

El cambio alimentario en Rapa Nui

Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo.

Alumna: María Francisca Ramírez Dobud
Profesora Guía: Andrea Seelenfreund Hirsch

Tesis para optar al grado de Licenciado en Antropología
Tesis para optar al título de Antropóloga Social

Santiago de Chile
2010

Índice

Resumen	5
Agradecimientos	6
Capítulo Primero
Introducción	7
1.1. Presentación	8
1.2. Antecedentes generales sobre el problema de estudio	10
1.3. Objetivos	14
1.4. Hipótesis	15
Capítulo Segundo.....
Alimentación y cultura.....	16
2.1. La alimentación en las sociedades humanas: principales enfoques	17
2.2. Una nueva perspectiva de análisis en la antropología de la alimentación: Sistema alimentario.....	22
2.3. El cambio cultural	26
2.4. Insularidad, globalidad y alimentación	30
2.5. Contextualizando el alimento en Oceanía.....	32
2.5.1. El alimento en el intercambio y la construcción del poder en Oceanía.....	32
2.5.2. El cambio alimentario en Oceanía	37
Capítulo Tercero.....
El abordaje metodológico	39
3.1. Enfoque metodológico	40
3.2. Técnicas Etnográficas de recolección de información.....	41
3.3. Grupo y universo de estudio.....	43
3.4. Estrategias de análisis de información	46
Capítulo Cuarto
Una mirada histórica de Rapa Nui a través de su sistema alimentario.....	47
4.1. Los orígenes del sistema alimentario rapanui	48
4.1.1. Las bases de la tradición alimentaria rapanui: El poblamiento legendario.....	49
4.1.2. La formación de una cultura alimentaria: el asentamiento humano en Rapa Nui.....	56
4.2. La interfase entre lo tradicional y lo introducido: los primeros contactos con la civilización occidental (1722-1864).....	61
4.2.1. De encuentros, intercambios y recursos: La mirada de los navegantes.....	62
4.2.2. Alimentación y vida cotidiana: El primer residente, padre Eugenio Eyraud.....	71
4.3. La aculturación forzada: la misión, la hacienda ganadera y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua	75
4.3.1. Los inicios de la doctrina religiosa: Los misioneros.....	76

4.3.2. La introducción de nuevas formas productivas y relaciones económicas: La hacienda ganadera y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua.....	78
4.4. La apertura e ingreso masivo de nuevos elementos culturales: la tuición de la Armada y la administración chilena.....	86
Capítulo Quinto	
El sistema alimentario rapanui actual	100
5.1. ¿Qué es lo que se come hoy en Rapa Nui?	101
5.1.1. Disponibilidad alimentaria.....	101
5.1.2. La elección de alimentos.....	114
5.2. ¿Qué, cómo, cuándo y dónde se preparan y consumen los alimentos?.....	119
5.2.1. Preparaciones cotidianas y extra domésticas	121
5.2.2. Costumbres de consumo: dónde y cuándo se come.....	127
5.2.3. Contexto material y simbólico de las festividades: preparaciones y comensalidad	131
5.2.4. Aquello que no se consumió	138
5.3. Lógicas de distribución: el flujo de alimentos a través de la cultura	139
5.3.1. Los umu atua.....	144
5.3.2. La Tapati rapanui y la retribución a través de alimentos	147
5.4. El turismo: otra preparación, otro consumidor.....	149
Conclusiones.....	
Cambio alimentario/cambio cultural	153
Bibliografía.....	160

*A Lucía Riroroko, por su inmenso amor y preocupación.
Gracias a ti conocí Rapa Nui.*

Resumen

La tesis “*El cambio alimentario en Rapa Nui: Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo*” es producto de un año y medio de investigación acerca del cambio en el sistema y la cultura alimentaria de Rapa Nui. Esta tesis se concibe como parte del proyecto FONDECYT n°1080061 dirigido por Andrea Seelenfreund.

Los objetivos de este estudio, de carácter descriptivo, han sido caracterizar de manera general el sistema alimentario, su transformación a través del tiempo y las creencias y significados asociados a éste en la actualidad. En este trabajo se abordan los diferentes períodos de la historia rapanui y las características alimentarias asociados a éstos.

Para lograr este objetivo se realizó una minuciosa revisión bibliográfica acompañada de un trabajo de terreno de cuatro meses en Rapa Nui. Se construyó una muestra intencionada de individuos a entrevistar, tanto rapanui, personas de Chile continental o extranjeros, la cual permitió abordar metodológicamente el presente trabajo. En conjunto con esto se realizó observación participante en cuatro grupos familiares rapanui.

A partir de la investigación logramos observar cómo el estudio de un rasgo cultural particular, como lo es la alimentación, nos permite vislumbrar y demostrar ciertos procesos de cambios e interrelaciones en la cultura. El sistema alimentario rapanui se ha transformado debido a la influencia progresiva e intensiva con los agentes externos; entendiendo por estos a los diversos colonizadores –según el período histórico- y a los visitantes esporádicos –como el turismo. Dicha transformación conlleva la permanencia de ciertas características de este rasgo, principalmente su sentido, significado y función. Con esto nos referimos a un cambio en la forma en cómo el sistema alimentario se desarrolla, pero una continuidad en aquellos aspectos profundos de la cultura que lo sustentan. Todo esto se ha mantenido en grupos e individuos que generan espacios y ámbitos de resistencia cultural. De esta forma, actualmente en la cultura rapanui existe un núcleo duro de resistencia, quienes luchan por conservar y rescatar aspectos considerados como tradicionales de la cultura. Todos aquellos que no pertenecen a este núcleo, transitan en espacios de encuentros e intercambios con agentes externos, incorporando, rearticulando y resignificando nuevos y antiguos elementos culturales.

Agradecimientos

Son muchas las personas que han hecho posible que esta tesis se realice. Cada uno de ellos juega un papel fundamental en diferentes aspectos y momentos de mi vida. Por esto agradezco a todos, a quienes me entregaron una palabra de apoyo o una sonrisa, a quienes entendieron mis ausencias y a quienes colaboraron con ideas o caminos para desanudar mis pensamientos.

Gracias a Andrea Seelenfreund, su interés profundo en la cultura rapanui y en los aspectos no estudiados de ésta la llevaron a interesarse por el tema alimentario en la isla y a otorgarme la oportunidad de trabajarlo. Su apoyo y preocupación, constante y permanente, fueron fundamentales para seguir adelante con ganas y entusiasmo. Te agradezco Andrea...

A Jaime, mi compañero de camino, quien con su amor y cariño me impulsó en cada momento. Su apoyo emocional e intelectual fueron vitales para lograr este ansiado fruto.

A mis padres, Paulina y Carlos, quienes me han acompañado con mucha paciencia en todo este recorrido hacia mi desarrollo profesional. A mi queridísima hermana Nachi, quien con su inmensa alegría y cariño me permite ver todo de una manera positiva. A la Cote, que sin su apoyo y consejos en terreno mucho de esto no hubiera sido posible.

La familia Haoa Riroroko ha jugado un rol fundamental en mi conexión con la isla y la posterior llegada de mi hermana a Rapa Nui. Lucía, Leo, Nano, Ko y Pío, les agradezco profundamente haberme acogido, cuidado, acompañado y querido en cada una de mis estadias. Extiendo el agradecimiento a toda la familia Haoa quienes me han visto pasar por sus terrenos durante estos últimos ocho años, siempre acogéndome y cuidándome.

Asimismo agradezco a la nueva familia de mi hermana y por tanto mi familia también. Gracias tía Lucy, Mateo, Caro, Francisca, Tori, Elodi y Papa Mateo.

Agradezco a mis compañeros antropólogos que comparten conmigo la pasión y el interés por Rapa Nui: Pauli, Diego y Valentina. Al profesor Luis Campos quien me apoyó durante toda la carrera. A Marcela Lopez, Camila Charo y Daniela Padilla por interesarse en leer y corregir mi tesis.

A mis amigas del alma y compañeras de camino, quienes me han escuchado durante todo este período y con quienes comparto el interés por las ciencias sociales, Caro, Dani, Jessi, Rocío, Fran, Jazmín y Karina.

A todos aquellos y aquellas rapanui y habitantes de la isla que con una conversación o entrevistas compartieron conmigo sus ideas y experiencias. Gracias a su generosidad fue posible relatar y escribir la tesis que a continuación se presenta. Especialmente agradezco a Isabel Pakarati, Freddy Hereveri, Petero Atan, Nizo Tuki, Tatiana Laharoa, Ana Haoa, Su Haoa, Sabrina Atamu, Francesca Avaka. Como dijo un amigo... Maururu.

Capítulo Primero

Introducción

1.1. Presentación

El trabajo que a continuación se presenta es fruto de un año y medio de investigación sobre las transformaciones del sistema y cultura alimentaria rapanui. Esta tesis nace como parte de un proyecto FONDECYT n°1080061 dirigido por Andrea Seelenfreund. El objetivo principal se centró en describir de manera holística el sistema alimentario, su transformación a través del tiempo y los significados y sentidos asociados a éste en la época actual.

Se postula que el sistema alimentario rapanui se ha configurado históricamente a través del contacto continuo y directo (Bastide 1972) con otros agentes culturales, lo cual ha generado cambios dinámicos en la cultura y tradición alimentaria. Este proceso se visualiza como parte de un fenómeno de aculturación producto de diferentes agentes culturales que se han relacionado con la población isleña. La cultura alimentaria actual se ve bombardeada por diferentes estímulos producto del contacto, sin embargo, consideramos que este elemento cultural, la alimentación, ha resistido y conservado rasgos de la cultura rapanui que se anclan en la tradición, en relación a todo aquello que se producía, circulaba y consumía, relacionándose a la vez con componentes de la modernidad.

El método etnográfico fue central para llevar a cabo esta investigación. De esta forma, se realizó un intensivo trabajo de terreno de cuatro meses en Rapa Nui acompañado de una constante y acuisiosa revisión bibliográfica. Se trabajó a través de la observación participante, entrevistas en profundidad, conversaciones informales y estudio de cuatro casos de grupos familiares rapanui. A partir de esta situación y de mi vinculación anterior a la isla, realicé un trabajo de terreno intensivo de tres meses y dos viajes de dos semanas, a través de los cuales fui introduciéndome a una cultura en la cual había participado, sin embargo no había observado desde la perspectiva antropológica. El conocimiento y reiteradas vivencias en la isla anteriores a la realización de esta investigación, me permitieron hacer un constante trabajo retrospectivo sobre mis vivencias, lo cual fue un aporte interesante a esta investigación.

En este trabajo se abordan los diferentes períodos de la historia rapanui y las características alimentarias asociados a éstos. Es así como el cuerpo de la tesis contiene dos capítulos principales, uno referente al sistema alimentario histórico y otro en relación a la actualidad.

El capítulo histórico se inicia con la reconstrucción de la alimentación en el Rapa Nui pre contacto. A partir de la mitología, la información arqueológica y la etnohistoria se construye una visión panorámica del sistema alimentario rapanui desde los primeros poblamientos de la Isla hasta la estadía del Padre Eugenio Eyraud en 1863. Se eligieron estos parámetros temporales debido a que se considera un período en el cual sólo existieron contactos esporádicos, los cuales pensamos que no generaron cambios significativos en el sistema alimentario rapanui, es decir es un período en el cual se puede evidenciar la tradición alimentaria precontacto (Kaplan y Carrasco 1999).

Luego se describe y caracteriza el sistema alimentario rapanui a partir de la llegada y estadía de los misioneros y de la hacienda ganadera a la isla. En este período comienza la colonización de Rapa Nui y el inicio del proceso transitorio, hacia los preceptos que componen la cultura alimentaria rapanui en la actualidad. Es un período donde la cotidianeidad permite recabar datos profundos y descriptivos de la cultura rapanui, datos de los cuales antes no se tenían antecedentes. Este apartado relata dos procesos: el primero es el establecimiento de la Misión de los Sagrados Corazones de Picpus de Jesús y María hasta la proclamación de anexión a Chile por Policarpo Toro; el siguiente recopila datos del período de arriendo de la Compañía Explotadora Williamson Balfour hasta antes de la llegada de la administración de la Armada chilena a Rapa Nui en el año 1953.

El tercer y último apartado reconstruye a través de antecedentes históricos y entrevistas actuales el período en el cual arriba a la isla la administración chilena, primero bajo la tuición de la Armada de Chile y luego con el establecimiento del aparato organizativo y judicial del Estado chileno. Este período que nos acerca a la actualidad nos relata el intensivo proceso de colonización del pueblo chileno con sus costumbres y necesidades y la apertura de Rapa Nui al mundo globalizado a través del turismo. Son los cimientos para entender el fenómeno alimentario rapanui en la actualidad.

Ya revisados los antecedentes del sistema alimentario histórico rapanui ahondaremos en todos aquellos elementos que componen el fenómeno alimentario actual de la isla. Esta exposición se construye a partir de datos etnográficos recopilados en los diversos períodos del trabajo de terreno realizado. A partir de cuatro temas principales, se intenta develar la complejidad de la temática en cuestión. Así iniciamos el proceso de comprensión exponiendo todos aquellos antecedentes que nos permiten saber qué es lo que se come actualmente en Rapa Nui. Para entender esta pregunta dividimos la información en dos áreas: la primera sobre qué es lo que está disponible en la isla, es decir toda aquello que se

introduce y aquello que se produce; y la segunda arista que trata de cuáles son los factores que llevan a que las personas en Rapa Nui elijan uno u otro alimento.

El segundo apartado consiste en la presentación de las principales preparaciones y formas de consumo que se observan, ya sea cotidianas, extra domésticas y festivas. Para el mejor entendimiento de la realidad alimentaria rapanui, se modificó el orden de los factores, desplazando el proceso de distribución a un momento posterior. Consideramos que la presentación de toda la información sobre producción, preparación y consumo, nos permite entender de mejor forma el importante papel de la distribución en el sistema alimentario rapanui. Así el tercer punto a exponer es sobre las lógicas de distribución que están entrelazadas a lo largo de todos los procesos. Para terminar reflexionaremos sobre el papel del turismo en las distintas manifestaciones del sistema alimentario actual.

Como toda investigación, se finaliza con una conclusión en donde se reflexiona sobre el cambio alimentario y el cambio cultural a partir de los elementos recopilados en la totalidad de la investigación.

1.2. Antecedentes generales sobre el problema de estudio

La cultura rapanui, así como todas las culturas, ha pasado a lo largo de su devenir por diferentes momentos históricos: desde el poblamiento mítico de Hotu Matu'a pasando por la llegada de los barcos de expedicionarios y misioneros, la anexión con Chile, la presencia de la estancia ovejera, hasta la actualidad. Rapa Nui ha sido acompañada, intervenida y permeada culturalmente, remodelando y readecuando su ordenamiento simbólico, moral, social y político (Castro 2006). A partir de este antecedente histórico se comprende que Rapa Nui a pesar de estar aislada en términos geográficos, en algunos momentos de su historia no ha estado incomunicada en lo absoluto.

Autores como McCall (1998) y Fischer (2005), observan la interrelación e intercambio de ideas que existe actualmente con el gran número de extranjeros que llegan a la isla, entre ellos un sinnúmero de personas de origen polinésico y chileno. Cada uno de estos individuos se acerca a esta nueva cultura a partir de los preceptos de la suya propia. El contacto cultural no es entre culturas sino entre personas, individuos que portan cultura (Bastide 1972). Es así como dentro de una cultura hay variaciones, jerarquizaciones y diferencias sociales con manifestaciones culturales específicas. A partir de estas

afirmaciones, y considerando la continua interrelación con el exterior, se entiende la cultura rapanui como dinámica y en constante cambio y adaptación.

Son varios los aspectos de la cultura que van reflejando estas adaptaciones o acomodaciones, mediante la introducción de nuevos elementos, el abandono de otros o bien la fusión de elementos nuevos y antiguos. Uno de los aspectos o elementos culturales en los cuales esto queda manifiesto es la alimentación.

Los alimentos son elementos que transitan desde la naturaleza hacia la cultura (Lévi-Strauss 1990). Tienen una estrecha relación con la naturaleza al ser en su principio recursos naturales presentes en el medio, ya sea naturalmente o producidos por sociedades humanas. Campos (1996: 50) señala, aludiendo a Lévi-Strauss, que “lo crudo, lo cocido y lo podrido serán concebidos como medios para conseguir un fin, que es la transformación de un elemento que se plantea en potencia comestible, y que debe ser sometido a una serie de procesos para conseguir su óptimo de consumo, es decir el paso de un estado de naturaleza a un estado de cultura”. La cultura interviene en este elemento natural señalando si es comestible o no comestible, dando las características que señalarán su posición dentro del sistema alimenticio y asimismo dentro de la cultura, o sea definiendo la comestibilidad cultural que puede llegar a tener un elemento (Douglas 1995). Este tránsito se puede visualizar a partir de los diferentes momentos presentes en la llamada cadena alimenticia: producción, distribución, preparación y consumo. Todas estas etapas permiten observar de manera holística el funcionamiento de una sociedad, por lo cual este rasgo cultural ha sido considerado en variadas investigaciones como un hecho social total (Mauss 1991). Así este aspecto de la cultura permite develar el funcionamiento y características más profundas de una realidad total.

El alimento, más allá de ser meramente un elemento de nutrición, transporta a través de los sistemas de producción, distribución, preparación y consumo variados elementos de la cultura, y en especial rasgos de carácter simbólico. Campos (1996: 11) plantea que la alimentación sería “(...) un carácter de vehículo de lo social, de vehiculizador de lo simbólico eficaz para lograr la reciprocidad, y por lo tanto, la comunicación y la representación de aspectos que son importantes, que constituyen sin duda parte de la identidad de la propia cultura”. Asimismo, la repartición y distribución de comida involucra el prestigio de personas y comunidades, sirve para recrear o reposicionar el orden de las cosas que ha sido alterado por un acontecimiento social importante (nacimientos, matrimonios, defunciones, elecciones u otros). La riqueza y el poder de una persona se

miden en su capacidad de distribuir comida y en su generosidad en ello. La distribución de comida, al menos temporalmente, establece relaciones entre personas, familias, grupos o aldeas. Un ejemplo de esto son las grandes ceremonias de intercambio de dones en Polinesia. En algunos lugares son cientos de canastos con comida que se distribuyen, junto a cerdos cocidos y una serie de otros elementos ceremoniales que ostentan poder o se asocian a aspectos rituales.

En Polinesia la alimentación se ha basado históricamente en tubérculos y frutas; entre los más importantes podemos señalar la fruta del árbol del pan (*uru; Arthocarpus altilis*), camote (*kumara; Ipomoea batatas*), ñame (*uhi; Dioscorea sp.*), taro (*Colocasia antiquorum*) y plátano (*maika; Musa sapientum*) complementados con proteínas (pescado y ocasionalmente carne) (Serra Mallol 2005). Cada isla o grupo de islas, tradicionalmente ha dependido de uno de ellos para su base alimenticia diaria. En Tahiti la base de la alimentación es denominada de manera general como el *ma'a*. El *ina'i* es aquella parte de la alimentación que aporta los elementos proteicos, y que está compuesta principalmente por pescados, que se extraen generalmente de lagunas ubicadas al interior de arrecife, además de pequeños crustáceos y mariscos. El cerdo, el perro y los pollos son carnes reservadas generalmente para ocasiones especiales. Los alimentos normalmente son aderezados con una salsa compuesta por agua de mar (*miti*) o leche de coco, o bien mezclados con pescado fermentado (*miti-hue*). Esta triada de *ma'a ina-i* y *miti* constituye y/o constituía la estructura base de las comidas cotidianas en muchas islas de la Polinesia (Ibid. 2005).

Actualmente los productos alimenticios presentes en Rapa Nui son variados, existen aquellos de herencia polinésica, producidos en la misma isla, como los tubérculos entre los cuales resaltan el camote, el taro y el ñame. También se pueden ver productos agrícolas introducidos desde Chile, como el zapallo, papa, tomate, maíz, sandía, entre otros. Las fuentes proteicas son extraídas o criadas en rapanui e importadas desde el continente. Muchos productos, tanto perecibles como no-perecibles, son importados desde el continente, algunos producidos en Chile y otros en diferentes lugares del mundo que llegan por el comercio formal o bien son enviados desde el continente por familiares o conocidos. En relación a las formas de preparación, actualmente también conviven formas tradicionales de origen polinésico, reconocidas como tradicionales, y formas de origen occidental.

Hoy Rapanui vive un proceso de revitalización de su cultura a través del realce de sus elementos culturales, así las formas de alimentación se presentan como un elemento más que mostrar al turista que llega a la isla. Esta situación se contrapone a los impactos que genera el desarrollo turístico como agente de cambio, visualizando al turista como un factor de contacto cultural, quien lleva elementos de su cultura al lugar que visita (Santana 2007).

En esta tesis parte del cuestionamiento sobre cómo se conforma hoy el sistema alimenticio rapanui, entendiéndolo como sistema alimentario, “(...) el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y el espacio, con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas” (Contreras y Gracia 2005: 102).

Para un mejor enfoque metodológico dentro de la definición del proceso alimentario se ha decidido incorporar la fase de preparación de los alimentos como parte esencial de este sistema, es decir el ámbito culinario. Se centrará la atención en los procesos de producción, distribución, preparación y consumo, en las prácticas materiales y simbólicas, así como la gramática culinaria.

Contreras y Gracia (2005) entienden los sistemas alimentarios como realidades dinámicas que se conforman sobre las ideas de cambio y permanencia. A partir de esta premisa nos acercamos al tema alimentario en Rapa Nui. El sistema alimentario rapanui actual se sustenta en elementos culturales que han trascendido a lo largo de su historia. Hoy, a muchos alimentos y sus formas de producción, preparación y consumo, se les denomina como *tradicionales*. Se los concibe como parte de la cultura originaria rapanui, la tradición alimentaria, sin embargo, ¿habrán estado presentes estos elementos en los orígenes históricos de Rapa Nui? A partir de esta pregunta nace la inquietud de conocer y, de cierta forma, reconstruir el sistema alimentario posterior al establecimiento permanente de población extranjera en la isla. Nos interesa responder ¿Qué alimentos se consumían en los primeros tiempos de la cultura rapanui? ¿Cuáles eran las formas de producción, distribución, preparación y consumo? Y principalmente ¿Cuáles han sido los cambios en el sistema y cultura alimentaria rapanui? Así se pretende indagar en todos aquellos aspectos que conforman el sistema alimentario en Isla de Pascua considerando tanto los alimentos llamados tradicionales como aquellos que han sido introducidos en los últimos años.

Interesa indagar en las ideas y discursos que los acompañan, los cuales en ocasiones se traducen en formas de prepararlos, formas de tratarlos o de consumirlos. Así un alimento no

necesariamente debe llegar de Tahití, sino que se puede encontrar en Rapa Nui, pero prepararlo de una forma tahitiana. No se debe perder de vista que los alimentos son portadores de sentido, están constantemente nutriendo el imaginario social así como el cuerpo físico (Fischler 1995). Dentro de este trabajo se considera investigar cómo estas tradiciones culinarias de raigambre polinésica están presentes en Isla de Pascua y cómo se han ido adaptando o han ido cambiando en el transcurso de la vida moderna del siglo XXI (Donaire-Marsaudon 2005).

Se pretende conocer a través de esta investigación los canales por los cuales circulan los alimentos, esto hablando del cómo transitan tanto material como simbólicamente dentro de la cultura rapanui. Interesa conocer el cambio histórico en el sistema alimentario. Para lograr esta tarea será de vital importancia la perspectiva diacrónica, la cual nos permitirá conocer cómo cada proceso vivido en Rapa Nui ha influido en el consumo de alimentos y en sus respectivas formas de producción, distribución, preparación y consumo.

De esta manera se plantean las siguientes preguntas ¿Qué constituye hoy en día el alimento de la población rapanui? ¿Qué se consume, cuando y en qué contexto? ¿Cuáles son las categorías simbólicas asociadas a los diferentes alimentos? ¿Cómo ha cambiado el sistema alimentario rapanui a través del tiempo?

1.3. Objetivos

Objetivo general

- Caracterizar los procesos de producción, preparación, distribución y consumo dentro del sistema alimentario rapanui, para conocer, comprender y explicar su cultura alimentaria.

Objetivos específicos

- Identificar y caracterizar los diferentes alimentos y prácticas alimentarias presentes en la cultura rapanui a través del tiempo.
- Describir las bases de la tradición alimentaria rapanui y los posibles cambios manifestados en la cultura alimentaria.

- Caracterizar la conformación actual del sistema alimentario rapanui, considerando los diferentes fenómenos que lo componen.
- Visualizar los discursos, prácticas materiales y simbólicas del sistema alimentario rapanui actual.

1.4. Hipótesis

Consideramos que el sistema alimentario rapanui se ha configurado históricamente a través del contacto continuo y directo (Bastide 1972) con otros agentes culturales, lo cual ha generado cambios dinámicos en la cultura y tradición alimentaria. Postulamos que los diferentes contactos culturales, principalmente aquellos vivenciados en el territorio rapanui en los últimos 150 años, han generado cambios paulatinos en los diferentes procesos del sistema alimentario, los que hoy se evidencian en una cultura alimentaria heterogénea y sincrética. Este proceso se visualiza como parte de un fenómeno de aculturación producto de diferentes agentes culturales que se han relacionado con la población isleña. No obstante, consideramos que el fenómeno cultural de la alimentación, ha resistido y conservado rasgos de la cultura rapanui que se anclan en la tradición. Así, las transformaciones de la cultura alimentaria rapanui se pueden visualizar mayoritariamente en los aspectos materiales asociados a las prácticas alimentarias, cambiando su forma y uso, sin alterar su sentido y función (Linton 1985). Existe una subcultura que ha generado resistencia cultural conservando (dentro de lo posible) y revitalizando la tradición alimentaria ancestral rapanui. No obstante, a medida que los individuos se exponen o se encuentran cercanos a diferentes sujetos culturales éstas se van reconfigurando. Se construye un fenómeno alimentario en el cual se encuentra, entrecruza y permean elementos de modernidad y de tradición.

Capítulo Segundo

Alimentación y cultura

2.1. La alimentación en las sociedades humanas: principales enfoques

El fenómeno de alimentación y la comida han estado presentes en los estudios antropológicos desde sus inicios. Al ser éste uno de los componentes de la cultura, considerado y analizado como un hecho social total (Mauss 1991), desde las primeras etnografías se puede encontrar un apartado dedicado a su descripción y posterior interpretación. Contreras y Gracia señalan que el estudio de la antropología de la alimentación puede estructurarse a partir de cuatro ejes principales: “*investigaciones centradas en el análisis del equilibrio tecno-ecológico y demográfico a partir de la subsistencia, de las estrategias alimentarias y de la selección de grupos humanos (...); el estudio de los factores que intervienen en la construcción de los modelos de producción, distribución y consumo (...); el análisis de las transformaciones de los sistemas (...); y la reconstrucción de las tradiciones culinarias, la patrimonialización de la alimentación y la creación de modelos gustativos en áreas culturales específicas*” (2005: 104). Es así como recapitulan cinco enfoques a través de los cuales se desarrolla la antropología de la alimentación: funcionalista, estructuralista, cultural/simbólico, desarrollista y postestructuralista. Repasaremos las principales perspectivas que se utilizaron en esta investigación teniendo en consideración que el quiebre en la continuidad de las temáticas o planteamientos teóricos se refiere a una elección de la construcción del texto, o más bien como diría Goody (1995) de “*términos del oficio*”.

La perspectiva funcionalista plantea una *analogía entre el sistema social y el sistema orgánico*, considerando a la sociedad como un conjunto de órganos especializados e interrelacionados funcionalmente en donde cada uno de ellos es indispensable para mantener, cohesionar y permitir la continuidad de la totalidad del sistema orgánico. Ahora bien, con estos antecedentes se entiende que este enfoque examina las instituciones de un grupo cultural con la intención de vislumbrar su significado funcional, distinguiendo entre la función manifiesta y la función latente (Contreras y Gracia 2005: 110). Es así como esta perspectiva considera a los alimentos como una institución y como *un instrumento básico en la socialización de los individuos* que permite la permanencia y cohesión del sistema social. Un ejemplo es el estudio de Marcel Mauss “*El ensayo sobre el don*” (1991). Esta investigación considera el fenómeno alimentario como un hecho social total capaz de encubrir la multiplicidad de esferas que lo conforman.

Los primeros estudios funcionalistas consideran la alimentación y los hábitos alimentarios como elementos dentro de una realidad social más amplia. En las primeras décadas del

siglo XX poco a poco el tema de alimentación empezó a tomar un papel central en los trabajos antropológicos entre los cuales se encuentran *The Sociology of Meal* de George Simmel (1910) y *The Andaman Islander* de Radcliffe–Brown (1948). Investigó acerca de los rituales relacionados con alimentos, los tabúes alimentarios y la producción cooperativa de alimentos, entre otras cosas. Radcliffe–Brown en esta obra inició la perspectiva que considera la comida como actividad esencial a través de la cual los sentimientos sociales se practican y contribuyen a socializar a los individuos como miembros de la comunidad. Según el autor la comida tendría como función principal la de mantener la estructura social.

Las principales críticas asociadas a la perspectiva funcionalista trascienden a la temática de la alimentación, hacen referencia principalmente a su visión estática del concepto de sistema, la característica ahistórica, y la minusvaloración de la perspectiva diacrónica y disfuncional. El principal aporte del funcionalismo en el análisis de la antropología de la alimentación es brindar una perspectiva sistémica-orgánica y funcional, la cual ha sido paulatinamente nutrida con elementos teóricos diferentes. De esta manera, consideramos como base esencial los elementos aportados por esta corriente teórica.

Margaret Mead (2008), integrante de la escuela de antropología cultural norteamericana, desarrolla trabajos asociados a la psicología, los cuales se insertan dentro de la corriente de cultura y personalidad. Recapitulando las principales ideas de esta corriente, Contreras y Gracia consideran que este enfoque se sustenta en la idea de que la cultura es “un sistema de comportamientos aprendidos y transmitidos por la educación, la imitación y los condicionantes en un medio social dado” (2005: 115). A partir de esta perspectiva ella trabaja los conceptos de ansiedad en relación a los alimentos y manejo de carencias reales o ficticias en la cultura, considerando la dominancia que tienen estos elementos en el funcionamiento cultural, social y psicológico de una sociedad. Es así como procesos de carencias reales o ficticias pueden alterar las costumbres alimentarias de un grupo, influyendo directamente en las pautas alimentarias posteriores de los individuos. Un aporte interesante de los trabajos de Margaret Mead es la construcción de una definición para hábito alimentario (*food habits*). Considera que los hábitos alimentarios son un conjunto de comportamientos culturalmente estandarizados en relación a los alimentos que un individuo o grupo de individuos han aprendido a través de una cultura determinada, es así como a partir de estos ellos eligen, consumen y distribuyen considerando la disponibilidad existente (Mead 2008). Otros estudios de carácter sociopsicológico en antropología se han diversificado hacia perspectivas psicobiológicas, como problemas nutricionales

relacionados con comportamientos emocionales y psicológicos (McKenzie 1985; DiNicola 1990 en Contreras y Gracia 2005).

La antropología estructuralista se ha preocupado de observar la temática alimentaria desde la cocina. De tal forma, la ha entendido como un lenguaje, compuesto de símbolos y signos codificados por la cultura, dignos de ser interpretados y analizados. Lévi-Strauss ha trabajado el tema de la alimentación en obras como *Mitológicas: lo crudo y lo cocido* (2002) y *El pensamiento salvaje* (1990), refiriéndose a la temática desde una perspectiva dirigida a los aspectos significantes y estéticos. Para Lévi Strauss (1990: 153) “las categorías alimenticias son consideradas entonces como *síntesis significantes*, como elementos para significar y estructurar a otros aspectos de la cultura”. Las prácticas alimentarias son un lenguaje a través del cual de manera inconsciente se descubre la estructura subyacente. Prosiguiendo, el autor propondrá la diferencia entre cocina y *cuisine*, la primera será concebida como las técnicas de preparación de los alimentos y la segunda como el consumo de los alimentos y las maneras de mesa (Lévi Strauss 1992).

El punto de interés de Lévi Strauss está en las normas que reglan los modos en que los recursos alimentarios se clasifican, preparan y combinan. Dentro de este modelo, plantea el concepto de “gustema”, el cual se entendería como las unidades funcionales mínimas culinarias que alcanzan significación a partir de la oposición y contraste entre ellas. En una segunda fase de análisis, concibe la cocina y las prácticas alimentarias como transformadoras de la naturaleza de los alimentos, visualizando así a la cultura como el agente de cambio. De esta forma, se vislumbra la oposición binaria presente en toda sociedad: naturaleza vs. cultura. A partir de esta concepción genera un modelo en el cual construye dos triángulos culinarios a partir de un campo semántico, el culinario y el de recetas. El primer triángulo, y de interés de esta investigación, nos muestra que el paso de lo crudo a lo cocido es una transformación cultural, así como el paso de lo crudo y lo cocido a lo podrido es una transformación natural. El fuego aparece como un factor importante de transformación de la naturaleza a la cultura por cuanto hace posible que lo crudo se transforme en cocido.

La postura estructuralista no incorpora los elementos externos con incidencia en el funcionamiento de la estructura (Carrasco 2004), lo trata como elementos aislados. En contraparte, consideramos que las “cocinas culturales” están determinadas por factores de tipo estructurales y de la historicidad del contexto (Ibid. 2004) ante lo cual la especificidad del autor nos amarra en el análisis del fenómeno a estudiar. Sin embargo, existen

componentes de su perspectiva teórica que nos permiten comprender las lógicas culinarias específicas desde una mirada sincrónica.

Por su parte, los enfoques culturalistas, representados aquí por Mary Douglas (1995), recogen los planteamientos de Lévi Strauss considerando a los alimentos como un código que simboliza o expresa una estructura social o relación social. Sin embargo, a diferencia del postulado estructuralista, insta la incorporación del contexto de las comidas para luego analizar semánticamente las diversas combinaciones y contrastes. Douglas, en sus inicios, desarrolla una investigación sobre las prohibiciones dietéticas de los judíos. A partir de este estudio plantea que las normas y prohibiciones son producto de lógicas culturales relacionadas con mecanismos de identificación de un grupo.

Esta temática es desarrollada de igual forma por Marshall Sahlins (1997a) utilizando la razón cultural como explicación principal para las preferencias y aversiones alimentarias. Es así como, y citando la frase de Lévi Strauss “*Si es bueno para pensar, es bueno para comer*”, Douglas (1995) y Sahlins (1997a) concuerdan en que antes de ingerir un alimento se piensa, revisando las clasificaciones que éste posee culturalmente, verificando si es o no comestible. Las perspectivas culturalistas padecen de una concentración explicativa en la razón cultural de los fenómenos alimentarios, excluyendo factores tales como el ecológico, biológico, contexto histórico, político y económico, entre otros.

Los enfoques teóricos enmarcados como neofuncionalistas nacen como respuesta a las orientaciones estructuralistas y culturalistas (Contreras y Gracia 2005). Dentro de esta heterogénea clasificación encontramos a Marvin Harris, cuyos trabajos son incluidos dentro del materialismo cultural. Este autor en su obra *Bueno para comer* (1994) cuestiona la idea de la alimentación asumida como tal a partir de su carácter simbólico, plantea que antes de buscar alimentos con atributos simbólicos determinados, los alimentos cumplen y se buscan por su función intrínseca de alimentar, es decir por la necesidad nutritiva que estos poseen. Su visión ecológica, materialista y cultural incorpora las condicionantes del ambiente al análisis de la cultura.

Esta vertiente se nutre de planteamientos teóricos de la ecología cultural, corriente que liderada por J. Steward (1972) que considera que las sociedades se condicionan a los factores ecológicos y que dicha situación genera una adaptación que modela la organización social y cultural. Otra de sus ideas fuerza se relaciona con la creación de las organizaciones sociales a partir de factores tecnológicos y ambientales. No obstante, el

reduccionismo ecológico y tecnológico del cual se acusa a este enfoque fue superado por Harris al incorporar la importancia de las funciones de los aspectos socioculturales en la adaptación al medio ambiente particular que rodea a cada población y en especial a las condiciones materiales impuestas por el entorno (Milton 1997).

Una visión interesante de la relación del medio y el hombre la aporta la etnoecología. Esta perspectiva denominada por primera vez así por Harold Conklin (1954, citado en Durand 2002) plantea la importancia de las clasificaciones y denominaciones que los individuos y las culturas otorgan al medio natural que los rodea. Considera que a partir de éstas se puede entender las variaciones en las interacciones ecológicas y comprender su relación con el medio.

La preocupación de las investigaciones de la antropología ecológica por los análisis alimentarios constituyen un tema central dado que esta temática puede ser vista como un eje sustantivo en la manifestación de la relación hombre-naturaleza. Por otro lado, consideramos que el paisaje influye en la conformación de los elementos necesarios que constituyen la cocina de una cultura e incluso existe permeabilidad del ámbito alimentario ante la transformación ecológica.

La vertiente desarrollista es una categoría que incorpora una serie de aproximaciones con similares preocupaciones y planteamientos: el análisis del contexto alimentario (Contreras y Gracia 2005: 136). Entre los autores propulsores de este enfoque encontramos a Goody con su obra *Cooking, cuisine and class* (1995) y a Mennell con *All manners of food* (1985). Esta perspectiva le otorga importancia al análisis macroestructural e incorpora la historicidad como elemento central para entender las formas culturales contemporáneas. Así se sostiene que el contexto debe ser entendido desde lo espacial y lo temporal. Se añade el concepto de proceso al análisis alimentario.

Las perspectivas postestructuralistas consideran que el conocimiento participa en la construcción de la realidad ante lo cual éste posee especificidad histórica y cultural, así sería producto de las relaciones sociales y los cambios expresados en la sociedad (Contreras y Gracia 2005). De esta forma los fenómenos sociales son explicados a través de una multiplicidad de circunstancias que los producen. En relación a la antropología de la alimentación, se otorga un interés especial a cada una de las posibles perspectivas de análisis para comprenderlos, como los discursos de los actores sociales, los lugares donde

se expresa y experimenta la vivencia alimentaria, análisis de identidad y de subjetividad, entre otros.

Es importante considerar que los enfoques planteados, considerados como posibles aproximaciones metodológicas a la temática en cuestión, no son alternativos sino complementarios, lo que implica que la preocupación por una forma de análisis no excluye la otra. A continuación nos introduciremos en la especificidad del tema en cuestión, abordando una perspectiva teórica-metodológica, base en el desarrollo de esta investigación.

2.2. Una nueva perspectiva de análisis en la antropología de la alimentación: Sistema alimentario

Recapitulando, la alimentación es objeto de estudio de la antropología porque: *“para cubrir esta necesidad todas las personas deben de establecer unas relaciones con el medio humano y físico que las rodea, las personas construimos representaciones sociales sobre la alimentación y los alimentos, y porque el acto de alimentarse conduce a una serie de hábitos sociales específicos”* (Mauleón 2004).

El estudio de la alimentación ha sido concebido desde diferentes perspectivas, lo culinario, las comidas, la cocina, etc., y en otros casos utilizando para ello un concepto que otorga una mirada global de la temática: sistema alimentario (Contreras 2005; Carrasco 2004; Sánchez Praga 1989; Poulain 2002; Khare 1988 entre otros).

Resulta interesante utilizar el concepto de '*sistema*' porque enfatiza el interés por conocer las relaciones que mantienen las partes integrantes de una unidad: la alimentación (Mauleón 2004). Jack Goody tomando en cuenta el concepto de cadena alimenticia (1995: 55) inicia la construcción de sistema alimentario planteando las siguientes fases de composición: producción; distribución: reparto y almacenamiento; preparación; consumo; y finalmente el proceso de recogida. Los productos alimentarios que transitan desde la tierra hasta el comedor circulan por diferentes canales y son transportados por diferentes personas e instituciones. “En cada canal, el alimento pasa por diferentes etapas técnicas regidas por las leyes físicas, económicas particulares” (Contreras y Gracia 2005: 97).

En relación a su definición, Fischler (1995) se introduce desde la noción de sistema culinario, el cual no es visto *“(…) sólo como un conjunto de ingredientes y de técnicas*

utilizadas en la preparación de la alimentación y por las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, sino, también, por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo de alimentos” (Contreras y Gracia 2005: 99). Dentro de su análisis considera las creencias, representaciones y prácticas asociadas a estos elementos, los cuales a partir de su visión reflejan una parte de la cultura.

El planteamiento de Fischler se asemeja a Khare (1988, citado en Contreras y García 2005) quien considera que el sistema alimentario es “una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad alimentaria y la supervivencia colectiva” (Contreras y Gracia 2005: 99). Su postura incluye las temáticas alimentarias en relación con las estructuras políticas que las sostienen, incluyendo así versiones estáticas y dinámicas del sistema (Carrasco 2004).

Por su parte, Sanchez Parga (1989, citado en Contreras y García 2005) concibe el sistema alimentario como “un subconjunto del orden económico nacional, en el cual se ubican, operan, reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo” (Contreras y Gracia 2005: 99). Este autor, más cercano al materialismo cultural, incorpora las dimensiones estructurales e institucionales de la alimentación. Carrasco (2004) plantea que Sánchez Parga considera que “*las dimensiones estructurales pueden ser entendidas como el ordenamiento de los procesos concretos que se encadenan en la alimentación – desde la producción hasta el consumo-, mientras que las institucionales responden a la construcción y reproducción de pautas de comportamiento, a los procesos de asignación de significado y de tipificación de acciones*” (2004: 52).

Volviendo a Goody (1995), un punto interesante en su perspectiva es que observa el alimento y la cocina en términos de las estructuras del hogar y la clase con énfasis en la distribución de poder y autoridad en la esfera económica (1995: 55). Dado que para el autor la continuidad ocurre en el nivel subyacente, es esencial incorporar las dimensiones de tiempo y espacio en su análisis.

Considerando las perspectivas recién planteadas, encontramos enfoques que conciben el interés del constructo de sistema alimentario a partir de una noción ideográfica (Khare 1988, citado en Contreras y García 2005), nomotética (Sanchez Parga 1989, citado en Contreras y García 2005) y contextualista (Fishler 1995). A partir de lo recién expuesto Contreras y Gracia (2005: 97) caracterizan el **sistema social alimentario** considerando que

éste *“reagrupa el conjunto de actores económicos que, desde la producción al consumo, contribuyen a la transformación, fabricación y distribución de los productos alimentarios, incluyendo a la vez a los actores del ámbito doméstico que realizan la adquisición (comprando, en su mayoría, pero también cultivando, pescando y cazando) y participan de la transformación culinaria y de la organización de las condiciones de consumo”*. De esta forma el sistema alimentario estaría compuesto por los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de un grupo determinado.

Observar la alimentación como un sistema permite incorporar la perspectiva histórica, política y económica al enfoque antropológico. Cada proceso histórico conlleva relaciones de producción y asimismo un modo de producción particular lo cual es determinado por condiciones políticas y económicas contextuales. Así estos contextos influyen sobre los alimentos que se producen o no se producen, así como los que se importan, determinando la cadena completa del sistema alimentario. Así se deben *“situar los factores de origen económico y político que llevan a determinar en una sociedad qué alimentos se han de producir, distribuir o consumir, en qué cantidades y de qué forma, qué tipo de actores e instituciones intervienen en cada proceso o a qué grupos o personas llegan finalmente”* (Ibid. 2005: 55).

De lo dicho hasta aquí *“se entiende que las acciones de los individuos toman cuerpo condicionadas por aspectos materiales –sería el caso de la disponibilidad y accesibilidad a los recursos de un medio determinado- pero, también, que están enmarcadas en sistemas de representaciones que las hacen significativas y que encauzan su realización”* (Narotsky 1995: 15, En, Contreras y Gracia 2005: 106). Las acciones de los individuos también son condicionadas a través de la construcción y transformación de los recursos de su medio. Un ejemplo claro son los paisajes transportados de los polinesios quienes viajan con sus principales recursos naturales (plantas). Estos últimos elementos realzan la importancia del análisis antropológico en las temáticas alimentarias ya que permite lograr observar los sistemas de representaciones y creencias que rodean a las prácticas materiales y simbólicas de la cultura.

La noción de sistema dinámico, que se inicia y desarrolla en un contexto específico, genera un vuelco epistemológico y metodológico en la antropología de la alimentación (Carrasco 2004). Este concepto logra agrupar actualmente los diversos enfoques teóricos para el análisis alimentario, incorporando la posibilidad de articular conceptos teóricos y categorías que son posibles de observar etnográficamente.

El sistema alimentario estaría dando cuenta de un ordenamiento simbólico particular presente en una sociedad. Entendemos por ordenamiento simbólico la estructura en la que el sujeto se desenvuelve, el modo de gestión de lo social con sus propias bases de legitimación respaldado por un grupo social determinado (Ibid. 2004). Castro (2006) la entiende como la forma en que un grupo cultural ordena y dispone las ideas, concepciones y significados acerca del mundo que lo rodea. Utiliza este término para identificar un proceso particular vivido en Rapa Nui, en el cual la introducción del cristianismo por los misioneros generó cambios y transformaciones en la estructura simbólica de la cultura.

Contreras y Gracia (2005) plantean la presencia de una **cultura alimentaria**, que acompaña a todo sistema alimentario, la cual se define de la siguiente manera: *“el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”* (Ibid. 2005: 96). Dentro de esta concepción estaría incluida la gramática culinaria, la cual se refiere a las formas particulares en que un grupo determinado elige, clasifica, selecciona y determina la forma en que preparará, consumirá y/o conservará los alimentos, así también qué utensilios utilizará, los horarios para comer o el orden de los elementos, entre otros.

Poulain (2002) define la noción de espacio social alimentario, que entiende como un lugar que abarca un conjunto de lógicas del medio ambiente con las culturales articulándose en él las dimensiones sociales, fisiológicas y psicológicas del alimentarse (Montecino 2006). Prosiguiendo con la propuesta, Contreras y Gracia (2005) plantearán así tres elementos centrales en la definición de una cocina: un medio determinado, una cultura y una ideología.

La alimentación y los alimentos han sido considerados como signo de identidad. Es así como en muchas sociedades las formas de alimentarse son marcadores étnicos, la etnicidad develaría las características y cualidades del consumo de una persona, dime *quién eres y te diré lo que comes* (Armelagos 1997). Reforzando la idea anterior, Messer considera que los elementos de la dieta también han sido pensados como aspectos de un código alimentario *“(...) -especialmente en lo que se refiere a la manera como se preparan, transforman o sirven- expresan otros aspectos de las relaciones sociales, la identidad cultural y la división sexual del trabajo”* (1995: 48).

Otro elemento a incorporar es la concepción de gusto planteada por Bourdieu (2006). Este autor considera que el análisis del gusto nos permite observar las transformaciones de los alimentos en signos distintivos y las diferencias existentes en los espacios materiales y simbólicos de la cultura. El gusto sería una organización particular de la cultura el cual está en constante contacto con otros órdenes, relacionándose y transformándose permanentemente.

Contreras y Gracia (2005) consideran relevante la construcción social del alimento como mercancía y los canales a través de los cuales éstos circulan antes de ser consumidos, siempre considerando lo dinámico de este proceso. Ante esto, *“Se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos”* (Ibid. 2005: 103). A partir de esto se entiende la importancia de la perspectiva temporal en el análisis de un sistema alimentario.

Para el estudio de la alimentación es necesario tomar en cuenta numerosos factores tanto exógenos como endógenos que afectan a un grupo social dado y que atraviesan los procesos alimenticios recién conceptualizados. El orden alimenticio está atado a la estructura profunda de la sociedad (Serra Mallo 2005).

A partir de los conceptos recién expuestos se observó y analizó el fenómeno alimenticio en Rapa Nui. El marco referencial de este estudio está sustentado en los diversos estudios realizados sobre la temática de la alimentación en Polinesia y Melanesia.

2.3. El cambio cultural

La antropología ha hecho del análisis del contacto cultural una herramienta necesaria para entender la transformación de los grupos. Dentro de la discusión respecto a lo que ha sido el contacto cultural debemos necesariamente entender y definir que éste se ha abordado desde una perspectiva clásica en antropología como un contacto continuo y directo (Bastide 1972) entre grupos culturales diferentes donde los modelos culturales de ambos o de uno de ellos se modifican. Este proceso supone una confrontación de relaciones de poder que genera la transmisión continua de elementos de una cultura hacia la otra, lo que conlleva el intercambio desigual de valores culturales. De esta forma podríamos plantear que el

contacto cultural está asociado al cambio cultural. El concepto de cambio cultural ha sido ampliamente utilizado por las escuelas inglesas de antropología, mientras que las escuelas norteamericanas utilizan el concepto de aculturación.

Murdock (1980) plantea que existen diversos procesos insertos en una cultura a través de los cuales se generan los cambios. El primero de ellos es la innovación, dentro de la cual se posicionan la variación, invención, tentativa y préstamo cultural. La variación se refiere a una ligera modificación en la conducta habitual que luego llega a ser compartida; la invención es una transferencia de elementos o combinación en una nueva síntesis de elementos existentes en una cultura; la tentativa se manifiesta como una experimentación azarosa y por necesidad en momento de crisis; y finalmente el préstamo cultural, el cual introduce un nuevo hábito, producto del contacto, que satisface necesidades que los rasgos culturales de la sociedad no han cubierto. El segundo proceso que genera cambio es la aceptación social, en este proceso se imita el hábito de un miembro de su cultura. La eliminación selectiva sería el tercer proceso a través del cual se eliminan técnicas ineficientes y prácticas no adaptables. Por último, la integración en este proceso los hábitos compartidos se adaptan entre sí formando un todo integrado.

Bastide (1972) utiliza el concepto de cambio cultural el que se produce a partir de fenómenos externos e internos. El cambio cultural producto de fenómenos externos posee variados aspectos entre los cuales está la aculturación. Según Bastide *“la aculturación es el conjunto de los fenómenos resultantes de que grupos de individuos pertenecientes a culturas distintas entren en contacto continuo y directo, y de los cambios que se producen en los modelos culturales originarios (patterns) de uno o de ambos grupos”* (1972: 41). En esta idea de aculturación predomina una idea de culturas horizontales que intercambian, desconociendo que el contacto cultural entre sociedades complejas es un contacto entre grupos jerarquizados. Esta definición clásica es considerada por Bastide como neutra dado que no expone el contacto asimétrico y en contexto de dominación que ocurre en el proceso de aculturación. A partir de este análisis, el autor discute las características de dicho proceso, criticando la concepción de aculturación como homogénea y en bloque.

Esto se refiere a que el contacto cultural no se da entre culturas en bloque, el contacto es entre individuos concretos que portan cultura, por lo tanto es necesario precisar desde dónde estos individuos se sitúan en su cultura. Este contacto no es con la cultura como un todo sino que son los individuos los que intercambian de manera diferenciada generando una relación condicionada por el lugar que ocupa y la situación en la que se encuentra. Por

tanto debemos entenderlo como un contacto situacional, diferenciado y opuesto a los contactos de la cultura como un todo (Linton 1985).

Esto nos permite reconocer la heterogeneidad cultural de los grupos además de las características de este proceso de intercambio, existiendo causas internas y externas que actúan superponiéndose en la dinámica del contacto y cambio cultural entre sociedades complejas. Ello nos permite entender la cultura desde una perspectiva dinámica constantemente en transformación, aunque los fundamentos discursivos culturales no cambien y pasen a ser reinventiones constantes de la tradición (Hobsbawn y Ranger 2002).

A través de esta perspectiva, se reconoce que este proceso de aculturación no es simétrico ni horizontal como ya lo dijimos, reconociendo en éste la posición que los grupos ocupan en el intercambio. Así, se develan los procesos de colonización que están en la base de la relación entre sociedades occidentales y sociedades polinésicas, como la cultura rapanui. Por tanto, entender desde esta perspectiva el contacto entre rapanui y el mundo occidental nos permite abordar la heterogeneidad de los individuos portadores de cultura que operan en la caracterización o contenido de este intercambio en la actualidad, reconociendo el nivel de complejidad que han adquirido las relaciones interétnicas en un mundo moderno.

Según Ralph Linton (1985) todo elemento cultural debe analizarse bajo los siguientes criterios:

1. Forma: aquello que remite a la forma de los objetos (alimentos) características de estos asociados a algo que puede establecerse objetivamente y por medio de una observación directa. La forma de una ceremonia o una técnica.
2. Sentido: conjunto de sentidos asociados a los elementos, de significados, valores asociados a un complejo de caracteres muchas veces subjetivos y con frecuencia inconscientes.
3. Uso: el para qué se destinan las cosas.
4. Función: el para qué, o en qué contribuye ese elemento para la reproducción del grupo.

Estos elementos son necesarios para entender los procesos de transferencia entre grupos en un proceso de contacto cultural. Algunos de los comportamientos de los elementos culturales se remiten a lo siguiente: los elementos no simbólicos se transfieren con más facilidad que los simbólicos; la sencillez de un cambio cultural lo hace más accesible a la transferencia, la forma es más fácil de transferir que la función; y el significado tendrá más aceptación cuanto mayor sea la concordancia que tiene con los significados de la cultura receptora.

Continuando con los factores externos del cambio cultural según Bastide (1972), la endoculturación y socialización, por su parte, serían procesos anteriores a la aculturación, dado que sitúan al individuo en sus primeros años de vida en sociedad. La socialización lo habilita para vivir en sociedad, para que responda a estímulos, lo sitúa y condiciona para responder a los estímulos del medio. La endoculturación es el proceso mediante el cual un individuo es incorporado a una cultura, en donde queda habilitado por la introducción de pautas culturales.

La difusión y la asimilación son partes del proceso de aculturación. La difusión es un mecanismo a partir del cual se comprende el cambio cultural, éste se da sin necesidad de que exista contacto (Ibid. 1972). La asimilación es la fase terminal del proceso de aculturación que se vincula con la pérdida absoluta de las pautas culturales, sería la verificación de una transferencia concluida.

El proceso de cambio cultural por factores externos desde la socialización a la asimilación ocurriría de la siguiente forma: en primera instancia está la habilitación cultural; luego se vive la cultura y se sufren cambios, éstos pueden ser producto de la aculturación cuando hablamos de grupos subordinados; se prosigue con la endoculturación y luego la asimilación, que en el caso de ser un grupo dominado el principio que actúa sería la homogenización cultural.

Existen dos formas de oposición a la aculturación, la resistencia cultural y contraculturación. Resistencia cultural es un proceso que se da en el inicio del proceso de aculturación, aquí se busca mantener la cultura libre de la inferencia de otra, es un rechazo al proceso. La contraculturación aparece una vez ya iniciada o avanzada la aculturación, cuando los individuos perciben la fuerza des-estructuralizadora del cambio. Tienden a la vuelta hacia atrás, a la recuperación de las pautas culturales originales. Surge aquí la

invención de la tradición (Hobsbawn y Ranger 2002) como manera de inventar un pasado y aferrarse a él para superar la asimilación y recomponer así una sociedad o cultura.

Los fenómenos internos suponen a los externos como elementos contextuales, sin ellos el cambio se hace incomprendible. Los fenómenos ecológicos atañen a la relación que el ser humano tiene con la naturaleza. A partir de dicha relación se constituyen los principales focos de cambio cultural, por lo cual éste no deriva del contacto cultural sino de la transformación del medio. En esta área entendemos el cambio cultural como “necesidades de nuevas respuestas para un sistema ecológico transformado” (Bastide 1972: 42). Los fenómenos demográficos generan modificaciones o cambios culturales por la manera en que una población se reproduce, en el cómo se sitúan frente a la procreación y el futuro de esa procreación, es decir por la transformación de las pautas de comportamiento.

2.4. Insularidad, globalidad y alimentación

Los procesos de modernización y globalización transcurridos en los últimos tiempos han jugado un papel importante en la transformación de las culturas locales. La globalización es concebida como un vasto proceso de cambios sociales en el que numerosas fuerzas conjuntas y entrecruzadas generan que las fronteras de todo tipo y nivel sean extremadamente permeables (Contreras y Gracia 2005: 405).

Los procesos de globalización tienen influencias importantes en la cultura local, dando paso a nuevas formas culturales e identidades las cuales influyen en los patrones alimentarios de las distintas poblaciones (López 2003). Dicho proceso genera la desaparición de multitudes de manifestaciones de carácter local y la expansión y generalización de otras (Contreras y Gracia 2005: 405). El desarrollo tecnológico, medios de transporte e información han posibilitado un contacto mayor y más rápido entre los diferentes grupos, sin un sentido espacial que crea una paradoja entre los individuos concretos y las fantasías virtuales desenraizadas (Appadurai 2001).

En antropología un caso particular de estudio han sido los fenómenos culturales insulares. Estos, al igual que toda cultura como objeto de estudio, se han abordado como unidades aisladas y desvinculadas de otros fenómenos (Eriksen 1995). Eriksen plantea que ninguna sociedad está completamente cerrada; ninguna sociedad está completamente abierta. El contacto con el mundo exterior es al parecer un común denominador de toda sociedad humana, e incluso es uno de los factores constitutivos de toda sociedad. En la actualidad es

reconocido que las islas, a pesar de poseer características singulares por su lejanía y aislamiento geográfico, han estado vinculadas a extensas redes de intercambio y comunicación que les han permitido ser parte de la red de interconexiones y entrecruzamiento que genera la globalización.

Es así entonces como se puede afirmar que la cultura resulta de procesos de interacción y confrontación permanente, que van modelando grupos, etnias y formas de vida con alcances cada vez más amplios a nivel mundial (López 2003). A partir de estas premisas, es necesario reconocer que la cultura debe ser explicada como un proceso cambiante, y diferenciado entre las diversas culturas.

Consideramos que la alimentación está determinada fundamentalmente por las interrelaciones culturales (Ibid. 2003) o como sostiene Mead (2008: 176) por una red de interconexiones. Por lo tanto, la alimentación, entendiéndola como práctica cultural, “resulta de los procesos de interacción y confrontación permanente entre grupos que definen las relaciones sociales y con la naturaleza, y consecuentemente definen las formas de vida” (López 2003: 15). Es así como estos procesos de globalización cultural coadyuvan al apareamiento de nuevas culturas locales, dando paso a nuevas formas culturales, y por consiguiente, a la conformación de nuevos patrones de consumo alimentario y la modificación de la gama de alimentos.

Desde la perspectiva alimentaria, los procesos interculturales producen cambios en la simbología alrededor de la cocina y de los alimentos (Weismantel 1994: 32-35). Por lo tanto, el problema central de las interacciones de la globalización debe ser visto como la tensión entre la aparente homogeneización cultural y las respuestas locales que se generan y que conducen a una heterogeneización de la cultura (Appadurai 2001). Por su parte, Fischler (1995: 376) sostiene que el mayor problema parece ser la perturbación de los mecanismos culturales de regulación en torno a la alimentación, la des-estructuración de los sistemas normativos y los controles sociales, esto traducido como las gastro-nomías que gobiernan el tema de la comida.

La noción de tradición alimentaria es definida como un *“conjunto de normas compartidas o ejecutadas por un grupo social o cultural en un período vivido o imaginado como estable, que llena de contenido su autoimagen en el presente (...) las tradiciones culinarias referirán tanto a la selección de alimentos como a todo los procesos de manipulación o transformación para el consumo del grupo (...) la tradición alimentaria se refiere al origen*

y al recuerdo, de alto valor simbólico, readaptada culinaria y gustativamente” (Kaplan y Carrasco 1999: 12). Estando en crisis las gastro-nomías tradicionales, se hace necesario inventar otras nuevas o generar resistencia y defensa étnica.

Montecino (2006) considera que la historia de colonización y mestizajes son fundamentales para comprender el estudio de los sistemas culinarios. Trabaja a partir de estudios de alimentación realizados en América Latina, sin embargo muchos de sus conceptos pueden ser extendidos a toda sociedad colonizada. Es así como considera que el intercambio y el tráfico de alimentos han sido elementos centrales en las reflexiones sobre mestizaje. Este concepto es considerado la base para entender las tradiciones culinarias, su elaboración y reelaboración. Esto dado que “lo mestizo supone en su interior la pluralidad de los cruces que lo construyen, sus tensiones, así como la ubicación en las jerarquías sociales” (Ibid. 2006).

2.5. Contextualizando el alimento en Oceanía

2.5.1. El alimento en el intercambio y la construcción del poder en Oceanía

Los alimentos en Oceanía forman parte integral de los rituales de intercambio. Las cantidades de comida que se presentan y distribuyen en estas fiestas son impresionantes para cualquiera. Por lo general se componen de grandes montones de tubérculos crudos (que pueden ser taro, ñames, camotes), al mismo tiempo que se presentan otros cocidos (generalmente cerdos, pero en ocasiones también pollos).

La abundancia de alimentos, especialmente en los grandes festines fue y sigue siendo parte importante del ordenamiento cultural en la tradición de Oceanía (Donaire-Marsaudon 2005). *Kai*, hace referencia a la acción de comer y a la comida en sí. *Kai*, la comida o los alimentos, tanto crudos como cocidos, son usados como parte fundamental en los compromisos y obligaciones ceremoniales incurridas por una persona o grupo familiar durante los ritos de pasaje, en especial si son parte de la familia extensa (del *kainga*). Como nos relata Donaire-Marsaudon (2005: 219), la comida, junto con las sustancias corporales heredadas de los padres y antepasados, es el elemento primordial que da forma al niño y a la persona a lo largo de su vida. La comida, por lo tanto, juega un rol esencial en la “formación de un niño”. La carne de un niño resulta de una sucesión de transformaciones; una de ellas es la transformación de los productos de la tierra de su estado “crudo” a “cocido” (trabajo de los hombres), antes de la siguiente transformación por las sustancias maternas (después de ser consumidos). Compartir comida que fue producida en la misma

tierra y cocinada en el mismo curanto o *umu*, transforma también a personas no emparentadas, en parientes. Las presentaciones de comida son por lo tanto también la simbolización de la capacidad de producción de los hombres y por ende de sus capacidades reproductivas – de su fertilidad. La comida por lo tanto simboliza entonces la expresión de la fertilidad y de abundancia y demuestra la capacidad y poder de un determinado grupo o persona, particularmente de un jefe y de su *mana*.

Para entender el concepto de *mana*, es necesario comprender también la noción de *hau*, descrita por Mauss (1991), quien plantea que en algunas culturas las cosas tienen un poder espiritual, el *hau*. Al entregar una cosa o bien, se transmite el espíritu de éste mismo, el cual debe fluir dado que dicho espíritu siempre quiere regresar a su lugar originario. La conservación del *hau* por parte de una persona puede generar enfermedad o un mal. El mecanismo espiritual que obliga a devolver el regalo recibido es denominado *don* dentro del marco interpretativo de sus investigaciones. A partir de esto, explica el concepto de *mana* como el poder otorgado a quienes entregan, a quienes reciben y a quienes devuelven dichos dones. Así una forma de conceptualizar el *mana*, utilizada en las culturas oceánicas, sería un tipo de poder invisible que se transmite, una energía espiritual asociada a objetos sagrados, la cual puede ser irradiada a humanos (Keesing 1984:137).

En el caso de Rapa Nui el *mana*, transmitido por los antepasados, legitimaba el poder de los *ariki*¹. Castro plantea que “de la circulación del *mana*, dependía el conjunto del ordenamiento socio-cultural y se aseguraba la permanencia de la abundancia” (2006: 45). Los alimentos eran y son parte de estos objetos a través de los cuales se transmite éste, pues otorgan *mana* a quien lo recibe y suponen el *mana* de quien lo entrega.

El intercambio de bienes y objetos valiosos conforma un aspecto importante en la creación, ordenamiento y mantención de las relaciones sociales. Productos agrícolas, animales (cerdos), esteras, dinero de conchas (shell money) y dinero contemporáneo son objetos valorados que se regalan en ceremonias como nacimientos, matrimonios y funerales. Permiten acrecentar el rango y reputación de alguien dentro de la sociedad. Los poderes de los antepasados aseguran la fertilidad en personas, jardines, campos, animales, y las respuestas en cada sociedad fueron evolucionando en respuestas a condiciones particulares y cambiantes (Harris 2009: 127).

¹ El *ariki* es un miembro de la nobleza que cumple el rol de jefe de la tribu.

De esta forma el intercambio estaría alejado de la producción y más comprometido con la redistribución de los bienes, y sobre todo de los alimentos. Es una fase asociada al ámbito de lo económico así como de lo político. Es común que este proceso esté presente principalmente en sociedades ordenadas por el parentesco, en las cuales se trabaja con el fin de satisfacer necesidades familiares. Es así como se atribuye a sociedades consideradas primitivas o con bajo nivel de desarrollo, que tienen como condición primordial la ausencia de un poder público y soberano (Sahlins 1983). Se considera que dentro de estas sociedades existen dos tipos de transacciones económicas: la reciprocidad y la redistribución. La primera definida como “movimientos viceversa entre dos partes conocidos” y la redistribución concebida como “movimientos centralizados: recolección por parte de los miembros de un grupo, a menudo bajo un solo mando y redistribución dentro de este grupo” (Ibid. 1983: 206). Es importa mencionar que una no resta a la otra, ambas se encuentran operando bajo el mismo sistema.

La redistribución es una regla que se aplica a la unidad doméstica así como a grupos de más alto nivel que llevan una tarea de abastecimiento. Sahlins plantea que este proceso sugiere una función práctica, el mantenimiento material, y una función instrumental, “como ritual de comunión y de subordinación a la autoridad central, la redistribución mantiene a la misma estructura corporativa, es decir, la mantiene en un sentido social” (1983: 208).

La Antropología ha estudiado ampliamente los sistemas políticos polinesios y melanesios, en los cuales ha podido observar la fuerte relación que existe entre éstos y los procesos de redistribución. Los “*Big Men*” de Melanesia, han sido considerados como personas cuyas acciones, generalmente grandes donaciones públicas, los han elevado a un *status* sobre el resto de la población, y que sin tener un cargo político formal, tienen “posición reconocida en las relaciones interpersonales” (Sahlins 1985: 272). Estas acciones generan una facción en torno a ellos debido a la asistencia informal y privada otorgada. Así un hombre “es aquel que puede utilizar relaciones sociales que le dan la posibilidad de acrecentar la producción de otros y la capacidad de evacuar el producto excedente o, a veces, puede reducir su consumo en interés del excedente” (Ibid. 1985: 275).

Sahlins (1985) considera que las jefaturas en Polinesia están asociadas a un jefe que a través del *mana*, que le otorga su descendencia divina, tiene mayor status y acceso a bienes. De esta forma el jefe tenía la autoridad para solicitar “el trabajo y los resultados de la producción agrícola” en su territorio de dominio. “It is the chief’s *mana* that is believed to make the crops grow in the ground. His wealth and his liberality are measured first of all in

food”² (Donaire-Marsaudon 2005: 211). El jefe realizaba un organizado trabajo de almacenamiento, redistribución e imposiciones de tabú para regular las producciones agrícolas y explotaciones marinas.

En relación a la reciprocidad, Mauss, aunque no la denomina como tal, caracteriza el sistema que lo rige. Así, Mauss (1950) en su análisis de la estructura social en sociedades melanésicas y polinésicas observó el sistema de prestaciones totales o intercambio de dones, vislumbrando la interrelación entre los diferentes aspectos políticos, económicos, del parentesco, entre otros. A partir de estas características, conceptualizó el intercambio de dones como un hecho social total. El sistema de prestaciones totales consiste en colectividades que establecen contratos y obligaciones en torno al intercambio; éste se realiza con objetos materiales y objetos inmateriales o de carácter simbólico y es obligación moral del sistema devolver siempre un don por otro. La obligatoriedad en su apariencia es voluntaria, sin embargo la estructura moral del sistema obliga a dar, recibir y devolver. Este sistema de prestaciones totales entre grupos antagonistas (de tipo agonístico) es denominado por Mauss (1991) como *Potlatch*.

Sahlins (1983:209) por su parte afirma que la reciprocidad es toda clase de intercambio, lo cual “es especialmente cierto en el restringido contexto de las transacciones materiales por oposición a un principio social mucho más extendido o a la normal moral de dar y recibir”. Considera que ésta es posible de clasificar si se tiene en cuenta la inmediatez de las retribuciones, su equivalencia y las dimensiones materiales y mecánicas semejantes del intercambio. A partir de esta clasificación postula tres tipos de reciprocidades: generalizada, equilibrada y negativa. La reciprocidad generalizada está considerada en el plano de la generosidad y el altruismo, se presta una ayuda, y en caso de que sea necesario y posible, ésta es retribuida. En general la entrega o el movimiento ocurren en una sola dirección. Cercana a esta tipología se encuentra la reciprocidad leve, que es aquella que expresa transacciones entre parientes, en donde de por sí ya existe una relación de obligación previa. El segundo tipo de reciprocidad clasificado por Sahlins (1985) es la de carácter equilibrado, la cual se define por ser un intercambio directo, simultáneo y perfectamente equilibrado. Esta es considerada cercana a los planos económicos. En tercer lugar se encuentra la reciprocidad negativa la cual se describe a partir de lograr un intercambio a cambio de nada. Es considerada sumamente impersonal y muy cercana al regateo, al que quiere engañar.

² “Se cree que el maná del jefe es el que genera el crecimiento de los cultivos. Su riqueza y su liberalidad se miden en primer lugar en los alimentos”. Traducción Propia.

Los cambios progresivos en las estructuras políticas y económicas de sociedades polinésicas en muchos casos han generado una supuesta pérdida del *mana* y en otros casos una reinterpretación de los espacios y personas a las cuales se les asocia el poder de tener o entregar *mana*. En sociedades como Rapa Nui los bienes traídos en los barcos por los Europeos -el cargo- se ha considerado como un nuevo medio a través del cual poseer o revivir el *mana* y así generar la abundancia.

El cargo, un concepto estrechamente relacionado al *mana*, que ha sido considerado como una religión o movimiento mesiánico y desde una perspectiva económica como “*the cult of the secret of wealth*” (Harris 2009). Marvin Harris (2009: 127) explica que la idea radica en que el cargo, es una riqueza material (para ser precisos se refieren a los bienes de los Europeos) que se crea en algún lugar lejano, más allá del océano y de lo conocido, desde donde son enviados por los antepasados. Si bien los cultos del cargo fueron descritos primordialmente para Melanesia y Micronesia, también se han manifestado de diversas maneras varias islas de la Polinesia. Este culto es explicado de la siguiente manera por La Barre (1967)³ “*la fuerza de la cultura material del colonialismo había llevado a muchos grupos sometidos a reconocer una cierta superioridad del colonizador y a buscar en la cultura sagrada de éstos las razones de tal superioridad llegando incluso a convertirse en fervorosos cristianos para poder obtener el secreto del cargo*” (citado en Castro 2006: 56).

Es así como las atribuciones e interpretaciones de quien debe otorgar el cargo cambian según las condiciones históricas, económicas, políticas y sociales de las poblaciones en cuestión. Harris (2009) sostiene que la exigencia del cargo ha sido una forma en que poblaciones indígenas han exigido su retribución por las riquezas generadas producto de la colonización.

Castro (2006) apoyándose en el texto de Routledge (2005) plantea que en Rapa Nui con la llegada de los barcos europeos, también se fue generando un tipo de culto al cargo que consistía en enaltecer la materialización de sus dioses que venían en estos grandes barcos, los hombres blancos. Debemos tener en cuenta que las deidades polinésicas tienen esa capacidad de “mutación” o de hacerse visibles a los humanos, materializándose en objetos o elementos (tortugas, delfines, piedras, etc). Solo que a veces los hombres no los reconocen cuando aparecen, un ejemplo de esto es la llegada de Tangaroa en forma de foca.

³ Citado por Castro 2006

2.5.2. El cambio alimentario en Oceanía

Existe una resistencia de las formas de relaciones económicas primitivas y elementos tradicionales en sociedades en donde se han insertado cánones modernos de gestión, acción y desarrollo. Este aspecto ha sido ampliamente estudiado en los últimos tiempos, incorporando el contacto cultural como un factor de cambio en el fenómeno alimentario. A partir de los estudios revisados se logran vislumbrar dos grandes perspectivas dentro de los estudios contemporáneos de alimentación en algunas islas de Oceanía: en primera instancia se demuestra la existencia de un cambio de hábitos producto de la introducción de nuevas costumbres; en segundo lugar se observa la permanencia y continuidad de los roles tradicionales de los alimentos y las prestaciones alimentarias en la cultura.

Dentro de la primera perspectiva, encontramos el trabajo de Thomas K. Fitzgerald *Dietary Change among Cook Islanders in New Zealand* (1986). A través de un estudio sobre los cambios en los hábitos alimenticios en las islas Cook vemos como éstos se ven influenciados por las condiciones económicas, sociales y culturales. El autor realiza una revisión intensiva de los hábitos alimentarios de la población isleña, concluyendo que estos han cambiado sustancialmente por la influencia de nuevas condiciones sociales, económicas y por una creciente migración. Los cambios se muestran principalmente en el estilo de vida y la dieta, modificando los patrones de enfermedad asociados a la alimentación (Fitzgerald 1986: 84).

Por otra parte, Donaire-Marsaudon (2005) en su artículo *Food and Wealth. Ceremonial objects as a sign of identity in Tonga and in Wallis*, entrega antecedentes de continuidad en la tradición alimentaria estudiada. En esta investigación analiza las representaciones sociales asociadas tanto a los alimentos como a las esteras que también forman parte de los rituales de intercambio. Según ella, estos elementos han estado presentes a lo largo de la historia, y en la actualidad persisten dentro de las ceremonias y en la configuración simbólica de las sociedades estudiadas. Sin embargo, han cambiado sus formas externas, incorporando nuevos tipos de alimentos u objetos diferentes a los tradicionales, como por ejemplo el dinero. Según la autora, a pesar del cambio en las formas, los nuevos objetos cumplen con los mismos roles, así han sido y continúan siendo marcadores de identidad inter e intra grupos.

Serra Mallol (2007: 569) por su parte trabaja ampliamente el tema del cambio alimentario en Tahiti. Sostiene que el cambio en una sociedad o grupo social generalmente se produce por la diferenciación de los subsistemas y la constitución de la economía y la tecnología en

esferas autónomas, en sustitución de las relaciones particulares de tipo universalista. Un ejemplo de ellos es el paso de familias extensas exclusivamente a familias nucleares, así como el paso de relaciones comunitarias a relaciones de proximidad. Al observarlas prestaciones alimentarias como un factor en la formación y mantenimiento del vínculo social, Serra Mallol (2005) comprueba que el intercambio, más allá de su perspectiva económica, posee valores relacionales y subjetivos que permiten la permanencia de los lazos sociales.

Capítulo Tercero

El abordaje metodológico

3.1. Enfoque metodológico

El conocimiento cualitativo fundamenta su eje en la “observación de objetos codificados, que por lo mismo hay que traducir” (Canales 2006: 19), esto apoyado principalmente en la idea que el investigado es un sujeto que se comunica, interactúa y comparte códigos. Esta forma metodológica “se mueve en el orden de los significados y sus reglas de significación: los códigos y los documentos, o significaciones” (Ibid 2006: 19) y pretende leer y comprender las complejas interrelaciones que pueden observarse dentro de las relaciones sociales y culturales.

En relación a los objetivos planteados y al objeto de estudio, el diseño metodológico de esta investigación se abordó desde un enfoque cualitativo. Esta perspectiva nos permitió responder de mejor forma a los requerimientos de la investigación dado el carácter descriptivo que ésta presenta.

En primera instancia, y con el fin de indagar la extensión del cambio cultural del grupo de estudio, se utilizaron las bases del método etnohistórico. A través de éste se intentó reconstruir, analizar e interpretar los períodos previos al contacto y los de contacto mismo. Este método se caracteriza por buscar la mirada indígena, así como la del colonizador, utilizando documentos históricos de diversa índole (Jiménez 1971). Se revisa y observa el documento no solo desde la información que éste entrega, sino que se expande prestando atención a sus letras, sus silencios y su contexto de escritura (Martínez 2000). Para el caso de esta investigación, en los momentos históricos más tardíos, se complementó esta reconstrucción con registros actuales de la memoria oral.

La antropología por excelencia realiza sus investigaciones a través del método etnográfico. Este método a través de una amplia gama de fuentes e instrumentos tiene por fin conocer, describir, caracterizar el modo de vida de una unidad social determinada, para luego, a través de los datos recolectados relacionar, explicar e interpretar los significados, códigos culturales y normas del grupo de estudio. La presencia prolongada en el lugar de estudio así como la observación participante es la base de esta metodología. Gil de Flores et al. (1999: 45) plantean que cuando se realiza “la etnografía de una determinada unidad social, estamos intentando construir un esquema teórico que recoja y responda lo más fielmente posible a las percepciones, acciones y normas de juicio de esa unidad social”.

El estudio de caso es una estrategia cualitativa abordable a través del método etnográfico que tiene como principal cualidad el estudio de una unidad de análisis particular. La elección de estudios de casos múltiples tiene como fin poder observar subunidades de análisis dentro de la totalidad del universo de estudio. Así el interés de esta estrategia es conocer en profundidad las características y problemáticas de un caso particular de la realidad total a estudiar (Ibid. 1999).

3.2. Técnicas Etnográficas de recolección de información

Para responder cada uno de los objetivos propuestos se aplicó una metodología cualitativa, traducida en las siguientes técnicas y actividades: recolección de datos secundarios, observación participante de carácter etnográfico y entrevistas en profundidad.

Se realizó una revisión bibliográfica exhaustiva, de documentos y crónicas históricas, en Santiago y en Rapa Nui, dentro de los cuales encontramos leyendas, cantos, crónicas, cartas y textos descriptivos. Para el caso del material etnohistórico se hizo hincapié en el carácter del documento, la condición de su autor y las circunstancias bajo las que se redactó el documento (Jiménez 2000). Se efectuó una operacionalización de las asociaciones y descripciones de alimentos y su vinculación con los principales hitos históricos presentes en la isla.

Para recoger información sobre la situación actual del grupo de estudio, se llevó a cabo la observación participante. Ésta está compuesta según Guber (2004) de dos actividades principales: observar y participar. Así la idea es “*observar sistemática y controladamente todo aquello que acontece en torno al investigador, se tome parte o no de las actividades en cualquier grado que sea, y participar, tomando parte de las actividades que realizan los miembros de la población en estudio o una parte de ella*” (2004: 172). Se construyó una pauta la cual guió la observación etnográfica. Ésta se realizó a nivel general, pero de manera especial en la muestra de grupos familiares seleccionados, a modo de estudio de caso.

La información recogida fue registrada en un cuaderno de campo en el que se anotaron las observaciones realizadas, día a día, con respecto a los grupos familiares elegidos y toda instancia de participación cotidiana. Además se anotaron datos importantes e ideas que

surgieron durante las diversas conversaciones con las personas que formaban parte del grupo y universo de estudio.

Como parte del proceso de reconocimiento de los esquemas de significación del investigado, la entrevista en profundidad juega un rol de suma importancia. Ésta es utilizada como técnica antropológica clave, se podría entender como una técnica de investigación social en la cual se produce una interacción social verbal mediante la cual se logra conocer el universo de significación del entrevistado en torno a una temática particular. Gainza (2006: 220) la caracteriza como “dialógica, espontánea, concentrada y de intensidad variable”. Esta tiene el carácter de no directiva con lo cual “solicita al informante que lo introduzca en su universo cultural, que le dé indicios para descubrir los pasajes que le permitan comprender su lógica” (Guber 2004: 212). Guber plantea que para esto la entrevista antropológica parte de tres procedimientos claves: la atención flotante del investigador, la asociación libre del informante y la categorización diferida del investigador. Parte clave de esta instancia de conocimiento y como elemento sustancial de lo que conforma el trabajo de campo antropológico, la entrevista debe ser complementada con la observación directa del contexto en que ésta se desarrolla, la descripción física, conductual y gestual del entrevistado, así como también su entorno.

La pauta de entrevista se estructura a partir de ejes temáticos que sirven de directriz al entrevistador, las preguntas no están previamente formuladas sino que se van conformando en el transcurso de la conversación. Para este estudio se realizaron dos tipos de entrevistas: en primera instancia a informantes calificados para las diferentes temáticas específicas de la investigación; luego se entrevistó a personas de diferente sexo y segmentos étnicos para conocer sus experiencias históricas en relación a la alimentación. Ambos tipos de entrevistas se efectuaron mediante una pauta semi-estructurada, sin embargo las entrevistas por segmento se estructuraron bajo un eje temporal y otro estructural. A través del eje temporal se revisaba y recordaba los diferentes momentos de la vida en orden cronológico. El eje estructural buscaba conocer las categorías pertinentes al sistema alimentario que se mostraban dentro del eje temporal. Algunas categorías consultadas fueron las actividades productivas de familiares, prácticas alimentarias, preferencias alimentarias, percepciones en relación a la alimentación, entre otras.

La duración del trabajo etnográfico fue, en total, de cuatro meses, contando desde el primer contacto hasta el último día de observación. El trabajo de terreno se dividió en tres períodos: el primero fue de dos semanas, realizado en septiembre del 2008; el segundo fue

de tres meses, de enero a marzo del 2009; y el tercero fue de dos semanas en agosto del mismo año. Esta segmentación del trabajo de terreno permitió abarcar diferentes épocas del año, lo cual es sumamente importante para la observación del fenómeno alimentario.

El proceso etnográfico representó en este trabajo una importante fuente de información, a través del cual se recogieron el total de los datos necesarios para cumplir con los objetivos planteados.

3.3. Grupo y universo de estudio

Como ya se ha dado a entender, para lograr esta tesis se trabajó con la población que habita Rapa Nui, por lo que están incluidos todos aquellos individuos que habitan temporal o permanentemente en la isla. Se puso un especial énfasis en el tema del habitar, ya que el sistema alimentario rapanui es reproducido, conservado y reinventado por todos aquellos que la habitan.

Se construyó una muestra intencionada de individuos a entrevistar, tanto rapanui, personas de Chile continental⁴ o extranjeros, la cual permitió abordar metodológicamente el presente trabajo. Es importante considerar que el sistema alimentario en muchas sociedades tiene su base en el ámbito doméstico, por esto la muestra, en primera instancia, estuvo compuesta por diferentes tipos de grupos familiares.

No definiremos familia solo por relaciones de consanguinidad sino también por relaciones de afinidad. McCall señala que en Rapanui “los familiares comparten tierra, los bienes muebles y, de tiempo en tiempo, el fondo común del trabajo” (1998: 51). El mismo autor indica que todos estos procesos están estrechamente relacionados con la alimentación. Sabemos que existen tránsitos de personas, familiares, parientes por las diferentes casas. De esta forma la definición y elección de familia estuvo dada tanto por el núcleo duro que la compone, como por todos aquellos individuos que viven adjuntos a ellos y circulan en el ámbito de la alimentación.

Para la observación participante se eligieron cuatro grupos familiares, a modo de estudios de caso, en los cuales confluyeron la mayor cantidad de variables de estudio. Las variables

⁴ Se denomina continental a toda persona que haya nacido y vivido en Chile continental y no tenga relación alguna de parentesco con personas rapanui.

a buscar fueron las actividades productivas, individuos que componen el grupo familiar, presencia de sujetos en diferentes procesos etéreos y tipos de alimentación presentes.

Es preciso aclarar que dentro de los tipos de alimentación encontramos las domésticas o cotidianas, las extra domésticas, festivas y otras relacionadas al turismo. Dentro de las consideradas como cotidianas podemos encontrar aquellas que están dentro del contexto del hogar, comidas domésticas, así como aquellas que están fuera del hogar, extra-domésticas. La comida ritual es un tipo particular de conformación social en torno a la preparación y consumo de los alimentos. En Rapa Nui, actualmente ésta está generalmente asociada a los curantos, con los cuales se celebran diversas actividades o procesos sociales como matrimonios, bautizos, mandas, entre otros. En los sistemas alimentarios también se pueden encontrar comidas no asociadas al ámbito de lo cotidiano, así como tampoco a la ritualidad, estas son comidas dirigidas a un ámbito del turismo.

Las características de las familias a las cuales se observó fueron las siguientes:

GF1

Grupo familiar compuesto sólo por individuos rapanui. Dedicados a actividades pesqueras y agrícolas. Núcleo familiar compuesto por personas de diferentes segmentos etéreos. Hijos estudiaron en el continente.

GF2

Grupo familiar compuesto por individuos rapanui y continentales. Dedicados a actividades ganaderas, agrícolas y turísticas. Núcleo familiar compuesto por personas de diferentes segmentos etéreos; vinculados con la realización de un curanto religioso y por la atención al turista. El hijo mayor fue el primero de la familia en estudiar en el continente, no terminó sus estudios.

GF3

Grupo familiar compuesto por individuos rapanui y continentales. Dedicados a actividades ganaderas, agrícolas y pesqueras. Núcleo familiar compuesto por personas de diferentes segmentos etéreos. Parte de la familia reside en Tahiti, lo que ha generado constantes viajes de diversa duración.

GF4

Grupo familiar compuesto sólo por individuos continentales. Dedicados al turismo. Familia sólo compuesta por niños y adultos. Residencia en Rapa Nui desde hace cuatro años.

La observación etnográfica tuvo como meta describir las circunstancias y el entorno que rodea a cada grupo familiar; ésta se fijó en las prácticas alimentarias y comportamientos asociados al ámbito de lo alimenticio. Es esencial considerar que la descripción se concentra en un microcosmos social que tiene características particulares y únicas, sin embargo a través de la observación de estos grupos se logró conocer y conversar con otros grupos familiares que fueron aportando un mayor cúmulo de información al trabajo en cuestión.

En relación a las entrevistas en profundidad, la muestra intentó ser representativa de los diversos tipos de miembros del grupo, considerando las variables de género y edad. Las entrevistas realizadas por segmento etáreo fueron 22 y su distribución se presenta en la tabla 1:

Tabla 1. Distribución etárea de entrevistas en profundidad

Rango etáreo	Hombre		Mujer	
	Rapanui	Continental	Rapanui	Continental
79-70	2	-	-	-
69-60	1	-	2	2
59-50	2	1	3	-
49-40	1	-	2	-
39-30	1	-	1	-
29-20	2	-	1	1

Estas entrevistas en profundidad fueron complementadas con entrevistas informales a 18 personas, todas de ellas rapanui, que nos brindaron respaldo de la información obtenida y nos permitieron lograr un grado de saturación sobre ésta misma. Además se entrevistaron algunas personas que se consideraron informantes claves: estos fueron dos del área gastronómica, el director del hospital de Hanga Roa, el encargado del Servicio Agrícola Ganadero en Rapa Nui (SAG), el encargado de la Sociedad de Abastecimiento y Servicios de Isla de Pascua (SASIPA), el encargado asociación de comerciantes Isla de Pascua y finalmente una mujer que residió en la isla a los ocho años, en la década de los 60.

3.4. Estrategias de análisis de información

El análisis de la información recolectada se realizó a través de la sistematización y segmentación categorial del material. La información se segmentó temáticamente, así se entienden como traducciones textuales de los elementos obtenidos en la entrevista u observación según los elementos que la pauta de entrevista sugerida o unidades consideradas relevantes para la investigación. La segmentación es el inicio del análisis de datos de forma cualitativa y se caracteriza por la idea de “examinar las unidades de datos para identificar en ellas determinados componentes temáticos que nos permitan clasificarlas en una u otra categoría de contenido” (Gil Flores et al. 1999: 1). A partir de estos elementos, y con la información sintetizada y categorizada, se construyó el texto final de carácter descriptivo y analítico.

Capítulo Cuarto

Una mirada histórica de Rapa Nui a través de su sistema alimentario

“Un hombre bajó hasta llegar al mar. Tomó al bajar una red y saltó al agua. Se sumergió y entró en un hoyo en que había una langosta (...) Al ver la langosta que estaba arriba, salió. Se fue a la playa y dijo a dos hombre: “¡Vamos todos a entrar en el mar!”. Los tres saltaron adentro y llegaron a ese hoyo (...)
Los tres extendieron las manos, agarraron la langosta, la llevaron afuera y trasportaron nadando hasta la playa. Fueron a la casa, cocieron la langosta y la comieron. Era grande la langosta, de gran abdomen (...)
Cuando una vieja que era cocinera para los trabajadores de los moai llegó arriba, dijo: “Ah, ¡que langosta! Langosta grande de gran abdomen. ¿Entre cuantos habéis comido la langosta grande? ¡No habeis dejado ni una pata para mi!”.
Al volver, exclamó la vieja hacia el cielo: “¡Caed vosotros muchachos!”. Los moai cayeron en el suelo. El viento sopló, hubo relámpagos y los truenos estallaron en la noche. Al día siguiente habían caído los otros moai. Se dispersaron los artesanos. Te Tokanga era el ultimo moai. No hicieron más moai.”

*Caida de la estatuas de piedra
Referido por Juan Araki
Sebastian Englert (1936)*

4.1. Los orígenes del sistema alimentario rapanui

El mito de origen rapanui, así como las diversas investigaciones arqueológicas realizadas en la isla nos entregan antecedentes importantes del sistema alimentario rapanui y de sus procesos sociales anteriores a la llegada de población extranjera. Es así como a partir del siglo XIX, la isla se vio enfrentada a una serie de encuentros con poblaciones de origen euro-americanas. Navegantes, científicos, aventureros, visitaron observaron y escribieron sobre la isla. El relato del padre Eugenio Eyraud, quien convivió durante un año con la población insular, es otro antecedente importante para la comprensión del proceso histórico alimentario. En el siguiente apartado rastreamos las bases de la tradición alimentaria rapanui, intentando reconstruir el sistema alimentario previo al contacto y en los inicios de éste mismo.

4.1.1. Las bases de la tradición alimentaria rapanui: El poblamiento legendario

Alrededor del 3000 a.C. se inició uno de los procesos migratorios más significativos en la historia humana. Este consistió en la expansión de grupos de habla austronésica los cuales a través de sucesivas décadas fueron colonizando el espacio geográfico más amplio de la tierra: el Océano Pacífico. Este se inició en Asia expandiéndose hacia la zona occidental del Océano Pacífico. El primer poblamiento -de lo que entendemos como Oceanía- fue hace aproximadamente 40.000 -50.000 años cubriendo las tierras de Australia y Nueva Guinea (O'Connell y Allen 2004). Posteriormente, alrededor de 6.000 años atrás las primeras poblaciones ingresan al arco del Pacífico y se asientan en las islas del archipiélago de Bismark frente a Nueva Guinea. Esta migración alcanzó en el 1300 a.C. a todo el espacio hoy designado como Melanesia, para luego seguir hacia Fiji, Tonga, Samoa, lugares donde se desarrollan los inicios de las culturas polinésicas (Kirch 2002). Se presume que estas mismas poblaciones y sus descendientes colonizaron las islas Marquesas, de la Sociedad, Hawai y los archipiélagos de las Tuamotu, Gambier, Pitcairn y Nueva Zelandia, todo cercano al 500 a. C. (Fischer 2002). Se estima que Rapa Nui fue colonizada hacia el 600 d.C. posiblemente desde el archipiélago de las Gambier (Green 1998, Green 2000), si bien en los últimos años T. Hunt y colegas (2007) han postulado un poblamiento mucho más tardío, hacia el 1200 d.C. Sin embargo, la mayor parte de los investigadores mantienen una fecha aproximada de 800 d.C.

A partir de los antecedentes recién presentados y considerando los relatos de la tradición polinésica, atestiguamos que esta tradición cultural se caracterizaba por reiterados y amplios procesos migratorios que expandían sus fronteras culturales. Es muy posible que la conformación cultural de la tradición polinésica tenga como elemento central la interconectividad, entregándole las bases de su heterogeneidad y de su ser “cultura” (Eriksen 1995).

Estos procesos migratorios poseían una dinámica particular; en una primera instancia se enviaba a exploradores a conocer tierras lejanas, quienes regresaban a su tierra a contar sobre los lugares explorados, específicamente si estos eran aptos para ser colonizados (Fischer 2002: 16). Luego una comitiva repetía el viaje asentándose en el nuevo lugar de residencia, manteniendo, al menos los primeros años, el contacto con su comunidad de origen y extendiendo, así, las redes de intercambio y comunicación a través del océano.

Estos viajes conllevaban un traslado de especies naturales de diversas características y de patrones culturales asociados a éstos.

La cultura Rapa Nui posee relatos legendarios sobre el descubrimiento y poblamiento de la Isla, los cuales se estructuran de modo similar a este movimiento migracional de las poblaciones polinésicas.

Barthel (1978), lingüista alemán, en un estudio detallado a partir del manuscrito *Pu ara hoa*⁵, leyenda y relatos de gente antigua que vivió su niñez en la época pre-misionera (alrededor de 1860), observa la relación que existe entre los nombres, el vínculo con los recursos alimenticios y naturales en general, y el ordenamiento cultural. De esta manera deja entrever, entre otras relaciones, el vínculo de los alimentos, la división sexual del trabajo y el ordenamiento de la naturaleza. Es así como desde su perspectiva, el relato estaría describiendo una manera de concebir el mundo; por ejemplo, que la rata es de tierra y el tiburón es de mar, ambos comestibles, sin embargo la tortuga tendría una importancia mayor al ser tanto de tierra como de mar, con lo cual es considerada más que un animal, como un espíritu y no del todo comestible. También describe las plantas que crecen sobre la tierra y las que crecen bajo ésta; como los hombres trabajan el bambú y las cañas, y las mujeres trabajan la corteza del mahute y desentierran los camotes (Barthel 1978: 46). El análisis realizado por Barthel del relato legendario es interesante dado que entrega antecedentes y temáticas de análisis del sistema productivo alimentario prehistórico rapanui, algunas de las cuales todavía estarían presentes en el sistema contemporáneo.

La historia del poblamiento mítico rapanui se inicia con el sueño de *Haumaka*, hombre del reino de *Hotu Matu'a*, en éste su espíritu se traslada hasta una tierra, en la cual habían tres islotes y un gran agujero. Esta era la tierra donde debía llegar el rey *Hotu Matu'a*⁶. En este sueño, *Haumaka* recorre la isla dando nombre a cada lugar que observa. Al despertar de su sueño envía a siete hombres en una embarcación en busca del lugar soñado. Al llegar a la nueva isla, el primer acto de los exploradores es plantar un ñame (*Dioscorea sp.*) o *uhi* en lengua rapanui (Routledge 2005: 278). Al sentir hambre se introdujeron al mar a buscar pescados, los atraparon apretándolos entre las piernas, había abundancia de peces (Englert 1948). Para comérselos hicieron un fuego con leña de *mako'i*, calentaron piedras y los pusieron sobre éstas para cocinarlos⁷ (Barthel 1978: 55). Luego de recorrer la isla volvieron

⁵ Manuscrito que recoge una versión sobre relato mítico de migración de Hotu Matu'a.

⁶ En algunos relatos se hace referencia a Hotu y en otros a Hotu Matu'a, que significa Hotu hijo de Matua.

⁷ Dependiendo de la traducción o versión de la leyenda existen diferencias en relación a esta acción de cocinar. Algunos señalan que "se hizo fuegos sobre piedras" y otros "que se calentaron los pescados sobre piedras". Esta diferencia en la descripción es interesante

al lugar donde habían sembrado el *uhi*, sin embargo, alrededor de este habían crecido pastos largos, ante lo cual asumieron que esta isla poseía una “mala tierra”. La clasificación inmediata de “mala tierra”, convoca nuestra atención, ¿cuáles serían los parámetros para considerarla de esta forma? ¿Existirá una relación con la realidad actual de la isla, que incorpora a través de la memoria esta caracterización a sus relatos legendarios? Es interesante aportar que a la llegada de *Hotu Matua* a los exploradores le informan de esta situación y él responde que la tierra de la cual vienen es igualmente mala porque las inundaciones y los hundimientos de tierra traen destrucción e incapacidad de cultivar la tierra.

Es así, como a partir de el sueño de *Haumaka*, el rey *Matua* manda a su hijo *Hotu*, a quien durante su mandato le había traspasado los poderes reales, a navegar desde *Maori* hacia *Te Pito O Te Kainga*. Las razones de esta migración han sido interpretadas y relatadas de diferentes formas, se habla de catástrofes naturales (Englert 2004), como de guerras internas por falta de tierra (Barthel 1978). El rey *Matua* le señala a su hijo que en esta tierra su número de hijos aumentará, por lo cual debe partir y no dejar nada, debe llevar todo consigo. Ante lo cual *Hotu* le pide a sus asistentes que preparen los siguientes recursos vegetales: “*Go and take banana shoots, taro seedlings, sections of sugar cane to be planted, yam roots, sweet potatoes with leaves (rau kumara), hau hau trees, paper mulberry trees, sandalwood trees, toromiro trees, fern (riku), rushes, yellow roots, tavari plants, moss (para), and ngaoho plants. Take all of these things and also grass*”⁸ (Barthel 1978: 99).

Hotu les recuerda que es importante llevar animales, “four- legged animals (*manu vae eha* “birds with four legs”), also pigs (*kekepu*), chickens and birds”⁹ (Ibid 1978: 99) y que no se les pueden olvidar “*the flies*”, las moscas. En relación a las moscas dice lo siguiente: “*If you forget the flies, the multitude (piere) of the people will disappear. When you reach the land to which you are travelling, it will be over quickly for the multitude of people. When the flies die, the human population dies too*”¹⁰ (Ibid. 1978: 99).

ya que estaría hablando del tunu ahí (cocinar sobre piedras calientes) o de una forma convencional de cocer los pescados (una fogata).

⁸ “Ve y toma brotes de plátano, plantas taro, secciones de caña de azúcar que puedan ser plantadas, raíz de ñame, camote con hojas (*rau kumara*), árbol de hau hau, árboles de morera, árboles de madera de sándalo, árboles de toromiro, helecho (*riku*), junco, raíces amarillas, plantas de tavari, *moho (para)* y plantas de *ngaoho*. Toma todas estas cosas y también pasto”. Traducción propia.

⁹ “(...) animales de cuatro patas (*manu vae eha* “aves con cuatro patas”), también los cerdos (*kekepu*), pollos y aves”. Traducción propia.

¹⁰ “Si te olvidas de las moscas, la multitud (*piere*) de personas va a desaparecer. Al llegar a la tierra a la que estas viajando, se habrá terminado rápido la multitud de personas. Cuando mueren las moscas, la población humana muere también”. Traducción propia.

Diferentes autores (Knoche 1912, Métraux 1971, Barthel 1978) nombran más o menos elementos como parte de la lista de migración. Sin embargo, a nuestro parecer la importancia que remiten los recursos traídos en la migración inicial se refiere a una forma de vida y de sustento alimentario, basado en gran parte, en producciones agrícolas específicas, las cuales a lo largo de la historia rapanui aparecen como parte de la vida cotidiana, en canciones y leyendas. Por consiguiente, esta lista deja entrever una fuerte vinculación con ciertos recursos vegetales, tanto alimenticios como otros de importancia económica (fibras, maderas), y como señala Barthel (1978), esto estaría denotando la relación del hombre con el medio que lo circunda. En relación a ello, es primordial agregar que las migraciones en el Pacífico conllevaban una translocación o transporte de paisajes los cuales hacen posible reproducir las formas culturales en las islas, que generalmente son espacios pobres en términos de biodiversidad (Cox y Banack 1991; Lebot 2002). A partir de esta afirmación es posible asumir que muchos usos y significados asociados a los recursos alimentarios traídos se comparten o asemejan en diversas tradiciones culturales de Oceanía.

Así, el cerdo es un elemento central en toda la Oceanía, más en Melanesia, menos en Polinesia. Es considerado un instrumento y soporte del ámbito de lo sagrado (Serra Mallol 2007). La carne de cerdo, en los orígenes de la tradición oceánica, no fue considerada como alimento cotidiano, sino como valor de reemplazo en ritos que marcaban diferentes momentos de la vida social y de uso ceremonial. En Tahiti, Tonga y Samoa éste fue reservado para los dones destinados a los jefes, a los intercambios y a las ceremonias religiosas (Williamson 1967 (III): 323-326, citado en Serra Mallol 2007).

Las aves de corral estaban menos presentes en el panteón tahitiano y polinésico. Estas fueron percibidas como encarnación de dioses, su consumo era objeto de numerosos entredichos en particular en Tonga, Samoa, y en la Isla de Pascua (Williamson 1967 (III): 324-326 y 362-363, citado en Serra Mallol 2007). Las moscas, por su parte, fueron concebidas como símbolo de abundancia, ante lo cual estas siempre deben acompañar al *ariki*, y no deben ser olvidadas en los procesos de migración.

Prosiguiendo con la leyenda conductora, Hotu les pidió a sus asistentes que antes de emprender el viaje le hurtaran los *uhi* a su hermano, con el fin de llevárselos, sabiendo que éste al notar que le habían sacado sus tubérculos, nombraría cada uno de ellos, de esta forma conocerían el nombre de cada variedad: “(...) *later during the night you are to go*

(there) and dig up the yams of my brother *Maeha*. When you have dug out all the big and small root, so that nothing is left in the soil, then you shall break them up completely and rub the pieces in your hands. This way, when *Maeha* names them, I can find out the names of the various kinds of yams”¹¹ (Barthel 1978: 99). Contaron 39 variedades de *uhi*.

En la tradición polinésica cuando un alimento cambia de dueño, éste posee el nombre del dueño original más el nombre del nuevo propietario, esta situación devela la importancia del apoderamiento y propiedad sobre las cosas (Ibid. 1978).

Situación similar hicieron con los camotes, pidieron a su dueño que los sacara para llevarlos a la canoa y mientras realizaba esta labor nombró uno a uno los respectivos nombres, había 21 variedades de ellos. Sumando, recolectaron cientos de canastas con tubérculos y diferentes plantas, cinco calabazas con moscas y veinte variedades de cada tipo de pájaro, 100 cerdos¹² y 50 paquetes de “animales de cuatro patas”.

Las principales plantas alimenticias llevadas por *Hotu Matu’a* fueron las siguientes:

41 variedades de *uhi* (ñame; *Dioscorea sp.*)

21 variedades de *kumara* (camote; *Ipomoea batatas*)

10 variedades de taro (*Colocasia antiquorum*)

7 variedades de *toa* (caña de azúcar; *Saccharum officinarum*)

5 variedades de *maika* (plátano; *Musa sapientum*)

El origen legendario de vegetales y tubérculos fue atribuido en la tradición tahitiana a "semen" humano; específicamente se concibe su creación a partir de cadáveres sepultados por los primeros hombres. Henry (2000) describe el proceso y caracterización de la formación de la siguiente manera: “*Le ‘uru fruit de l’arbre à pain était issu d’un homme: le tronc était son corps, les branches ses membres, les feuilles ses mains, le fruit était sa tête et le coeur du fruit sa langue. Le cocotier aurait jailli de la tête de l’homme, la châtaigne tahitienne mape des reins humains (qui portent le même nom), le hutu du coeur humain, le taro des pieds de l’homme et ses feuilles de ses poumons, les ignames des jambes humaines (...)*”¹³ (Ibid: 435-436 citado en Serra Mallol 2007: 263).

¹¹ "(...) más tarde durante la noche, vas a ir (allí) y vas a desenterrar los ñames de mi hermano *Maeha*. Cuando hayas desenterrado todas las raíces grandes y pequeñas, cuando no quede nada en la tierra, entonces debes romperlos por completo y frotar las piezas en tus manos. De esta forma, cuando *Maeha* los nombre, puedo conocer los nombres de las diferentes clases de ñame". Traducción propia.

¹² Barthel nombra los cerdos como traducción de *kekepu*. Sin embargo, deben existir dudas en su interpretación ya que acompaña la palabra con un signo de interrogación.

¹³ "Uru fruto del árbol del pan se derivaba de un hombre: el tronco era su cuerpo, las ramas sus miembros, las hojas sus manos, el fruto era su cabeza y el corazón del fruto su lengua. El cocotero habría brotado de la cabeza del hombre, la castaña tahitiana eran los

El orden con el cual se nombran las plantas y tubérculos es, según Barthel (1978:113) esencial para entender la importancia asociada a éstos en la cultura. El ñame es nombrado antes que el camote, indicio de su mayor rango lo cual también se demuestra en las siguientes situaciones dentro del relato mítico: a la llegada de los exploradores, plantan ñame, no camote; en algunos relatos se habla de que la tribu de los *Miru*¹⁴ poseía ñame y la de los Tupahotu no; las plantaciones de ñame son *tapu* para pescadores y para mujeres en período de menstruación, mientras que las plantaciones de camote son cosechadas por mujeres; y el ñame es alimento de guerreros y el camote de la gente común. A partir de estas observaciones el autor realiza asociaciones a partir de las cuales reconoce oposiciones binarias entre el ñame y el camote en la cultura rapanui, con lo cual les otorga un lugar en el ordenamiento simbólico de la cultura: masculino vs. femenino; nobleza vs. gente común (Barthel 1978: 120-128).

Bonnemaison (1997) hace una comparación similar entre el ñame y el taro en Vanuatu. A partir de las características fisiológicas de los tubérculos los vincula con su rol en el universo cultural de Vanuatu, considerando la existencia de una relación complementaria entre ambos. Describe el ñame con una imagen fuerte relacionada con el mundo masculino y lo seco, así como el taro es caracterizada como una planta hembra cercana a lo húmedo. Es así como se genera una identidad asociada a los tubérculos que se mantiene a través de una horticultura intensiva que reproduce patrones de cultivo. Cada grupo asume la caracterización entregada por un tubérculo, variando según áreas geográficas la predominancia del ñame o del taro. Bonnemaison (1997) plantea que existe una relación complementaria entre ambos tubérculos y el universo simbólico asociado a ellos, lo cual se transmite a relaciones complementarias entre comunidades o divisiones entre grupos.

Es posible que al igual que en Vanuatu, Rapa Nui haya tenido de protagonistas de esta relación complementaria al ñame y al taro. Esta situación se fundamenta con mayor fuerza al conocer registros que nos revelan la incorporación tardía del *kumara* a esta zona insular y a la Polinesia en general, sustituyendo posiblemente al taro en islas de clima subtropical como Nueva Zelanda, Mangareva y Rapa Nui (Kirch 2000: 403).

riñones humanos (que llevan el mismo nombre), el *hutu* el corazón humano, el taro los pies del hombre y sus hojas de sus pulmones, el *ignames* de las piernas humanas (...)". Traducción propia.

¹⁴ La tribu de los *Miru* descendía directamente del rey *Hotu Matu'a* por lo cual formaba parte de la aristocracia rapanui (Englert 2007). Los *Tupahotu* era una de las 8 tribus principales, no eran considerados parte de la nobleza.

Barthel al estudiar los nombres de las distintas variedades de las plantas alimenticias, reconoce un vínculo histórico cultural con islas localizadas al oeste de Rapa Nui, dado que los nombres son variedades reconocidas como originarias de otras islas (1978: 113-121). Por otra parte, hay plantas de las cuales se conoce su incorporación tardía (post período migración inicial), pero que han sido incluidas en el relato mítico, como por ejemplo el *kumara* o camote, y existen otras que se presume debieran estar presentes en los relatos de las primeras migraciones, pero están ausentes (Ibid. 1978: 131).

Otra planta llevada en la migración es el *Ti* (*Cordyline fruticosa*). En Polinesia, el *ti* tenía numerosas utilidades religiosas y mágicas, entre ellas poseía un lugar especial en las ceremonias asociadas a la fertilidad (Serra Mallo 2007). Era una planta asociada a la abundancia, la cual se plantaba cerca de los lugares ceremoniales y poseía una ceremonia singular para su cocción. Además de ésta, muchas otras plantas fueron traídas, las cuales no nombraremos debido a que no son plantas alimenticias.

El relato cuenta que el rey *Hotu Matu'a* llegó en dos canoas, en una de ellas venía *Ava Rei Pua* y en la otra *Hotu Matu'a*. Cada una de las canoas navegó hacia un lado de la isla preocupándose de dotar de *mana* las diferentes zonas de pesca. Antes de llegar al lugar de desembarque tanto *Vakai*, la esposa de *Hotu Matu'a*, como *Ava Rei Pua* dieron a luz a un hijo y a una hija respectivamente. Al llegar a la costa bajaron los suministros alimenticios, sacaron las canoas del agua para usar la madera en la construcción de casas y luego repartieron las diferentes plántulas traídas entre la gente, cada uno sacó su parte. *Teke*, quien ordenó esta distribución, pidió a cada uno que no encendieran el *umu* u horno subterráneo, ya que esto podría afectar negativamente la llama y sombra del rey. Para comprender esta situación debemos remitirnos al concepto de *mana* y *tapu*. Como se explicó anteriormente, en la tradición Maori, el *ariki* tiene el poder o *mana* de otorgar atributos espirituales (*tapu*) o hacer comunes los objetos (*noa*). Esta última función era realizada situando aquel objeto sagrado en contacto con alimentos cocinados o con el fuego en donde éstos fueron cocinados (Tregear 1904: 149). Es así como el fuego del *umu* tiene el poder de quitar el *mana* a los objetos y en este caso, por alcance, se puede entender que puede afectar el *mana* del *ariki*. Esta prohibición puede estar resguardando la permanencia de eficacias simbólicas sociales (Serra Mallo 2007: 191) y develando los significados e implicancias sociales de un proceso de contaminación.

Dentro del relato recogido por Barthel se dice que en las embarcaciones venían prisioneros de guerra, los Hanau Eepe (probablemente prisioneros de guerra), cuya labor era trabajar la

tierra. Al llegar se les asignó un terreno cercano al Poike para que cultivaran y un jefe para que los dirigiera.

4.1.2. La formación de una cultura alimentaria: el asentamiento humano en Rapa Nui

La arqueología es la forma a través de la cual se ha reconstruido el habitar y el producir de la cultura rapanui en el período anterior al contacto con los europeos. Esta nos entrega antecedentes sobre la población rapanui antes del contacto con la civilización occidental. Se presume que inicialmente la población mantuvo una constante conexión con otras islas del Pacífico o al menos con su isla de origen, que con el pasar del tiempo fueron debilitándose hasta cesar por completo (Weisler 2002).

Rapa Nui se ordenaba a través de un sistema jerárquico de jefaturas tribales. Cada tribu se ubicaba en una porción geográfica determinada y poseía un orden social particular dentro del cual existían clases sociales y profesionales (Englert 2007). Entre los profesionales que realizaban actividades productivas de importancia para esta investigación encontramos a los *tangata keukeu henua* dedicados al cultivo de la tierra y los *tangata tere vaka* quienes manejaban las técnicas de pesca. La limitada biodiversidad de recursos marinos y terrestres transformaba en prioridad la seguridad alimentaria de producción de recursos y un sistema político económico que sustentase tal necesidad (Simpson 2009: 133). El sistema de producción de alimentos era el principal soporte de la población y, de la misma forma, éste cumplía un rol fundamental como fuente de riqueza para llevar a cabo los grandes proyectos de construcción de jefes tribales (Wozniak 2003: 12). El excedente de alimentos permitía el funcionamiento del sistema de redistribución a través del cual los jefes ganaban prestigio y poder (Sahlins 1985). Este sistema político-productivo estaba estrechamente ligado a un sistema religioso de culto a los antepasados, conocido como sistema ritual *ahu-moai*. A través de este sistema se transmitía el *mana*, fuerza que permitía el mantenimiento del orden cultural y la prosperidad (Castro 2006).

En Rapa Nui existe el concepto de *kainga* (Wozniak 2001) para nombrar una porción de tierra utilizada por un clan. Generalmente, en el pasado, este territorio abarcaba desde la costa hacia el interior (centro de la isla), utilizando elementos del paisaje para delimitar el territorio. Esta delimitación tenía una forma específica de distribución en la cual cada elemento, como los monumentos arquitectónicos, los complejos habitacionales y las tierras

de cultivo, tenían su lugar de acuerdo a parámetros de jerarquía y estaban estrechamente ligados a la cosmovisión (Wozniak 2001; Tcherkézoff 2004; Pérez 2005)

Como antecedente es primordial tener en cuenta que el paisaje rapanui se ha construido a partir de la influencia de la ideología polinésica y las limitaciones existentes en el medioambiente, es así como la tradición rapanui resulta de la combinación de formas polinésicas de relacionarse con el medio y con los sistemas de subsistencia en donde la principal estrategia era mantener un paisaje transportado de cultivos alimenticios tropicales (Wozniak 2001; Kirch 2002).

En los inicios, a la llegada de los primeros colonos la isla presentaba una cobertura vegetal de bosque mixto variado con palmas tipo *Jubaea sp.* (Mieth y Bork 2005; Orliac y Orliac 1998) ante lo cual las principales formas de cultivo eran bajo bosques, lugar donde se conservaba el calor y la humedad, protegiendo los cultivos del intenso sol existente. Mieth y Bork (2005) plantean una deforestación progresiva para la creación de campos de cultivo, e intensificación de la producción, posiblemente rozando extensas zonas con fuego. Es así como hacia el 1200 d.C., producto de una intensificación agrícola (período *Ahu Moai*) y aumento de roce, ocurre un desgaste de los suelos, que desemboca en la desaparición progresiva de los bosques. Bajo estas circunstancias el viento, sol, lluvia, en conjunto con el agote de suelos y el inicio del proceso de erosión, provocan una búsqueda de nuevas formas de cultivo y protección de éstos, con el fin de mantener los niveles de producción (Stevenson et al. 1999). Entre estas innovaciones se observan principalmente los jardines de piedras en los cuales las áreas de cultivo se protegen de la evotranspiración por una cobertura continua de pequeñas piedras volcánicas. A través de este mecanismo lograban mantener la humedad y calor para las plantas de origen tropical y subtropical, especialmente en los lugares que ya no tenían sombra de árboles (Wozniak 2001: 99).

Stevenson et al. (1999) identifican ocho formas de cultivo para el siglo XIV d.C.: *Pu*, orificios en la tierra de 50 cm aproximado rodeados de piedras; jardines de casa o huertos familiares, superficies cercanas a la vivienda con una densidad moderada de piedras distribuida en la base lineal de los afloramientos de basalto; campos de tierras bajas, de característica similar al anterior, pero sin la asociación directa al centro habitacional y cercanos a la costa; campos en pendiente que son jardines de piedra de mayor tamaño construidos al borde de barrancos; campos de colinas que son jardines de piedra en la cima de colinas, generalmente asociados a casas; *manavai*, estructura circular a base de piedras construida sobre la superficie con espacio para el cultivo en su interior; *boulder gardens o*

jardines de grandes rocas; y finalmente círculos de plantación que son aros de piedras con los cuales se define el límite de la plantación. Existen otras posibles formas de cultivo, como los campos abiertos de cultivos, que en años posteriores fueron observados por algunos navegantes, sin embargo dado que éstos no dejan evidencias físicas no han sido identificados por las investigaciones arqueológicas (Wozniak 2001: 96).

Stevenson et al. (1999) encontraron evidencia de viviendas de elite cerca de los centros ceremoniales, así como también cercanos a las plantaciones de tierra adentro. Incluso en algunos casos, por ejemplo en el sector de La Pérouse, una vivienda de elite ubicada en el borde de un campo de colina presenta un *ahu* cercano a éste. Esta evidencia permite creer que la elite manejaba la producción agrícola con la cual también mantenía un vínculo ritual. Investigaciones realizadas en diversos sitios arqueológicos de la isla sostienen que la construcción de los complejos ceremoniales *Ahu-Moai* están asociados a grandes extensiones de campos agrícolas, sin embargo esta relación se hace más fuerte hacia comienzos del 1400 d.C., momento en que empieza a aumentar la complejidad social. Estos datos apoyarían la hipótesis de Simpson (2009) y Stevenson et al. (1999:14) “(...) that larger field systems were initiated to meet the production goals of chiefly elites”¹⁵.

Wozniak (2001) plantea que una de las actividades más importantes entre los rapanui es la producción de alimentos, lo cual se explicaría a partir de la importancia cultural asociada a éstos. Esto se observa en algunos sitios arqueológicos en donde se han encontrado evidencias de *umu* u hornos subterráneos que pueden haber sido utilizados en grandes festines luego del término de la construcción de viviendas y centros ceremoniales (Mieth y Bork 2005: 60). El *umu* u horno subterráneo, es un orificio en la tierra revestido con piedras las cuales se calientan antes de posicionar los alimentos, éstos luego se tapan con hojas de plátanos y finalmente con una capa de tierra. Uno de los *umu* analizados cercano al Poike contiene restos de variedades de alimentos: erizos, conchas de mar, huesos de pollo y de ratón y cocos de palmas. Ayres (1986), Ayres et al. (2000), y Stevenson et al. (2000) encontraron huesos de peces de orilla, pollos, y ratas, sin embargo no encontraron restos de mamíferos marinos ni peces pelágicos (Wozniak 2003). Autores como Malinowski (1995), Leenhardt (1997) y Donaire-Marsaudon (2005) describen en Oceanía enormes festines ceremoniales de redistribución, en los cuales grandes cantidades de alimentos eran distribuidos entre la población. Estos festines estaban asociados al término de importantes faenas –de construcción, agricultura, pesca, entre otros- y cumplían la misión de demostrar

¹⁵ “(...) los sistemas de grandes predios se iniciaron para cumplir con los objetivos de producción de las elites principales”. Traducción propia.

el prestigio y honor de aquel que brindaba este gran banquete, mostrar el *mana* o poder que él poseía.

Había alimentos que eran *tapu* para el *ariki*, sin embargo otros alimentos sólo podían ser consumidos luego de ser presentados ante el rey (Métraux 1971: 328). El rey sólo podía consumir los siguientes pescados: el *mahore*, *kotea*, *pahika*, *teteme* y *raí* (Ibid. 1971: 132). Existía un *tapu* asociado al atún, el cual no podía ser extraído ni consumido durante los meses de invierno; esta prohibición no alcanzaba al *ariki* y tampoco a ciertos nobles. El primer pez extraído luego del levantamiento del *tapu* era presentado al rey, quien lo probaba y luego se los entregaba a sus *tangata-honui*. El rey tenía una embarcación especial en la cual salían a pescar para él, esta se llamaba *vaka-vaero*.

Dentro de la caracterización del sistema alimentario pre-contacto no podemos dejar de lado el canibalismo. Esta acción está presente en la memoria histórica de la mayoría de la población rapanui, su presencia se extiende incluso a leyendas y mitos de la isla. La antropofagia está documentada para Fiji, y Nueva Zelandia y algunas otras islas de la Polinesia. Joseph Banks el naturalista a bordo en el primer viaje del capitán James Cook se encontró en Nueva Zelandia con huesos humanos limpios con huellas de haber sido roídos, guardados en un canasto de provisiones. Estos habrían pertenecido a guerreros capturados. Años después durante el segundo viaje, y nuevamente en Nueva Zelandia, se enfrentan directamente con este “ritual” cuando un grupo de su hombres fue capturado y comido (Salmond, 2004). Sin embargo, a pesar de la amplia cobertura que en cierta manera se le ha dado en muchos de los escritos tempranos sobre Rapa Nui, no existen evidencias arqueológicas publicadas de esta práctica para la isla.

Diversos autores reflexionan acerca de la antropofagia en la isla. Morales et al. (2004) y Cobo (2004) consideran que es posible que esta práctica haya existido, sin embargo, ambos dudan que esta haya sido gatillada por una situación de hambruna o necesidad alimentaria. Como plantea Morales et al. (2004) el canibalismo es más que comer, éste estaría dando cuenta de “(...) un sistema de símbolos y rituales que entrega modelos “de” y “para” la cultura, toda vez que permite a los individuos de un grupo determinado situarse en el mundo y definir su humanidad” (2004:1). Consideran que el imaginario del hombre caníbal es generado a partir de la necesidad de diferenciarse de otro, de distinguirse de el presente civilizado y cristiano (Ibid. 2004: 7). En este sentido vemos como quizás se ha levantado un discurso, tanto para Rapa Nui como para otras islas del Pacífico, notablemente para

Mangareva de guerras civiles y hambrunas crónicas¹⁶. ¿Nos preguntamos hasta que punto este discurso no puede haber sido construido también desde el afán de los misioneros católicos? Montecino (2010) por su parte arguye que además de un canibalismo ritual existe uno bélico, el cual justificaba el consumo de la carne humana de los prisioneros de guerra y los heridos del propio bando debido a la falta de alimentos. Sin embargo como plantea Harris (1994), el canibalismo podría haber formado parte de las prácticas guerreras de sociedades pre-estatales. Por otro lado también argumenta, que en la medida que estos mismos prisioneros se hacen más valiosos vivos que muertos, éstas prácticas tenderían a desaparecer. Esta discusión puede ser mirada desde diferentes enfoques, dando explicación a la veracidad de la existencia del canibalismo o a las posibles explicaciones de su existencia.

En todo caso al releer a algunos relatos llama la atención un notable sesgo o predisposición a asumir a priori la presencia de esta práctica. Thomson en su recalada en Rapa Nui en 1886 dice haber escuchado relatos de ancianos que habrían comido carne humana cuando jóvenes e incluso le describieron el modo de su preparación. Pierre Loti en su diario sobre su visita a la isla reflexiona “(...) *No se sabe jamás a qué grado de ferocidad repentina puede llegar un salvaje ordinariamente dulce y manso, cuando se siente poseído por una de esas pasiones de hombre primitivo, o por cualquier superstición tenebrosa. No hay que olvidar, tampoco, que un instinto de canibalismo dormita en lo más íntimo de las naturalezas polinésicas*” (1998: 26). En un reportaje del National Geographic de 1919 sobre las Marquesas, se dice que “los hombres eran feroces, crueles y caníbales, cuya actividad principal era la de matar hombres y mujeres con fines de canibalismo gastronómico”. En cambio Bellwood (1979) nos indica que a nivel arqueológico la práctica estaría presente en muchas partes de Oceanía, pero siempre en contextos rituales o en situaciones de venganzas, pero raramente como canibalismo gastronómico.

En varias de las leyendas recopiladas tanto por Metraux (1971) como por Englert (2007) se hace mención al canibalismo. Muchas aluden de manera expresa a venganzas y que con este acto el *mana* del enemigo es absorbido (Wolff 1948, Lee 1992). Como decíamos anteriormente el canibalismo ha sido documentado para otras islas de la Polinesia, sin embargo generalmente ha tenido un contexto ritual. Era poco frecuente y era un acto cargado de *mana*, usado como una demostración pública de la fuerza y poder de un grupo frente a un enemigo, siempre regido por estrictas reglas y tabúes (Fischer 2002).

¹⁶ Véase Diamond 2005

Cercano al periodo de contacto, la tradición oral relata un proceso de cambios políticos, sociales y religiosos alrededor del 1680 y 1730 d.C., muy cercano a la llegada de los primeros navegantes europeos (Englert 2007, Wozniak 2003). Es así como cercano al siglo XVII, el sistema alimentario rapanui comienza a disminuir su productividad provocando hambruna y guerras entre clanes. En relación al ámbito religioso, el derribamiento del sistema *ahu-moai* provoca una crisis que transforma las estructuras significativas y obliga a la búsqueda de nuevas formas y ritos de significación. Castro (2006) plantea que esta crisis en la cultura conlleva una pérdida de *mana*, es decir una pérdida del poder que mantenía a la cultura en orden. Como estrategia, para contrarrestar esta pérdida de *mana*, la ceremonia del hombre pájaro, a través de la cual se elegirá al nuevo jefe por un año, empieza a tomar cada vez más importancia. Otras perspectivas consideran que esta ceremonia estuvo siempre presente en el universo ritual de los rapanui, sin embargo es resignificada y adaptada a los tiempos de crisis (Wenburn y Seelenfreund 2010). Este paso del reinado de *ariki* por linajes familiares a la jefatura de *Matato'a* por elección física ritual conlleva un cambio en la organización política social de Rapa Nui (Fischer 2005).

Los navegantes que llegarán a la isla observarán y comentarán la progresiva caída de los moai, así como también se encontrarán con una nueva situación y etapa de la cultura rapanui (Fisher 2005).

4.2. La interfase entre lo tradicional y lo introducido: los primeros contactos con la civilización occidental (1722-1864)

Douaire-Marsaudon (2005) plantea que el primer contacto es un período particular de la historia de la globalización cultural. Este evento se dio en diferentes momentos en los diversos lugares del mundo. En Rapa Nui el período de primer contacto duró más de cien años desde la llegada de los primeros navegantes hasta el arribo del primer misionero a la isla, el padre Eugenio Eyraud.

El contacto con la civilización occidental conlleva la manifestación de visiones, imaginarios, ideas y prácticas de los navegantes, así como de los habitantes de la isla al ver llegar a estos extranjeros. Esta experiencia de contacto nos entrega los primeros datos que se tienen de la cultura viva rapanui, de cómo habitan el paisaje que hemos reconstruido a partir de la evidencias arqueológicas estudiadas entre los siglos VII y XVII. El encuentro significó el intercambio de elementos materiales, influencia y experiencia, muchas de las

cuales suponen transformaciones y a largo plazo adaptaciones en las estructuras significativas de los habitantes de la isla (Castro 2006).

4.2.1. De encuentros, intercambios y recursos: La mirada de los navegantes

Para construir este apartado se realizó una minuciosa revisión de crónicas de viajeros, navegantes y científicos y antecedentes de estudios sobre la materia en diversos parajes de Oceanía. El interés es reconocer elementos tradicionales de la cultura alimentaria, que todavía se observan en esos años, y conocer cuáles fueron las introducciones realizadas en este período. En general, las crónicas relatan la experiencia de contacto de los navegantes europeos con el pueblo rapanui, la mayoría de ellas describe los sucesos acontecidos y sus respectivas impresiones y reacciones. Es fundamental tener en cuenta que la visión de las crónicas es una mirada desde la cultura de occidente que se enfrenta a una cultura diferente. La mayoría de los navegantes se informó sobre Rapa Nui a través de crónicas de viajeros anteriores a ellos; de esta forma, algunos de ellos, al haber visitado primero Tahiti, como es el caso de Cook y todos aquellos que leyeron sus crónicas, poseen ese modelo comparativo de desarrollo social y ecológico. Incluso en muchas ocasiones el lugar donde desembarcaron, el día en qué llegaron o su reacción ante el primer contacto, afectaron en demasía su percepción acerca de lo observado. También debemos considerar que la mirada y relación que establece un inglés con un paisaje sería diferente a la de un español que zarpa de la costa desértica sudamericana (El Callao), asumiendo que existen diferencias culturales entre los mismos europeos.

A continuación revisaremos brevemente los antecedentes de cada uno de los navegantes cuyas crónicas fueron consultadas. Edward Davis fue el primer navegante que divisó la Isla de Pascua el año 1687, su testimonio entregó información a otros navegantes sobre la ubicación de la Isla. Sin embargo, el primero en desembarcar fue el comodoro holandés Jacob Roggeveen, quien llegó el 5 de abril de 1722 con una flota de tres barcos: el *Thienhoven*, *Arend* y *Afrikaansche Galei*, recala en la caleta hoy denominada La Pérouse. Su primer acercamiento a la población de la isla, nótese que es el primer acercamiento del cual se tiene registro, fue a través de un nativo que se aproximó al barco, tocó un instrumento y luego se devolvió a la orilla con regalos para la población que le fueron bajados desde el barco.

El año 1770, llega a la isla la expedición científica española al mando de Felipe González de Haedo por mandato del Virrey del Perú. El navío *San Lorenzo* atraca frente a la costa de *Ovahe*. El objetivo de la expedición era tomar posesión de la isla y hacer las respectivas indagaciones para establecer una misión en el futuro próximo. Para llevar a cabo esta tarea realizaron una procesión a *Puakatiki*, en la ladera del volcán *Poike*, en donde levantaron tres cruces.

El Capitán James Cook arribó a la isla el año 1774. Su estadía en la isla fue de tres días. Parte de la tripulación desembarcó en Hanga Roa, quedándose él en cubierta debido a problemas de salud. Por esto, su crónica está construida, en parte, en base de lo que otros le informaron sobre el lugar, especialmente Johan Reinhold Forster (padre) y George Forster (hijo), naturalistas a bordo, quienes recorrieron por separado gran parte de ésta, siempre acompañados de población rapanui.

En 1786 llega a la isla Jean François Galup conde de La Pérouse, en las embarcaciones *la Boussole* y *l'Astrolabe*, a cargo de una expedición cuyo objetivo era completar los descubrimientos llevados a cabo por James Cook en el Océano Pacífico. Diez años más tarde arribó a Rapa Nui Charles Bishop, el año 1976.

Entre los años 1796 y 1816 muchos navegantes se acercaron a las costas de la isla no pudiendo desembarcar debido a problemas climáticos. Uno de los barcos que sí logró acercarse a la isla fue el ballenero americano *Nancy*. Este encuentro fue desafortunado para los habitantes de la isla, ya que luego de un sangriento combate, doce hombres rapanui fueron secuestrados, llevándose los a la isla Más Afuera, donde se establecían los cazadores de ballenas. Esta situación se reiteró a lo largo de los años, causando un cambio de actitud de los isleños hacia los extranjeros.

Luego de estos acontecimientos, muchas de las observaciones realizadas por los navegantes fueron similares a las anteriores, sin embargo hay algunos elementos novedosos que resaltar. Por ejemplo, Otto von Kotzebue llega a la Isla el año 1816, y entre las cosas que le ofrecieron de intercambio habían redes de pesca, objetos de los cuales antes no se había tenido noticia. Otro ejemplo es el del Capitán F. W. Beechey comandante del buque *Blossom* quien arriba en el año 1825 a Rapa Nui.

En los siguientes años varios barcos se acercaron a las costas rapanui. Entre ellos, *Discoverer* (1831), *Venus* (1838), *Portland* (1852) y la barcaza *Prudence* (1856). Todos los

tripulantes que dejaron algún registro reiteran observaciones como el acercamiento de nativos al barco ofreciendo productos alimenticios y mujeres. Sin embargo, entre los años 1860-1862, barcos peruanos esclavistas se aproximaron a la isla llevándose a la fuerza una gran cantidad de personas, lo cual genera un cambio de actitud que incita una reacción de hostilidad ante los recién llegados visitantes. Entre los secuestrados se encontraba el *Ariki Kaimakoi* y su hijo *Maurata*. Se llevaron a 900 personas de las cuales solo 15 volvieron a Rapa Nui.

Es así como estos viajeros se enfrentaron a una cultura distinta desde sus expectativas e imaginarios contruidos, los cuales caracterizan y colorean la realidad que observan (Todorov 1991). Estos viajeros observaron el mundo desde su experiencia cultural, los rapanui deben haber experimentado la misma sensación, al observar y enfrentarse a seres con costumbres, lenguaje y objetos diferentes. A partir de ambas dimensiones se genera una historia particular, imposible de reconstruir y de conocer a cabalidad, sin embargo intentaremos hacerlo a través de la información disponible. Es de interés de esta sección ahondar y reparar específicamente en las observaciones realizadas sobre encuentros e intercambios de alimentos y especias, actividades productivas, ceremoniales y recursos disponibles, preparación de alimentos y consumo.

De encuentros, intercambios y recursos

Los contactos establecidos con la población local fueron de diversos tipos, sin embargo, el común denominador fue el ofrecimiento de alimentos. En reiteradas ocasiones, los nativos se acercaron a estas grandes embarcaciones ofreciendo cabezas de plátano y tubérculos, específicamente *uhi*, a los tripulantes como intercambio de algún objeto que les interesaba.

“(...) having presented him two strings of blue beads[1] round his neck, a small mirror, a pair of scissors, and other like trifles, which seemed to have a special attraction for him”¹⁷ (Roggeveen 1908).

"Estando en dicha balisa esperando que llegase al Navío, vinieron nadando tres hombres de estos naturales, pintando de distintos colores, manteniéndose cerca del bote, con muchos gritos hasta que uno de ellos, se acercó tanto que me regaló un pedazo de ñame: le di biscocho y tabaco, todo recibió: su comida traía en una taleguita hecha de paja fina bien texida" (Mellen 1986: 259).

“Wenig Minuten nachher schoben sie ein Canot ins Wasser, in welchen sich zwey von ihnen zu uns auf den Weg machten, die indem'Sie sehr rasch ruderten, in kurzer Zeit

¹⁷“(…) le presentamos dos collares de cuentas azules, un pequeño espejo, un par de tijeras y otras menudencias similares que parecían tener una atracción especial para él”. Traducción propia.

neben dem Schiff waren. Sie riefen wir mögen ihnen einen Strick zu werfen, dessen Benennung in ihrer Sprache eben so als in der Tahitischen lautete. Sobald wirs gethan hatten, befestigten Sie einen großen Klumpenreife Pisangs daran, und winkten nun, dass man den Strick wieder heraufziehen mögte (...) Capitain Cook nahm allerhand Bänder, befestigte Medaillen und Corallen daran, und ließ ihnen solche zum Gegengeschenk herab (...) Als sie auf dem Rückweg um das Hinterteil des Schiffes herum ruderten, und daselbst eine ausgeworfene Angelschnur vom Verdeck herabhängen sahen, banden sie zum Abschiedsgeschenk, noch ein klein Stückchen Zeug daran. Beym Heraufziehen fanden wir, dass es aus eben solcher Baumrinde als das Tahitische verfertigt und gelb gefärbt war (...)”¹⁸ (Forster 1780: 412).

La segunda forma de encuentro fue al momento del desembarque en las costas, en donde los ofrecimientos se diversificaban, entregándoles a los visitantes variados tipos de frutas, como higos¹⁹, cabezas de plátanos, grandes nueces -posiblemente de mako’i-, caña de azúcar, y raíces, tubérculos –*kumara, uhi*, seguramente taro- y pollos vivos, cocidos y asados. Recibían a cambio todo tipo de artículos, sin embargo manifestaban gran interés por los sombreros, objetos de hierro, espejos y cuchillos (Bishop 1966; Roggeveen 1908: 133).

Existen algunos registros que sostienen que se acercaron hombres y mujeres en piraguas, con bolsos vacíos para ser llenados con todo lo que pudieran intercambiar o hurtar, mientras mujeres utilizaban sus encantos para distraer a los marineros (Beechey 1931).

En relación a los recursos alimenticios disponibles, reconocemos los ya nombrados utilizados en el intercambio con los extranjeros, que según la documentación eran todos de consumo cotidiano. No obstante, en otros lugares de la Polinesia, algunos tipos de plátanos eran restringidos a los jefes y sacerdotes para consumo ceremonial, y otras variedades no eran consumibles por mujeres (Leach 2003: 165). Esta diferenciación puede ser extensible a Rapa Nui, incluso es posible que haya ocurrido con otros alimentos y que los visitantes no lo observaran. Además se registraron algunos pájaros de mar y roedores, caña de azúcar – utilizada principalmente para saciar la sed-, algas de mar, que abundaban en la costa, un pequeño fruto que crece en las costas cerca de las rocas, parecidos a las uvas (La Pérouse

¹⁸ “Pocos minutos después pusieron una canoa en el agua, y a la cual se subieron dos personas, y remando rápidamente en poco tiempo estuvieron al lado del barco. Nos indicaron (llamaron) que les tiramos una cuerda, cuyo nombre en su idioma es igual al tahitiano. Cuando lo hicimos, le ataron un gran atado (cabeza) de plátanos maduros y nos hicieron señas para que levantáramos nuevamente la cuerda (...) El Capitán Cook tomó varias cintas a las cuales les colocó medallas y corales, las que luego bajó a modo de contra regalo (...) al regreso cuando pasaron remando por el lado de atrás del barco, y vieron una lienza que colgaba de la cubierta, le ataron a modo de regalo de despedida un pequeño trozo de tela. Cuando la izamos descubrimos que estaba hecha de la misma corteza que la tahitiana y teñida amarilla (...)”. Traducción Andrea Seelenfreund.

¹⁹ Describen el higo como un pepino, pero con sabor a higo o igual de dulce que la miel. En una rama pueden haber cientos de ellos, en un árbol alto de hojas resistentes (Corney 1908: 135). Ante esta descripción es muy posible que esté hablando de plátanos.

1969), y pescados de orilla. La costa no aparecía abundante en pescado, algunos viajeros como Cook no pudieron pescar nada con anzuelo en la orilla y tampoco vieron personas haciéndolo (Cook 1921), esta situación se tradujo en la percepción de que su mayor recurso alimentario estaba compuesto por productos de tierra.

“ (...) *no hay mucho pescado, solo hay algunos cazonos y peces pequeños*” (Mellen 1986).

Es así como se percibe un sistema alimentario cuya fase de producción está compuesta principalmente por grandes cantidades de productos agrícolas, producción de aves de corral para el consumo de su carne y finalmente, y en menor medida, la extracción de recursos marinos costeros .

Con respecto a la producción y características de la tierra, el terreno fue visualizado como estéril y constituido por una “arcilla seca y dura, cubierta de piedras por todas partes” (Cook 1921). Existían terrenos que no eran pedregosos y estaban bien plantados, con claras delimitaciones, sin tener cercos o división física alguna, solo algunas piedras. De estas plantaciones no se tiene evidencia arqueológica debido a que no dejan registros materiales para su análisis. Las principales plantaciones agrícolas observadas concordaron con los alimentos visualizados; sin embargo, sorprende la observación de plantaciones de papa (*Solanum tuberosum*) y maíz (*Zea mays*), elementos de los cuales no se tiene registro de su existencia. Por esta razón es posible que estos cultivos hayan sido confundidos con camote y caña de azúcar respectivamente. Las formas de cultivo fueron descritas de la siguiente forma:

*“The ground is cultivated with great skill. The natives collect the grass and other vegetables, which they heap together and burn for the sake of the ashes, as a manure. The banana trees are planted in lines. They likewise cultivated the solanum or nightshade, but I am ignorant it what use they apply it”*²⁰ (La Pérouse 1969: 18).

*“Such places as were not immediately exposed to the scorching rays of the sun were laid out in oblong strips, taking the direction of the ravines; and furrows were ploughed at right angles to them, for the purpose of intercepting the streams of water in their descent”*²¹ (Beechey 1931: 42).

²⁰ “La tierra es cultivada con gran habilidad. Los nativos recogen las hierbas y otros vegetales, los cuales amontonan y queman para obtener cenizas, como fertilizante. Los árboles de plátano se plantan en líneas. Asimismo, se cultiva la solanácea, pero me considero ignorante del uso que aquello tenía”. Traducción propia.

²¹ “Estos lugares como no estaban expuestos inmediatamente a los rayos abrasadores del sol fueron dispuestos en tiras alargadas, tomando el rumbo de las quebradas y los surcos eran arados de forma perpendicular a ellos, con el fin de interceptar las corrientes de agua en su descenso”. Traducción propia.

Asimismo, se visualizaron *jardines de piedra*, reconociendo las funciones positivas que éstos tenían para la tierra, brindándole humedad y reemplazando la función de sombra que en una supuesta anterioridad entregaban los árboles. Con todo, podemos afirmar que las formas de cultivo de los registros arqueológicos, anteriormente citados, están vigentes en este período. Sin embargo, no existe documentación que describa o caracterice la intensidad y diversificación de los cultivos, ante lo cual desconocemos la amplitud y diferencia en su utilización.

La percepción en relación a la producción dio cuenta de una sociedad que cultiva lo suficiente para la subsistencia del grupo.

“La Naturaleza ha sido excesivamente parca en sus favores a este lugar, pues todo ha de ser obtenido a fuerza de trabajo; debe suponerse que los habitantes no cultivan más que lo que necesitan para sí mismos, y como son muy pocos en número, nada les sobra para abastecer a los visitantes extranjeros” (Cook 1921: 62).

La preparación de los alimentos fue caracterizada por algunos cronistas, como similar a la observada en Tahiti. La cocción era a través de piedras calientes ya fuere en un *umu* o sobre la superficie, *tunu ahi*, es así como los alimentos se cuecen a través de la aplicación de calor indirecto que va disminuyendo a medida que las piedras se enfrían. Estos fueron observados, generalmente cerca de complejos habitacionales.

*“It was incomprehensible to us how these people cook their food, for no one was able to perceive or find that they had any earthen pots, pans, or vessels. The only thing which appeared to us was that they scrape holes in the ground with their hands, and lay large and small flint pebbles in them (for we saw no other kinds of stone): then, having got dried litter from the fields and laid over the pebbles, they set fire to it and in a little time brought us a boiled fowl to eat very neatly wrapped round in a kind of rush, clean and hot”*²² (Roggeveen 1908).

“(...) esto es, sobre piedras que calentaban en unos hornos o huecos que abrían en el terreno, utilizando como combustible la paja o los cabos de la caña de azúcar. Los plátanos, que requieren muy poca preparación, los asaban sobre hogueras que

²² “Era incomprendible para nosotros cómo estas personas cocinan sus alimentos, porque nadie fue capaz de percibir o encontrar alguna cazuela de barro, ollas o enseres. La única cosa que nos pareció era que hacían agujeros en el suelo con las manos, y se depositaban pedernales grandes y pequeños en ellos (no vimos otro tipo de piedra), luego juntaban hojas secas y las depositaban sobre las piedras de los campos, prendieron fuego a las mismas y en poco tiempo después nos trajeron una gallina hervida para comer, muy cuidadosamente envuelta en una especie de junco, limpia y caliente”. Traducción propia.

hacían quemando paja, hierba seca, etc., y por racimos enteros los asaban o hacían madurar de esta manera” (Cook 1921: 67).

Para este período no existe evidencia de condimentos, así como tampoco clasificaciones alimentarias asociadas a un horario específico, como desayuno, almuerzo o comida. Se documenta que se consumían los alimentos al exterior de los hogares en grupos de personas, entre doce y diez hogares cocinando en un mismo sitio, generalmente por las mañanas. Las calabazas eran utilizadas como recipientes de uso doméstico. Roggeveen (1908: 134) plantea que los tubérculos eran consumidos como los occidentales consumen el pan.

El mayor interés de esta sección se direcciona hacia los alimentos asociados al intercambio, esto dado que en esta área es donde los encuentros se situaron mayoritariamente, por lo que existe un gran cúmulo de información para el análisis. A partir de lo anterior, consideramos que existen cuatro recursos que en reiteradas ocasiones son destinados para esta materia: ñame, camote, plátanos y pollos. Cuatro alimentos que en Polinesia son reconocidos por tener significado ritual asociados a ellos. El ñame es el alimento entregado en los primeros encuentros con los visitantes. Como se mencionó anteriormente, la tradición rapanui reconoce el ñame como un alimento de vital importancia en la cultura, asociado a guerreros y a la nobleza. Es significativo preguntarse entonces ¿por qué este alimento era entregado, por sobre otros, a los navegantes que llegaban? ¿Cuál era la visión que los isleños tenían de estos visitantes?

Tchérkezoff (2004) plantea que en varias islas de la Polinesia los navegantes fueron vistos como seres asociados a la realeza y en algunos casos incluso al ámbito de lo divino. Sus pieles blancas, sus armas de fuego, herramientas y vestimentas eran relacionados con la luminosidad y la blancura, así como el rumbo del cual venían, cerca del sol (Ibid. 2004: 135). En Polinesia estas características son concebidas como signos de divinidad. Por ejemplo en la cultura rapanui mantenían a los miembros del linaje real alejados del sol para así mantener sus pieles lo más blancas posibles, misma situación se daba con las vírgenes a quienes encerraban en cuevas preservando a través de este sistema su pureza y blancura (Englert 2004; Fischer 2005). Otro antecedente observado por los navegantes, era su afición por el fuego y todo lo rojo. Relataban que cuidaban el fuego con especial ahinco, incluso alrededor del año 1825 vieron a nativos siguiendo a los barcos por las costas y encendiendo fuegos en diferentes lugares a medida que estos avanzaban (Beechey 1931: 42).

Asimismo y como fue mencionado recientemente, uno de los principales elementos de interés de intercambio por parte de los nativos eran los espejos, objetos de metal, cuchillos, todo cuanto brillase y reflejase luz. La tradición polinésica plantea que la luz estaba asociada a la claridad. Esto se remonta a la dirección cardinal de origen de las poblaciones polinésicas, el oeste, donde en cada una de las islas se encuentra el espacio habitado por los muertos, hacia donde viajan las almas de los difuntos al momento de morir (Tchéркеzoff 2004). En algunas culturas estas islas son oscuras y subterráneas. En otras islas sólo las almas de los jefes se vuelcan hacia la luz y se instalan en el cielo, mientras que las de los otros permanecen en la oscuridad. Es así como la dirección este, la dirección del sol naciente, glorificada también en muchas de las leyendas y canciones representaría la dirección de la renovación, de la vida. Considerando la valoración divina de la luminosidad, se deduce el interés de los nativos por los objetos reflectantes de luz.

Esta concepción de los navegantes vistos como dioses no es abstracta: la experiencia del capitán Cook al llegar a Hawaii nos demuestra que esta situación efectivamente ocurría, él fue recibido, denominado y tratado como el dios Lono, una deidad hawaiana (Sahlins 1997b: 105). Uno de los factores que aportaron a esta interpretación de los nativos fue la fecha de llegada de Cook, quien arribó a Hawaii justo en la fecha que se festeja al dios Lono. De la misma forma, un tiempo después Cook regresa a la isla y los nativos lo matan por llegar en un momento inapropiado, es decir cuando el dios Lono no debe aparecer (Ibid. 1997b). Esto desata la tragedia del asesinato de Cook. Estas asociaciones se interpretan como parte del proceso de los nativos de taxonomizar y entender lo que tenían ante sus ojos (Tchéркеzoff 2004: 137). Personajes de otras islas, seres marinos o terrestres no se parecían a estos navegantes que llegaban, estos eran otra cosa.

A partir de estos antecedentes sobre la entrega de ñame y el interés por los objetos de luz que traían los navegantes; se puede especular acerca de la interpretación de los rapanui al ver a estas personas dentro de estas grandes estructuras flotantes que llegaban: eran seres fuera de lo común, especiales ante su ojos (Tchéркеzoff 2004, Salmond 2010). No obstante, creemos que esta concepción no dura todo el período, sino sólo durante los primeros contactos.

Otro alimento reconocido por su valor asociado al ámbito ritual son las aves o pollos. La tradición oral y etnográfica relata sobre el uso y la entrega de aves blancas en ciertos rituales alimenticios, como el *Umu hore pito*, ritual de nacimiento donde se regala un gallo vivo, u otros rituales de pasaje de pubertad donde se entregan aves al iniciado (Paoa et al.

1983). Así, varios navegantes recibieron pollos, y otros al saber que las tenían, las solicitaron (Kotzebue 1821).

En los primeros tiempos los objetos de intercambio más comunes eran alimentos, situación que cambia para los navegantes que se acercan a la isla hacia los últimos años, siendo las mujeres el mayor ofrecimiento. Así el intercambio de mujeres se reitera en las crónicas, sin embargo cuando los navegantes desembarcan no logran observar mujeres en tierra. Prosiguiendo con el planteamiento de Tchérkezoff (2004) acerca de la visión de los navegantes como seres cercanos a lo divino, este autor relaciona esta afirmación con el intercambio de mujeres. Señala que las sociedades polinésicas tenían el esquema social de la “teogamia” (matrimonio con dioses) y la “hipergamia” (matrimonio con jefes), la idea era procrear niños con poderes especiales asociados a dioses o realeza (Tchérkezoff 2009: 114). Es así como se entendería que los rapanui, concibiendo a los navegantes como seres divinos, les entregarán a sus mujeres para procrear y no como una hospitalidad sexual.

Los navegantes observaban e interactuaban a partir de su realidad, y en muchas ocasiones no entendían las reacciones que los nativos tenían ante sus comportamientos. Fischer (2005) plantea que el orden rapanui estaba intermediado por un sistema de *tapu*, en donde muchas acciones de los isleños así como su reacción ante las acciones de los visitantes implicaban una forma particular de proceder. El *tapu*, como fue explicado anteriormente, es una obligación u prohibición en relación a una actividad o persona. Es así como acciones tales como dejar cabezas de plátanos en los barcos, recibir con alimentos en tierra a los visitantes o incluso reaccionar negativamente ante la llegada de forasteros (como por ejemplo apedrearlos), pueden haber sido parte del ordenamiento social de la cultura rapanui en ese momento.

Los principales recursos alimenticios foráneos introducidos en este período, de los cuales se tiene registro, fueron semillas de frutales, cabras y cerdos, labor que fue realizada por La Pérouse y Mr. Langle. Este último, se preocupó de instruir a los rapanui en cómo plantar, mantener y cosechar las nuevas semillas.

“we brought them goats, sheep and hogs, together with the seeds of the orange and de lemon trees, the cotton plant, maize and generally all the vegetable species capable of thriving upon their island”²³ (La Pérouse 1969: 5).

²³ “(...) les trajimos cabras, ovejas y cerdos, junto con semillas de árboles de naranja y limón, plantas de algodón, maíz y en general todas las hortalizas capaces de prosperar en su isla”. Traducción propia.

“He sowed cabbage, carrots, beet, maize, and pompions; and we endeavoured to make the natives comprehend, that the grains would produce fruits and roots proper food. (...) to the leguminous plants we added the orange, the lemon, and the cotton trees, explaining to them that these were trees, and that what we had sown before were plants”²⁴ (Ibid. 1969: 21).

Kotezebue, al igual que otros navegantes que arribaron a la isla años más tarde, no encontró rastro de las semillas que entregó La Pérouse a los nativos y no le ofrecieron ninguna de las frutas que debieran haber nacido de estas semillas. Ante esto, se presume que los procesos de introducción cultural y adaptación ambiental de estas nuevas especies no fueron favorables o les fueron indiferentes a los habitantes de Rapa Nui.

4.2.2. Alimentación y vida cotidiana: El primer residente, padre Eugenio Eyraud

Eugenio Eyraud es el primer misionero en llegar a Rapa Nui con el fin de evangelizar a los habitantes de este lugar. Fue el primer individuo que introdujo la doctrina católica a la isla, junto con enseñanzas de la cultura occidental. Las crónicas de Eyraud nos relatan lo que él observó y vivió en la isla durante su año de estadía. Su importancia radica en que realiza una descripción de Rapa Nui anterior a cualquier forma de contacto permanente con población euro americana.

A la llegada de Eyraud la población insular había disminuido sustancialmente debido a las reiteradas llegadas de barcos esclavistas peruanos, quienes en total secuestraron aproximadamente a 900 rapanui (McCall 1998). Luego de negociaciones de los gobiernos de Francia y Gran Bretaña con Perú, éste último accedió a repatriar a los isleños secuestrados. Las peripecias del viaje y el contagio de viruela provocaron que solo 15 isleños llegaran de regreso a Rapa Nui. La transmisión de estas enfermedades y las constantes migraciones hacia Mangareva y Tahiti generaron una disminución paulatina de la población de la isla llegando en 1877 a solo 111 habitantes (Metraux 1971).

La primera relación que establece Eyraud fue con el *ariki* rapanui llamado Torometi, este hombre se hizo cargo del sacerdote, le entregaba constantemente alimentos,

²⁴ “Sembró repollo, zanahoria, remolacha, maíz y calabazas [probablemente zapallo], y nos esforzamos por hacer comprender a los nativos que los granos producirán frutos y raíces de comida adecuada. (...) a las plantas leguminosas hemos añadido la naranja, el limón y arboles de algodón, les explicamos que se trataba de árboles y que lo que habíamos sembrado antes eran plantas”. Traducción propia.

específicamente camotes, y le guardaba sus pertenencias. La relación generada se tradujo en una forma simbólica de pertenencia, es decir el sacerdote le pertenecía al *ariki*. Tchérkezoff (2004) plantea que en Samoa cada *ariki* tenía su propio “blanco”, esto le entregaba el poder del “cargo”. Es decir, al tener a un blanco a su lado se aseguraban de que los barcos y los bienes que éstos traían iban a llegar a su poder. Se concebía que el *blanco* poseía una gran cantidad de bienes e influencia en los barcos que los traían (Douaire-Marsaudon 2005). Eyraud relata una experiencia en la cual los nativos le atribuían conexiones especiales con los navíos.

“Mis alumnos me observaban atentamente desde lejos; se imaginaban que yo estaba dotado de la facultad de hablar con los ausentes. Cuando volví, me preguntaron cual había sido mi conversación con el navío” (Eyraud 2008: 36).

La importancia de los barcos para la población nativa era demostrada a través de un tipo de ceremonia en la cual se construían barcos de tierra sobre los cuales se imitaba el lenguaje, posturas y actividades de la tripulación de un barco. Estos barcos eran denominado *miro oone* (Métraux 1971: 351).

Su relación con la cotidianeidad del vivir rapanui le permitió conocer, siempre desde su perspectiva occidental, aspectos de la cultura que otros visitantes no lograron visualizar. Eyraud describe como principal fuente de alimentación la patata, sin embargo variados tubérculos pueden ser clasificables como papa. Esto nos genera el siguiente cuestionamiento: a cuál de los tubérculos presentes en ese tiempo se refería Eyraud o quizás habrá sido una variedad de ellos y él no lo percibió. Otra posibilidad es que haya consumido uno de ellos, como el camote, diariamente y los otros tubérculos -taro y uhi- hayan sido destinados sólo para ocasiones festivas. Relata que se consumían gallinas y de vez en cuando pescado. Por ejemplo si se quiere cocinar una gallina se le retuerce el pescuezo, quema la piel y luego se introduce al *umu* junto a los camotes.

En cuanto a las costumbres asociadas a los alimentos, generalmente el que se alimentaba primero era el hombre y luego la mujer y los niños, que acostumbraban a chupar los huesos que quedaban de sus restos (Eyraud 2008: 39).

La perspectiva de Eyraud era que los isleños plantaban sólo cuanto necesitasen y luego se dedicaban principalmente al ocio: estas afirmaciones nos hablan de la capacidad productiva y generosidad de la tierra, la cual permitía alimentar a la población existente en ese momento. Agrega que no se ara la tierra y tampoco se preocupan de regarla.

“Estas buena gentes, en efecto, nada tienen que hacer los doce meses del año. Un día de trabajo les asegura una abundante cosecha de camotes para un año entero; durante los otros trescientos sesenta y cuatro días, se pasean, duermen, se visitan” (Eyraud 2008: 16).

Una de las observaciones más interesantes realizadas por Eyraud, fueron las celebraciones que anualmente llevaban a cabo los nativos. Habíamos obtenido referencias de festividades en Rapa Nui, sin embargo, desconocíamos fechas y motivos de éstas. De esta forma, describe tres fiestas: *Paina*, *Areanti* [Areauti] y *Mataveri*, cada una de ellas en una estación diferente del año. A continuación se presenta una breve descripción de las tres:

*“En verano, son los **Paína** que atraen a toda la población. Cada uno lleva su alimento para el tiempo de la fiesta, sobre todo para el último día, día de banquete. Todas estas raciones, colocadas en hileras y cubiertas con ramas, constituyen el plato principal. Cuando se han hecho, según las reglas de la etiqueta, todas las devoluciones que se quieren, hasta que llega el último día, se comen los camotes. Después, se amarran en atados las ramas que los cubrían, y se hace una especie de columna de mayo: esto es lo que se significa la palabra paína”* (Eyraud 2008: 17).

*“En el otoño e invierno, estaciones de las lluvias, las fiestas toman otro aspecto. A los “paina” suceden los “**Areanti**”. No son las grandes carreras, las evoluciones sabias, los succulentos banquetes de patatas. Constrúyense en el lugar de la fiesta grandes cabañas, quiero decir, más altas que las ordinarias. Concluidas éstas, se reúnen en grupos, se colocan en dos líneas y se ponen a cantar. ¿Qué se canta? ¡Oh! Os confieso que esta poesía es muy primitiva, y, más que todo, muy variada (...) En una fiesta cogieron mis ovejas, las asaron, y se las comieron: las ovejas asadas fueron cantadas, no se por cuánto tiempo”* (Eyraud 2008: 33).

*“La primavera trae el “**mataveri**”. Es una especie de campo de Marte en que se reúnen. La reunión dura dos meses, y se comienza a correr y hacer todos los ejercicios posibles, el “mataveri” se enlaza con el “painas”, que aparece en el verano”* (Eyraud 2008: 33).

Etnógrafos que visitaron la isla en años posteriores obtuvieron información de algunas de las fiestas que observó Eyraud. Métraux (1995: 174) señaló que el carácter común de estas fiestas era la presentación de grandes cantidades de comida que se exhibían sobre tablonces de madera.

La festividad de los *Paina* era celebrada en honor a un familiar vivo o muerto (Routledge 2005: 233). Los *Koro* eran otro tipo de *Paina* dirigido a padres u hombres de edad ya fallecidos o vivos, mientras que los *Kaunga* eran celebraciones en honor a las madres o

mujeres de edad. Los organizadores de la festividad se esmeraban por años para reunir en su corral alrededor de 200 a 300 aves y doblegaban la superficie de cultivo, todo para agasajar a sus invitados (Métraux 1995: 173). Los alimentos se apilaban sobre andamiajes, el hijo le entregaba un pollo a su padre, quien se lo pasaba a otro pariente; para ser consumido sin peligro, el pollo debía cambiar cinco veces de mano. A través de esta fiesta el organizador mostraba su generosidad y riqueza (Ibid. 1995: 174). Los invitados traían alimentos como presentes, los cuales eran repartidos en la fiesta por el festejado (Routledge 2005: 234).

Las *Areauti*, denominadas por Eyraud como *Areanti*, eran una festividad que tenía por fin ostentar la generosidad y el prestigio de quien la organizaba. Se construía una casa más grande que lo normal, donde se realizaban las actividades de la celebración. Por su parte, la festividad de *Mataveri* no posee registro en épocas posteriores a Eyraud, sin embargo, es muy posible que ésta se relacione con las preparaciones de celebración de la fiesta del hombre pájaro.

Serra Mallol (2007) sostiene que en Polinesia se realizaban ceremonias, acompañadas de grandes festines colectivos, que tenían como fin marcar el principio y fin del período de abundancia. Henry (2000 citado en Serra Mallol 2007) plantea que existían cuatro ceremonias rituales en el año, cada una de ellas en una de las cuatro temporadas o estaciones. Esta afirmación sería congruente con aquello que describe Eyraud dado que cada una de las fiestas se relaciona con una estación: *Paina* en verano; *Areanti* en otoño o invierno; y *Mataveri* en primavera. En los años venideros Palmer (1970) confirma la realización de estas celebraciones agregando algunos datos: en primavera ocurre una gran recolección en *Mataveri* donde las personas se quedan por dos meses participando en competencias; en verano se celebra la fiesta del *Koro Paina*; y en invierno se celebra el *Areauti*, en donde se construyen grandes casas y la gente se congrega para bailar y cantar.

En la tradición polinésica el festín se relacionaba con lo profano y lo sagrado, con el consumo individual y la *commensalité* (Serra Mallol 2007). Era el lugar donde se establecían las relaciones entre los hombres y sus dioses, y los hombres y su comunidad. Es así como el festín posee el rol de afirmación y de fortalecimiento de la unidad social (Ibid. 2007). Serra Mallol (2007) plantea que el papel de los jefes estaba asociado a renovar su poder y vinculación sagrada a través de la persistencia de la abundancia material y alimentaria. Es así como esta forma de distribución era una reactualización periódica del mito, y por tanto del poder asociado a jefes, sacerdotes y todos aquellos vinculados al

ámbito de lo sagrado, y una confirmación permanente de su *mana* y capacidad de generar abundancia.

Otros acontecimientos también eran motivos de festín, sin embargo, éstos no eran establecidos de antemano sino fruto de diversas circunstancias. Los principales eventos que motivaban festines colectivos eran: la construcción de un *marae* o *ahu*, la preparación de la guerra, la llegada de paz y término de la guerra, alianzas guerreras, la instalación de un nuevo jefe o las diferentes ceremonias que marcaban el reconocimiento del hijo mayor del jefe (Ibid. 2007).

A través de las crónicas, mitos, historia oral y evidencias arqueológicas no se observan cambios significativos en el sistema alimentario rapanui tradicional, sin embargo se desconoce hasta qué punto ésto puede haber generado cambios en la cultura alimentaria. La población insular incorporó dentro de su ordenamiento simbólico la experiencia vivida con la población euro americana, de esta forma es posible que muchos cambios se hayan producido, pero no se tenga cuenta de ellos.

4.3. La aculturación forzada: la misión, la hacienda ganadera y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua

Durante este período arribaron los primeros colonizadores permanentes a la isla. Ellos, a nuestro entender, iniciaron el proceso de introducción de nuevos elementos, que por una parte estaban conformados por los preceptos religiosos y, por otra, una nueva forma de ordenamiento productivo y económico.

El establecimiento de la misión, la hacienda ganadera, la armada y posteriormente la administración chilena son los principales agentes de introducción de elementos culturales foráneos en la historia rapanui, todo producto de una progresiva colonización. Esta sucesión de interacciones nos plantea interesantes interrogantes, como ¿cuáles fueron las principales influencias de la población visitante en el sistema alimentario rapanui? ¿Qué impacto o consecuencia tuvo esta experiencia de contacto en la población isleña?

4.3.1. Los inicios de la doctrina religiosa: Los misioneros

El año 1866 arriba a la isla en el barco *Maria i te Aopu*, con los padres Eugenio Eyraud e Hipólito Roussel de la Congregación de los Sagrados Corazones de Jesús y María, acompañados de tres personas oriundas de Mangareva. Su objetivo era establecer una misión evangelizadora en Rapa Nui. A su llegada no tuvieron muy buen recibimiento, sin embargo poco tiempo les costó para que los rapanui empezaran a participar en las ceremonias e instrucciones religiosas que impartían. Es importante tener en consideración que, como hemos visto en el capítulo anterior, la población rapanui se encontraba disminuida en número y debilitada culturalmente. Construyeron la primera misión en el sector de Hanga Roa y un año más tarde, en 1866, Gaspar Zumbohm y Theodule Escolan, padres de la misma congregación se les sumaron, construyendo una misión en el sector de *Vaihu*.

Durante este período varios barcos visitan Rapa Nui. En 1868 pasa por la isla el barco Inglés *Topaze*; dos de sus tripulantes, Linton Palmer y Ashmore Powell realizan algunas observaciones, siendo su principal informante el padre Hipólito Roussel. Esta misma situación se repite el año 1870 con el capitán Ignacio Gana quien llega en la corbeta *O'Higgins*. Hacia el año 1886 una expedición científica norteamericana, a cargo de W. Thompson, llega a la Isla en el barco *Mohican*.

Las diversas observaciones de esta época evidencian una continuación del cultivo de los recursos anteriormente observados (Thompson 1880), sin embargo visualizan nuevas especies como parras, melones, higueras, sandías, lentejas, garbanzos, porotos, tomates silvestres, papas, coles y tabaco (Gana y Bate 1885; Palmer 1970). Hay evidencia que los misioneros plantaron árboles frutales como higueras, naranjos, duraznos y plantas como el maíz, zapallo y porotos (Métraux 1971). Se menciona el *ti* -planta alimentaria descrita en el mito de colonización de Rapa Nui-, la cual era utilizada por su dulzor, tenía un *umu* especial para su preparación (Palmer 1970). En el caso de Tahiti el *umu ti* fue descrito como una ceremonia ritual que duraba una semana en donde hombres caminaban sobre piedras calientes. Éste también fue descrito para Nueva Zelanda, donde algunos de los *umu* alcanzaron un diámetro de más menos dos metros y 80 centímetros de profundidad. Varios de estos recursos vegetales encontraron su lugar en la alimentación cotidiana siendo incorporados de forma permanente.

El arribo de los misioneros conlleva la introducción de diversos productos como las especies vegetales ya mencionadas, telas para vestir, animales y nuevas técnicas y modos de producción agrícola. El padre Roussel, en el año 1869, trae desde Chile un barco cargado de ganado, con ovejas, caballos, cerdos, asnos, y gatos (Métraux 1971: 44), estos últimos con fin de eliminar la gran cantidad de ratas que había en ese tiempo en la isla, que probablemente corresponderían al *kio'e* (*Rattus exulans*) que servía de alimento a la población. Claramente éstas no eran consideradas alimentos para Roussel.

A pesar de los cambios introducidos por la llegada de los primeros europeos y la influencia religiosa de los misioneros quienes añaden algunos alimentos nuevos –como harina, azúcar, verduras secas (Serra Mallo 2007)-, el consumo alimentario es inspirado aún por las costumbres antiguas.

Palmer (1970) es el primer cronista que hace hincapié en la diferencia entre *tapu* –tabú para los cronistas- y *rahui*, siendo el *tapu*, según éste, una prohibición asociada a personas y *rahui* a cosas. Sin embargo, un par de años más tarde Métraux realiza la aclaración: *tapu* es una prohibición asociada a personas y cosas, mientras *rahui* una prohibición temporal y arbitraria asociada a un terreno de un *ariki* o dueño influyente (1971: 328). Los misioneros y navegantes lograron advertir que existían símbolos de *rahui*, por ejemplo cuando un hombre plantaba luego armaba una pila de tres o cuatro piedras, *pipi horeko*, para marcar este lugar, simbolizarlo ante los otros.

La incorporación de estrategias agrícolas occidentales provoca cambios en el ciclo anual de la cosecha, lo que generará más adelante una diversificación en las producciones y épocas en que éstas se cosechan, afectando así la cadena alimentaria y la temporalidad de obtención de los recursos agrícolas. Un ejemplo de nueva estrategia –es considerada así dado que no fue observada con anterioridad- es la cobertura de cultivos en germinación con pasto seco sin trabajar (Palmer 1970).

Thompson (1880) logra observar más especies de peces que los anteriores visitantes. Identificó las siguientes especies de altamar: el bonito, la albacora, la raya. En las costas agrega la existencia de anguilas, cangrejos y langostas y de peces de agua dulce en los lagos interiores (al interior de los cráteres). Comen algas que crecen en las rocas de la orilla, las llaman *auke* (Palmer 1970: 168). el delfin, marsopa, pez espada y tiburón. En general se observa poca abundancia de aves marinas, solo existe la presencia de aves de

corral (Ibid.1970). No tienen canoas para pescar hacia mar adentro, sin embargo tienen grandes ganchos de piedra (anzuelos) para la pesca (Ibid. 1970).

Las reglas que rigen las prácticas alimentarias son utilizadas para dar una visión nueva del orden doméstico, para garantizar un cierto orden social. La alimentación se considera como un espacio de normalización social (Serra Mallo 2007). Es así como los misioneros imprimieron en Polinesia un nuevo ritmo de cocina, un ritmo semanal de la comida dominical (Ibid. 2007). Por ejemplo, un elemento observable es que hasta el día de hoy se considera que el día domingo es un día especial de la semana, donde no se trabaja, sólo se descansa.

Fischer (2005), Castro (2006) y Tcherkézoff (2004) plantean que la introducción de la doctrina católica se dio con facilidad debido a una superposición de conceptos y apreciaciones presentes en el mundo simbólico rapanui. La misión evangélica generó cambios sustanciales en las conductas culturales de los rapanui. Se cambia desde la forma de estructurar el mundo, el ordenamiento simbólico (Castro 2006), hasta las costumbres asociadas a un quehacer cotidiano.

4.3.2. La introducción de nuevas formas productivas y relaciones económicas: La hacienda ganadera y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua

El mismo año de la llegada del Topaze, 1868, arriba a la isla J.B. Dutrou-Bornier, navegante francés que conocía la isla de viajes anteriores. Este individuo se establece en la isla con la finalidad de convertirla en una hacienda ganadera y exportar los productos generados hacia Tahiti. Para lograr esta tarea forma una empresa comercial con John Brander, empresario en Tahiti; su misión era abastecer de carne y sus sucedáneos al mercado tahitiano.

Su esposa rapanui, quien había sido esposa de un jefe, le brindaba un vínculo con la población y porqué no decir, un status en el cual poseía *mana*. Es así como su llegada genera revuelo y conflicto con las misiones establecidas, provocando una división en la población y la posterior partida de los misioneros en el año 1870 (Métraux 1971).

El año 1872, luego de la retirada de las misiones de Rapa Nui, arriba a la Isla el buque de guerra francés *La Flore*. Su principal objetivo era llevarse un *moai*. Entre sus tripulantes viajaba Pierre Loti, joven que relató sus experiencias e impresiones con los nativos. El año 1877 a poco tiempo de ocurrida la muerte o asesinato de Dutroux Bornier se acerca a la Isla el barco *Seignelay*. En él venía Alphonse Pinart quien logró observar la cultura rapanui y su organización luego de esta muerte.

En esta época John Brander y Alexander Salmon, así como anteriormente Dutroux Bornier, les interesaba la isla porque permitía una masiva producción ganadera. Es así como la perspectiva de estos tres individuos era convertir Rapa Nui en una gran hacienda. Brander y Salmon introdujeron y multiplicaron el ganado y las ovejas, llegando a poseer 50 cabezas de vacuno y un rebaño de 18.000 ovejas. La producción era enviada a Europa vía Tahiti. De igual forma se introdujeron caballos desde Tahiti (los cuales anteriormente fueron introducidos desde Chile), pero según palabras de Thomson (1880) su número no era significativo.

Policarpo Toro, luego de reiterados viajes a Rapa Nui, desarrolla la idea de incorporar la isla al territorio nacional, con el argumento que ésta puede jugar un papel importante como puerto, posterior a la apertura del canal de Panamá (Ramírez 2007). El capitán Toro adquiere en Tahiti los derechos de las tierras y compra a Brander parte de los terrenos de la isla. El 9 de septiembre de 1888 los jefes locales de la isla, encabezados por el *ariki Atamu Tekena*, formalizan la cesión de soberanía del Estado de Chile sobre Rapa Nui (Ibid 2007: 29). Luego de encuentros y desencuentros entre el Estado de Chile y Policarpo Toro, la isla es arrendada el año 1895 a Merlet por 20 años. En 1903 Merlet vende sus derechos y bienes a la Compañía Explotadora de Isla de Pascua, derechos que luego pasarán a manos de la Compañía Williamson & Balfour. A pesar de este traspaso de tierras, Merlet sigue a cargo de la Compañía Explotadora hasta alrededor del año 1918 (Ibid. 2007: 30).

El período de la administración de Merlet fue considerablemente difícil para la población rapanui. Las relaciones entre los administradores de la isla y los rapanui eran complicadas, existían malos tratos e inadecuadas remuneraciones. El año 1896 el Rey Simeon Riroroko viaja en un barco de Merlet hacia Valparaíso para expresarle al gobierno chileno su descontento por el despojo de sus tierras y plantaciones (Ibid 2007: 31). Al llegar a Valparaíso el rey Riroroko es asesinado, se presume que por órdenes de Merlet. No alcanzó a manifestar el descontento de la población rapanui. Este fue el último rey del cual se tiene conocimiento.

Desde el año 1917, y tras la resolución de la ley 3220, Rapa Nui pasa a ser jurisdicción naval (Aguilera 1935). La Armada será la encargada de mantener las relaciones con el continente, de esta forma mientras continuase la guerra (Primera Guerra Mundial) se debían comprometer a llevar dos barcos al año para luego transformarlos en cuatro (Compendio Cartas Armada 1918-1919). El mismo año, el Estado chileno renueva el contrato con la compañía Williamson & Balfour en donde le entrega la concesión de la isla por otros 20 años, con el compromiso de aumentar el valor comercial de la misma, preservando las comunicaciones con el continente, estableciendo alguna industria y entregando condiciones razonables de vida a la población (Ibid. 1918-1919). El contrato de arrendamiento es renovado reiteradas veces hasta que en el año 1953, el presidente de Chile de la época, General Carlos Ibáñez del Campo, lo cancela entregando la totalidad de la administración a la Armada de Chile.

Para este período contamos con los escritos de dos sacerdotes, de investigadores y de administradores de la compañía. Entre ellos están: los de Alberto Manterola, administrador de la isla entre los años 1896 y 1901; de la arqueóloga inglesa K. Routledge (1914); de Monseñor Edwards quien visitó en el año 1916; del padre Bienvenido de Estella, sacerdote capuchino que llegó a evangelizar alrededor del año 1920; del capitán Aguilera, funcionario de la Armada quien visita la isla en 1935; y del etnógrafo suizo Alfred Métraux (1934-1935). Cada uno de ellos realizó observaciones acuciosas sobre el modo de vida de los rapanui, que nos permiten reconstruir el panorama alimentario de la época.

Sobre trabajo, recursos y comensalidad

Los empleados fijos de la compañía eran alrededor de dieciseis y para épocas de esquila contrataban a más personas, generalmente isleños (Aguilera 1935). Este trabajo era remunerado con una cierta cantidad de carne que variaba según el administrador. Más adelante el salario por un día de trabajo sería establecido por el gobierno chileno: eran cuatro pesos, más media oveja y otras raciones menores (Métraux 1971). La compañía cuando realizaba trabajos intensivos, como cargas y descargas de embarcaciones les brindaba dos comidas diarias a sus trabajadores obreros. El desayuno constaba de café azucarado con cinco sopaipillas. El almuerzo constaba de dos kilos de porotos o de arroz para el total de la escuadrilla (aproximadamente 70 personas) y dos kilos de carne por persona. Todos alimentos de la zona central de Chile. Además la compañía proporcionará los distintos utensilios de mesa, como cubiertos, vasos, etc. (Carpeta Marina 1948: 21).

Desde la llegada de Merlet, con su primer administrador Alberto Manterola, se establece un almacén colindante a la sede de la administración. Este tenía por fin proveer de bienes básicos a los trabajadores de la compañía que no eran isleños sino chilenos de la zona central. Estos no se alimentaban de los recursos disponibles en la isla, sino de pan, arroz, porotos y carne. En los primeros tiempos los rapanui no tenían acceso a dinero por lo que el valor de cambio se daba por jornadas de trabajo. Más adelante se les comenzó a pagar en dinero por sus labores, lo que dio inicio a transacciones con moneda en vez del intercambio.

“Los isleños no tenían bueyes, ni corderos de su propiedad, por lo cual debían comprarlos a la sociedad explotadora. El valor de estos animales era: el cordero sin lana y sin piel costaba \$10; y el buey sin piel y sin grasa \$100. Cuando no tenían esta cantidad de dinero lo anotaban en la libreta de la Sociedad Explotadora, la deuda se traducían en días de trabajo” (De Estella 2007: 23).

Con el transcurso del tiempo y la incorporación del trabajo remunerado, los rapanui trabajaron en los períodos de esquila a cambio de carne y en caso de que quisieran alguna mercancía del almacén de la Compañía, debían pagarlo en jornadas de trabajo.

Para el año 1947 la pulpería de la Compañía vendía toda clase de artículos (Carpeta Marina 1948). Los de carácter alimenticios eran los siguientes: azúcar, arroz, café, harina, dulces, chocolates (Ibid. 1948). En esta época ya estaban presentes el azúcar y la harina, y con esto, preparaciones como el pan y la sopaipilla comenzaron a ser elementos base de la alimentación cotidiana. Es así como se inicia en este período, en paralelo, una economía de subsistencia vs. una economía formal de dinero en efectivo.

A lo largo de este período, disminuyeron las relaciones de intercambio observadas en épocas anteriores. Llama la atención que desde la llegada de los misioneros y la Compañía los navegantes ya no hablan de intercambio de alimentos ni de mujeres. Loti (1998: 34) al arribar a la isla tuvo la oportunidad de conocer a Bornier y convivir con algunos isleños. Se pasea por varias viviendas rapanui intercambiando con todo aquello que tuviera en los bolsillos. Los objetos de intercambio son ídolos tallados de madera, ya no son alimentos. En una de las viviendas siente ojos de disculpa por no poder ofrecerle nada ¿qué será ese nada que no pueden ofrecer? ¿Alimentos? ¿Estatuillas? ¿Estará esto evidenciando un cambio en los valores asociados al intercambio o quizás la escasez de alimentos?

Los alimentos consumidos, como se ha demostrado, eran esencialmente vegetales, *“casi exclusivamente se compone de bananas y de una especie de sandía, es probablemente la causa de su débil constitución”* (Pinart 2004). Se observaban camotes, plátanos, piñas, gallinas y langostas, variados frutales como higos, naranjas y plantas como sandías, melones y piñas. A pesar de que los nativos se alimentaban mayoritariamente de los alimentos producidos y extraídos por ellos, estaban siempre dispuestos a incorporar nuevos elementos. Los alimentos de origen vegetal eran producidos por los isleños y los abarrotos - la harina, el arroz y el azúcar- y carne de cordero se obtenían en partes de pago por su trabajo (Métraux 1971) o comprados en la pulpería de la Compañía. Las aves de corral eran generalmente menester de los isleños, un ejemplo de esto es la experiencia vivida por Pinart (2004) quien al ingresar a la casa de la reina, la viuda de Bornier, ésta lo invita a almorzar cordero y le dice:

“Todos los bueyes, caballos y corderos de la isla le pertenecían, nos dijo, y los puso a nuestra disposición. Pidiéndonos no tocar las gallinas, propiedad exclusiva de los Kanakas, y nos dijo que todos los cerdos que pudiéramos encontrar son apropiados para ser cazados” (Pinart 2004).

Bienvenido de Estella observó árboles sólo en las zonas cercanas al pueblo, el resto de la isla estaba desierta (De Estella 2007: 171). En esos tiempos las plantaciones fueron invadidas por el ganado de la compañía, alimentándose de ellas y en otros casos fueron quemadas por órdenes de la administración. La introducción de la oveja, un animal exógeno a la Isla, provocó un fuerte impacto sobre el medio ambiente rapanui, así como también un cambio en los comportamientos culturales que implicaron esta introducción. Thompson (1880) observó la construcción de altas pircas de piedra para delimitar y proteger de las ovejas los terrenos de cultivos. Tiempo después la población fue confinada a vivir en el sector de Hanga Roa, ante lo cual fue obligada a plantar en terrenos dentro de este espacio y se les prohibió salir a pescar en embarcaciones, sólo se realizaba pesca de orilla (De Estella 2007: 146). En muchas ocasiones los alimentos que poseían los rapanui eran entregados a los barcos y en otros casos a la administración. Cada hogar tenía su producción particular de alimentos a través de la cual se sustentaba, todo dentro de los márgenes establecidos para vivir y plantar. Las mujeres no practicaban trabajos agrícolas (Edwards 1918). Hacia el año 1940 los isleños preferían utilizar sus tierras de cultivo para sembrar maíz y vendérselo a la compañía. El maíz era para la engorda de cerdos de la Compañía (Métraux 1971).

El año 1916 junto a la corbeta Baquedano arriba a la isla Monseñor Edwards. El cordial recibimiento con reverencias y canciones religiosas da muestras de la efervescencia religiosa presente en ese tiempo. Dentro de sus acercamientos con la población indígena observó la escasez de alimentos, se refiere al bajo número de recursos y a la poca diversidad de alimentos.

“La gente de Pascua no tiene que comer. Unos pocos plátanos, unos cuantos camotes, otras raíces silvestres; de tarde en tarde algún pescado crudo o mal cocido y los más afortunados logran un pedazo de caña de azúcar para chuparla... Carne nunca o casi nunca ¡el pan y la harina son desconocidos, no hay ni maíz, ni papas, ni arroz, ni café, ni te, ni mate... ni nada!” (Edward 1918: 20).

Sin embargo, desde una perspectiva crítica es necesario reflexionar acerca de qué es lo que Monseñor Edward está considerando como alimentación abundante o adecuada. Es posible que los isleños hayan tenido variados recursos para alimentarse, pero este observador desde su realidad cultural no los clasificase como alimentos posibles para constituir una dieta adecuada. Como contraparte, otros visitantes, como Osandón (1903), consideraron que la alimentación era bastante completa y abundante.

La Compañía no le permitía a nadie tener animales, tampoco a los colonos (De Estella 2007: 176). De esta forma, la sociedad concentraba toda la producción y con eso mantenía el control de la población. Sólo aproximadamente el 20% del territorio insular era de uso rapanui, el resto de la isla estaba destinado para el ganado de la Compañía.

En relación a los utensilios de consumo, los rapanui no poseían sillas, mesas, ni menaje alguno; no poseían tampoco platos, cubiertos u otro utensilio doméstico. Comían con la mano y se sentaban en el suelo. Por primera vez se registra una forma de condimentación, los rapanui sazonaban sus comidas, especialmente sus vegetales, con agua salada (Palmer 1970). El aderezo con agua salada fermentada, o más bien conocido como *miti hue*, es una tradición culinaria reconocida en algunas islas de la Polinesia como Tahiti (Serra Mallol 2007). Aunque no existen registros exactos que nos hablen de la fermentación de este aderezo rapanui, esta observación es la que más se asemeja al *mit hue* de Tahiti y ante lo cual podría ser una costumbre traída desde este lugar.

Sobre las costumbres relacionadas al consumo de alimentos era común que la mujer no comiera junto al marido en la mesa (Gana y Bate 1885). No hay evidencia o registro que indique la incorporación de utensilios de comer, sin embargo es muy posible que parte de la

educación impartida por la misión haya influido en los procesos de cambio en los llamados “modales de mesa”.

Otro elemento importante de estos tiempos era la comensalidad: se compartía todo lo que se poseía. Bienvenido de Estella narra que:

“entre los grandes, también se reparten sus regalos y hacen participantes a los presentes hasta el bocado que tienen en la mano; he visto, por ejemplo, que un cigarro de que disponía uno, lo hacía correr entre ocho, tomando todos igual su chupada, uno después de otro” (2007: 19).

La comensalidad estaba estrechamente relacionada con las formas económicas de subsistencia, por ejemplo, De Estella (2007) observó que cuando en una casa se acababan los alimentos, las personas de este hogar se repartían entre diferentes hogares en donde sí había disponibilidad de alimentos, pasaban a ser uno más de la familia. No obstante, es muy posible que lo que De Estella estaba observando era una familia extensa, que no es la conformación familiar tradicional de occidente. Métraux (1971) considera que estos visitantes, que arriban a casas donde hay abundancia o mayor disponibilidad, son familiares, parte de la familia extensa. La familia rapanui, como plantea McCall (1998), posee como una de sus principales características el compartir tierras, fondos comunes de trabajo, y bienes materiales, entre otros.

Los alimentos eran utilizados para saciar las necesidades fisiológicas, así como para retribuir en ocasiones de diferentes celebraciones: En los matrimonios la familia de la novia debía pagar con alimentos para los invitados (Thomson 1880: 54). Esta celebración era como una forma de entrega de dote a la familia del novio. Se realizaba un gran curanto para la familia del novio y para todos los invitados, quienes generalmente eran todos los habitantes del pueblo. Este sistema patrilocal, implicaba que la novia dejaba su tierra, incorporándose a la familia del novio. Esto aún rige: *“En el caso de divorcio cuando la mujer decide regresar a su familia (por maltrato del marido u otra razón) la familia del marido debe retribuir y hacer un curanto para la familia de la mujer”* (P.M., 41 años, 2010). Manterola, administrador de la isla, tuvo la oportunidad de participar, en el año 1898, en una fiesta realizada en su honor. En primera instancia aparecieron los reyes y saludaron a Manterola, luego se presentaron grupos de bailes.

“el primer número del programa consistía en la presentación de un grupo de muchachas jóvenes vestidas con trajes de cadete de nuestra armada (...) Eran más de

doce jóvenes y después de un largo rato de baile al son de los tarros de lata, se presentó otro grupo no menos numeroso que el anterior de viejos y viejas harapientas y feas, todas ellas en traje de disfraz, que venían a depositar sus ofrendas al pie de su capitán y que consistían en huevos, gallinas, plátanos, caña de azúcar, etc. Todo esto lo dejaron frente a nuestros asientos y en seguida les correspondió su parte de baile como el grupo anterior” (Manterola 1994: 323).

Una de las costumbres que le llamó la atención al sacerdote Bienvenido de Estella, por su carácter pagano, fueron los funerales. Las personas se reunían a cantarle y rezarle al difunto, luego se hacía un *umu-nui* en donde todos los presentes aportaban con alimentos. Habían pollos, corderos, camotes y plátanos, que se cocinaban en un gran curanto. Describe que a su parecer los menos piadosos se quedaban alrededor del curanto cantando y a veces incluso bailando *upa upa*. En el momento de estar listo el *umu*, todos se acercan a recibir su porción, alguien de la familia se encarga de sacar la mejor parte para el misionero y la autoridad, a quienes si no están presentes, se les va a dejar a su casa dicha porción. El misionero dentro de sus charlas diarias en la iglesia les recriminó la festividad con que celebraban, lo que produjo un cambio en esta costumbre. Es así como empezaron a realizar el *umu* luego de enterrar a la persona y que participaran de éste sólo los deudos más cercanos (De Estella 2007: 21).

Diversas cartas de funcionarios de la Armada y misioneros demuestran la poca preocupación del gobierno de Chile por el bienestar y desarrollo de la isla. El Estado en este tiempo descansaba sobre las acciones de la Compañía y de diversas misiones científicas o religiosas que llegaban a la isla (Compendio Cartas Armada 1918-1919). Es importante mencionar que los isleños no se encontraban protegidos por las leyes sociales de Chile, sólo existía un decreto para la protección y derechos sobre el trabajo, el cual no era respetado por la compañía (Aguilera 1935).

La isla se encontraba a cargo del Ministerio de Colonización, el cual solicitaba informes de la condición de los rapanui en cada viaje de la Armada. En un principio la Sociedad Explotadora cumplió con todas sus obligaciones, sin embargo, al pasar el tiempo la responsabilidad se fue disipando. Luego de un suceso de revuelta en la isla en el año 1914, denominado “la revolución de *Angata*”, en el cual la población se levantó en contra de la administración por una serie de abusos cometidos, la Armada se encargó de tener un mayor resguardo y vigilancia de los acontecimientos en la isla. Sin embargo, debido a las cortas estadías mucho de lo que observaban no era sinónimo de la realidad cotidiana rapanui.

A partir del año 1920 se establece un subdelegado marítimo en la isla, quien es enviado por la Marina de Chile (Aguilera 1935). En épocas anteriores los administradores de la Compañía eran los encargados de cumplir esta labor. El mismo año se instala una escuela, la profesora generalmente era la esposa del subdelegado. El establecimiento tenía una asistencia continua de 120 niños/as. El subdelegado realizaba principalmente la función de registro civil y estaba encargado de cuidar y mantener animales y tierra cultivada que eran de propiedad de la Armada (Ibid. 1935).

El abastecimiento en la isla era muy pobre (Compendio Cartas Armada 1948), los barcos no llegaban con la reiteración prometida, tardándose en algunas ocasiones hasta dos años en volver. Esta situación afectaba significativamente a la población continental que residía en la isla dado que ellos se alimentaban del abastecimiento que traían los barcos. A pesar de que la población continental y extranjera no era muy numerosa, los informes de administradores y trabajadores expresaban un sentimiento de escasez, sin embargo es difícil saber si la población rapanui percibió de igual forma estos procesos. Al igual que las observaciones de Monseñor Edwards, es posible que los nuevos pobladores de la isla no consumieran los recursos alimentarios producidos o extraídos en la isla por no considerarlos como alimentos. Nos preguntamos si estas personas habrán participado de las redes de intercambio presentes en la isla. Hemos demostrado que se incorporaron nuevos productos al circuito alimentario rapanui, es decir estaban a disposición de la población, sin embargo no sabemos cuán necesarios o incorporados a la alimentación cotidiana rapanui estaban. Sin embargo es reconocido que durante este período se inicia la generación de nuevas necesidades alimentarias.

4.4. La apertura e ingreso masivo de nuevos elementos culturales: la tuición de la Armada y la administración chilena

Este es el último apartado dentro de la revisión histórica del sistema alimentario rapanui. Para la construcción de este segmento se incorporaron datos bibliográficos, crónicas y entrevistas realizadas a diferentes grupos etéreos en el trabajo de terreno. Así, se presentarán citas de diversas personas sobre sus experiencias alimentarias.

El año 1952 se pone término a la concesión y arrendamiento que poseía la Compañía Explotadora de la Isla de Pascua. Esta acción conllevó que el Ministerio de Defensa y en específico la Subsecretaría de Marina se hiciera cargo de Rapa Nui. Luego del término del contrato de la Compañía Williamson Balfour, la Armada de Chile tomó la administración

de la hacienda ovejera, prosiguiendo con la labor de exportación de cueros y diferentes derivados del ganado.

Durante este período la apertura de la isla al mundo exterior era muy reducida. Además de la presencia de personal de la Armada, algunas expediciones científicas de carácter etnográfico y arqueológico visitaron la isla, principalmente la expedición liderada por T. Heyerdahl en 1956. Este contacto dio a conocer en algo la situación de los rapanui en el exterior, así como el encantamiento de éstos con diversas mercancías novedosas para ellos (Porteous 1981). Durante toda la administración de la Armada, la isla se mantuvo bajo normativas restrictivas que no permitían la salida de los isleños del territorio insular. Esta normativa se flexibilizó recién hacia el año 1958 (Galleguillos 1974), pero manteniéndose la circunscripción de la población insular al sector de Hanga Roa que se había iniciado en la época de la Compañía.

“En aquella época, en el año 1956 que yo tenía 5 o 6 años, te digo, del pueblo hasta la cancha del MOP, tu no pasabas de ahí, más allá, tu no pasas, para Mataveri, ni para donde los carabineros. Ese es el límite de un rapanui, de ahí hasta la colonia tu ibas. Si tu vienes del pueblo, de la caleta de allá abajo de Hanga Roa tu vas hasta los moais de 4 brazos es la llegada, el límite de los rapanui. Escucha muy bien lo que te estoy contando, el límite mío yo no puedo pasar de los brazos de los cuatro moais hacia el campo, no puedo pasar de la colonia que está ahora en la aldea de los niños (...) yo no puedo pasar a Orongo, no puedo pasar al campo. Mi límite es ahí circulando de allá para acá, de allá para acá. Para entrar al campo tienes que sacar un salvo conducto, un permiso a la Armada en ese tiempo” (I.P., 59 años, 2009).

Esta situación permitió la continuación del desarrollo de las actividades agrícolas en sectores colindantes a las viviendas o parcelas en la periferia del radio de movimiento. No obstante, testimonios describen que con el pasar de los años se fueron movilizandohacia otros sectores de la isla para poder cultivar, como por ejemplo lugares cercanos a *Ahu Akivi* y *Vaihu*. Si bien los límites de *Hanga Roa* eran custodiados por personal de la Armada, varios individuos transitaban hacia el campo²⁵ y buscaban y cuidaban de los recursos que conocían históricamente en los diversos lugares de la isla.

“(...) a los mana vai nosotros íbamos, abajo los mana vai a buscar guía de camote y tallo de plátano para plantar en diferentes partes de la isla, o sea uno presta las guías de camote a diferentes familias y nosotros íbamos a los mana vai a buscar con mi mama” (I.P., 59 años, 2009).

²⁵ El campo en Rapa Nui es considerado como todo sector que se encuentra a las afuera de la aldea

Registros etnográficos evidencian que diversos grupos familiares acostumbraban salir del pueblo en busca de determinados recursos alimenticios y consumirlos en el mismo lugar, era una especie de día de campo. Estas salidas eran una ocasión especial para transmitir a los hijos y nietos los conocimientos sobre las historias de Rapa Nui, sobre la forma de cuidar y extraer ciertos recursos, sobre cómo sobrevivir en el campo, en fin, sobre la cultura tradicional de la isla.

“Cuando íbamos al campo la gente no llevaba muchas cosas, porque sabían dónde encontrar lo que necesitaban, dónde estaban creciendo algunas cosas, en algunos mana vai” (Brigid Mulloy, 56 años, 2009).

“Cuando yo era chica íbamos a la cuevas y por eso conozco todas esas partes de Vinapu. Mi abuelo me llevaba y dormíamos en las cuevas con un montón de gente. Mi abuelo me enseñó a sacar pipi porque nosotros hacíamos collares. Mi abuelo llevaba un tarrito y hacía chicharrones de cualquier cosa de cordero y llevaba camote cocido. Y después cuando yo tenía hambre- le decía -abuelo tengo hambre- él lo ponía en el fuego, ese tarro echaba agua y echaba los chicharrones, ahí se calentaba y quedaban blanditos, y me lo daba de comer y comíamos los dos con camote. Yo me acuerdo” (L.R., 51 años, 2009).



Fotografía de un día de campo Rapa Nui 1961. De Izquierda a derecha: Santiago Pakarati, Filomena Pua y Brigid Mulloy. Segunda fotografía, Santiago Pakarati.

En los tiempos pre-contacto cada tribu estaba conformada por diferentes grupos de personas que se dedicaban a una actividad productiva específica (Englert 2007). Este orden social cambió a lo largo de la historia, pudiéndose observar para la década de los '60 un reordenamiento de las estructuras tradicionales de trabajos. Cada persona poseía una labor principal que le entregaba una remuneración permanente, sin embargo, realizaban

actividades productivas anexas que les permitían tener acceso a otros recursos alimenticios, tanto agrícolas como marinos.

“El papa Mateo trabajaba en Vaitea, con los americanos y después trabajó en el hotel Hanga Roa. Mientras trabajaba ahí el papa Mateo plantaba en la parcela allá donde están las paltas y en los espacios libre que tenía íbamos a pescar. Era entretenimiento porque para alimentarse teníamos verduras. Yo creo que en ese tiempo la gente iba a pescar para tener pescado, el pescado no se vendía. Criaba pollo, tenía vacuno, criaba chancho, o sea tenía de todo. Plantaban choclo, arvejas, caña de azúcar, al lado de la casa” (L.P., 47 años, 2009).

“Todos, cualquier persona salía, habían familias que salían a pescar, da igual, exactamente igual. No que alguien se dedicara a la pesca como ahora. Todos hacían botes (...)” (T.L., 55 años, 2009).

La principal forma de organización del trabajo era a través del sistema de *minga*, un grupo de personas se juntaba un día para realizar las tareas necesarias en el predio o casa de uno de ellos y al día siguiente estas mismas personas se dirigían a realizar otra tarea donde se necesitase.

“Decía que en ese tiempo se juntaban 10 viejos y un día iban a trabajar la tierra de uno, luego la del otro o cualquiera que fuera necesaria. Creo que de ahí nace la costumbre de pedirles a los primos que vengan a trabajar por ti y luego tu vas por ellos” (Extracto diario de campo, entrevista A.H. 2009).

Esta situación se daba principalmente por el entrecruzamiento de formas de subsistencia, es decir el trabajo remunerado versus una economía doméstica de autoconsumo. No existía sólo una forma de subsistir, lo que provocaba circulación de dinero de manera desigual, unos tenían y otros no. Así, se conservaban prácticas de distribución tradicionales, como el intercambio, y prácticas comerciales modernas, de venta.

La pulpería, instaurada en tiempos de la Compañía Explotadora, continuó siendo la única fuente para la obtención de abarrotes que venían del continente. Esta pulpería era abastecida regularmente por los barcos de la Armada y era el principal sustento de la población no rapanui, sin embargo, es de suponer que para esta época, debido a la incorporación regular del trabajo remunerado, la población rapanui ya había incorporado como primarias algunas de las mercancías que esta vendía, como por ejemplo la harina, el azúcar y el aceite. Incluso la Armada, en ocasiones, pagaba el trabajo realizado con insumos de este tipo.

“Comíamos pan pero no era como hoy día, el barco venía una vez al año y todo lo que te traía el barco te tenía que durar lo que más podía. El camote suplía la falta de pan o de harina. Se comía más pescado que ahora. Si antes había poca harina y mucho pescado” (P.A., 51 años, 2009).

Sin embargo, a pesar de la escasez de abarrotes, la percepción generalizada era que *nunca faltó el alimento*. El intercambio generaba una forma de abastecimiento permanente entre los recursos que poseían, cultivaban y extraían las diferentes personas.

“Papa Mateo trabajo en Vai Tea, ahí tenía derecho a un cordero y a ración de comida que era en ese tiempo el poroto, harina, aceite, vela, manteca eran parte del sueldo. Finalmente a nosotros nunca nos ha faltado comida, nada” (L.P., 47 años, 2009).

“Es muy fácil hoy día, tú vas y compras en el negocio de la esquina, antes no, no había. Existía más el trueque, que familias que plantaban y lo que esta familia tenía mucho la otra familia a lo mejor no lo tenía, entonces ahí venía el trueque, es decir por ejemplo te cambio camote por leche. Por ejemplo, si mi familia no tenía, no cuidaba el ganado, pero sí podíamos tener una plantación de camotes, entonces ahí se producía el trueque, entonces te cambio cien camotes por 10 litros de leche, algo así o parecido” (P.A., 51 años, 2009).

“Lo mismo, si no había no había. Y cuando mi papá salía a pescar comíamos pescado, o cuando iba aquí a Apina Nui a buscar koreja. Iba a buscar koreja como culebra. Y la cuestión está ahí y la echas a cocer y había gente que traía cosas y le daba a mis papás, y él cocinaba, hacía fuego y nos daba que comer. Le traían pescado (...) les tocaba un cordero entero, a nosotros nos tocaba un cordero entero y una mitad. Así daban aquí la carne, antiguamente” (T.L., 55 años, 2009).

Un elemento importante que aparece transversalmente en relación al tema alimentario, es la abundancia en la preparación de alimentos. Sobre las cocinas siempre había varias ollas con diversas preparaciones listas para ser servidas en el momento en que se quisiera.

“La nua siempre tenía muchas olla con comida, traía spaguetti [tallarines] con leche y arroz con leche” (Extracto de diario de campo, entrevista a J.H., 2009).

Brigid Mulloy, hija de William Mulloy, vivió junto a su familia un año en la isla, mientras su padre dirigía la primera restauración de un sitio arqueológico en la isla. Llegó allí acompañando a su padre. La familia Mulloy arribó a la isla el año 1960. Su visión de la vida isleña nos brinda una mirada externa y complementaria a la mirada de las autoridades e incluso de los mismos rapanui. Enfatiza la abundancia de alimentos a pesar del retraso del desembarco de la carga.

“We arrived, as I mentioned, with a ready-made family relationship to the Rapus, who had adopted Bill when he was there before (...) This meant we were included in the distribution of everything they had (mostly food of all kinds raised locally) but also that we were supposed to reciprocate by providing them with the things they lacked from our supplies (cigarrets, kerosene, matches, clothes, shoes, kitchenware, tools, etc.). The idea of rationing supplies so as long as its available, then do without. And we found it quite amazing the number of things we were able to get along without by the time the year ended. As the year drew to close and we ran out of one thing after another, it surprised us how often the system went into reverse and we were given carefully hoarded supplies from their secret stores”²⁶ (Emily Mulloy, extracto cartas 1960).

“La gente no dependía de lo que llevaba el barco, no había escasez de comida en la isla. Mi madre le sorprendía la gran cantidad de comida que había, aún no había bajado la carga del barco. No había escasez de comida. Es posible que porque nosotros estábamos ahí, extranjeros, tenían langosta y mamoe [cordero]. Los primeros días recibimos diversos regalos entre los cuales había pollos, cerdos, tres docenas de huevos, gatos, tomates, y promesa de dos caballos, etc. Las personas comían lo que plantaban, tenían jardines, comían pollos, vacas. Había árboles frutales en la avenida principal. Bajo las higueras colgaban pedazos de vacas y algunos vendían y otros intercambiaban, iban con bolsas o papel de diario. La mayoría del tiempo se entregaba entre familiares a modo de intercambio. La venta no era el modo principal. Había gente que tenía parcela donde crecían choclos, camote, mandioca, porotos verdes y tomates. También había comida europea importada- había cordero, comíamos mucho, pescado comíamos mucho pescado, había mucho atún, esa era la principal (...)” (Extracto diario de campo, Brigid Mulloy, 56 años, 2009)²⁷.

Se logra visualizar a través de este relato las relaciones de intercambio entre extranjeros y rapanui. Existía una reciprocidad equilibrada (Sahlins 1983) que se expresa a través de la construcción de relaciones de obligación y retribución mutua de bienes, los cuales eran principalmente de carácter alimenticio. Los rapanui tenían una lógica de almacenar aquello que les era entregado, lo que seguramente era en parte consumido y en parte entregado nuevamente. Esto se complementa con las formas de intercambio observadas dentro de la misma población de la isla.

“El Kanko recuerda que él y los primos mayores eran mandados por los abuelos a dejar leche, cosas de la cosecha a diferentes personas algunas del barrio Tahai otras de diferentes partes de la isla o de Hanga Roa” (Extracto diario de campo, 2009).

²⁶ “Llegamos, como ya he dicho, con una relación familiar ya formada con los Rapus, que habían adoptado a Bill cuando él estuvo allí antes (...) Esto significa que nos incluyeron en la distribución de todo lo que tenían (en su mayoría de alimentos de todo tipo cultivados a nivel local), pero también se suponía que debíamos corresponder poniendo a su disposición las cosas de las que ellos carecían de nuestros suministros (cigarrillos, kerosene, fósforos, ropa, zapatos, utensilios de cocina, herramientas, etc.) La idea de racionar los suministros para su disposición, no existía. Nos pareció bastante sorprendente la cantidad de cosas que pudimos conseguir antes de que el año terminara. Cuando se acercaba el fin de nuestro año, se nos iba a acabando una cosa tras otra, nos sorprendió la frecuencia con que el sistema se revirtió y nos dieron suministros atesorados de sus escondites secretos”. Traducción propia.

²⁷ Entrevista realizada en inglés, traducción propia.

El intercambio se realizaba a través de diversos canales que finalmente conformaban una red de flujo de alimentos. Los rapanui intercambiaban en primera instancia con aquellos con quienes mantuvieran relaciones de parentesco y luego esta red se amplió incorporando a los nuevos habitantes de la isla, los continentales. Consideramos que esto podría ser entendido como una reconceptualización de la relación observada décadas atrás entre el padre Eyraud y el *ariki Torometi*, cada familia rapanui adoptaba una familia continental con lo cual aseguraba el vínculo con el posible cargo que esta tuviera o recibiera. Un ejemplo de aquella relación es relatado por una entrevistada, quien llegó a la isla el año 1966 con su marido, funcionario de CORFO (Corporación de Fomento de la Producción).

“Además la Sra. Ema Huke le regalaba un saco de harina. Ella conseguía la harina porque su hija trabajaba en la base gringa que había en ese tiempo en la isla. Llegaba un barco a abastecerlos exclusivamente a ellos. La Sra. Julia le costaba aceptar la harina, le decía a Ema que ella también tenía hijos que alimentar. Ema le decía que no se preocupara que los niños rapanui no estaban acostumbrados a comer pan, sino que comen taro, camote, y esas cosas (...) Además me contaba que cuando le faltaba comida las personas le regalaban camote, plátano, sandía, pepino, tomates chiquititos” (Extracto diario de campo, entrevista realizada a J.R. 2009).

En cuanto a la preparación de alimentos, el relato de Brigid Mulloy describe una separación de los espacio de la vivienda en relación al tema culinario: adentro se dormía y afuera se vivía y se cocinaba.

“Había velas, y eso era importante para cocinar. Cocinaban afuera. No había cocina en la casa. Las personas dormían y guardaban cosas adentro, pero ellos vivían afuera de la casa. Cocinaban en un fuego fuera de la casa” (Brigid Mulloy, 56 años, 2009).

En algunos hogares comenzaron a construir pequeños *pae pae* – casas pequeñas sólo conformadas por cuatro paredes y materiales ligeros- en las afueras de la vivienda, con el fin de tener una cocina techada, pero no es el espacio interior de la casa. Esto estuvo acompañado por la incorporación de cocinas a leñas y posteriormente a parafina y gas. La división del trabajo por sexo dominaba el proceso productivo. Los varones participaban en la recolección, extracción y/o producción de los recursos, mientras que las mujeres realizaban las labores de preparación, sin embargo, el ámbito de preparación del *umu* o del *tunu ahi* o asado en piedras - preparar piedras, hoyo y leña- era exclusivamente masculino.

“Mi mamá tenía una cocina de leña y otra de tambor, entonces ella cocinaba camote al horno, sopaipilla, pan amasado, hacemos ensaladas, teníamos tomates, tenía de todo, plátano con leche, zapallo con leche, taro con leche” (L.P., 47 años, 2009).

Las preparaciones se empiezan a diversificar, no obstante, el *umu* está presente sólo en relación a las festividades masivas, como matrimonios, cumpleaños, conmemoraciones religiosas (curantos religiosos). Las preparaciones cotidianas eran cocimiento en agua de los alimentos disponibles, mientras que en ocasiones especiales, como por ejemplo el faenamamiento de un vacuno, chanco o cordero, eran motivo y ocasión de hacer embutidos artesanales. Dentro de los recursos marinos, se extraían e intercambiaban pescados y algas como el *auke*. Es interesante reconocer que el *auke* es un recurso que se observa a lo largo de todos los períodos históricos. Otro elemento ampliamente consumido era la leche con plátano verde o en otras ocasiones preparada con taro, *uhi* o ñame y zapallo.

“La comida antiguamente era más sana que ahora, era bién rico, no había tanto aliño, no había tanta cuestión como ahora, antiguamente era pura agua. Echaba a hervir y echaba la carne, el camote, o taro, el uhi, lo echaban a cocer y listo. Era sal gruesa en ese tiempo, no como ahora, echan así no más, un poquito y comían era más sano” (T.L., 55 años, 2009).

“Si comían chanco acá, sacaban la sangre tanto de los corderos como esa cosa hacían prieta de los vacunos, con la guatita hacían prieta. Me acuerdo de mis tiempo ay aya ya, cuando me hacía mi tía Magdalena, la única hija de mi papá que vive, ella hacía siempre, me iba para allá y hacía con camote que cosa más rica. El cordero tiene una parte que es grasa seca, sacan eso y lo piconeaban, así y eso lo echaban a la prieta, le echaban su aliño, no me acuerdo muy bién qué era, pero sí me acuerdo que era esa grasita, le echaban” (T.L., 55 años, 2009).

“El auke se consumía directo del mar a la boca, como uno quería, si no lo cocía o lo echaba al curanto. Comíamos cabeza de cordero, cabeza de chanco, cabeza de pescado, todo eso comíamos con camote, con esto, mezclábamos. Más encima cocían hasta los plátanos. Partíamos el plátano así, lo abrimos, a la olla. Para acompañar la comida natural (...)” (T.L., 55 años, 2009).

“(...) también tomaban leche, tenían su vacuno, tomaban leche en la mañana. Leche maika puka puka, tú echas a hervir, tú echas un montoncito como pan así como una pelotita, tú tienes que rayar primero el plátano, tú haces una pelotita como masa y lo vas echando, para tu leche” (T.L., 55 años, 2009).

La alimentación diaria queda compuesta entonces por elementos tradicionales o producidos y extraídos en Rapa Nui, con aportes puntuales de alimentos extranjeros, como lo son la harina y el azúcar. La harina se utilizaba para el pan y la sopaipilla, ambos elementos que se incorporaron de manera profunda a la dieta isleña, llegando a reemplazar al camote, el cual era el acompañamiento principal de cada comida. Se difundieron preparaciones como *firi firi*, *huri huri* y *oi oi rake rake*, realizadas a base de huevo, harina y azúcar. Sin

embargo, consideramos que el establecimiento de nuevas formas alimenticias fue impregnándose desde la periferia hacia el centro, es decir desde los grupos familiares que tenían más contacto con personas extranjeras y continentales hacia los que tenían menos. Así, algunos rapanui dependían del pan y la sopaipilla y otros continuaban consumiendo camote u otro tubérculo.

“Pedazo de carne de cordero, un pedazo de camote, uno de pan y la sopita que tenía. Y nos quedábamos satisfechos, parece que teníamos la guatita chiquitita” (L.R., 51 años, 2009).

“El José me contó que era diferente lo que comían antes que lo que comen hoy en día. Cuenta que cuando eran chicos iban todos a tomar desayuno, todos los primos, a la casa de la abuela. Ella se levantaba con el abuelo a las 4 y media de la mañana a rezar. Luego preparaba desayuno para todos. Entre esas cosas estaba el firi firi (redondos fritos) huri huri (como panqueques) y oi oi rake rake (revuelve feo) una masa fea. La abuela también hacía leche de taro. Hacía la diferencia con su mamá que les daba de desayuno pan y leche, él asume que su mamá ya no cocinaba esas cosas ricas antiguas, según él era por falta de tiempo” (Extracto del diario de campo, 2009).

Por su parte, el azúcar vino a reemplazar los *mona mona* –dulces- existentes en la cultura alimentaria. Como hemos descrito, la raíz del *ti* y el *toa* o caña de azúcar eran las plantas alimenticias de sabor dulce. El *toa* estaba al alcance de quien lo cultivase, en cambio la raíz del *ti* debía prepararse en un umu que demoraba una semana (Andrea Seelenfreund, comunicación personal, 2010). Diversos registros etnográficos nos relatan que antiguamente los dulces ansiados por los niños eran frutas novedosas, como el higo o la chirimoya, sin embargo la aparición del azúcar, y la percepción de ésta como un tesoro dado que no era abundante, provocó el reemplazo de las frutas por preparaciones con azúcar. Más adelante, con la disponibilidad de dinero, los *mona mona* eran comprados, como chocolates y yogurt.

“Sabes lo que hacíamos con el azúcar, los niños [la] robábamos, íbamos adentro de los Miro Tahiti y hacíamos con fuego, hacíamos bolas para hacer dulces y sacábamos la hoja del plátano y cuando ya se convertía en caramelo íbamos echando a las hojas del plátano y esperábamos que se enfriara y hacíamos bolitas y eso era lo que comíamos. Había que robar porque no había azúcar” (L.R., 51 años, 2009).

Durante este período, algunos grupos familiares empiezan a variar sus horarios de comida, hacia el modelo occidental que se rige básicamente por tres comidas diarias: desayuno,

almuerzo y comida, mientras en otros casos continuaban rigiendo los horarios de comidas según las actividades laborales.

“Claro, eso y tomábamos desayuno con eso. En ese tiempo el azúcar acá era un amarilla, nunca más se volvió a ver de esa azúcar, era amarilla. Mi papa en un tarrito le echaba el azúcar, lo quemaba y cuando estaba quemada le echaba el agua hirviendo como café, le echaba la agüita, así, blanco así y está listo el café, con eso nos alimentaba mi padre. Y cuando no había nada pescaba higo, cuando había zapallo echaba a cocer zapallo y eso nos daba que comer” (T.L., 55 años, 2009).

“Contaba que cuando chico comían dos veces al día, en la mañana y después cuando volvían del trabajo. Decía que no sabía lo que era desayuno, que en la mañana tomaban leche con taro, camote, zapallo o maika. En la tarde cuando llegaban del trabajo se tomaba una sopa con mamoe, taro, zapallo, arvejas, porotos verdes” (Extracto diario de campo, entrevistas K.H., 2009).

La Armada delegó en una orden religiosa la misión de la enseñanza y todo lo relativo al establecimiento educacional (Galleguillos 1974). Esto derivó en la inculcación de la doctrina a través de la educación y, para nuestro interés, el establecimiento de normas y formas asociadas al comportamiento cultural y al consumo de alimentos en la escuela. Algunas de las personas entrevistadas recuerdan el consumo de ciertos alimentos como el pan y las legumbres, así como severos castigos al no cumplir normas como hablar castellano.

A fines de la década de los 50 y principios de los 60, algunos estudiantes rapanui viajaron a Chile continental para estudiar y/o realizar el servicio militar (Fischer 2005: 209). Con los años el número de estudiantes fue en aumento dado el mayor acceso al dinero y posibilidades de becas entregadas por el Estado. Así, varios de ellos regresaron a la isla casados con continentales y habiendo también incorporado elementos occidentales (Ibid 2005: 209).

El año 1964 se convulsiona la vida isleña producto de conflictos entre rapanui y las autoridades (Galleguillos 1974). Esta revuelta fue liderada por el profesor Alfonso Rapu quien luego fue propuesto y elegido como el primer alcalde electo por la población. Como consecuencia del levantamiento de 1964 el gobierno finalmente decide dar fin a la administración de la Armada y la isla se incorpora administrativamente al resto del país con todos los servicios administrativos de Estado.

Con la instalación del aparato administrativo arriban a la isla funcionarios públicos y sus familias, quienes en su totalidad sumaban alrededor de 300 personas (Galleguillos 1974). Este ingreso masivo de continentales genera un fuerte impacto cultural que provoca diversas reacciones y cambios en la población, en especial en la percepción de las diferencias relativas a la disponibilidad de alimentos y a los hábitos asociados al consumo de estos mismo. Estas diferencias eran particularmente notorias durante los años de niñez de nuestros entrevistados.

“Yo en esa casa de allá, siempre, cada dos años venía la Armada, siempre venían niños. Yo me metía ahí, ahí aprendía el español. Ahí aprendí de niña. Tenía como 6 años cuando aprendí el español. Siempre ella, ella tenía tres hijos, pero tres hombres y decía – a lavarse las manos los 4. Y a comer. Tenían una pieza llena de cuestiones, mija, de tarros, llena, yo miraba. Llegué me adueñé de un tarro, me acuerdo que eran unos tarros llenos de vienasas. (...) ellos tenían sus cuestiones de comida. Me venía aquí y con un clavo abría toda la cuestión y miraba todo lo que tenía adentro. En otras ocasiones, cuando me iba lloraba el más chico, el Ronald. (Yo le decía) Vaya me trae uno de esos tarros y yo me quedo a jugar contigo (risas) llegaba y me traía el tarro y me ponía a jugar. Siempre ella me lavaba las manos, me enseñaba a lavar las manos para comer. Si era muy distinta (...) Yo por lo menos encontraba rica la comida, diferente a la de nosotros. La de nosotros era pura agua no más. Hervir agua y echar la carne, el taro o el camote y listo” (T.L., 55 años, 2009).

La situación relatada en el ejemplo anterior se generaba cuando los niños asistían al colegio, y se prolongó hasta la década de los ´80, sólo cambiaron los bienes que se consumían e intercambiaban. Los niños entendían las diferencias y con el tiempo generaron estrategias para insertar a los compañeros en sus lógicas de intercambio.

“Cuando teníamos que compartir nuestras colaciones, porque era una mesa gigante, me da vergüenza sacar mi sopaipilla con guayaba. Todos los del conti, todos los hijos de las instituciones públicas llevaban manzana, yogurt. Después cuando se me paso la vergüenza intercambiábamos las colaciones, y cuando nos poníamos maldadosos las escondíamos, las robábamos (...) ellos tenían lo mejor, venían del conti por dos o tres años y las fuerzas armadas les abastecía de todo” (FA, 28 años, 2009).

En 1966 llega una comitiva estadounidense a instalar una base de rastreo satelital. Según algunos autores su llegada “(...) causó en la población un daño irreparable al cambiar su sistema primitivo y polinésico de vida, por uno más avanzado y continentalizado, perdiéndose la tradición hospitalaria, en cambio se da paso al desmesurado interés por el dólar y el comercio, en desmedro de la condición que los caracterizaba” (Galleguillos 1974:

149). Sin embargo, la percepción de la población rapanui es diferente, les llevan progreso y conocimiento de nuevos elementos, todo a través de una relación de respeto.

“(…) aprendieron a sentirse como gente cuando los americanos estuvieron aquí, porque toda la calle era pura tierra. Cuando tú ves la polvoreda...chileno. Pasan a respetar a la gente, cuando pasaron los americanos iban detrás de ti despacito, despacito, hasta que llegaran. Cuando hacían y se sentían, primera vez que se sentían así tomados en cuenta respetados como personas, fue la diferencia entre americanos y chilenos. Ellos tenían base aquí en Mataveri, tenían base, trabajaba gente ahí, eran a las cuatro de la mañana iban a la iglesia. Ahí se juntaban toda la gente que trabajaba en la base de los americanos, se juntaban todos ahí y llegaba una camioneta los pescaban y los llevaba al trabajo, de ahí los volvían a dejar en la iglesia y cada uno se iba para su hare, para su casa. Mis dos hermanos trabajaron ahí también. (...) Como que, por ejemplo, el trabajo, ayudar a la gente, es lo que ellos tenían. Porque cuando se fueron dejaron los autos, dejaron todas las cuestiones, dejaron a los rapanui y la fuerza aérea se adueño. El Opazo, comandante Opazo, se adueñó de todo. No podías entrar tú o hacer nada, cuando los americanos te invitaban, llegaba el Opazo y se oponía” (T.L., 55 años, 2009).

Como parte del proceso de modernización de Rapa Nui, se construye el aeropuerto de Isla de Pascua con el fin de fomentar el desarrollo económico y potenciarlo hacia el turismo. En Abril de 1967 llega el primer avión de Lan Chile con una delegación de 40 turistas (Galleguillos 1974). El desarrollo del transporte internacional e inter isleño marítimo genera la expansión de los comercios, brinda la idea de proximidad, y permite la llegada permanente y continua de alimentos no perecibles (Serra Mallol 2007).

Esta apertura permitió la circulación de bienes hacia adentro como hacia afuera, muchas familias comenzaron a recibir artículos desde el continente y, a modo inverso, a enviar recursos a familiares que estaban residiendo en Chile. A través de experiencias recolectadas en el trabajo etnográfico, conocimos múltiples casos en donde familias rapanui enviaban, por ejemplo charqui y esculturas para la venta en el continente.

Esta apertura se dio a la par con el establecimiento del comercio en Rapa Nui. En la década de los ´60 llega la Empresa de Comercio Agrícola²⁸ (ECA). Esta empresa tenía (y tiene) como principal objetivo abastecer a zonas aisladas que fueran parte del territorio chileno. Además por primera vez, dos particulares abrieron locales comerciales. Son ampliamente recordados don Manuel Tepano y el Sr. Alvarez, un ex carabinero.

²⁸ “La Empresa de abastecimiento de zonas Aisladas, ex ECA es una empresa del Estado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creada por el D.F.L. N° 274, de 1960, que tiene por objeto atender el abastecimiento de productos esenciales a la población en comunas aisladas que no cuenten con proveedores particulares de dichos bienes”. Información obtenida en www.emaza.cl consultado en 04 de abril del 2010.

Durante los años de la administración naval, la única forma de abastecimiento de abarrotes era a través de los barcos de la Armada, los cuales llegaban al territorio insular cada seis a ocho meses. Como consecuencia, muchas veces los productos considerados esenciales para algunos se consumían en mal estado. Por ejemplo era frecuente que la harina criara gorgojos. Con los años también la importación paulatina de nuevos productos para el consumo, reemplazo algunos elementos de producción interna.

“Me contaba que en una oportunidad fue a comprar harina donde los marinos. Llegó a su casa y estaba lleno de bichos, fue a devolver la harina y partió a la ECA a comprar, esta tenía más bichos todavía. Decía que como la necesidad a veces tiene cara de hereje volvió a comprar la de los marinos. Entre esto yo le pregunté que como se abastecía cuando no había qué comer. Me contó que la ECA siempre tenía Milo y leche Nido, eso nunca se acababa” (Extracto diario de campo, entrevista J.R., 2009).

“El hermano de Álvarez comenzó a traer costillar del continente, cuenta que a la gente le gustaba mucho, lo relacionaba quizás con que ya no tenía que matar el animal para comerlo. Con el avión también llegaron los pollos faenados del conti, eso fue en los años [fines de los 70] en que se empezaron a faenar en grandes cantidad, ahí la gente dejó de matar a sus pollos” (Extracto diario de campo, entrevistas J.R., 2009).

La inserción de nuevos productos y la disponibilidad de dinero afiataron los procesos de compra y venta en reemplazo paulatino de las relaciones de intercambio. Así poco a poco se empezó a introducir la idea de la compra y venta de alimentos.

“Cuenta que había mucho pescado, la gente lo regalaba, no era necesario ir a comprarlo, además que no existía la concepción de ir a venderlo. Los continentales compraban y la gente rapanui empezó a comprar. La Sra. Julia comenta que antes que trajeran cosas para comercializar, los rapanui no vendían sus productos, no se les ocurría vender” (Extracto diario de campo, entrevistas J.R., 2009).

A partir de fines de la década de los ´60, el turismo se fue desarrollando como un importante elemento de desarrollo económico. En un principio sólo existía el establecimiento de la Hotelera Nacional Sociedad Anónima (Honsa), que inicialmente funcionó en carpas. Con el incremento de turistas algunas familias rapanui habilitaron sus casas para recibir a los nuevos visitantes. En el área turística los servicios gastronómicos se dirigían a satisfacer las necesidades de los turistas, más que a mostrar la tradición culinaria rapanui.

A pesar de todas las transformaciones del sistema alimentario, consideramos que los grandes cambios se evidencian de mejor forma en la actualidad. Aun es interesante preguntarse cómo estos encuentros, así como los intercambios realizados, han determinado las relaciones actuales entre la población rapanui y los extranjeros y continentales.

Capítulo Quinto

El sistema alimentario rapanui actual

5.1. ¿Qué es lo que se come hoy en Rapa Nui?

Como hemos demostrado a través de este estudio, los procesos de globalización cultural han colaborado en la conformación de nuevos patrones de consumo y en la modificación de la gama de alimentos que se consumen o se consideran necesarios en la cultura rapanui (López 2003). Esto, en conjunto con las condiciones actuales de libre mercado, significan que la obtención de un bien no siempre esté asociada a la producción de éste en el lugar de consumo, sino a su importación. Es así como los alimentos que se demandan actualmente en la isla, como harina, sal, aceite, leche, entre otros, llegan en su mayoría desde el continente. Otros recursos alimentarios, han sido alimento de la población por siglos, como los tubérculos, frutas, pescado y algunas carnes.

En Rapa Nui, así como en otras isla polinésicas, es común encontrarse con el dicho “*Eat what you get*” (B. Mulloy 2009), es decir *come lo que encuentras*. Esta frase habla de la forma de elección que ha tenido la población rapanui a través de su historia, *se come lo que hay*. A partir de esta afirmación, es deber preguntarnos qué es lo que hoy se puede encontrar en la isla y cómo se obtienen estos recursos. Según la guía de “Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios” (González y Merino 1999) los factores condicionantes de la elección alimentaria están directamente relacionados con la disponibilidad de alimentos. Es así como hemos dividido este primer apartado en dos áreas: la primera sobre qué es lo que está disponible en la isla, es decir toda aquello que se introduce y aquello que se produce; y la segunda arista que trata de cuáles son los factores que llevan a que las personas en Rapa Nui elijan uno u otro alimento.

5.1.1. Disponibilidad alimentaria

Producto de los diversos contactos culturales -el arribo de población continental y extranjera- debido a la presión de la demanda y la necesidad se han incorporado diversos recursos alimentarios. De esta forma, en la isla encontramos dos principales formas de obtención de recursos alimentarios: la producción interna y la importación de productos desde el continente.

5.1.1.1. Lo que proviene de adentro: producción y extracción de recursos

Rapa Nui por su característica insular posee una tradición de auto sustentación. Se conoce a través de la memoria oral que antiguamente era común que las personas y familias tuviesen huertos o jardines y animales domésticos como pollos, vacas y chanchos en sus casas lo cual, junto con la pesca, les permitía autoabastecerse. Se intentaba sacar el máximo provecho a los recursos disponibles.

Messer (1995: 60) considera que “la urbanización, la comercialización de la agricultura y la expansión del comercio internacional ha dado lugar conjuntamente a la reducción de la auto-suficiencia alimentaria”. Es así como a lo largo de su historia variados acontecimientos han generado la transformación de su economía haciéndola dependiente de los recursos alimentarios que arriban, principalmente, desde el continente. A pesar de esta situación, la población continúa produciendo y extrayendo recursos de su medio. A continuación revisaremos las diferentes formas de obtención de recursos producidos y extraídos en Rapa Nui.

a. Las diversas formas de trabajar la tierra

En el período pre-contacto cada tribu se ubicaba en una porción de tierra determinada. Este ordenamiento territorial generó un vínculo histórico con el espacio relacionado con el vivir, morir y trascender en un mismo lugar (Englert 2007). El encierro de la población rapanui en el sector del pueblo de Hanga Roa quebró esta relación con los terrenos tribales respectivos.

“T. nos decía que ella estaba conciente que el terreno donde vivía no era de su tribu, que los habían encerrado” (Extracto de diario de campo, 2009).

En los últimos 20 años el Estado chileno desafectó 1500 hectáreas del Parque Nacional y Fundo Vaitea las cuales fueron entregadas a los rapanui. Se entregaron 5 hectáreas por solicitante. Estas tierras estaban ubicadas mayoritariamente en las afueras del pueblo de Hanga Roa por lo que se les asocia al concepto de parcela²⁹.

Existen variados modos de trabajar la tierra, desde terrenos dedicados a la agricultura intensiva y de monocultivos hasta huertos destinados al autoconsumo. Esta situación se relaciona con la forma de ser y de trabajar del rapanui. Los primeros visitantes y colonizadores observaron que las actividades de los nativos incluían varias horas de ocio,

²⁹ Para los rapanui “parcela” o “campo” es todo aquel terreno que se encuentra a las afueras de Hanga Roa. Ver Torres, P. (2010).

plantaban una vez al año con lo cual aseguraban productos para un largo período, y celebraban numerosas fiestas (Eyraud 2008). En forma similar, Treagear (1904) describe las actividades que comúnmente realizaban durante el día los tahitianos a principios del siglo XX, la rutina era bastante flexible y estaba influenciada por elementos del clima y la época de año. Trabajaban cuando era necesario para obtener suficientes recursos para la alimentación y había muchos espacios para la conversación y la comensalidad. Tanto la alimentación como el consumo dentro de la rutina diaria, son poco estructurados; hay dos comidas diarias, una al amanecer y otra al término de las labores productivas. El período de la luz del día, *ao*, era para vivirlo en la intemperie y la noche o período de oscuridad, *pō*, era para actividades al interior del hogar, ya que los espíritus salían de noche.

Esta caracterización se acerca a lo observado en la historia rapanui, las rutinas diarias eran similares a las descritas por Treagear (1904), aun cuando el registro es pobre. Rastros de estas formas se visualizan actualmente en el desarrollo rutinario isleño y en su relación con las actividades productivas, sobre todo en personas que no están insertas en trabajos fijos remunerados. Otro horario que rige el modo de vivir, es aquel impuesto hace años por las congregaciones religiosas. Los rapanui debían levantarse a orar al alba, a las cuatro de la mañana. Algunos isleños piensan que este hábito era una continuación de las oraciones que se realizaban en las madrugadas antes del contacto con europeos, cuando se oraba a los ancestros. Esta costumbre se mantiene en las personas mayores (sobre los 60 años).

Actualmente la rutina cotidiana tradicional ha sido permeada por rutinas productivas occidentales impuestas por la administración colonial. Rapanui y continentales están empleados en el aparato público, así como en el comercio, agencias de turismo y hotelería. Los nuevos horarios de trabajo han afectado las formas de consumo alimentario, adoptándose el sistema de tres comidas diarias.

A pesar de ello, las personas han logrado generar estrategias para complementar ambos modos de vida. Reconocemos entonces tres tipos principales para organizar los horarios: en primer lugar, el del continental o rapanui que posee un trabajo fijo y remunerado, y no realiza actividades productivas más allá de su trabajo; en segundo lugar, aquel de personas que tienen actividades remuneradas y además realizan otras actividades productivas (Pérez 2008); y en tercer lugar, aquel de las personas que trabajan libremente según las labores que aparezcan y se necesiten realizar, no tienen compromisos fijos y se movilizan con trabajos acompañando a familiares. Esta última forma o modo de relacionar trabajo y vida cotidiana, es la que más se acerca a las formas consideradas como tradicionales y a las descritas por

Treagear (1904) para Tahiti. Esta forma de proceder se reproduce en gran parte de la población rapanui en los tiempos libres, como en los fines de semana y vacaciones. A partir de la segunda clasificación, es que se entiende la diversificación laboral en la agricultura, personas que en sus tiempos libres o en espacios destinados para ello cultivan para el autoconsumo, repartición o una venta menor.

Como pudimos comprobar a lo largo de la historia rapanui, existe una división económica de las actividades productivas, las mujeres eran encargadas de “transmitir las tradiciones” (Entrevista N.T., 51 años, 2009), mientras que los hombres estaban preocupados de las labores productivas. Las mujeres realizaban ciertas labores como la recolección de recursos alimentarios y la cosecha de algunos tubérculos. La diferenciación se reafirmaba a través de ciertos *tapu*. Las mujeres históricamente no se han podido relacionar con cultivos en sus períodos menstruales, inclusive han tenido prohibido subirse a caballos hembras en períodos de embarazo o lactancia del animal. Hoy en día algunas de estas costumbres se mantienen, aún cuando sería difícil afirmar qué porcentaje de la población las respeta. Por lo general, la idea que prevalecía, es que la presencia de la mujer afecta la cosecha con una disminución en la cantidad de los frutos producidos. Algunos como forma de precaución prefieren continuar respetando estos *tapu*.

Agricultura intensiva

Los terrenos de agricultura intensiva, en su mayoría, están destinados a la venta, aunque existe muy poca población que se dedica a la producción a gran escala. Paulatinamente se han incorporado nuevas estrategias en el cultivo agrícola, reemplazando las formas tradicionales, por ejemplo el caballo por el tractor. Organismos municipales, como Prodesal (Programa de Desarrollo Local), han realizado una intervención progresiva buscando incorporar nuevas tecnologías y estrategias agrícolas con un enfoque principalmente occidental. El principal programa funciona desde el año 2004, asesorando actualmente a 120 agricultores³⁰. Éste ha obtenido gradualmente los resultados esperados por el programa, entre los cuales se cuentan producciones intensivas y continuadas capaces de abastecer parte de la demanda del mercado local.

Varias familias se dedicaron a la producción de hortalizas, tubérculos y frutales, pero de manera menos intensiva, dado que los productos son para el consumo de la familia extensa. En muchos de estos casos se ha ampliado el sistema de jardines o huertos mixtos,

³⁰ Información obtenida a partir de una entrevista realizada a la encargada de PRODESAL (Programa de Desarrollo Local), Aleyda Labarca, 28 de marzo 2009.

incorporando el monocultivo de especies en sus parcelas, en las cuales mantienen melgas de maíz, sandía, porotos, camote, entre otros. Estos cultivos se mantienen con la ayuda de sus familiares, lo cual no conlleva remuneración. Son parte de un sistema de intercambio y de reciprocidades. Esto les permite obtener ingresos adicionales a sus actividades económicas cotidianas.

Producción agrícola familiar y otras formas de obtener recursos

Lepovsky (2003) plantea que los jardines familiares o jardines de casa, compuestos de plantas alimentarias y ornamentales, se conservan hasta la actualidad en las Islas Sociedad. En Rapa Nui se observa una gran cantidad de jardines de casas los cuales poseen frutales, como paltos, chirimoyos, limones, plátanos, mangos, maracuyá, *haía* (pomarosa), además de tubérculos, como mandioca, camote, taro, ñame. Estos en primera instancia pueden ser percibidos como plantas decorativas, sin embargo las personas tienen conciencia de tenerlas en su jardín y de poder utilizar sus frutos en el momento en que los necesiten.

Recorriendo el campo de una familia, en el cual había seis casas con núcleos familiares diferentes, observé diferentes plantas alimenticias las cuales son utilizadas principalmente para el autoconsumo y para un curanto religioso que se realiza una vez al año. Las principales especies plantadas eran *maika* o plátano (*Maika, Hiva, Maika Puka puka, Maika Rió, Maika Perora, Maika Purau ino, Maika Koro tea tea, Maika Koro tea tea toumamari, Maika Hihi, Maika vai hoiti, Maika hiva, en total 10 variedades*), además había mandioca, dos variedades de taro y árboles frutales como los nombrados en el párrafo anterior. No es común observar plantas de camote y/o ñame, actualmente éstas se plantan mayoritariamente en predios destinados para esta labor. La labor de plantar es generalmente asumida por uno o más hombres de la familia, quienes se preocupan de todo el proceso, desde mover la tierra hasta trasplantar los *poki* o pequeños retoños de las plantas. La cosecha del plátano es realizada por hombres, mientras que las mujeres se encargan de recolectar los frutos disponibles en los árboles. El taro y la mandioca generalmente no son cosechados, son parte del jardín decorativo.

Otra forma de obtención de recursos vegetales es la recolección de productos asilvestrados, éstos han sido sembrados o plantados en diferentes lugares de Rapa Nui, en terrenos que son de uso público, particularmente en los *manavai*, artificiales o naturales, y también en los antiguos jardines de piedra hoy abandonados, en los que se encuentran remanentes de antiguas plantaciones. En el caso de los *manavai*, la gente aprovecha estas visitas para limpiar las plantas, y a veces para replantar los *poki* o retoños de manera de asegurar una

nueva cosecha a futuro. Los manavai y jardines se encuentran dispersos en toda la isla. En el caso de frutales éstos fueron plantados en varias partes de la isla; uno de ellos es el volcán *Rano Kau*. Este lugar es reconocido por ser fuente de recursos alimenticios. Posee un microclima que permite el crecimiento de ciertas especies vegetales que no crecen en otros lugares de la isla. Muchos de estos frutales fueron introducidos por los misioneros, luego por P. P. Toro y la administración de la estancia. Hasta los años 70 e inicios de los '80 era frecuente que la gente fuese al Volcán *Rano Kau*, a buscar uvas. Las vides, que nadie cuida y poda, hoy ya no producen uvas. Las higueras que antiguamente se veían en el campo y en el pueblo también eran cosechadas, algunas de ellas aún persisten.

Los productos que se cultivan

Ya revisadas las principales formas de cultivos, es necesario conocer qué es lo que hoy se está cultivando en Rapa Nui. Cada una de estas especies posee procesos particulares que genera variaciones estacionales en la disposición de recursos alimentarios. Leonardo Pakarati (2005) divide los recursos vegetales que hoy existen en Rapa Nui en aquellos que son originales, o endógenos de la isla; los tradicionales introducidos por la primera migración mítica; y los introducidos desde la llegada de los primeros misioneros. Los originales son palma o *Jubaea chilensis* y algas como el auke; los tradicionales son el uhi, taro, kumara, toa, ti y maika; mientras que todos los otros existentes en la isla son introducidos. Entre los recursos alimentarios agrícolas considerados tradicionales, ya sea por la población o por tradición histórica, encontramos actualmente en la isla el taro, la mandioca – introducida desde América, pero vía Tahiti en tiempos históricos-, el *uhi* (ñame), *kumara* (camote), *toa* (caña de azúcar) y algunas variedades de *maika* (plátano). Las hortalizas y tuberculos introducidos son: zanahorias (*Daucus carota*), tomates (*Solanum lycopersicum*), lechugas (*Lactuca sativa*), cebollines (*Allium fistulosum*), cebollas (*Allium cepa*), papas (*Solanum tuberosum*), espinacas (*Spinacea oleracea*), betarragas (*Beta vulgaris*), maíz (*Zea mays*), zapallos (*Cucurbita máxima*), cilantros (*Coriandrum sativum*), pepinos (*Cucumis sativus*), repollos (*Brassica oleracea var. viridis*), ajés (*Capsicum annuum*), sandías (*Citrulus lanatus*), melones (*Cucumis melos*), frutillas (*Fragaria vesca*), y piñas ecuatorianas (*Anana comosus*) y piña oceánica. Los frutales son: paltos (*Persea americana* en sus diferentes variedades), limoneros (*Citrus limón*), papayas (*Cararica papaya*), naranjos (*Citrus sinensis*), maracuyás (*Passiflora incarnata*), guayabas (*Psidium guajaba*), chirimoyo (*Annona cherimola*), pomarosa (*Syzygium jambos*), el árbol del pan (*Artocarpus altilis*), nísperos (*Eriobotrya japonica*), duraznos (*Prunus pérsica*) y mangos (*Mangifera indica*).

Actualmente, varias familias conservan la tradición del cómo producir y cultivar las diversas variedades de taro, ñame y camote. Una tendencia incipiente hacia una *vuelta a lo tradicional*, ha generado el resurgimiento de la importancia de estos recursos como alimentos. Incluso existe un recelo de enseñar o mostrar los conocimientos tradicionales a población no rapanui.

“Ella considera que hoy la gente sigue plantando, hasta los jóvenes, sin embargo reconoce que hoy las personas comen más mal y desequilibrado que antes. Que hay varia gente que vive en las parcelas y trabaja la tierra. Ella planta camote y varias cosas para ella y los que quieran de su familia. Nos cuenta que uno de sus nietos le preguntó por qué plantaban tanto camote, ella le respondió que era para comerlo. Él le dijo que era mucho que ni siquiera ellos alcanzaban a comerse todo el camote. Ella le dijo que no importaba porque si quedaba lo podía ir a dejar a los niños de la escuela” (Extracto diario de campo, entrevista T.H. 2009).

A pesar de dicho resurgimiento, muchas personas de todas las edades y, más aún, gente joven, no considera importante el conocimiento tradicional, incorporando sin cuestionamiento nuevas estrategias para el cultivo agrícola, o dedicándose a otras actividades que les brindan más recursos económicos. Es así como se presentan diversas esferas de desarrollo de la cultura en relación al ámbito agrícola, encontrando defensores de la tradición, individuos permeados de elementos tradicionales y modernos, y personas que apelan fundamentalmente a éste último proceso.

A partir de lo expuesto, hemos vislumbrado que las formas de producción actualmente utilizadas en Rapa Nui tienen muy poco de tecnológico, industrial o masivo. Sus productos se venden en el comercio local, no dando abasto a la demanda de la población y a la de la industria turística. Debemos considerar que en las épocas estivales hay una población flotante de aproximadamente 2000 personas. Todo esto ha llevado a la necesaria importación de productos para suplir lo que no se alcanza a producir localmente. Es preciso aclarar que el comercio local ésta mayormente en manos de continentales.

Los comerciantes se dividen en dos grupos principales, aquellos que le compran a los productores rapanui y lo faltante lo encargan al continente versus otros que dado la inestabilidad e irregularidad de la producción local prefieren encargarse directamente todos los recursos vegetales a Santiago. Observamos que esta situación causa un grado de conflictos cruzados en relación a la producción agrícola interna y al comercio establecido.

b. El mar, sus productos y las costumbres de extracción

Demás está decir la conexión que a lo largo de su historia la población rapanui ha tenido con el mar. Esta pequeña extensión de tierra rodeada por agua tuvo al mar, junto a los pollos, como su principal fuente de obtención de proteínas hasta la introducción de corderos por la hacienda ganadera.

En Rapa Nui existen cinco caletas establecidas: Hanga Roa, Hanga Piko, Vaihu, La Pérouse y Hotu Iti. Las principales formas de extracción de recursos marinos en Rapa Nui son de carácter artesanal, es así como se pueden encontrar pesca mar adentro, pesca de orilla, red y buceo, así como recolección de algas, crustáceos y conchas. La población rapanui dispone de toda la costa marítima para realizar los diferentes tipos de extracciones. Sin embargo, se reconoce que no todos los sectores de pesca son permitidos para todos los grupos familiares, cada familia tiene su lugar en la isla por cual debe respetar el lugar del otro.

En relación a la pesca mar adentro o de profundidad, denominada por los rapanui como *haka tere*, existen propietarios de botes y pescadores, características que pueden estar o no estar unidas. Antiguamente la primera pesca de un bote nuevo debía ser entregada a los más ancianos, esto generaba buenaventura al nuevo instrumento de trabajo.

“Tu primer pesca para la gente mayor, tu primera pesca de tu bote nuevo, tu tiene que dar a la gente mayor tu pescado que tu pescaste. Después es toda tuyo, tu primera pesca para la gente mayor, tú llevas un paquetito de pescado para ir repartiendo a toda la gente mayor. Tu segunda pesca ya es todo tuya. Es como un tapu que hace por el bote la gente mayor para tí, para que te vaya bien en tu pesca, para que nada pase en tu bote” (T.L., 55 años, 2009)

Las salidas a pescar dependen principalmente de las condiciones climáticas existentes, por lo que la extracción y la regularidad de los recursos extraídos no son constantes. Se podría decir “que se sale cuando se puede o cuando el mar lo permite”. La palabra *haka tere* especifica la acción de pesca en embarcación en movimiento de atún o albacora, pero se extiende a la extracción de diversos tipos de peces. Actualmente el *haka tere* es el principal abastecedor de pescados en el comercio local. Las embarcaciones en muchas ocasiones salen al mar con su posible extracción pre-vendida. En otras ésta alcanza a llegar a la caleta donde es comprada por hoteles, restaurantes o personas particulares. Son menos las veces que el pescado alcanza a llegar a la feria, lugar donde compran las personas para consumo cotidiano. En la mayoría de las instancias parte de lo extraído es destinado a reparto familiar o de amistades.

La pesca de orilla es otra forma de obtención de recursos marinos, ésta es de carácter no permanente y no planificado y su principal fin es el consumo familiar, a pesar de que en algunas ocasiones los productos extraídos son vendidos de manera informal. Se realiza con caña de pescar, *haka ranga*, o con carrete manual, *hi ika* (Hernández y Ramos 2001), utilizando generalmente pollo o bolos de miga de pan como carnada. La memoria oral recuerda este modo de pesca desde los tiempos de la hacienda ovejera de la Williamson & Balfour. Las personas al no poder salir de Hanga Roa pescaban en las orillas cerca del pueblo. Es importante agregar que a través de la revisión de crónicas pudimos observar que en el siglo XIX dado la ausencia de madera ya no existían canoas o embarcaciones en las cuales pudieran salir mar adentro, por lo cual es posible que esta tradición se remonte a tiempos anteriores a la Compañía Explotadora.

“El papa Mateo pescaba, cuando iba a pescar a la orilla nos llevaba, cuando iba en bote iba con mis tíos que ya fallecieron. Éramos chicas pero igual nosotros íbamos a la orilla a pescar a Hanga Otai. Todo lo que nosotros sacábamos mis abuelos lo tiraban de vuelta al mar, a la orilla a las piedras, dicen que alimentan los Koiro, los Koreja, los pipi, la langosta, todas esas cosas, los pescados que se quedan en la costa. Antes cuando íbamos a pescar mi papa iba a sacar langosta, a hacer pui, pescar en la noche, mi papa sacaba langosta de la orilla” (L.P., 47 años, 2009).

Este modo de extracción es altamente criticado hoy en día por algunas organizaciones rapanui³¹ por ser perjudicial para la fauna marina presente en la orilla, debido a que no existe planificación ni cuidado en lo que se extrae, pescando peces de diferentes tamaños sin cuidado alguno. Incluso diversos testimonios dan cuenta de la tradición cultural del cuidado de la fauna de orilla, alimentándola con restos de las extracciones y permitiendo tiempos de reproducción por medio de *tapu*. Ante esto existen iniciativas que buscan apoyo gubernamental para legislar sobre el uso costero y reeducar a la población rapanui y continental sobre formas adecuadas de extracción.

La pesca con arpón o *ruku* se realiza desde tiempos remotos, sumergiéndose a través del buceo. La pesca con red o *tuku tuku* (Hernández y Ramos 2001), generalmente se realiza en grupo, donde se engancha la red en lugares específicos conocidos mayoritariamente por la población rapanui. La red se deja de un día para otro, atrapando diferentes tipos de peces sin discriminación alguna. La pesca con arpón y la red son realizadas hoy en día como una

³¹ La organización *Vie Vai Kava* está formada por mujeres que se dedican a la extracción de recursos marinos. Esta agrupación se está formando y desarrollando proyectos sobre el cuidado costero.

forma de obtener principalmente recursos alimenticios para consumo familiar y en algunos casos para venta a hoteles y/o restaurantes.

No es común encontrar actualmente a personas que realicen recolección nocturna de crustáceos o *rama* (Ibid. 2001), o por lo menos no de la forma tradicional. Relatan que antiguamente, teniendo en cuenta que la antigüedad se refiere a cincuenta años atrás, se salía de noche con antorchas a cazar crustáceos y todo aquello que se encontrase en la costa. El ingreso de tecnología como el uso de linternas y aparatos de buceo ha facilitado esta práctica, lo que ha llevado a la disminución de la diversidad y cantidad de crustáceos. Hoy sólo algunas personas se dedican a la extracción de este recurso, principalmente para la venta.

La recolección de conchitas, lapas, algas y diversos recursos marinos que se encuentran en las rocas de la costa, denominada *runu pipi* (Ibid. 2001), es otra forma de obtención de recursos³². Esta actividad es principalmente ejecutada por mujeres y niños/as, en algunas ocasiones con un fin alimenticio y en otras con el propósito de obtener materias primas para realizar artesanías como collares, aros, entre otros.

La mayoría de los rapanui posee conocimientos acerca de cómo, dónde y cuándo pescar³³ o recolectar, esta característica les brinda una fuente de abastecimiento accesible y permanente. Todo rapanui tiene enclavado en su historia experiencias sobre salidas al campo, ya sea de vacaciones (cuevas de familia), paseo de fin de semana o expedición a buscar recursos fuera del pueblo de Hanga Roa.

Como mencionábamos anteriormente, cada familia tiene su lugar, que es reconocido por la población como tal. Esta tradición ha cambiado con la mezcla demográfica de la población y la entrada de nuevos patrones culturales de entender el territorio. A pesar de lo anterior, dichas experiencias, a nuestro parecer, han sido el modo principal a través del cual se han

³² Los principales recursos que se recolectan son: *pipi* (incluye a todo tipo de gastrópodos), *auke* (alga marina), *takatore*, *hatuke* (erizo) y *horo horo*.

³³ El plan de desarrollo comunal realizado el año 2005 analiza los datos del censo del 2002 llegando a la conclusión que "un 2.8% (de la población económicamente activa) se define como pescador, es decir, 70 personas. Por otra parte, si consideramos que en la isla existen 1140 hogares, el tamaño de un grupo familiar es de 2.3 personas. En consecuencia, podemos afirmar que 163 personas dependen directamente de la pesca artesanal, es decir, un 6.1% del total poblacional de Isla de Pascua" (Plan de desarrollo comunal: 247). Sin embargo, se debe tener en cuenta que al igual que con todas las actividades económicas en Rapanui, la pesca no es una actividad de ámbito exclusivo de quien la realiza, todos los individuos de alguna u otra forma han realizado esta actividad a lo largo de sus vidas, por lo que quien se define como pescador fácilmente se puede estar autodefiniendo como agricultor, o como la actividad que en ese momento le este brindado más ingresos. Es decir, a nuestro parecer no es posible definir a partir de estadísticas sin tener en cuenta los múltiples factores culturales que lo componen. Aun más, sin haber hoy en día estudios detallados de la pesca en Rapanui que den cuenta de las características socioculturales del rubro.

transmitido los conocimientos sobre extracción y cuidado de los recursos marinos y agrícolas existentes. Lo anterior se complementa con las formas de trabajo actual de la población residente en Rapa Nui, entendiendo a este recurso como un aporte y entrada extra de dinero o de alimentos.

La alta demanda de los productos del mar en conjunto con la irregularidad de la actividad produce una permanente sensación de escasez de pescado. Planteamos que es una “sensación”, debido a que hay períodos en los que no hay pescado para la venta e incluso escasea en algunos restaurantes. Sin embargo, los rapanui siempre poseen pescado en su congelador. Existe la percepción de que el rapanui que quiere pescado debe salir a buscarlo, y aquel que lo compra es porque nunca ha salido a pescarlo. La veracidad de esta creencia podría estar develando que la mayoría de las compras de pescado son realizadas por continentales o rapanui que no salen a pescar o que no tienen un familiar que extraiga este recurso. Este último fenómeno lo asociamos a un circuito de intercambio y circulación de bienes que se encuentra por debajo de la formalidad, lo clasificaremos como distribución informal. Este aspecto será analizado en profundidad en otra sección.

c. La ganadería y otros animales domésticos

El pollo (*moa*) es un recurso que ha estado presente desde Hotu Matu’á y es considerado de gran importancia simbólica en rituales de nacimiento, matrimonio y muerte. Casi todos crían pollos, los dejan reproducirse y moverse libremente por los terrenos. Los alimentan con maíz, que ellos mismos siembran, con pan y productos comprados en el comercio local. Se consume la carne y los huevos, reconociendo la diferencia de sabor y textura en relación a pollos importados desde el continente.

En el capítulo anterior, describimos la transformación de la Compañía Explotadora en una hacienda productiva a cargo de la Armada y luego el traspaso a CORFO (Corporación de Fomento a la Producción). Hoy en día la actividad productiva está en manos de SASIPA (Sociedad de Abastecimiento y Servicios de Isla de Pascua)³⁴. Los principales sectores que administra son el fundo Vaitea y terrenos cercanos al Poike, donde mantiene decenas de cabezas de ganado. Varios isleños trabajan en esta institución, algunos de ellos dedicados al cuidado del ganado. Además del ganado de SASIPA está el de propiedad de los rapanui, que se encuentra principalmente en *Orito*, *Vaihu*, *Akahanga*, *Hanga Oteo*, entre otros. Tener ganado en la isla es poseer un bien económico, así como un posible recurso

³⁴ Además se preocupa de la descarga de los barcos y su traslado a tierra y de la cobranza del sistema eléctrico.

alimentario. Estos fluyen a través de la población: vacunos se regalan, vacunos se compran, vacunos se traspasan familiarmente y vacunos se faenan por su carne.

En la isla, actualmente, caballos, vacas y vacunos transitan libremente por los espacios, alimentándose de todo aquello que encuentren en su camino. Desde la administración de la Compañía Explotadora, se instauraron muchas costumbres sobre el manejo del ganado, pastura y forraje. Una de ellas es la quema de pastos en laderas de cerros y terrenos llanos para la renovación forzosa del forraje, además de la costumbre de dejar al animal cagar suelto por el campo.

5.1.1.2. Lo que proviene de afuera: la importación de recursos alimentarios

Las características geográficas, es decir el ser isla, genera una dependencia del traslado de los recursos que no se encuentran en la isla. Las principales vías de introducción de alimentos en la actualidad son la aérea (varias veces por semanas) y secundariamente marítima (aproximadamente una vez al mes), ya sea a través del comercio formal o por individuos que ingresan productos para venta o distribución familiar. Es difícil conocer las características y cantidades de aquello que ingresa a la isla, ya que no existe registro o catastro formal de ello³⁵. La llegada de la provisión depende de factores como el clima, la situación económica, las relaciones políticas con el Estado y del barco mismo.

El establecimiento de un comercio formal ha sido fundamental para el aumento de la demanda y la distribución de alimentos importados. Ellos son quienes encargan los bienes a proveedores en el continente y se encargan de la diversificación de productos, de generar nuevas necesidades y aumentar la demanda. Existen dos figuras principales a través de las cuales se ingresan alimentos: supermercados y distribuidoras. Además los complejos turísticos mayores (hoteles) encargan de acuerdo a sus propias necesidades, sin embargo, éstos son los menos. El comercio formal, restaurantes y hoteles más pequeños en general se abastecen de los más grandes.

Por otro lado, ingresan recursos alimentarios de manera informal: personas que llevan productos, ya sea enviándolos como carga o equipaje en avión o barco. Esta última forma de traslado permite el ingreso de todo tipo de bienes desde el continente y desde Tahiti. Los que traen cosas son generalmente isleños³⁶ que viajan al exterior, parientes o amigos que

³⁵ No hay registros, dado que ni la carga ni la renta pagan impuestos.

³⁶ Nos referimos a residentes de Rapa Nui.

vienen de visita a la isla y comúnmente se hospedan en casas de isleños. Si bien existe una barrera sanitaria, de alguna manera los rapanui logran ingresar tubérculos y esquejes de plantas principalmente desde Tahiti.

De lo anterior, es interesante reparar en el ingreso informal de alimentos desde Tahiti. Esto condice quebrantar la barrera fitosanitaria, pero más importante aún es la influencia que genera la introducción constante de alimentos de Tahiti. Esto es la prolongación de un continuo intercambio de productos de larga data. Actualmente en Rapa Nui se observan varios grupos familiares que han incorporado –por el contacto- o poseen –por haber residido en Tahiti- hábitos de tradición polinésica antigua y contemporánea. Durante el trabajo etnográfico, logramos observar alimentos como pepinillos dulces, carnes enlatadas saladas (corned beef), el uso de leche de coco en restaurantes o la incipiente costumbre de la comida china, hoy tan comunes en Tahiti. Es sugestivo pensar que el flujo continuo de población transmite los cambios y transformaciones de la sociedad tahitiana.

La disponibilidad irregular de alimentos importados, por la discontinua o accidentada llegada de barcos y aviones, ha generado en algunos períodos la percepción de escasez en la población isleña. La escasez es considerada como un “juicio dictado por nuestra economía y, por lo tanto, también el axioma que rige nuestra economía (...) es la aplicación de medios insuficientes frente a fines alternativos para obtener la mayor satisfacción posible en determinadas circunstancias” (Sahlins 1983:17). Consideramos que Rapa Nui con la intromisión del sistema económico moderno incorpora necesidades que en algunos momentos generan insatisfacción. Como plantea Serra Mallo (2007) la abundancia y restricción, desmesura y medida son ambas caras del mismo culto, el culto de la abundancia. Esta percepción histórica de escasez, en algunos períodos se fundamentaba en relación a la comparación, es decir, se manifestaba al mirar que otros tenían algo que yo no poseía o a lo cual no podía tener acceso. Esto ocurrió en el caso de la revolución de Angata (Castro 2006) y en los primeros tiempos de la llegada de la administración chilena. Sin embargo, en los períodos a los cuales hacemos mención, las formas de vida y subsistencia estaban fuertemente ligadas a la producción y extracción de los recursos naturales del territorio, lo cual generaba que dicha escasez sólo fuera producto de un imaginario de nueva abundancia construido ante el contacto cultural. La pregunta que surge a partir de este planteamiento es ¿qué pasa hoy en día en relación a esta percepción de escasez? Por nuestra parte, consideramos que la introducción de recursos importados como elementos de primera necesidad ha dado paso a una nueva forma de subsistencia que deja atrás muchas de las formas tradicionales de producir y disponer de alimentos. Esto nos hace pensar que

cuando dejan de llegar productos del exterior, hoy la escasez es efectiva, lo que posiblemente no implique la posibilidad de sufrir hambre, sino de que no está disponible aquello que es considerado por la población como necesario para alimentarse. ¿Será este el inicio de un problema de seguridad alimentaria?

Toda esta discusión nos lleva a revisar qué pasa con lo que se produce actualmente en la isla, quiénes son los que participan y por qué esta producción ya no satisface a la población. Consideramos que el proceso de producción está directamente ligado a la organización del trabajo y que ésta influye en la producción actual.

5.1.2. La elección de alimentos

Cada cocina cultural selecciona alimentos nutricionalmente adecuados según el medio y la accesibilidad existente. No obstante, sobre los recursos disponibles se tiene la oportunidad de elegir nuevamente, ya tomando en consideración los factores condicionantes de la elección. El alimento es concebido como una adaptación cultural al ambiente y a las necesidades fisiológicas del cuerpo humano, pero también se sitúa como una elección cultural que en oportunidades es contraria a todo lo demás (Contreras y Gracia 2005). Según la guía de “Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios” (1999) los factores que condicionan la elección son la disponibilidad económica, nivel cultural, publicidad, marco social, tabúes religiosos, marco familiar, educación nutricional y estudios sobre salud. Es interés de la antropología reflexionar sobre estos factores, y el nivel de importancia que tienen sobre la elección de alimentos en Rapa Nui.

Contreras y Gracia sostienen que “ningún grupo humano o social, clasifica como alimento todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles. Al mismo tiempo, este hecho no excluye, salvo situaciones de hambruna excepcional, que se lleven a cabo elecciones alimentarias de entre los recursos a su alcance” (2005:46). Consideramos que esta afirmación devela una explicación que nos permite entender por qué hoy en día se consume tal o cual cosa. Los diversos agentes culturales que han colonizado la isla han introducido nuevos productos, como la carne y todos sus derivados, y cambiaron las normas sobre la extracción de recursos marinos. Estas introducciones así como los alimentos con tapu no han estado disponibles para la población. La diferencia entre ambos es que los primeros no están disponibles por una imposición de patrones culturales que sustenta una diferencia social y situacional entre individuos, mientras el tapu a los

alimentos se enmarca en un universo simbólico reconocido y validado por los rapanui. La concepción introducida sobre que unos pueden disponer y consumir ciertas cosas y otros no, es posible que haya generado que en la tradición rapanui se consuma todo lo que sea posible de consumir, como por ejemplo todos los fluidos y carnes de un vacuno o de un pescado.

La elección que realiza la propia cultura en relación a lo que es comestible y a lo que no, ha ido cambiando a lo largo de la historia, lo que se come hoy no es lo mismo que se comía ayer. Antes, dentro de las proteínas de consumo cotidiano había roedores y posiblemente perros, aunque no está documentada su presencia a nivel arqueológico, alimentos de tradiciones polinésicas que hoy ya no se consumen. Uno de los factores primordiales que normaba el consumo de algunos alimentos dentro de la cultura eran los *tapu*. Dentro de los más importantes estaba el *tapu* al *kahi* o atún, el cual no se consumía por orden del *ariki* durante ciertos períodos del año, otros plantean que todos los peces quedaban bajo interdicción en los tiempos invernales (Métraux 1995: 142). Varias son hoy las explicaciones que se dan ante la persistencia de este fenómeno, la más conocida es que durante este período el *kahi* está más delgado y su consumo produce enfermedades.

“El atún y la sierra, llegando una época a los niños se le prohibía comer atún y sierra, el pisci sí. Todo lo que era pescado de bajo mar [profundidad]. Decían que le daba asma a los niños, era cuando en que estaban en veda, hasta el día de hoy. Era el tiempo en que el pescado estaba flaco, está empollando, estaba embarazado. Época de invierno. Los adultos tienen más pulmones para resistir todo eso. Cuando yo tengo atún, lo congelo para tener en otras épocas. Nosotros sí respetamos eso.”
(L.R., 51 años, 2009)

Ciertos predios agrícolas se ponían bajo *tapu*, el cual se señalaba con un montículo de piedras o *pipi horeko*. Existían prohibiciones de consumo de algunos alimentos los cuales se podían volver a consumir cuando el *Ariki* lo dispusiese (Englert 2007). Los *tapu* religiosos o políticos estaban asociados al interés de mantener el orden social. También había obligaciones de consumo asociadas a ciclos vitales, como embarazo o nacimiento. Por ejemplo las mujeres en sus primeros meses de embarazo debían consumir pollo, y mejor aún si era el hígado del ave (L.R., 51 años, 2009).

Jelliffe (1967 en Contreras y Gracia 2005) llama “*cultural super food*” a aquellos alimentos centrales en la cultura que poseen fuerte carga simbólica, proporcionan gran valor nutricional, monopolizan las actividades productivas de la sociedad y otorgan el ritmo a los eventos festivos y religiosos. Como hemos evidenciado a través del recorrido histórico

alimentario de Rapa Nui, los tubérculos, y en especial el ñame –en los primeros años-, el camote y el taro, han sido la base de la alimentación. A éstos se les ha atribuido asociaciones significativas. Por ejemplo, al taro y al *uhi*, se les asocian categorías como “pesado” y “liviano”, para engordar y para sacar fibra (Messer 1995).

En Polinesia siempre han existido alimentos considerados “luxury food” y/o de consumo de un grupo determinado y delimitado (Leach 2003). Actualmente no se han observado alimentos asociados a un status particular. No obstante, hay ciertos alimentos que son difíciles de obtener, como por ejemplo, el pescado. Este recurso es escaso, dado que el comercio turístico y gastronómico acapara la mayor parte de la extracción. El que tiene pescado tiene abundancia, es así como se podría considerar que hoy el pescado es un alimento que demuestra un poder de compra y/o el tener los vínculos necesarios para su obtención. Hay otros alimentos que no se quieren compartir, como las branquias, ojos y cabeza de pescado y vacuno, huevos de langosta y carne de pezuñas. En el curanto de San Miguel tuve la oportunidad de observar como sacaban las pezuñas de *umu* para que éstas no fueran repartidas a la población, sino que fueran guardadas para un grupo selecto de personas.

Aunque no existen datos significativos, es posible que varias de las fiestas religiosas de la tradición antigua se hayan calendarizado a partir de momentos de siembra y cosecha de tubérculos como el camote. A partir de los escritos del padre Eyraud (2008) se observa una diferencia en la disponibilidad de los recursos en las distintas épocas del año, en algunas celebraciones resalta el lugar del *kumara* o camote y en otras lo importante son los cantos o bailes. En la actualidad, se observa como en ciertos curantos religiosos reaparecen algunos tubérculos que no se consumen cotidianamente.

Todos estos antecedentes nos ayudan a entender algunos elementos de la cultura alimentaria que aún influyen en la elección de los alimentos de consumo. Sostenemos que el factor principal que promueve la elección – además de la disponibilidad- es lo deseable que un alimento puede ser. A partir de esto cabe preguntarnos cuáles son los alimentos más deseables actualmente y por qué. Culturalmente se ha delimitado el consumo, es decir, se ha decidido por factores de gusto y deseabilidad qué alimentos eran y son comestibles y cuáles no. De esta forma, y a manera de ejemplo, se han dejado de consumir varios peces que están disponibles, pero que no se extraen, como por ejemplo el *Nanue*, pescado –muy graso- que se consumía masivamente en los años 70 y 80. Actualmente se consume

mayoritariamente el atún y *toremo*, situación que ha repercutido fuertemente en el comercio gastronómico.

Contreras y Gracia (2005) consideran que las preferencias en formas de preparación y aversiones sobre determinados alimentos permiten diferenciarse de un grupo, así como reclamar pertenencia a otro. Continentales se diferencian de los rapanui y viceversa, con frases como “esto es lo que realmente comen los rapanui”, “no creo que te guste” o “nosotros comemos de todo”. Por su parte, los continentales no han incorporado a su dieta algunos alimentos tradicionales rapanui, como las diferentes variedades de tubérculos. Incluso a lo largo de la historia los extranjeros han observado el consumo rapanui, no concibiendo como alimento aquellos recursos fundamentales de su sistema alimentario. La percepción de continentales que han vivido tiempos prolongados en la isla, así como de aquellos que la visitan por cortos períodos³⁷, es que allí se come mal, no existen o están disponibles todos los elementos para tener la dieta saludable desde una perspectiva occidental.

“Ella viene a la isla desde el año 1988, pero está instalada desde 1993. Cuenta que en ese tiempo no había verduras, pero se comía mucho pescado. Ella cocinaba y hacía sopas de pisci y también a la parrilla. Antes no vendían frutas ni verduras como hoy se vende en la feria. Todo lo que llegaba era caro. Antes tenía que traer todo de Santiago, ella siente que comían super mal” (Diario de Campo, entrevista a V.V., 2009).

Este contraste en la elección de alimentos de consumo se ha expandido hacia las clasificaciones sociales dentro de la cultura, situación que genera una diferenciación interna entre los individuos que conviven en la misma cultura, lo que comen unos a diferencia de lo que comen los otros. Implícitamente se observan grupos que debido a factores como el ingreso, la procedencia o costumbres adquiridas, se diferencian de los otros a través de su elección alimentaria, variando los índices de diversidad alimenticia o complejidad dietética (Messer 1995: 61). Los rapanui que han estudiado en el continente o vivido por largos períodos en él, regresan con nuevos hábitos de consumo o hábitos alimentarios (Mead 2008). En tiempos anteriores hubiera sido imposible ver aceite de oliva de diferentes tipos, o crema de aceituna negra, en fin, diferentes tipos de conserva y productos gourmet. Son ellos, en conjunto con los continentales, los que consumen este tipo de productos. Su consumo no implica dejar de consumir alimentos tradicionales, sino ampliar los rangos de elección alimentaria.

³⁷ Monseñor Edwards realiza esta misma observación en el año 1916, remitirse a página 80.

El factor salud ha afectado la elección y preferencia alimentaria de la población. La elección cultural, anteriormente discutida, de igual forma está asociada a la percepción del efecto fisiológico del alimento como tal. El consumo se ha ido transformando con la introducción de las normas de una buena alimentación para la salud. Hoy en la isla es muy común observar enfermedades como la diabetes y la hipertensión. La elección alimentaria de la mayoría de las personas de edad avanzada se relaciona con la prevención y preocupación acerca de la salud, por lo cual en muchos casos la elección discrepa de las preferencias. No es común la prevención. Algunos han salido invictos de las diversas enfermedades que conlleva la edad, lo que generalmente ha sido producto de una alimentación equilibrada, y se relaciona en la mayoría de los casos con la inclusión de recursos alimentarios tradicionales a la dieta (Dr. Carlos de la Barrera, comunicación personal 2009).

En los hogares rapanui se consume todo tipo de alimentos, tradicionales e introducidos. En tiempos prósperos se compran carnes, pollo envasado –natural o congelado-, pescados y abarrotes, mientras que cuando no se dispone de dinero se consumen principalmente abarrotes –principalmente legumbres- y cereales -arroz y tallarines. Es muy común observar un plato de tallarines o una sopa con arroz o tallarines. Cuando no hay para comprar también es común que se reactiven los canales de intercambio y circulación de alimentos que se producen dentro de la misma isla. Aparecen los tubérculos, como el camote y el taro, y pescados que algún familiar te trae porque sabe que lo necesitas. También circulan hortalizas.

Contreras y Gracia (2005) plantean que existe una relación directa entre comestibilidad, aceptabilidad y los valores nutricionales óptimos asociados a los alimentos. En las entrevistas se preguntó acerca de las preferencias alimentarias actuales, y sorprende que la mayoría de las respuestas apuntan a los alimentos introducidos, como pastas y carnes. Las respuestas relacionadas a las preferencias alimentarias en la infancia develan la elección de productos disponibles en esos tiempos, pero que curiosamente de igual modo habían sido introducidos, como las arvejas partidas. Incluso dentro de los entrevistados especializados en el área de comercio gastronómico se preguntó acerca de las preferencias de personas rapanui y turistas que asiste a estos locales. Esta entrevistada planteó que en general *“en los restaurantes existen dos menús, uno para el turista que consta de pescado, camote y diferentes recursos de la isla; y el del local que se acerca más a un bistec con papás fritas”* (Extracto diario de campo, entrevista C. Patiño, 2009). Es así como consideramos que los

estándares de comestibilidad y aceptabilidad en Rapa Nui han sido modificados culturalmente por los procesos de interrelación con el exterior.

Finalmente, respondiendo a la pregunta qué es lo que se come en Rapa Nui, consideramos que las elecciones dependen en primera instancia de la disponibilidad de recursos en la isla. En un segundo momento, la elección está permeada por los hábitos y preferencias culturales e individuales y de la disponibilidad de dinero.

5.2. ¿Qué, cómo, cuándo y dónde se preparan y consumen los alimentos?

Hemos revisado los recursos alimentarios presentes en Rapa Nui y los factores que condicionan su elección. A continuación hablaremos de las preparaciones y las formas de consumo asociadas que se caracterizan por tener rasgos o elementos de la tradición culinaria rapanui. No debemos olvidar que antes y después de la elección de alimentos ocurre una distribución que es la que permite el tránsito y movimiento de estos recursos.

Rapanui y continentales son parte de la culinaria isleña, sin embargo, muchos de los nuevos visitantes –residentes y turistas- no conocen o no quieren ser parte de esta manifestación cultural trayendo y demandando el consumo de sus alimentos de costumbre. Esta situación genera que personas isleñas conozcan constantemente nuevos alimentos, lo cual se condice con que muchas de las preparaciones tradicionales se presenten sólo en ciertos espacios de la culinaria rapanui.

Consideramos que en Rapa Nui, así como en la mayoría de las culturas, existen dos principales formas de preparar los alimentos, una diaria o cotidiana y otra especial para celebraciones o festividades. Además agregamos una tercera, que es una actividad extra cotidiana o fuera del ámbito de lo doméstico, pero no es considerada festiva. Ejemplo de ello son las salidas al campo o al aire libre, la alimentación luego de una faena, como la construcción de una casa o el término de una faena agrícola. El elemento que cambia entre estos ámbitos de preparación es el lugar y el aparato tecnológico para la transformación del alimento, es decir cambia el método a través del cual se pasa de recursos naturales a alimentos. Así en las preparaciones cotidianas se utiliza la cocina a gas –en el interior de hogar- y/o el fuego –al exterior de la vivienda-, en las extra cotidianas el *tunu ahi* y/o fuego, mientras en las festivas se utilizan el *umu* o curanto y/o *tunu ahi*.

En los primeros tiempos los modos de preparación cotidianos eran bastante similares a los festivos. En ambas oportunidades la preparación era a través de *umu*, no obstante la diferencia se encontraba en la movilización social en torno a la preparación, la cantidad y extensión del *umu*. Además existían preparaciones cotidianas en *tunu ahi*, sin embargo no existe registro alguno que evidencie su presencia en preparaciones festivas. Ambas son actualmente consideradas tradicionales. Históricamente esta separación se ha ido haciendo más evidente. Este cambio histórico se evidencia a través de un cambio de forma de preparación y del lugar donde se realiza la acción de cocinar. Si nos remontamos a los primeros tiempos, las preparaciones y consumo cotidiano se realizaban al exterior del hogar al aire libre, con el paso de los años esto se fue conservando como espacios separados, algunas personas empezaron a construir cocinas sólidas separadas de las casas, así se continuó con la dicotomía de espacios, pero ya no al aire libre. Actualmente muchas casas poseen estas características y además disponen de un espacio exterior para cocinar alimentos.



Fotografía de rapanui preparando un *umu*, año 1876. Segunda fotografía muestra la preparación de *tunu ahi* en épocas actuales. Fotografías de Andrea Seelenfreund.

Otro espacio de preparación y consumo es el gastronómico, en residenciales, restaurante y hoteles. Éste los describiremos en un apartado diferente.

Esta transformación de los modos de preparación implicó un cambio en los espacios destinados para hombres y mujeres. Antiguamente, la preparación de los alimentos para ser cocinados era una labor femenina. La preparación y manejo del *umu* y del *tunu ahi* era masculino, es decir el espacio de la cocción de alimentos era de los hombres. Sin embargo, el encender el fuego era una labor femenina, “las encargadas de esta labor, llamadas *hehika-i-te ahi*, eran ancianas llamadas *ruau-ahi-miro-hika*” (Campbell 1973: 115). Con la

llegada de la cocina a gas y los patrones de comportamiento continental, la cocina pasó a ser un espacio completamente femenino. Esta situación se repite en Fiji, donde el hervir alimentos es una labor femenina, mientras que hornearlos (en umu) es una labor masculina (Jones 2009: 56).

5.2.1. Preparaciones cotidianas y extra domésticas

En el caso del ámbito cotidiano, o extra doméstico, la variedad de tipos de preparación no es muy extensa. En cocina a gas o en fuego los alimentos son preparados al agua (hervidos), con aceite y guisados. También se encuentran alimentos asados en parrillas sobre fuego. Dentro de todas estas preparaciones los ingredientes son variados, algunos tradicionales, pero en su mayoría introducidos. Las pastas, arroz, puré en caja son “pan de cada día”, están presentes en casi todas las preparaciones, por lo cual intentaremos abordar el ámbito culinario rapanui desde los elementos más cercanos a las comidas tradicionales o todos aquellos que estén dando muestra de sincretismos culturales interesantes para la presente caracterización.

Se describirán platos y modos de preparación que se repiten en ámbitos cotidianos y extra domésticos, aclarando sus diferencias. La elección de este modo de exposición se explica debido a la reiteración y similitud de varios elementos de estos ámbitos.

Antes de comenzar con las descripciones de las diferentes preparaciones es importante aclarar que la cultura culinaria rapanui no es reconocida por un uso específico o especializado de condimentos. El contacto ha producido un aprendizaje de las formas de utilizar ciertos condimentos, que en mayor medida son influencia de Chile continental. Tahiti también ha aportado en esta área, sin embargo, actualmente, además de algunos *miti*³⁸ y salsa de soya, no se observa ampliamente su utilización. Sobre los utensilios de cocina, no se observan herramientas diferentes a las posibles de observar en el continente.

5.2.1.1. Shopu (tihopu) o sopa

El primer plato, la sopa, fue insertado como concepto durante los últimos períodos históricos, aun cuando no podemos afirmar exactamente quién o quiénes son los

³⁸ Concepto explicado en el capítulo histórico.

responsables de dicha costumbre, se especula que la Compañía Explotadora y los misioneros pueden haber colaborado en esta labor. En el año 1892, P. P. Toro ya evidencia la existencia de ollas y sopas, “Últimamente se habían introducido algunas ollas de fierro, que permiten cocer con agua los alimento i hacer buenas cazuelas de gallina” (1892: 168). La sopa, o *shopu* para los rapanui, consiste en un caldo en el cual se cuecen diversos ingredientes, entre ellos, carne o pescado, tubérculos y verduras a disposición, y en algunos casos plátano verde.

Entre las sopas de pescado más conocidas y recordadas está el *shopu de koiro* (anguila), de *pici* y de *maito*. Estas eran acompañadas por diferentes tipos de plátanos, algunos de ellos muy difícil de encontrar en estos tiempos. El *shopu de koiro*, por ejemplo, tiene generalmente anguila y *maika puka puka*, aunque otras personas le agregan *maika hiva* verde, tomate y cebolla. Los ingredientes han ido variando a lo largo de la historia, incorporando aquellos que están a su disposición y que van otorgando cierta variabilidad a estos platos. En ocasiones le agregan harina o tallarines para dar espesor. La población en general, pero sobre todo la de más edad, se deleita con estas preparaciones, que son consideradas como parte fundante de su cultura culinaria. Como habíamos adelantado anteriormente, estas preparaciones son consideradas deliciosas por los rapanui, pero como poco apetitosas para la población extranjera chilena.

5.2.1.2. Productos del mar: el ika y algunos mariscos

Los recursos marinos recolectados o extraídos hoy en día son peces de altamar, algunos crustáceos y mariscos, como *hatuke* (erizo) o *takatore* (lapas). El pescado es comprado o extraído por aquel que lo quiere consumir. Varios grupos familiares se encargan de mantener constantemente pescado en su congelador y en caso de lograr una gran pesca los reparten a nivel familiar o de amistades. El pescado, además de ser preparado a modo de sopa, se cocina frito, a la plancha y a la parrilla, o no se cuece, haciéndolo cebiche o *ika mata*. La relación ancestral que esta población ha tenido con los recursos marinos le brinda el conocimiento adecuado para saber de qué forma es preferible preparar un alimento para conservar o resaltar su sabor. Un ejemplo claro de esto es el atún: es muy difícil encontrar población rapanui que prepare y consuma el atún a la plancha o frito, según ellos estas formas generan que éste se seque y pierda su sabor. El atún es consumido por el rapanui sólo si es en cebiche o en curanto, la explicación del fenómeno es que el atún es

extremadamente seco y posee muy poca grasa. Aun así este es vendido en el comercio gastronómico a los turistas comúnmente a la plancha.

El cebiche o *ika mata* se puede preparar con atún, *toremu*, *mata huiira*, *kana kana*, *hatuke*, *ava*, *pikea* y *piri pari*. El modo de preparación varía según familias e influencias en la cocina, es común observar su elaboración de la siguiente forma: se corta el pescado, algunos en tiras, otros en cuadrados chicos, luego lo remojan en agua con sal, es decir con agua de mar. En algunos restaurantes le agregan ingredientes de procedencia tahitiana, como la leche de coco. Le agregan los ingredientes y aliños, entre los cuales encontramos sal o agua de mar, *pure*, *pipi*, *auke*, *takatore* y *horo horo*, y en ocasiones tomate y pepino. No se le pone mucho limón, se consume casi crudo.

Los últimos ingredientes que nombramos en la preparación del cebiche o *ika mata* son los mariscos disponibles en la isla. Estos también han sido parte de su dieta de diferentes formas, reemplazándolos en ocasiones por otros elementos proteicos.

“Los takatore, lo potitos, [antes] no se podían comer. Nosotros ahora donde encontramos eso los sacamos, los lavábamos bien y se echan a cocer, se pican bien, y se hacen empanadas o arroz con cebollita, y los mama se hacen con ensalada de repollo”. (L.R., 51 años, 2009).

El pescado generalmente es consumido por completo, se consume su carne, sus interiores y sus ojos. Cuando se prepara a la parrilla, se observa como se comen cada una de sus partes. Primero se limpia, se sacan las escamas y los *kokoma* o tripas de pescado. Estos son consumidos por la población rapanui como una de las mejores delicias. Estas se limpian y se comen con limón o salteadas. Luego se deja sobre la parrilla con su cuero y se consume al estar lista su carne. La cabeza es consumida en sopa y los ojos con limón.

5.2.1.3. Puro kiko (carne)

Hoy se consumen diversas variedades de carnes rojas, entre ellos vacuno, cerdo y en menor grado cordero. Como se expuso anteriormente, la mayoría de éstas son importadas desde Chile continental, aunque algunos vacunos y cerdos son criados dentro de la isla. El vacuno que se trae desde el continente está faenado y trozado, es sólo carne, mientras que aquel que es faenado en Rapa Nui, es consumido íntegramente. Los rapanui se comen todas las partes del animal, desde la carne de las pezuñas hasta la sangre. El faenamamiento de un animal se

realiza principalmente para festividades o para abastecer el consumo diario familiar. Esta tarea, siendo con un fin festivo o cotidiano, implica aprovechar al máximo cada uno de los recursos que éste entrega. En primera instancia se cuelga el animal de una extremidad, se descuera y luego se cortan sus partes. Se troza todo, con la grasa incluida; el rapanui gusta mucho de la grasa de animal. Los interiores del animal se utilizan para almacenar la sangre, se condimenta y luego de la cocción en horno o *umu* es convertido en prieta. Lo que no es consumido en el momento es almacenado en congeladores o repartido a familiares y amigos. Esta forma de faenar es similar a la del continente, sin embargo lo interesante está en la comensalidad que se genera al realizar la labor, faenando, consumiendo y repartiendo, todo al mismo tiempo.

El cerdo y cordero, por su parte, no tienen preparaciones diferentes a las empleadas en Chile continental. En ámbitos extra domésticos es común hacerlos asado o al palo respectivamente.

5.2.1.4. El moa

El caso del pollo es diferente si éste es importado o es criado en la isla. El pollo introducido es preparado en ámbitos cotidianos al jugo, cocido, al horno, con los condimentos que estén a disposición. El *moa* -pollo criado en la isla y también conocido como “pollo atleta”- es cocinado en *shopu* o en *umu*.

El *moa*, a lo largo de la historia rapanui, ha tenido una importancia fundamental en el ámbito ritual. Actualmente, el plato más reconocido es el *Moa Tao* el cual es cocinado en ámbitos extra domésticos y festivos en *umu*, está compuesto de un pollo atleta relleno con *auke*, acompañado de dos *kumara* (camote) y dos taros.

El *moa* es un elemento fundamental en los *umu* y en todas las ceremonias de ritos de paso. Su función ritual se remonta a toda la Polinesia y Melanesia. Se los vincula con las divinidades al ser vistos como tales o como vehículo de los espíritus. “En Isla de Pascua las plumas blancas de los gallos tenían poderes, y los tocados antiguos están hechos con plumas negras o blancas” (Wenburn y Seelenfreund 2010). Desde tiempos remotos el pollo blanco es regalado en matrimonios y bautizos, y entregado en funerales.

5.2.1.5. Los tubérculos y sus diversas utilizaciones

Los llamados “acompañamientos” se caracterizan por ser cereales introducidos o tubérculos como papa, *kumara*, taro y en menor medida mandioca y *uhi* (ñame). Es común observar que en períodos de escasez, se utilizan mayormente los tubérculos antiguos dado que estos están a disposición para extraer directamente de la tierra y forman parte de las redes de circulación de alimentos. Se utilizan en preparaciones de *poe* y de leche, ambos productos de la cocina tradicional que se realiza en momentos festivos, así como en espacios cotidianos. Consideramos que ambas preparaciones no poseen reglas que los circunscriban a un ámbito u ocasión específica. En años anteriores se observaban sólo en los *umu*, dado que su preparación implicaba una determinada técnica de cocción y en el caso de la leche, un trabajo sacrificado de elaboración.

El *poe* es una especie de budín a base de harina, aceite, azúcar y la fruta o tubérculo a elección. Los registros históricos no dan cuenta de la preparación de éste, sin embargo la memoria oral lo recuerda como un preparado extremadamente antiguo. Hoy las recetas han variado combinando los ingredientes a modo de ahorrar recursos, hacerlo más sano y asemejarlo a un “queque”, así se ha aumentado la cantidad de harina y disminuido el aceite, y su cocción se realiza en hornos a gas. Entre los ingredientes más comunes están el taro, *kumara* (camote), *mautini* (zapallo), *maika* (plátano) y mandioca.

La leche con algún ingrediente como taro, maika, uhi, entre otros, se prepara principalmente en contextos de curanto, sin embargo, en los últimos tiempos varios grupos familiares han vuelto a hacer estas preparaciones en remembranza de tiempos anteriores.

“Taro con leche todavía se hace, el zapallo con leche no tanto. En los curantos se ve, en mi casa no se hace tan seguido, se hace porque yo pido que se haga” (P.A., 51 años, 2009).

Esta preparación en tiempos anteriores era vital en su rutina culinaria diaria, era un alimento base que nutría y entregaba energía. La leche se prepara en grandes ollas en donde se depositan los ingredientes: el azúcar y el plátano verde rayado o *mautini* (zapallo) o taro o *uhi* (ñame) o *kumara* (camote). Estos ingredientes se rallan o cortan en cuadrados y se hierven en la leche.

En la cocina rapanui no existe el concepto de postre, todo aquello que sea dulce es combinado en el mismo plato con lo salado. Las frutas son consumidas en diferentes horarios, pero no son circunscritas a un momento luego de una comida. Incluso existe la costumbre de comerse las frutas de los árboles, como el mango, en un estado de maduración temprana, es decir verdes.

5.2.1.6. La harina: elemento base de la dieta actual

La introducción de la harina en los períodos de la Compañía Explotadora generó la incorporación de nuevas preparaciones como la sopaipilla. Este es un producto presente en la alimentación rapanui desde hace varias décadas y se ha difundido por todos los ámbitos de preparación y consumo: ámbitos cotidianos, extra domésticos y festivos. Su preparación ha variado ampliamente, iniciándose con *mautini*, siguiendo con *maika* y ya para estos días incorporándoles papaya.

La harina sirvió también para la preparación del pan. Su introducción fue paulatina, no era fácil ni barato conseguirla. En los primeros tiempos era común que los rapanui consumieran pan, en vez consumían tubérculos.

La harina en combinación con huevo y leche dieron como producto tres preparaciones rapanui: *huri huri*, *firi firi* y *oi oi rake rake*. La receta es más o menos similar en los tres preparados, parecida a la base de los panqueques, va cambiando la cantidad y la variedad. Por ejemplo el *huri huri* se prepara de la siguiente forma: se ponen 2 huevos, 8 ½ cucharadas de harina y una cucharada de leche, se revuelve y luego se vierte en un sartén con aceite, cuando está semi cocido se le agrega 5 cucharadas de azúcar en el medio. Se le puede poner plátano en vez de huevo. Estos preparados se han consumido como desayuno, dado su cualidad de ser rápidos y fáciles de preparar. En los tiempos actuales es más común verlo en ámbitos extradomésticos, cuando la gente va al campo a pescar y necesita un acompañamiento rápido para el pescado. No es común que se prepare en ámbitos cotidianos domésticos, sin embargo cuando esto sucede, son muy bien recibidos como algo rico y nostálgico.

5.2.2. Costumbres de consumo: dónde y cuándo se come

Ya revisadas las principales preparaciones que observamos en ámbitos domésticos y extra domésticos, nos introduciremos en las principales formas de consumo que se dan en estos espacios. Cuando hablamos de formas de consumo nos referimos al modo de servir e ingerir los alimentos. Contreras y Gracia (2005: 39) sostienen que los acontecimientos alimentarios pueden estar más o menos socializados y estructurados según las culturas y lugares.

5.2.2.1. Consumo en espacios íntimos o domésticos

En Rapa Nui el consumo ha ido variando según el cambio en las actividades productivas, debido a que las formas de consumo se relacionan con los diferentes tipos de trabajos. En el apartado anterior, se categorizaron las diferentes formas o modos de vida en relación al trabajo en Rapa Nui. A modo de recordatorio, planteamos la existencia de tres tipos principales de modos de vida: el continental o rapanui que posee un trabajo fijo y remunerado, y no realiza actividades productivas más allá de su trabajo; personas que tienen actividades remuneradas y además de éstas realizan otras actividades productivas; y en tercer lugar, personas que trabajan libremente según las labores que aparezcan y se necesiten realizar, no tienen compromisos fijos y se movilizan con trabajos acompañando a parientes. Estas formas de trabajar en Rapa Nui, así como en toda cultura, influyen las formas de consumo cotidiano, es decir, lugares donde se ingieren los alimentos, reiteración, tipo de alimentos, comensalidad, entre otros.

Es preciso aclarar que a través del trabajo etnográfico logramos observar que la primera categorización de modo de vida está compuesta principalmente por continentales o extranjeros, por rapanui con estudios en el continente, y por rapanui con interés de llevar el modo de vida que se desarrolla con este tipo de trabajo. A medida que se flexibilizan los horarios y labores y, asimismo, el modo de vida, son más rapanui los que forman parte de categorías como trabajos itinerantes o más libres. Así dentro del primer tipo, personas que tienen un trabajo fijo y con un horario establecido, el consumo se adecúa a los horarios determinados para la ingesta alimentaria, un par de descansos al día y un espacio temporal de aproximadamente dos horas para almorzar. Dado que los desplazamientos en la isla son cortos es muy posible que la mayoría de estos trabajadores lleguen a almorzar a sus casas - en donde comen con su familia sentados en la mesa, como también pueden tener un

consumo más libre, todo depende de la persona- y luego vuelven a su lugar de trabajo. Esta rigidez va disminuyendo a medida que las formas de trabajo también lo van haciendo. Aquellos que todavía mantienen trabajos independientes o deambulan realizando muchas labores han conservado las formas tradicionales del comer rapanui. Como habíamos comentado anteriormente, en la tradición polinesia era común que se comiera dos veces al día, a media mañana y al atardecer. Estas mismas formas serían las que se están considerando en esta investigación como tradicionales. Estas formas se traducen en el comer cuando se tiene hambre y no de una forma establecida, lo que podríamos denominar como *picoteo*. Serra Mallol (2005: 362) describe el *grignotage* o picoteo en Tahiti compuesto a base de diversos dulces y caña de azúcar. Aquellos que continúan con ritmos más tradicionales conservan formas tradicionales de consumo.

De esta forma, afirmamos que estas formas tradicionales se relacionan cercanamente con el ámbito de lo doméstico y el trabajo tradicional. Contreras y Gracia (2005: 53) consideran que “lo que la gente come y la forma en que lo prepara tiene que ver con el tipo y la distribución de las tareas dentro del grupo doméstico”. Los hombres, ligados a las formas más tradicionales de trabajo, suelen dedicarse a la extracción de los recursos y a la preparación del fuego. Actualmente en los espacios cotidianos y domésticos, no es necesaria la preparación del fuego por la introducción masiva de la cocina a gas. Esto ha generado que el espacio culinario esté destinado principalmente al sexo femenino y sólo excepcionalmente a los hombres que estén dispuestos a participar en esta tarea, asumiendo la división sexual continental de las tareas domésticas.

Se observan mujeres esperando a los hombres en las casas con comida, como también mujeres encargándose de que siempre exista una olla con comida en la cocina, es decir no esperándolo con la mesa servida –a modo continental- sino con el alimento listo para consumirse en el momento y de la forma en que las personas estimen conveniente. Esto último se relaciona estrechamente con la comensalidad rapanui, siempre se tiene un plato de comida para servir a aquel que llega al hogar, ya sea un pariente, un amigo o un extraño. Cuando alguien llega a un hogar siempre es recibido con un vaso de agua, un té o cualquier cosa que se tenga para ofrecer. Asimismo es muy bien visto llegar de visita con un regalo, el cual generalmente es un alimento.

Eyraud (2008) nos relata que los alimentos eran primero servidos a los hombres, y mujeres y niños se contentaban con lo que quedase, lo cual más tarde es reiterado por Métraux (1995: 117). Actualmente los alimentos están a disposición en el hogar, toda persona parte

de éste o familiares de visita, pueden servirse de todo aquello que esté disponible. Esta costumbre incentiva el picoteo y el consumo diferido de los individuos que componen un hogar. El modo de ingerir los alimentos ha cambiado con la introducción de las formas occidentales de consumirlos. En espacios extra domésticos es común observar a los rapanui tomando e ingiriendo los alimentos con la mano, ya sea pescado, carne o incluso arroz. Creemos que es una búsqueda conciente de “lo tradicional”, según ellos tiene otro sabor. En cambio, en espacios domésticos no es común observar esta forma, las personas utilizan los servicios y en general los modales de mesa de Chile continental.

Comer todos sentados en la mesa es un fenómeno que se observa en algunas casas más que en otras. Es más común en aquellas en donde las familias están compuestas por personas de Chile continental o rapanui que han estudiado o vivido por largos tiempos en Chile, Tahiti u otros lugares del extranjero. En sí muchos modales de mesa son compartidos con los del continente, sin embargo estas costumbres se han adaptado a las formas culturales rapanui. Por ejemplo, no existe la regla de que todos terminen de comer para poder pararse de la mesa o no es necesario de que estén todos para empezar a ingerir los alimentos. Otro elemento común es la disposición de los alimentos en el medio de la mesa o en la cocina y que cada persona se sirva lo que desee comer.

En relación a la gramática culinaria también se puede encontrar ciertas prohibiciones sobre las formas de consumo. La memoria popular relata que las madres rapanui no pueden comer las sobras de la comida de su hijo mayor, la creencia se respalda en que esta acción le podría restar las fuerzas a su hijo, situación que se extiende a la prohibición de cortarle las uñas y el pelo. Métraux (1995: 112) explica que la cabeza de un niño posee mana por lo cual está rodeada de *tapus*, sobre todo la del hijo mayor quien está más cercano a los antepasados. Además había prohibiciones de que una madre comiese mientras tuviera a su hijo sobre las rodillas o que ingiriera alimentos que hubiesen estado en contacto con la espalda o la mano del hijo mayor.

A nivel general, no basándonos en las categorizaciones planteadas sobre los modos de vida, las pautas de consumo semanales son diferentes a las de fin de semana. En los días de descanso o feriados es posible observar una vuelta a la flexibilidad y escasa estructuración de los comportamientos de consumo, una vuelta a formas más tradicionales. Esto se extiende especialmente a los consumos extra domésticos.

5.2.2.2. Consumo al aire libre: en el campo o en el jardín

Como habíamos adelantado, el ámbito de consumo extra doméstico se refiere a la preparación e ingesta en lugares fuera del hogar, esto se refiere a todo lugar al aire libre - cerca de la vivienda o fuera del pueblo. La principal técnica de preparación es a través de fuego o *tunu ahí*.

“Nos fuimos a Ana Otai, que también es conocida como la cueva de los ceibos, queda hacia la derecha de Tahai. Ahí estaba el Zeto, la Vicki, el primo de la Cata y su amigo, Maiterangi y el hijo de la Pancha, la hija del tío Pancho Haoa. Estaban haciendo un costillar al fuego, este lo llevó el primo de la Cata, pero originalmente habían ido a esa cueva porque querían comer erizos, pero no encontraron ninguno. Comieron carne con ensalada y arroz. El tema es salir y comer en cuevas cerca de las costas. Las personas aprovechan la oportunidad de salir, especialmente a una cueva al lado de la casa” (Extracto diario de campo, 2009).



Fotografía de un día de campo Rapa Nui 2006. De Izquierda a derecha: Lucía Riroroko y Su Haoa. Segunda fotografía: Lucía Riroroko, Su Haoa, Leandro Haoa y desconocido.

El *umu* y el *tunu ahí* tienen un lugar especial en la relación del rapanui con el espacio de tierra que va a ocupar y los ancestros o *tupuna*. Los espíritus se alimentan del humo que emerge de las preparaciones que se realizan, por esto antes de empezar los preparativos se arrojan alimentos al fuego para que los espíritus se nutran de sus esencias (Métraux 1995: 124).

“Cada lugar tiene su varúa. Tú no puedes llegar y ocupar ahí. Igual que dicen que cuando tú llegas a un lugar, lo primero que tú haces es saludar y prender fuego. Ma ka kai, o sea, ven a comer. Ellos se alimentan de humo, no de lo que uno está comiendo, solamente de humo, por eso lo primero que tú tienes que hacer cuando

llegas a un lugar es prender fuego. Ese es el humo del que se alimentan ellos, del olor, de todas esas cuestiones, se alimentan de ahí, te protegen, te cuidan, si están de buenas contigo. Entonces tú dices koro, nua, rapanui puedo estar aquí, si es un lugar que no me está permitido, que disculpe, pero como rapanui yo voy a quedar aquí para que me proteja, me cuida y de ahí yo me voy. No voy a hacer nada malo, iorana nua, iorana koro, y así saludar” (T.L. 2009).

Las preparaciones más comunes en estos espacios ya fueron caracterizadas y las formas de consumo se relacionan con las más tradicionales presentes en la cultura. Los elementos que serán ingeridos son aporte de todos los comensales participantes, algunos de ellos pueden ser extraídos cerca del lugar donde se estableció el campamento provisorio. Las mujeres preparan y los hombres se encargan del fuego, el consumo es libre a medida que los alimentos se encuentran listos.

En todos los espacios recién descritos, consideramos que existen dos lógicas de consumo que se encuentran entrecruzadas, el derroche y la racionalización de los alimentos. Se consume todo lo que está disponible porque mañana siempre existirán más recursos. Esta premisa se contrapone con una lógica de consumo racionado, que sería evidente y permanente en caso de que existiera una real escasez. Esta situación se puede explicar a partir de diversos elementos, pero principalmente a través de la educación y enseñanza continental en contraposición con la tradición de insularidad.

5.2.3. Contexto material y simbólico de las festividades: preparaciones y comensalidad

En los tiempos antiguos la mayoría de los momentos importantes -de nacimiento, matrimonio y ritos de paso- debían ser acompañados de un *umu* y/o de regalos o donaciones de pollos. Paoa et al. (1983) sostienen que estos ritos son prolongaciones de ritos de pasaje antiguos, como algunos que aparecen en la leyenda de Hotu Matu’á. Varias leyendas incorporan el hecho de comer o faenar un animal en momentos de nacimiento y muerte. En general son las aves de corral las que se usan en estos rituales. Por ejemplo en el estado prenatal esta el *Umu Rá’e Takapú Kokóma Móa*; este consiste en que el padre ofrece a su nuera los intestinos de pollo hechos curanto. Para un nacimiento, se prepara el *Umu hore pito*. En éste se le entregaba al sacerdote un gallo, el cual no podía ser sacrificado, dado que podría poner en riesgo la vida del bebé. El día del nacimiento el padre ofrece un *Umu tápu* o *te póki* a la familia de su mujer y viceversa. La mujer recién dada a luz, debía

comer un pollo entero o en caso contrario su esposo. “En caso de que el primogénito fuera mujer, y si en segundo nacimiento era varón se realizaba la misma ceremonia ritual del primero, organizándose un *umu rá’e takapú*, el cual se intercambiaba entre la familia del padre y de la madre” (Paoa et al. 1983 (1): 42).

En la pubertad existen menos ritos de pasaje que incluían umu, son más reiteradas las entregas o regalos de pollos. El *Umu takona* es realizado entre los 8 y 12 años de edad en donde se tatuaban las piernas del joven. Uno de los tíos le regalaba una treintena de pollos que eran *tapu* para el niño y su familia, sin embargo era posible hacer un canje ceremonial. En general, en cada momento de cambio en la vida social se realizaba un *umu*, a modo de dejar registro o cerrar el trato.

En el caso de matrimonios, las ceremonias consistían principalmente en realizar intercambios de alimentos (Métraux 1995: 115). Esta ceremonia generalmente se hacía en los terrenos de la familia de la novia, quien luego del casamiento se iba a la casa del marido. Los cónyuges presedían el banquete y participaban en él, cuando todos los alimentos habían sido consumidos, el matrimonio estaba hecho y los invitados daban fe de eso (Paoa et al. 1983: 67). “*When young people married, the family of the bridegroom gave fowls and food for the feast, but the family of the bride could help making an earth oven of their own. The husband’s father presented food to the wife’s father, who gave him more food in return. At the wedding many fowls were killed and eaten. The brothers of the bridegroom’s father sometimes helped in bringing food*”³⁹ (Métraux 1971: 111).

La fiesta de repartición de gallos (*Nonóro Móa*), tenía como fin honrar a una persona, engrandecerla. La retribución o ayuda recibida constituía siempre una deuda para el receptor. Quien quería celebrar un *koro* (fiesta) se preparaba un par de años antes, para poder aumentar el número de su gallinero (de 200 a 300 pollos). Los hermanos y primos ponían una cuota de pollos como ayuda. Además tenía que cultivar más para poder agasajar a los huéspedes en la fiesta. Existen registros que evidencian que esta ceremonia se realizó hasta aproximadamente el año 1948 (Paoa et al. 1983 (1): 272).

A pesar de poseer información sobre las diversas ceremonias y su vinculación con el ámbito alimentario, desconocemos las preparaciones específicas asociadas a cada uno de

³⁹ “Cuando la gente joven se casaba la familia del novio donaba aves de corral y alimentos para la fiesta, en cambio la familia de la novia podía contribuir haciendo un horno de tierra [umu]. El padre del marido aportaba alimentos al padre de la esposa quien daba más alimentos a cambio. Muchas aves de corral se mataban y comían en la boda. Los hermanos del padre a veces aportaban alimentos para el festín”. Traducción de Paoa et al. 1983.

estos *umu*. Ante esto podemos reflexionar acerca de los cambios manifestados en las ceremonias y su relación con los alimentos, pero no sobre los cambios en las preparaciones.

En la actualidad las ceremonias de comienzo o cambios de ciclo se han homogeneizado, conservando sólo algunos grupos familiares los elementos tradicionales. Los curantos religiosos o *umu atua*⁴⁰ en conjunto con las ceremonias funerarias son los que más conservan rasgos de la cultura tradicional. Estos elementos se vinculan con aspectos antiguos de los flujos de alimentos, es decir con el sentido, significado y función (Linton 1985) que se le da a la ceremonia, no necesariamente con la forma en como ésta se expresa o los recursos que se utilizan. Algunas ceremonias o realizaciones de *umu* conmemorativos han desaparecido y otros se han readaptado, siendo utilizados sólo para ceremonias del ámbito público como inauguraciones, como por ejemplo el *umu tahu* (curanto ceremonial que inaugura) y el *umu hatu* (curanto ceremonial para clausurar). En este apartado se caracterizarán los elementos de esta ceremonia que se relacionan con la preparación y el consumo, no obstante, más adelante analizaremos estos eventos a través de una visión más holística.

Los matrimonios, bautizos y celebraciones de cumpleaños, son las celebraciones comúnmente observadas. Estas en general no conservan las costumbres antiguas, se adaptaron totalmente a las nuevas doctrinas religiosas y las formas extranjeras. Una de las principales causas de esta situación son los matrimonios exogámicos, entendiéndose por este término el casamiento no entre rapanui, sino entre rapanui y extranjeros o continentales. Todas las costumbres que están relacionadas con diversos ritos de pasaje y se transmiten a través de la práctica, ya no se están realizando.

Las festividades que se realizan hoy en día poseen una estructura similar, que en muchos aspectos se asemejan a la de los grandes curantos religiosos. En primera instancia ocurre una movilización de alimentos hacia el lugar de preparaciones, esto implica recolectarlos - comprándolos o recibéndolos- o recibir donaciones o regalos. Como dijimos anteriormente, las principales formas de preparaciones se realizan a través del *umu* o *tunu ahí*. Estas técnicas de cocción están acompañadas de diversas preparaciones previas a la celebración, entre las cuales encontramos la extracción de los recursos, preparación de los ingredientes, preparación del fuego y de la alimentación para todos aquellos que están colaborando en la organización del festín yendo a buscar todos los implementos, como sillas, mesas, entre otros. Todo esto lo hace un conjunto de personas que tienen distintos

⁴⁰ Nombre dado a esta ceremonia por Leonardo Pakarati.

lazos con el o los festejados, en general son parientes. Cada persona tiene su función y colabora a partir de lo que puede y de lo que tiene.

“Este era a las 7 de la tarde. Como a las 11 de la mañana fuimos con la Marce a ayudar a la casa de la Ofelia. Cuando llegamos había varias personas ayudando en la cocina, el Kai estaba cortando un pedazo de carne y haciéndolos con unos camotes, todo para que los que estábamos ahí tomáramos desayuno. Estábamos en la cocina ayudando a la tía Ofelia, la tía Rosa y la tía María. Todos los hombres estaban afuera ayudando a ordenar el lugar, limpiando, haciendo las faenas para poner el poe en hoyo de curanto, juntando palos para hacer el fuego, poniendo mesas, cortando el pasto y otros escuchando música y tomando cerveza. Ayudamos a pelar y cortar papás, después a rallar repollos y rallar zanahorias. Cuando terminábamos con una labor enseguida llegaba la tía Ofelia con otra labor para realizar. Entre esto estaban haciendo el almuerzo para todos los que estaban trabajando, la Marce se sirvió sola su almuerzo, un poco de papa, un poco de ensalada. Hicieron una ensalada grande para todo el mundo, una olla grande de tallarines y la tía Ofelia hizo una sopa con carne, camote, fideos y diferentes verduras. Cuando pusieron todo sobre la mesa para las personas que estaban trabajando, muy pocos comieron tallarines, en cambio la sopa se acabo. De acompañamiento había agua y jugo en polvo” (Extracto cuaderno de campo, 2009).

Dentro de los espacios de preparación encontramos algunos claramente delimitados por género. Por ejemplo, el faenamiento de animales o preparación del fuego son espacios de desarrollo preferentemente masculinos, mientras que la preparación de los ingredientes o de los diferentes platos es femenina. No obstante, no existe una prohibición implícita de participar en los espacios que no te corresponden por esta clasificación, sólo hay preferencia de acuerdo a tareas que tradicionalmente han sido realizadas por hombres o por mujeres.

El *umu* es la principal técnica de preparación de las grandes fiestas. Existen grandes *umu*, en el caso de los curantos religiosos, y unos más pequeños, como los realizados en celebraciones de cumpleaños. Su magnitud depende de la cantidad de comensales que participarán en el evento. Como se observó en la breve revisión de las ceremonias o rituales realizados en épocas anteriores, el *umu* era un elemento que estaba presente en la mayoría de ellos, dado que era la principal forma de cocción utilizada en los primeros tiempos. Destaca el rol del alimento en cada ceremonia, y por tanto, en cada momento de cambio, transformación o conmemoración de la vida de los individuos en la cultura. La abundancia de alimentos era la característica primordial de todo festín, *mejor que sobre a que falte*.



Fotografía Curanto religioso de San Miguel, septiembre 2008. Destapando el *umu* y distribuyendo la comida, respectivamente.

La mayoría de las casas en Rapa Nui poseen hoyos grandes o pequeños en la tierra dentro de sus terrenos para realizar curantos. Éstos generalmente son rectangulares de diez a veinte centímetros de profundidad y revestidos por los costados con piedras. La preparación del *umu* requiere un trabajo sistemático en el cual generalmente colaboran diversos actores. En primera instancia, se recolectan las piedras volcánicas que serán las que entregaran el calor para la cocción. Estas no se encuentran en cualquier lugar. Quienes realizan esta tarea generalmente conocen los territorios donde es posible encontrarlas. Las piedras se utilizan una sola vez. En conjunto con éstas, es necesario recolectar madera para poder prender el fuego en donde estas se calentarán. Un día antes, en algunos casos, y un par de horas, en otros, se prende una gran fogata sobre las piedras. Cuando éstas están lo suficientemente calientes se sacan todas las brasas y se dejan algunas piedras al fondo del hoyo. En este momento se agregan todas las preparaciones realizadas, dependiendo del tipo de celebración se elegirán los alimentos. En general, se depositan uno o varios vacunos trozados, pescados enteros envueltos en hojas de plátano, pollos enteros crudos, diversos tubérculos (camote, ñame, taro), plátanos y *poe* de distintos ingredientes. Observamos dos tipos de curantos que se realizan para preparar exclusivamente un solo elemento: el *umu* de *maika* y el *umu* de *poe*. En tiempos antiguos era común la preparación de un *umu* para la cocción de un solo alimento, como el pescado, actualmente la realización de *umu*, al ser preparaciones solo de ciertos ámbitos y eventos, incorpora diversos recursos.

Tres días antes de la realización del gran *umu*, se realiza un curanto de plátanos. Su función es hacer madurar las cabezas de plátano que serán utilizadas para la celebración, ya sea en un *poe* o para repartir.

“Trae muchos racimos de plátano a punto (para la vista están verdes). Se hace un hoyo en la tierra de metro y medio de ancho por un metro de profundidad. Se prende un pequeño fuego con palitos dentro del hoyo, la idea es que éste se caliente. Después de un par de horas se sacan los palos que se están quemando. Se ponen hojas secas de plátano en todo el fondo y con las puntas salidas hacia arriba para poder luego tapar los plátanos. Se ordenan los plátanos en pequeños racimos desde el fondo hacia arriba y se tapan con las hojas dispuestas para eso. En algunas ocasiones se ponen trozos de zapallo delgado entremedio de los plátanos, dicen que es para darles color” (Extracto diario de campo, 2009).



Fotografía de preparaciones de Curanto religioso de San Miguel. Preparación de curanto de plátanos.

Antes de taparlo con las hojas de plátano, se ponen ramas con hojas de Miro Tahiti (*Melia sp.*), este árbol tiene una acidez especial que ayuda a la maduración del plátano. Finalmente, se tapa el hoyo con un nylon y luego se le pone tierra encima para que conserve el calor. Funciona de la misma forma que el curanto con piedras.

El *poe* y su preparación se observarán con más frecuencia y de mayores tamaños en el espacio ritual. Además en estos ámbitos, dada la magnitud del *poe*, se generan relaciones sociales de camaradería alrededor de su preparación.

“La Lucía compró 100 kg de camotes para hacer su poe de camote para el curanto. Este es su aporte, y la entrega personal que ella realiza. Este año eligió camote porque es más sacrificio y así se muestra más entrega. El día jueves los que estuvieran tenían que movilizarse para lavar los 100 kg de camote, ya que venían con tierra. Esta tarea en general la realiza Lucía, con personas que llegan, están un rato y luego se van. La tarea se realiza de la siguiente manera: verter en una batea (medio galón cortado por la mitad) un número menor de camotes, echarle agua y esperar un rato para que los terrones de tierra se suelten. Después de esto se cepillan los camotes, se sacuden y se dejan en una bolsa de harina. El día viernes (2 días después de lavarlos) al medio día comienza la tarea de pelar los camotes, aquí participa mucha gente, por lo menos seis personas a la vez. Esta es una instancia de

mucha conversación y “leseó”. Este día en la noche empieza la tarea más pesada: rallar los camotes. Cada camote se debe rallar con la cara más fina del rallador. Se estuvo rallando por lo menos cinco horas, entremedio pararon para comer. En la casa de al lado, del Kai, habían hecho un pequeño curanto para las personas que estaban trabajando. Trajeron poe de zapallo y prietas. Los camotes que no se pelaron ni rallaron irán enteros en el curanto” (Extracto diario de campo, 2009).

Continuando con la preparación del *umu*, luego de que están listas las piedras se depositan las diversas preparaciones, depende de la magnitud del *umu* o de las preferencias de quienes lo preparan los recipientes que se ocupan para poner los alimentos sobre las piedras. En algunos casos utilizan grandes latas de aluminio fabricadas para la ocasión y en otros casos se utilizan cestos tejidos con hojas de plátano o una envoltura en hojas. A continuación, se tapan las bandejas con hojas de plátano para resguardar los alimentos del calor directo de las piedras y conservar los líquidos luego de la cocción y luego se depositan grandes latas y sobre ellas se ponen las piedras calientes. Si es necesario, sobre las anteriores se ponen más bandejas y algunas piedras en caso de que estén muy lejanas al calor. Todo esto es tapado con una gran cantidad de hojas de palmera y posteriormente por un gran plástico o saco el cual es afirmado en los bordes por tierra para que no se escape el calor. Esto permanece cubierto por aproximadamente 12 horas. Está demás decir que no existe una sola forma de elaborar un curanto, cada grupo familiar tiene sus variaciones y preferencias sobre cómo hacer este preparativo.

Otra preparación reconocida en ámbitos festivos es la parrillada, o como algunos denominan el *tunu ahí*, a pesar de que esta forma de cocción no se realiza sobre piedras como se hacía antiguamente. En matrimonios es común observar grandes parrilladas que cuecen grandes presas de uno o varios vacunos. Otras preparaciones observadas en estos ámbitos son las ensaladas de todo tipo, papas con mayonesa, tomate, lechuga, entre otros. En el caso de curantos, también se sirven sopaipillas, leche de *uhi* o plátano, helados, todo depende de las donaciones o elementos elegidos para la celebración.

Las formas de consumo en festividades varían según el sentido de su realización, sin embargo hay comportamientos que se repiten a lo largo de todas ellas. La mayoría de los festines se sirven en forma de buffet, no existe la dinámica de dejar un plato servido. Los alimentos se sirven generalmente en platos, pero también se observan ciertos eventos en que se utilizan las hojas de gomero. Los cubiertos, pero especialmente los dedos son las principales herramientas para el consumo. En el caso específico de curantos religiosos, los alimentos no están en buffet, sino que se reparten a la comunidad. Las personas del pueblo hacen una gran fila, van con platos y algunos con bolsas, en donde van depositando cada

uno de los alimentos que se les entrega. Hasta hace un par de años, luego de la repartición, la mayoría de las personas se quedaba consumiendo los alimentos en el mismo terreno donde se realizaba el curanto. Hoy, es más común observar que las personas van a buscar los alimentos y se dirigen a sus hogares a comer con sus familias. Aquellos que todavía prefieren quedarse en los terrenos a consumir los alimentos, deben llevar sus implementos, si bien no hay impedimento para consumir todo con la mano.

El caso de los funerales es un poco diferente, pues en estas ceremonias se han conservado recelosamente algunas tradiciones. Estos rituales poseen una serie de curantos que juegan un rol esencial en el ordenamiento simbólico de la cultura rapanui. Consideramos que este ritual es uno de los que han conservado de mejor forma su forma tradicional, lo cual no implica que no haya habido cambios en su proceder y que éste varíe según grupos familiares. Las variaciones se deben principalmente a la influencia de la doctrina cristiana (Paoa et al.1983) y las costumbres de continentales y extranjeros.

El difunto es velado durante tres días, donde familiares y amigos lo acompañan con rezos, cantos y alimentos. Luego de enterrado el deudo, se realiza el primer curanto ceremonial denominado *umu papáku*, del cual la familia directa no puede consumir nada (Métraux 1995: 119). Antiguamente se realizaba con el fin de prevenir la muerte de cualquier miembro del *mata*, hoy continúa la tradición (Paoa et al. 1983). El segundo curanto, el *umu takápu*, es realizado sólo para ser consumido por parientes directos. Estas prohibiciones eran estrictas hasta el punto de no realizar los dos curantos en el mismo orificio. Los alimentos de este último *umu* eran diversos y eran aportados por amigos o familiares. Estos aportes eran de vacuno, cordero, pollos, verduras, pescado, camote, taro, entre otros.

Luego de éstos, se realizan una serie de curantos más con el fin de retribuir las oraciones a la familia, las cuales pueden durar semanas. Estos procedimientos varían según las familias y sus costumbres.

5.2.4. Aquello que no se consumió

Toda cultura posee normas relacionadas al consumo y al desecho de alimentos. Rapa Nui no es la excepción. A partir de la revisión realizada no se evidencia registro alguno de una forma particular de desecho de alimentos. Algunas historias cuentan que antiguamente los

alimentos eran conservados en el curanto por un par de días hasta que se consumieran. Como lo mencionamos en otra sección, otro destino era derramarlos en las costas para alimentar a la fauna marina costera con los desechos de los alimentos cocinados. La introducción del cerdo y sus formas de crianza hicieron que en muchos hogares, que poseían este animal, empezaran a usarlo como principal fuente de desechos orgánicos. Otra costumbre ampliamente observada, desconocemos su data histórica, es dejar todo residuo de alimentos no consumidos y cascaras en un sector específico del terreno, en donde sirven para nutrir la tierra a través de su descomposición o alimentar a los pollos. Actualmente los residuos no orgánicos que dejan los alimentos son acumulados en un sector de la isla, en el basural.

Lo anterior se contrapone a lo observado en algunos hogares rapanui, donde todo alimento que no se consume es guardado en el refrigerador, siguiendo la lógica de que puede ser consumido después o puede servir para cuando no se tenga. Sin embargo, algunos de estos refrigeradores acumulan por semanas restos de alimentos sin ser consumidos. Esta situación puede estar develando un cierto temor a la escasez y una adaptación a los nuevos implementos técnicos para la conservación de alimentos. Así antes los alimentos se les daban a los animales o peces que posteriormente serán consumidos. Hoy dado que muchas personas dejaron de criar animales, los alimentos son conservados usando medios modernos. Consideramos que permanece la idea de no derrochar, de no perder nada de alimentos, es decir que de una o de otra forma éste sea utilizado para alimentar. De esta manera, reafirmamos lo dicho, que en la isla se come lo que está disponible, sin perder nada de lo que es posible de consumir.

5.3. Lógicas de distribución: el flujo de alimentos a través de la cultura

Distribuir es una de las principales características del sistema alimentario rapanui. Como hemos observado a lo largo de este trabajo, existen recursos que se producen en la isla, y otros que son importados desde Chile continental y en menor medida desde Tahiti. Todos estos se distribuyen a través de diferentes canales, ya sea mediante la venta en el comercio formal, comercio informal y/o distribución informal. En este apartado nos interesan principalmente las características del sistema distributivo de la cultura rapanui.

Los alimentos circulan por distintos canales antes de ser consumidos, y todo lo que se recibe en algún momento se vuelve a entregar. El sistema alimentario occidental respeta el

proceso convencional: distribución, preparación y consumo, sin embargo, en sociedades como la rapanui, la distribución está presente en diferentes momentos de la cadena alimentaria. Consideramos que en Rapa Nui esta distribución tiene principalmente dos aristas: una donde se distribuye el producto antes de ser preparado y otra donde se distribuye un producto ya preparado, es decir el sistema alimentario rapanui se caracteriza por tener un doble proceso de distribución. Una tercera arista sería la retribución, la cual se produce luego de haber distribuido, pero no tiene un lugar determinado.

La primera distribución es aquella que está presente inevitablemente en la cadena alimentaria. Es toda entrega que se realiza antes de ser preparado el alimento. Ésta se caracteriza por incluir la venta en comercio formal e informal y la distribución informal y no comercial. Las primeras dos están insertas fuertemente en el sistema actual rapanui, dado la fuerte injerencia del dinero en la cultura. En esta categoría encontramos supermercados, ferias libres y distribuidoras. Es la distribución informal aquella que nos interesa describir y analizar en esta investigación.

La distribución informal es toda aquella forma de entrega de alimentos en la cual no está involucrada la entrega de dinero a cambio de un producto. Para esta clasificación existen diversas formas de expresión: quien compra y luego reparte lo adquirido, el intercambio, y las donaciones o regalos. Las lógicas de intercambio se sustentan principalmente en redes generadas a partir de relaciones de parentesco, sin embargo éstas se han diversificado, incorporando a estos entramados las relaciones de amistad y compadrazgo, en donde actualmente entran continentales y extranjeros. Las relaciones de intercambio que se realizan con no rapanui, es decir con turistas, son monetarias o de interés específico de aquello que se pueda obtener del otro, podría denominarse una reciprocidad negativa.

La primera de estas transacciones, quien compra o produce y luego reparte lo adquirido entre familiares y amigos, es la más común de todas. A partir de las categorías de Sahlins (1983) podríamos considerar a ésta como una forma de reciprocidad generalizada, que va en una sola dirección; aunque igualmente se concibe como una donación que posteriormente debe ser retribuida a través de una acción o de la entrega de otro bien. Hemos seleccionado algunos extractos del cuaderno de campo que ilustran esta forma de dar:

“Papa Mateo siempre que tiene frutas y verduras le va a dejar a la casa de la Cote y Mateo. Lleva sandía, por lo menos así fue en el verano” (Extracto diario de campo, 2009).

“El día domingo antes de ir a Anakena me encontré con la tía Ana, le pregunté cómo estaba y me dijo que bien, que la Negra le había traído dos pescados, los había metido a la olla y estaba sentada ahí afuera de la casa del Kai esperando que se cocinaran” (Extracto de diario de campo, 2009).

“Antes de que se pusiera a cocinar vino la tía Ofelia, pasó a preguntar algo y antes de irse le dejó sierra. Se va la tía y me dice: “ya tengo qué cocinar hoy, sierra con arroz”. Yo le pregunté porque la tía tenía sierra y ella me dijo que seguramente tenía amistades con bote y le habían convidado. Ella me contaba que cuando ella tenía carne, ella la llamaba y le decía que viniera a buscar. Dice que así funciona todo acá, todos se ayudan cuando pueden” (Extracto de diario de campo, 2009).

“Tienes que buscar. Tú vas donde la María y te da esto, porque ellos no pueden venderlo porque quién te va a comprar si no hay plata. Si yo tengo carne, entonces yo le doy un pedazo a ellos y si ellos tienen camote ellos me dan a mí y así tenemos un trueque. Anoche fui donde la Tita y había ido a buscar porotos, entonces me dieron un poquito a mí, entonces hoy día me toca ir a mí. Si tengo más no lo voy a tener para vender si no que para comer. Hay que convidar porque ellos pueden convidar otra cosa. Antes era peor todavía, porque no había nada” (Entrevista a L.R., 51 años, 2009).

La segunda de ellas| es el intercambio explícito, o reciprocidad equilibrada (Sahlins 1983), es decir se cambia una cosa por otra con un tiempo determinado y más o menos establecido, pueden ser alimentos por trabajos, o por bienes materiales o viceversa.

“Le pregunté a la Lucía si la tía Ofelia le había venido a pedir algo cuando le trajo el pescado y efectivamente así fue, le vino a pedir una mesa” (Extracto de diario de campo, 2009).

“Ayer vinieron a buscar a la Lucía, vino el tío Marcos a buscarla porque quería matar a unos pollos y él no sabía sacarle las plumas. Fueron también con la tía Ana y cada uno se quedó con tres pollos. Eso le sirvió a la Lucía para hacer la comida de la noche” (Extracto de diario de campo, 2009).

La tercera de ellas, donaciones o regalos, son entregas con un motivo, pero sin un interés particular de recibir retribución. Dentro de esta acción encontramos las donaciones de alimentos para curantos, cumpleaños, matrimonios y bautizos. Son formas de colaborar con el evento que se realiza. Se relaciona con mostrar la capacidad de producir y de dar, que luego se retribuye al momento de la distribución de la comida cocinada (cuánto te sirven en el plato o te ponen en la bolsa).

Estas tres transacciones son habituales en la isla, pero no son mayoritarias. Es poco frecuente observar que las familias de diferentes composiciones étnicas y sociales, realicen estos tipos de distribución. No obstante, consideramos que existen ciertos períodos relacionados con los ciclos económicos que generan un acercamiento a estos flujos tradicionales de alimentos por parte de ciertas familias. Esto se relaciona principalmente con períodos de bajo flujo de turistas al territorio insular. El flujo del turismo, que implica mayor ingreso de capitales, se mueve de acuerdo a los indicadores económicos mundiales. De esta forma, cuando no llegan turistas a la isla hay una menor disponibilidad de dinero y por lo tanto una percepción de escasez en relación a las posibilidades de adquirir bienes en el comercio formal. Reconocemos que no todo grupo familiar está a la merced de estos procesos. Es así como en estos momentos las personas, por necesidad, vuelven a las prácticas tradicionales que no implican necesariamente disponer de dinero. Serra Mallol (2007) plantea que en ciertos períodos en Tahiti existía una “economía de la familia extendida” que generaba un circuito de intercambio que permitía superar la situación de escasez. De esta misma manera, en Rapa Nui se vuelven a rearticular las redes familiares y de amistades que permiten superar períodos de escasez, no de recursos alimenticios, sino económicos.

“Pero por lo menos a veces el Leo trae carnes, pero hay que convidar, no puedes cerrarte así, yo tengo para mí y no mirar para los lados no se puede. O el Nito va a pescar, encuentra muchos pescados y empieza a dar a todos los hermanos, son once hermanos, ellos están acostumbrados a hacer eso, esa es nuestra sobrevivencia” (Entrevista realizada a L.R., 2009).

La segunda distribución es toda aquella realizada posterior a la preparación, de todo aquello que se distribuyó se vuelve a distribuir, o sea es una redistribución. En esta categoría encontramos en primera instancia en ámbitos cotidianos una redistribución dirigida a familiares o amigos. Una persona cocina y le redistribuye al resto de la familia, en ocasiones reparte aquello que no se consumió y en otras se encarga de preparar alimentos para otras personas. Actualmente se observa la circulación de ollas entre parientes o amistades. A través de esta acción puede estar ocurriendo una reproducción del modelo de redistribución, volviendo a distribuir de la forma en que lo hacía el gran jefe o *ariki*.

“Ella recuerda que antes siempre habían intercambios de comida entre familia, no ocupo la palabra intercambio, sino que se cocinaba y se le iba a dar comida a la familia de al lado, así como ellos hacían lo mismo” (Extracto cuaderno de campo, entrevista a A.H., 2009).

De esta forma esta forma de distribución estaría asociada a instancias de redistribución relacionadas al mantenimiento y conservación del status dentro del grupo, pero también haría referencia a la mantención de los vínculos sociales y la sobrevivencia cotidiana.

Otra distribución en espacios cotidianos es aquella que se realiza dentro del ámbito doméstico, es decir la distribución entre los diferentes miembros del hogar. Es distinta la cantidad y cualidad de lo que se le sirve a un dueño de casa, a un hijo mayor o a un visitante y todo depende de quién es el que reparte. De Garine señala que “(...) la comida constituye un indicador particularmente claro del estatus social (...) es erróneo suponer que la distribución de la comida familiar se realiza de acuerdo con principios igualitarios” (1995: 200). Es así como cada persona de acuerdo a su lugar recibe algo diferente. Incluso en muchas ocasiones los alimentos entregados al jefe del hogar y/o al hijo mayor son totalmente diferentes al servido al resto de los comensales.

El espacio cotidiano de alimentación, como se dijo anteriormente, está abierto a todos, sin embargo, un rapanui no se alimenta en la casa de una persona que no sea parte de la familia o no sea un amigo. Múltiples posibles explicaciones pueden haber para este hecho, una de las más aceptadas es no generar nuevas obligaciones con personas desconocidas.

En el caso de espacio extradomésticos, se devela una redistribución diferente. En este ámbito, así como en todos los otros, existe un individuo que toma el papel de anfitrión o, más bien, de administrador de los alimentos que serán distribuidos. Este rol lo toma generalmente aquel que invita o prepara para otros. Este distribuidor se encargará de entregar lo que corresponde a cada comensal de acuerdo a su vínculo con él, o status que ocupe dentro del grupo.

“Vicki nos invitó a sentarnos junto a ella en el suelo, sobre el pasto pusimos dos pareos, la comida en el medio, la tapamos con un mantel y Vicki dijo que teníamos que esperar que estuviera listo el curanto. Esperamos como una hora. En ese rato más y más gente se iba sentando en nuestra mesa en el suelo, se iban acomodando alrededor. Eran amigos y familiares de Vicki. Ella distribuyó todo lo que tenía, le dio un poco de cebiche a cada persona. Además nos repartieron un pedazo de camote frito que había hecho la Vicki. A mí y a la Pauli nos sirvieron en copas, pero las devolvimos y pusimos nuestra comida sobre la hoja de plátano que nos habían puesto como platos. La Vicky además se disculpó conmigo por haber tenido poca comida, dijo que el problema era que ella tenía muchos parientes. Dentro de la comida también nos pasaron camote morado que una nua cortó en varios pedazos y dejó uno para nuestro lado, repartió para todos. Todo lo que había era repartido para todos. Había personas encargadas de que los suyos comieran. Por ejemplo la tía Ana les

repartía cosas a su nieto y su hija. De nosotros estaba encargada la Vicky” (Extracto diario de campo, 2009).

Tanto en el ámbito doméstico como extracotidiano se considera de suma importancia la forma en como se atiende a los comensales. Así como describimos en la clasificación de la primera distribución, la reciprocidad está implícita en toda repartición, lo que implica que todo aquello que uno entrega será devuelto en algún momento. Se percibe la sensación permanente de responder a aquellos que te han entregado.

“Él cuenta que cuando recibe a alguien en su casa se esmera en recibirlo con la cantidad de comida necesaria y de la forma indicada, que cada uno tenga que comer. Se siente mal cuando no hacen lo mismo con él” (Extracto de diario de campo, entrevista a M.R., 2009).

Los espacios festivos o rituales poseen en sí mismos ambas formas de distribución. La singularidad de estos se manifiesta en la cantidad de alimentos a distribuir, que sobrepasa la entregada en ámbitos cotidianos y extradomésticos. A lo largo de la historia observamos que las principales ceremonias que se celebraban tenían dentro de sus ritos la distribución de abundantes cantidades de alimentos, en algunos casos preparados y en otros no. Este culto a la abundancia (Serra Mallo 2007) continúa en la actualidad, readaptado en festividades y ocasiones festivas diferentes, principalmente como una demostración de aquello que se tiene y se puede distribuir. Es así como hoy se celebran los cumpleaños, matrimonios, bautizos y curantos religiosos o *umu atua*. Este último es aquél que conserva en mayor medida los aspectos tradicionales de las celebraciones, principalmente por ser el *umu* el eje central de la celebración.

5.3.1. Los *umu atua*

Como hemos demostrado el *umu* o curanto ha sido parte de la historia alimentaria rapanui. La mayoría de las ceremonias antiguas tenían como eje central el *umu*. Más importante aún, estas ceremonias se llamaban de acuerdo al *umu* que se realizaba y el motivo que tenía, como por ejemplo *umu takona* (curanto de tatuaje). El *umu* era un mecanismo a través del cual se le ofrecía sacrificio a las divinidades. A través del mito de creación de *Atua Make Make* se nos revela este rol. Luego de creado el hombre (*Hina-kauhara*) en la isla, “*Atua Make Make se acerca a un hombre de la isla, llamado Peku-angoohu. Como este no ofreciera a Dios el Umu (curanto), o sea, sacrificio, lo trasladó a una isla lejana, llamada Motu Matiro-hiva (Sala y Gómez), como castigo de su irreligiosidad y le impuso la pena de cuidar los peces que el mar dejaba en el flujo y reflujo sobre la arena”* (De Estella 2007:

29). Más tarde, a modo de arrepentimiento le ofrece un *umu* y ruega piedad, lo cual es bien recibido por *Atua Make Make* y perdona al hombre. Bienvenido de Estella, sacerdote capuchino, interpreta este mito desde la doctrina católica, no obstante, esta historia logra entregarnos algunos antecedentes sobre la importancia del *umu* en el sistema de creencias rapanui.

Con todo lo anterior, se concibe el *umu* como transformador de alimentos desde su estado de naturaleza a un estado para el consumo cultural; además los conserva, distribuye y congrega a la comunidad en torno a él, con fines sociales o religiosos. Una de las instancias de congregación con fines religiosos son los *umu atua* (curantos religiosos), estas son ceremonias conmemorativas de un santo cristiano o acontecimiento del calendario católico. Actualmente se realizan 12 curantos religiosos, cada uno oficiado por una familia diferente. Estos se efectúan cada año en el mismo día de la celebración o en otros casos en la misma semana. A continuación presentamos una lista con las fechas, motivo y familia responsable de cada curanto.

FECHA	MOTIVO	RESPONSABLE
Domingo de Semana Santa	Pascua de Resurrección	Familia de Simón Teao
3 de mayo	Celebración de la Santa Cruz	Familia Araki
11 de mayo	Celebración de Pentecostés	Familia Calderón
Junio	Sagrado Corazón de Jesús	Familia Icka
29 de junio	San Pedro San Pablo	Pescadores de Caleta Hanga Roa.
16 de julio	Celebración de la Virgen del Carmen	Familia Pakarati Araki
16 de julio	Celebración de la Virgen del Carmen	Familia de Elena Nahoe
15 de agosto	Asunción de María	Familia Araki Tepano
15 de agosto	Asunción de María	Familia Riroroko
29 de septiembre	San Miguel	Familia Haoa Pakomio
8 de diciembre	Inmaculada Concepción	Familia Nahoe Paté
25 de diciembre	Navidad	Familia Teao

Fuente: SERNATUR, Isla de Pascua

Como se mencionó anteriormente, existe una doble distribución, todo el movimiento que se produce en un curanto religioso es producto del trabajo realizado por hijos, sobrinos, ahijados y amigos que se presentan en el lugar. Existe tradición de colaboración. Se traspa la tradición a través de la acción de preparación del curanto. Aquellos que colaboran aprenden de quienes dirigen, los adultos versus las generaciones más jóvenes.

Luego de la preparación, todos los alimentos se distribuyen a las personas que se congregan en la celebración. Todos llegan con sus bolsas o recipientes, y van pasando en fila por cada una de las bandejas que están dispuestas para la repartición de los productos. Todo el pueblo está invitado, incluso aquellas personas que están de paso como los turistas. Cada bandeja está a cargo de una persona quien es la encargada de repartir. Esta distribución debe ser pensada considerando el número total de personas presentes. A pesar de esta racionalización, cada persona reparte de acuerdo a las obligaciones que tiene con cada individuo que se le presenta en frente. Por ejemplo, a una persona sin vínculos o que está de paso en la isla se le entrega una sola porción, aunque diga que va a compartir su plato con un mayor número de personas. En cambio, a los parientes consanguíneos o afines se les distribuye aquello que necesiten. Igualmente, personas cercanas a la familia no hacen las grandes colas, sino que obtienen por detrás aquello que necesitan para alimentar a los suyos.



Fotografía Curanto de San Miguel. Repartición de alimentos.

Luego de consumidos los recursos repartidos, la celebración continúa en espacios más íntimos, en donde se entremezcla el descanso con la celebración del trabajo realizado. Estos ámbitos permiten la reproducción de prácticas tradicionales de la cultura, se reúne la familia extendida, hacen curantos más pequeños, y se canta.

Estas festividades generalmente son heredadas o tomadas por una familia a modo de manda. A través de esta práctica y compromiso, disfrazada en un contexto religioso, se preserva la tradición. Se percibe que los curantos religiosos colaboran con la conservación del mana en la familia que lo realiza. Como plantea Mauss “el mana que confiere la riqueza y la obligación absoluta de devolver estos dones bajo pena de perder ese mana (...)” (1991: 164).

“Lucía asume que si no hicieran el curanto todos los años estarían peor de lo que están. Me decía que un problema de partir de acá era que el curanto no se puede mover de este lugar, que finalmente por el curanto es por lo cual ellos están bien. Cuando están mal y luego siempre suben, sus hijos tienen problemas y luego salen de ellos, todo es gracias al curanto” (Extracto diario de campo, entrevista a L.R., 2009).

En el caso de los *Umu Atua*, la obligación está con los santos o con el Dios de la religión católica. La manda es una forma de devolver la protección y el cuidado que éste le otorga a la familia. De esta forma, este curanto es una reinterpretación de las ceremonias realizadas en tiempos pre- cristianos. Se conserva el sentido, la función y el significado de la festividad, pero cambian algunos aspectos de la forma en como ésta se lleva a cabo y se manifiesta hacia el exterior. No poseemos registro que describan detalladamente cómo se realizaban paso a paso estas ceremonias en tiempos pasados.

Los curantos religiosos, así como toda instancia de realización de un *umu*, implican una entrega abundante de alimentos. La importancia del curanto es quién entrega, cuanto entrega y qué entrega, por lo cual éste podría ser comparado con una lógica de Potlach. Un individuo o familia demuestra su posesión de *mana* a los comensales a través de la repartición, lo cual le permite mantener el prestigio y su status dentro de la comunidad.

5.3.2. La Tapati rapanui y la retribución a través de alimentos

La Tapati Rapanui es una fiesta que se inicia alrededor del año 1966. La historia oral cuenta diversas razones de su inicio, entre ellas, la celebración de la partida de la administración de la Armada y la celebración de la fiesta de la primavera (Andrade 2004: 6). Esta festividad tiene por objetivo elegir a una reina, lo cual se logra a través de una serie de pruebas que ella y sus colaboradores realizan. La candidatura de una reina implica una serie de preparativos para atraer y mantener a todos aquellos que colaboran compitiendo y

participando. Estos preparativos se refieren principalmente a alimentos e insumos para competencias, como plumas y conchitas para confección de trajes, petróleo para las embarcaciones, pinturas para los *takona* (pintura corporal) y así sucesivamente para cada competencia. Dada la importancia de esta festividad para el turismo reciente, la Municipalidad de Isla de Pascua aporta dinero para la realización de estas actividades, sin embargo, esto no es suficiente ante lo cual cada familia busca sus propias formas de generar recursos.

“La Sra. Carmen para financiar la candidatura de su hija estuvo plantando y sembrando durante todo un año, para poder tener plátanos y diferentes verduras para alimentar a la gente que participaba colaborando con ella. También mató un par de vacunos de su propiedad” (Extracto de diario de campo, 2009).

“Me contaba que a ella [reina Tapati Rapanui año 2000] la ayudó toda la familia, no le pagaron nada a nadie. Tenía su casa llena de gente todo el día, hacían trajes, dormían ahí, despertaban y luego seguían trabajando. Gastaron unos cinco millones de pesos, solo en gastos de transporte, de alimentación, de vivir y mover a las personas” (Extracto de diario de campo, 2009).

La producción de alimento sirve tanto para su venta como para alimentar a los participantes. Se conciben los alimentos como parte esencial de la retribución permanente a los colaboradores. Es así como se realiza una serie de curantos, para atraer, mantener a la personas y luego para agradecerles. Cada uno es parte de las actividades que convocan a un gran número de personas. A modo de ejemplo, los curantos de agradecimiento son para todos aquellos que participaron por la candidata. Depende de la familia si se realiza o no, pero generalmente lo hace tanto la candidata que pierde como la que gana, si no lo realiza la próxima vez nadie va a cooperar. Hace un par de años el retribuir por medio de alimentos era la principal forma de agradecer, actualmente es más común recibir pagos en dinero por la colaboración en la candidatura.

Campbell (2006) señala la existencia de cantos de retribución denominados *Hakakio* en los cuales se agradecía la atención recibida. Estos estaban acompañados de fiestas que seguramente incluían alimentos. Señala que no existe registro de estas celebraciones hacia principios del siglo XX. Aún cuando éstas han desaparecido como forma de expresión, se conservan como valor, es así que la retribución en alimentos, manifiestas en esta fiesta como en otros ámbitos, muy posiblemente proviene de estos tiempos.

Fuera de esta relación de la candidatura de la reina con la producción y distribución de alimentos, existen tres competencias que involucran alimentos. No hay distribución dentro de ellas, pero las caracterizaremos brevemente para tenerlas en consideración. En primer lugar se realiza la exposición agrícola, en la cual cada candidata busca entre sus familiares que la apoyan los plátanos, taros, camote, mandioca, piñas, papayas, sandías de las diferentes personas que las cultivan. La idea es competir por quién tiene la fruta o verdura más grande en su especie, no importando si ésta es comestible o no. Lo importante es la magnitud. La segunda es el *tunu ahí* para la comunidad, este es producto de una competencia de pesca artesanal en donde todo aquello que se extrajo es repartido. Esta repartición reproduce la forma de distribución de los *umu atua*. La tercera actividad es la muestra gastronómica, en la cual la organización dispone una variedad de platos tradicionales para que los concursantes los preparen.

5.4. El turismo: otra preparación, otro consumidor

Con la llegada de los primeros turistas, como se dijo anteriormente, se habilitaron poco a poco todos los servicios necesarios para poder recibirlos. Se les ofrecían aquellos alimentos de los que se disponía en esos tiempos, pero siempre adecuando la dieta a lo que se suponía que un extranjero quería comer.

“Había de todo para comer, bueno lo típico, carne, arroz, pescado, tallarines”
(Joaquín Ramírez, 85 años, 2009⁴¹)

Algunos entrevistados relatan que era común despedir a los visitantes con un curanto tradicional, el cual incorporaba tubérculos, pescados, langosta, entre otros. Con la implementación de políticas de integración económica se generaron una mayor conectividad con la isla, un ejemplo es la construcción del aeropuerto Mataverí (Andrade 2004: 108). Es así como se inicia un ingreso masivo de turistas, con el cual las actividades tradicionales se transformaron en productos culturales disponibles a la venta y a la vista, entre los cuales estaba la gastronomía (Pakarati 2005).

La industria del turismo genera demandas que dirigen las ofertas gastronómicas disponibles. Los turistas demandan formas de preparación de los alimentos que se relacionan con sus preferencias culturales, por ejemplo las comidas “a la plancha”, con lo

⁴¹ Visitó Rapa Nui el año 1981.

cual la oferta culinaria se va adaptando entre aquello que se quiere ofrecer y aquello que los visitantes solicitan. Las demandas no se relacionan sólo con las preferencias culturales, sino que están igualmente influidas por el imaginario en relación a lo que esperan encontrar en esta isla “paradisiaca y misteriosa”. Por ejemplo, en los años 70 el turista chileno exigía una comida especial, mientras que el turista extranjero pedía la comida local (Andrea Seelenfreund, comunicación personal, 2010). Todo esto activa un proceso de reconstrucción y acentuación de su cultura (Andrade 2004: 108), buscando todos aquellos elementos que los identifican y diferencian de los otros, aun cuando estos no estén presentes en la cultura cotidiana. Se transforma en una puesta en escena de la cultura rapanui, una especie de performance. Esta permite que aparezcan nuevos tipos de preparaciones que no son consideradas tradicionales, pero que son modificaciones a partir de la tradición. De esta manera, la cultura rapanui responde a las necesidades del turismo reactivando continuamente su tradición, como plantean Hobsbawn y Ranger (2002) con la reinención de la tradición.

Esta situación provoca diversas reacciones, una de ellas es considerar positiva esta intromisión dado que colabora con la reactivación y educación de la tradición cultural.

“Pero que aún así genera algo bueno [el turismo] ya que hace que ciertos aspectos de la cultura sigan en el aire. Ellos [jóvenes rapanui] para hacer este performance tienen que aprender canciones, tradiciones, historias, etc. Costumbre y usos es lo que es ser rapanui” (Extracto de diario de campo, entrevista a L.P., 2009).

Una de las instancias de mayor exposición de la cultura y de manifestación de esta performance, es en la *Tapati Rapanui*. Esta fiesta tiene diversas actividades, muchas de las cuales realzan esta cultura exótica que los turistas vienen a observar. En relación a la temática alimentaria, como se dijo en el apartado anterior, una de las actividades es la muestra gastronómica. La organización elige seis platos típicos o tradicionales.

Poe: taro, kumara, mautini, maika, mandioka
Moa Tao: (Pollo atleta) 1 pollo, 2 kumara, 2 taros.
Ika Mata: atún, toremo, mata huiro, kana kana, moma, hatuke, ava,
pika y piri pari. Limón, sal, pure, pipi, auke, takatore y horo horo.
Koreha: Tunu ahí (anguila)
Pua: Tunu Ahi (pescado)
Leche con plátano rallado

Para cada una de las preparaciones se inscriben cuatro personas, dos por cada candidata. Cada participante debe cocinar vestido con trajes típicos hechos con *kakaka* (corteza de

tronco de plátano), *huri huri* (plumas) o *mahute* (corteza de *mahute*), cocinar y luego presentar los alimentos. Esta competencia además de incentivar los productos tradicionales, también lo hace con las formas de preparación ancestrales, como el *umu* y el *tunu ahí*. Es interesante agregar que el primero de éstos es el más utilizado por las empresas hoteleras y el comercio gastronómico; se presenta en medio de bailes y recreaciones de ceremonias ancestrales.

Las preferencias en relación a qué entregar al turista como alimento mueven la producción interna de alimentos. La mayoría de los hoteles, residenciales y restaurantes dedicados al turismo no potencian los productos considerados como tradicionales, a excepción del pescado, y sólo algunas clases. Es el único recurso valorado por la empresa turística. Los tubérculos no han sido considerados del todo en los diversos menús, dejando de lado variedades que ya han casi desaparecido. Actualmente, uno que otro restaurant está incorporando paulatinamente los tubérculos, como por ejemplo el hotel Hanga Roa. El gobierno local a través de la cámara de turismo ha incentivado el turismo gastronómico capacitando a los interesados en nuevas iniciativas culinarias. La idea central es potenciar el uso de productos locales en la gastronomía, principalmente con recetas de Chile continental. Este último punto nos causa gran interés ya que habla de un escaso conocimiento de la cultura local y de la inserción paulatina de un recetario extranjero.

Conclusiones

Cambio alimentario/cambio cultural

A modo de conclusión, revisaremos y discutiremos los principales elementos que nos han permitido cumplir con los objetivos de esta investigación. Partiremos con una síntesis de los elementos históricos del sistema alimentario rapanui, para luego discutir la hipótesis planteada.

Cada uno de los momentos de la historia alimentaria Rapa Nui se ha configurado a partir de procesos y sucesos particulares, los que han generado cambios, de mayor o menor magnitud, provocados por diferentes factores. Estas transformaciones se han generado por una confluencia de elementos, como los contactos con diferentes grupos culturales, los procesos de modernización que acompañan estos encuentros y/o modificaciones internas producto de adaptaciones a cambios ambientales o culturales.

En el período pre contacto ocurre un proceso de innovación (Murdock 1980) producto de una seguidilla de transformaciones sociales y medio ambientales. Los sistemas de producción de alimentos se transforman de acuerdo a los recursos disponibles en el medio y al nuevo ordenamiento simbólico de la cultura. Murdock plantea que estas modificaciones se enmarcarían en una invención y tentativa de nuevos elementos. Algunos ejemplos que hemos descrito con mayor profundidad en esta investigación son: la incorporación de los jardines de piedra como nuevas formas agrícolas para el cultivo de alimentos y la transformación de la organización en torno a la producción debido al cambio de dirigencia.

Los elementos del sistema y cultura alimentaria descritos en este período son la base de los considerados como tradicionales. Se cocina en hornos subterráneos denominados *umu* los cuales se ubican cercanos a las viviendas, mientras que los alimentos más recurrentes son los tubérculos –ñame, taro y camote-, el *auke*, la caña de azúcar, el pollo, el pescado y la rata.

Registros arqueológicos así como antecedentes de otros lugares de la Polinesia nos han permitido reconstruir elementos propios de esta cultura, entre ellos la relación de los alimentos, la abundancia y el poder. Es así como consideramos que en períodos pre-contacto se producían alimentos para el consumo cotidiano y para las grandes fiestas de redistribución del *ariki*. Estas fiestas se relacionaban con momentos de cosecha y términos de grandes faenas, y su función estaba asociada a renovar el prestigio y la vinculación sagrada a través de la demostración abundante de alimentos. Con esto se renovaba y

conservaba el mana del *ariki*. Consideramos que este punto es de gran importancia ya que es uno de los aspectos de la cultura rapanui que se conserva con más fuerza.

Con la llegada de los primeros navegantes ocurre el primer intercambio de ideas y nociones acerca del qué comer. Observamos cómo los rapanui y europeos se impactaron, cada uno a su manera, con este encuentro. Un elemento esencial de este contacto es el intercambio o entrega de especies por parte de la población isleña: se acercaban a los barcos entregando a los visitantes tubérculos, específicamente *uhi* y cabezas de plátano. La segunda modalidad era el contacto al desembarcar, ya que en estos espacios se produjeron variados intercambios de distintas variedades de frutas, tubérculos y pollos vivos y/o cocidos. A través de éstos, más los antecedentes de situaciones similares ocurridas en Polinesia, se ha podido construir un marco interpretativo sobre los posibles significados y consecuencias que este intercambio conlleva. A partir de los planteamientos de Tchérkezoff (2004), hemos planteado una posible interpretación acerca del por qué se entregaban algunos alimentos y no otros. Esta explicación está relacionada, fundamentalmente, con el imaginario sobre los extranjeros que llegaban y el significado de los alimentos entregados. Posiblemente muchos de los nuevos visitantes, por el color de su piel y por la dirección de la que venían sus barcos, eran vistos como divinidades o seres de luz, ante lo cual se les entregaban alimentos reservados para los *ariki* o para seres conectados con lo divino, una clase de *luxury food* (Leach 2003). A través de esta interpretación se logran comprender diversos fenómenos sobre el período de contacto.

La revisión de crónicas y documentos dan cuenta de un sistema de producción alimenticia basado principalmente en productos agrícolas y avícolas, y según hemos podido constatar, existió un relego de los recursos costeros y los productos del mar, a un lugar secundario. Es interesante notar tal situación, ya que parte de la historia reconstruida a partir de la memoria oral, así como también algunos autores (Montecino 2010), han afirmado que éste constituía un recurso fundamental en la dieta de los rapanui.

La crónica de Eyraud (2008) entrega información interesante sobre la vida cotidiana de los rapanui. Eyraud reafirma varias de las ideas planteadas acerca de la alimentación y el intercambio durante el período de contacto con navegantes. Los tubérculos eran parte de la alimentación diaria. Los isleños consideraban que Eyraud tenía una comunicación especial con los barcos y por tanto con toda la carga que éstos transportaban. Así se muestran las primeras evidencias de un culto al cargo (Castro 2006).

El contacto conlleva el ingreso paulatino de nuevas especies vegetales y animales al sistema económico productivos, de las cuales algunas sobrevivieron y otras no. La llegada de los misioneros estableció, desde ese momento hasta la actualidad, la condición de la población rapanui como colonizados. Esto implicó el inicio de un proceso pausado y continuo de aculturación: se les enseñó el castellano y la religión católica; introdujeron nuevas formas económicas e ideas y nociones de cómo comprender el mundo que los rodea. Fácilmente se introducen, asimismo, elementos de la doctrina católica a través de una superposición de conceptos y apreciaciones presentes en el mundo simbólico rapanui (Fischer 2005, Castro 2006 y Tcherkézoff 2004), y junto con ello, un paulatino desuso de prácticas agrícolas tradicionales acompañado de la introducción de nuevas alternativas tecnológicas de producción. Se reeduca a la población en las maneras de mesa y en los órdenes diarios de consumo de alimentos.

Con el arribo de J.B. Bornier, luego Merlet y la Compañía Explotadora se establece el trabajo asalariado a partir de lo cual se inserta el dinero en las transacciones económicas. La desterritorialización de la isla provocó una pérdida progresiva de la organización social de las actividades productivas tradicionales. Los alimentos que antes eran innecesarios se transformaron en recursos de primera utilidad y parte importante de la dieta cotidiana, como por ejemplo alimentos y preparaciones características de Chile central. Se consume comúnmente la carne de cordero, asada o cocida en olla, legumbres y diversos frutales, pero a la par se continúa con la producción y consumo de alimentos tradicionales y se conservan lógicas de intercambio y reciprocidad. La comida y costumbres occidentales se introdujeron fuertemente en la cultura rapanui. De esta forma, ocurre un préstamo cultural que posteriormente se transformó en una implantación de elementos. Este proceso de aculturación ha generado una serie de dinámicas al interior de los grupos en contacto. Frente a este intercambio contínuo y directo aparecieron las primeras reacciones al proceso de aculturación, la resistencia. Un ejemplo de ello es la rebelión de *Angata*.

Desde los momentos de la llegada de la administración chilena ocurrió una aculturación (Bastide 1972) mucho más fuerte y continua. La condición asimétrica y el contexto de dominación de la población rapanui se hace más evidente, éstos viven un proceso contante de aculturación, cuando van al continente y cuando están en su propia isla. El establecimiento de la administración chilena conlleva la llegada de 300 continentales, anterior a esto sólo se quedaban en la isla grupos de tres o cuatro familias o expediciones científicas. Esta situación implicó traer los alimentos que ellos consumían ya que los recursos de la isla no eran considerados aptos por éstos. La comparación permanente con lo

que los continentales tenían, más los recuerdos de no haber poseído esto durante gran parte de su historia, generó una percepción de escasez que continúa hasta el día de hoy. Lo interesante de esta percepción es la ambivalencia con el discurso reiterativo de que nunca faltó comida en el hogar.

El *umu* empezó a quedar relegado a ocasiones festivas, como los curantos religiosos o de conmemoración. La harina entra con fuerza en la alimentación cotidiana, con preparaciones como las sopaipillas, el pan, firi firi, rake, rake, entre otros.

Luego, la isla vivió un intenso bombardeo de personas y alimentos, se abrió el aeropuerto y comenzaron a llegar turistas masivamente. A la par, los jóvenes comienzan a salir a estudiar al continente. Todo ello conllevó cambios en la alimentación dada la inserción de nuevos sistemas de valores, cambios en los hábitos alimentarios (Mead 2008) y en el gusto (Bourdieu 2006). La elección de lo que se come no sólo depende de lo que hay o no hay, sino de elegir un alimento dentro de lo que está disponible.

El ingreso masivo de alimentos nuevos y algunos ya conocidos generó un fuerte cambio en el sistema alimentario. Ya no era necesario producir para el abastecimiento interno, por lo que los sistemas de producción agrícola comenzaron a dejarse de lado, lo que finalmente ha conllevado a la pérdida de conocimientos tradicionales. Actualmente producen aquellos que quieren obtener un ingreso extra y aquellos que conservando las costumbres tradicionales producen para el autoconsumo de la familia extensa.

Junto con el aumento del turismo y los restaurantes crece la noción de la alimentación como algo posible de vender. Por otra parte, se observa una fuerte tendencia a retomar lo tradicional con el fin de mantener la cultura rapanui viva. Los alimentos, las preparaciones y las formas de consumo de éstos han sido utilizados por los rapanui como un argumento y mecanismo de diferenciación de aquellos con quienes conviven, el continental o el extranjero. Algunos lo hacen a través de los bailes y elementos performáticos de la cultura, sin embargo otras familias buscan fomentar los alimentos tradicionales.

Hobsbawn y Ranger (2002) plantean que muchas de las tradiciones que representan el pasado de un grupo son en realidad de reciente creación. Son repetitivas, evocan elementos del pasado y tienen un sentido ritual. La tradición otorga contenido y función de reproducción, esta fundamenta ideológicamente las prácticas. Es así como se construye lo que es tradicional desde la revisión de las prácticas históricas. Son adaptaciones o

reinenciones de una costumbre ancestral, como por ejemplo el caso del *umu atua*. Este ritual de retribución ha sido adaptado entregándole la retribución a un santo. Si bien no estamos en presencia de una jefatura o de la construcción del poder de un jefe, estos curantos están estrechamente ligados a la construcción del status y prestigio familiar al interior de la sociedad isleña. Esta tradición responde a la búsqueda de la continuidad con un pasado. De esta forma, las antiguas tradiciones polinésicas presentes en Rapa Nui han sido disfrazadas, transmutadas o convertidas a partir de la tradición católica y la cultura occidental.

Todas estas características y transformaciones del sistema alimentario rapanui nos permiten conocer una realidad actual plasmada por diferentes matices heterogéneos. El estudio de caso de diferentes grupos familiares nos permitió identificar y caracterizar las variables del sistema y la cultura alimentaria actual. Es así como llegamos a la conclusión que los cambios en la alimentación no son homogéneos, ni tampoco permanentes. En el grupo familiar compuesto sólo por rapanui se evidenció la permanencia de características del sistema alimentario tradicional, es decir de las formas y significados del comer, más allá del qué comer. Sin embargo, esto no se mantiene en el tiempo. El flujo y movimiento de personas entregan matices diarios al comportamiento en torno a la alimentación. Los otros grupos familiares estudiados compuestos por rapanui y continentales y que realizan trabajos en el ámbito del turismo, comercio, pesca, o gastronomía, rara vez consumen alimentos o preparaciones tradicionales en su ambiente cotidiano, éstas sólo se realizan en ámbitos festivos en donde también se conserva la función y sentido del comer. A partir de las observaciones focalizadas, se puede concluir que existe una diversificación de comportamiento y hábitos alimentarios dentro de los cuales se podrían encontrar una situación dicotómica, entre aquellos que conservan en mayor medida elementos tradicionales y aquellos que no; pero como la dinámica de la cultura no es absoluta, consideramos que también existen una variedad de matices entre ambos polos.

Consideramos que las características de este nuevo sistema alimentario han ido impregnándose desde la periferia hacia el centro de la cultura. La periferia estaría compuesta por todos aquellos individuos que están más vinculados o tienen un mayor contacto con las poblaciones extranjeras. Esto empezó a invadir el espacio cultural quedando un núcleo duro que es más resistente y persistente. Este núcleo persiste con formas y contenidos de la cultura alimentaria. Este puede ser considerado como un proceso de contra-aculturación, que se resiste a ser asimilado dentro de otra cultura, aparece cuando los individuos perciben la fuerza des-estructuralizadora del cambio (Bastide 1972). Se

tiende a volver atrás, a la recuperación de las pautas culturales originales. Es una cultura de resistencia, en algunos casos conscientes y en otros inconscientes. Consideramos que esto es un intento de estructurar al menos algunas partes de la vida social dentro del cambio constante del mundo moderno e instalar estas tradiciones como invariables e inalterables.

Todo esto se encuentra siempre afectado por los flujos o ciclos económicos de Rapa Nui que tienen la capacidad de generar abundancia o escasez relativa. Es así como se pueden observar familias que con el fin de preservar la cultura, mantienen las tradiciones relacionadas a su sistema alimentario. En otros casos, familias más relacionadas con el ámbito del turismo, con hijos en el continente, o con miembros continentales en la familia, - entre otros factores- vuelven a utilizar formas tradicionales de producción, intercambio y consumo como forma de subsistencia en tiempos de escasez. Es así como se puede observar que en tiempos de escasez los alimentos tradicionales aparecen nuevamente, por ejemplo el taro acompañado de pescado o carne. Cuando no hay para comprar se busca, o bien se recibe por los lazos de reciprocidad retardada que operan en la isla. Cuando hay abundancia estos alimentos también circulan, pero se compran en el mercado formal. Todo depende de las costumbres de cada familia.

De esta manera, podemos visualizar, como se planteó en la hipótesis de investigación, que los elementos culturales que se exponen en este proceso de contacto asociados al universo alimentario rapanui portan atributos relacionados con la forma, el uso, sentido y función dentro de la misma cultura. Sin embargo aquellos que cambian en las manifestaciones alimentarias se relacionan con la forma y uso. Por ejemplo, los *umu atua* conservan el sentido de agradecer, ostentar y demostrar ante los otros y la función de redistribuir alimentos y vincularse con los antepasados a través de la comida. Por otra parte, estas celebraciones han cambiado su forma y uso, adaptándose a los alimentos y contenidos actuales de los rituales. Es así como la alimentación en Rapa Nui, en sus profundidades ha mantenido invariados elementos fundantes, otros se han adaptado a partir de lo introducido y por último, reaparecen día a día nuevas nociones y reinenciones de las tradiciones. Todo esto nos permite visualizar al sistema alimentario rapanui como dinámico y en constante cambio, pero con una base fuerte que pervive en las prácticas culturales y en sus individuos. El cambio acompañado de la continuidad.

Una vez explicado cómo ocurre este cambio, creemos que sería interesante reflexionar sobre qué es lo que lo provoca. Estamos claros que hay una relación entre culturas e individuos portadores de ésta misma, pero ¿cuáles han sido las condiciones o circunstancias

para que este contacto se produzca y permanezca en el tiempo? Consideramos que la principal condición es la política del Estado orientada a la integración, colonización y nacionalización de la Isla de Pascua. A través de esta tesis hemos logrado exponer varios elementos o situaciones que reafirman esta idea. En primera instancia el Estado chileno arrendó la isla a una empresa productiva dejando de lado la protección social de sus habitantes (o más bien dejando esto en manos de la empresa explotadora) lo que desencadenó la explotación y desarraigo de los rapanui. Más tarde, con la llegada de la administración de la Armada se introducen las formas de trabajo occidental y con ello el ingreso del dinero y de nuevas necesidades. Actualmente es el Estado el que mantiene una política (a través de sus instituciones y programas) orientadas al desarrollo de Rapa Nui que promueve la dependencia al continente y que percibe la isla como potencia y destino turístico. Consideramos que todo esto dificulta la producción y el aprovechamiento de los recursos alimentarios internos que pudiesen entregar una mayor autonomía a la isla y con ellos fortalecer algunos aspectos de la cultura. Este tema será motivo de una nueva y más profunda investigación.

Bibliografía

Aguirre Baztán, A. 1995. *Etnografía. Metodología Cualitativa en la Investigación Sociocultural*. Editorial Boixareu Universitaria Marcombo. Barcelona, España.

Aguilera, I. 2008. “Cocina e identidades: procesos de re-ubicación y de re-significación alimentaria” En: Leizaola, A. y M. Hernandez (comp.). *Miradas, encuentros y críticas antropológicas*. Ankulegi Antropología Elkarte. España. Pág. 221-224.

Andrade, P. 2004. Artífices del imaginario: la puesta en escena, una aproximación a la construcción de la identidad Rapa Nui. Tesis para optar al título de Antropólogo y grado de licenciado en Antropología Social. Universidad Academia Humanismo Cristiano. Santiago, Chile.

Appadurai, A. 2001. *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Ediciones Tricel. Montevideo, Uruguay.

Armellagos, G. 1997. “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales”. En: Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. UNAM. México. Pág. 105-129.

Atkinson, P. y Hammersley, M. 1994. *Etnografía. Métodos de Investigación*. Paidós. Barcelona, España.

Ayres, W. 1986. “Easter Island subsistence”. *Journal de la Societe des Oceanistes* 80 (Tome XLI). Pág. 103-124.

Ayres, W. and B. Saleeby. 2000. Analysis of cremations from Ahu Ko Te Riku. In: C. M. Stevenson and W. S. Ayres (Eds). *Easter Island Archaeology: Research on Early Rapanui Culture*. Easter Island Foundation and Bearsville Press, Los Osos. Pág. 125-132.

Barthel, T. 1978. *The eighth land. The Polynesian discovery and settlement of Easter Island*. The University Press of Hawaii. Honolulu, Hawaii.

Bastide, R. 1972. *Antropología Aplicada*. Amorrortu editores. Argentina.

Beechey, F. W. 1831. *Narrative of Voyage to the Pacific and Bering Strait, to co-operate with the polar expeditions: performed in his Majesty's Ship Blossom, under the command of Captain F. W. Beechey, R. N. In the years 1825, 26, 27, 28*. 2 vols. Henry Colburn and Richard Bentley. Londres, Inglaterra.

Bellwood, P. 1979. *Man's Conquest of the Pacific*. Oxford University Press.

Bishop, C. 1966. *The Journal and Letters of Captain Charles Bishop on the North-West Coast of America, in the Pacific and in New South Wales 1794-1799*. The Hakluyt Society,

Second Series, No. CXXXI. Published for the Hakluyt Society © at the University Press. Edited by Michael Roe. (Reproduced by permission of the Hakluyt Society.) Cambridge, Inglaterra.

Bonnemaison, J. 1997 [1957]. "Gens du taro et gens de l'igname". En: *Mémoire de Pierre, mémoire d'Homme. Hommage a José Garenger*. Publications de la Sorbonne. Orstom. Paris, Francia..

Bourdieu, P. 2006. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, España.

Campos, L. 1996. Lo culinario en los Hupiches: Un estudio sobre alimentación y Gustos. Tesis para optar al título de Antropólogo y grado de licenciado en Antropología Social. Universidad de Chile. Santiago, Chile.

Campbell, R. 1973. *El misterioso mundo de Rapanui*. Editorial Francisco Aguirre, S.A. Buenos Aires.

_____ 2006 [1971]. *The Musical Heritage of Rapanui. Ethnomusicology of Easter Island*. Rapanui Press Museum Store. Rapa nui, Chile.

Canales, M. (Ed). 2006. *Metodologías de investigación social: introducción a los oficios*. LOM Editores. Santiago.

Carrasco, N. 2004. Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile. Tesis para optar al grado de doctor. Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona, España.

Castro, N. 2006. *Rapa nui. El diablo, Dios y la Profetisa. Evangelización y milenarismos en Rapa Nui 1864- 1914*. Rapanui Press. Rapanui, Chile.

Cobo, C. 2004. "Canibalismo sagrado en Isla de Pascua". En: *Pharos* vol. 11, n°002. Universidad de las Américas. Santiago. Pág. 97-107.

Contreras, J. (comp.) 1995. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona. Barcelona, España.

Contreras, J. y Gracia, M. 2005. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel. Barcelona, España.

Conte Oliveros, J. 1994. *Isla de Pascua: horizontes sombríos y luminosos*. Centro de investigación de la imagen. Santiago, Chile.

Cook, J. 1921. *Viaje hacia el Polo Sur y alrededor del mundo realizado a bordo de los navíos reales "Resolution" y "Adventure", durante los años 1772, 1773, 1774 y 1775*. Madrid Calpe, España *Isla De Pascua*. Fotocopia Museo Antropológico Sebastian Englert.

Cox, A. y A. Banack (Eds). 1991. *Islands Plants and Polynesian. An Introduction to Polynesian Ethnobotany*. Discoriedes Press. Portland.

Chauvet, S. 1946. *La Isla de Pascua y sus misterios*. Editorial Zig Zag. Santiago, Chile.

Choris, L. 1826. *Vues et paysages des régions équinoxiales, recueillis dans un voyage autour du monde, par Louis Choris, avec une introduction et un texte explicatif*. Imprimé Chez Paul Renouvard. París, Francia.

Delgado, J. y J. Gutiérrez. 1995. *Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales*. Editorial Síntesis. Madrid, España.

De la Estela, B. 2007 [1920]. *Los misterios de la Isla de Pascua*. Rapanui Press Museum Store. Rapa nui, Chile.

Diamond, J. 2005. *Collapse: How societies choose to fail or succeed*. Viking Press. Los Angeles, USA.

Donaire-Marsaudon, F. 2005. "Food and Wealth: Ceremonial Objects as signs of identity in Tonga and in Wallis". En: Tcherkézoff, S y F. Donaire-Marsaudon (editores). *The Changing South Pacific: Identities and Transformations*. Pandanus Books. Research School of Pacific and Asian Studies ANU. Australia. Pág. 207-229.

Douglas, M. 1995. "Las estructuras de lo culinario". En: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona. Barcelona, España. Pág. 171-197.

Durand, L. 2002. "La relación ambiente-cultura en antropología". En: *Nueva antropología. Revista de ciencias sociales*. N°61. Disponible en <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/nuant/cont/.../cnt9.pdf> (consultado el 20 de enero 2010). Pág. 170-184

Edwards, R. 1918. *La Isla de Pascua*. Imprenta San José. Santiago, Chile.

Englert, S. 2004 [1949]. *La tierra de Hotu Matua. Historia y etnología de la Isla de Pascua*. Editorial Universitaria. Santiago, Chile.

_____ 2007 [1936]. *Leyendas de Isla de Pascua*. Rapa Nui Press. Rapa Nui, Chile.

Eriksen, T. 1995. "Existen las Islas culturales". En: *Social Anthropology, n° 1*. Traducción Autorizada de Brink, G. Pág. 133-147.

Eyraud, E. 2008. *Isla de Pascua*. Imprenta Andina. Santiago, Chile.

Fischer, S. R. 2002. *A history of the Pacific Islands*. Palgrave. Fisk, E.K. London.

Fischer, S. 2005. *Island at the end of the world. The turbulent history of Easter Island*. Reaktion Books. Londres, Inglaterra.

Fischler, C. 1995. "Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona. Barcelona, España. Pág. 357-380.

Fitzgerald, T. 1986. "Diet of Cook Islanders in New Zealand". En: Manderson, Lenore (ed). *Shared Wealth and symbol. Food, culture and society in Oceania and Southeast Asia*. Cambridge University press. Cambridge, Inglaterra. Pág. 67-86.

Forster, G. 1780. *Johann Reinhold Forster's Reise um die Welt, während den Jahren 1772-75. Vom Verfasser selbst aus dem Englischen übersetzt, mit dem wesentlichen aus des Capitain Cook's Tagebüchern und anderen*. Berlin bey Hayde & Sperrer. Tomo I.

Gainza, A. 2006. "La entrevista en profundidad individual". En: Canales, Manuel. (Ed). *Metodologías de investigación social: introducción a los oficios*. LOM Editores. Santiago. Pág. 219- 263.

Galleguillos, A. 1974. *Tama Te Ra'a o Pascua, Isla del sol naciente*. Hergon Libros. Santiago.

Gana, I. y Bate, T. 1885. "Descripción de la Isla de Pascua". En: *Revista de Marina*. Tomo I, Nº 4 Pp. 369-384 y Nº 5. Pág. 489- 500.

Garine, I. de. 1995. "Los aspectos socioculturales de la nutrición". En: Contreras, J. (Ed.). *Alimentación y Cultura*. Universidad de Barcelona. Barcelona, España.

Gil Flores, J., E. García Jiménez, y G. Rodríguez. 1999. *Metodología de la Investigación cualitativa*. Ediciones Aljibe. Malaga, España.

Gilbert, J. 1997. *Introducción a la sociología*. LOM ediciones. Chile.

González, E. y B. Merino (Coord). 1999. *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*. Ministeriode Sanidad y Consumo. España.

Goody, J. 1995 [1982]. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudios de sociología comparada*. Editorial Gedisa. Barcelona, España.

Green, R. 1998. Rapanui origins prior to European contact, the view from Eastern Polynesia. En: P, Vargas (ed.) *Easter Island and East Polynesian prehistory*. Universidad de Chile. Instituto de estudios Isla de Pascua. Santiago. Pág 87-110.

_____ 2000. Origins for the Rapanui of Easter Island before European contact: solution from holistic anthropology to an issue no longer much of a mystery. En: *Rapanui Journal* 14. Pag. 71-6.

Guber, R. 2001. *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma. Bogotá, Colombia.

_____ 2004. *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Editorial Paidós. Buenos Aires, Argentina.

Harris, M. 1994. *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid, España.

_____ 2008 [1980]. *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Alianza editorial. Madrid, España.

_____ 2009 [1983]. *Antropología Cultural*. Alianza editorial. Madrid, España.

Hernández, A. y N. Ramos. 2001. *Diccionario Ilustrado. Rapa Nui, Español, Inglés, Francés*. Pehuen editores. Santiago, Chile.

Hough, W. 1889. "Notes on the Archaeology and Ethnology of Easter Island". En: *The American Naturalist*, Vol. 23, No. 274. Pág. 877-888.

Hobsbawn, E. y T. Ranger,. (eds.). 2002. *La invención de la tradición*. Editorial Crítica, Barcelona.

Hunt, T. y C. Lipo. 2007. "Chronology deforestation and "collapse". Evidence vs faith in Rapa Nui prehistory". En: *Rapanui Journal 21*. Pág. 83-97.

Jedy-Ballini, M. 2005. "Cargo cult or sin cult? A Melanesian rite to better God". En: Terckézoff, S. y F. Donaire-Marsaudon (editores). *The Changing South Pacific: Identities and Transformations*. Pandanus Books. Research School of Pacific and Asian Studies ANU. Australia. Pág. 85-105.

Jímenez, A. 1971. "El método etnohistórico y su contribución a la antropología americana". En: *Revista Española de Antropología Americana* Vol. 7. Madrid. Pág. 163-196.

Jolly, M. y S. Tchérkezoff. 2009. "Oceanic Encounters: A Prelude". En: M. Jolly, S. Tchérkezoff, D. Tryon (Eds). 2009. *Oceanic Encounters. Exchange, desire, violence*. The Australian National University. Australia. Pág. 1-36.

Jones, S. 2009. *Food and gender in Fiji*. Lexington Books. United Kingdom.

Kaplan, A. y Carrasco, S. 1999. *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia a Cataluña*. Servei de Publicacions de Universitat Autònoma de Barcelona. Barcelona.

Keesing, R. 1984. "Rethinking Mana". *Journal of Anthropological Research*, Vol. 40, No. 1. University of New Mexico. New Mexico. Pág 137-156.

Kirch, P. 2002. *On the Road of the Winds. An archaeological History of the Pacific Islands before European Contact.* University of California Press. Londres, Inglaterra.

Knoche, W. 1912. *Tres notas sobre la Isla de Pascua.* Imprenta universitaria. Santiago.

Kotzebue, O. 1821. *A voyage of discovery, into the South Sea and Bering's straits, for the purpose of exploring a North-East passage, undertaken in the years 1815-1818.* Vol III. England.

La Pérouse, J. F. de G. 1969. *Voyages And Adventures Of La Pérouse.* Published for Friends of the Library of Hawaii [by] University of Hawaii Press. Honolulu, Hawaii.

Lee, G. 1992. *The Rock art of Easter Island.* Institute of Archaeology, University of California. Los Angeles.

Leenhardt, M. 1997. *Do kamo. La persona y el mito en el mundo melanesio.* Paidós. Barcelona, España.

Lepovsky, D. 1999. "Gardens of Eden? An Ethnohistoric Reconstruction of the Maohi (Tahitian) Cultivation". *Ethnohistory*, Vol. 46, n°1. Pág. 1-29

_____ 2003. "The Ethnobotany of cultivated plants of the Maohi of Society Island". En: *Journal of Economic Botany* 57. The New York botanical Garden. New York, USA. Pág. 73-92.

Lévi-Strauss, C. 1990. *El pensamiento salvaje.* Fondo de Cultura Económica. México.

_____ 1992. *Antropología Estructural.* Paidós. Barcelona, España.

_____ 2002. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido.* Tomo I., 2da. ed. Fondo de Cultura Económica. México.

_____ 2008. "The culinary triangle". En: Counihan, C y P. Van Esterik (ed). *Food and Culture. A Reader.* Tylor & Francis. New York. Pág. 36-43.

Linton, R. 1985. *Estudio del hombre.* Fondo de Cultura Económica. México.

Leach, H. 2003. "Did East Polynesians have a concept of luxury foods?" En: *World Archaeology* vol. 34. N. 3. Pág. 442-457.

Lebot, V. 2002. "La domestication des plantes en Océanie et les contraintes de la voie asexuée". En: *Journal de la Société des Océanistes* n° 114-115. Pag. 45-61.

López, D. 2003. Aproximación histórica de los cambios de la seguridad y consumo alimentario entre los pueblos quichuas de la sierra ecuatoriana : Otavalos y Cayambis en la cuenca del Lago San Pablo, provincia de Imbabura. Tesis para optar a Maestría en estudios ecuatorianos. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. FLACSO. Ecuador.

Disponible en <http://www.flacsoandes.org/dspace/handle/10469/709> (consultado el 22 de diciembre 2009).

Loti, P. 1998. *Isla de Pascua*. Ediciones LOM. Santiago, Chile.

Malinowsky, B. 1995. *Los argonautas del Pacífico Occidental : un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*. Península. Barcelona, España.

Manterola, A. 1994. "Cinco años en Isla de Pascua". En: *Isla de Pascua; horizontes sombríos y luminosos*. Centro de investigación de la imagen. Santiago, Chile.

Martínez, J. L. 2000. "Documentos y discursos. Una reflexión desde la etnohistoria". En: *Los discursos sobre los otros (Una Aproximación Metodológica Interdisciplinaria)* Facultad de Filosofía y Humanidades de la Universidad de Chile y LOM Ediciones. Santiago. Pág. 9-24.

Mauleón, J. 2004. "El Sistema Alimentario como área de estudio para la Sociología". Ponencia VI Congreso Vasco de Sociología - Grupo 14. Sociología Rural y del Sistema Alimentario. Disponible en http://www.unavarra.es/puresoc/pdfs/c_ponencias/mauleon.pdf (consultado el 20 de enero 2010).

Mauss, M. 1991. *Sociología y antropología*. Editorial Técnos. Madrid, España.

McCall, G. 1998. *Rapa Nui: Tradición y sobrevivencia en Isla de Pascua*. Easter Island Foundation. Los Osos, California.

Mead, M. 2008. "The Problem of Changing Food Habits". En: Counihan, C y P. Van Esterik (Eds). *Food and Culture. A Reader*. Tylor & Francis. New York, USA. Pág. 17-27.

Mellén, F. (ed.) 1986. *Manuscritos y documentos españoles para la historia de Isla de Pascua: la expedición del Capitán d. Felipe González de Haedo a Isla de David*. Biblioteca CEHOPU. Madrid, España.

Mendoza, O. 2004. Chile, un país colonialista. El caso del pueblo Rapa Nui y el territorio de Te pito o te henua (Isla de Pascua). Tesis para optar al grado de licenciado en Ciencias Jurídicas. Universidad Bolivariana. Santiago.

Mennel, S. 1996. *All Manners of Food*. Illini books edition.USA. Disponible en <http://books.google.cl/books?id=wdRnNPb8z3sC&printsec=frontcover&dq=mennel&cd=1#v=onepage&q&f=false> (consultado el 10 de marzo 2010)

Messer, E. 1995. "Perspectivas antropológicas sobre la dieta". En: Contreras, J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona. Barcelona. Pág. 22- 63.

Métraux, A. 1971 [1940]. *The ethnology of the Easter Island*. Honolulu Bishop Museum. Bulletin N° 160. Honolulu, Hawaii.

_____ 1995. *La Isla de Pascua*. Laertes. Barcelona, España.

Mieth, A. y H, Bork. 2005. "Traces in the Soils: Interaction between Environmental Change, Land Use, and Culture in the (Pre) history of Rapa Nui (Easter Island)". En: Stevenson, C., Ramírez, J.M., Morin, F. y Barbacci (Eds). *The Reñaca Papers. VI International Conference on Rapa Nui and the Pacific*. Easter Island Foundation y Universidad de Valparaíso. Chile. Pág. 55-65.

Milton, K. 1997. "Ecologías: antropología, cultura y entorno". En: *Revista Internacional de Ciencias Sociales*. UNESCO. Disponible en <http://www.unesco.org/issj/rics154/miltonspa.html> (consultado el 22 de enero 2010).

Montecino, S. 2006. Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la Antropología de la Alimentación. Tesis para optar al grado de doctor en Antropología. Universiteit Leiden. Bélgica.

_____ 2010. *Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui*. Editorial Catalonia. Chile.

Morales, C., D. Muñoz y P. Acuña. 2004. "Canibalismo en Rapa Nui: Horrores y saberes etnocéntricos". En: Stevenson, C., Ramírez, J.M., Morin, F. y Barbacci (Eds). *The Reñaca Papers. VI International Conference on Rapa Nui and the Pacific*. Easter Island Foundation y Universidad de Valparaíso. Chile. Pág 1-9.

Murdock, G. 1979. *Guía para la Clasificación de los Datos Culturales*. UAM- Iztapalapa. México.

_____ 1980. "Proceso del cambio cultural". En: Shapiro, H. *Hombre, cultura y sociedad*. FCE. Pág. 348- 362.

Narotsky, S. 2002. "Reivindicación de la ambivalencia teórica: la reciprocidad un concepto clave". En: *ÉNDOXA. Series Filosóficas*, n° 15. UNED. Madrid, España. Pág. 205-249.

Osandón, V. 1903. "El viaje de la corbeta 'Jeneral Baquedano'". En: *Revista de Marina*. Tomo XXXIV n° 202. Valparaíso. Pág. 484- 496.

O'Connel, P. y Allen, J. 2004. "Dating the colonization of Sahul (Pleistocene Australia-New Guinea): A review of recent research". En: *Journal of Archaeological Science* 31. Pág. 835-853.

Orliac, C. y Orliac, M. 1998. "Nuevos datos sobre la composición de la flora Rapa Nui". En: *Diario de los Oceanistas*, 107 (2). Pág. 135-143.

Pakarati, L. 2005. "Gastronomía de Rapa Nui". En: *Finis Terrae* n°13. Pág. 62-69.

Palmer, L. 1970. "Palmer's visit to Easter Island in 1968". En: *Journal of the Royal Geographical Society*. Vol. XL. Londres. Pág. 169-180.

Paoa, R., Aranda, M. y Sandía, L. 1983. La recreación en la Isla de Pascua. Vol I y II. Seminario de Tesis para optar al título de profesor de estado en Educación Física. Academia Superior de Ciencias Pedagógicas de Valparaíso. Valparaíso.

Pérez, C. 2005. *La perception de le' insularité dans les mondes méditerranéen ancien et archiélagique polynésien d'avant la découvert missionnaire*. Science Humaines et Sociales. Editions Publibook. Paris, Francia.

Pinart, A. 2004 [1878]. "Voyage to Easter Island." En: *Early visitors to Easter Island 1864-1877. The reports of Eugène Eyraud, Hipolyte Roussel, Pierre Loti and Alphonse Pinart*. Easter Island Foundation. Los Osos, California.

Poulain, J.P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Presses Universitaires de France. París, Francia.

Porteous, D. 1981. *The modernization of Easter Island*. Western Geographical Series Volume 19, University of Victoria. Canada.

Radcliffe-Brown, A. 1948. *The Andaman Islanders: a study in social anthropology* The Free Press. Illinois, USA.

Ramírez, J. 2007. "Historia de Rapa Nui". En: *Rapa Nui. Pasado, presente y futuro*. UNESCO. Chile. Pág. 11-31.

Reid, J. 1986. "Land of milk and honey: the changing meaning of food to an Australian Aboriginal community". En: Manderson, Lenore (Ed). *Shared Wealth and symbol. Food, culture and society in Oceania and Southeast Asia*. Cambridge University Press. Cambridge, Inglaterra. Pág. 49-66.

Roggeveen, J. 1908. "Narrative of Friederich Behrens extract from the official log of Mr. Jacob Roggeveen; relating to his discovery of Easter Island". En: *Corney, Bolton Glanvill, 1851-1924, (Eds); González de Haedo, Felipe, 1714-1792; Roggeveen, Jacob, 1659-1729*. Dagverhaal der Ontdekkings-reis. Printed for the Hakluyt Society. Cambridge, Inglaterra.

Routledge, K. 2005 [1919]. *The Mystery of Easter Island*. Rapanui Press Museum Store. Rapa nui, Chile.

Sahlins, M. 1983. *Economía en la edad de piedra*. Akal. Madrid, España.

_____ 1985. "Hombre pobre, hombre rico, gran hombre, jefe: tipos políticos en Melanesia y Polinesia". En: Llobera, José R. *Antropología política*. Anagrama. Barcelona, España. Pág. 267-280.

_____ 1997a [1988]. *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Gedisa. Barcelona, España.

_____ 1997b [1987]. *Islas de historia. La muerte del capitán Cook. Metáfora, antropología e historia*. Editorial Gedisa. Barcelona, España.

Salmond, A. 2004. *The trial of the Cannibal Dog*. Penguin Books. N. Zealand.

_____ 2010. *Aphrodite's Island. The European discovery of Tahiti*. University of California Press. USA.

Santana, A. 2007. *Antropología y turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?* Editorial Ariel. España.

Serra Mallol, C. 2005. "L'alimentation révélateur du changement social en Polynésie Française". En: *Bulletin du LARSH n° 2. L'espace-temps*. Au vent des îles Editores. Tahiti. Pág. 359-383

_____ 2007. *Changement Social et Traditions Alimentaires. Approche Socio-Anthropologique de l'alimentation à Tahiti (Iles de la Societé, Polynésie Française)*. Tesis para optar al grado de Doctor en Antropología. Université de la Polynésie Française.

Simpson, J. 2009. "Rapa Nui political economy and the visibility of its monumental architecture". En: *Rapa Nui Journal 23 (2)* Octubre 2009. Pág. 131-148.

Soderstrom, J. 1937. "Some notes on Poi and other preserved vegetables in the Pacific". En: *Ethnos. Vol. 4*. The Ethnographhical Museum of Sweden. Sweden. Pág. 235-242.

Stevenson, Ch., J. Wozniak, y S. Haoa. 1999. "Prehistoric Agricultural Production on Rapanui". En: *Antiquity 73*. Pág. 801-812.

Stevenson, C. M., J. M. Ramirez, S. Haoa y T. Allen. 2000. Archaeological investigations at Anakena Beach and other near-coastal locations. In *Easter Island Archaeology: Research on Early Rapa Nui Culture*, edited by C. M. Stevenson and W. S. Ayres. Easter Island Foundation, Los Osos. Pág. 147-172.

Steward, J. 1972. *Theory of Cultural Change: The methology of multilinear evolution*. Clothbound editions. USA. Disponible en <http://books.google.cl/books?id=VF4FE9SeQwAC&printsec=frontcover&dq=Theory+of+Cultural+Change&cd=1#v=onepage&q&f=false> (consultado el 10 de marzo 2010).

Taylor, S. y Bodgan, R. 1984. *Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación*. Editorial Paidós. Barcelona, España.

Tchérkezoff, S. 2004. *First contact in Polynesia. The Samoan Case (1722-1848)*. McMillan Brown Centre for Pacific Studies, New Zealand and The Journal of Pacific History Inc. Australia.

_____ 2009. "A reconsideration of the Role of Polynesian Women in Early Encounters with Europeans: Supplement to Marshall Sahlins' Voyage around the Islands History". En: Jolly, M., Tchérkezoff, S. y Tryon, D. (Eds). *Oceanic Encounters. Exchange, desire, violence*. The Australian National University. Australia. Pág. 113-159.

Terradas, I. 2002. "La reciprocidad superada por la equidad, el amor y la amistad". En: *ÉNDOXA. Series Filosóficas*, n." 15. UNED. Madrid. Pág. 205-249.

Thomson, W. J. 1880. "Te pito te henua o Isla de Pascua". En: C. Cristino, P. Vargas, y R. Izaurieta. *Estudios sobre Isla de Pascua*. Ediciones Universidad de Chile. Santiago. Pág. 31-160.

Todorov, T. 1991. *La conquista de América: el problema del otro*. Siglo Veintiuno. México.

Torres, P. 2010. Te Kuhane o te Kainga: El paisaje y la persona en Rapa Nui. Tesis para optar al título de Antropólogo y grado de licenciado en Antropología Social. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago, Chile.

Treagear, E. 1904. *The Maori race*. Archibald Dudingston Willis. Wanganui. Disponible en <http://www.nzetc.org/tm/scholarly/tei-TreRace.html> (consultado el 29 de enero 2010).

Wachtel, N. 1985. "La Aculturación". En: Le Goff, Jack y Nora, Pierre. *Hacer la Historia*. Editorial Laia. Barcelona. Pág. 135-156.

Weisler, M. 2002. "Centrality and the collapse of long distance voyaging in East Polynesia". En: M. Glascock (Ed). *Geochemical evidence for long distance exchange*. London. Bergin & Garvey. Pág. 257-273.

Weismantel, M. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Ediciones Abya Ayala. Quito.

Wenburn, G., y A. Seelenfreund. 2010 en prensa. *Rapanui*. Editorial Kactus. Santiago

Wolff, W. 1948. *Island of Death: a New Key to Easter Island's Culture Through an Ethno-Psychological Study*. 20. J. J. Augustin Publisher. New York, USA.

Wozniak J. 2001. "Landscapes of food production on Easter Island: successful subsistence strategies. En: Stevenson, C. M. Lee, G. and Morin, F. J. (Eds.). *Pacific 2000, Proceeding of the 5th International Conference on Easter Island and the Pacific*. Easter Island Foundation, Los Osos. Pág. 91-102.

_____ 2003. Exploring Landscape on Easter Island (Rapanui) with Geoarchaeological studies: settlement, subsistence and environmental changes. Dissertation for the degree of Doctor of Philosophy. University of Oregon. USA.

_____2005. "Ethnoarchaeological study of horticulture on Rapanui". En: *The Reñaca Papers. VI International Conference on Rapanui and the Pacific*. Editado por C Stevenson, J. M. Ramírez, F Morin, N. Barbacci. Easter Island Foundation y Universidad de Valparaíso, Los Osos. Pág. 137-152.

Otros documentos

Aguilera, A. 1935. Carta de la Armada, en la carpeta Armada de Chile de 1930. Archivo Museo Antropológico Sebastian Englert. Isla de Pascua.

Compendio de cartas de la Armada 1918-1919. Archivo Museo Antropológico Sebastián Englert. Isla de Pascua.

Compendio de cartas de la Armada 1948. Archivo Museo Antropológico Sebastián Englert. Isla de Pascua.

Corporación de defensa de la soberanía. 2008. *Historia de la Isla de Pascua: su incorporación y su conflicto con la Williamson & Balfour. Daños patrimoniales, pretensiones internacionales e independentismos.* Disponible en http://www.soberaniachile.cl/historia_de_la_incorporacion_y_las_controversias_de_la_isla_de_pascua.html (revisado 22 de marzo 2010).