

Francisca Ramírez, Andrea Seelenfreund

Escuela de Antropología, Núcleo de Investigación de la Realidad Insular

UNIVERSIDAD ACADEMIA DE HUMANISMO CRISTIANO

De la Investigación

La investigación se planteo indagar en el cambio histórico del sistema alimentario de Rapa Nui. Nos planteamos responder a las siguientes preguntas que orientaron esta investigación ¿Qué constituye hoy en día el alimento de la población rapanui? ¿Qué se consume, cuando y en qué contexto? ¿Cómo ha cambiado el sistema alimentario rapanui a través del tiempo? ¿Cuáles son las consecuencias del cambio?

Objetivos

- Describir de manera holística el sistema alimentario de Rapa Nui
- Conocer el cambio histórico en el sistema alimentario,
- Describir su transformación a través del tiempo

Método y Enfoque

Para lograr esta tarea se utilizó una perspectiva diacrónica, la cual nos permitió 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.

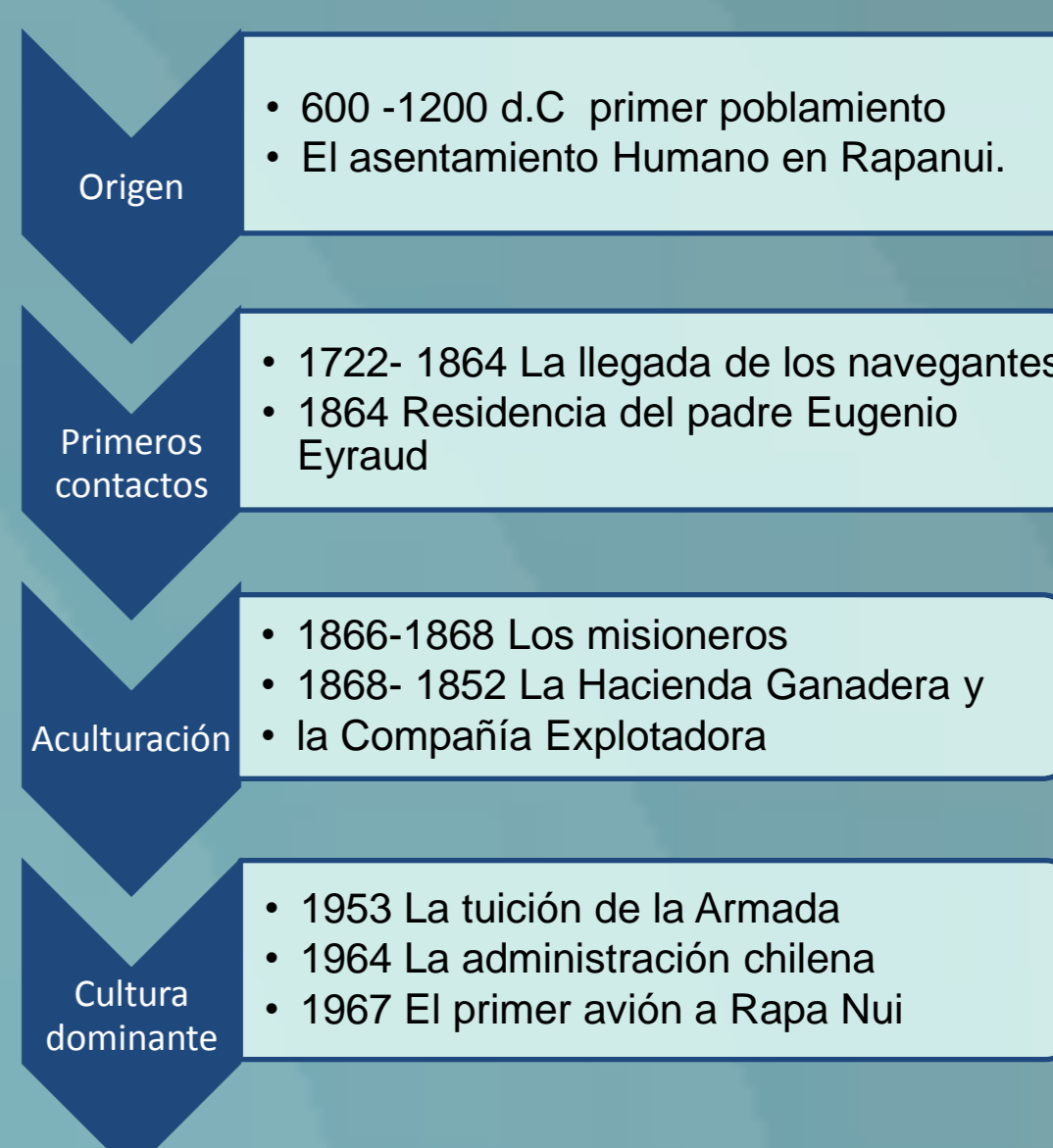
Los alimentos de la tradición polinésica:



Los tubérculos y frutas : taro, camote, ñame, plátanos, bananos

Las proteínas: ratón, pollos, peces

Mirada histórica al sistema alimentario rapanui



De lo Tradicional

La abundancia de alimentos, especialmente en los grandes festines fue y sigue siendo parte importante del ordenamiento cultural en la tradición de Oceanía y Rapa Nui. *Kai*, hace referencia a la acción de comer y a la comida en sí, tanto crudos como cocidos. Son parte fundamental en los compromisos y obligaciones ceremoniales incurridas por una persona o grupo familiar en especial si son parte de la familia extensa (del *kainga*). El intercambio, presentación o distribución de alimentos más allá de su perspectiva económica, posee valores relacionales y subjetivos que permiten la permanencia de los lazos sociales. La mayoría de las ceremonias antiguas tenían como eje central el *umu* (curanto). El *umu* actúa como transformador de alimentos desde su estado de naturaleza a un estado para el consumo cultural; los conserva, distribuye y con ello congrega a la comunidad en torno a él con fines sociales o religiosos.



Formas tradicionales de producción y extracción



Formas tradicionales de preparación



Formas tradicionales de distribución

De lo actual

- La introducción de las formas occidentales ha generado una pérdida de un modo de vida sustentable, que incluía una alimentación adecuada a partir de los medios disponibles. Ha habido un progresivo desuso de formas tradicionales de cultivo y extracción. La isla no se autoabastece, depende del continente.
- Las formas tradicionales se conservan, sin embargo los alimentos cotidianos son generalmente continentales (pan, tallarines, arroz, azúcar, proteínas).
- No se busca y no se ha buscado generar o conservar capacidades adquiridas o presentes de la tradición.



Creciente incorporación de elementos desde el continente: partiendo por la olla, harina, azúcar a principios del Siglo XX, traen consigo cambios en las formas y usos de los alimentos.

Consecuencias de la presencia de la cultura dominante sobre el sistema alimentario

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. 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.

La cada vez mayor dependencia de productos traídos del continente y el abandono de alimentos, técnicas, saberes asociados a los alimentos tradicionales ponen en peligro la seguridad alimentaria de la población rapanui ..