

**PERÚ**

Ministerio de Cultura

DIRECCIÓN GENERAL DE  
PATRIMONIO CULTURALDIRECCIÓN DE PATRIMONIO  
INMATERIAL

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"*  
*"Año de la Lucha contra la corrupción y la impunidad"*

A : **SHIRLEY YDA MOZO MERCADO**  
DIRECCIÓN GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL

De : **ROXANA JACKELINE TAFUR CALLE**  
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

Asunto : Solicitud de declaratoria de la Festividad de Yarqa Aspiy como Patrimonio Cultural de la Nación.

Referencia : a. Informe N° 900031-2018-RCL/DDC HVCA/MC (24 OCT 2018)  
b. Memorando N° 900448-2018/DDC HVCA/MC (8 NOV. 2018)  
c. Informe N° 900222-2018/DPI/DGPC/VMPCIC/MC (28 NOV 2018)  
d. Informe N° 000010/2019-RCL/DDC HVCA/MC (4 FEB 2019)  
e. Memorando N° 000087-2019/DDC HVCA/MC (5 FEB 2019)  
f. Informe N° 000064-2019/DPI/DGPC/VMPCIC/MC (8 MAR 2019)

---

El 8 de noviembre del período 2018 llegó a nuestro despacho el Memorando N° 900448-2018/DDC HVCA/MC enviado por la Dirección Desconcentrada de Huancavelica, solicitando se declare como Patrimonio Cultural de la Nación a la manifestación cultural Yarqa aspiy de Carcosi, centro poblado menor del distrito de Congalla, provincia de Angaraes, en la provincia de Huancavelica. El Memorando está acompañado por el Informe N° 000031-2018-RCL/DDC HVCA/MC, fechado el 24 de octubre del 2018 y enviado por Robert Paul Córdova Llacza, encargado del Área de Patrimonio Inmaterial de la DDC – Huancavelica a la dirección de la sede regional, y un expediente técnico de 50 páginas con una descripción de la mencionada costumbre, redactada por el mismo remitente.

Al respecto, informo a usted lo siguiente:

El *Yarqa aspiy* (limpia de acequia, en quechua), es una de las actividades centrales de la vida productiva de los pueblos andinos y tiene sus antecedentes en los sistemas de regadío que fueron una de las bases de la civilización andina, a la que fue consustancial una estructura política y social que fue clave en su consolidación y expansión. Ante la escasez estacional del recurso agua, la respuesta fue la creación de sistemas de aprovisionamiento y almacenamiento de este recurso, para lo cual fue necesario un trabajo colectivo organizado que lo administrara de modo equitativo para toda la sociedad local, lo que requiere a su vez de un cumplimiento estricto de normas establecidas por la comunidad, como la participación en la faena colectiva y las normas rituales de respeto a una geografía local deificada, de la cual la comunidad se considera tributaria. En su aspecto práctico, el *Yarqa aspiy* consiste en la limpieza y reparación del sistema de regadío para permitir y facilitar el flujo natural del agua para regar los campos y, como ocurre con las actividades económicas del ciclo productivo andino, esta tiene también una dimensión ritual y festiva.

Carcosi, centro poblado menor del distrito de Congalla, ubicado a 3223 msnm, se encuentra en la zona occidental de la provincia de Angaraes, Huancavelica, región en la que han confluído la población anqara original y la ocupación chanka, antes de la conquista Inca, historia de la que son testigo las numerosas estructuras antiguas que subsisten en la zona. Este centro poblado está ubicado al pie de los cerros Uncapapata, Pirwapata y Marcapata, siendo este último el espacio original de sus ancestros directos. Carcosi fue también muy afectado por el proceso de violencia en las décadas de 1980 y 1990, al que siguió un largo y elaborado período de reconstrucción. El que esta práctica cultural haya persistido, a pesar del



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

proceso de violencia interna, da cuenta de su importancia no solo como una expresión de trabajo comunal necesario para la producción, sino como vehículo para la consolidación de la memoria de la comunidad.

La historia local relata que la acequia que es limpiada durante esta costumbre, que canaliza las aguas del río Maray, nació por iniciativa de la dueña de antigua hacienda Pampahuasi, la señora Bernarda Bejarano, a inicios del siglo XVIII, dato registrado en su testamento (folio 31).<sup>1</sup> Con el tiempo las necesidades de una población creciente obligaron a ampliar la extensión del canal, el mismo que se ha prolongado a lo largo de la historia de Carcosi. La parte más reciente del tramo se levantó entre los años 1995 y 1996 con apoyo de la fundación Caritas de Huancavelica, alcanzando hoy unos 3,300 metros de longitud.

El *Yarqa aspiy de Carcosi* es presidido por dos mayordomos, llamados *vara mayor* y *vara menor*, aunque estos nombres no implican necesariamente una jerarquía de mando, pues actúan como dos entidades equivalentes. Los que asumen estos cargos se han ofrecido voluntariamente el año anterior a encabezar la faena comunal con una organización similar a las de las fiestas religiosas o patronales, contratando los servicios de músicos y bailarines, y de peones para el *llantakuy* (corte de leña) que se hace en junio o julio. También hacen uso de las redes familiares para la obtención de los insumos, desde la siembra y cosecha de maíz, kiwicha y alverja que son base de las bebidas y comidas que se preparan para esta actividad, y contratan a los despenseros, usualmente mujeres, para la preparación de los alimentos que se servirán durante los días que dure la faena. Aparte de contratar a bailarines y músicos, los mayordomos les proporcionan la indumentaria en un acto ritual en que las prendas son colocadas en mantos, con una ofrenda ritual con coca y cigarros, para pedir permiso para la realización de la costumbre. Los mayordomos también han de hacer visitas a familiares, amigos y colaboradores en general, quienes aportarán la mano de obra, o hayan contribuido con productos y dinero en efectivo, y a las autoridades locales comunales y municipales para la celebración del *Yarqa aspiy* en fecha señalada.

El *Yarqa aspiy* se realiza en octubre, el lunes y el martes de una semana escogida por los organizadores, y está precedido por una secuencia de actividades ritualizadas. Meses antes se siembran diversas variedades de maíz - blanco, almidón, morocho y turbante-, trigo y alverja blanca, en las chacras locales. Una parte de esta cosecha se destina a la elaboración de comidas y bebidas que se expendrán durante la siguiente limpia de acequia. Entre los meses de junio y julio los mayordomos convocan a sendos grupos de faeneros al *llantakuy* o corte de leña, actividad que es acompañada con música interpretada por dos conjuntos de arpa y violín, y que tras el rajado de leña o *astay*, termina con una invitación de comida y bebida ofrecida igualmente por los dos mayordomos.

Días antes del *Yarqa aspiy* se realiza el *aqakuy* o preparación de chicha, por parte de las familias de los mayordomos. Durante el mismo se entonan *harawi*, canciones lentas que hacen referencia a la limpia de acequias y a los mayordomos responsables de su realización. El día anterior a la faena, día domingo, los mayordomos hacen visitas a autoridades y colaboradores, acompañados por sus respectivas comitivas, entre los cuales están los conjuntos de arpa y violín, y con ellos los conjuntos de danzantes llamados coloquialmente "negritos". Con ellos se celebra el alba, bailando hasta la mañana siguiente, cuando inicia la faena propiamente dicha.

La faena principal de la limpia de acequia inicia el día lunes. Los comuneros asisten provistos de herramientas como picos y palas, y con vestimenta de trabajo, llevando mantos atados a la espalda, a veces con chumpis o cinturones de lana a la cintura y tocados con chullos. Es indispensable que porten chuspas o taleguillas de lana tejida para las hojas de coca, las mismas que se emplearán para los rituales que se sucederán en los momentos de descanso. También pueden llevar cigarrillos, *toqra* (Ilipta) hecha de ceniza compactada, y si se dispone, de hojas deshidratadas de estevia para endulzar la coca. Los faeneros se dirigen en las primeras horas del día a la bocatoma del río Maray, en el sitio de Mayhuacucho, donde está una compuerta que deja pasar el agua al ser despejada la acequia. La faena se inicia con un *akuy* u

<sup>1</sup> Este dato es tomado de un documento de litigio de tierras de 1946, reproducido en los anexos fotográficos de uno de los CDs.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

ofrenda a los cerros cercanos, con el reparto de hoja de coca entre los presentes para el chacchado o *mishkipada*, acompañando su consumo con cigarrillos. La labor inicia con las palabras del Presidente de la comunidad, de agradecimiento y saludo a los *apus* y a los faeneros por su labor en beneficio de toda la comunidad. Distribuidos por la acequia, los faeneros proceden a su limpieza, retirando piedras, lodo y maleza, y a la reparación en los sitios donde se requiera. Llegando al sitio de Huaychao, a media mañana, la actividad se interrumpe para un descanso, haciendo un segundo ritual de *akuy*. La limpieza se reanuda al mediodía, en que se da la invitación de chicha de jora hecha con *mashka* (harina tostada) de maíz morocho o de kiwicha, bebida conocida como *upito*, y que los mayordomos han de servir en una vasija de cerámica llama *maqtacha*. Esta invitación sustituye al refrigerio, considerándose que la bebida dará la energía necesaria para seguir con el trabajo el resto del día. En este momento los conjuntos de música y danza de las dos mayordomías inician el *hapinakuy*, competencia en forma de contrapunteo, alternando para sus interpretaciones respectivas. La faena del día debe terminar en el tramo de la acequia ubicado a la altura de Muruchupata, hacia las 3 de la tarde por lo que el trabajo debe hacerse rápida y organizadamente. Se finaliza con el último *akuy* del día.

Terminada esta labor, los participantes van al sitio de Pampahuasi para el *mesamastay*, almuerzo comunal para el cual se extiende una hilera de mantas, con los faeneros y las autoridades sentadas a ambos lados de la hilera, y sus esposas detrás de éstos. En ambos extremos de esta hilera los mantos se colocan en cruz, ubicándose los dos mayordomos en su extremo respectivo. Al inicio un poblador especialmente invitado da un discurso invocando a Dios para la bendición de las viandas. Se sirve la comida preparada por las mujeres, que suele ser picante de cuy y otros platos hechos a base de trigo y de arveja, y cancha preparada con *pachas*, un mineral blanco muy abundante en la zona, usado también para el enlucido de las casas. También se expenden bebidas como chicha de jora y licor de caña. Cada mayordomo ha contribuido colocando doce platos de viandas, aparte de los muchos que aportan los colaboradores al convite. Estos platos para el convite son de arcilla y más bien pequeños, y los pobladores los degustan en un acto de intercambio mutuo de comidas, práctica conocida como *jaywako*, y que es iniciada por los mayordomos con las autoridades y luego con los faeneros, luego se extiende a las mujeres y a los asistentes en general.

El secretario del centro poblado menor de Carcosi convoca a los presentes, al final del almuerzo, para la elección de las mayordomías para el *Yarqa aspiy* del año siguiente, animándoles a asumir este cargo en calidad de *varayoq*. Este intento suele ser respondido positivamente por los presentes en aras del prestigio que conlleva. Terminada la elección, los presentes suben al pueblo; se hace un alto por el paraje de Antaccasa, donde las mujeres cantan *harawi* sobre la costumbre y su historia, haciendo mención a los lugares importantes que son visitados durante la limpia de acequia. Ya en el pueblo bailarían en conjunto hasta caer la noche. Los mayordomos invitan a la población a un convite en sus casas, con la presencia de los conjuntos de música y baile, que continuará durante la noche.

En el segundo día de faena se repite en términos generales la misma secuencia, esta vez iniciando en sitio de Pampahuasi, donde se terminó el día anterior. En el transcurso de la faena de este día, los *akuy* que se realizan durante los descansos se dan en los parajes de Ratamayoq y Uchupata. Este tramo desciende hasta llegar al paraje de Tenlampampa, donde está ubicado el fundo comunal de Accoylla. Una vez acabada la faena, todos se reúnen en el patio de este fundo, donde se dará un nuevo *mesamastay*, también con la presencia de los conjuntos de música y baile. Después del almuerzo, hacen un *akuy* en agradecimiento por el sustento conseguido durante el año anterior.

Subiendo al centro poblado de Carcosi tras la faena del segundo día, se hacen dos actos de despedida. El *pachamuntuy* es un acto en que las despenseras y los bailarines hacen la devolución de los insumos que les fueron entregados por el mayordomo. Las despenseras entregan los implementos de trabajo y los bailarines interpretan un último acto de danza, usualmente en el patio de la casa del mayordomo, en que se van desprendiendo progresivamente de las prendas que los han caracterizado, colocadas todas con cuidado en medio del patio. El segundo acto es el *plazamuyuy*, baile en que participa toda la población en



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

la plaza principal de Carcosi, forma de confraternización en que todos marcan el compás en ciertos momentos del baile con el grito de *¡watankama!* ("hasta el próximo año").

La danza que acompaña el *Yarqa aspiy de Carcosi* es uno de los rasgos que le da especial valor a esta variante local de la limpia de acequia. La protagoniza el conjunto conocido como *negritos*, conformado por seis a ocho bailarines, la mitad de los cuales representa a los *razus* o peones, y la otra mitad a los llamados *caporales*. Los bailarines son del pueblo de Carcosi, o de los vecinos Julcamarca y Seclla, y son contratados por los mayordomos previo adelanto según una tarifa negociada. Los *caporales* son, según se cuenta, representación del capataz de las antiguas haciendas. Su vestimenta consiste en un saco oscuro, ajustado a la cintura con un *chumpi* o cinturón de tejido, atado por la espalda, dejando que los extremos caigan por atrás. Lleva usualmente un máscara de lana blanca, con rasgos sumarios como cejas y bigotes bordados en la prenda, que le cubre la cabeza a modo de pasamontaña, acompañada por una capucha que cubre también los hombros, hecha de lana blanca tejida a crochet. Una pañoleta al cuello, usualmente roja, deja caer dos de sus puntas sobre el pecho. Lleva sobre las mangas del saco los típicos *makitos* o "manguitos" de lana, bien conocidos en el traje tradicional de Huancavelica. También lleva medias largas que llegan a la rodilla, sujetas a la pierna con cordeles de lana rematados con borlas. El pantalón de vestir debe dejar ver las medias, por lo que suele ser corto o en su defecto es cubierto en su parte inferior por aquellas. El calzado es cerrado y suele ser zapatillas que permiten el paso rápido de esta danza. El tocado es un sombrero de paja de ala ancha, decorado en su copa con una cinta rojiblanca y unas borlas de lana de colores. Como principal atributo portan un látigo.

Los *razus* representan por su lado a los peones y, al parecer, resumen en su caracterización a diversos sectores dominados de tiempos pretéritos, como el poblador andino de la época de las haciendas. Su peculiar traje consiste en un conjunto blanco compuesto por una camisa de manga larga, un fustán de encaje, llevado a modo de falda sobre unos pantalones largos de vestir, y un manto, también de encaje, sobre la espalda. En el pecho llevan un pañuelo de seda roja que, sujetado con prendedores al manto, ayuda a sostenerlo. Como tocado llevan un chullo de lana y, en la mano derecha, llevan una matraca que marca el ritmo durante su performance, y un pañuelo rojo atado en el pulgar de la mano izquierda.

La danza de estos personajes forma parte de los momentos rituales de esta costumbre, y su coreografía varía según el momento del día en que se presenta. En la víspera y luego de los *akuy* o rituales, los bailarines bailan en círculo dando diversos pasos de salto y zapateo, similares a los de un baile cortesano como la contradanza, aunque ejecutados con particular energía. Esta secuencia de pasos sigue con precisión las tonadas interpretadas por los músicos; resultando en una complejidad que sólo puede ser entendida por bailarines especializados en esta danza.

El momento central de esta competencia se da al terminar los *mesamastay*, en que los capataces realizan una competencia por parejas que, en su primera parte, consiste en una competencia de pasos con reminiscencias del *atipanakuy* de la Danza de tijeras, y, en su segunda parte es una prueba de resistencia, en que un capataz lanza un golpe de látigo al torso del oponente, quien debe permanecer inalterable. Según se observa en el expediente, esta competencia también se da entre los *razus*, que se valen para ello de los látigos de sus capataces. Otro paso representado al final de la competencia adopta la forma de una marcha militar.

La música de arpa y violín delata, por otro lado, el origen colonial de las tonadas, aún si su participación viene como parte de un ritual de veneración a los cerros, de claro antecedente prehispánico. Esta expresión musical consta de una serie de tonadas que varían según el momento de la faena en que se esté haciendo el ritual, siempre bajo los compases binarios de 2/4 y 4/4. Esta música es singular tanto por su valor estético como por la maestría que despliegan los intérpretes.

Por lo expuesto, esta Dirección considera pertinente declarar como Patrimonio Cultural de la Nación a la faena colectiva ritual *Yarqa aspiy de Carcosi*, del centro poblado de Carcosi, distrito de Congalla, en la provincia de Angaraes, Huancavelica, por constituir una ancestral forma de organización del trabajo



PERÚ

Ministerio de Cultura

DIRECCIÓN GENERAL DE  
PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN DE PATRIMONIO  
INMATERIAL

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"*

*"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"*

comunal, cuyo ordenamiento basado en el principio de dualidad y ritualidad no sólo refleja una concepción del mundo, sino que se mantiene como forma eficiente y sostenible del manejo del agua.

Muy atentamente,