



PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección Desconcentrada
de Cultura de Cusco

COLECCIÓN

Ayarachi de Huaylla Huaylla

HUBERT RAMIRO CÁRDENAS

MÚSICA TRADICIONAL DE LA REGIÓN CUSCO



Ayarachi
de Huaylla
Huaylla

MÚSICA TRADICIONAL
DE LA REGIÓN CUSCO



PRESENTACIÓN

Música Tradicional de la Región Cusco es una colección de grabaciones de campo que reúne muestras del patrimonio musical de nuestra región. Cada entrega aborda una práctica musical específica a través de una pormenorizada explicación etnomusicológica. Además de las particularidades estéticas propias de cada uno de los extractos sonoros, se busca con esta colección entender la historia, configuración y contexto social en el que se inscriben.

Con una vocación múltiple, esta colección combina el estudio, la comprensión y la difusión de la música cusqueña en todos sus matices con un compromiso enfocado al patrimonio musical menos atendido de la región del Cusco. Asimismo, esta serie responde a la pendiente deuda con los trabajos pioneros en la materia, realizados en esta región desde hace más de un siglo.

Enrique Pilco Paz (Ph.D.)
Equipo de Investigaciones
sobre Espiritualidades Autóctonas (ERSAI)
Universidad de Montréal

Cultura y
música
AYARACHI DE
HUAYLLA HUAYLLA



No es novedad que el imparable proceso de modernización desestructura los modos de vida de las poblaciones rurales, y con ellos, sus tradiciones. Los conflictos territoriales, el abandono del trabajo comunitario, la influencia de religiones foráneas, la globalización y la creciente migración de los más jóvenes a centros urbanos, están interrumpiendo la transmisión de conocimientos tradicionales y poniendo en peligro la memoria colectiva comunal. Sin embargo, hay muchos grupos que resisten y se adaptan a estos vertiginosos cambios. A continuación, presentaremos un acercamiento a la cultura e historia reciente de Huaylla Huaylla, Comunidad campesina portadora de la danza y música *Ayarachi*, manifestación ceremonial de origen prehispánico, declarada el año 2011 por el Ministerio de Cultura del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación, propia de distintas Comunidades campesinas de los distritos de Chamaca, Colquemarca, Livitaca, Quiñota, Velille y Santo Tomás, en la provincia de Chumbivilcas, región Cuzco.

La comunidad

La Comunidad campesina de Huaylla Huaylla se localiza en el distrito de Livitaca, en la provincia de Chumbivilcas de la región Cuzco. Su territorio comprende 11500 hectáreas que se asientan por encima de los 4200 metros sobre el nivel del mar, en la zona altitudinal conocida como Puna alta o de Pastizales. En esta ecorregión, las prácticas agrícolas son escasas y las principales actividades sociales, culturales y económicas están estrechamente vinculadas a la crianza de camélidos sudamericanos y en menor medida de ovinos, vacunos y equinos.

Antes de la Reforma Agraria, implementada por el régimen del Gral. Juan Velasco Alvarado, Huaylla Huaylla, era un Sector de Quewincha, una de las nueve comunidades originarias de este distrito. Posteriormente al año 1969, teniendo como principal motivo la dificultad representada por las grandes distancias que recorrían los comuneros para tomar parte de las asam-

bleas realizadas, se logró gestionar el desmembramiento de su "comunidad madre" convirtiéndose en Anexo, hasta que el 24 de octubre del año 1995, consiguieron oficialmente el título de Comunidad campesina, obteniendo la autonomía total en su organización territorial, política y administrativa.

Desde entonces, Huaylla Huaylla limita en la provincia de Chumbivilcas con las comunidades campesinas de Chilloroya del distrito de Livitaca; Cangalle del distrito de Chamaca y Collana del distrito de Velille. Asimismo, limita con la Comunidad campesina de Urinsaya, del distrito de Coporaque y Oquebamba, del distrito de Pichigua, provincia de Espinar.

Internamente, la comunidad se divide en cuatro sectores: Marcani, Llancupi, Apanta y Sector Central, donde habita la población comunal. Años atrás, cuando Huaylla Huaylla aún pertenecía a Quewincha, su "comunidad madre", los pobladores se movilizaban de manera mancomunada y por tempo-

radas, a través de estos sectores para pastorear a sus manadas de llamas y alpacas.

Sin embargo en el año 1997, poco después de su separación, la Junta Directiva Comunal solicitó, formalizó y concretó, amparándose en la Ley de tierras implementada por el gobierno de Alberto Fujimori, la parcelación del territorio comunal, y con ello, el cambio de posesión de la tierra y el fin a los desplazamientos estacionales para el pastoreo, a partir de ese momento, se le asignó a cada uno de los sesenta y cuatro comuneros calificados, representantes de las familias que fundaron Huaylla Huaylla, una parcela determinada para su uso exclusivo en los sectores de Marcani, Llancupi y Apanta.

Durante muchas décadas, La Rincónada, zona que demarca la frontera entre las comunidades campesinas de Chilloroya y Huaylla Huaylla fue la principal ruta de acceso a la Comunidad. Este paraje se sitúa en un trecho de la carretera que une el distrito de Yauri,



Apu Antakarka.

provincia de Espinar con el distrito de Velille, provincia de Chumbivilcas. Este lugar, además de ser entrada y frontera de las comunidades antes mencionadas, se convertía cada día lunes de semana en una plaza donde los comuneros de las poblaciones cercanas de Huaylla Huaylla, Chilloroya, Qollana Alto, Cangalle, provincia de Chumbivilcas y Urinsaya, provincia de Espinar, intercambiaban y vendían productos de sus áreas, sobre todo fibra y carne de alpaca, y productos de primera necesidad adquiridos en los principales centros urbanos a los que tenían acceso.

En el último lustro, la incorporación de compañías mineras a la región, produjo notables cambios en las vías de comunicación que por un lado facilitaron, en tiempo y acceso, el ingreso a varias comunidades campesinas y distritos de las zonas intervenidas, pero por otro, alteraron irreversiblemente sus dinámicas socioculturales. Es el caso de Huaylla Huaylla, que si bien es cierto se benefició con la construcción de

la carretera afirmada que atraviesa la provincia de Chumbivilcas para unir dos campamentos mineros instalados en las provincias de Espinar y Apurímac, interrumpió decisivamente la interacción comunal de La Rinconada.

Historias de pastoreo

La crianza de camélidos sudamericanos es la principal actividad económica en la comunidad. Por mucho tiempo, antes de la apertura y expansión de las vías de comunicación y masificación del transporte público y de carga, los comuneros viajaban con hatos de llamas a la ecorregión Queswa para obtener a través del intercambio y comercio, productos agrícolas a los que no tenían acceso en su piso altitudinal.

Estos viajes, por lo general, eran realizados dos veces al año. El primero, mayoritariamente de carácter laboral, se efectuaba en los meses de mayo a junio y tenía como finalidad transportar productos agrícolas en la provincia de

Paruro. El segundo, de carácter comercial, se realizaba en el mes de agosto u octubre y servía para adquirir, sobre todo monetariamente, productos y utensilios de los que no disponían en su Comunidad.

El primer viaje se realizaba a la provincia de Paruro durante la temporada de cosecha. Para esta ocasión, tres a seis integrantes de dos o tres familias de la Comunidad, agrupados por lazos consanguíneos o de afinidad, llevaban consigo una recua compuesta por dos o tres tropas de veinte llamas pertenecientes a cada familia, las cuales conformaban un total de cuarenta a sesenta cargueros por comitiva. Temprano, antes de partir, la comitiva se reunía enfrente de la imponente montaña rocosa *Antakarka*, *Apu* tutelar de la comunidad para efectuar el *haywarikuy* u ofrenda a la tierra, rito donde le ofrecían, junto a los *Apus* *Puqapaqpi*, *Champani*, *Qoriwiri*, *Kuykuani* y *Wanqorqo*, lo mejor de sus productos solicitando licencia para transitar sosegadamente hasta su destino. In-

mediatamente después, continuaban la ceremonia *t'inkakuy*, *ch'allakuy* o rociando alcohol sobre los alimentos, animales de carga, sogas, costales, accesorios y todos los enseres que utilizarían durante el viaje para el transporte de productos encomendados y aquellos obtenidos como retribución por dicha labor. Finalmente, quemaban el *Alcanzo* u ofrenda en la zona de la comunidad conocida como *Llaqtayoc Chanqar*. Esta ceremonia de agradecimiento se realizaba también a mitad del camino, en la zona llamada *Machupicchu de Maqpe*, *Livitaca*, provincia de Chumbivilcas y en el cerro *Siwina de Accha*, provincia de Paruro.

En un viaje que duraba tres días a pie, la caravana atravesaba el distrito de *Livitaca* para entrar a la provincia de Paruro, donde trabajaban transportando con sus llamas los frutos de la tierra en los distritos de *Accha*, *Colcha*, *Omacha* y *Pillpinto*. Durante el trayecto, se alimentaban con charqui de alpaca, harina de maíz, trigo y cebada, *Kokawa* o comida preparada

días previos a su partida por sus esposas. Además, pernoctaban en caseríos establecidos en el camino de modo tradicional a cambio de alimentos y productos tejidos con fibra de alpaca y oveja.

Después de instalarse en sus puntos de llegada, su quehacer consistía en trasladar desde las chacras la cosecha de maíz, papa, trigo, habas, cebada, entre otros, hasta las viviendas, almacenes o hasta los lugares que indicaban sus contratantes de turno. Los comuneros de Huaylla Huaylla, solicitaban principalmente como retribución por dicho trabajo, maíz, producto que descascaraban y desgranaban para acopiar únicamente el grano que llevarían consigo hasta su hogar. La remuneración recibida por esta faena, además de alimentación en el desayuno y almuerzo, consistía en una carga y media por cada diez movilizadas por las llamas. Cada carga pesaba alrededor de tres arrobas, por consiguiente, las llamas escogidas para realizar esta labor, debían tener como mínimo dos

años de edad y ser de género masculino, adicionalmente, por su resistencia y capacidad de carga, pertenecían a las razas *Ch'aku* y *Q'ara*.

Día a día, los productos agrícolas que obtenían eran recolectados hasta completar la carga total, el tiempo de dicha labor variaba de cuatro a seis semanas según la cantidad de cargueros que tenía la compañía. Antes de partir, los comuneros recibían chicha de sus anfitriones y realizaban un *haywarikuy* como agradecimiento por los alimentos adquiridos para sus familias, repitiendo la ceremonia de *ch'allakuy* y *t'inkakuy* con alcohol a los animales de carga, productos y materiales que llevaban en su viaje de retorno.

Debido al cargamento que traían las llamas, el camino de vuelta era recorrido lentamente en cinco días y atravesaba por la misma ruta inicial, los poblados de Accha y Ancara de la provincia de Paruro y Maqpe, Tunkuy y Chilloroya o Achocarco de la provincia de Chumbivilcas. En estos últimos po-



Comuneros de Huaylla Huaylla celebrando la fiesta patronal de Santa Isabel.

blados adyacentes a Huaylla Huaylla, los comuneros adornaban a *Condorchas*, *Yawarmayus* y otras llamas de lanteras con banderas peruanas; usando las antiguas banderas blancas y rojas divididas en cuatro campos triangulares como la bandera actual, conformada por tres franjas rectangulares con los mismos colores. También eran adornadas con campanillas de todos los tamaños, preparándolas de este modo, para entrar a la comunidad.

La comitiva de recepción, integrada por las familias de los viajeros con sus mujeres al frente, aguardaba al grupo con chicha fresca que también daban de beber a los cargueros. Seguidamente a la descarga de los productos, realizaban el último *haywarikuy* de la travesía como agradecimiento por el buen retorno y por los alimentos que obtuvieron en el viaje llevado a cabo. Por otra parte, aquellas personas que no contaban con plena disponibilidad para viajar hasta la provincia de Paruro, se abastecían de productos agrícolas en las comunidades campesinas

cercanas o en los distritos contiguos a Livitaca. Esta actividad, realizada también por mujeres y niños, era conocida como *Warqu*, consistía en cosechar manualmente papa, trabajo que era remunerado con el mismo producto al final de la jornada.

El segundo viaje duraba alrededor de quince días y tenía rumbos diferentes, entre ellos, los distritos de Capacmarca, Qolquemarca, Santo Tomás y otros poblados de Livitaca en la Provincia de Chumbivilcas. Del mismo modo, en otras ocasiones, viajaban hasta Sicuani, distrito de la provincia de Canchis, para vender fibra de alpaca y vellones de oveja a intermediarios especializados en la compra de estas materias primas. Para cumplir con su itinerario establecido, los pobladores requerían una cantidad menor de llamas que iban cargadas con charqui, vellones de oveja, sebo y fibra de alpaca; así como prendas de vestir, femeninas y masculinas, sacos, sogas y huaracas hechas a base de ambos materiales. Estos elementos eran trocados por pro-

ductos agrícolas y accesorios cerámicos como *pukus*, *chombas* y *makas*, recipientes grandes parecidos a las *chombas* que, luego de ser enterradas bajo tierra, servían para hacer chicha.

Dentro de su provincia los comuneros de Huaylla Huaylla además de vender sus productos, los entregaban a adquirentes ya conocidos, en algunos casos, familias relacionadas con las suyas desde generaciones anteriores. Días más tarde, antes de volver, recibían el pago en efectivo o en productos agrícolas categorizados como *pitusray* (tubérculos como ño, oca, papa y sus derivados: chuño y moraya, etc.) y *sawasiray* (cereales como qañiwa, cebada, quinua, trigo, entre otros).

Casas circulares

Antes de la llegada del adobe, la calamina y la arquitectura rectangular, las casas de Huaylla Huaylla eran circulares. Por lo general tenían una circunferencia que oscilaba entre los quince

y los veinte metros. Los materiales de construcción utilizados para el muro eran las rocas propias de la comunidad; como mortero, tierra y paja de la zona; el techo tenía como soporte principal cuatro maderos de eucalipto, a los cuales se ataban con resistentes sogas y soguillas de fibra de alpaca, maderos de *queuña* y paja, materiales que finalmente le daban al techo una forma conoidal.

Esta construcción tradicional además de sus cimientos, tiene un lado de sus paredes bajo el nivel del suelo externo debido al terreno pendiente donde se ubica la comunidad. Cuenta con una puerta única de madera, la cual es pequeña, aproximadamente de un metro con cincuenta centímetros de alto y setenta centímetros de ancho, por lo que se hace necesario agacharse y apoyarse en el umbral para ingresar a la desnivelada edificación.

El lugar donde almacenaban el conjunto de productos obtenidos en sus viajes inter zonales de intercambio y

comercio, era llamado *apaco* pues exactamente debajo de los sacos contenedores de los productos alimenticios, se ponían pequeños platos rituales conocidos como *apa*, los cuales servían para contener el sahumerio con el que se humeaban los sacos con alimentos.

Además del *apaco*, poseían un espacio para el fogón donde cocían sus alimentos, al lado estaba la *tagya*, contenedor semicircular de piedra donde se almacenaba la bosta de alpaca y llama que servía de combustible. Más allá, estaban las *chombas* de agua y chicha y en las ventanas ciegas los utensilios del hogar. En los bordes de las paredes interiores, tenían una grada que servía de asiento y la patana que era una plataforma de piedra cubierta con pieles de llama y oveja donde dormían todos los integrantes de la familia. En el patio adyacente a dichas casas, se pueden encontrar fogones, batanes, *chombas* con agua y las mesas de piedra donde las familias comparten la comida y celebran las fiestas o rituales

durante el día. Tanto las puertas de las edificaciones circulares como las mesas están dispuestas en la dirección de aparición del sol al amanecer. Actualmente algunas de estas casas son mantenidas exclusivamente para el desarrollo de las fiestas patronales.

Fiestas tradicionales

El retorno de los dos principales viajes de intercambio y comercio coincidía con las dos fiestas tradicionales practicadas hasta hoy en la Comunidad campesina de Huaylla Huaylla: la fiesta patronal de Santa Isabel, cuyo día central es el 08 de julio, y la fiesta patronal de San Ramón, celebrada el 31 de agosto. Las dos festividades son amenizadas indefectiblemente por los *Ayarachi*, conjunto tradicional que se reunía exclusivamente para tomar parte de estas fiestas.

Ambos acontecimientos continúan realizándose en las fechas mencionadas, con la participación de los mismos



Ch'allakuy de instrumentos musicales en el Mastuchaski.

actores, quienes se ocupan de llevar a cabo cada etapa de la celebración a través de una secuencia. No obstante, lo único que ha cambiado con el paso del tiempo son las prolongadas celebraciones que antes podían durar una semana completa, y que actualmente son realizadas durante dos o tres días.

Estas fiestas son facilitadas principalmente por el *Carguyuq Mayor*, que se ocupa de asegurar la presencia de los *Ayarachi* y realizar el *Mastuchaski*; el *Carguyuq Perveste* o *Perhueste*, que se encarga del mantenimiento del templo de la comunidad, de efectuar el *Cerat'inkay* y la *Elección*, y opcionalmente, de solicitar la presencia de un párroco para que realice una misa el día central de la fiesta patronal; el *Carguyuq Pendón*, cuya labor es ocuparse de la *Velación*, y de vez en cuando, el *Carguyuq Torero*, encargado de conseguir los toros y organizar la corrida. Todos los cargos son anuales a excepción del *Carguyuq Perveste* que dura tres años.

La fiesta como tal se inicia el día de la víspera, cuando cada uno de los *Carguyuq* de turno con sus familias, realiza independientemente, un *haywarikuy* para la bienandanza de la reunión comunal. Los pobladores que realizan este ritual en Huaylla Huaylla son aquellos que atravesaron el *qarpasqa*, enseñanza que consistía en recluirse completamente por ocho días en la casa del *paqu* de la comunidad para aprender los secretos del *Alcanzo* a la *Pachamama*.

Por otra parte y de modo similar, el conjunto *Ayarachi* se reúne en la casa de uno de sus integrantes para vestirse con su traje distintivo y prepararse para la fiesta. Una vez listos, realizan también una ofrenda a la *Pachamama* demandando su anuencia para que el festejo y su participación en él, se realice de manera tranquila. Inmediatamente después de abrasar la ofrenda y enterrarla, concluyen este acto ritual ejecutando la primera armonía de la agrupación.

A media mañana, el *Carguyuq Mayor* envía a su *Servicio*, persona encargada de atender a los invitados durante la fiesta, hasta el punto de encuentro de los *Ayarachi*, a quienes otorga una botella de alcohol y una bolsa de coca como invitación formal a su casa. El director de la agrupación recibe el presente y lo comparte con el emisor, los integrantes y las personas presentes.

Guiados por el *Servicio* llegan hasta la casa del *Carguyuq Mayor*, quien los recibe con toda su familia y les da la bienvenida, a este acto se le denomina *Mastuchaski*. Luego de brindarles un poco de chicha, el anfitrión toma la palabra y promete responsabilizarse desde ese momento, y durante toda la fiesta, como un padre y, les pide que sean como sus hijos, sus *wawaykuna*, que le guarden respeto, a él y a la comunidad.

El pacto entre el *Carguyuq Mayor* y los *Ayarachi* es sellado con una *t'inka* u obsequio retributivo que consiste en coca y una botella de alcohol que servirá para brindar ante los *Apus* por la

santa o el santo patrón; el compromiso bilateral; el bienestar de la comunidad y la alegría de la fiesta. Luego de *ch'allar* los instrumentos de la agrupación, iniciarán la celebración bailando al son de la música, bebiendo alcohol de la misma botella y *pikchando* coca de la misma *ch'uspa*.

Alrededor del mediodía, por orden del *Carguyuq Perveste*, el *Albero*, personaje encargado de los fuegos artificiales, comienza a encender cohetes desde el único templo de Huaylla Huaylla. Los estallidos se escuchan en toda la comunidad e invitan a los pobladores a congregarse en el recinto para realizar la *Armación*, evento que consiste en el cambio de ropaje del patrón. Luego de esta acción, los fieles, quitándose los sombreros, se acercan hasta el altar y encienden las primeras velas de la festividad, se postran ante sus imágenes veneradas y rezan en silencio. Cuando terminan, se acercan una vez más hasta el altar y se despiden de los santos tocando su vestido y persiguiéndose al retirarse. Cuando todos se

han ido, ingresan los *Ayarachi*, repiten el acto solemne y ejecutan una pieza musical antes de partir.

En tanto, los comuneros de Huaylla Huaylla, van llegando desde el templo hasta la casa del *Carguyuq Perveste* donde su esposa y parientes van preparando la *Merienda*, alimento tradicional a base de habas, trigo hervido, arroz, carne desmenuzada de alpaca y queso triturado que se brinda a todos los visitantes congregados para el *Cerat'inkay*.

Antiguamente, esta ceremonia estaba precedida por el cerasay o fabricación artesanal de velas hechas en recipientes tubulares metálicos con sebo de alpaca, llama u oveja, y mecha de algodón. Después, con la producción industrializada de velas, su comercio y accesibilidad a nivel regional, hizo que la técnica de elaboración se pierda ocasionando la actualización del *Cerat'inkay* con la rememoración de esta antigua forma de elaboración.

La ceremonia se inicia una vez que los invitados han terminado el plato ofrecido y se inicia la fiesta, animada con la música de los *Ayarachi* y el baile colectivo. Durante este acto ritual, el *Servicio del Carguyuq Perveste* convoca de dos en dos a los asistentes, les ofrece dos copas pequeñas de alcohol con las que *t'inkan* las velas pronunciando *¡samiska!*, palabra ritual con que llaman, reúnen y bendicen el acopio teatralizado de las velas. Luego les brinda chicha en dos recipientes rituales de barro conocidos como *quchas*.

Después que los invitados han bebido la chicha, el *Servicio del Carguyuq Perveste* les pregunta, conmemorando la situación remota, de cuáles lugares y cuántas velas traen consigo para la santa y ellos responden que han traído desde el distrito de Sicuani; la provincia de Cuzco; la región Arequipa u otras latitudes una cierta cantidad. Si el número de velas mencionado es par, el *Servicio del Carguyuq Perveste* retiene consigo alguna prenda del invitado como "castigo"; si es impar, es *¡qespin!*



Conjunto Ayarachi en la Armación.

o de buena suerte, a lo que el Servicio responde “*hanpuchu, hanpuchu, hanpuchu*” o “¡que venga!”.

La fiesta se prolonga un día si se realiza el cargo del *Torero*, sin embargo, en las últimas décadas es asumido de manera intermitente debido a los cuantiosos recursos que requiere. Este *Carguyuq* toma protagonismo inmediatamente después del *Cerat'inkay* cuando realiza el *Toronak'ay* que es el sacrificio de un toro para alimentar a los concurrentes a la festividad el día del ruedo. Cuando cae la tarde, el *Carguyuq Torero* se ocupa del *Toros Kacharpari*, festejo en campo abierto previo a la velación, donde se enciende una gran fogata de *uchha* o bosta de llama y alpaca, y se escoge un “capitán” para que por la mañana del día siguiente, lidere el arreo de los toros, vacas y terneros alquilados en otras comunidades y distritos hasta el ruedo donde se llevará a cabo la corrida.

Si se consiguió traer seis ganados bovinos se denomina *Media Plaza* y si

fueron doce, *Plaza Completa* o *Una Plaza*. Al mediodía, cuando ya “jugaron” o corrieron sin dar muerte a *Media Plaza*, el *Carguyuq Torero* convida el *Once* que es la comida hecha con la carne del toro degollado el día anterior. Sin embargo, años atrás, el *Once* era diferente, consistía únicamente en una copa de alcohol, una galleta y en ocasiones un pequeño trozo de carne de alpaca. Durante este día, se tiene la presencia musical de los *Ayarachi* de parte del *Carguyuq Mayor* y la banda de pito y tambor contratada por el *Carguyuq Pendón*.

Si ningún poblador se comprometió con el cargo de *Torero*, la fiesta pasa directamente a la *Velación*. Esta sección es realizada por el *Carguyuq Pendón* quien luego del *Cerat'inkay* recoge desde el templo de Huaylla Huaylla el pendón, imagen de Santa Isabel plasmada en una madera tallada, para velarlo en su casa. Es preciso mencionar que también durante la Fiesta de San Ramón se vela la representación de Santa Isabel. Además

de la *Velación*, una de las tareas del *Carguyuq Pendón* es contratar para la fiesta una banda de pito y tambor. Esta agrupación, también tradicional de la provincia de Chumbivilcas y vinculada estrechamente a las corridas de toros, está compuesta por dos *waka waqras*, dos cornetas, dos *pitos* o flautas traveseras, una tarola y un bombo. De tal manera, las fiestas patronales tienen dos conjuntos musicales que animan “mano a mano” la fiesta. Los *Ayarachi* por parte del *Carguyuq Mayor* y la banda de pito y tambor por parte del *Carguyuq Pendón*.

Hace mucho tiempo que no llegan hasta Huaylla Huaylla estos conjuntos musicales toreros, pues actualmente es un trabajo remunerado exclusivamente de manera monetaria y no como antes, a través del *Ayni* o la reciprocidad. No obstante, a partir de la masificación y uso de las nuevas tecnologías de grabación y reproducción sonora, el peculiar sonido de esta banda se escucha en la comunidad por medio de reproductores de discos compactos o

memorias externas activados por baterías o generadores de electricidad. En estas ocasiones festivas, además de rememorar esta banda, las personas de mayor edad cuentan también que todas las canciones interpretadas por los *Ayarachi* eran cantadas por los asistentes a las fiestas patronales. Sin embargo, con los años, muchas se han ido olvidando casi por completo, no obstante, aquellas integradas al folklore provincial desde hace mucho, como por ejemplo *Challwaschay*, siguen vigentes aunque con leves variaciones.

Así, entre música, coca y bebida se vela el pendón de la santa patrona. Cuando se acerca el amanecer, los asistentes a la velación y todos los *Carguyuq* retornan la imagen al templo de la comunidad, posicionan el pendón en la puerta y realizan el *tukuy* o remate, despedida que se realiza bailando y bebiendo alcohol a bocanadas. Finalmente, con los primeros rayos del sol, los pobladores ingresan la representación de la santa al recinto, cantando, y posteriormente retornan a sus casas.

Entrada la mañana, las esposas y parientes del *Carguyuq Mayor* y el *Carguyuq Pendón* preparan el *Convido* y acomodan bancas y frazadas en el patio de la casa para que los invitados se sienten. Este plato es servido en orden jerárquico comenzando por los *Carguyuq* actuales, sus parejas y los *Cargos Pasados*, quienes se ubican en la Mesa, inmediatamente después sirven a los comuneros mayores y el resto de visitantes concurrentes a la casa.

Generalmente, los platos preparados para el *Convido* son caldo de carne de alpaca, moraya, chuño y trigo; o costillas de alpaca asadas en fogón, servidas con mote, papa, moraya y chuño hervido. Estos últimos son compartidos de un solo recipiente. Ambos platos son acompañados con *uchuku-ta*; mate de cebada caliente y chicha.

Desde el mediodía, citados previamente por el *Carguyuq Perveste*, comienzan a llegar hasta el templo los demás *Carguyuq* de la fiesta, *Cargos Pasados*, personas importantes en la

comunidad, comuneros de mayor edad, pobladores de Huaylla Huaylla e invitados en general. Al mismo tiempo, algunos de ellos se van posicionando en el patio del templo para vender comidas, pan, galletas, caramelos, chicha, gaseosa y cerveza.

Luego de encender las últimas velas de la fiesta y orar a los santos, los concurrentes se reúnen afuera donde participan de la *Elección*, etapa final de la fiesta patronal. Esta fase empieza con la rendición de cuentas del fondo del santuario, estrategia económica fomentada por los mismos comuneros décadas atrás, quienes en un inicio aportaron voluntariamente dinero para crear el fondo de préstamos que hasta hoy beneficia a los pobladores de Huaylla Huaylla. El procedimiento consiste en que el *Carguyuq Perveste* y su secretario, leen en voz alta la deuda contraída por los comuneros el año anterior y el monto que deben cancelar en ese momento, incluyendo los intereses que ascienden al cincuenta por ciento anual.



Los Ayarachi de Huaylla Huaylla se reconocen como una agrupación que ejecuta música ancestral de carácter ceremonial.

Una vez que los pobladores han saldado sus deudas y se conoce públicamente a los que no cumplieron con su obligación, se procede a sacar el pendón desde el altar hasta la puerta del templo para realizar la elección de los nuevos *Carguyuq*, quienes serán propuestos por los presentes, pero ratificados por sí mismos. Este proceso es mediado por el *Carguyuq Perveste* y su *Secretario* y concluye oficialmente con el cambio de sobreros entre los *Carguyuq* salientes y los entrantes.

Después de ingresar el pendón al templo, el *Carguyuq Perveste* y su *Secretario* realizan el nuevo préstamo de dinero correspondiente al año actual, para tal efecto, los pobladores de la comunidad se ubican en fila, llenan el acta de recepción de monto solicitado y se reúnen con el resto de concurrentes a departir y beber chicha. La fiesta concluye al atardecer del día central con el *mast'asqa*, consistente en una *t'inka* o regalo de alcohol y coca que ofrecen los *Carguyuq* salientes a los entrantes, invitándoles a festejar, acom-

pañados de sus familiares y allegados, a celebrar su elección y la despedida de la fiesta en sus respectivos hogares.

Ayarachi de Huaylla Huaylla

Los *Ayarachi* de Huaylla Huaylla se reconocen como una agrupación que ejecuta música ancestral de carácter ceremonial distinguida por ser melancólica y solemne, no obstante,ailable. Su música es la principal manifestación artística tradicional de la comunidad, además representa hoy en día una parte importante de la memoria sonora vinculada a las fiestas patronales de Santa Isabel y San Ramón.

Por mucho tiempo el término *ayarachi* abarcaba la totalidad de la manifestación, sobre todo, la música, los instrumentos de viento y los ejecutantes con sus respectivos trajes y coreografía. Hoy en día, únicamente se llama *Ayarachi* al conjunto y su música, el nombre de la flauta de Pan ha sido individualizado y solo las personas mayores saben que

alguna vez también fueron denominadas *ayarachi*.

Ahora, dicho instrumento es denominado *suqus*, nombre que hace referencia a los carrizos con los que se elaboraban dichos instrumentos. Estas cañas traídas desde zonas de quebrada del distrito de Livitaca eran afinadas por los *Ayarachi* respecto a los instrumentos predecesores, para hacerlo, los músicos se guiaban por el sonido, diámetro y longitud, llenando la base con piedras minúsculas para obtener mayor precisión en su cometido.

El tambor es llamado "caja", debido a que en el pasado eran fabricados con la madera de las cajas de alcohol que sus padres y abuelos adquirían en sus viajes al distrito de Sicuani, provincia de Canchis, para vender fibra de alpaca y vellones oveja. Los parches son cueros son de alpaca y chivo, y están tensados con soguillas de fibra de alpaca a un aro de huarango, moldeado con el calor del fuego, que traían desde el distrito de Accha, provincia de Paruro.

Además, el "*charch'illo*", es un bordón de tripa retorcida de ovino o llama que atraviesa diametralmente el parche inferior del tambor. Por otro lado, la banda que sujeta la "caja" es de cuero de alpaca; la baqueta se fabrica con indistintos tipos de madera y lleva en el extremo de percusión un capuchón de cuero adornado con lanas de colores.

El conjunto está compuesto por seis integrantes, quienes agrupados de dos en dos, tocan tres tipos de flautas de pan conocidas por los comuneros como: *Ch'ilo* o "primera", de tonalidad aguda y menor tamaño; *Malta* que tiene tonalidad media y tamaño regular y *Ch'arqa* o *Mama* de tonalidad grave y proporción mayor. Los tres tipos poseen doce *suqus* con las mismas notas dispuestas en tres escalas diferentes.

A su vez, cada dúo asume durante la ejecución dos roles diferentes, por un lado, los que comienzan y por otro los que reciben, sustentan y continúan. Los primeros son conocidos como *Qalla*, palabra quechua que expresa empe-

zar, o el que está empezando, y los segundos como *Chaski*, que quiere decir recibir, o el que está recibiendo. Dado que *Ch'ilo*, *Malta* y *Ch'arqa* poseen las mismas notas, se complementan a modo de prolongación de su símil, mas no de respuesta, este elemento caracteriza el peculiar modo de tocar de los *Ayarachi* de *Huaylla Huaylla*.

Durante la ejecución conforman un círculo en el que giran en ambos sentidos, desde el inicio al final de cada canción. Los duetos que tocan *Ch'ilos* y *Ch'arqas* están juntos, en tanto que cada instrumentista que toca *Malta* está separado, en medio de ambos dúos; mientras alrededor, mujeres y varones emparejados realizan al son de la música el *kinraycha*, baile típico de la zona y de la provincia de Chumbivilcas.

Todas las piezas musicales son inexcusablemente iniciadas por el *Qalla Ch'ilo*, instrumento tocado por el director del conjunto, cuya labor también contempla la enseñanza a nuevos integrantes,

el cuidado de los instrumentos y vestimenta de la agrupación. Así como la movilización de estos materiales a las festividades. La condición primordial requerida para ser director está supeditada a la antigüedad como integrante del conjunto y su habilidad para tocar el instrumento de viento.

Los jóvenes aprendices que quieren formar parte de la agrupación *Ayarachi* son llamados *maltawatas*. Este término hace referencia al método de amansamiento de las llamas y alpacas tiernas que debido a su naturaleza inquieta, son amarradas por el cuello a sus congéneres adultos con la finalidad de moderar su naturaleza rebelde. Cada aspirante, motivado por su inclinación a la música de *Huaylla Huaylla*, se aúna al conjunto por iniciativa propia. Cualquier persona de la comunidad puede ser *maltawata*, sin embargo, es notoria la mayor disposición que existe entre los familiares directos de los músicos para integrarse al conjunto tradicional.

La indumentaria utilizada
por los músicos
representa al cóndor.



El instrumento designado a los *mal-tawatas* por el director es la *Malta*. Cuando comienzan a practicar y aprender las canciones se ocupan primero de dominar el instrumento de viento, cuando lo consiguen, recién comienza su aprendizaje con el tambor. Durante este proceso, sus intervenciones se limitan al aprendizaje musical, supliendo momentáneamente a uno de los integrantes estables durante las diversas secciones de fiesta patronal.

La indumentaria utilizada por los músicos representa al cóndor y está hecha mayormente en base de fibra de alpaca y oveja. El traje está constituido por un chullo blanco encima del cual se coloca un sombrero del mismo color, sobre cuya copa, como penacho, se ata una cinta que lleva cosidas en posición vertical y horizontal, plumas de Suri, ave originaria de la región Puno. Dichas plumas tienen tamaños proporcionales a los instrumentos de viento de cada ejecutante. Así, aquellos que tocan el *Ch'ilo* llevan plumas pequeñas, lo que tocan *Malta*, plumas me-

dianas y los que tocan *Ch'arqa*, plumas grandes. Usan también un poncho negro a modo de capa sobre el que colocan un pañolón rojo, al que llaman *enjalma*, y sobre ambas prendas cosen en la parte alta de la espalda, una cinta roja conocida como *chupa* o cola. El pantalón y la *kutuna* o camisa de bayeta blanca están sujetos por un *chumpi* o cinturón; llevan una *ch'uspa* que es una bolsa tejida donde llevan coca, llipta y cigarrillos. Finalmente, como calzados utilizan ojotas, sin embargo en ocasiones especiales usan *siq'us*, especie de zapatos rústicos hechos del cuero del pescuezo de llama.

A modo de cierre

Si bien por muchísimo tiempo la participación de los *Ayarachi* estaba circunscrita únicamente a las fiestas patronales de Santa Isabel y San Ramón en la comunidad de Huaylla Huaylla, desde hace veinte años están siendo convocados frecuentemente a las celebraciones de aniversario de la pro-

vincia de Chumbivilcas y sus diferentes distritos.

Asimismo, producto de las nuevas posibilidades que ofrecen las vías de comunicación y el multitudinario transporte público, han llegado a la ciudad de Cuzco en varias oportunidades y en una ocasión hasta la capital del Perú, aperturando un nuevo circuito cultural para su música tradicional.

En estos nuevos espacios, el conjunto no tiene ningún inconveniente al emplear sistemas de amplificación modernos, e incluso al incrementar su número de instrumentistas para consolidar su sonido en el ruidoso ámbito urbano. Para tal fin, cuentan con el apoyo de grupos de *Sikuris* asentados en la ciudad. Esta interacción han generado ciertas transformaciones en la manifestación, por ejemplo, es necesario precisar que la denominación *suqus* al instrumento de viento de los *Ayarachi* es probablemente una adaptación análoga de cómo los músicos altiplánicos llaman "cañas" a sus instrumentos musicales.

Del mismo modo, como no se fabrican instrumentos musicales en Huaylla Huaylla, ahora son elaborados a pedido, por expertos que, siguiendo los patrones de los instrumentos primigenios construyen nuevos utilizando otra materia prima. De esta manera, los vínculos e interrelaciones que tejen los *Ayarachi* dentro y fuera de la Huaylla Huaylla, generan una tensión positiva en la que son ellos quienes dinamizan y afirman su manifestación, recreando la cultura de su comunidad.

Nota: El trabajo etnográfico, incluyendo el registro fotográfico, fue realizado durante los años 2009 y 2014. El registro de audio, dirigido por el equipo de investigación de la producción fonográfica etnomusicológica, fue realizado en la Comunidad campesina de Huaylla Huaylla durante la Fiesta Patronal de San Ramón, los días 29, 30 y 31 de agosto de 2014.



Conjunto Ayarachi camino a la casa del Carguyuc Mayor.





Conjunto Ayarachi en el templo de la comunidad.



Pobladoras de la Comunidad de Huaylla Huaylla en el Cera'l'inkay.






Carguyuc Pendón momentos previos a la Velación.



Preparación del Convido.





 Pendón de Santa Isabel.



Apu Antakarka.





Ayarachi de Huaylla Huaylla
Música tradicional de la región Cusco
Primera edición. Cusco, diciembre de 2014

© De esta edición:
Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco
Ministerio de Cultura
Avenida de la Cultura 238, Condominio Huáscar.
Wanchaq, Cusco
Central telefónica (051) – 084 – 582030
www.drc-cusco.gob.pe

Hecho el Depósito Legal
en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2015-00542

Agradecimientos
A todos y cada uno de los pobladores de la Comunidad
campesina de Huaylla Huaylla por su invaluable apoyo en la
coproducción de este trabajo.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, sin para ello contar con la autorización previa, expresa y por escrito del editor.



Dirección
Desconcentrada de Cultura de Cusco
Edwin Ricardo Ruiz Caro Villagarcía

Sub Dirección Desconcentrada de
Industrias Culturales y Artes
José Omar Bonet Gutiérrez

Investigación
Etnomusicológica y textos
Hubert Ramiro Cárdenas

Asistentes de investigación
Renzo Dolmos
Carlos Quispe

Revisión de los textos
en quechua
Inés Quispe

Registro de audio
Carlos Medina
David Quijano

Interpretes
Jaime Huamaní Sapacayo
Qalla Ch'ilo
Felipe Pérez Sapacayo
Qalla Malta
Diego Huamaní Rodríguez
Qalla Ch'arqa
Martín Huamaní Sapacayo
Chaski Ch'ilo
Américo Huamaní Luque
Chaski Malta
Fleyder Huamaní Espinoza
Chaski Ch'arqa

Fotografías
Hubert Ramiro Cárdenas

Diseño y diagramación
Nico Marreros

Edición fotográfica
Nico Marreros

Edición y masterización
Kantos Producciones



PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección Desconcentrada
de Cultura de Cusco

Ayarachi de Huaylla Huaylla

MÚSICA TRADICIONAL DE LA REGIÓN CUSCO

1 | Hatun Apu (03:07)

2 | Tayta Justino (02:47)

3 | Challwaschay (02:13)

4 | Sanbascha (02:05)

5 | Puririsun (03:08)

6 | Quewincha k'ikllu (02:46)

7 | Auqa Yanaqocha (04:01)

8 | Waqcha wiqi (02:52)

9 | Wasimanta Llaqtaymanta (02:50)

10 | Lisa p'asña (03:10)

11 | Toros toros (03:12)

12 | Chiqripata (02:46)

Ayarachi de Huaylla Huaylla

Música tradicional de la región Cusco

Primera edición. Cusco, diciembre de 2014

© De esta edición: Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco – Ministerio de Cultura

Avenida de la Cultura 238, Condominio Huáscar, Wanchaq, Cusco

Central telefónica (051) – 084 – 582030

www.drc-cusco.gob.pe

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, sin para ello contar con la autorización previa, expresa y por escrito del editor.

Edición y masterización **Kantos Producciones**