

moeVarua

Rapa Nui



Enero 2013
Año 5

Nº 59

The Route of Animals in
La Ruta de los Animales en Oceanía

*you chose the right country_
now choose the right network*



keep in touch_with entel **roaming**

Desde From **Aotearoa** to a **Rapa Nui**



Histórica Travesía de Canoas Ancestrales

El 17 de agosto pasado zarparon desde el Puerto de Waitemata en la ciudad de Auckland - Nueva Zelanda, dos canoas maorí de doble casco (*vaka hourua*) en dirección a Rapa Nui. Esta travesía de 10.000 millas náuticas recorre el camino de los ancestros maorí, cuando éstos viajaron a través del



Historical Crossing in Ancestral Catamarans

On last August 17, two Maori catamarans (*vaka hourua*) set sail from the Port of Waitemata in the city of Auckland, New Zealand en route to Rapa Nui. This crossing of 10,000 nautical miles covers the route of the Maori ancestors when they travelled across the



Pacífico para establecerse en Nueva Zelanda, teniendo paradas en las pequeñas islas de Raivavae y Mangareva en la ida, y en Tahití y Raratonga durante el regreso. La tripulación de 18 hombres y 5 mujeres seguirá los caminos de sus ancestros, en un viaje de ida y vuelta con la guía del sol, la luna, las estrellas, los vientos, las corrientes, los pájaros y la vida marina para orientarlos. El objetivo primordial de esta expedición es que los más viejos puedan traspasar a los más jóvenes los conocimientos ancestrales necesarios para llevar a cabo una tarea como ésta con éxito.

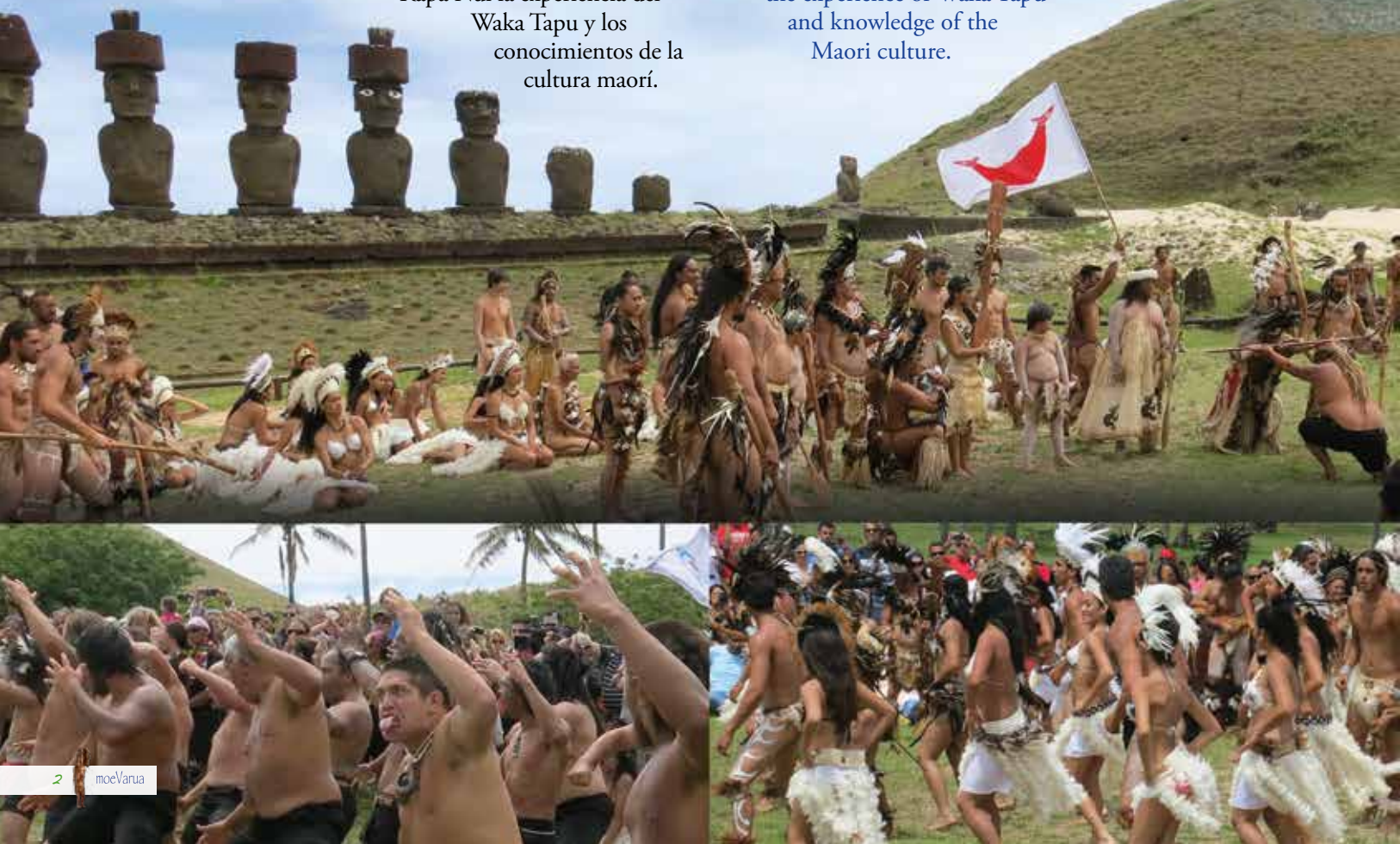
Esta histórica e inédita expedición denominada Waka Tapu (*Canoa Sagrada*) procura cerrar el triángulo polinésico entre Hawaii – Nueva Zelanda – Isla de Pascua y reconectar dichas culturas polinésicas. Ambas canoas fueron construidas por el maorí octogenario Hekenukumai Busby. Una de ellas lleva el nombre “*Te Aurere*”, canoa que ya ha recorrido más de 30 millas náuticas por el Triángulo Pacífico, y la segunda fue bautizada con el nombre de su esposa fallecida “*Ngahiraka Mai Tawhiti*”. Las canoas, que no tienen cabinas de ningún tipo, albergarán a 12 hombres y navegarán en promedio 100 millas náuticas al día, teniendo paradas en las pequeñas islas de Raivavae y Mangareva, en la ida, y en Tahití y Raratonga, durante el regreso.

Después de cuatro meses de navegación, las canoas arribaron a Rapa Nui en Anakena, la Bahía de los Reyes, donde su tripulación fue bienvenida con bailes y ceremonias ancestrales frente al Ahu Nau Nau. La estadía incluyó una visita a las escuelas de Hanga Roa para compartir con los jóvenes Rapa Nui la experiencia del Waka Tapu y los conocimientos de la cultura maorí.

Pacific to establish themselves in New Zealand. The ships will call in the small islands of Raivavae and Mangareva on their way out and at Tahití and Raratonga on the return. The crew, made up of 18 men and 5 women, will follow the trail of their ancestors with a round trip that is guided by the sun, the moon, the stars, the winds, the currents, the birds and the marine life. The primary goal of this expedition is that the elders transmit to the young people the ancestral knowledge that is required to successfully complete a task such as this.

This historical and unusual expedition, named “*Waka Tapu*” (*Sacred Canoe*), is attempting to close the Polynesian Triangle between Hawaii, New Zealand and Easter Island and to reconnect these Polynesian cultures. Both catamarans were built by the eighty-year-old Maori, Hekenukumai Busby. One of the ships, which is named “*Te Aurere*”, has already covered more than 30,000 nautical miles in the Pacific Triangle. The second was named for the builder’s late wife, “*Ngahiraka Mai Tawhiti*”. The catamarans, which have no cabins, will house 12 people in each and expect to sail an average of 100 nautical miles per day.

Following four months of navigation, the catamarans arrived to Rapa Nui at Anakena, the Bay of Kings, where the crew was given a welcome with dancing and ancestral ceremonies in front of the Ahu Nau Nau. Their stay on the Island included visits to the schools of Hanga Roa to share with the students the experience of Waka Tapu and knowledge of the Maori culture.



Piromanía Rapa Nui destruye Patrimonio Arqueológico

Arson in Rapa Nui destroys Archaeological Heritage



The last two years have been notable for a growing number of fires, both in the forests and on agricultural land, which have taken off with the winds and covered large areas, damaging not only plantations but also 17 Moai (*statues*) in the quarry of Rano Raraku and petroglyphs on several rock faces known as Papa and, in the process, endangering the archaeological treasures of Rapa Nui. Recently some neighbors burned the plantation of 200 *jubaea chilensis* palms and other native plants belonging to Karlo Huke and his partner, Stephanie Pauly. An accident or intentional?

Hotu Matua Paté has been the administrator of the Rapa Nui National Park for more than two years and laments: “Luckily we were patrolling in Vaihú when we spotted a column of smoke. When we got to Rano Raraku and went in by a side road, we were able to spot the fire and put it out before it burned the house. I feel so very sorry for Karlo. Stephanie told us that there were five young men just watching on the other side of the fence who didn’t lift a finger to help. This is very serious. What

Los últimos dos años se ha caracterizado por una escalada de incendios, tanto forestales como agrícolas, que con el viento han abarcado grandes extensiones, arrasando no solo con plantaciones, sino también con 17 Moai de la cantera del Rano Raraku y con Petroglifos en varias planicies de rocas llamados Papa, poniendo en peligro la riqueza arqueológica Rapa Nui. Recientemente unos vecinos quemaron las plantaciones de 200 palmeras *jubaea chilensis* y otras especies endémicas de Karlo Huke y su mujer Stephanie Pauly. ¿Descuido o Venganza?

Hotu Matua Paté lleva más de dos años como administrador del Parque Nacional Rapa Nui y nos confiesa: “Por suerte estábamos haciendo un patrullaje en Vaihú cuando divisamos una nube de humo. Llegamos al Rano Raraku, entramos por un camino lateral y vimos el incendio que pudimos apagar a tiempo, antes de que se incendiara la casa. Karlo me da una pena tremenda. Según Stephanie hubo cinco jóvenes mirando al otro lado del cerco y no se inmutaron. Esto es grave. ¿A qué punto hemos llegado, qué tipo de gente somos! Aquí no hay registros de incendios por



causas naturales, todas son producidas por el hombre. Lamentablemente la piromanía rapa nui está radicada en la cultura ganadera del tiempo de las haciendas ovejeras de Merlet y Williamson & Balfour que arrendaban la isla entre 1895 y 1952. La ganadería exigía la renovación de pastos y los administradores mandaban quemar los campos. La crianza de ovejas dejaba abundante abono y no había problema con la regeneración de los suelos. Hoy en día la situación ha cambiado radicalmente. Ambientalmente los suelos y sus microorganismos no son capaces de regenerarse y con cada quema se va deteriorando el pasto y sólo salen champas aisladas. También se quema vegetación herbácea endémica (*Hiku kioe, Here hoi, Nebe-nebe, etc*) que se va muriendo y la tierra erosionando. Muchos isleños manifiestan que la quema, más bien el humo, aleja los zancudos y las moscas, pero se olvidan que también mata a los bichos que realizan el necesario control biológico como las chinitas. Éstas ya ni se ven en los suelos y las pestes arrasan con nuestros árboles frutales como las guayabas, los limones y varios otros.

Muchas veces escuchamos a los jóvenes Rapa Nui decir: “*Esta tierra es mía y yo hago lo que quiero*”, pero actualmente se ha desvirtuado su sentido. Isla de Pascua es de toda la comunidad y debemos hacer cosas buenas para la isla y no matarla. Si hacemos quemas en nuestras parcelas debemos hacerlo en forma controlada. Y si mi quema llegara a dañar la plantación o casa de otra persona o algún monumento arqueológico, hay que hacerse responsable.

Muchos jóvenes Rapa Nui, entre los que yo me incluía, cuestionábamos a las autoridades de CONAF porque eran continentales. Ahora, que la responsabilidad la hemos asumido nosotros mismos, los demás continúan cuestionándonos igual. Nosotros aquí hacemos la labor diaria de proteger el Parque Nacional y educar y concientizar a parceleros, vecinos y escolares para que no continúen con la práctica descontrolada de la quema de pastizales. Por ello solicitamos a los jóvenes cooperar con nosotros y preservar nuestro patrimonio cultural.

have we come to? What kind of people are we? Here we don't have any incidents of fires by natural causes; they are all the result of human intervention.

Unfortunately, pyromania is engrained in the Rapanui culture from the times of the sheep station of Merlet and Williamson & Balfour who leased the Island between 1895 and 1952. Livestock raising demanded pasture renewal, so the administrators ordered the burning of the fields. Sheep raising left a lot of natural fertilizer so there was no problem with regenerating the soil. Today the situation has changed radically. The soil and its microorganisms are not capable of regenerating and each burn is degrading the soil so that only spotty patches of grass return. They also burn native vegetation (*Hiku kioe, Here hoi, Nebe-nebe, etc.*) which is dying off and the land is eroding. Many islanders claim that burning, or rather the smoke, keeps away flies and mosquitoes, but they forget that it also kills the insects that serve as biological control, like the ladybirds. These are not even found in the soil anymore and the pests are ruining our fruit trees, like the guavas, the lemons and several others.

So many times we hear the young Rapa Nui say, “This is my land and I'll do what I want”, but that's being badly applied. Easter Island belongs to the entire community and we should be doing good things for it, not killing it. If we burn on our property, we should do it in a controlled manner. And if my burning should damage the plantations or buildings of someone else or an archaeological monument, I should assume the responsibility.

“Many young Rapa Nui, myself included, used to challenge the authority of CONAF (*Chilean National Forestry Service*) because they were continentals. Now that we have assumed the responsibility for ourselves, others still challenge us. We are working every day to protect the National Park and to educate and make aware the small farmers, the property owners, the neighbors and the school children so that they don't continue with the uncontrolled burning of grasslands. We ask the young people to cooperate with us and save our cultural heritage.



The Route of Animals in La Ruta de los Animales en

Oceania

by **Andrea Seelenfreund**
Arqueóloga **Archaeologist**

**The study of domestic animals
in the Pacific as a mirror of
human migrations**

**Estudiando animales domésticos
en el Pacífico como espejo de las
migraciones humanas**

For some years Pacific archeology has been applying the latest advances in genetic studies for the study of past human migrations. An interesting aspect about these is that the study of human migrations has been approached through research of the animals that moved with them. This approach known as the “*commensal model*” was designed and applied to understanding migration and human interaction in the Pacific. Fundamentally the commensal model approach is based on evidence of biological variation of a particular species living in close proximity with humans, and can be used as a mirror to understand the movements of humans through geographic space. The term derives from the Latin *commensalis*: *com* which means “*together*” and *mensalis* “*table*”, that is “*sharing a table*”.

Desde algunos años la arqueología del Pacífico ha aplicado los últimos avances de los estudios genéticos para el estudio de las migraciones humanas en el pasado. Un aspecto interesante es que estos estudios de la migración e interacción del hombre en el Pacífico se ha realizado a través del estudio de los animales que fueron trasladados por ellos. Este enfoque se conoce como de “*modelos comensales*”. Fundamentalmente un modelo comensal se basa en la evidencia de la variación biológica de una especie en particular que vive estrechamente relacionada con los seres humanos, y que puede ser utilizada como un espejo para comprender los movimientos de los seres humanos a través del espacio geográfico. El término comensal deriva del latín *commensalis*: *com* que significa “*juntos*” y *mensalis* “*de la mesa*”, interpretado como “*compartir la mesa*”.

Todos los animales domésticos que formaron parte de las culturas Oceánicas han sido consideradas para estos estudios, aunque no necesariamente todos los “comensales” fueron animales domesticados. Por ejemplo, hay especies que viajan en forma de “polizontes”, como insectos, bacterias o vertebrados menores (*lagartijas*). Se sabe que los humanos en el pasado, como parte del proceso de colonización de las islas del Pacífico, transportaron una gran variedad de plantas y animales a través del vasto espacio geográfico. Los restos del rata del Pacífico (*Rattus exulans*), de cerdos (*Sus scrofa*), perros (*Canis familiaris*) y gallinas (*Gallus gallus*) en su conjunto han permitido aportar datos interesantes para la reconstrucción de las rutas migratorias humanas.

Para este tipo de estudio se examinan las relaciones entre el ADN mitocondrial extraído de restos de las especies encontradas en sitios arqueológicos. A través del uso de patrones genéticos, se pueden reconstruir las relaciones históricas y geográficas entre las poblaciones tanto de animales como también de plantas. Estas relaciones pueden ser usadas para comprender las rutas por las que los organismos fueron transportados en la prehistoria. El enfoque puede ser aplicado a cualquier organismo no nativo que no puede dispersarse en forma natural y cuyos restos aparecen en los sitios arqueológicos, ya que se presupone que tales organismos fueron introducidos en las distintas islas por los seres humanos.

El primero de estos estudios se centró en la rata del Pacífico y se realizó a mediados de la década de los 90, y posteriormente se fueron agregando estudios sobre nuevos animales como el perro (1996), cerdos (2001, 2007) los pollos o gallinas (2007) y otros no tan domesticados como las lagartijas (1999).

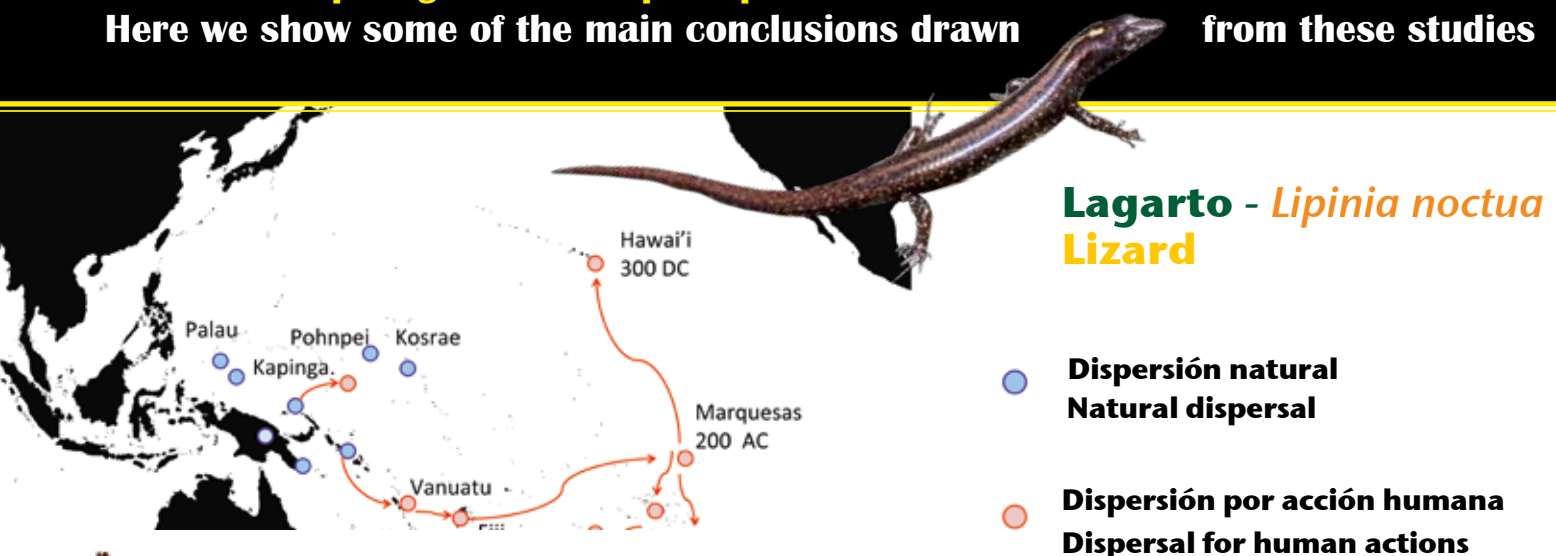
All domestic animals that were part of Oceanic cultures have been considered for these type of “commensal” studies but not necessarily all “commensals” were domesticated animals. For example there are species that travel as “stowaways”, such as insects, bacteria or lower vertebrates (*lizards*). It is known that humans in the past as part of the colonization process of the Pacific islands transported a variety of plants and animals across this vast geographical space. The combined results of the analysis of archaeological remains of Pacific rats (*Rattus exulans*), pigs (*Sus scrofa*), dogs (*Canis familiaris*) and chickens (*Gallus gallus*) have allowed made possible to reconstruct a view the complexities of past human migration routes.

For this type of study the relationships between mitochondrial DNA (*mtDNA*) extracted from the archaeological remains of a species are analyzed. Through the use of genetic patterns geographical and historical relationships between populations of either animals or plants can be reconstructed. These relationships can be used to comprehend the routes by which organisms were transported in prehistory. The approach can be applied to any archaeological remains from non-native and non-naturally dispersing organism, since it is assumed that such organisms were introduced to the various islands by humans.

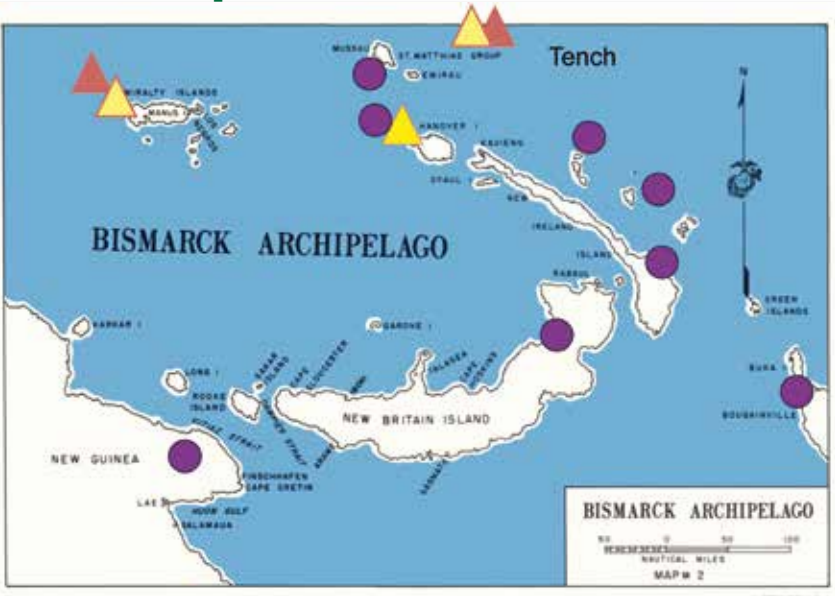
The first of these studies focused on the Pacific rat and was done in the mid-90. Later studies added new domestic and non-domestic animal species such as dogs (1996), pigs (2001, 2007) chickens (2007) lizards (1999).

Mostramos aquí algunas de las principales conclusiones derivadas de estos estudios

Here we show some of the main conclusions drawn from these studies



Rata polinésica *Rattus exulans* Polynesian Rat



The Polynesian rat originated in Southeast Asia. Its dispersal range in the Pacific is from Fiji to New Zealand, Easter Island and Hawaii. It has great ability to adapt to different types of environments. It has been considered an important marker of human migration across the Pacific for its inability to swim long distances, therefore its presence in the Polynesian island can be directly linked to either accidental or intentional human introductions.

La rata de Polinesia tiene su origen en el sudeste asiático. En el Pacífico se encuentra desde Fiji hasta Nueva Zelanda, Isla de Pascua y Hawái. Tiene gran capacidad de adaptarse a diferentes tipos de ambientes. Se la considerado como un marcador importante de las migración humana a través del Pacífico por su incapacidad de nadar grandes distancias, por lo que su presencia en las islas polinésicas deriva de la introducción ya sea accidental o intencional por los humanos.

Existen 3 linajes mitocondriales de *R. exulans* en la Oceanía cercana. Al menos 2 de ellos parecen asociarse con las poblaciones Lapita. There are three mitochondrial lineages of *R. exulans* in nearby Oceania. At least two of them seem to be associated with the Lapita people.

Chicken Los Pollos *Gallus gallus*

Se han identificado tres haplogrupos (E, D, B). La gallina (gallina roja de la selva) se tiene su centro de origen en el Sureste de Asia. No hay claridad si ambos haplogrupos E y D fueron introducidos en forma simultánea en el Pacífico o en forma separada. Ambos haplogrupos convergen como poblaciones polimórficas en los sitios de Polinesia del Este, aunque en el Pacífico Oeste el Haplogrupo E se presenta con mayor antigüedad que el Haplogrupo D.

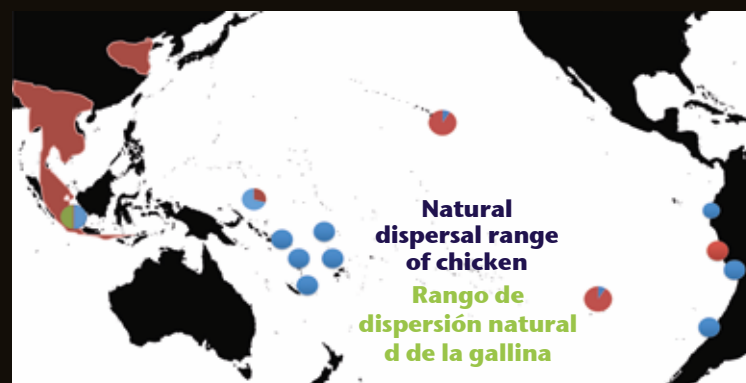
La presencia del Haplogrupo D en el Perú podría ser reflejo de contactos tempranos de los españoles con Oceanía y el SE de Asia, o bien ser evidencia de contactos prehispánicos con Polinesia. Se requieren más estudios para confirmar esto. La presencia del Haplogrupo E en las costas de Chile, nos habla de contactos prehispánicos.

Three haplogroups have been identified (E, D and B). The wild distribution of the chicken (red jungle fowl) is SE Asia. There is no clarity if there is a temporal distinction in the introductions of chickens to the Pacific. Evidence shows that they were dispersed, as a polymorphic population to Hawaii and Easter Island. Both haplogroups appear in early period archaeological sites in East Polynesia. However in the Western Pacific, haplogroup D chickens were introduced later than those belonging to haplogroup E.

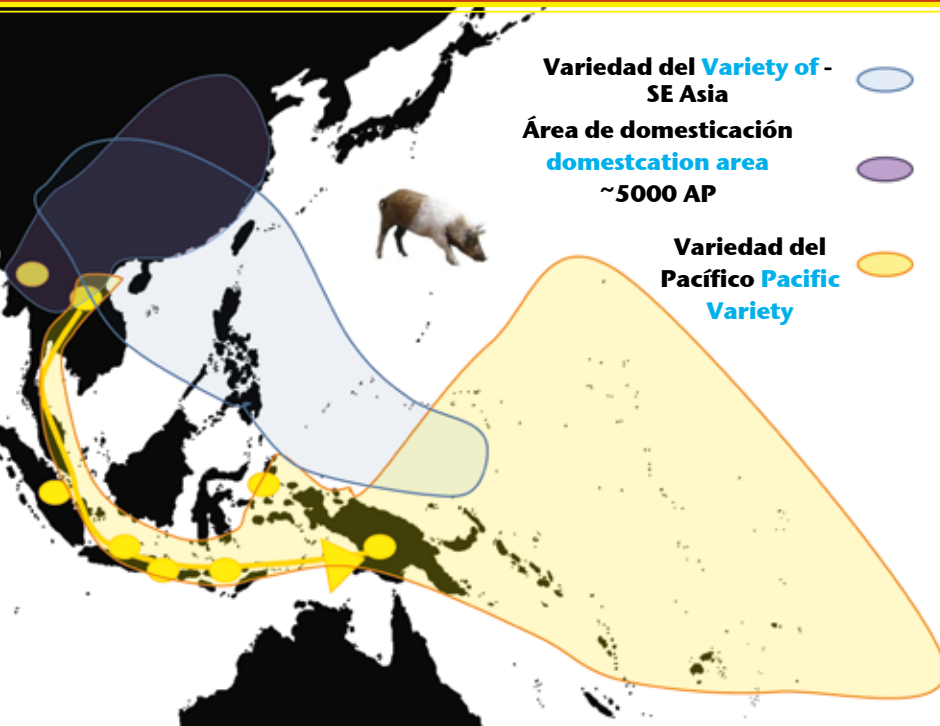
The appearance of haplogroup D in Peru may reflect a pre-columbian introduction. However, at present the evidence is from a single chicken, and its presence is as likely to be the result of early Spanish forays into Oceania and Southeast Asia as it is evidence for pre-columbian contact with Polynesia. This requires further studies. The presence of haplogroup E on the coast of Chile is due to prehispanic contacts.

Haplogrupo Haplogroups

● E ● D ● B



Pigs Cerdos - *Sus scrofa*



La evidencia arqueológica y genética indica que los primeros cerdos que se encuentran en las islas del SE de Asia al Este de la Línea de Wallace fueron introducidos por humanos. Se trata del cerdo de Sulawesi (*Sus celbensis*). Posteriormente se documentan dos dispersiones adicionales mediadas por humanos de cerdos domésticos (*Sus scrofa*) a través de las islas del Sur Este de Asia hacia Oceanía. Esta última ruta de dispersión se asocia con las poblaciones Lapita y posteriormente con las migraciones polinésicas.

Los cerdos «llamados» silvestres en Nueva Guinea e islas cercanas de esta región son todos descendientes salvajes de los primeros cerdos domésticos introducidos por las poblaciones agrícolas hace unos 6000 años atrás.

There is evidence for an early human mediated translocation of the Sulawesi warty pig (*Sus celebensis*) to Flores and Timor and two later separate human-mediated dispersals of domestic pig (*Sus scrofa*) through Island Southeast Asia into Oceania. Of the later dispersal routes, one is unequivocally associated with the Neolithic (Lapita) and later Polynesian migrations. The so-called “wild” pigs of New Guinea and neighbouring islands are most likely feral descendants of domestic pigs introduced by early agriculturalists about 6000 years ago.



Isla de Pascua en busca de su Visión

Isla de Pascua in search of its Vision

Preocupado de darle a la Municipalidad una Visión y una Misión acorde a los nuevos tiempos, asumió Pedro Pablo Edmunds Paoa, Petero para su pueblo, el cargo de Alcalde de Isla de Pascua. La autoridad comunal cumplió anteriormente ese cargo durante cuatro períodos y su regreso a la Municipalidad es un regreso a casa.

Ahora se encuentra abocado a la planificación de las áreas de trabajo para los próximos cuatro años, con gran énfasis en la apertura de posibilidades laborales y de estudio para la etnia rapa nui: “La Misión y Visión tiende a la unión de toda la sociedad rapa nui, públicos y privados, para retomar la pasión con respecto, a buscar niveles de encuentro culturales, materiales e inmateriales, para cuidar y preservar nuestra tierra y nuestro pasado”, señaló el nuevo Alcalde.

Concerned about giving the Municipality a vision and a mission in accordance with new times, Pedro Pablo Edmunds-Paoa, known locally as “Petero”, assumed as the new Mayor of Isla de Pascua, a position that he held previously during four terms. His return to the Municipality is like coming home for him.

He currently is hard at work with the planning for the next four years with great emphasis on opening new possibilities of jobs and studies for the Rapanui people. “The Mission and the Vision focus on the union of the entire Rapanui society, both public and private, to rediscover the passion for many types of cultural encounters, material and immaterial, to care for and preserve our land and our history,” commented the new Mayor.



Reina Haoa

Testimony from the Past

Reina Haoa, 87 years old, the widow of Elias Rapu-Tuki, is the only daughter of the three children of Magdalena Haoa-Araki and the Scottish veterinarian Lachlan McKinnon, an employee of the Williamson & Balfour Company in the 1920s. According to Reina Haoa, the surname Haoa means “wound which heals” and is totally Rapa Nui.

Some time ago there were three brothers - Piro, Antonio and Marama Haoa – who were kidnapped during the slave raids in Polynesia and, after two years, sent back to the Tuamotu Islands. They were called the Paumotu, which means “to pick at the islet”, but they were basically Rapa nui. Reina assures that her great-great-grandfather was Marama Haoa, the son of the slave who was sent to Callao.

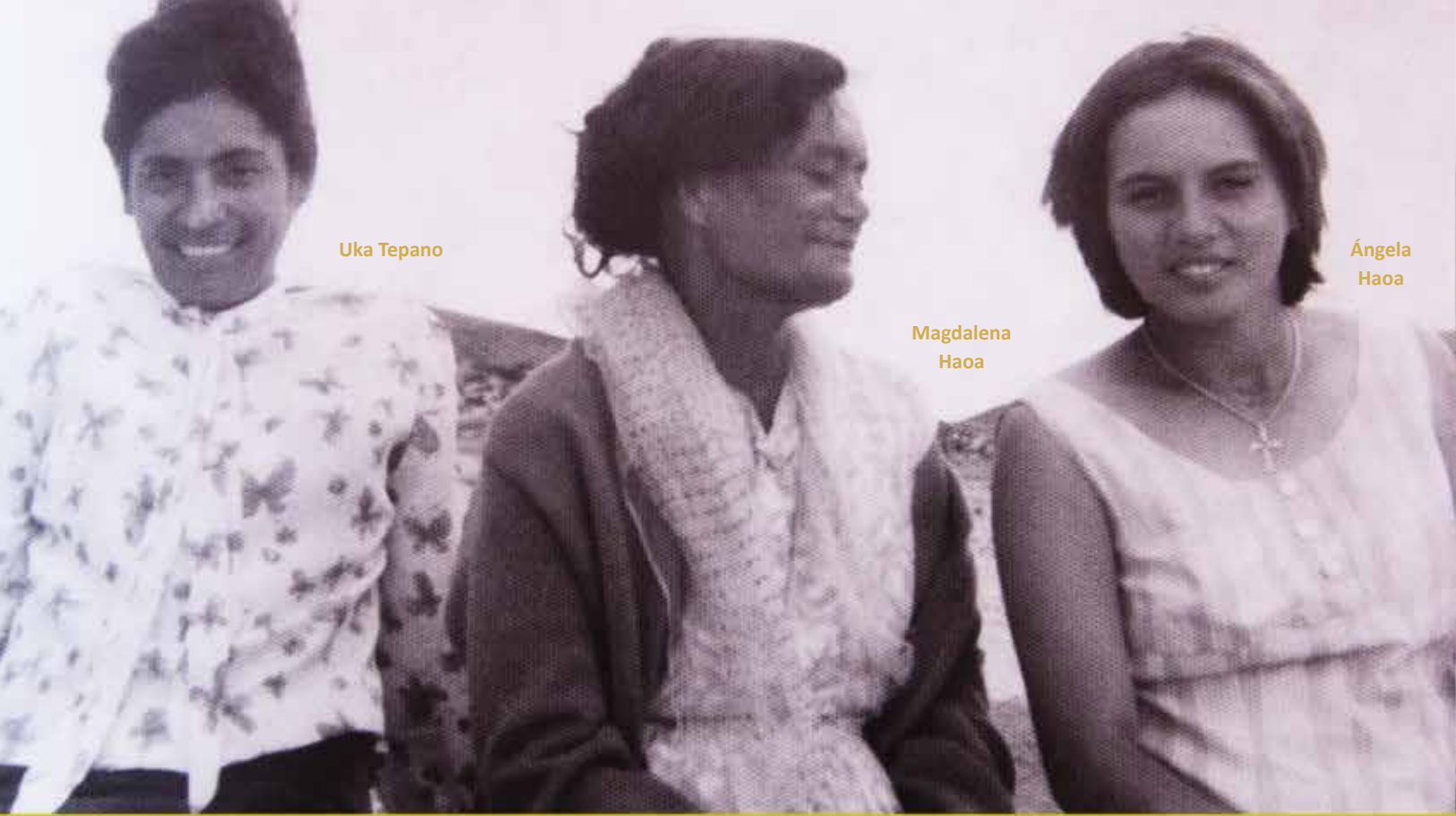
“I was born in Mataveri in the house of my father. When I was five, he moved to Vaitea to dip the mamoe (*sheep*). He didn't want me because I was a girl; it was different with my two brothers, Rafael, the oldest, and Nicolás, the youngest. I grew up with my great-uncle and great-aunt, Benjamín Paoa-Bornier and Elena Hito, until I was married at 14 – that was

Testimonio del Pasado

Reina Haoa, 87 años, viuda de Elias Rapu Tuki, es una de los tres hijos que tuvo Magdalena Haoa Araki con el veterinario escocés Lachlan Mc Kinnon, empleado de la Compañía Williamson & Balfour en 1925. Según Reina Haoa el apellido Haoa significa “herida que cura” y es totalmente Rapa Nui.

Fueron tres hermanos, Piro, Antonio y Marama Haoa, quienes fueron raptados por los raid esclavistas en la Polinesia y después de dos años devuelto a los Tuamotu. Les decían Paumotu que significa “picar el motu”, pero en el fondo son rapa nui. Reina afirma que su tatarabuelo es Marama Haoa, hijo del esclavo enviado a Callao.

“Nací en Mataveri, en la casa de mi padre. A los cinco años mi papá se fue a Vaitea a bañar los mamoe (*ovejas*). Él no me quiso porque era mujer, a diferencia de mis dos hermanos Rafael, el mayor y Nicolás, el menor. Me crié con mis tíos abuelos Benjamín Paoa Bornier y Elena Hito hasta que me casaron a los 14 años, un crimen. Antes te obligaban a casarse, algunas a los once años. Realmente un crimen. Yo ni sabía lo que eso significaba. Como la ley no nos dejaba casar por ser



Uka Tepano

Magdalena
Haoa

Ángela
Haoa

menores de edad, simplemente nos juntaron así no más.

Siempre sentí que fui oveja negra y me mandaban de casa en casa. Vivía en Tumukai, la casa grande de uno de mis tíos abuelos, Benjamín Paoa Bornier a quién le decían Aifiti. Su mujer, Elena Hito, tuvo una hija con un chileno llamado Martinez. Esa hija era mi tía Magdalena Hito quién se casó con un Chavez. Cuando tenía siete años esa tía me llevó a su casa para cuidarme y mandarme al colegio. Terminé sacando piedras de su terreno y cuidando a su guagua llamada Ventura. Un día llegó una enfermedad y mucha gente cayó en cama, también yo. El marido de mi tía murió como tantos otros. No había médico en esos tiempos. Ahí me llevó Simón Paoa a su casa. Recuerdo que él tenía un tarro de té frío y me dio a tomar y a poco me mejoré. Me quedé con él hasta que mi tío abuelo estuvo mejor y pude volver a Vaitea. De mi mamá no supe más y mi papá se fue a Punta Arenas cuando yo tenía 6 años. Luego los ingleses lo mandaron a la Guerra Mundial. Recuerdo que me decía “Vieja” y jugaba conmigo. Mi abuela me había nombrado Reina Koreto Pua Aku Renga y a mi padre le gustó ese nombre. Mi papá nunca me escribió. Solo a los 60 años supimos de él.

Después mi tío abuelo me dejó con Inés Teao, quién se había separado de su marido Pedro Atán. Ella cuidó de mi , pero no me mandó a la escuela. Me dejó cuidando al pequeño Ventura y solo tenía que obedecer lo que ella me decía. Al año ella se fue de la casa y ahí recién empecé a ir regularmente a la escuela.

Recuerdo que la familia Hito, familia de mi tía

criminal! In the past, you were obliged to marry, some as young as eleven. Really criminal! I didn't even know what it meant. Since legally we weren't allowed to marry because we were minors, we were simply sent off to live together.

I always felt that I was the black sheep and was sent from house to house. I lived in Tumukai, the big house of one of my great-uncles, Benjamín Paoa-Bornier who was called “Aifiti”. His wife, Elena Hito, had a daughter with a Chilean named Martinez. This daughter was my aunt, Magdalena Hito, who later married a Chavez. When I was seven, she took me to her house saying she would raise me and send me to school. I ended up clearing rocks on her property and taking care of her baby, Ventura. One day a sickness came and many people had to take to their beds, including me. My aunt's husband died, like so many others. There was no doctor in those days. So Simon Paoa took me to his house. I remember that he had a tin of cold tea which he made me drink, so that bit by bit I got better. I stayed with him until my great-uncle was better and I could return to Vaitea. I had no news about my mother and my father had left for Punta Arenas (Chile) when I was six. Later he went to fight in the World War. I remember that he would call me “Old girl” and played with me. My grandmother had named me Reina Koreto Pua Aku Renga and my father liked that name. He never wrote to me. We only heard from him again in the 60s.

Later my great-uncle left me with Inés Teao, who had separated from her husband, Pedro Atán. She took care of me



Magdalena
Hao



Reina
Hao



Lachlan
Mc Kinnon

but didn't send me to school. She left me taking care of little Ventura and I had to obey her in everything she said. At the end of the year she left the house and then I could begin to go to school regularly.

I recall that the Hito family, the family of my great-aunt, was very poor and would send me and my friend, María Angata Pakarati-Tepano, to pick beans early in the morning. When we would return from school in the afternoon, they had eaten them all. Since they were lazy, we had to go back and pick more – and we hadn't even eaten in the whole day! That was a time of bad living. At seven in the evening, my great-uncle would come home and we would have some bread with coffee. We used to be hungry all the time. When I turned ten, Colin Morrison, an administrator at Mataverí, took me to his house to accompany his wife and help around the house. He paid me one thousand pesos a month. But there we had food to eat!

Sometime later my mother appeared with her new husband and wanted to take me, but I didn't want to go with her. A few years later my great-uncle began to feel old and decided to marry me to Elías Rapu who he thought would take care of me. We lived like the birds. My brother, Rafael, the oldest, looked after me until he went to study on the continent. I had my 11 children and concerned myself with raising them and educating them, even the youngest, so that they wouldn't have to go through what I did. Today nine of them are still alive. My husband never helped me. I plowed and planted like a man and built fences, but he would just go away and not

abuela, era muy pobre y me mandaban temprano, junto a mi amiga, María Angata Pakarati Tepano, a sacar porotos. Cuando llegábamos en la tarde del colegio se los habían comido todos. Como eran flojos, nosotros teníamos que volver a sacar porotos y eso que no habíamos comido nada en todo el día. Ahí empezó la vida mala. A las siete de la tarde llegaba mio tío abuelo y comíamos algo de pan con café. Solíamos tener hambre permanentemente. Cuando cumplí diez años llegó Colin Morrison, un administrador de Mataverí, y me llevó a su casa para acompañar a su señora y ayudar en la casa. Me pagaba mil pesos mensuales. Ahí sí que había para comer.

Al tiempo apareció mi mamá con su nuevo marido para llevarme, pero yo no quería. A los pocos años mi tío abuelo se sentía viejo y decidió casarme con Elías Rapu para que me cuidara. Vivíamos como pájaros. Mi hermano Rafael, el mayor, me cuidó hasta que se fue a estudiar al continente. Tuve a mis 11 hijos y me preocupé de criarlos y darles educación, hasta el último, para que no les pase lo que me pasó a mí. Hoy me quedan nueve vivos. Mi marido nunca me apoyó. Yo araba y plantaba como hombre y levantaba pircas, pero él se iba y no me ayudaba. Sufrí mucho. Muchas veces quise abandonarlo, pero no sabía a dónde ir y preferí seguir en mi casa y en este pedazo de tierra, que era lo único que tenía. Morrison y su señora me ayudaron a construir mi casa con tres piezas.

Mi hermano Rafael trabajaba en la Marina y lo habían enviado a Magallanes, donde se encontró con el hermano de su padre John Mc Kinnon. Éste llamó a nuestro papá en Inglaterra

y después llegó su primera carta. Ahí empezó a enviarnos muchas cosas y nos dejó una herencia. Esa herencia fue para mis hijos. Yo trabajaba y tenía mis pesitos con la venta de queso, mantequilla y pollo. A mis hijos nunca les faltó nada. Les gustaba que les hiciera leche asada y queque. Yo, con un par de zapatos y dos vestidos, uno para la iglesia y otro para trabajar, era suficiente. Mi marido a veces se iba a pescar, a veces llegaba con cabeza de pescado. No quería trabajar con Aifiti en Vaitea. Prefería plantar maíz en su parcela y vendérselo a la compañía ovejera. Era flojo, se llevaba a mi hijo mayor, que apenas tenía siete años, para que le trabajara. Ahora pienso que en esos tiempos no había educación y los hombres eran cosa seria. Eran muy golpeadores, mujeriegos y tomaban mucho alcohol. Mi marido, aparte de flojo, me pegaba y también a mis hijos, pero yo me aguantaba, mi corazón estaba con mis hijos. Lo único que yo quería era que fueran profesionales.

Antes no había árboles, desde mi casa podía ver el mar. Reemplazábamos la leña con bosta seca de vacuno y corontas de maíz para hacer fuego. Tomábamos agua con azúcar quemada y con la harina de la Compañía Williamson & Balfour hacíamos crepas, panqueques y pan. Ahora ya no tengo fuerzas, pero mi corazón y mi mente están vivos y quiero ayudar a mi hijo Sergio en su hotel. Mis hijos y nietos me visitan, pero aquí en mi casa no pueden tomar trago ni decir garabatos como lo hacen los jóvenes actualmente. Yo les advierto que si no, les voy a lavar la boca con soda cáustica. La culpa de la mala educación de los jóvenes hoy en día es de la Ley de los Derechos Humanos que no especifica los Deberes de los Jóvenes y obviamente también de los padres que no les educan como es debido. Hay que tener mano dura.

help. I suffered a lot. Many times I thought about leaving him, but I didn't know where to go and I preferred to stay in my house and on this piece of land, which was the only thing that I had. Mr. Morrison and his wife helped me to build my house with three rooms.

My brother Rafael worked in the (Chilean) Navy and had been sent to Magallanes, where he met our father's brother, John MacKinnon. Our uncle called our father who was by that time in England and later his first letter arrived. Then he began to send us many things and even left an inheritance. That inheritance was for my children. I worked and had my bit of money from the sale of cheese, butter and chickens. My children never lacked for anything. They liked me to make custard and cake for them. For me, two pair of shoes and two dresses – one for church and another for work – was enough. My husband would go fishing sometimes and sometimes came home with the fish heads. He didn't want to work with Aifiti in Vaitea. He preferred to plant corn on his little property and sell it to the sheep company. He was lazy. He took my oldest son to work with him when the boy was only seven. Now I realize that in those days there was no education and men were rough. They were fighters, womanizers and drank a lot of alcohol. My husband, besides being lazy, beat me and the children, but I put up with him because my heart was with the children. The only thing that I wanted was for them to become professionals

There didn't used to be trees. From my house, you could see to the ocean. We substituted wood with cow dung and corn cobs to make fire. We drank water with burnt sugar and with the flour that we got from the Williamson & Balfour Company we made crepes, pancakes and bread. Now I don't have the energy, but my heart and my mind are still alive and I want to help my son Sergio in his hotel. My children and grandchildren visit me, but in my house they can't drink and they can't swear, as the young people do today. I've warned them that I'll wash their mouths out with lye if they do. The cause of the bad behavior among the young people today is the Law of Human Rights which doesn't mention the Obligations of the young people. And, obviously, it's the fault of the parents who don't bring them up as they should. They need to be tougher on them.



QUÉ HACER / WHAT TO DO

RAPA NUI TRAVEL



Servicios turísticos en Isla de Pascua en español, alemán e inglés. / Wir bieten deutschsprachigen Tourservice auf der Osterinsel an. / We offer english speaking tour services on Easter Island.

Fono/Phone: (0056-32)210 0548

Fono/Fax: (0056-32)210 0165

Celular: 0056-(09)-9497 6076

email: rntavel@entelchile.net

www.easterislandtours.com • www.rapanuitravel.com

BALLET CULTURAL KARI KARI



Grupo de baile pascuense conocido internacionalmente presenta danzas típicas Rapa Nui en un espectáculo inolvidable. / The international dance troupe present you the typical Rapa Nui dances in an unforgettable spectacle.

Lunes, martes, jueves y sábados a las 21:00 pm en Ma'ara Nui. / Monday, Tuesday, Thursday and Saturday: 21:00 hrs. c/ Atamu Tekena s/n. Isla de Pascua

"Everyone who visits Easter Island should take this book with them"

Discovering Isla de Pascua

A COMPANION TO EASTER ISLAND

LA GUIDE DE L'ILE DE PAQUES

- Includes every major archaeological site on the island
- Incluye cada sitio arqueológico de la isla
- Inclut chaque site archéologique de l'île

English - Español - Français

OCEANIC RAPANUI RENT A CAR

4x4

Phones: 56-32-2100985, 56-32-2100986, 56-32-2551392

Cellphones: 97753196, 90788508

WWW.RAPANUIOCEANIC.COM

Wallis Maori Tattoo



Soane Tavataina Wallis Maori Tattoo

Artista tatuador polinésico originario de Wallis y Futuna. Viajó por el Pacífico y por Europa para aprender la cultura y el arte del tatuaje. Polynesian tattoo artist originally from Wallis and Futuna. He was travelling the Pacific and European countries, to learn the culture and tattoo art.

Dir.: Atamu Tekena s/n - frente a In front of Kia Koe cellphone: 569-7572 8156 / wallismaoritattoo@hotmail.fr Lunes a Sábado / Monday to Saturday / 10:00 - 20:00 hrs / www.wallismaoritattoo.com

ORCA DIVING CENTER

ORCA DIVING CENTER

PADI RESORT R-21198

ISLA DE PASCUA - CHILE

Descubre... el fascinante Mundo Submarino de Rapa Nui...

seemorca@entelchile.net

Buceo aventura - Bañizo Submarino

Cursos PADI - Paseo en bote - Snorkeling

Fotografía y Video submarino

www.seemorca.cl

{56 32} 25 50 877 - 25 50 375

KANINA MARKET



Para visitantes que arriendan cabañas y residentes que buscan productos de primera calidad. Variedad de delicatessen nacionales e importadas y todo para su estadía a precios accesibles.

For visitors who rent bungalows and residents who are looking for quality products. Variety of domestic and imported deli and everything for your stay at affordable prices.

Dirección /Address: Hotu Matua s/n - Fono/Phone: 210 0400, 2551290, 255 14 93

MANA GALLERY · Art & Arqueology



La galería de arte más fina en Rapa Nui, la cual apoya a artistas emergentes y consolidados. Vendemos: pinturas, acuarelas, grabados, libros, esculturas, objetos replicados y Joyas. The finest Art Gallery in Rapa Nui, with support emergin and consolidated artist. We Sales; Paintings, Watercolors, Prints, Books, Sculptures, Replicated object, and Jewels.

Entrada Liberada / No fee entrance

Lunes a Domingo / Monday to Sunday from 10:00 Am to 19:00 Pm. Petero Atamu s/n - Hanga Roa - Tahai - Easter Island / Isla De Pascua - Chile - Phone: 56 - 032 - 2551686 - Cell: 94760404

Kia-koe

Tour

La emoción de descubrir



La Cultura Rapa Nui



kiakoe@entelchile.net, kiakoesci@entelchile.net, www.kiakoetour.cl
Rapa Nui: Fono/Fax 56-32-2100282, Fono 56-32-2100852

TAHA TAI HOTEL



reservas@hoteltahatai.cl - hoteltahatai@entelchile.net
Rapa Nui: Fono/Fax 56-32-2551192/2551193/2551194
www.hoteltahatai.cl

DÓNDE DORMIR / WHERE TO SLEEP

HOTEL GOMERO



Hotel Gomero lo invita a usted y a su familia a disfrutar de la comodidad de sus habitaciones y la atención personalizada, pensando en que su estadía sea una experiencia inolvidable.
We invite you and your family to enjoy the cosy atmosphere, and the personal attention we give for a lasting memory of your journey to the island.
Phone: 56 + 32 2 100313 / 56+ 32 2100591 / Fax: 56+32 2551662
hotelgomero@entelchile.net / www.hotelgomero.com

CABAÑAS PERETEI



Cabañas familiares con cocina equipada, ubicada en Te Hoe Manu, cuna de artistas de la cultura Rapa Nui.
Family cabins with kitchen, located in Te Hoe Manu, home to artists of the Rapa Nui culture.
Cel 73808231 - email : makpatel@yahoo.com
www.cabañasperetei.cl

CABALGATAS POR LA ISLA

HORSEBACK RIDING ON THE ISLAND



Lunes a domingo / Monday to Sunday 10:00 y 14:00 hrs
para los siguientes toures / for the following tours:

- 1.- Akivi - Te Pahu - Ana Kakenga
- 2.- Akivi - Terevaka - Ana Kakenga
- 3.- Ana o Heu - Terevaka - Anakena

Ovahe - Va'a - Va'a tea
Cel 87636752



www.palmexsudamerica.cl



*Techos. Tropicales. Polinesios
Ancestrales. Rústicos. Ecológicos...
No es pasto, no es palmera...
Es Palmex!
Techos Sintéticos*

20 años de garantía y Durabilidad 50 años

Distribuidor Exclusivo:
Av. Seminario 609 Providencia Santiago, Chile
Av. Te Pito Ote Henua 1945 (Hotel Manavai)
Isla de Pascua, Rapa Nui
email: info@palmexsudamerica.cl
Celular: 99179251



Residencial Rapa Nui Tuki
www.residencialrapanui.cl



Es un hogar de familia Rapa Nui, donde acoge a visitantes con ganas de conocer sus tradiciones y costumbres, en un ambiente grato y placentero. Con amplio living comedor, decorado con artesanía Rapa Nui. Habitaciones confortables, baño privado. A pasos del aeropuerto y del pueblo.

Visitanos en:
Teukuhi s/n Isla de Pascua. Cel: 8742 0505
rapanui.tj@yahoo.com (56 032) 2521327 - (56 032) 2100331.

DÓNDE COMPRAR / WHERE TO SHOP

TOKI Rent a Car y Souvenirs



Jeeps 4x4, por 8 y 24 horas.
Souvenirs, música, libros, poleras, artesanía, etc.
Jeeps 4x4, for 8 or 24 hours.
Music, souvenirs, books, t-shirts, arts and crafts.
c/ Atamu Tekena s/n
Fono / Phone: 56-32- 255 1157
email: toki@live.cl

CHALAMANÍA GERMAN SHOP



Zapatos, zapatillas, tenis, sandalias ortopédicas.
Marcas: Birkenstock - Papillo - Birki's.
Shoes, sport shoes, tennis sneakers, orthopedic sandals.
Birkenstock - Papillo - Birki's.
Lunes a sábado / Monday till Saturday: 9:30 - 13:00 y 16:30-20:00
Te Pito O Te Henua s/n - Isla de Pascua / Easter Island.
Celular 9-7865045 - email: agnes2000@entelchile.net



Panadería, pastelería y todo para calmar el hambre y la gula, licores incluidos. Pollo asado, perrín y empanadas para llevar. Bakery, pastry and all you need to calm hunger and gluttony, liquors included. Roasted chicken, smoked pork and empanadas take out. Visitenos o haga su pedido por teléfono. Visit us or place your order by phone. Ara Rakei s/n - Tel / Phone: 56-32-210 0238



DR. KIMBERLY ROSS



Quiropráctica. Manipulación de cuerpo entero y masaje neuromuscular. Chiropractor. Full body manipulation and neuromuscular massage.

Celular / Cel: 93160048

A domicilio / Housecall: \$35.000 or USD 70.
En consulta / Office visit: \$25.000 or USD 50

SUPERMERCADO Supermarket

"RICARDO Y ÁNGELA" - Ex Cuerito -



Abarrotes, Rotisería, Confites, Lácteos, Productos de Aseo, VINOS Y LICORES, verduras, carnes rojas y pollo. Grocery, deli, Confectionery, Dairy Products, Cleaning Products, WINES & LIQUOR, vegetables, beef and chicken.
Lunes a Domingo / Monday till Sunday: 9:30 - 24:00 hrs.
Atamu Tekena s/n

VAI A HEVA Easter Island Foundation



Exclusividades en joyas, artesanía tradicional en madera nativa, cerámica y mosaicos.

Exclusivities in jewelry, traditional arts and crafts in native wood, ceramics and mosaics.

Lunes a Sábado / Monday to Saturday

9:00 - 13:00 / 15:30 - 20:00. c/ Te Pito O Te Henua s/n (frente a bomberos / in front of fire-brigade).

Fono / Phone: 56-32-2551385 - email: vaiaheva@123.cl

Mikafé

Gelateria

El Valor de Lo Artesanal The value of craft



EL Sabor de lo Natural The taste of Nature



Novedosos sabores de Helados y Sorbet de Frutos y Flores de Rapa Nui. Café Italiano, variedades de Té, Pasteles y Jugos Naturales. Novelty Ice Cream and Sorbet flavors of fruits and flowers of Rapa Nui. Italian coffee, teas, cakes and natural juices. Caleta Hanga Roa s/n

Mike Rapu

DIVING CENTER RAPA NUI

SUMÉRGETE EN EL MUNDO SUBMARINO DE RAPA NUI



Skuba Diving
Tour Motus
Snorkeling
Courses



Caleta Hanga Roa
www.mikerapu.cl
(56-32) 2551055

Ahora el
ÚNICO SCHOP
en Isla de Pascua

He oti mau'a te Schop nei i Rapa Nui
The only and best DRAFT BEER on Easter Island

SCHOP
kunstmann

...das gute Bier



En / At : Kaimana y Marau

www.cerveza-kunstmann.cl

DÓNDE COMER / WHERE TO EAT

KAIMANA INN - HOTEL & PUB RESTAURANT



Restaurant de Comida típica con especialidad en Pescados frescos locales, Curanto, Langostas, Pizzas y Sandwich. Cena y show típico.

Our specialities are Rapanui typical food, Local Fresh Fish, Lobster, Pizzas & Sandwich. Dinner & Show.

Teléfono / Phone (56-32) 2551740 - www.kaimanapub.com

La Kaleta
Restaurant

Pescado local, carnes, pastas, langosta, ensaladas, jugos naturales, cocktails, vinos y postres. El restaurant con la mejor vista de Rapa Nui.
Local fish, meat, pastas, lobster, salads, natural juices, drinks, wines and desserts.
The restaurant with the best ocean view of Rapa Nui.
Phone: 2552244 - Celphone: 9-75168683,
E-mail: lakaleta09@gmail.com

Hetu'u Restaurant

Te Esperamos! - We are waiting for you!
Reservas/Bookings: 2552143 Cel: 94744971
De 11:00 a 23:00. Dir: Atamu Tekina s/n
www.hetuurestaurant.com

Te Rapa'i
RESTAURANTE TÍPICO RAPA NUI

Vive tres horas de emoción
ceremonia ancestral, clases de baile
show interactivo y curanto típico.
Enjoy an authentic traditional meal
ancestral ceremony, dance
classes, interactive show & curanto.
Reservas con anticipación
Book with advance required
restaurant@terapai.cl
Phone: (032) 255 1460
Cellphone: (569) 94144972
Lunes, Miércoles y Viernes
Monday, Wednesday and Friday
www.terapai.cl

DONDE EL GORDO
Kona o te purio fast food



La mejor comida rápida atendido por su propio dueño. Gran variedad de empanadas, hotdog y sandwich.

The best fast food served by the owner, variety of Chilean empanadas, hotdog and sandwich.

Abierto todos los días. / Open everyday: 09:00 - 22:00

Te Pito o Te Henua s/n - Fono / Phone: 56-32-2100986

LA ESQUINA - PIZZERÍA



"Todos nuestros productos son hechos a mano con ingredientes tradicionales y de Rapa Nui" / "All our products are handmade with traditional ingredients of Rapa Nui.

Monday to Sunday / Lunes a Domingo 10:30 to 23:30 hrs.

Te Pito Te Henua s/n Phone 8 / 892 55 51

QUÉ HACER / WHAT TO DO

Au bout du monde
Restaurant - Pub
Belga / Polinésico

Policarpo Toro s/n
Rapa Nui - Chile
(56-32) 255.20.60
CENA/DINNER CON SHOW!
www.restaurantauboutdumonde.com

MAKONA RESTAURANT



Descubra y pruebe los mejores sabores de Rapa Nui. Ofrecemos ceviche, pescado, carnes, ensaladas, jugos naturales, helados hecho en casa y pastelería internacional.

Discover and try the traditional flavours from Rapa Nui. We offers seafood, fish, raw fish, meat, slads, natural juices, homemade Ice cream and international bakery.

Atamu Tekena s/n - Phone: 56+ 09-9495582
makona.rapanui@gmail.com

ATARIKI RAPA NUI
DIVING CENTER

Buceo Diurno y Nocturno
• Snorkeling • Foto Submarina
• Cursos PADI • Paseos en Bote

Atariki Rapa Nui Diving Center
Haga Piko s/n (Bahía Escondida)
Fono: (032) 255 0227
Cel.: 9 - 8389 532
e-mail: info@atarikirapanui.com
www.atarikirapanui.com

HANGAROA
ECO VILLAGE & SPA

\$15.000
Entrada
Entrance Fee

Show
KariKari

Todos los Viernes a las 20hrs.
Every Friday at 8PM

Salón Kona Mana
Kona Mana function room

Hotel Hangaroa
Av. Pont S/N, Hanga Roa | ☎ (56-32) 2553 700

No se arriesgue!!
Quien provoque daños o alteraciones en los sitios arqueológicos se expone a penas de cárcel y multas, de acuerdo a la ley 17.288 de Monumentos Nacionales

Warning!! Whoever causes any damage or alteracions to any archaeological site is subject to a prison sentences and heavy fine under the Law 17.288 of National Monuments.

TOLDOS Paenja

TITO PAOA 95711598

ARRIENDO DE EQUIPAMIENTO PARA EVENTOS
"EN CUALQUIER PARTE DE LA ISLA"

Montaje y desmontaje
Servicio de eventos
Catering / Banquetería
Logística

HASTA 700 PERSONAS SENTADAS
cotice sin compromiso
titopaoo@aol.com

MAHINA.

CERVEZA DE RAPA NUI
THE BEER FROM EASTER ISLAND

ISLA DE PASCUA EASTER ISLAND

Isla de origen volcánico que se eleva a 3.000 metros sobre el fondo oceánico. Su superficie basal tiene forma de trapecio y es 50 veces su área emergida. En cada vértice, producto de erupciones volcánicas, se localiza un volcán principal: el Poike al este (3 millones de años), el Rano Kau en el sur (2 millones de años) y el Maunga Terevaka en el norte (200.000 años). Además existen cerca de 104 centros eruptivos en forma de cráteres, conos y domos.

An island of volcanic origin, which rises 3.000 meters above the floor of the sea. Its base has trapezoid form and covers an area 50 times as large as the area above the surface of the water. In each corner, as a result of volcanic eruptions, there is a major volcano: Poike to the north-east (3 million years old), Rano Kau in the south (2 million years old), and Terevaka in the north-west (200.000 years old). There are also another 104 eruptive centers in the form of craters, cones and domes.

Meses cálidos / Warmest months: January and February

Mes lluvioso / Wettest: May

Idioma / Language: Rapa Nui, Spanish

Moneda / Currency: Chilean peso, dolar and euro

Hospital / Hospital: Simon Paoa s/n, Phone 2100215

Policia / Police (emergencies): Phone 133

Turist information: Sernatur, Tu'u Maheke street, M-F 8:30 am - 1:00 pm

Banco / Bank: Banco Estado, Tu'u Maheke street, M-F 8:00 am - 1:00 pm

Correo / Post office: Te pito o te henua street, M-F 9:00 am - 1:00 pm, 4:00 pm - 6:00 pm

Ubicación / Location: 27° 09' Lat. - 109° 26' W Long.

Distancia / Distance: - Chile: 3.700 kms.

Distancia / Distance: - Tahiti: 4.000 kms.

Dimensión / Dimensions: 24 kms. x 16 kms. x 12 kms.

Superficie / Area: 166 kms².

Altura / Height maximum: 550 ms. above sea level

Habitantes / Inhabitants: 3.800 to 4.000

Clima / Climate: Subtropical

Meses fríos / Coolest months: July and August

Temperatura / Temperature: Summer: 15°C - 28°C /

Winter: 14°C - 22°C

