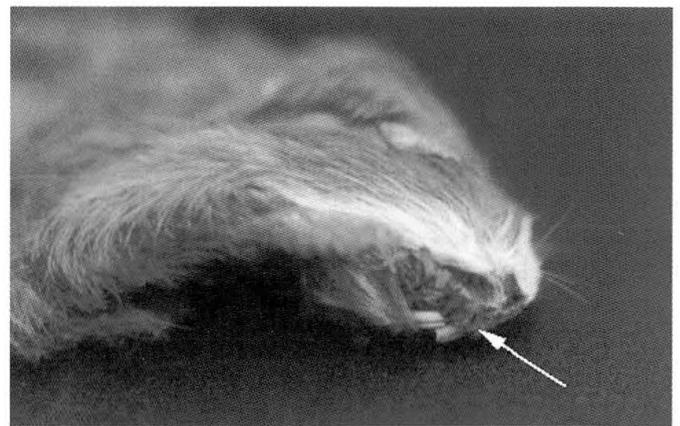


FIGURA 6  
Momia de cuy con hojas de coca dentro de la boca.

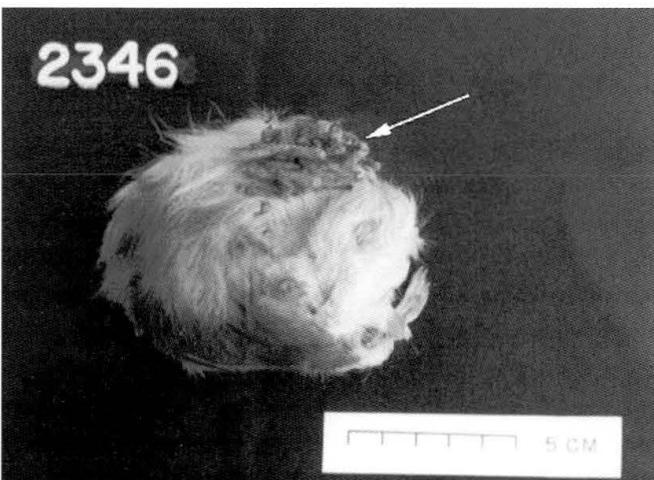


FIGURA 4  
Momia de cuy con una pequeña ofrenda de palitos de molle.

animales. Así lo demuestran varios casos en que los colores de pelo de cuyes y la fibra de alpacas o llamas eran exactamente los mismos. Por otra parte, se prefería enterrar cuyes en la base de los postes, posiblemente como “refuerzo ritual” para garantizar su solidez y durabilidad. Los grandes entierros de camélidos, por razones de espacio y estabilidad de las columnas, no habrían resultado apropiados para estos fines. Es interesante mencionar el caso de un cuy que tenía dos bultos de tela marrón atados con hilo verde, uno a cada lado del lomo, a semejanza de las cargas que transportan las llamas en las caravanas (Figura 7).

Uno de los indicadores más importantes de domesticidad en cuyes respecto a su pariente y ancestro silvestre (*Cavia aperea*) es el color del pelo, el cual varía en los *Cavia porcellus* en un amplio rango de tonos. En El Yaral hay una gran variedad de colores que, en la mayoría de los

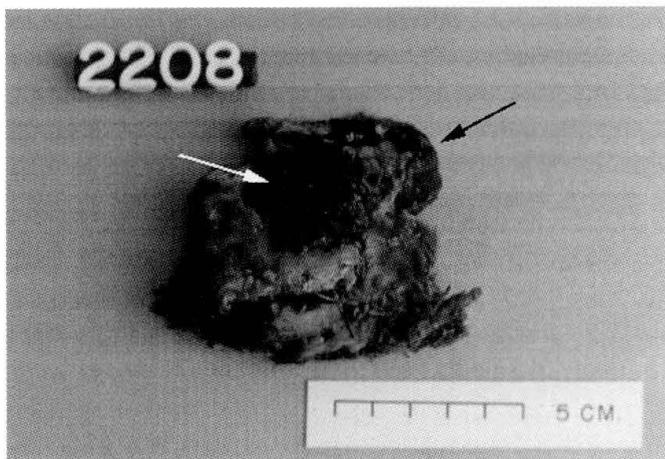


FIGURA 7

Momia de cuy con dos pequeñas cargas amarradas a sus costados.

casos, aparecen combinados de distintas maneras: marrón, beige, anaranjado, gris, crema y blanco; aunque también hemos registrado algunos cuyes de color entero.

Es curiosa la ausencia total del negro entero entre los animales sacrificados. Esta falta podría explicarse por la creencia en las propiedades curativas de la carne de cuy negro registrada por Bolton (1979), especialmente para tratar enfermedades respiratorias. Cuando aparecían cuyes completamente negros, cosa poco frecuente, se habrían reservado invariablemente para su uso medicinal.

El hecho de que los restos de consumo de cuy sean escasos al interior de las viviendas podría explicarse, nuevamente, por comparación etnográfica. Casi todos los testimonios recogidos por investigadores (Gade, 1967; Andrews, 1972-74; Bolton, 1979; Escobar & Escobar, 1979; Bolton & Calvin, 1981; Archetti, 1992; Morales, 1995) concuerdan en la preferencia de los pobladores rurales modernos por comer cuy sobre todo en determinadas festividades de orden religioso o pagano. Gade (1967) añade que también es costumbre ingerirlos luego de actividades colectivas como la siembra o la cosecha.

Es posible que en El Yaral los cuyes se cocinaran y comieran sobre todo durante ciertas festividades comunales o después de trabajos colectivos. En este caso, el consumo y desecho de sobras se realizaría también en espacios colectivos, quizá en un ambiente de fiesta y juego como el descrito por Andrews (1972-74: 132-133) en la comunidad andina de Paucartambo durante la fiesta de "Pascua de Reyes" o Epifanía (ver sección 5).

Sólo muy ocasionalmente se comerían cuyes al interior de las casas, dando como resultado una bajísima frecuencia de restos de consumo en sus pisos. Alternativamente, muchos agentes tafonómicos, como la actividad de animales carroñeros y excavadores o la limpieza de los pisos, podrían explicar también la poca cantidad de estos restos.

Ningún cuy de El Yaral mostró señales de haber sido abierto con propósitos de diagnóstico médico o adivinación; evidencia que sí se registró en un cuy de Lo Demás (Sandweiss & Wing, 1997) y en todos los de Cahuachi (Silverman, 1988, 1993).

Al parecer, el papel de los cuyes como integrantes del ajuar funerario de entierros humanos no fue muy significativo en El Yaral. De los 2 cementerios excavados en el sitio sólo se reportó un caso (Lozada & Torres, 1991). La situación es distinta en los emplazamientos Chiribaya costeros, donde las ofrendas mortuorias de cuyes son comunes en los yacimientos de Chiribaya Alta (Wheeler, 1990) y Chiribaya Baja (Gherzi, 1956 y Sonia Guillén, comunicación personal 1998).

## CONCLUSIONES

Tanto el registro etnográfico como los restos arqueológicos encontrados por todo el territorio peruano demuestran la vital importancia de los cuyes para la economía, las creencias y el complejo mundo ritual de los pobladores andinos, desde el mismo momento de su domesticación hasta nuestros días.

La extraordinaria evidencia ritual, unida a la acumulación de excrementos hallada en los pisos de las casas, prueba la crianza de cuyes en el sitio. Si los camélidos eran la principal fuente de recursos cárnicos y rituales en El Yaral, los cuyes fueron un efectivo suplemento en ambos aspectos. En el ámbito ritual, se han recuperado 112 cuyes momificados que fueron enterrados bajo el piso de las viviendas, la mayoría en excelente estado de conservación. Estas ofrendas servirían para aplacar la cólera de los dioses, pedirles favores o para asegurar el bienestar del propietario y el de la comunidad en general (Rofes, 1998, 2000).

El hecho de haberse encontrado tan poca evidencia del consumo de cuyes en las viviendas puede explicarse en parte por problemas de conservación, y en parte porque quizá la mayoría de ellos se preparaban e ingerían comunalmente, en

lugares y días específicos correspondientes a festividades religiosas, o luego de actividades colectivas como la siembra y la cosecha, tal como se hace hasta el presente en muchas comunidades andinas tradicionales.

A pesar de la amplia diferencia temporal, los cuyes de El Yaral son muy parecidos a los de Cahuachi y Lo Demás. La evidencia de estos tres sitios, unida a la registrada en todo el territorio peruano, se convierte en un nexo que enlaza el pasado prehispánico y el registro etnográfico del sacrificio ritual, el uso medicinal y demás creencias sobre estos animales.

## AGRADECIMIENTOS

El material arqueofaunístico utilizado en el presente trabajo fue gentilmente proporcionado por Antonio Oquiche, director del Museo Contisuyo (SPCC) en Moquegua (Perú), con la autorización del Dr. Don Rice, responsable de la excavación de las 4 viviendas de El Yaral de donde procede la muestra. Un agradecimiento especial para el Dr. Philippe Bèarez, quien revisó el trabajo y aportó una serie de sugerencias para mejorarlo.

## REFERENCIAS

- ACOSTA, J. DE 1962: *Historia Natural y Moral de las Indias* (originalmente publicado en 1590). In: O'Gorman, E. (ed.). Fondo de Cultura Económica, México D.F.
- ANDREWS, D. H. 1972-74: On the Ethnozoology of the Guinea Pig. *Nawpa Paccha* 10-12: 129-134.
- ARCHETTI, E. 1992: *El mundo social y simbólico del cuy*. CEPLAES, Quito.
- ARRIAGA, P. J. DE 1968: *Extirpación de la Idolatría del Piru* (originalmente publicado en 1621). Biblioteca de Autores Españoles 209: 191-277. Ediciones Atlas, Madrid.
- ASDELL, S. A. 1964: *Patterns of Mammalian Reproduction*. Cornell University Press, New York.
- BAWDEN, G. 1989: The Tumilaca Site and Post-Tiwanaku Occupational Stratigraphy in the Moquegua Drainage. In: Rice, D.; Stanish, Ch. & Scarr, P. (eds.): *Ecology, Settlement and History in the Osmore Drainage, Peru*, II: 287-302. B.A.R. (International Series) 545. Oxford.
- BIBLIOTECA AGROPECUARIA, 1979: *Cuy: alimento popular*. Editorial Mercurio, Lima.
- BINFORD, M.; KOLATA, A.; BRENDER, M.; JANUSEK, J.; SEDDON, M.; ABBOT, M. & CURTIS, J. 1997: Climate Variation and the Rise and Fall of an Andean Civilization. *Quaternary Research* 47: 235-248.
- BOLTON, R. 1979: Guinea Pigs, Protein, and Ritual. *Ethnology* 18: 229-252.
- BOLTON, R. & CALVIN, L. 1981: El cuy en la cultura peruana contemporánea. In: Lechtman, H. & Soldi, A.M. (eds.): *Runakunap Kawasayninkupaq Runas-kankunapa. La tecnología en el mundo andino*: 261-326. Universidad Nacional Autónoma de México, Mexico D.F.
- BUIKSTRA, J. 1988: *Chiribaya: An integrated approach to the biological and cultural development of an Andean society*. Proyecto para subvención presentado al Programa de Arqueología de la National Science Foundation, USA.
- BURGER, R. L. 1992: *Chavín and the Origins of Andean Civilization*. Thames & Hudson, London.
- COBO, B. 1964: *Historia del Nuevo Mundo* (originalmente publicado en 1653). Libros I-X. Biblioteca de Autores Españoles 91. Ediciones Atlas, Madrid.
- COBO, B. 1990: *Inca Religion & Customs* (originalmente publicado en 1653). Hamilton, R. (ed.). University of Texas Press, Austin.
- CORBET, G. & HILL, J. 1991: *A world list of mammalian species*. 3ª ed. British Museum (Natural History) Publications, London.
- DAGGET, R. 1988: The Pachacamac Studies: 1938-1941. *Michigan Discussions in Anthropology* 8: 13-22.
- DONNAN, C. & MACKEY, C. 1978: *Ancient Burial Patterns of the Moche Valley, Peru*. University of Texas Press, Austin.
- ESCOBAR, G. & ESCOBAR, G. 1976: Observaciones etnográficas sobre la crianza y los usos del cuy en la región del Cuzco. *Antropología Andina* 1-2: 34-39.
- FESTING, M. F. 1976: The Guinea Pig. In: *The UFAW Handbook on the Care and Management of Laboratory Animals*: 229-247. Churchill Livingstone, London.
- FUNG, R. P. 1988: The Late Pre-ceramic and Initial Period. In: Keatinge, R.W. (ed.): *Peruvian Prehistory*: 67-96. Cambridge University Press, Cambridge.
- GADE, D. W. 1967: The Guinea Pig in Andean Culture. *The Geographical Review* 57: 213-224.
- GARCÍA, M. 1988: *Excavaciones de Dos Viviendas Chiribaya en el Yaral, Valle de Moquegua*. Tesis de Bachillerato (sin publicar). Universidad Católica Santa María, Arequipa (Perú).
- GHERSI, H. 1956: Informe sobre las excavaciones en Chiribaya. *Revista del Museo Nacional* 25: 89-119.

- GILMORE, R. M. 1948: Fauna and Ethnozoology of South America. In: Steward, J.H. (ed.): *Handbook of South American Indians* 6. Smithsonian Institution Bureau of American Ethnology Bulletin 143. Smithsonian Institution, Washington D.C.
- GOLDSTEIN, P. 1990a: La Ocupación Tiwanaku en Moquegua. *Gaceta Arqueológica Andina* 18-19: 75-104.
- GOLDSTEIN, P. 1990b: La cultura Tiwanaku y la relación de sus fases cerámicas en Moquegua. In: Watanabe, L.; Moseley, M. & Cabieses, F. (eds.): *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Peru* 2: 31-58. Programa Contisuyo (SPCC), Lima.
- GRAUR, D.; HIDE, W. A. & LI, W. H. 1991: Is the guinea-pig a rodent?. *Nature* 351: 649-652.
- GUAMÁN POMA DE AYALA, F. 1980: *Nueva Crónica y Buen Gobierno* (originalmente publicado en 1613). Transcrito por Franklin Pease. Biblioteca Ayacucho 75, Caracas.
- HORKHEIMER, H. 1973: *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- IZUMI, S. & TERADA, K. 1972: *Excavations at Kotosh, Perú, 1963 and 1966*. Andes 4. University of Tokyo Press, Tokyo.
- JESSUP, D. 1990: Rescate arqueológico en el Museo de Sitio de San Gerónimo. In: Watanabe, L.; Moseley, M. & Cabieses, F. (eds.): *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Peru*, 3. Programa Contisuyo (SPCC), Lima.
- JESSUP, D. 1991a: *General Trends in the Development of the Chiribaya Culture, South-coastal Peru*. Trabajo presentado en el 56<sup>th</sup> Annual Meeting of the Society for American Archaeology, New Orleans.
- JESSUP, D. 1991b: *Chiribaya: An Ethnic Group*. Trabajo presentado en el 90<sup>th</sup> Annual Meeting of the American Anthropological Association, Chicago.
- KENT, J. & KOWTA, M. 1994: The Cemetery at Tambo Viejo, Acari Valley, Perú. *Andean Past* 4: 109-140.
- KING, J. A. 1956: Social Relations of the Domestic Guinea Pig living under Semi-Natural Conditions. *Ecology* 37: 221-228.
- LANNING, E. P. 1967: *Peru before the Incas*. Prentice-Hall, Englewood Cliffs.
- LATCHAM, R. E. 1924: Los animales domésticos de la América precolombiana. *Publicaciones del Museo de Etnología y Antropología de Chile* 3: 1-199.
- LOETZ, E. & NOVOA, C. 1983: Meat from the guinea pig. *Span* 26(2): 84-86.
- LOZADA, M. C. & TORRES, E. 1991: *Mortuary Excavations at La Yaral, Southern Perú*. Reporte del Departamento de Antropología (sin publicar), University of Chicago, Chicago.
- LUMBRERAS, L. G. 1989: *Chavín de Huantar en el Nacimiento de la Civilización Andina*. Ediciones INDEA, Lima.
- MARCUS, J. 1987: *Late Intermediate Occupation at Cerro Azul, Perú – A Preliminary report*. University of Michigan Museum of Anthropology Technical Report 20, Ann Arbor.
- MORALES, E. 1995: *The Guinea Pig: Healing, Food and Ritual in the Andes*. University of Arizona Press, Tucson.
- MÜLLER-HAYE, B. 1984: Guinea-pig or cuy. In: Mason, I.L. (ed.): *Evolution of Domesticated Animals: 252-257*. Longman, London.
- NARVÁEZ, A. 1995: The Pyramids of Túcume. The Monumental Sector. In: Heyerdahl, T.; Sandweiss, D. & Narváez, A. (eds.): *Pyramids of Túcume. The Quest for Peru's Forgotten City: 79-130*. Thames & Hudson, London.
- NOWAK, R. M. 1991: *Walker's Mammals of the World*. 5<sup>th</sup> ed. Johns Hopkins University Press, Baltimore.
- ORTLOFF, C. & KOLATA, A. 1993: Climate and collapse: Agroecological perspectives on the decline of the Tiwanaku state. *Journal of Archaeological Science* 20: 195-221.
- OWEN, B. 1992: *Coastal Colonies and the Collapse of Tiwanaku: The Coastal Osmore Valley, Peru*. Trabajo presentado en el 57<sup>th</sup> Annual Meeting of the Society for American Archaeology.
- OWEN, B. 1995: *Warfare and Engineering, Ostentation and Social Status in the Late Intermediate Period Osmore Drainage*. Trabajo presentado en el 60<sup>th</sup> Annual Meeting of the Society for American Archaeology.
- POLO DE ONDEGARDO, J. 1906: Los errores y supersticiones de los indios, sacadas del tratado y averiguaciones que hizo el licenciado Polo (originalmente publicado en 1559). *Revista Histórica* 1: 207-231.
- RAGLAND, K. 1988: *Guinea Pigs*. T.F.H. Publications, New Jersey.
- RICE, D. 1993: Late Intermediate Period Domestic Architecture and Residential Organization at La Yaral, Perú. In: Aldenderfer, M.S. (ed.): *Andean Domestic Architecture: 66-82*. University of Iowa Press, Iowa.
- ROFES, J. 1998: *La Utilización de Recursos Faunísticos en el Yaral, Asentamiento Chiribaya en la Cuenca del Osmore, Sierra Baja de Moquegua*. Tesis de Licenciatura (sin publicar). Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- ROFES, J. 2000: Sacrificio de cuyes en El Yaral, comunidad prehispánica del extremo sur peruano. *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines* 29(1): 1-12.
- SALOMON, F. & URIOSTE, G. L. 1991: *The Huarochirí Manuscript: A Testament of Ancient and Colonial Andean Religion*. Manuscrito por Francisco de Avila [ca. 1598-1608]. Traducido por Salomon, F. & Urioste, G.L. Transcrito por Urioste, G.L. University of Texas Press, Austin.

- SANDWEISS, D. H. 1989: *The Fishermen of Chincha, Perú: An Archaeological Investigation of Late Prehispanic Coastal Specialization*. Tesis doctoral (sin publicar). Cornell University. University Microfilms, Ann Arbor.
- SANDWEISS, D. H. 1992: *The Archaeology of Chincha Fishermen: Specialization and Status in Inka Peru*. Bulletin 29. Carnegie Museum of Natural History, Pittsburgh.
- SANDWEISS, D. & WING, E. 1997: Ritual Rodents: The Guinea Pigs of Chincha, Perú. *Journal of Field Archaeology* 24(1): 47-58.
- SILVERMAN, H. 1988: Cahuachi: Non-Urban Cultural Complexity on the South Coast of Perú. *Journal of Field Archaeology* 15: 403-430.
- SILVERMAN, H. 1993: *Cahuachi in the Ancient Nasca World*. University of Iowa Press, Iowa.
- STAHL, P. & NORTON, P. 1985: Animales domésticos y las implicaciones del intercambio precolombino desde Salango. *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana* 4: 83-96.
- STANISH, Ch. 1990: Economías agrarias Post Tiwanaku en la cuenca del río Moquegua. In: Watanabe, L.; Moseley, M. & Cabieses, F. (eds.): *Trabajos Arqueológicos en Moquegua, Perú* 2: 115-160. Programa Contisuyo (SPCC), Lima.
- TOPIC, J.R. jr. 1982: Lower-Class Social and Economic Organization at Chan-Chan. In: *Chan Chan: Andean Desert City*: 145-175. University of New Mexico Press, Albuquerque.
- TURNER, I. 1977: *Exhibition and Pet Cavies*. Spur Publishing Company, Liss, Hampshire.
- WEIR, B. 1974: Notes on the Origin of the Domestic Guinea-Pig. In: Rowlands, I.W. & Weir, B.J. (eds.): *The Biology of Hystricomorph Rodents*: 437-446. Academic Press for the Zoological Society of London 34, London.
- WHEELER, J. C. 1990: *Faunal Remains from Chiribaya Alta*. Reporte preliminar (sin publicar).
- WHEELER, J. C.; RUSSEL, A. & REDDEN, H. 1995: Llamas and Alpacas: Pre-conquest Breeds and Post-conquest Hybrids. *Journal of Archaeological Science* 22: 833-840.
- WILLIAMS, S. A.; BUIKSTRA, J. E.; CLARK, N. R.; LOZADA, M. C. & TORRES, E. 1989: Mortuary Site Excavations and Skeletal Biology in the Osmore Project. In: Rice, D.; Stanish, C. & Scarr, P. (eds.): *Ecology, Settlement and History in the Osmore Drainage II*: 329-346. B.A.R. (International Series) 545. Oxford.
- WILSON, D. E. & REEDER, D. 1993: *Mammal species of the world: A taxonomic and geographic reference*. 2<sup>a</sup> ed. Smithsonian Institution Press, Washington.
- WING, E. S. 1972: Utilization of Animal Resources in the Peruvian Andes. In: Izumi, S. & Terada, K. (eds.): *Excavations at Kotosh, Perú 1963 and 1966* (Andes 4). Appendix IV: 327-351. University of Tokyo Press, Tokyo.
- WING, E. S. 1975: La Domesticación de Animales en los Andes. *Allpanchis Phuturinga* 8: 25-44.
- WING, E. S. 1977: Animal Domestication in the Andes. In: Roed, C. (ed.): *Origins of Agriculture*: 387-859. Mouton, The Hague.
- WING, E. S. 1980: Animal Remains in the Ayacucho Valley between 2000-3000 meters elevation. Reporte preliminar (sin publicar). Florida Museum of Natural History, University of Florida.
- WING, E. S. 1986: Domestication of Andean Mammals. In: Vuilleumier, F. & Monasterio, M. (eds.): *High Altitude Tropical Biogeography*: 246-264. Oxford University Press, Oxford.
- WOODS, C. A. 1984: Hystricognath rodents. In: Anderson, S. & Jones, J.K. (eds.): *Orders and families of mammals of the world*: 389-446. John Wiley & Sons, New York.
- WYSS, A. R.; FLYNN, J. J.; NORELL, M. A.; SWISHER III, C. C.; CHARRIER, R.; NOVACEK, M. J. & MCKENNA, M. C. 1993: South America's Earliest Rodent and Recognition of a New Interval of Mammalian Evolution. *Nature* 365: 434-437.
- ZALDIBAR, M. 1981: El cuy y su producción de carne. In: Müller-Haye, B. & Gelman, J. (eds.): *Recursos Genéticos Animales en América Latina*: 129-131. Producción y Sanidad Animal 22, Estudio FAO.

