



Isla de Pascua, ¿Voracidad o Resistencia Alimentaria?

Reconstrucción del Sistema Alimentario Rapanui desde su anexión al territorio
Chileno.

Memoria para optar al Título de Antropóloga Social

Alejandra Alvear Montecino

Profesora Guía: Dra. Sonia Montecino Aguirre

Santiago, Julio 2014

INDICE

AGRADECIMIENTOS	3
INTRODUCCIÓN	4
CAPÍTULO I	5
1. ANTECEDENTES, PROBLEMATIZACIÓN Y OBJETIVOS	6
2. OBJETIVOS	15
3. MARCO TEÓRICO	16
El estudio de la alimentación más allá de lo biológico	16
El giro LeviStraussiano: la cocina como lenguaje	17
Douglas y Barthes: nuevas miradas, nuevas metodologías	19
Goody y la alimentación como sistema	20
Miradas hacia la alimentación contemporánea	21
Alimentación y género	24
Alimentación y Generación	25
4. METODOLOGÍA PROPUESTA	27
Tipo de Investigación	27
Técnicas de Recolección de Información	27
Construcción de la Muestra	29
Técnicas de Análisis de la Información	31
CAPÍTULO 2	32
I. INGRESO DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES	33
1.1 De tubérculos, pollos y peces. Relaciones de reyes, expediciones y viajeros.	33
1.2 Los primeros intentos de cultivos, el establecimiento de los misioneros y expediciones chilenas.	41
1.3 La llegada de un nuevo portero: la CEDIP	47
1.4 Las nuevas tecnologías, “Tunu Tatane”	56
1.5 Campos de experimentación y planes de reforestación	58
1.6 La Base Norteamericana	61
1.7 Globalización: ECA, Kevin Costner, Turismo	63
1.8. ¿Rechazo o aceptación?	68
II. ABUNDANCIA, ESCASEZ, LA ALIMENTACIÓN COMO MECANISMO DE CONTROL SOCIAL	73
La alimentación como mecanismo de control social	75
De herbívoros a carnívoros	84
III. EL ESPACIO SOCIAL ALIMENTARIO RAPANUI	86
El Espacio de lo Comible: de carnes, sopaipillas y panqueques.	87
El Sistema Alimentario	91
Espacio Culinario	94
Espacio de los Hábitos de Consumo	98

La Temporalidad Alimentaria.....	101
Espacio de la Diferencia Social	103
REFLEXIONES FINALES.....	105
BIBLIOGRAFÍA	114
ANEXOS	119
<i>A) ENTREVISTADOS.....</i>	<i>119</i>
<i>B) ÁRBOLES GENEALÓGICOS</i>	<i>121</i>

Agradecimientos

Este trabajo no habría sido posible sin el apoyo y ayuda de muchas personas. En primer lugar de todos y todas las personas que me ayudaron en Rapa Nui, a las nuas Graciela Hucke, Ana Lola Tuki y Noemie Pakarati, los koros Alfredo Tuki y Felipe Pakarati; a Jackeline Rapu, Kava Calderón, Stephanie Araki y Amaya Riva, por abrirme generosamente las puertas de sus casas y cocinas, por compartir sus conocimientos y “alimentarme”.

Por otra parte, a mi profesora guía, Sonia Montecino, por haberme ayudado a dar estos primeros pasos en la senda de la investigación y acompañarme en todos los procesos. Por haberme enseñado y alentado a trabajar en estos temas que no siempre son fáciles de abordar y por haberme empezado a dar las herramientas para leer bajo la clave de la alimentación. A Rolf Foerster que además de acogermme en su Fondecyt me enseñó el gusto y la rigurosidad del trabajo de archivo, muchas veces ingrato, pero que cuando uno encuentra “sus tesoros” hace que la espera valga la pena. Además me acompañó en gran parte de mi terreno introduciéndome al mundo isleño.

A mis padres, Patricia y Roberto por su apoyo y cariño incondicional sin el cual esta tesis no sería lo que es. A mis hermanos, Cristian y Daniela, por la paciencia que tuvieron conmigo en este proceso muchas veces estresante.

Por último, a mis abuelos, Jacqueline y Jordi, quienes me enseñaron que cocinar es mucho más que seguir recetas.

Introducción

En la presente investigación se aborda la temática de la alimentación como un “fenómeno humano total” (Poulain, 2002), alejándonos de las visiones biológicas y nutricionales, enfocándonos en los usos teóricos de la Antropología de la Alimentación (Contreras y Gracia, 2005). Esta mirada supone que a través de un análisis de las distintas aristas de la alimentación podemos “leer” la realidad social, sus conflictos, cambios y permanencias. Es así, que nos abocaremos a la investigación de las transformaciones alimentarias acaecidas en la cultura Rapanui en el último siglo tomando como evento fundante su anexión al territorio chileno en 1888; y centrándonos en los cambios producidos en las recetas y productos. A partir de él, pensamos que al dotar a la alimentación de un contexto y una densidad histórica (combinado, en este caso, con una particular dinámica de colonización, contacto con navegantes, implementación de políticas estatales y condición de insularidad), podremos acercarnos también a las características de la identidad rapanui. Nuestra hipótesis respecto a las transformaciones, es que ellas podrían estar asociadas a la existencia de una voracidad en los términos de Corbeau (1994), combinada con una suerte de “revancha social” la cual nos permitirá entender de mejor manera a “esa alejada porción de nuestro territorio”, como la llamó el Obispo Edwards en 1918.

Capítulo I

Aproximación a la investigación

1. Antecedentes, problematización y objetivos

En esta primera parte, damos cuenta de manera somera y general respecto de los trabajos que se han realizado en América Latina en el ámbito de la alimentación y que nos parecen más atingentes a nuestro caso de estudio. Una de las aproximaciones es desde la Etnobotánica, de la cual relevamos el trabajo de Lema y Pochettino (2012) que estudian cómo los proyectos de apoyo y ayuda técnica para las áreas agrícolas, asumen que las comunidades campesinas beneficiarias deben abandonar sus prácticas de manejo y sus variedades de cultivos, (ya que se entienden como atrasadas) debiendo adoptar nuevas tecnologías y semillas si quieren salir de su estado de precariedad económica, atomización y aislamiento social. Las investigadoras argumentan, que pese a estas ayudas, los adultos mayores siguen conservando sus antiguas semillas y formas de cultivo y que, además, muchas veces éstas han ayudado a que los pequeños agricultores puedan seguir produciendo, dado que las semillas que poseen y los métodos que tienen para cultivarlas, se encuentran mejor adaptadas a las condiciones climáticas y de suelo que las semillas estándares/homogéneas, propensas a mayores plagas que se les obliga a comprar.

Dentro de esta misma perspectiva, se encuentra el trabajo de Martínez (2012) donde identifica que en la actualidad la mayor parte de los Tobas¹ de la región del Chaco desarrollan una economía familiar mixta, en la que la subsistencia a través de los productos del monte ocupa un lugar de mayor o menor relevancia, según el núcleo familiar, el entorno ambiental próximo y su inserción a las economías locales. Además comenta que los Tobas combinan actividades de subsistencia con agricultura de poca escala, manejo de ganado y apicultura, pero que la introducción del comercio ha creado proletarización, *es decir, los sujetos se transforman en individuos de las comunidades en obreros asalariados* (Martínez, 2012: 3) generándose tensiones entre las pautas tradicionales de reciprocidad y

1 Etnia del grupo pampido que habita en el Chaco Central (actualmente en su mayor parte corresponde a la provincia argentina de Formosa y a "La Banda Grande" o Chaco salteño, mientras que al noroeste se extiende al Chaco tarijeño o "Monte Bravo", al sur se delimita por el antiguo cauce del río Bermejo, cauce que fuera también llamado Ypitá)

comunalidad de bienes. Además, el autor indica que del total de recursos alimenticios silvestres documentados, solo el 25% son de uso habitual y el resto son de uso ocasional, proponiendo que la utilización de plantas silvestres resulta poco habitual en comparación con el conocimiento que se tiene respecto a su utilización. Se destacan estos dos estudios ya que trabajan con comunidades indígenas rurales o campesinas y tratan de explicar cómo la modernidad y los proyectos estatales han impactado y de qué forma, las maneras de alimentarse de estos grupos. Evidenciando, que si bien hay una aceptación de elementos foráneos siempre hay un resabio de antiguas prácticas que se niegan a desaparecer, ya que de alguna manera tienen más sentido para estos grupos en términos de adaptación al ambiente.

En la perspectiva etnográfica, Weismantel (1994) señala que la comida en el mundo andino es una de las señales étnicas y de clase más fuertes, ya que provee una fuente inagotable de referentes metafóricos de etnicidad. Hace así, una mención a la conquista española que puso en contacto una variedad de cultivos y formas de cocinar que provocó un enriquecimiento de las dietas tanto europeas como americana. Argumenta también, que la comida actúa como símbolo diario en los conflictos ideológicos, remarcando las diferencias de economía, status, etnicidad y cultura. Por último, observa la vida en la cocina (como espacio femenino), la relación de los hombres y las mujeres respecto a los modales en la mesa y los productos que salen del interior al mercado.

Por otra parte, Vokral (1991) con su análisis respecto a los Andes, conjuga elementos tales como medio ambiente, historia, sociedad y ciclos productivos para entender la organización de la cocina y las estructuras simbólicas que en ella subyacen. También, el estudio de García et Al (2011) hace una investigación en el estado de Aguascalientes (México), donde observa la eficiencia de los grupos familiares para resolver la alimentación. De este trabajo ella concluye que el tipo de organización familiar constituye la estrategia particular de cada grupo, entendida *“como arreglos y acciones realizados por los miembros de la familia para crear recursos (simbólicos y materiales) encaminados a propiciar mejores condiciones de*

vida” (Salles y Tuirán; 1998, citado en García et Al, 2011:16). Por su parte, Oswald (1991) sostiene que en los niveles socioeconómicos más pobres, las cinco estrategias empleadas para racionalizar el consumo son: más trabajo, comercio, autoconsumo, recurrencia a préstamos y sustitución de productos caros por baratos. Estas estrategias también son esbozadas por Aguirre (2004), al hacer un análisis de la alimentación contemporánea en Argentina y poner en evidencia algunos modos de cómo los sectores pobres de la provincia de Buenos Aires, adoptan estrategias de supervivencia alimentaria que se asemejan a las comentadas por Oswald (1991). Volviendo a García et Al (2011), estos sostienen, además, que la variable central de la organización familiar es la división del trabajo en el hogar, la cual provee recursos monetarios como no monetarios (redes familiares y sociales, tipo de consumo y reorganización de éste). También, analizaron la red social entendida como “*conjunto de individuos entre los cuales se produce con cierta regularidad una categoría de eventos de intercambio*” (Adler-Lomnitz, 1975 citado en García et Al, 2011: 15)

Hacemos mención a estos trabajos, ya que dan cuenta desde una perspectiva empírica, que el fenómeno de la alimentación se encuentra imbricado en el tejido social, y que es posible desde el estudio de los alimentos (re)construir el tejido simbólico social de un grupo. Además estos casos reflejan una preocupación por aquellas comunidades y localidades con fuerte presencia indígena.

Lo anterior fue un panorama somero respecto a América Latina. En Chile, también se han desarrollado estudios sobre la alimentación, dentro de los cuales destacan los trabajos de la antropóloga Sonia Montecino (Montecino 2005, 2010, Montecino, Cornejo y Razeto, 2012). La autora menciona que las cocinas chilenas son “*producto de un mestizaje culinario (y simbólico) muy claro entre lo indígena (que supone un cruce de tradiciones) y los aportes españoles (los que a su vez se originan de otras mezclas) en un primer momento y luego de influencias europeas*” (Montecino 2005:24). Es a partir de estas aseveraciones, que surge la pregunta: ¿Dado este mestizaje culinario, cómo se produce el proceso de adaptación (o no) de nuevos productos y recetas? En el caso de los trabajos de Etnobotánica, los

autores recalcan que quedan resabios de los conocimientos antiguos, que se conjugan con los nuevos saberes que pueden provenir desde el Estado (a través de los programas de ayudas) así como de estudios científicos. Habría entonces que preguntarse cuáles son las particularidades que puede presentar (o no) Isla de Pascua; y para ello es necesario primero conocer un poco su historia.

Breve bosquejo de Isla de Pascua

Rapa Nui se ubica en la Polinesia, un área geográfica definida por un triángulo imaginario cuyos vértices son Nueva Zelanda, Hawai y la misma Isla de Pascua. Todas las islas que la componen se caracterizan por tener una tradición cultural común, cuyas raíces se extienden hasta el segundo milenio antes de Cristo. La isla habitada más cercana es Pitcairn, a casi 2.000 km de distancia. Además, se encuentra a 4.100 km de Tahití y a 3.700 km de la costa continental chilena.

Isla de Pascua, tiene una superficie de 163.6 km² lo que la convierte en la mayor de las islas del Chile insular. Tiene una población actual de 5034 habitantes concentrados principalmente en Hanga Roa, su capital. La isla es uno de los principales destinos turísticos del país. Administrativamente, forma, junto a la deshabitada isla Salas y Gómez, la provincia de Isla de Pascua, perteneciente a la Región de Valparaíso.

Tradicionalmente, Oceanía ha sido separada en tres zonas principales: Melanesia, Micronesia y Polinesia. Sin embargo, esta última fue poblada en distintas épocas por grupos humanos que tenían culturas y lenguajes diferentes.

Entre el 2.000 y el 500 a.C., un grupo de gente habitó las islas que van desde el archipiélago de las Islas Solomon hasta Tonga y Samoa. Esta cultura, conocida hoy como Lapita, tuvo como principal característica el uso de cerámica con finas incisiones geométricas, siendo identificado este grupo como ancestros directos de los polinesios.

Alrededor del año 500 a.C., los primeros polinesios echaron al mar sus canoas y comenzaron la colonización desde Tonga, Samoa y otras islas adyacentes, navegaron hacia el Este para alcanzar y poblar las islas Cook, Sociedad (Tahití),

Marquesas, Tuamotus y Australes, aunque no necesariamente en ese orden. Ellos llevaron consigo muchos de los elementos culturales heredados de sus antepasados Lapita, pero no la cerámica, la cual nunca llegó a formar parte de la cultura polinesia.

Pasaron cerca de 700 años antes que las grandes canoas de alta mar volvieran a navegar en diversas direcciones, y con ello cerrar el triángulo polinesico al colonizar sus tres extremos: Hawai (Islas Sandwich), entre el 200 y 400 d.C; Rapa Nui (Isla de Pascua) alrededor del 400 d.C; Aotearoa (Nueva Zelanda), significativamente más tarde, en algún momento entre el 800 y el 1.000 d.C.

Los arqueólogos destacan tres fases de desarrollo. El primero es la fase de poblamiento que va desde la llegada de los polinesios hasta que comienzan a desarrollar la cultura megalítica que hoy en día distingue a la Isla. Esta fase debería ubicarse en los años 400 y 800 d.C. Luego vendría la Fase Ahu Moai, que es la etapa clásica, donde la cultura Rapa Nui alcanza su máximo esplendor al construir los enormes centros ceremoniales y levantar las grandes estatuas. Se inicia cerca del año 800 d. C. y terminaría alrededor del año 1680. Por último, la fase Huri Moai: Etapa de conflicto entre los distintos linajes. Comienzan a ser derribados los moai y cobra fuerza el culto al Tangata Manu u hombre-pájaro. (Mc Call, 1998) Empieza alrededor del año 1680 y continúa hasta la llegada de los misioneros católicos en 1864.

En el siglo XVIII, cuatro expediciones entran en contacto con el Pacífico Sur: en 1722 la Holandesa bajo el mando de Jacob Roggeveen; en 1770 la Española a cargo de Felipe González de Haedo; la Inglesa en 1774 bajo la dirección de James Cook; y la Francesa en 1786 bajo la tutela del conde La Pérouse. (Foerster, 2013)

Luego en 1888, el Capitán de Navío Chileno Policarpo Toro Hurtado, con *“esperanzas de una privada y provechosa plantación en Rapanui, urgió al gobierno chileno a adquirir la rechazada colonia francesa de la compañía con base en Tahití que la dirigía, prometiendo para su país la gloria de un imperio que representaba una gran ambición nacional del Estado en el siglo XIX”* (McCall, 1998:47). Es así que el 9 de septiembre de 1888 *“los nativos de esta Isla libremente firmaron en*

conjunto con sus jefes” (Subercaseaux, 1953:2) el documento que oficializaba la anexión de Rapa Nui al territorio chileno.

Entre 1888 y 1895 se establecerán los primeros agentes chilenos y tres familias de colonos de habla española (Cristino, 2011). Desde 1865 a 1953 se instaló la “hacienda ovejera” a cargo de la Compañía Explotadora de Isla de Pascua. En este período se relega a la población rapanui a Hanga Roa y sus alrededores, mientras el resto de las tierras son administradas por la Compañía. Además desde 1915 se instala un Subdelegado Marítimo dependiente del Ministerio de Guerra, específicamente la Secretaría de Marina, quien deberá administrar la Isla. De ahí en adelante se van sucediendo una serie de transformaciones, que pretendemos indagar en el presente trabajo, así como también su incidencia en el ámbito de la alimentación.

Planteamiento del problema

Uno de los factores importantes de Isla de Pascua, es su situación de aislamiento respecto al continente, de esta manera “*su pertenencia al universo polinésico² se confabula como memoria cultural en la cual los intercambios alimenticios y las ceremonias colectivas en torno a estos fueron y son parte central de la verificación del prestigio de los linajes o de las familias*” (Montecino, 2010: 31-32).

Respecto a investigaciones sobre alimentación en Pascua, destacan los trabajos de Montecino (2010) y el de Ramírez (2010). Ambos autores concuerdan en que podemos hablar de tres grandes periodos dentro de la historia Rapanui. El primer periodo denominado Pre-colonial (Montecino, 2010) o pre-contacto (Ramírez 2010), se caracterizaría por esta impronta polinésica, donde podemos ver una triada de alimentos, que son: los tubérculos (tales como ñame, taro y camotes), las carnes (pollos, peces, mariscos, tortuga y ratón) y frutas (principalmente plátano), elementos que remiten al mito de origen³ de los rapanui. Mito que menciona dos técnicas de cocina: el tunuahi (que es el cocido sobre piedras calientes) y el umu o “curanto”. Dos técnicas que si bien fueron mutando con el tiempo, el principio de

² Rapa Nui forma parte del “triángulo polinésico” compuesto por Hawaii, Nueva Zelanda e Isla de Pascua.

³ Es el mito de Hotu Matu’a para mayor información ver (Englert, 2007: 37-39; Montecino 2003; 2010)

cocción se ha mantenido hasta el día de hoy (Montecino, 2010). Y donde ocurrió un proceso de innovación (Murdock 1980 citado en Ramírez, 2010:153) producto de una serie de transformaciones sociales y medio ambientales. Este autor plantearía que estas modificaciones se enmarcarían en una invención y tentativa de nuevos elementos, tales como la incorporación de los jardines de piedra, los cuales se enmarcan dentro de las transformaciones a nivel de técnicas de producción.

El segundo periodo es el de la colonización que estaría marcado por las visitas de exploradores a Isla de Pascua. Así como también, por la anexión de la Isla al territorio nacional en el año 1888. Este acercamiento habría conllevado el ingreso de nuevas especies vegetales y animales al sistema económico productivo (Ramírez, 2010). Así como también se destaca la instauración de la “Estancia Ovejera” (Cristino, 2011) por parte de la Compañía Explotadora de Isla de Pascua, quién introducirá nuevos productos traídos desde el continente y distribuidos a través de una “pulpería” local, donde los isleños podrán adquirir estos productos. No hay que olvidar en ésta etapa la construcción de la Escuela, bajo la cual se enseñará labores del hogar y se trasladarán minutas de alimentación a través del Ministerio de Educación a los alumnos(as).

Desde 1960 en adelante podemos hablar de la tercera etapa dentro de la historia rapanui que tiene que ver con la globalización (a través del turismo principalmente) que coincide con la creación de la pista de aterrizaje en la Isla en 1966, lo que permitió que llegaran cada vez más turistas con demandas alimenticias diferentes a la de los isleños. Otro evento que se considera relevante es el arribo del contingente norteamericano a propósito de la realización de la película en los años 90 de Kevin Costner. (Montecino, 2010)

Respecto a estos procesos de incorporación de nuevos productos, McCall (1998) dice:

“los rapanui se desarrollaron sobre un patrón polinésico básico que trajeron consigo, el cual era parte de su equipo de sobrevivencia cultural, tanto como el punzón, el hacha, el ñame o el brote de taro. En la actualidad...las ideas no son importadas de los polinesios, sino mayormente de los extranjeros.

Pero el intercambio entre los sistemas extranjeros y domésticos permanece, y ya sea que estas ideas vengan desde las Marquesas prehistóricas o del Chile contemporáneo, toman su lugar en y deben acomodarse al ambiente Rapanui...” (McCall, 1998:3)

A través de los trabajos antes citados podemos concluir que ha habido un proceso de incorporación de nuevos elementos a la dieta rapanui, ya sea por contacto con los navegantes del siglo XIX, la anexión al Estado Chileno en 1888, o los procesos de mundialización catalizados por la llegada del avión a Isla de Pascua. Pero queda preguntarse cómo se ha producido la incorporación de nuevas técnicas, productos y recetas, y si ha existido una resistencia a los cambios. Respecto a éste tema, Poulain habla de que justamente *“detrás de esos fenómenos económicos y sociales se pueden encontrar los signos, incluso a veces los síntomas de una crisis identitaria que encuentra en la esfera alimentaria, mal llevado por la industrialización, un lugar de cristalización”*⁴ (Poulain, 2002:22)

Es así, que el presente trabajo busca dilucidar la pregunta ¿Cómo se dio, durante el siglo XX en Isla de Pascua, el proceso de incorporación de nuevos productos alimenticios, técnicas de preparación y modos de consumo? Nos interrogamos por las dinámicas de absorción y rechazo y si ellas afectaron a las recetas tradicionales (*umu* (horno de tierra) y *tunuahi* (a las brasas). ¿Se produjo en la isla un mestizaje culinario?

Nuestra hipótesis es que dado el aislamiento de Rapa Nui y la poca variación de sus recursos alimenticios del pasado, sus moradores han aprendido que para lograr su sobrevivencia deben adaptarse a los extranjeros (Mc Call, 1998) y nosotros agregaríamos a “lo” extranjero. Los rapanui han adoptado estrategias que han ido en pos de ampliar sus opciones con lo “nuevo” traído por visitantes, misioneros, Compañía Explotadora, colonizadores, etc. Es por ello, que bajo las condiciones particulares de este territorio, conjeturamos que no se ha producido una resistencia a los alimentos del tire (continental no rapanui) y a sus técnicas de transformación,

⁴ Traducción propia.

antes bien se habría dado una incorporación al estilo “venganza social”⁵ o revancha social. Asimismo, esta incorporación de los productos y recetas exógenos se ha producido a partir de una voracidad en la adaptación y en una inclusión sin abandonar las antiguas prácticas de consumo y los alimentos tradicionales.

⁵ Término acuñado por Corbeau, relacionado con una “venganza” por parte de las clases bajas de alimentarse en demasía como reacción a la escasez alimentaria producto de la 1era y 2da Guerra Mundial. (Poulain, 2002)

2. Objetivos

Objetivo General.

- Reconstruir las transformaciones del sistema alimentario rapanui a partir de los diferentes eventos históricos del siglo XX.

Objetivos Específicos.

- Establecer una línea base de la alimentación rapanui antes de la anexión chilena.
- Definir periodos de entrada de productos y técnicas foráneas a la Isla a partir de la anexión al territorio nacional.
- Describir las principales transformaciones en la preparación y el consumo de alimentos.
- Develar los cambios en la endo y exo-cocina rapanui, así como en las maneras de mesa.

3. Marco teórico⁶

El estudio de la alimentación más allá de lo biológico

No es nuevo el interés de la antropología por el tema de la alimentación. Ya en el siglo XIX se realizan estudios que indagan respecto a los tabúes y cómo éstos se expresan bajo la forma del totemismo o el sacrificio donde se entiende la comida como ofrenda que alimenta a los vivos-muertos-dioses; la comida a los muertos que se da como forma de reciprocidad a aquellos que nos han alimentado; y cenas sacrificiales donde se establece que quienes comen y beben juntos están ligados por un lazo de amistad y obligación mutua. Esto quiere decir que ritualmente, todos los que comparten la comida son hermanos, en tanto los dioses los acepten en una mesa como colectivo. De esta manera el sacrificio da origen al comensalismo y el alimento se conceptualiza desde la esfera de lo religioso como argamasa de lo social (Frazer y Smith). Ya entrado el siglo XX Leroi-Gourhan concibe el alimento como “parte de la cultura material”, poniendo el acento en los aspectos técnicos de la producción (incluyendo las técnicas de preparación tales como raspar, desgranar, etc.; las técnicas de conservación como el secado o el ahumado; y la clasificación de los alimentos por ejemplo animal/vegetal); el consumo de alimentos (como la vajilla, utensilios, etc.) y en su difusión. De allí en adelante que la alimentación se ha estudiado de forma complementaria por las distintas teorías antropológicas desde el funcionalismo al estructuralismo.

Desde la óptica funcionalista destacamos el trabajo realizado por Malinowski (1977). En dicha investigación hace una aproximación al sistema económico, de organización social y a la magia, de manera interconectada con el cultivo de las huertas de los trobriandeses⁷. Allí Malinowski descubre que “*las huertas de la comunidad no son solamente un medio para obtener comida; ellas son una fuente de orgullo y el principal objeto de la ambición colectiva*” (1935: 101). Otro trabajo dentro de la misma corriente es el desarrollado por Evans-Pritchard (1977) en su

⁶ Construido en base a las notas del curso de Antropología de la Alimentación dictado por la Prof. Sonia Montecino, FACS, Universidad de Chile, 2013.

⁷ El archipiélago de las islas Trobriand —llamadas oficialmente islas Kiriwina— es un archipiélago de atolones de coral localizados al oriente de la costa de la isla de Nueva Guinea. Forman parte de la provincia de Milne Bay (Papúa Nueva Guinea).

libro sobre los Nuer, donde observa que la comida tiene una influencia en todos los aspectos de la vida social tanto religiosos como seculares⁸. Es así que desde el funcionalismo podemos decir que se entiende que la comida tiene más sentidos que la pura nutrición, observando la complejidad de las culturas alimentarias como estructurantes de las relaciones sociales, y donde la transacción de alimentos es un indicador de relaciones sociales. Por lo tanto, se configura la alimentación como un proceso complejo, donde se conjuga lo psicológico, lo social y lo económico, donde “*la nutrición en tanto proceso biológico es más fundamental que el sexo*” (Richards, 1937: IX). Ya que, sin alimentos no es posible sostener la vida.

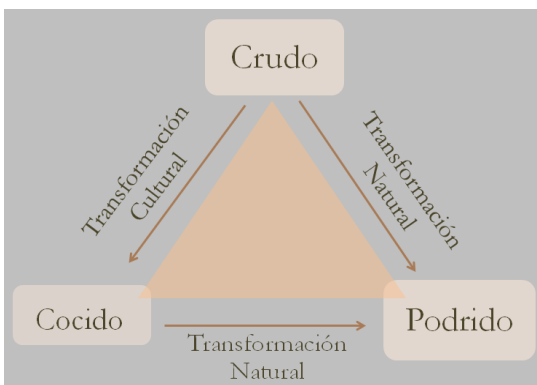
El giro Levistraussiano: la cocina como lenguaje

Lévi-Strauss da un giro a la tradición anterior, partiendo de la base de que “*...la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones*” (1968:57).

Es así, que postula en una primera instancia el papel del fuego en la transformación de los alimentos y cómo el paso de lo crudo hacia lo cocido determina la emergencia de lo humano. En una segunda instancia, propone que para estudiar la cocina se deben encontrar sus rasgos distintivos (que denominará gustemas⁹). A partir de aquí pasa de los gustemas a las operaciones básicas de cocina para transformar lo crudo en cocido, proponiendo el triángulo culinario, que asemeja al triángulo consonántico ya que sus términos son específicos a cada cultura. En un primer momento el triángulo se configura de la siguiente manera:

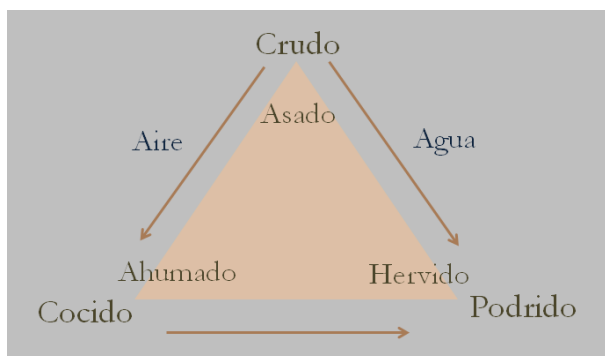
⁸ Su sistema alimentario está basado en el pastoreo, donde el ganado es más que una fuente de alimentación sino que también es un medio para tener contacto con los dioses, determina las relaciones con los vecinos y define la identidad del individuo.

⁹ Unidades mínimas del gusto, de allí su nombre.



Triangulo I

En este primer triangulo podemos observar las transformaciones culturales y las naturales. Produciendo una doble oposición de rasgos distintivos entre: elaborado/no elaborado y entre cultura/naturaleza. Luego plantea un nuevo triangulo en el cual incorpora las recetas y donde la mediación del aire y el agua¹⁰ producen las transformaciones. Además, la oposición naturaleza/cultura se mantiene, pero se complejiza.



Triangulo II

Finalmente, plantea un tercer triángulo, donde las técnicas son más variadas y proponen nuevas oposiciones y desdoblamientos. Las distinciones entre estas técnicas se relacionan con otros dominios sociales. Como por ejemplo, el asado con la exococina (dado que es cocinado por fuera, aludiendo a la vida del monte, a lo

¹⁰ Que son técnicas culinarias.

masculino) y lo hervido con la endococina (que se cocina al interior, en un recipiente, se asocia a lo femenino).



Triángulo III

Douglas y Barthes: nuevas miradas, nuevas metodologías

Por otra parte, desde una aproximación culturalista, la antropóloga inglesa Mary Douglas (1995) plantea que la cultura crea un sistema de comunicación que determina qué se puede comer, qué es tóxico y cuándo se produce la saciedad. Esto debido a que ella entiende la cultura como una actividad cognitiva, la cual permite clasificar, evaluar, jerarquizar y organizar sistemas y subsistemas en constante cambio. Es así, que propone una metodología para estudiar la alimentación, donde se debe conocer la organización del modelo alimentario descubriendo las reglas que guían a las dueñas de casa a la hora de tomar decisiones alimentarias¹¹ ; analizar los aspectos económicos; y controlar los prejuicios del investigador(a). Es así que establece la necesidad de estudiar los hábitos alimentarios dentro de un desarrollo teórico y metodológico de la antropología preocupada de los cambios, crisis alimentarias y del desarrollo. Dentro del estudio de las cocinas europeas, los “culturalistas ingleses”, de los cuales Douglas forma parte, aportan un conjunto de elementos que permiten acercarse a las estructuras culinarias que son la base de los distintos grupos sociales. En primer

¹¹ Decisiones que abarcan el qué cocinar y cómo combinar los ingredientes y platos.

lugar hablan de la “situación alimentaria” (que son todas las circunstancias en las que se ingieren alimentos), bajo la cual hay situaciones ordinarias y excepcionales; “situación estructurada”, que opera según reglas que prescriben el lugar, tiempo y sucesión de actos en que se come; snack, que es una situación alimentaria no estructurada, donde se ingieren alimentos sin reglas; y comida referida a la situación alimentaria sometida a reglas de combinación y sucesión.

Por su parte, la propia Douglas (1995) propone un modelo que contempla grandes categorías de análisis: en primer lugar, lo que denomina “variables” de los sistemas alimentarios, que se relacionan con la cantidad, el color, el olor y las principales oposiciones (dulce/salado, líquido/sólido, insípido/picante, entero/picado). En segundo lugar, las “dimensiones” que comprenden: lo socioeconómico (costos en dinero, trabajo y tiempo invertido, equipamiento doméstico), lo estético (colores y formas) y lo culinario (contenidos, texturas, olores, gustos, temperaturas y fondos de cocción).

En otro ámbito, Barthes (1962) entiende los alimentos como signos compartidos entre los miembros de una sociedad, por lo tanto: las sustancias, técnicas y hábitos, son parte de un sistema de diferenciación y significación. Para ello, propone que se debe estudiar sus partes constitutivas, a través de: inventariar productos, técnicas, hábitos; analizar las transformaciones de cada uno de esos términos, y su peso: ya que supone que el paso de un elemento a otro produce diferenciación; analizar los gustos y el ámbito de lo sensorial.

La suma de estos análisis, nos llevarían a encontrar un conjunto coherente de alimentos, rasgos y hábitos que constituyen una estructura útil para definir un sistema general de gustos y hábitos.

Goody y la alimentación como sistema

Es a partir de este conjunto de saberes desde la antropología, que surge los estudios de Goody (1982) que plantea un modelo de análisis de la alimentación que se puede resumir de la siguiente manera:

Proceso	Fase	Locus
Crecimiento	Producción	Terrenos Agrícolas
Asignación/Almacenamiento	Distribución	Granero/Mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa
Limpieza	Eliminación	Fregadero

Goody, recalca el impacto de la mundialización, donde se crean dependencia de los productos foráneos, así como también se producen cambios en los muebles que se empiezan a utilizar en los hogares, se introducen los hornos y electrodomésticos. Es así, que podemos entender la alimentación en sus distintas fases, y por lo tanto imbricada a otros dominios sociales, tales como la economía, las tecnologías, las formas de organización de la sociedad etc. Además que, al introducir la variable histórica a los estudios, se dota a este fenómeno de una densidad y complejidad que nos permite observar los cambios/conflictos/permanencias que se han dado en éste ámbito a lo largo del desarrollo de una sociedad.

Miradas hacia la alimentación contemporánea

Dentro de estas miradas hacia la alimentación contemporánea, nos encontramos con el trabajo de Fischler (1995), quien tiene como hipótesis que en el (la) comensal(a) contemporáneo(a) es posible determinar la existencia de características comunes, universales, atemporales y de características propias, específicas a su condición moderna. Y se pregunta, dado que en la actualidad existe una abundancia de alimentos nunca antes alcanzada (lo que no implica su

acceso equitativo) ¿ha logrado esta nueva condición alimentaria cambiar al/la comensal(a)? Para responder a esta pregunta, Fischler plantea que existirían tres reglas, a saber: carácter cultural de lo definido como comestible (existe un etiquetaje cultural respecto a lo que es comible y no comestible, con esto retoma lo planteado por Douglas (1995) respecto al concepto de cultura como sistema clasificatorio); reglas culturales que dictan y organizan el consumo de alimentos *“todos los(as) humanos(as) preparan alimentos pero existe una gran diversidad de cocinas: un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones”* (Fischler, 1995:65).

Poulain (2002), por su parte, plantea que para entender la alimentación contemporánea se debe considerar: la mundialización y los movimientos de deslocalización (es decir la presencia de alimentos desconectados de su raíz geográfica y las limitaciones climáticas tradicionalmente asociados); la industrialización (que corta la continuidad alimento-naturaleza, provocando alimentos “desocializados”¹², los cuales podemos ver en fenómenos tales como la “cocina ensamblaje”¹³ y el incremento de restaurantes), las maneras de comer (que tiene relación con la cantidad de ingestas alimentarias diarias así como también su cambio de composición), el riesgo (basado en el discurso sobre la “calidad” que se rige por estándares científicos homogeneizantes¹⁴).

Otro de los términos que plantea Poulain es el de “Espacio Social Alimentario”, el cual posee varias dimensiones. Por una parte, el “espacio de lo comible” que guarda relación con las elecciones de los alimentos dentro de un medio natural, es decir, donde se establece la distinción entre lo comible/no-comible desde el medio natural directamente. También estaría constituido por un “sistema alimentario” el cual contempla el conjunto de estructuras tecnológicas y sociales, asociada a la idea de

¹² Alimentos que no sabemos el trabajo que suponen, ya que al cortar el continuo del producto desde la tierra a la mesa, todos los trabajos familiares y colectivos que implicaban esa producción desaparecen, encontrándonos con productos listos para consumir.

¹³ Con esto Poulain se refiere a que hoy en día los alimentos vienen pre-hechos, por lo que la(el) cocinera(o) sólo debe ensamblarlos o recalentarlos y luego servirlos.

¹⁴ Con el término de riesgo, el autor quiere dar cuenta de que se ha instalado un discurso respecto a que hay alimentos que resultan riesgosos para nuestra salud. Al insistir en este tipo de discursos se potencia la idea de que hay alimentos que nos pueden enfermar. Un ejemplo nacional sería la campaña de gobierno respecto a cocer los mariscos al menos 5 minutos antes de consumirlos.

que los alimentos circulan a través de canales y cada hogar tiene un portero, el cual le permite entrar o no a determinado alimento. Luego se encuentra el “espacio culinario” que puede ser tanto físico como social. Y finalmente, el “espacio de los hábitos de consumo” entendido como los rituales que envuelven el acto alimentario, es el espacio de la incorporación. Lo importante de este autor es que complejiza y comprende el fenómeno alimentario como un “hecho total humano”, el cual se debe abordar indiscutidamente desde un punto de vista múltiple, si es que queremos lograr aprehender la complejidad que entraña.

Esto permite entender que “comer” no es un acto tan simple como se podría pensar a simple vista, sino que enviste una serie de juegos que se articulan y se expresan como resultado en un plato servido en la mesa; así como también es el resultado y expresión de los cambios que ocurren en una sociedad. Es así, que lo que más se destaca de estos autores, es que tienen un vasto estudio en terreno, por lo que sus postulados provienen de su práctica de campo.

Además, Poulain releva el trabajo de Corbeau (1994) quien realiza un aporte desde una óptica sociológica. Por un lado, con su idea de que la elección de los alimentos no es individual sino el resultado de interacciones sociales que suponen “porteros económicos” que abren o crean canales a través de los cuales los alimentos llegan a la mesa; canales que atraviesan toda la organización social alimentaria, generando una diferencia entre comprador y consumidor. Por otro lado, este autor traerá a escena el concepto de “comensal plural”, entendiendo por él a un sujeto que está sobredeterminado por sus orígenes sociales, pero que dispone simultáneamente de un espacio de libertad que le permite modificar, adoptar y cambiar sus prácticas alimentarias.

Corbeau además, construye un nuevo triángulo elaborado sobre la idea de que las prácticas alimentarias son el resultado de tres elementos: un comensal socialmente identificado (por medio de categorías sociológicas como edad, género, escolaridad, ingresos, etc.), una situación (un contexto social, reuniones ordinarias o festivas, espacio doméstico o extra-doméstico, público, privado, etc.) y un alimento particular (un producto reconocido y representado dentro de un universo sociocultural). Así,

en el vértice del triángulo está el comensal y en los extremos de su base el alimento y la situación. Corbeau sostendrá que este triángulo varía en el espacio y en el tiempo dada la noción de pluralidad del comensal, y porque cada uno de sus elementos posee una historia, individual o colectiva, creadora de símbolos para el alimento y que posibilita la mutación de los rituales alimentarios de acuerdo a la situación. Este autor pondrá énfasis en un comensal capaz de actualizar comportamientos diferentes en su lógica y significación.

Alimentación y género

Los estudios demuestran que cuando hablamos de alimentación, inmediatamente este concepto se encuentra vinculado al de mujer, ya sea porque se la considera una conexión natural/cultural con una imagen materna la cual debe “nutrir” a sus hijos y familia, o porque se considera que quien debe cocinar es la mujer por ser su “responsabilidad”. Al respecto Contreras y Gracia (2005:268) comentan:

“Según diferentes constataciones empíricas podemos generalizar que las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, si exceptuamos aquellas que forman parte de los grupos de elite en las sociedades diferenciadas, las personas responsables de la alimentación cotidiana, especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas”.

Por otra parte, Valdés (1991) comenta que esto se basaría en que las necesidades reproductivas de la familia son reconocidas como funciones propias de la condición femenina y llevan en sí mismas valores fuertemente simbólicos. Y es aquí donde radicaría la fundación de la división sexual del trabajo dentro del hogar, acompañada de una “valencia diferencial” (Heritier, 2007) de los sexos a favor de los hombres, es decir, que las ocupaciones femeninas (y lo femenino en general) son menos valoradas que las ocupaciones masculinas (y lo masculino en general). Además, podemos agregar que los quehaceres relacionados con la alimentación obedecen a una transmisión que se considera natural de los trabajos domésticos así como también, son ellas las encargadas del cuidado de los miembros del grupo doméstico (Gracia, 1996:19-29). Constituyéndose de esta manera una “obligación” femenina

el nutrir a su familia, tarea que comporta no sólo la satisfacción de necesidades fisiológicas, sino que también la reproducción y satisfacción de otras relaciones sociales. (Contreras y Gracia, 2005).

Si bien, la labor vinculada a la alimentación se ha centrado históricamente en la mujer, en la actualidad ha habido algunas mutaciones a la hora de las labores domésticas. La introducción de las mujeres al mercado laboral ha introducido conflictos dentro de la familia respecto a quién entonces asume este rol. Estudios como el de Contreras y Gracia (2005) sugieren que lo que se produce en estos casos es que la mujer efectúa un doble trabajo. Es decir, además de los que ejecuta dado su oficio, una vez que llega a su casa debe asumir la realización de las tareas domésticas, siendo a veces ayudada por una empleada doméstica. Pero en términos de la alimentación, son pocas las tareas que delega, ya que como señalan estos autores, hay dificultades para esta delegación/compartición del trabajo alimentario doméstico, ya que existiría un cierto factor de status y de gratificación en referencia a estas faenas (ya que cocinar es una de las tareas que más se valora dentro del trabajo doméstico) y por otra parte a un factor de complejidad y de cualificación vinculado a este trabajo, ya que éste se compone de una serie de pasos previos antes de que un plato se ponga en la mesa y se coma (tales como el presupuesto con que se cuenta, la adaptación a la oferta en el momento de la compra, la consideración de los gustos o conocimientos en relación a ingredientes y técnicas de preparación). Por último habría un factor de dispersión y frecuencia de los horarios, que dado su carácter fijo es mejor delegar otras tareas domésticas como planchar o barrer.

Alimentación y Generación

Respecto a la generación, Contreras y Gracia (2005) comentan que la edad es otra variable sociocultural que marca de forma más evidente las diferencias en el consumo alimentario. Esto dado que a lo largo de la vida de un individuo éste va requiriendo diferentes necesidades nutricionales así como también, diferentes grados de aptitudes, capacidades e incapacidades para digerir o masticar. Además

hay una categorización respecto a los cambios económicos-laborales que sufren los individuos, donde el ser inactivo, estudiante, trabajador o jubilado condiciona su poder adquisitivo y por tanto puede restringir el consumo de ciertos alimentos, ya sea porque los elimina de la dieta o porque son sustituidos por otros.

Podemos ver a través de todos estos/as autores/as, una complejización en la forma de entender la alimentación, primero reconociendo su dimensión sociocultural, tratando de salir del discurso médico-biológico e insertándolo dentro del entramado social como parte estructurante. Es así que consideramos que a través de la alimentación es posible “leer” a un grupo, ya que la comida es un lenguaje donde se expresa y se pone en juego el status, prestigio, poder y se evidencia las diferencias sociales, de género y generación entre otros. Es así, que una vez que uno es capaz de responder a las preguntas del qué, cómo, dónde, con quién, con qué es posible observar cómo en éste ámbito se cristaliza las tensiones/disfunciones/irrupciones/continuidades de un grupo humano. Es por esto, que compartimos, por ejemplo, con Poulain entender la alimentación como un “hecho total humano” y también como un sistema complejo, multivariable y de significación. De ahí que su abordaje debe considerar todas las aristas posible de lo social así como también de lo biológico.

Además, podemos percibir que en la mayoría de estos trabajos hay un esfuerzo por incluir la variable histórica a los análisis, comprendiendo que la alimentación es parte del proceso histórico y que no es posible entender sus problemáticas y características contemporáneas sin la inclusión de la variable temporal a los análisis. Y esto conlleva, solapadamente, al estudio de los cambios y continuidades, dado que al analizar dentro de un esquema de un continuo resulta inevitable recalcar aquello que distingue cada periodo, entendiendo que éste no necesariamente es lineal, pero que sí posee una progresión temporal que no podemos negar. Por lo tanto, es desde este marco teórico-conceptual que se delinea y construye la presente investigación.

4. Metodología propuesta

Tipo de Investigación

Este estudio se enmarca dentro del trabajo realizado como alumna en práctica en el proyecto Fondecyt N° 1110109, titulado “La Comunidad Rapanui, el Estado y la Compañía Explotadora de la Isla de Pascua: Triangulación y Soberanía (1888-1966).” Cuyo investigador principal es el Prof. Rolf Foerster, quien guió mi práctica profesional. Práctica constituida principalmente por trabajo de archivo y fichaje de documentos provenientes del archivo Siglo XX y del Congreso Nacional y en la búsqueda en diarios y documentos de los ministerios de Educación y Marina del siglo XX relativos a Isla de Pascua. Así como también la transcripción de documentos tales como notas de prensa e informes de subdelegados marítimos y visitantes estatales a Rapa Nui dentro del mismo siglo.

La presente investigación es de carácter exploratorio, lo cual permitirá dar cuenta de las transformaciones en el sistema alimentario rapanui desde su anexión al territorio nacional el 9 de Septiembre de 1888.

Técnicas de Recolección de Información

Este trabajo constó de dos etapas:

- a) *Primera etapa:* Revisión bibliográfica y de fuentes documentales tales como decretos y documentos emitidos desde los Ministerios de Marina, Educación y Agricultura, entre otros, desde 1888. Esto permitió dar una visión desde la documentación oficial estatal del siglo XX sobre los hechos y sucesos que acaecieron en Isla de Pascua durante este periodo. Además se revisaron algunos de los informes enviados por los Subdelegados Marítimos de la Isla, así como también los informes de los técnicos que viajaron a Isla de Pascua para realizar estudios respecto a la capacidad de explotación de los suelos y tipos de cultivos realizables en el lugar. En este sentido se trabajó con documentos de archivo, los cuales se caracterizan por ser fuentes que no se encuentran publicadas, sino que restringidas para su propio uso por quien las produjo. Estos documentos por lo general se encuentran recopilados en

archivos, tanto públicos como privados. En este caso en particular, se indagó en el Archivo Siglo XX (ex Archivo de la Administración) y en el Archivo del Congreso. Además se revisaron fuentes secundarias, tales como papers y libros publicados al respecto para de esta manera ayudar a armar el panorama y contextualizar los documentos encontrados en el archivo. Ahora bien, este tipo de documentos serán “alimentados” con información recogida de la tradición oral. Recolección que se hizo en una estadía en terreno.

- b) *Segunda etapa:* Trabajo de campo en Isla de Pascua llevado a cabo durante todo el mes de septiembre del año 2013. En él, se realizaron entrevistas, entendidas como “*una interacción social en la que participan dos o más persona produciéndose una comunicación de significados*” (Rodríguez, G. 1996: 171). Se privilegió éste tipo de conversación, ya que permite preguntar a los sujetos por temáticas más específicas, dada la realización de una pauta previa a cada entrevista. Pero, además, tiene la ventaja de permitir una flexibilidad para ir guiando los contenidos en relación a la conversación con el entrevistado que otros tipos de entrevista no permiten. Es así que construimos una pauta de entrevista que integró los distintos temas acordes a los objetivos de ésta investigación.

Asimismo se utilizó en las entrevistas, el método genealógico. Este método tiene larga data de uso en la Antropología, Malinowski lo describe de la siguiente manera:

“una genealogía no es más que un cuadro sinóptico de cierto número de relaciones de parentesco conectadas entre sí. Su valor como instrumento de investigación radica en que le permite al investigador formularse preguntas in abstracto, susceptibles de ser preguntadas en concreto al informador indígena. Como documento, su valor consiste en que proporciona cierto número de datos comprobados y los presenta en su forma natural de asociación” (Malinowski, 2001:60).

Se privilegia éste método por sobre otros, ya que permite de una manera clara y sencilla ir recopilando información transgeneracional, facilitando luego la fase de análisis. Este método tiene la característica de mostrar gráficamente uno de los ejes de análisis de ésta investigación, a saber, el género y la generación, haciendo patente las diferencias que pueden haber tanto entre hombres y mujeres, así como también dentro de cada género, además de incluir las variaciones intra e intergeneracionales. Por último, este método buscó obtener información culinaria para así poder analizar los cambios desde las memorias familiares de los sujetos.

Construcción de la Muestra

La muestra se constituyó de 13 casos, en los cuales se realizó entrevistas semi-estructuras a 10 de ellos y se le aplicó el método genealógico a 3. Los criterios de selección fueron: tipo de alianza, género y generación.

Con el criterio de tipo de alianza se pretende hacer una distinción entre matrimonios constituidos por dos rapanui y por un rapanui y un continental. Con esto, se busca dar cuenta de las diferencias que se pueden dar cuando sujetos del continente deben adaptarse al sistema alimentario rapanui. De esta manera, se puede evidenciar aquellas zonas de conflicto/adaptación respecto a los productos alimenticios, técnicas de preparación y consumo, que se pueden producir cuando personas, en este caso del continente, llegan a vivir a Isla de Pascua. Se considerarán matrimonios entre un hombre continental con una mujer rapanui, una mujer rapanui con un hombre continental y entre rapanui.

Por otra parte, el criterio de género, se considera fundamental ya que desde lo expuesto en el marco teórico, hay una clara diferencia entre lo que constituye el dominio de lo femenino y de lo masculino en tanto roles respecto a la alimentación. Por último el criterio de generación nos permitirá observar los cambios y permanencias en tanto recetas y productos, ya que como también lo mencionamos, los sujetos a lo largo de su vida van modificando su alimentación. De esta manera se podrán analizar posibles diferencias tanto intra como inter-generacionalmente. Se seleccionarán sujetos que hayan nacido en la década de 1930, 1960, 1970 y

1980. Estas décadas son elegidas dado que representan a los jóvenes, adultos y adultos mayores desde una óptica de la edad biológica y nos permiten asociar sus informaciones con los cambios acaecidos en esas décadas.

Es a partir de lo antes expuesto que la muestra se constituyó de la siguiente forma:

Sexo		Origen		Estado Civil				Tramo de edad			
Mujer	Hombre	Rapanui	Continental	Soltero(a)	Casado(a)/ Pareja con rapanui	Casado(a)/ Pareja continental	Viudo(a)	70-80	50-60	30-40	20-30
0		0					0	0			
	0	0			0			0			
0		0					0	0			
0		0					0		0		
0		0			0				0		
	0	0			0				0		
0		0			0				0		
0			0			0			0		
	0		0	0					0		
	0	0			0					0	
0		0			0					0	
0		0		0							0
	0	0		0							0

Total de Casos: 13 casos (8 mujeres y 5 hombres)

Número de Entrevistas: 10 (5 hombres y 5 mujeres)

Árboles Genealógicos: 3 (mujeres)¹⁵

¹⁵ Los árboles se encuentran en el anexo.

Técnicas de Análisis de la Información

Para el análisis de la información en la primera fase, es decir, en el trabajo de archivo, se procedió a la confección de fichas y construcción de cronologías para ir ubicando los eventos identificados con sus informaciones respectivas. De esta manera se pudo apreciar el continuum de los procesos acaecidos en la Isla de Pascua desde estas fuentes de información.

Una vez realizado el terreno, y gracias a las entrevistas, se hizo un fichaje de las mismas desglosando el contenido de cada una y considerando los ejes antes mencionados. Es así que se utilizó la técnica de análisis de discurso. Para ello se identificó los componentes que rodean al discurso y que por lo tanto hacen comprensible su cometido y su efecto (que tiene que ver con el contexto y los agentes implicados) y el contenido denso del discurso (valores, visiones de mundo que hay detrás, argumentación utilizada y recursos lingüísticos) (Manzano, 2005).

Además se elaboraron, gracias al método genealógico, árboles (valga la redundancia) genealógicos que ayuden al análisis de los datos recopilados. Una vez realizado la etapa de fichaje se procedió al análisis comparativo de cada ficha con la finalidad de encontrar similitudes y diferencias entre estas. Esto permitió fijar estos contenidos y enlazarlos con los obtenidos en la primera fase de la investigación. De ésta manera se pudo apreciar todos los datos como un continuo que nos permitió sacar conclusiones para poder responder la pregunta de investigación mencionada anteriormente así como también verificar o rechazar la hipótesis planteada.

Capítulo 2

Análisis

I. Ingreso de alimentos y preparaciones

En este apartado pretendemos dar cuenta del ingreso de ciertos productos, recetas, preparaciones y utensilios, sobre todo desde la anexión al territorio chileno en adelante. Además, presentamos documentación que permite establecer la línea base de la alimentación en la Isla antes de su anexión y algunas reflexiones respecto a la introducción de estos elementos foráneos. La idea es generar un panorama general de la Isla, de su historia, a través de la entrada de aquellos productos y técnicas que logramos pesquisar, para observar los patrones que se fueron dando y así ayudar a dilucidar la pregunta que guía este trabajo respecto a la resistencia o no a los cambios alimentarios y la manera de adopción o no de éstos.

1.1 *De tubérculos, pollos y peces. Relaciones de reyes, expediciones y viajeros.*

Cuando hablamos de navegantes o viajeros que visitaron Isla de Pascua, sin duda lo primero que emerge, son los navegantes del siglo XVIII (que abordaremos más adelante). Pero si realmente queremos ahondar respecto al ingreso de ciertos productos y preparaciones, no podemos dejar de lado el viaje mítico de Hotu Matu'a, primer colonizador de la Isla así como su primer rey.

Hotu Matu'a nació como producto del adulterio de su madre con su cuñado Tai Amahiro. Su padre adoptivo fue Taane Arai, rey de Maori Nui Nui en la Polinesia, pero fue criado en Otionge por Kohiri Tu'u Hongohongo, otro hermano del rey, en una región de Hiva¹⁶, el continente perdido. De Taane Arai recibe su poder, por ser Hotu Matu'a bueno y puro de corazón. Pero la tierra de la que él provenía se estaba hundiendo, por lo que con la ayuda del sabio Hau Maka, quien por intermedio del dios Make Make le había mostrado una tierra nueva en sueños, armó dos embarcaciones para ir en su búsqueda. Pero Hau Maka ya había enviado algunos exploradores al lugar, los Ariki Paka, para que recorrieran el territorio. Hotu Matu'a preparó dos embarcaciones cargadas de alimentos y enseres. Entre ellos, llevaba

¹⁶ En la actualidad no se sabe cuál fue el lugar que los isleños reconocen como su tierra de origen. Se cree que Hiva-Marac-Renga se encontraría en lo que hoy se conoce como las islas Marquesas

gallinas y plantas tales como el ñame, taro, uhi, caña de azúcar, plátano, toromiro, mahute y ngoaho, para cultivar la tierra señalada. Los exploradores le advirtieron al rey que la tierra que habían encontrado era de mucha maleza e inhóspita, pero éste siguió adelante ya que Make Make los protegía. (Montecino, 2009)

Por otra parte, Roa (2012) nos señala que durante la prehistoria tardía, los principales aportes proteicos fueron la gallina y las ratas polinésicas, las cuales se complementaban con productos del mar tales como algunos pescados (generalmente atún), tortugas, delfines, huevos de aves marinas, moluscos y gastrópodos. Es decir, desde esta primera colonización, podemos concluir que la dieta básica de los colonizadores llegados de Hiva, se compone de la tríada tubérculos (camote, taro, ñame), carnes (pollos, ratas, en menor medida pescados) y frutas (plátano).

Este habría sido más o menos el panorama con que se encontraron los viajeros del siglo XVIII cuando visitaron la Isla, testimonios escritos, que son los primeros que tenemos respecto a Pascua y de su visión respecto a lo que encontraron allí.

El primero que pisó tierra pascuense, fue la expedición de Jacob Roggeveen, quien en 1722, específicamente un 6 de abril, estando a 27°S y Long. a 268°, vieron tierra firme, a la cual bautizaron Isla de Pascua, por ser ese día *“el aniversario de la Resurrección de nuestro Salvador”*¹⁷. Una vez que desembarcaron el 10 de abril, *“después que los habitantes de la Isla de Pascua hicieron prueba de la potencia de nuestras armas de fuego”*¹⁸...comenzaron a tratarnos de una manera más cortés, y nos trajeron de sus chozas todo tipo de vegetales, cañas de azúcar, con ñames, plátanos y una gran cantidad de aves de corral, que vinieron muy oportunas, y se dedicaron a alimentarnos abundantemente”¹⁹

Otro miembro de la tripulación, Carl Friederich Behrens, al ver por primera vez la Isla comenta: *“estaba desierta y parecía menos fértil y más pequeña que las otras*

¹⁷ Bitácora de Tripulante Anónimo en Foerster, 2012:67

¹⁸ Una vez que desembarcaron hubo un altercado con los isleños, ya que la tripulación se sintió amenazada cuando los pascuenses los *“amenazaron enormemente con sus gestos y mostraron una inclinación a aguardarnos y echarnos fuera de su país, pero tan pronto, nosotros, por necesidad, les dimos una descarga de nuestros mosquetes, y aquí y allá echamos a alguno de ellos al suelo, perdieron su coraje”* (Ibíd.,p.68)

¹⁹ Ibíd.,p. 69

islas que habíamos visto antes” pero “cuando la Galere Afriquaine, se acercó bastante a la costa y en seguida nos comunicó que la isla parecía ser muy fértil y que con toda seguridad estaba poblada, pues se veía surgir humo en algunos hogares”²⁰. Comenta que además durante su estadía en la Isla, los pascuenses les dieron “cantidad de pollos y raíces preparadas y aderezadas a su manera...sus presentes consistían en higos de India, nueces, cañas de azúcar, pollos y raíces....estos pollos se parecen a los que hay en Europa. Los habían acompañado de raíces blancas y rojas así como de una buena cantidad de patatas, que tienen un sabor parecido al del pan...Además nos dieron algunos centenares de higos de la India²¹, gruesos como una calabaza y largos en proporción, cubiertos de una cáscara verde. Su carne es dulce como la miel y como los higos ordinarios.”²²

Posiblemente también se encontraron con cocos de palma²³, ya que Roggeveen escribe: *“como observamos en la mascada de una gran y dura nuez, cuya cáscara era más gruesa y firme que los cuescos de nuestros duraznos”²⁴*. Esto no sería extraño, ya que según los estudios desde la botánica y la arqueología de Flenley y Bahn en la bahía de Poike²⁵ habría evidencia de *“los canales de las raíces de palma y los rizomas carbonizados expuestos por la reciente erosión del suelo”* (2011:152).

Si bien, al parecer las primeras impresiones sobre la Isla tienen que ver con una visión de tierra arenosa, luego de visitarla, se cambia de opinión. A continuación un extracto del diario de Roggeveen:

“también la mencionada tierra no puede ser llamada arenosa ya que la encontramos no sólo poco arenosa, sino que por el contrario, increíblemente fértil, produciendo plátanos, batatas, caña de azúcar de un grosor especial, y muchos otros tipos de productos de la tierra, si bien desprovista de árboles grandes y animales aparte de aves de corral, así esta tierra, debido a su rico suelo y buen clima, podría ser transformada en un paraíso terrenal de ser

²⁰ Behrens en Foerster, 2012:72.

²¹ Por la descripción se debe estar refiriendo a los plátanos.

²² Ibidem.

²³ Según los arqueólogos Flenley y Bahn (2011), han habido múltiples discusiones sobre la existencia de Palmas en Isla de Pascua.

²⁴ Roggeveen en Foerster, 2012:80

²⁵ Que presenta mayor edad geológica

adecuadamente cultivada y trabajada, lo cual en el presente es realizado solo hasta el punto que los habitantes requieren para mantener la vida.”²⁶

Esta idea respecto a la fertilidad o no de la isla, será un tópico que se repetirá en las observaciones de otros navegantes.

Respecto de los cultivos, en la misma expedición, el Capitán Cornelius Bouman²⁷, relata: *“los habitantes tienen sus campos cuadrados, y bien divididos por zanjas secas, las que han plantado con ñames y otros tubérculos que no conozco, así como también caña de azúcar que es gruesa, larga y de largas junturas...de ñames, bananas y pequeños cocoteros vimos muy poco y ningún otro árbol o cultivo en absoluto, así que los habitantes sólo cultivan esas especies y crían un pequeño número de pollos, ya que otra ave de corral o ganado no hemos visto”²⁸*

Luego, en 1770, llegó la Expedición Española, comandada por Felipe González de Haedo, quien la bautizó como Isla de San Carlos, creyendo que había encontrado la tierra de David²⁹. La tripulación cuando descendió a tierra, se encontró nuevamente con la hospitalidad de los isleños. Muchos recorrieron la Isla, y describieron: *“vimos un platanar que tendría como un cuarto de legua de largo, y así la mitad de ancho: había otros platanares pequeños, y varios sembrados y tierra cultivada de caña dulce, camote, yuca, ñame, calabaza blanca y mates de los que en el Callao sirven de alastrar....tienen muy poca leña, pero si sembrasen árboles, no faltaría, y creo que hasta el algodón daría por ser tierra muy templada, trigo, hortalizas y miniestras,&.”³⁰* (Juan Antonio Hervé en Foerster 2012:105-106). Una observación que aporta nuevos antecedentes sobre la alimentación en la Isla, es en la bitácora del mismo González de Haedo quien comenta: *“No se ha visto otra clase*

²⁶ Ibid., p 82-83

²⁷ Capitán Cornelius Bouman, fue el suboficial encargado de la navegación de la nava *Theinhoven*, la cual formaba parte de la flota de Jacob Roggeveen.

²⁸ Bouman en Foerster, 2012:90

²⁹ El pirata inglés Edward Davis, que hacia 1687 había tenido su campo de acción entre Sudamérica y el archipiélago polinesio, donde se dedicaba a apresar buques españoles cargados de oro, había echado un rápido vistazo a los agrestes arrecifes y los vastos pastos de unas islas situadas en el Pacífico oriental; creyó que se trataba de la punta de un nuevo continente meridional y dio a sus compatriotas los informes correspondientes. Como consecuencia de ellos, creció en Inglaterra la idea -fruto de fuentes españolas- de que existía un "continente meridional", al que se atribuyeron toda clase de tesoros y maravillas y al que -por lo menos en Gran Bretaña- se bautizó, provisionalmente, con el nombre de Davis.

³⁰ Nota de Foerster, 2012; Menestras: 2.f. Legumbre seca. U.m. en pl. (RAE)

*de árboles que algunas higueras bien pequeñas y arbustos, no siendo general en el recinto de la isla, que pueda compensar las fatigas del cultivo a causa de la mucha piedra que regularmente tiene cerca de las superficies*³¹. Otro miembro de la tripulación agrega al respecto: *“de los frutales sólo he visto algunas higueras muy chicas; pero tan diferentes de las nuestras que solo conocen en su especie por el olor de la hoja, y licor blanco que arroja. Es cierto que fructifican porque los indios comieron a bordo algunos higos secos que les hemos dado de los de Mendoza, y les llamaban Gecoy”* (relato de Francisco Antonio Agueda³² en Foerster, 2012:124)

Más tarde, en marzo de 1774 llega la expedición Inglesa a la Isla de Pascua, comandada por el Capitán James Cook. En la relación de John Marra³³, encontramos un comentario respecto a los peces en la Isla, dato que no resulta menor, dado que cuando pensamos en la alimentación de una isla, parece como evidente, que deben de comer muchos pescados y mariscos. Marra dice: *“Canoas, en efecto, parecían menos necesarias, ya que apenas se veía pez alguno en la costa; de lo cual se desprende, que los nativos viven íntegramente de aves y vegetales, no siendo mencionado ningún animal de cuatro patas en ninguno de los informes*³⁴. Respecto a esto mismo, el propio Cook menciona en su relación que *“la costa no parecía abundante en pescado, o por lo menos no pudimos pescar ninguno con caña o anzuelo, y se veían muy pocos entre los indígenas*³⁵. Además señala que *“poseen algunas aves domésticas, como gallos y gallinas, pequeños, pero de muy buen gusto, y ratas, que les sirven de alimento*³⁶. Volviendo al tema de los peces, George Forster, indica que *“los nativos seguían ofreciendo algunas papas ya cocinadas en venta y, en una choza en donde nos detuvimos, nos vendieron algunos pescados*³⁷. Esta es la primera referencia de los navegantes que tenemos respecto al consumo de pescado. En la relación de Johann Reinhold

³¹ González de Haedo en Foerster, 2012:113

³² Primer piloto de la fragata Santa Rosalía, de la expedición de González de Haedo.

³³ Artillero de la expedición

³⁴ Marra en Foerster, 2012:146

³⁵ Cook en Foerster, 2012:162

³⁶ Ibidem.

³⁷ Forster en Foerster, 2012:184

Forster comenta *“llegamos a algunas plantaciones y una choza, donde nos detuvimos y compramos algunas batatas y pescado ya preparado”*³⁸.

Sin duda, para nuestro estudio, una de las expediciones más interesante es la que realiza La Pérouse en abril de 1786. En su relación, hace referencia a las características de Isla de Pascua comentando:

*“Ellos [respecto a la expedición de Cook] llegaron a esta isla después de un viaje largo y penoso, faltos de todo, enfermos de escorbuto y no encontraron ni agua, ni leña, ni cerdos; algunas gallinas, bananas y patatas, son muy pobres los recursos en esas circunstancias. Sus relatos llevan el sello de esta situación. La nuestra era infinitamente mejor: los tripulantes gozaban de la más perfecta salud, habíamos tomado en Chile aquello que nos era necesario para varios meses y sólo queríamos de este pueblo la facultad de hacerles el bien. Les trajimos cabras, ovejas, cerdos; teníamos semillas de naranjo, de limonero, de algodón, de maíz y, en general, de todas las especies que podían ser aptas para su isla.”*³⁹

Luego de examinar esta documentación y relatos, cabe preguntarse, si la dieta rapanui estaba constituida principalmente por tubérculos, carnes (sobre todo gallinas, ratas, pescados y moluscos) y frutas, por qué los exploradores europeos prácticamente no mencionan a los peces de la Isla (siendo que los trabajos de los arqueólogos respaldan su consumo), ni como alimento de intercambio (excepto en Cook, que habla de que compraron) ¿Hay un valor diferencial entre la gallina y los peces? ¿Por qué es más común ofrecer gallina y no pescado a los recién llegados?

Una posible explicación, puede tener que ver con el valor simbólico que poseen las aves de corral dentro del universo rapanui. No sólo son creadoras de una de las tribus más poderosas (los Miru), sino que tienen un uso preferencial en los ámbitos festivos/religiosos. Además, regalar gallinas se considera de buena suerte⁴⁰.

³⁸ *Ibíd*, p.225

³⁹ La Pérouse en Foerster, 2012:237

⁴⁰ Se suele regalar a los recién nacidos cumplidos varios días de vida.

Tal como señala Montecino (2009) *“la carne y los tubérculos parecen ser los protagonistas de los banquetes, pero de modo fundamental queda de manifiesto la relevancia de las aves de corral, cuyos significados parecen indicar que más allá de ser una fuente de proteína animal fueron revestidos de otros significados”* (p.65). Estos otros significados, alude la autora, tienen que ver, por una parte, con el trabajo que implicaba cuidarlos y alimentarlos, convirtiéndose en un *“bien altamente valorado de la política de reciprocidad”*, además de que están presentes en múltiples ritos de pasaje, tal como la ceremonia del sueño⁴¹ donde hay una estrecha vinculación entre la ingesta de gallo blanco o gallina blanca y soñar, repercutiendo en la visión del destino tanto colectivo como individual.

Además, si nos atenemos a los relatos presentados anteriormente, Hotu Matu’a es considerado el primer “colonizador” y es justamente él quien lo llevó a la Isla. Es decir, que se valora y ocupa un lugar fundamental dentro del universo rapanui un alimento que justamente fue traído⁴² pero no por cualquier persona, sino que por el primer rey de Rapa Nui.

Por otra parte de los peces, sabemos que Make Make (principal dios rapanui, vinculado al Tangata Manu y a la introducción de los pájaros en la Isla) fue el que creó todo lo conocido. Por lo que también fue el creador de los peces. Su origen se relaciona con que Make Make quería *“crear gente para que pensara y hablara como él. Empuñó una piedra y se masturbó con ella, pero no resultó. Se dirigió al mar y se volvió a masturbar, más sus semillas derramadas en las aguas sólo engendraron miles de pececillos que poblaron el océano.”* (Montecino 2003:133). Existe una historia respecto a los nanue (peces muy apetecidos hoy en día en la Isla) que dice que los nanúes provienen de un niño que fue dejado en la orilla del mar por su madre que se encontraba marisqueando. Pero dos aku aku⁴³ que habitaban las

⁴¹ ver Montecino, 2009:66

⁴² Han habido múltiples discusiones respecto al origen de ciertos alimentos que se encuentran en polinesia, como la rata polinésica, el plátano y los pollos. Esto dado, que sus estudios pueden dar pistas respecto a los flujos migratorios polinésicos. Recientemente el Centro Australiano para ADN antiguo de la Universidad de Adelaide, publicó un artículo en que prueban a través de análisis genéticos, que la teoría de que existirían similitudes entre pollos sudamericanos precolombinos y polinésicos no es tal, ya que se habría trabajado con materiales contaminados (Thomson et al, 2014)

⁴³ Son los espíritus de los rapanui que quebrantaron los tabúes, transformándose en almas dañinas y traviesas después de su muerte. (Montecino, 2003:36)

cercanías del Poike al parecer se lo habían llevado. El niño cantaba su desgracia y su madre desesperada se arrojaba al mar, pero al asir al niño y llevarlo a la orilla este moría y era llevado nuevamente por las olas donde renacía. Al salir el sol, el niño se hundió y reapareció como un pez colorado que nadaba pegado a las costas. El niño-pez nadó hacia Orongo, miró a su madre por última vez y se fue hacia Motu Nui, desde ahí que no se le ha vuelto a ver. Pero al pasar el tiempo fue visto con otros compañeros como él, cuando los pescadores los atrapaban los devolvían al mar, ya que antes habían sido personas. (Montecino, 2003:329). Es decir, la información que conocemos respecto a los peces tiene que ver con sus orígenes en el tiempo mítico, en el momento mismo de la propia creación de los rapanui y todo lo existente. Es un alimento que emana desde su propio dios, Make Make.

Es por estas informaciones que hemos podido recolectar, es que creemos que esta diferencia en las observaciones se puede deber a dos fenómenos. Por una parte, que efectivamente exista un valor diferencial entre los dos alimentos, donde de alguna manera las aves han tenido mayor preponderancia, basta con recordar que, es un alimento introducido por el primer rey de Pascua y que rápidamente se posiciona en un lugar privilegiado dentro de la dieta rapanui. Por lo que podemos pensar que también es un mejor “presente” para ofrecer a los “otros”, ya que debemos recordar que uno de los fines de estos regalos alimenticios era justamente poder adquirir alguno de los bienes que poseían los viajeros. Por otra parte, sabemos que el consumo de peces estaba regido por ciertos tapus (tabúes), por lo que es posible que sólo encontraran pescado en algunas casas, dado que su consumo para la población general estaba vetado ciertos meses del año y sólo algunas familias podían seguir consumiéndolo, la pena por romper este tapu conllevaba a la muerte por intoxicación de forma inmediata luego del consumo del alimento prohibido.

1.2 *Los primeros intentos de cultivos, el establecimiento de los misioneros y expediciones chilenas.*

Otro hito importante que podemos destacar es la llegada e instalación de la Misión Católica en Rapa Nui. De hecho, fue la Congregación de los Sagrados Corazones quien envió por primera vez misioneros a explorar esta Isla.

“Mucho tiempo hacía que los misioneros de la Congregación de los Sagrados Corazones espiaban una oportunidad para abordar esa isla misteriosa. Las noticias dadas por el capitán (Lajeune, que viajó en Cassini en 1864) y el aspecto favorable con que la presentaba decidieron al R. P. Pacomio Olivier, provincial de la Congregación en América, a emprender la misión para llevar la luz de la fe y los beneficios de la civilización cristiana a esos pobres y abandonados insulares.

*La Favorita, después de una feliz travesía, fondeó en la capital de Tahití el 11 de Mayo de 1863. Al desembarcar el P. Alberto y sus compañeros supieron que la isla de Pascua acababa de ser teatro de odiosas iniquidades, lo que grandemente contrariaba sus designios de iniciar pronto la misión.”*⁴⁴

Las iniquidades a la que se refiere Monseñor Edwards⁴⁵, tiene que ver con las Expediciones Esclavistas venidas desde el Perú en búsqueda de personas para trabajar en las guaneras.

Estas expediciones menguaron considerablemente la población rapanui. Monseñor Jaussen (Obispo de Axieri y Vicario Apostólico de la Oceanía Oriental) al enterarse de esta situación intervino en favor de los isleños, exigiéndole al gobierno Francés que intercediera ante Perú, para que los pascuenses que se encontraban allí fueran repatriados. Es así, que muchos lograron regresar a la Isla, pero por desgracia, algunos contrajeron viruela, por lo que al llegar contagiaron a muchos de sus escasos habitantes, disminuyendo nuevamente su población.

⁴⁴ Libro del Apóstol de la Isla de Pascua, 1918 escrito por Monseñor Rafael Edwards.

⁴⁵ Monseñor Rafael Edwards Salas, Vicario Castrense

Es por estos motivos, que la misión de Tahití decidió que aún no era el momento de principiar la misión. Frente a esta situación el Hermano Eugenio⁴⁶ se ofreció para *“explorar el campo y prepararlo a los misioneros. Había en Tahití cuatro hombres, una mujer y un niño de los cautivos de la Isla de Pascua. Se decidió que fueran con el Hno. Eugenio a la Isla. Llevó entre otras cosas herramientas, madera labrada, harina y algunos Catecismos en lengua tahitiana.”* (Edwards, 1918:10) Además, *“el Hermano Eugene tomó cinco ovejas y algunos injertos de árboles, con la esperanza de poderlos aclimatar en la isla de Pascua.”*⁴⁷

Cuando arribó a la Isla, *“le rogué [a Daniel⁴⁸] que me trajese un poco de hierba que le daría en la orilla, para mis cinco carneros dejados a bordo y casi muertos de hambre...”*⁴⁹. Fue así que el hermano Eugenio partió a la Isla, y luego de varios meses sin que se tuviera noticias de él, el R.P Pacomio Olivier Provincial decidió fletar un buque, la goleta *Teresa Ramos*, donde viajarían el R.P. Bernabé Castan y hermano Hugo, para obtener noticias del hno. Eugenio. Llegaron el 11 de Octubre a Anakena.

La vida del hermano Eugenio no fue fácil esos nueve meses (aproximadamente) de aislamiento. Relata que fue “poseído” por *Torometi*, un pascuense, del cual debía defenderse así como sus a cosas *“contra las invasiones y pretensiones perseverantes y siempre crecientes*⁵⁰. Su vida, cuenta, fue sin mayores distracciones, ya que lo primero fue cultivar un rincón de tierra. Respecto a la agricultura de los pascuenses comenta:

La agricultura, ya lo dije, no le exige a los indígenas grandes esfuerzos. La fertilidad del suelo, aunque rocoso, la periodicidad de las lluvias, el calor templado que disfruta esta pequeña isla, parecen hacerla susceptible de toda especie de producciones. Mis ensayos fueron pocos numerosos. Las pocas

⁴⁶ El hermano Eugenio Eyraud (1820-1868) fue el primer misionero de Isla de Pascua y pertenecía a la congregación de los Sagrados Corazones. Para más información sobre su vida ver el folleto escrito por Monseñor Edwards en 1918 titulado “El apóstol de la Isla de Pascua, José Eugenio Eyraud, hermano de la congregación de los Sagrados Corazones”.

⁴⁷ Extracto de la carta de P. Pacome Olivier a MRP Rouchouze en Paris, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:13

⁴⁸ Joven mangarevo que fue llevado por Eugenio Eyraud a Isla de Pascua para que sea su intérprete.

⁴⁹ Extracto de la relación de Eyraud de 1864, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:15

⁵⁰ Extracto de la relación de Eyraud de 1864, Foerster, Montecino y Moreno, 2013:20

*legumbres que he sembrado están bien. Todas las plantas que había traído habrían podido aclimatarse, pero una parte me fue robada por Torometi, que las dejó secar antes de plantarlas. El pequeño terreno que había cultivado ha desaparecido poco a poco, pisado, arrasado por los vecinos y los niños. Pero estos ensayos bastan para mostrar que sería muy fácil conseguir las producciones que encontramos en las latitudes medias. Los canacas no necesitan de tantas cosas. También la agricultura no está aquí más que en germen, como todo el resto.*⁵¹

Lo importante de los misioneros (para nuestros fines) es que con su llegada se introducen nuevos productos a la Isla, principalmente traídos desde Tahití. Además la documentación publicada por Foerster, Montecino y Moreno (2013), sobre las relaciones de los padres franceses, nos da pistas respecto al acontecer de la Isla y sus características.

El hermano Eugenio vuelve a Chile el año 1865, para luego regresar a Isla de Pascua en 1866. En ese segundo viaje (y último, ya que fallecerá en 1868 a causa de una enfermedad), el R.P Olivier le escribe MRP Rouchouze que

*...Si consiguen desembarcar y poner en seguridad lo que llevan, podrán en algún tiempo aliñar las batatas. Han llevado una hermosa colección de árboles frutales y semillas de todo tipo, una vaca y dos terneros, conejos, palomas, provisiones. Combustible, hierro galvanizado, etc.*⁵²

Esta es la primera referencia que hemos encontrado respecto a la entrada de conejos y vacunos a la Isla. Y en 1868 nos encontramos con la siguiente información:

*...El R.P Gaspard parte mañana hacia la isla de Pascua con un cargamento de 200 ovejas, 5 vacas, 2 toros, un caballo y un yegua, 4 cerdos, 6 asnos, 4 perros, 3 gatos, etc., pero se lamenta no llevar a nadie con él...*⁵³

⁵¹ Ibíd, p. 25

⁵²Ibíd, p.47

⁵³ Carta del Padre Auguste Jamet al MRP Rouchouze en Paris, fechada el 9 de Noviembre de 1869, en Extracto de la relación de Eyraud de 1864, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:109

Además, en carta del 16 de abril de 1868, el P. Gulstan Ripert, da cuenta al P. Joachim Labrouse en Paris, sobre la misión de Pascua, diciendo que *“los misioneros cultivan melones y maíz que les servían de gran ayuda si las ratas causarían menos daños. Hay también muchas gallinas y gran cantidad de perros.”*⁵⁴

Ya en 1870, visita la Isla la corbeta de guerra *O’Higgins* a cargo del capitán Luis A. Lynch. En su diario de navegación, el capitán señala que *“aparte de las tres clases de plátanos que se cultivan en la isla, de los camotes y ñames, hay tres arbustos de inmensa utilidad para la industria. Estos son el mahute, el borahu y el tíi.”*(Lynch en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:436). También escribe que en la Misión que se emplaza en Hanga Roa, los misioneros han iniciado el cultivo de algunos árboles y semillas que trajeron desde Chile, tales como naranjos, duraznos, parras, tabaco, maíz, calabaza, melones y coles. Señala que *“todas las plantas revelaban lozanía y vigor, especialmente el naranjo, el tabaco, la parra y el melón. No se han llevado otras especies y, por consiguiente, la práctica no ha enseñado si fructifican bien o no. Aseguran, sin embargo, que el trigo y la cebada granan mal”* (Lynch en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:437) pero indica que según su opinión, *“el tabaco, la vid, la alfalfa, el naranjo, la higuera, el lúcumo y el chirimoyo, y muchos otros propios de ese clima, podrían desarrollarse con entera seguridad.”* De esta manera augura para la Isla que tal vez su porvenir *“está cifrado en la industria vinícola, en el cultivo del tabaco, del tíi y de la caña de azúcar.”*(Lynch en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:438).

Es importante recalcar en este punto, que Lynch hace una diferenciación, al establecer que hay algunos alimentos que no se cultivan, sino que crecen sin “cuidado ni riego”, tal es el caso de la caña dulce, la cual *“los naturales la consumen en abundancia, comiéndola en bruto; pero no se toman el trabajo de cultivarla.”*⁵⁵ Respecto a los animales, comenta que el ganado lanar se ha aclimatado bastante bien a las condiciones de la isla.

⁵⁴ Extracto de la relación de Eyraud de 1864, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:59

⁵⁵ Lynch en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:438

“El poco ganado lanar transportado de Chile y de Australia no sufre pérdidas en el invierno y se acrecienta bajo condiciones normales. Los vacunos se mantienen bien”⁵⁶

Respecto a la fauna, comenta que es prácticamente nula, ya que no hay *“ni un cuadrúpedo, ni un volátil, ni un insecto. Ratas en el campo y una que otra ave tormentosa del océano que va a anidar en las rocas, forman el reino animal de esta desolada región.”⁵⁷* Pero, por primera vez, se da cuenta de la variedad de animales marinos:

“En las aguas que bañan el pie del promontorio sur se halla en abundancia la langosta, tan grande como en Juan Fernández, vetada con colores vivos y con púas agudas sobre el dorso. Carece de patas gruesas con asas fuertes, propias de esta clase de crustáceos, lo que la hace tal vez formar un...los naturales la estiman mucho y la sacan del mar zambulléndose hasta el fondo.

También hay algunos peces ribereños dignos de mención. El cotehiva...la coreba...el volador”⁵⁸

Luego, en 1872 visita la Isla Pierre Loti⁵⁹, quien recalca en su relación la forma de habitar de los rapanui.

[sobre una casa] “La habita el jefe con su mujer, sus dos hijos, su hija, yerno y nieto. En todo siete personas, y además las gallinas, conejos y siete grandes gatos de hocico largo, lo que no impide que los ratones se paseasen a sus anchas entre nosotros.”⁶⁰

Además, obtenemos una nueva referencia respecto de los conejos en Pascua, ya que Loti comenta que se les intentó vender frecuentemente este animal, y con alguna insistencia, ya que escribe en su diario: *“Este es uno de los lances más desagradables del país: cada uno de los naturales lleva colgados del cinto muchos*

⁵⁶ Ibidem.

⁵⁷ Ibidem.

⁵⁸ Ibid, p.439

⁵⁹ (1850-1923) Seudónimo de Julien Viaud. Fue escritor y oficial de la Marina francesa.

⁶⁰ Extracto del informe del capitán Lynch, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:460

conejos, y atormenta a los extraños para que se los compren. Un conejo por un alfiler; tal es la tarifa que han establecido los marinos". (Loti en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:464). Esto refleja que hubo un apogeo de conejos en la Isla, al contrario de lo que comentan Flenley y Bahn (2011), en que dicen que Isla de Pascua es posiblemente el único lugar donde los conejos no alcanzaron a reproducirse antes de que se consumieran. Si bien, es interesante, que según estos mismo autores, los conejos desaparecieron a comienzos de siglo XX, por lo que, a pesar de que existan muchos dichos populares respecto a la rápida reproducción de estos animales, hay que destacar que su desarrollo en Pascua fue (posiblemente) explosivo y muy corto. Cabe preguntarse entonces, de las causas por las cuales éstos nos lograron sobrevivir.

Otro texto que nos da algunas luces respecto a la introducción de algunas especies a la Isla, es el escrito de Rodulfo Philippi⁶¹, publicado en los Anales de la Universidad de Chile en 1873. El destaca que en la Isla hay presencia abundante de tii, *cuyo sabor es una vez asada, es relajante y muy parecido al de la chancaca fina*.⁶²

En 1875, desembarca en la Isla la corbeta nacional *O'Higgins* al mando del capitán de fragata Juan E. López. Ya en esta fecha, encontramos una diferencia respecto a lo que los isleños ofrecen a los navegantes, esta vez, además de plátanos, camotes y gallinas también ofrecen conejos. Una vez más no encontramos citado que se haya hecho intercambio de pescados o mariscos. Además, este capitán escribe en su relación respecto a la casa de Dutrou-Bornier, el cual tenía huertos, donde se encuentran: *"crecidas enredaderas, parras, duraznos e higueras que producen excelentes frutos, entremezclándose en agradable desorden las acacias, la morera, el naranjo y el níspero, plantas que comienzan a tomar una frondosidad admirable"*⁶³. Huertos que también serán descritos por Pinart⁶⁴ en 1877, en que dice que estaba lleno de higueras, almendros, perales, duraznos y moreras. Detrás de la casa, creó una vasta plantación de vides y, delante, un cultivo de cañas de

⁶¹ (1808-1904) Naturalista y médico cirujano alemán radicado en Chile. Hizo valiosos aportes en el ámbito de la biología y geología.

⁶² Fragmento del texto de Philippi de 1873, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:497

⁶³ Extracto del Informe del Capitán Juan E. López de 1875, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:583

⁶⁴ (1852-1911) Lingüista, etnógrafo y coleccionista francés especialista en el continente americano.

azúcar. Si bien, intuimos por la relación que tienen los administradores y las denuncias que se establecieron contra Pito Pito⁶⁵, que si bien existían estos productos en esa fecha en la Isla, estos no eran de uso masivo por la población indígena. Información que corroboramos cuando Pinart comenta más tarde en su texto que *“la población actual son sólo ciento once hombres, mujeres y niños. Su alimentación, esencialmente vegetal, casi exclusivamente compuesto por bananas y de una especie de sandía, es probablemente la causa de su constitución débil.”*(Pinart en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:609)

Otro aspecto a destacar de su relación es que se comenta, por primera vez que *“En contorno de la isla de Pascua se pueden coger con el canasto de mallas abundantes y exquisitas langostas, diversas a las que abundan en las aguas de Juan Fernández y en la isla de San Felix”*⁶⁶

Pinart describe la presencia de cerdos, de los cuales *“cuyos ancestros fueron probablemente traídos por los misioneros y Dutrou-Bornier, se volvieron demasiado numerosos y viven enteramente en estado salvaje....estos cerdos salvajes son muy temidos por los naturales, los cuales nunca los cazan y menos se preocupan de domesticarlos.”*⁶⁷

1.3 La llegada de un nuevo portero: la CEDIP

“...había para la compañía un gran interés en que la isla de Pascua pudiera ser transformada en una hacienda, en un granero que, a una distancia relativamente corta, les produjese abundantemente y a muy poco costo y aun con ganancias los víveres y remesas necesarios. De aquí el inquieto celo con que ven al capitán Bornier en la isla, alimentando un pensamiento análogo al suyo. La consecuencia de esto es que los habitantes se hallan divididos en dos partidos, por decirlo así. Los que obedecen a los misioneros, que son los más numerosos, y los que son fieles al capitán...”

⁶⁵ Seudónimo usado por los pascuenses para referirse a Dutrou-Bornier.

⁶⁶ Extracto del Informe de Pinart 1877, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:584

⁶⁷ *Ibid.*, p.597

(Diario de navegación llevado por el capitán de Fragata don Luis A. Lynch Zaldívar, en Foerster, Montecino y Moreno, 2013:426)

Posiblemente, el periodo de la instauración de la Compañía Explotadora sea uno de los más convulsionados dentro de la historia rapanui. No sólo porque redefinió los límites de la Isla (en el sentido de que estableció límites relativamente claros respecto a qué era de quién) sino porque trajo consigo la llegada de la pulpería, con todos sus productos continentales, y la instalación tanto de extranjeros como continentales de forma más permanente, ya sea como administradores, subdelegados o agentes del Estado, todos acompañados, por lo general, por sus esposas. Veremos por ello, una breve historia de la instauración de la Compañía Explotadora.

En 1868 se asienta en la Isla el comerciante francés Jean Baptiste Dutrou Bornier, quien en ese tiempo tenía empresas ovejeras en Polinesia. Allí adquirió algunos terrenos en la Isla. En 1871 forma una sociedad con Alexander Salmon y John Brander (empresario y dueño de una de las casas comerciales más grandes de la polinesia). Bornier vivía en la Isla y construyó su casa en el sector de Mataveri, pero éste entró rápidamente en disputas con la misión, específicamente con el padre Roussel, quien desaprobaba el trato que Bornier le daba a los indígenas, así como su adquisición fraudulenta de gran parte de sus propiedades. Fue así que la Isla se dividió en dos bandos, por una parte los Miru, encabezados por Torometi y sus partidarios del lado occidental (que apoyaban a Bornier) y el sector de oriente de la Isla dirigida por Tepano Roma a Ure Moenga y sus partidarios de Hotu Iti (que apoyaban al padre Roussel). Esto desató violentos conflictos, que culminaron cuando el Obispo de Tahití, Monseñor Tepano Jaussen ordenó la salida del padre Roussel y Escolan en 1871, llevándose consigo a unos 168 isleños a Tahití y Mangareva. (Pakarati, 2012)

Dutrou Bornier, fue un activo participante a favor de la radicación indígena en Hanga Roa, y fue el primero en pensar Isla de Pascua como una “hacienda”⁶⁸. El poder de

⁶⁸ Muchos autores rebaten esta idea de que se llame hacienda al sistema que se estableció en Pascua, debido a que se puede poner en duda si existió la relación patrón-inquilino tal como la conocemos y aplicamos a los esquemas de las zona central de Chile. (Para más detalles ver Foerster en Fuentes et al, 2013)

Pito Pito (como lo recuerdan hasta el día de hoy los pascuenses) llegó a tal punto que se autoproclamó Rey (Jean I) de la Isla, dado que estableció una relación de alianza con Koreto (con quien tendrá dos hijas) reina de Pascua. Dutrou Bornier, muere en condiciones poco esclarecidas, según las versiones oficiales, murió el 6 de agosto de 1876 a causa de una caída que sufrió andando a caballo. Pero, siempre quedó el rumor de que en verdad fue asesinado por miembros de la comunidad, en respuesta a sus malos tratos.

En 1895, la sucesión Brander-Bornier, administrada por el hijo de Salmon, Arii Paea Salmon (emparentado con la realeza tahitiana), deciden vender sus tierras a Enrique Merlet, francés radicado largamente en Valparaíso. La venta se ratifica en Valparaíso en 1897, creándose la Compañía Explotadora Enrique Merlet. Además éste suscribe un contrato de arriendo con el Estado de Chile.

Merlet en 1903 decide vender sus acciones a la Compañía Inglesa Williamson Balfour y Cía, constituyéndose de esta manera la Compañía Explotadora de la Isla de Pascua (de ahora en adelante CEDIP) (Edwards, 2011; Foerster, 2013). El propósito de esta firma era establecer una empresa comercial que le permitiera exportar lana de primera calidad a Inglaterra⁶⁹. Con el tiempo, la CEDIP amplió su rubro y empezó a tener chancherías. Estas, eran fuente de trabajo para la comunidad (con la ovejas se requería muy poca mano de obra y sólo aumentaba en tiempos de la esquila) ya que ellos eran quienes proveían el alimento a los chanchos, a saber, el maíz.

Es de esta manera que muchas familias pascuenses se dedicaron al cultivo de este cereal y así fueron haciendo sus fortunas.⁷⁰

Con la instauración de la CEDIP en Isla de Pascua, también se establece la primera y única pulpería, la cual proveía de productos traídos desde el continente, fletados por los barcos de la armada que recalaban una vez al año (aproximadamente) en la Isla. Según el informe del Subdelegado Marítimo Manuel Olalquiaga, quien estuvo

⁶⁹ Hay ciertas discusiones respecto al destinatario de esta “materia prima”, ya que algunos arguyen que iban a parar a la industria de lana merino nacional y otros que era llevada directamente a Inglaterra. Ver Fuentes et al, 2013.

⁷⁰ Para detalles sobre esto ver Foerster en Fuentes et al, 2013:213

en la Isla ejerciendo ese cargo desde 1935 a 1936, la subdelegación marítima compra mensualmente a la pulpería: azúcar, fósforos, té, arroz, harina. Además contamos con la lista de productos traídos por el vapor *Coyhaique*, en Noviembre de 1935, donde podemos destacar, además de los ya mencionados productos, sacos de papas, Aceite “Bau”, sal⁷¹, cerveza, avena, vino, aceite en latas.

Hasta el año 1933 (año de la inscripción de las tierras como fiscales) la CEDIP poseía dos bienes fundamentales en la Isla, tierra y ganado. Luego de esta fecha, sólo poseía inversiones (tales como construcción, cercos, etc) y ganado (Foerster, 2013). Respecto a éste último, estos o eran propios o eran del Fisco. Respecto a estos últimos, tenemos la siguiente información:

	1900	1912	1915	1917	1923	1924	1925
Ovejunos	24.000	15.000	14.000	14.000	32.000	31.802	41.589
Vacunos	4.000	7.000	2.500	2.800	5.000	2.524	1.637
Caballares	200	corta porción		1.000	1.000	340	190
Asnos		3					41

	1926	1927	1928	1929-30	1932	1953
Ovejunos	45.000	34.145	40.306	40.000	39.208	40.323
Vacunos	3.000	1.022	853	1.113	811	257
Caballares	250	92	112	177	138	177
Porcinos	575				223	577

(Fuente: Foerster 2013)

Como podemos ver en el cuadro precedente, si bien, la mayor parte del ganado corresponde al ovejuno, siempre se mantuvo una buena cantidad de vacunos. Estos en general se dividen de la siguiente manera:

⁷¹ Respecto a este producto, Felipe Pakarati nos cuenta que “La sal fue una escasez fuerte aquí también, mucha gente comía sin sal, no puede comer con la sal, entonces se conseguía se iba de casa en casa por si alguien tenía...no traían para la venta y el barco de la compañía se acababa, no venía con mucho stock”...tú sabes que la sal da sabor artificial...con sal da un sabor mejor a la comida”

“En este rodeo [1936] se pudo constatar que existían 600 vacunos pertenecientes a los nativos y 153 pertenecientes al Fisco, compuesto estos últimos de la siguiente forma:

Toros.....	1
Toritos.....	1
Vacas.....	56
Vaquillas.....	27
Novillos.....	37
Terneros.....	26
Bueyes.....	5
Total de vacunos	<u>153⁷²</u>

Esto respecto al ganado fiscal, ya que los animales de los rapanui iban a ser contabilizados en un Censo Agropecuario ese mismo año, pero no se pudo llevar a cabo ya que los isleños se negaron a proporcionar las informaciones necesarias (Olalquiaga, 1937)

Pero es de sospechar, que de los animales correspondientes a los nativos, su gran mayoría (al igual que el Fiscal) corresponda a vacas y vaquillas. De ellas, se consumía principalmente la leche. Tal como nos cuenta Felipe Pakarati lo que más se tenía eran “*vacas lecheras, cualquiera tenía...había mucho aquí mantequillas, queso*”. Su uso debió ser relativamente masivo, ya que Alfredo Tuki recuerda que su madre le hacía una mamadera con “*leche natural de las vacas de la casa, entonces cuando era un poquito más grandes con mi hermano las encerrábamos y la mama las ordeñaba y sacaba leche y sacaba dos baldes de leche*”. Leche que era consumida también por su padre y tíos que llegaban a la casa. Además su madre hacía con ella “*leche asada, eso siempre se ha hecho aquí, es muy conocido, y queso también...*”. Con la leche se introducen una serie de recetas. Stephanie Araki Pont, bisnieta de Vicente Pont, dice que su bisabuelo trajo a la Isla la receta

⁷² Datos desde Memoria del Subdelegado Marítimo Manuel Olalquiaga. La cifra de animales que poseen los pascuenses también se encuentra en el Informe Confidencial de Aguilera del año 1935.

para hacer queso *“porque aquí nadie sabía mucho, entonces eran los que venían de afuera los que traían esas cosas”*. Además, como recalca Felipe Pakarati *“acá aprendemos rápido, no es necesario tener un profesor para aprender a hacer las cosas, nosotros miramos y después lo hacemos igualito.”* María Luisa Ika Nahoe nos relata que *“en ese tiempo no hay otra comida, tenemos leche de vaca, tenemos harta vaca, tenemos harta leche, hacemos queso, leche con plátano, leche con zapallo, todo eso así antigua, leche con uhi o ñame en el continente, con ese hacemos, dejamos enfriar para comer como postre, comimos las cazuelas, los asados y acompaña con ese postre, guardando en el frío para que uno come”*. Es decir, se incorporó este nuevo producto con tubérculos locales. La mezcla de leche con plátano, ñame y zapallo fueron preparaciones que hasta el día de hoy podemos observar que se consumen comúnmente en los hogares. Pero esta vez con una salvedad, se preparan con leche en polvo o de caja.

Por otra parte, la esposa del administrador de turno también jugó un papel importante, dado que como recuerda Graciela Huke (cuya madre y abuela trabajaron en la casa del administrador como cocineras y lavanderas) *“esa señora les enseñó muchas cosas, a preparar mermelada, a preparar como se llama, longaniza, queso de cabeza de patita de chancho, de vacuno de todo, y ahí me enseñó mi mamá, y mi abuelita también”*. También en este período, y gracias al azúcar que llegaba en el barco, se comenzaron a preparar algunas mermeladas (de mango, papaya, piña). Ana Lola Tuki nos cuenta que *“antes [época de la compañía] había mucha leche, mantequilla aquí, hacían mucho queso cuando andaban las vacas dando vuelta, mi papá marca como cruz en la izquierda, mi marido una D en la pierna de la vaca, entonces todos saben de quien es...había pan, y hacía mucha sopaipilla, porque mi papa era millonaria de manteca de mamoe, se cocina afuera con caca de caballo y café con leche y sopaipilla, y mi mamá hace queque y ralla limón, queda oloroso y hace chancho”*. Todos los productos antes mencionados eran proveídos por la pulpería.

Había sólo dos formas de acceder a los productos de la pulpería, la primera vía era trabajando para la CEDIP y la otra, vendiéndole maíz para los cerdos de la grasería.

a. Trabajando para la compañía

En una carta enviada por Edmunds⁷³ al comandante de la *Baquedano*, que fue re-
enviada a Monseñor Edwards el 23 de Junio de 1917, éste comenta que:

“Viveres de empleados y trabajadores. A los empleados y trabajadores se les da una novena parte de cordero capón diario.

A los empleados se les da también 30 libras de harina, 5 libras de azúcar, 5 de arroz, dos de café mensuales. Además sal, fideos, té, etc.etc. según lo que venga del continente.

La carne se entrega cruda y los víveres en crudo mensualmente.-

Los trabajadores tienen derecho a carne en los trabajos de la esquila, baño y trabajos marítimos; los que trabajan en Mataveri etc. Se le da comida en la cocina de las casas.”

El tema de los víveres y la alimentación de los trabajadores, fue un tema que se negoció en las conversaciones referentes al nuevo contrato que establecería el Fisco con la CEDIP, que desembocó en la redacción del Temperamento. Dentro de las conversaciones que se tuvieron, en las cuales estuvo involucrado de manera permanente Monseñor Edwards (como presidente de la Comisión Consultiva) y Enrique Williamson. En una misiva, del primero al segundo, fechada el 1 de Julio de 1918, destacamos:

“Que la situación es la siguiente: la Compañía goza de la tenencia de la Isla, sin perjuicio de los derechos del Fisco, ha dejado 2000 hectáreas para los indígenas y los servicios públicos, conserva en su poder el ganado fiscal y da cierta ración de carne y un número de vacas y bueyes para los leprosos, funcionarios e indígenas”.

Los trabajadores tenían derecho a elegir Representantes Populares, los cuales tenían el deber de negociar frente al administrador y subdelegado marítimo, las

⁷³ Administrador de la CEDIP desde 1906-1929

condiciones de trabajo, los precios de la pulpería, encargar algunos productos que traía el buque, entre otras funciones.

Contamos con un Contrato de Trabajo, que data de 1950, en el que los representantes de la comunidad Daniel Chávez, Alberto Huke⁷⁴ y Urbano Hey; junto con el general de Corbeta Sr. Jorge Tapia de la Barra; los representantes de la Compañía Sr. Carlos Daly y Fernando Cadix y Subdelegado Marítimo Sr. Luis Aceituno Rojas; especifican en el artículo 5 del mismo lo siguiente:

“ART. 5° ALIMENTACION

Durante las faenas de embarque, esquila y marca de ganado, la Compañía proporcionará a sus obreros la siguiente ración alimenticia que se indica a continuación:

- a) DESAYUNO.- Dos tazas de café, tipo corriente, azucarado con cinco sopaipillas por personas.-*
- b) ALMUERZO.- Carne con dos kilos de arroz o porotos y café o té con sopaipillas, igual que el desayuno.-*
- c) COMIDA.- Tendrán derecho a comida siempre que se trabaje sobretiempo y consistirá de 3 corderos con dos kilos de arroz o porotos para el total de la cuadrilla; además se dará una o dos tazas de café o té con cinco sopaipillas por persona.-*

Además a los trabajadores de la compañía, su sueldo se descomponía en un salario, una ración u bonificaciones en los precios de la pulpería. (CORFO, 1950).

Dentro de la ración, se considera:

46 kilos de harina

5 kilos de azúcar

⁷⁴ Posiblemente este sea el episodio que recuerda Graciela Huke respecto a la participación de su padre como representante popular. Al respecto nos contó: “en ese tiempo alegó a la Compañía que ellos creían que nosotros éramos animales, la Compañía tenía jarras de porcelana y todo eso, y al resto se amarra olla en un alambre y cuando está cocido se tira al pasto para que coman, y mi papa lo vio y dijo ah no, y tomó un caballo y fue a hablar con el gobernador, y dice entonces mi gente hace trabajar y después hace comer en el mismo pasto que hace pichi y todo, si tu quiere tu lana para el buque que llega en 6 días, tienes que arreglar esto y me llevo a mi gente. Y así llegó tenedor, cuchillo, plato y avisó a la gente para que vaya.”

4 kilos de porotos

1 kilo de café

3 corderos por persona en promedio

Por otra parte, la misión de los Representantes Populares era participar de las conversaciones donde se fijaba el precio de los productos de la pulpería (reclamo muy común por parte de la comunidad y de las comisiones que visitaron la Isla, que a su llegada al continente denunciaban los abusos de sobreprecio de la pulpería)

b. Venta de maíz

Como dijimos anteriormente, la otra forma de obtener artículos de la pulpería es a través del dinero que adquieren las familias a través de la venta de maíz a la Compañía. La familia de Alfredo Tuki Paté fue una de las que se dedicaron al cultivo del maíz en la Isla. Al respecto, nos cuenta que las bodegas de la Compañía Explotadora se encontraban en los terrenos que hoy en día ocupan los carabineros (sector de Mataveri), de hecho aún se mantienen muchas de sus estructuras, especialmente el de la pulpería. En ese sector se asentaba la casa del Administrador de la Williamson y Balfour. Además al fondo se encontraba la bodega donde *“se recibía el maizal que la población le vendía a la Williamson Balfour para criar chanco, entonces tu llegabas con tu carreta , te estacionabas y te pesaban el maíz y de ahí te sacaban la cuenta, ya, tanto, y con ese valor tu podías ir al almacén de la Williamson Balfour”* en el cual se podía *“comprar víveres, comprar harina, azúcar, tallarines, fideos, ese tipo de cosas...y además te medían con un metro de medida y te cortaban un trozo de mezclilla y a tu señora le medían esto.....popelina, y se lo cortaban y ahí medían...y en zapatería te daban alpargata por persona...las alpargatas...muchas veces no duraban ni un mes, no porque la gente no se los ponía porque estaba mayoritariamente estaba la población a pie pelado....bueno...ahí en Mataveri era el centro operacional de la isla, ahora, más allá del camino que va al volcán, ahí está toda la chanchería, allí tenía como 20.000, 30.000 chanchos y todo este lugar donde está el aeropuerto ahora, donde estamos todo esto era chanchería, está cerrado...”. Según el informe Confidencial de Ángel*

Aguilera⁷⁵, ésta es la principal fuente de recursos de los nativos y “obtienen por este capítulo cerca de \$30.000.- al año, por ventas que hacen a la Compañía Explotadora a \$0,12 el kilogramo.”(Aguilera, 1935:5)

1.4 Las nuevas tecnologías, “Tunu Tatane”

Según Felipe Pakarati, las estufas a leña las empezó a traer la Compañía. Pero no eran de uso tan masivo, ya que, por una parte eran muy caras para la mayoría de la población y por otra parte, la escasez de leña hacía difícil su uso. Pero muchos isleños se las arreglaron, y tal como el padre de Graciela Huke, construyeron sus propios hornos a leña, donde cocían los panes que cocinaban y los queques.

Pero posiblemente, uno de los utensilios que más llamó nuestra atención, fue la olla que los rapanui denominaron “Tunu Tatane”. Esta olla, nos contaron, no era accesible por toda la población, pero quien tenía la prestaba a otra familia. Lo que más llama la atención es su peculiar nombre. “Tunu” es olla según Felipe Pakarati y Ana Lola Tuki, pero en el diccionario del padre Roussel aparece como cocer; y “tatane” es diablo, por lo que esta olla se llama literalmente olla para cocer a los demonios/satanases. Se llamó así *“porque precisamente cualquier sataná que ponías adentro lo tritura...diablo en ese caso es todo lo que entra...todo lo que querai cocinar entra ahí...una cabeza de chancho, una cabeza de vacuno, patas de chancho, las 4 patas del vacuno cabe de lo más bien allá adentro”* (Felipe Pakarati). Ana Lola Tuki recuerda que *“pones esa olla con agua, pones taro, pones choclo, para hacer humitas, o carne, come muy bien a la manera de esta isla”*. En general, cuando se indagó respecto a qué alimentos se cocinaban en esa olla especial, se nos dijo que se ponían cabezas de chancho, de cordero, las menudencias en general de los animales, también se podía hacer porotos y humitas. Es interesante, que las preparaciones que se nos mencionaron tenían que ver con recetas chilenas o productos que ingresaron en este periodo, los cuales podríamos hacer una analogía de que en algún punto, todos estos productos foráneos de alguna manera constituyen los “tatane” a los cuales hay que reunir en esta olla, para “cocerlos”, en

⁷⁵ Inspector de Bienes Nacional, que viajó a la Isla en 1935.

cocimiento que asumimos que por el tamaño y proporciones, son de cocción lenta. Es así que los tatanes representantes de lo foráneo se “cuecen” para luego incorporarlos al cuerpo/organismo rapanui, para que sea asimilado, sacado sus nutrientes y luego evacuado. Los tatanes *“aparecieron en la Isla con la llegada de los misioneros católicos. Con el tiempo fueron asemejándose a los aku (espíritus de la isla) volviéndose bromistas y riéndose de las desgracias ajenas...algunos son antropomorfos y a veces vuelan y se convierten en distintos animales para sancionar a quienes no se han portado correctamente o han sido poco piadosos. La única manera de salvarse de sus castigos es mediante la misma religión que profesan los tatane”* (Montecino, 2003:409). Además la misma autora señala que “las ollas de fierro emergen como signo de “chilenización” (Montecino: 2009:111)

Podríamos extrapolar, que estos alimentos introducidos por “los otros”, son justamente la encarnación de éstos (como bien se definen los tatane) y que para “salvarse de sus castigos” se deben incorporar, pero no de cualquier manera, sino como “la misma religión que profesan”. El uso de ollas dentro de la cultura occidental ha sido ampliamente difundido, y es posiblemente uno de los utensilios más recurrentes para cocinar los alimentos. Por lo que esta “olla”, podría ser leída como una forma de volver inocuos estos alimentos foráneos. Idea que la podemos asociar con el canibalismo, en el sentido de que en ella se cuecen las carnes del “otro” para incorporarlo.

Por otra parte, dentro de los mitos que existen sobre el diablo, Montecino (2003) comenta que la demonología fue una interpretación que sirvió para las lecturas que el orden colonial hizo del mundo indígena (p.178). En el norte de Chile, dicen que la fórmula para llamar al diablo es colocar en una olla al fuego y un gato negro al que se deja hervir, una vez finalizada la cocción se destapa la olla y aparece el diablo, quien concederá al convocante lo que le pida (Iribarren, 1972 en Montecino, 2003:180). Sabemos que el origen de los satanases tiene que ver con la llegada de la religión católica a la Isla, por lo que el *tunu tatane* podría ser una analogía católica basada en la otra cara de la demonología oficial, que es la que emerge desde las clases populares donde se ve al diablo como fuente de riqueza.

1.5 Campos de experimentación⁷⁶ y planes de reforestación

Según consta en el informe del Comandante Streeter, quien visitó Isla de Pascua el año 1939, ya desde el año 1937 se había puesto en marcha un plan de reforestación. Por orden del Ministerio de Tierras en 1937 el *Allipen* llevó una partida de 5000 mil árboles para estos fines, dentro de los cuales se encontraban eucaliptus, pinos y pimientos. Luego el año 38-39 se plantaron especies forestales (entre ellos miro Tahití, para impedir su extinción), especies nativas (toromiro, makoi, kete kete) y frutales. Dentro de estos últimos menciona que se plantaron 150 naranjos, 150 higueras, 100 guayabas, 30 chirimoyos, 100 plantas de café, 300 de algodón y 300 de pimientos. Se intentó plantar árboles de la familias de las rosáceas (como manzanos y duraznos pero al parecer no tuvieron mucho éxito).

Posiblemente este “Plan de Reforestación” tenga como antecedentes el decreto N°103 del 16 de Enero de 1935 del Ministerio de Tierras y Colonización, el cual declaró Parque Nacional los terrenos de las Islas del archipiélago de Juan Fernández y los de Isla de Pascua.

Este decreto originó un estudio técnico para la reforestación de Pascua, y la conveniente administración y dirección de estos trabajos por parte del Servicio de Bosques de ese Ministerio. Fue así que en 1935 viajó como inspector de Bienes Nacionales, Ángel Aguilera, quien en su Informe Confidencial fechado del 30 de Diciembre de ese año⁷⁷, comenta que:

“La madera es sumamente escasa y será un problema serio unos cinco años más, pues sólo quedan unos pocos árboles en el volcán Rano Kao y algunos eucaliptus que ha plantado la Compañía Explotadora en terrenos de la concesión y que sirven para sombra de los animales.”(Aguilera, 1935:5)

⁷⁶ Estos son los que a partir de la administración civil serán administrador por CORFO y que actualmente los administra SASIPA. Si bien estos campos se plantearon originalmente para experimental y reforestar la isla, la idea también era poder abastecer tanto al leprosario, escuela como habitantes de la isla de frutas y verduras frescas. Función que en opinión de Rafael Tuki nunca se ha cumplido, ya que el abastecimiento no ha sido nunca suficiente y además desde que SASIPA se hizo cargo los precios vuelven los productos inaccesibles.(Rafael Tuki)

⁷⁷ Este documento se encuentra en la Biblioteca William Mulloy de Isla de Pascua, bajo el título “Carpeta 1930”.

Razón por la cual, en su viaje llevó una partida de semillas de eucaliptus y ciprés, los cuales repartió a los isleños y dejó a José Paté a cargo de la realización de almácigos y supervisión de su plantación.

Además, en la década del 50 y por iniciativa del Ministerio de Tierra y Colonización, se establecieron tres campos de experimentación. La idea de estos terrenos era probar cómo se daban ciertos frutos en la Isla, teniendo en mira su posible exportación al continente. Esta información consta en el informe efectuado por Tapia de la Barra (Comandante *Angamos*) en 1950. Según este documento existen tres campos. El N°1 a cargo del Rvdo. Padre Sebastián Englert⁷⁸, y trabajado por Juan Haoa. Este campo es el que debía abastecer de verduras frescas a la escuela. Si bien Felbermayer, en su anexo al informe de Tapia, escribe que *“en esta parcela se encuentran actualmente plantados camotes, taros, plátanos, ñocho, porotos chilenos y pascuenses⁷⁹, sandías y melones....Los productos hasta la fecha entregados a la Escuela y Leprosario son insignificantes. Es indispensable intensificar los trabajos en este campo y si es posible cambiar este terreno por otro más favorable. Para lograrlo se debe limpiar el campo los Lunes Fiscales y cercar el sitio con alambre púa.”*

El campo N°2 también se encuentra a cargo del padre Sebastián Englert, pero es trabajado por José Paté. Consta de plantaciones de duraznos, damascos y perales (traídos por la corbeta *Papudo*) los cuales no tuvieron un buen progreso, ya que se apestaron y posiblemente no se aclimataron a la Isla. Además este campo estaba ubicado en las cercanías del leprosario, por lo que fue declarado por la Comisión Médica enviada por la Armada en la Fragata *Esmeralda* como insalubre. En la opinión de Felbermayer, *“es necesario arreglar esta situación pues estimo que este campo se puede aprovechar para la reproducción de árboles forestales, para la reforestación de la Isla.”*

⁷⁸ El Padre Sebastián Englert (1888-1969), fue un religioso alemán que llegó a Isla de Pascua el año 1935. Gran estudioso de la lengua, tradiciones orales, costumbres y patrimonio arqueológico de la Isla.

⁷⁹ Tipo de poroto endémico cuya vaina tiene forma de media luna.

El tercer campo estaba a cargo de Sor Margarita Lespay y es trabajado por los empleados del leprosario, el cual en palabras de Tapia “es un ejemplo para la Isla y produce todo lo imaginable”. Felbermayer escribe al respecto:

“Este campo se destinó para reproducción de semillas de hortalizas y almácigos de árboles forestales.-

En la parte de hortalizas se pueden observar todas las legumbres conocidas en Chile en un desarrollo verdaderamente singular, no sólo por sus extraordinarias dimensiones, sino también por la perfecta distribución que ningún agrónomo podría hacer mejor.- El guano rojo entregado el año pasado para este campo dio excelentes resultados, no sólo en las legumbres continentales sino también en las autóctonas, o sea en los camotes, taro, uhi (ñame) etc.-

En los almácigos de los árboles forestales se pueden admirar las siguientes plantas en gran número y bien seleccionadas: pinus insignis, pinus macrocarpes, pinus maritimus, pinus brasilenois, pinus azules, eucaliptus, etc.

De los árboles autóctonos de la Isla se encuentran unos buenos almácigos de: toromiro, ngafo, mahuti, hau-hau, etc.

En el recinto del Leprosario se trasplantaron: 1.000 eucaliptus, 250 cipreses, 100 aromos, 38 toromiros, 450 pinos, 300 plantas de café, 30 naranjos, 30 chirimoyos, 290 plátanos.-

En los alrededores del Leprosario y en los cerritos que lo rodean el Padre Sebastián plantó 800 eucaliptus, cipreses y miro Tahití, sacado de los almácigos del Campo N°3.”

Destaca además que el principal problema para las plantaciones de la Isla, es la falta de agua, ya que el almacenamiento de los estanques de agua lluvia no siempre resultan suficientes, sobre todo cuando se prolongan los estados de sequía. Por último, se menciona en el informe, la existencia de colmenares a cargo de Lázaro Hotus, los cuales tuvieron bastante éxito.

Es importante destacar, que la presencia de estos campos de experimentación y planes de reforestación, implican un esfuerzo por parte del Estado, en primer lugar, para auto-abastecer a la Isla de alimentos frescos y por otra, reforzar una idea que siempre se encuentra en los subtextos de las razones de anexión, inscripción de terrenos o simplemente de interés hacia la Isla, que es su “posible” capacidad para abastecer a Chile continental de aquellos productos que generalmente exporta ya que su cultivo en el continente se vuelven imposible por sus características climáticas. Y por lo tanto, el “provecho” que se le puede “extraer” a esta lejana posesión, para que de alguna manera se justifique “su mantención”.

1.6 *La Base Norteamericana*

En junio de 1965 se establece en Isla de Pascua, con la venia del Gobierno Chileno de turno, una base militar norteamericana. Las razones de su instalación son hasta el día de hoy motivo de desacuerdo, pero según Alfredo Tuki, gobernador de la Isla en esos años, su presencia tenía que ver con *“la pugna entre la Unión Soviética y Estados Unidos por el dominio sideral...entonces Estados Unidos qué hizo, vino al Océano Pacífico, instaló bases en todas las islas....eso era lo que nosotros suponemos que eso era lo que hacían”*.

Se instalaron en el sector de Mataverí, y su estadía en la Isla, es vista hasta el día de hoy por sus habitantes como positiva. Rafael Tuki nos comenta que gracias a la instalación de la base hubo un *“desarrollo entre comillas”*, ya que *“para que la base estuviera acá hubo una re planificación acá, porque había que traer agua, luz, no es de un día para otro, es toda una re planificación de parte de Chile y Estados Unidos para que eso fuera posible, el generador que hay arriba era de la base, y el hospital es chileno y es muy malo”*. Graciela Huke, respecto a lo mismo nos contó que *“gracias a ellos que tenemos luz... que tenemos las cosas que no tiene”*. Es decir, se tiene la idea de que gracias a la instalación de la base norteamericana, es que hubo un progreso en cuanto condiciones de vida en la Isla ya sea porque como dice Rafael *“el gobierno chileno tuvo que ponerse las pilas”* o porque las

necesidades mismas de la instalación de la base lo exigía, lo cierto es que durante el período en que estuvieron en la Isla, se instalaron generadores eléctricos que proveyeron de luz a casi toda la población y mejoraron las condiciones de abastecimiento de agua. Estas dos mejoras se mantienen hasta el día de hoy en la Isla.

La base tenía a unos 140 militares circulando y *“arriba cerca del borde del volcán, ahí habían como 60 contenedores donde los americanos que trabajaban andaban vestidos de blanco con toca de cocinero fino y con antifaz, toda, ahí no entraba nadie...”*(Alfredo Tuki). La base se encontraba totalmente cercada, y por supuesto la población no tenía acceso a esos terrenos. Recordemos que para la instalación de la base, la CEDIP ya no existía y los terrenos habían pasado a manos del Estado de Chile. Además, se produjo un estado tal de resguardo de esos terrenos, que cuando el senador Allende visita la Isla el año 68' no fue autorizado por el Comandante a cargo de la instalación militar norteamericana para que la visitara.

Por otra parte, se vio la base como una nueva fuente laboral, ya que *“los gringos habían contratado como 100 rapanui, pagaban buen sueldo, entonces la gente de aquí de la isla cuando llegaban los gringos bu...estaban felices”*. Además los norteamericanos ofrecían buenos sueldos, *“imagínate después de trabajar miserablemente para la Williamson Balfour para los americanos.”* (Alfredo Tuki). Además, los gringos contaban con un almacén, al cual sólo podían acceder los rapanui que trabajaban para ellos, a excepción como nos comentó Graciela Huke *“si uno conocía a uno, le pasaba los dólares y compraba”*. En ese almacén había conservas de frutas, mariscos, pollo, arroz, pero también ketchup, mostaza, mantequilla de maní, coca cola y cerveza. Si bien, el consumo de estos alimentos no era masivo en la Isla (por las restricciones en su compra) si perdura hasta el día de hoy algunos relatos que rememoran aquellos productos antes desconocidos. María Luisa Ika recuerda que *“en ese tiempo se tomaba mucho, los hombres tomaban mucho”* sobre todo recuerdan las fiestas que hacía la base los días viernes. *“Ellos hacían fiestas, pero la comida venía toda preparada desde el buque, por*

ejemplo las carnes asadas, el pavo relleno. Esto era porque todavía no se instalaban bien. Después que ya se estableció el campamento, cocinaban allí.”

Se conserva en la memoria, el dispendio de comida que hacía la base. Ellos contaban con abastecimiento semanal, que les llegaba vía aérea desde USA, Rafael Tuki nos cuenta que ellos repartían los alimentos que estaban por vencer, pero también nos relata la otra cara que se vivía en la Isla, *“ellos tenían contenedores y botaban todos los alimentos sin consumir, que se venció y les prohibían repartir, entonces la gente desenterraba la comida y se las llevaba a sus casas para alimentar a las familias”*.

La base se desmontó abruptamente en 1973, cuando asume el poder en Chile, Salvador Allende, dejando como resabio de aquella presencia en la Isla (como muchas otras veces) *“aquí dejaron todos estos niñitos, que hoy ya son hombres adultos”* (Alfredo Tuki)

1.7 Globalización: ECA, Kevin Costner, Turismo

La CEDIP dejó de operar en Pascua en 1953 y la Armada pasa a hacerse cargo hasta el año 1967, año en que se consolidan las aspiraciones de un gobierno civil para la Isla encabezada por el profesor Alfonso Rapu un año antes. Además el año 1966 se crea el Departamento de Isla de Pascua de Valparaíso y con ello comienza la instalación de los servicios estatales tales como el registro civil (antes la autoridad civil era el subdelegado marítimo), la oficina de Correos y Telégrafos, el Banco del Estado, entre otros.

Esto trajo consigo un gran contingente de personas continentales que se radicarán en la Isla para ejercer en estas nuevas oficinas. Además, desde 1967 empiezan a llegar aviones comerciales a la Isla, con lo cual se introdujo una nueva forma de abastecimiento, a saber, la aérea. Pero con el avión también llegaron los turistas y poco a poco Te Pito Te Henua se abría de forma más masiva y a pasos gigantescos a los grandes mercados del turismo.

Abolida la CEDIP y en el gobierno de la Unidad Popular, se instala en la Isla la ECA (Empresa de Comercio Agrícola). De ella recuerda Felipe Pakarati *“la ECA traía de todo, traía eringa kinga perunga, cuando llegó la ECA cambió la forma de vender, era de 5 kilos para arriba, no podías comprar 1 kilo de azúcar para el mes, tenías que comprar de a 5 kilos para arriba, eso se clavó en su memoria, entonces cualquier poki (niño) que entraba, que ellos iban a comprar y el vendedor calcula la plata para el azúcar y le da, no había esa cosa de 1 o de 2”*, esto implicaba que había que administrar los dineros de mejor forma, ya que nunca vendían por menos, por lo que había que reunir la plata para los 5 kilos. Además ya en la década de los 80' se instala uno de los primeros minimercados de propiedad de una familia continental, los Álvarez. Ellos encargaban algunos productos que se los traían en avión o por barco. Kava Calderón, actual profesora de la escuela Lorenzo Baeza, recuerda que en esos *“minimarkets empieza a llegar un poco de utensilio para la casa, ollas, todas de aluminio en esa época, esos jarritos o tacitas vaqueanos que se decía, no era en abundancia y llegaba la comodidad de la harina a granel sin polvo, que venían en quintal”*. Con el tiempo también empezaron a traer carne desde el continente, hoy en día podemos ver costillares de cerdo, de vacuno, pollos enteros o tutos; y trozos de cordero en general, los cuales se acaban rápidamente. El abastecimiento local de carne, nos comentan, es muy poco, ya que cada vez menos personas cuentan con los recursos necesarios para mantener el ganado. Respecto a las aves, si bien se reconoce la presencia de pollos locales, denominados “pollos atletas”, éstos nos cuenta Felipe Pakarati, se crían *“de una manera silvestre o sea alrededor de la casa se va a una casa a otra...bueno lo que pasa es que las casas entonces había una casa aquí y otra allá en el cerro entonces no era necesario tener gallinero por eso le dicen atleta porque se crían por sí solos”*. Pero nos dice también, que con la llegada de los continentales y los minimarkets, empezaron a llegar los pollos desde el conti, de marca agrosuper. Estos se consumen en el cotidiano, especialmente los tutos que se preparan en sopas. Hay una concepción de que los pollos atletas y luego todo lo local tiene una valoración de “sano” o “bueno para la salud”, mientras que lo que viene del continente “es malo” y enferma. Tal es el caso, que cuando se les preguntó a las personas mayores de

60 años respecto a los cambios en la salud, frecuentemente recalcan que ahora hay mucha diabetes e hipertensión, *“cosa que antes no había, porque todo era más sano, no como ahora”* (María Luisa Ika Nahoe).

Lo mismo pasa con la leche, la cual desde la década del 60' es principalmente en polvo y ya no líquida.

También desde la década de 1980, pero sobre todo en los 90' se empezaron a instalar en la Isla los “carritos”, versión local de los carritos de sopaipillas capitalinos, pero que su fuerte era (y es) vender papas fritas, empanadas fritas, sopaipillas y empanadas de atún. Asimismo en este período, proliferan las patentes de alcohol.

La llegada masiva de alcohol a la Isla, coincide según Alfredo Tuki, con la llegada de la administración pública, ya que ahí se empezó a dar patentes *“hay tres rapanui que tuvieron patente y trajeron, abrieron un almacén y trajeron trago para vender, y traen garrafa, en pilsenes, vinos y todo eso”* pero arguye que los tragos más fuertes (como whisky y pisco) llegaron con los turistas ya que ellos *“empezaron a pedir cosas más exigentes, y ahí empezó a llegar whisky y todo eso...tragos más sofisticados”*. Si bien es cierto que antes se fermentaban algunas frutas tales como la cascara de piña o la coronta del choclo, esto *“no era en grandes cantidades, porque el pueblo rapanui no tenía el hábito de consumir alcohol, entonces dada esa circunstancia no hacían tragos, además no tenía eh...sentido comercial tampoco, porque, todas las cosas que se industrializan que hacen y todo siempre tiene un sentido comercial, pero aquí en la isla no había eso, entonces eso...eh...indudablemente no tenía la exquisitez que se puede decir de esa manera, o la importancia, porque todo es comercial...el hombre se supedita al negocio, entonces en la isla, a mí me consta que hacían fermentar maíz, piña, la guayaba, el mango, la cascara de naranja pero para consumir, pero eso lo hacían a veces”* Comenta además, que *“el rapanui no celebra cumpleaños, a lo más matrimonio, ahí si hay una gran fiesta gran y ahí hacían estas fermentaciones y los matrimonios duraban una semana, toda la isla iba al matrimonio, es que te daban de todo gratis, 10, 15 vacunos, chanchos las dos familias competían quien era más*

capo, entonces ahí se consume el alcohol ,la comida y todo, y estaban una semana ahí” .

Pero posiblemente unos de los hitos más importantes, tiene que ver con la grabación del filme estadounidense “Rapa Nui” el año 1993-1994 producida por Kevin Costner y Barrie M. Osborne, entre otros. En esos años llegó un contingente aproximado de 400 norteamericanos que se instalaron durante varios meses a rodar la película. Ana Lola Tuki trabajó como cocinera en ese lugar, y nos contó que *“Yo lleva a 700 personas para hacer comida a ellos, me levanto a las 5 am, y habían unas cocineras y poníamos en unas ollas grandes porotos, lentejas para el almuerzo, en la mañana carne de chanco con queso, sándwich, café, leche a las 3 de la tarde es dulce, chocolate y coca-cola, manzana y fruta, galletas”*. Generaciones más jóvenes recuerdan que *“andaban con barritas de snickers, de chocolates, la coca cola”* (Fernando Vargas). Según la versión de Rafael Tuki *“podríamos decir que hay un antes y después de la película...porque la plata siempre marca en toda cultura, harta plata deja una marca... y eso significó cada vez más inmigrantes, más gente de allá, todo, más oportunidades, más alcoholismo, se pagaba bien el trabajo...más dinero es traer más negocios, traer más cosas, porque antes traías solo cosas de primera necesidad, la harina, el azúcar, y con el aumento del turismo y el capital traes bebida, cosas ricas, bueno el error de la familia, como hay gente que hicieron sus estudios allá y trajeron esa cultura de allá, traen las papas fritas, las bebidas...”*. El punto del dinero es importante, ya que muchos recuerdan los altos sueldos que pagaban los norteamericanos por quehaceres que ellos/as consideraban menores. Alfredo Tuki recuerda que para la época de la película *“su compañía [la de Kevin Costner] puso 36 millones de dólares, ¿sabes cuánto pagaban por un extra?, 15mil pesos diarios, por un extra...eso era para...eh...adulto y mujeres, pero si tú te sacabas el sostén y mostrabas un seno te pagaban 25mil, y si tú te sacabas toda la ropa te pagaban 40mil pesos diarios...”*.

Mayores ingresos, más la llegada cada vez más seguida del avión con frutas y verduras frescas, hizo que se fueran instalando cada vez más negocios que surtían de estos productos a la población.

Pero los movimientos no sólo fueron desde el exterior a la Isla, si no que la mayor frecuencia del avión permitió que muchos rapanui pudieran salir ya sea a Tahití o a estudiar al continente. Esto generó un fenómeno que hoy en día posiblemente está tomando cada vez más fuerza, que tiene que ver con la salida de las generaciones más jóvenes no sólo a cursar sus estudios básicos y secundarios sino también universitarios, y que luego retornan a la Isla. Sus visiones permiten establecer paralelos entre lo que es del “conti” y lo isleño.

Estos jóvenes sitúan la llegada de muchos electrodomésticos desde el 2005, fecha en que aparece el termo eléctrico, y el 2002 (de forma más masiva) de las microondas. Pero nos resulta interesante, que si bien observamos estos electrodomésticos, así como también licuadoras en la mayoría de las casas que pudimos visitar (donde muchas veces no tienen sólo una, sino dos o tres) no les gusta usarlas ya que *“usa mucha energía...igual es relativamente económica la luz acá, pero igual es gasto, es como la secadora”*(Stephanie Araki).

Respecto a las estufas, Rafael Tuki recuerda que no se cocinaba en general mucho al horno, ya que no habían muchos por lo que las técnicas de cocción tales como umu, tunuahi y fogón se siguieron usando de forma frecuente. Si bien su entrada fue en la época de la Compañía sus altos costos imposibilitaban que su uso fuera masivo. Cuando él era pequeño (década 70) muy pocas personas tenían estufa a gas *“el que tenía parafina era moderno...Yo las vi cuando ya crecí, hasta los 90 las cocinas a parafina eran un boom todavía”*. Después la mayoría de las personas tenía a parafina, ya que el gas era difícil de conseguir. La estufa a gas se hizo más masiva en los 90. Pero nuevamente este tipo de “tecnologías” choca con el abastecimiento. Ya que por lo que nos contaron, al igual que pasa con los electrodomésticos, a pesar de tenerlos, no se usan mucho porque el gas es escaso o caro. Al igual que la electricidad, que comentan que en temporada alta (de turismo)

se puede cortar varias veces a la semana, ya que los generadores no dan abasto con los gastos de la población más la de los hoteles con los turistas.

Es así, como Isla de Pascua se fue globalizando, sobre todo incorporándose a las dinámicas que impone el turismo. Hoy en día, comenta Amaya Riva, si bien llegan más tipos de productos al mismo tiempo estos se vuelven más escasos, ya que la demanda de los hoteles y el auge de los restaurantes los ha vuelto a ellos los principales compradores de este tipo de productos, volviéndolos nuevamente escasos para el consumo familiar.

1.8. ¿Rechazo o aceptación?

Presentamos a continuación un cuadro resumen de los ingresos que hemos podido pesquisar y que hemos ido exponiendo a lo largo de este capítulo.

Año	Fuente	Productos	Técnica de cocción	Tecnologías
	Llegada de Hotu Matu'a	ñame, taro, uhi, caña de azúcar, plátano, toromiro, mahute, ngoaho, gallina, cerdo, rata polinésica	Vapor y asado (Umu y Tunuahi)	–
1786	Expedición La Pérouse	cabras, ovejas, cerdos, naranjo, limonero, algodón, maíz	–	–
1864	Padre Eugenio Eyraud	harina, legumbres	–	–
1866	Padre Eugenio Eyraud (segundo viaje)	árboles frutales, vaca, terneros, conejos, palomas	–	–
1868	Viaje del R.P. Gaspard	ovejas, vacas, toros, caballo y yegua, cerdos, asnos, perros, gatos	–	–
1868	P. Gulstan Ripert da cuenta a P. Joachim Labrousse sobre la misión	Cultivos de melones y maíz, muchas gallinas y perros.	–	–

1870	Documento de Lynch sobre la Misión en Pascua	Misioneros cultivan semillas y árboles de naranjo, durazno, higuera, lúcumo y chirimoyo. Además poseen parras, tabaco, maíz, calabaza, melones, coles y trigo.	–	–
1875	Capitán de fragata Juan E. López	En la casa de Dutrou-Bornier hay parras, duraznos, higueras, naranjos y níspero	–	–
1877	Expedición de Alfonse Pinart	Agrega que también hay en su casa almendros, perales y moreras.	–	–
1917	Carta de Edmunds al comandante de la Baquedano	Ración para los trabajadores isleños para la Compañía: harina, azúcar, arroz, café, sal, fideos y té.	–	–
1926	Datos Foerster (2013) sobre animales de la Compañía	Porcinos: 575	–	–
1935	Informe Olalquiaga	Artículos de pulpería: fósforos, azúcar, té, arroz y harina, papas, aceita, sal, cerveza, vino y avena	–	–
1938-39	Informe Comandante Streeter	(Plan reforestación) se planta en la Isla naranjos, higueras, guayabas, chirimoyos, plantas de café, algodón y pimientos. Manzanos y duraznos (sin éxito)	–	–

1950	Contrato de Trabajo	comida y raciones diarias de los trabajadores: dos tazas de café con sopaipillas, arroz, porotos y azúcar	frito	–
	Campos de Experimentación	El campo 2 posee duraznos, damascos y perales.	–	–
		El campo 3 tiene legumbres que hay en Chile	–	–
		Presencia de colmenares	–	–
1960	Almacén Base Norteamericana (información Graciela Hucke)	Leche en polvo, ketchup, mostaza, mantequilla de maní, coca-cola, conservas de frutas, pavo	–	–
1966	Llegada administración pública (información de Alfredo Tuki)	patentes de alcohol	–	–
	Avión	Fruta y verdura fresca	–	–
1970	Información de Rafael Tuki	–	Horneado Estufas a gas (no masivo, en los 90 se hace más popular) y horno a gas.	–
1980	Minimarket (Kava Calderón)	carne desde el continente (costillar de cordero, vacuno, pollo)	ollas de aluminio, tacitas vaqueanas	–

1990			–	Estufas a parafina (boom)
1993	Sobre Kevin Costner, Fernando Vargas	snickers y chocolates	–	–
2002			–	Microondas
2005	–	–	–	Llegada de electrodomésticos (ej. termo eléctrico y licuadoras)

Frente a todos estos relatos, cabe preguntarnos ¿hubo aceptación o rechazo? Creemos que la respuesta es aceptación. Dada la información que pudimos recolectar y que hemos expuesto, el caso de Isla de Pascua difiere de las experiencias descritas por Lema y Pochettino (2012) ya que no se observa que haya habido algún tipo de resistencia a la entrada de todos estos productos, antes bien, una aceptación por parte de la comunidad rapanui. Ciertamente la experiencia de otros pueblos indígenas que vivieron la incorporación de nuevos productos, sistemas de producción y tecnologías de alimentación (como sucedió en toda América en el proceso de colonización) el caso rapanui difiere de esa historia. Esto dado por varios factores. El primero, tiene que ver (aunque resulte bastante obvio) su condición de insularidad llamémosla “extrema”, en el sentido de que se encuentra a casi 4.000km tanto de Chile como de Tahití. Esto no es menor, ya que produce una sensación real de aislamiento (y por eso existe tal diversidad de teorías que permitan explicar cómo se produjo el flujo migratorio polinésico hasta Rapa Nui).

En segundo lugar, y a causa de lo primero, hay que decir que antes de las oleadas migratorias no había nada en Isla de Pascua. Todos los elementos, incluido sus alimentos fueron llevados hasta allí y muchos crecieron con mucho éxito, perdurando en el tiempo. Esto debido a las condiciones climáticas (clima semi-tropical), tipo de suelo (volcánico), entre otros factores. Además debemos recordar, que esta Isla no posee barrera de coral (a diferencia de muchas otras) que es de donde los pequeños peces se alimentan, por lo que la pesca en esa zona (si bien

existen pequeños peces, estos no son en grandes cantidades) se da principalmente en alta mar (donde se encuentran los atunes, albacora, etc); por lo que procurarse de proteínas por ese medio era muy difícil. Es por ello, que, tal como nos dice el “mito” de Hotu Matu’a ellos viajaron abastecidos de aquellos alimentos básicos de su dieta, a saber, tubérculos (ñame, camote), carnes (aves y ratas polinésicas) y frutas (plátano).

Este es nuestro primer precedente. Luego vino la oleada de navegantes, donde algunos, como La Perousse, llevaron semillas y animales a los pascuenses. Situación que se fue repitiendo y acrecentando, primero con la llegada de los misioneros, luego con la anexión a Chile, la instauración de la CEDIP, la llegada de contingentes chilenos, entre otros elementos que hemos ido desmenuzando a lo largo de este capítulo.

Es claro entonces, frente a este panorama, que resulta bastante lógico que no se rechacen estos alimentos/recetas/preparaciones. Pero, lo que nos queda por averiguar es por una parte, cuáles fueron y han sido las consecuencias de todas estas intervenciones y saber de qué manera se fue produciendo la incorporación y de qué alimentos en particular.

II. Abundancia, escasez, la alimentación como mecanismo de control social

La finalidad de ésta sección es dar cuenta de cómo los discursos que se han expuesto respecto a Isla de Pascua han tenido un correlato en el ámbito de la alimentación. En este sentido, pretendemos exponer la manera en que distintos “hitos” del siglo XX fueron modelando la vida de los isleños, especialmente regulando los ámbitos de la alimentación, de allí que planteamos que tanto en los discursos que expondremos así como en las practicas se ha utilizado la alimentación como un mecanismo de control social. Esto se relaciona directamente con nuestro tercer y cuarto objetivo específico, ya que creemos que una forma de aproximarnos a las transformaciones en la endo y exo-cocina, la preparación y consumo de alimentos tiene que ver con entender el contexto en el que estas transformaciones se están dando, y el impacto de los discursos y sus prácticas asociadas en la vida cotidiana de los rapanui.

Tal como podemos apreciar en los relatos de los navegantes, exploradores, misioneros etc. que visitaron Rapa Nui a partir del siglo XVIII, se suele mencionar que la Isla vista a la distancia parece árida, pero que al recorrerla se puede uno percatar de su potencial fertilidad y abundancia. También nos damos cuenta que a lo largo de la literatura existente sobre la Isla de Pascua, se suele jugar con dos extremos, primero el de la Isla como lugar de la escasez y en el otro como tierra de abundancia. Se suele deambular de un lugar a otro dependiendo los fines de los discursos. Es justamente parte de esos discursos los que queremos revisar a continuación, ya que nos parece que en ellos reside una de las claves para comprender cómo desde el continente se ha ido modelando la realidad isleña y la manera en que construyeron parte de sus argumentos para justificar la inscripción de los terrenos como fiscales, la implementación de proyectos de desarrollo, y cómo también la misma CEDIP justifica su actuar y origen. Es por esto mismo, que creemos que es justamente a través de la construcción de estos discursos centrados en lo que Goody denomina el sistema alimentario, donde se utiliza el tema de los recursos y el abastecimiento de/a la Isla como mecanismos de control sobre

la sociedad rapanui, donde se logra lógicas e imaginarios que determinarían la prudencia, de por ejemplo, la radicación de la población a Hanga Roa.

En el primer capítulo revisamos lo que tiene que ver con el ingreso de productos a la Isla, desde la época de los navegantes hasta entrado el siglo XX, en el presente capítulo, queremos adentrarnos en algunos episodios que resultan relevantes dentro de la historia rapanui, sobre todo desde la documentación que emana de algunos escritos continentales del siglo XX así como de informes de algunos subdelegados que estuvieron en la Isla.

Lo primero que nos preguntamos es ¿había abundancia o escasez en Isla de Pascua? Resulta interesante, en este sentido, el artículo de Ramírez y Escobar (2013) sobre la alimentación de la Isla en el periodo de la Compañía. Las autoras, rescatan las nociones de reciprocidad y redistribución a las que alude Sahlins (1983) en su estudio sobre la polinesia. Lo cierto es que en Oceanía los alimentos forman parte integral de los rituales de intercambio, por lo que la abundancia de alimentos que se presentan y distribuyen, fueron y siguen siendo parte importante del ordenamiento cultural en la tradición de Oceanía (Donaire-Marsaudon, 2005). Por su parte Sahlins, en este tipo de sociedades, dice que existen, por lo general, dos tipos de transacciones económicas vinculadas a su funcionamiento sociopolítico, a saber la redistribución y la reciprocidad. La primera tiene que ver con el abastecimiento, por una parte, y como *“ritual de comunión y de subordinación a la autoridad central, la redistribución mantiene a la misma estructura corporativa, es decir, la mantiene en su sentido social”* (Sahlins, 1983:208). Por otra parte, la reciprocidad, tiene que ver con el sistema de prestaciones totales o intercambio de dones en el sentido maussiano.

A través del trabajo de Montecino (2009), sabemos que esta dimensión, es fundamental para la comprensión de la cultura rapanui, donde los alimentos juegan un rol primordial. La autora nos dice: *“...estas transformaciones [procesos colonización, esclavismo, misión, CEDIP] relatan un sinuoso camino en el cual la fuerza de la reciprocidad como eje del orden social pugnó por no desaparecer (p.153)...la mantención de la idea del alimento como don resulta crucial, pues hace*

posible el decurso de una práctica que se verifica en lo íntimo y en lo común, en la cocina cotidiana y en la festiva. Pervive aún la noción de que el alimento debe prodigarse a todos, que no se puede privar a nadie de él, y asimismo se rearticula de manera permanente la regla de alimentar a los “espíritus” (Montecino 2009:153; 217).

Esto, es desde los estudios sobre la misma comunidad rapanui, pero ahora veamos algunos sucesos con cierto detalle, para ver qué pueden decirnos respecto a nuestra pregunta expuesta anteriormente. Además creemos que se ha utilizado el sistema alimentario y la comprensión a nuestra pregunta planteada al comienzo de este capítulo como mecanismo de control social por parte de los continentales frente a los rapanui; y que se ha usado esta dicotomía para justificar muchas de las medidas del Estado.

La alimentación como mecanismo de control social

En 1956 finaliza el contrato de la CEDIP con el estado de Chile, pasando la Armada Nacional, específicamente la Marina a hacerse cargo del fundo de Vaitea y de los animales de la ex CEDIP. Pero las relaciones CEDIP-Estado-Comunidad no estuvo exenta de conflictos. Con el Estado entró en disputa cuando en 1917 Enrique Merlet intenta inscribir gran parte de las tierras de la Isla a su nombre (ya que era necesario que saneara sus títulos para luego poder vendérselos a la Williamson Balfour y Cía.). A partir de ahí es que entraría monseñor Rafael Edwards, vicario castrense que por mandato de la Santa Sede se hizo cargo de la misión de Pascua y el señor Enrique Williamson. Dimes y diretes fueron expuestos en los diarios locales (tanto en Santiago como en Valparaíso), lo que hizo que la opinión pública posara sus ojos sobre esta lejana posesión nacional. Por otra parte la relación de la CEDIP con la comunidad también estuvo marcada por hechos de violencia y en 1903 tanto *El*

*Chileno*⁸⁰ como *La Unión*⁸¹ publican denuncias por maltrato. A continuación algunos fragmentos:

“Durante el mismo sitio de Angarooa, tres muchachos, acosados por la lumbre, fueron a pescar al mar.

Viólos Cooper⁸².

Acompañado de dos o tres soldados fue en su busca, y a caballazos los llevó al cuarto de los castigos.

-¿Por qué, les preguntó, se fueron ustedes a pescar? ¿No saben que está prohibido?

- Sabemos señor, pero ya nos moríamos de hambre.

-Pues venga acá, les dijo

Y les aplicó el brutal castigo de la vara.

A cada uno de los infelices le dio doce palos...”⁸³

O en el diario *la Unión* del mismo año:

“El modo de obligar por hambre a trabajar a los canacas, había sido encontrado: incendiar sus cañaverales, sus plátanos, hacer abrasar todo por el fuego. Aún recuerdo cómo lloraban esas mujeres desgraciadas, a quienes se arrancó el esposo del hogar, al describir la catástrofe que las redujo a parias en un peñón del Pacífico.”⁸⁴

Hay que recordar que en dicho período el administrador de la Compañía ejercía el rol tanto de subdelegado marítimo, así como registro civil y juez. Pero, ¿qué tienen en común estas denuncias? Que los castigos tienen que ver con la privación de las

⁸⁰ *El Chileno* publicó el año 1903 los siguientes artículos: “las víctimas de Pascua, Nicolás Timona se le azota porque alimenta a su madre. Explotación inicua de Cooper. Se le roba su mujer. Preso en Chile”; “Los castigos de la Isla de Pascua. Crueldad salvaje”; y “La Isla de Pascua, su rejimen político”.

⁸¹ *La Unión* publicó el año 1903 los siguientes artículos “Isla de Pascua, un reclamo a la caridad I”, “Isla de Pascua, un reclamo a la caridad II”; “Isla de Pascua, otros informes”; “En la Isla de Pascua, incendio de un pueblo”; “En la Isla de Pascua, destrucción de la familia”; “En la Isla de Pascua, el pago del trabajo, otros detalles”; y “En la Isla de Pascua, conclusiones”.

⁸² Administrador de turno de la CEDIP.

⁸³ *El Chileno*, 1903

⁸⁴ *La Unión*, 1903

fuentes de alimento. Es decir, ya no es la comunidad la dueña de administrar sus recursos, en este caso marinos, sino que ahora hay un “otro” que las maneja. Pero, ¿por qué pasó esto? Posiblemente tiene relación con uno de los argumentos que escribió (y que mucho antes ya había sido mencionado por misioneros y exploradores) Policarpo Toro, de que la Isla se podría constituir en una explotación ganadera.

En 1870 visita Policarpo Toro por primera vez la Isla a bordo de la corbeta *O’Higgins*, y en 1886 escribe un documento titulado “La importancia de la Isla de Pascua y la necesidad de que el Gobierno de Chile tome inmediatamente posesión de ella”. Dentro de los argumentos que utiliza para convencer al gobierno de tomar posesión efectiva de ésta, es en primer lugar, táctico-militar, ya que serviría como estación naval donde las tripulaciones podrían descansar y realizar ejercicios y además dado que se abrió el Canal de Panamá, se veía que en el futuro éste sería un punto de recalada estratégica para el tránsito hacia Australia. Pero luego dice:

“Desde el punto de vista comercial y económico también tiene esta isla una gran importancia. Su superficie de 18.000 hectáreas, en su totalidad productoras y cubiertas de abundante pasto, se presta admirablemente para la crianza de toda clase de ganado. El clima, casi tropical, también ayuda a la propagación de la especie animal. El reino vegetal está reducido en la actualidad al camote, plátanos, cañas de azúcar y una que otra raíz alimenticia, todo lo cual se produce casi sin el menor cultivo.”⁸⁵

Es decir, se insinúa que es posible establecer en la Isla producción de ganado, dado que por sus condiciones, sería “ideal” para este tipo de empresa. Pero la Isla en esos momentos se encontraba en manos del señor Brander, Salmon y la misión católica, por lo que Toro, por encargo del gobierno de Chile, comienza las negociaciones para comprar las tierras a dichas personas, y así transformarlas en terrenos fiscales. Pero con las tierras de Brander hubo problemas (ya que no

⁸⁵ Toro, Policarpo (1886) en Foerster, Montecino y Mareno, 2013: xii

estaban saneadas y estaban a la espera del fallo de la Corte de Burdeos) por lo que se firmó un compromiso de compra venta, a la espera de la decisión de dicha corte.

Además otro dato interesante, en 1917, cuando se produce la discusión respecto a la radicación de los indígenas, tanto en la Comisión Consultiva de Isla de Pascua (que Monseñor Edwards preside) así como a entrevistas que se le conceden, éste argumenta:

“El imperio de la Justicia, al cual ha abierto sus puertas el Supremo Gobierno, debe ser restablecido en ella. Y, por consiguiente, han de ser reivindicadas la propiedad fiscal y la indígena, sin que se quite a nadie ni una pulgada de lo que le pertenezca, a mí me repugna la injusticia contra el pobre, pero detesto también toda injusticia: hay que radicar en seguida a los naturales; proporcionándoles semillas y herramientas de labranzas.” (Edwards, 1918)

Edwards además hace graves denuncias respecto de la actuación de la CEDIP en la Isla, tales como que ellos han establecido la esclavitud en la Isla. Pero estos esfuerzos que se movilizaran en pos de la radicación de los rapanui a Hanga Roa, responden a la misma lógica de que los terrenos de la Isla deben producir alimentos que sean susceptibles de exportar. Razón por la cual, en una primera instancia se instala la CEDIP, cuyo fin es abastecer al mercado inglés y nacional de lana de primera calidad y luego de manteca (en menor medida) y vemos que en su mismo contrato la única vinculación hacia la comunidad tiene que ver con la necesaria contratación de mano de obra para las faenas tales como esquila, desembarco de los barcos, y además abastecer de carne de cordero a los “necesitados de la Isla” y al leprosario. Pero siempre en pos de mantener a esta población “a raya” para que no interrumpa las labores de explotación. Y por lo tanto, la radicación también la podemos leer de esta manera.

A continuación un extracto del Temperamento Provisorio establecido entre la CEDIP y el Estado de Chile en el año 1917:

2°.- *De los terrenos de la Isla se destinan hasta dos mil hectáreas para los servicios públicos y la radicación de los naturales. Estas dos mil hectáreas, estarán en las inmediaciones de Anga Roa, prolongándose las pircas que hay actualmente, si ello fuere necesario.*

3°.- *Se destinan igualmente otra extensión de terreno para la instalación del Lazareto de leprosos, que se ubicará en la región que sea más adecuada y que de acuerdo con la Compañía, se determinará.*

4°.- *El subdelegado marítimo de la Isla, oyendo al Administrador de la Compañía, señalará las horas y la forma cómo los naturales, sin lesionar los intereses del fundo, puedan ir a la pesca no apartándose de las riberas del mar en sus faenas de la pesca y dejando claras las aguadas para que los animales puedan ir en su demanda.*

También podrán los naturales recoger y acarrear el combustible animal que hay en la Isla, señalándose previamente por el subdelegado en la misma forma que en el caso de la pesca, la región destinada al efecto.

5°.- *Del ganado fiscal, entregará la Compañía a la custodia del Subdelegado diez yuntas de bueyes, diez de novillos y sesenta vacas lecheras, que se cargarán a la masa de ganado del Gobierno y que recibirá el Subdelegado bajo recibo.*

También podrá el Subdelegado pedir a la Compañía hasta cincuenta lanares por mes, que destinará a la alimentación de los enfermos y necesitados de la población o para raciones de los trabajadores que no sean de la Compañía, dando igualmente el encargado del Gobierno recibo por ellos.

Estos lanares, no serán de cargo a la masa del ganado fiscal, y es la participación que corresponderá al Fisco en la producción de su ganado.⁸⁶

Cabe destacar de este documento, el artículo 4, donde claramente se pone en evidencia el nivel de control que se ejerce sobre la población. Si pensamos que la

⁸⁶ Vergara, 1939: 183-185

dieta básica rapanui, tal como lo mencionamos en el primer capítulo se compone de carne (pescado y pollo), tubérculos y frutas, al poner barrera a los lugares, distancias y momentos en que se puede pescar, no sólo se limita el actuar de la comunidad, sino la autonomía alimentaria de sus recursos proteicos. Y no sólo eso, sino que se limita la forma más usual de mantener el fuego para cocinar, que es con bosta de animal. Por lo tanto, se les niega el derecho de circular libremente por la Isla, pero también de cocinar sus alimentos a través de la transformación de los alimentos crudos en cocidos.

Además, en el informe del Subdelegado Marítimo Manuel Olalquiaga que estuvo en la Isla entre 1935-1936 podemos ver la situación de control de alimentos que se producía en la Isla. Aquí un fragmento donde relata las medidas tomadas por la Administración de la Compañía, en el año 1935, a raíz de una plaga de perros. Frente a esta situación el subdelegado tomó la decisión de dar recompensa por cada perro muerto. Esto a raíz de la queja por parte de la Compañía por la muerte de carneros, muertes que no disminuyeron con la medida de la autoridad, por lo que el Sr. Carter (Administrador CEDIP) toma la decisión de cortar los permisos de pesca y cerrar la venta de la pulpería hasta que los perros desaparecieran:

“habían resuelto no conceder más permisos para pescar y no abrir la pulpería para expender mercadería al público, hasta que estos no hubiesen muerto todos los perros existentes en la Isla” (Olalquiaga, 1937)

Es decir, una manera de presión frente a la comunidad es el corte de los medios de alimentación, por tanto se utilizan estas medidas como herramientas políticas de coerción. Nuevamente, tal como en las denuncias de 1903 y de Monseñor Edwards, queda validado frente a la autoridad del país que ante las situaciones que le generan conflicto a la Compañía (una queja muy común era la pérdida de carneros) se resuelve mediante el corte de los canales de suministro de alimentos a la comunidad.

Otro dato interesante que disponemos, es una de las quejas que la comunidad le hizo al Comandante Streeter en 1939, los cuales fueron:

El día 12 de Diciembre a las 16.00 horas se presentaron a la oficina de la Autoridad de la Isla una comisión de Nativos presidida por el Alcalde, Pedro ATAN, solicitando audiencia al SUSCRITO con el objeto de hacer algunas peticiones que mejoraran la situación de los Nativos en la época de esquila y, ellas fueron:

1°.- Aumento de sueldo y jornales

2°.- Que los Nativos que trabajan durante la faena puedan comer en una mesa y sentados, como asimismo les sea provenido por la Compañía el servicio de mesa respectivo.-

3° Construcción de lavatorios de cemento para que el personal pueda lavarse durante la faena.

Reclamos de la comunidad que tuvieron consecuencias en los contratos de trabajo que se establecerían con la CEDIP, y que presentamos un fragmento en el primer apartado, donde se establecen las raciones que se les debe dar a los trabajadores, especificando las cantidades y preparaciones que contiene dicha ración.

Pero volvamos a nuestra pregunta planteada al principio. Posiblemente donde mejor podemos ver este doble discurso (abundancia-escasez), es en los escritos relacionados al vicario Castrense, Monseñor Rafael Edwards Salas. En 1911, viaja el padre Zósimo Valenzuela, quien escribe un informe a monseñor Edwards contándole de las condiciones de la isla. En ella escribe:

“Puedo decir que las tierras son tan ricas, que cuanto se siembre o plante produce con pequeño trabajo y sin ningún cuidado.

Existen varias especies de plátanos (maica), camotes (cumara), algodoneros (mabai), taros, llama (semejante a la sandía), caña de azúcar, piña, manioto y muchas higueras, algunos naranjos de fruto particular y otros árboles frutales conocidos. Se cultivan varias clases de verduras”⁸⁷

⁸⁷ Informe del Capellán Zósimo Valenzuela a Edwards, por viaje a Pascua. Publicado en 1912 en *La Revista Católica*, Vol.:13 (259): 776-786; (260): 862-867; (261): 957-963.

Luego, en su viaje de 1916 comenta a “El Mercurio”

*Los isleños han caído en un estado casi primitivo, no trabajan y sólo se preocupan de obtener los alimentos que la naturaleza pone a su alcance. Sin embargo, la Isla es riquísima y fértil. Hay crianza de ganado lanar y vacunos de propiedad del señor Merlet, siendo aquella una verdadera fuente de riqueza a causa de que la Isla cuenta con pastales que llenarían de envidia al más afortunado de nuestros agricultores. Es una exuberancia de vegetación que asombra.*⁸⁸

Se pone en evidencia en este extracto, que la isla en sí no es pobre (salvo porque: “Pude observar el lamentable grado de atraso en que viven los isleños. Casi enteramente desnudos, se alimentan sólo lo que produce espontáneamente la tierra. No trabajan y sus hábitos de ocio han apagado en ellos hasta el último resto de la iniciativa propia de la raza.”⁸⁹). El problema es que han sido despojados de sus potenciales riquezas (representadas por la cantidad de animales que tiene la Compañía y a la cual los isleños no pueden acceder si no es por medio de contratos de trabajos esporádicos). Esto nos da la imagen de que los rapanui viven en un terreno extremadamente fértil y apto para el cultivo tanto de animales como de cultivos agrícolas, pero que aun así, ellos viven en condiciones sumamente precarias, desnudos, con una mala alimentación. Las múltiples entrevistas y publicaciones que hará monseñor Edwards, son de suma relevancia, ya que él proviene de una de las familias que pertenecen a las elites chilenas, además de su rol como obispo y vicario castrense. Por lo que las denuncias que él hace no sólo están dirigidas hacia la población de Valparaíso y Santiago, sino que también las utiliza como medio para presionar al Estado de tomar acciones frente a estas situaciones⁹⁰.

⁸⁸ 1916, 31 de agosto. “La *Baquedano* regresa de la Isla de Pascua... Lo que nos relató monseñor Edwards”. El Mercurio Valparaíso)

⁸⁹ 1916, 31 de agosto. “La *Baquedano* regresa de la Isla de Pascua... Lo que nos relató monseñor Edwards”. El Mercurio (Valparaíso)

⁹⁰ Para más información sobre el Obispo Edwards y sus vínculos con Rapa Nui ver Foerster y Alvear, 2014 (en prensa)

Todo esto redundará más adelante, en uno de los argumentos que se esgrimirán a la hora de la inscripción de las tierras de la Isla como fiscales, es decir, la incapacidad de la CEDIP para cumplir con lo que le corresponde. Además, se usará como pretexto para la radicación de los pascuenses en Hanga Roa. Examinemos un poco más en detalle estos sucesos, de los cuales, indudablemente monseñor Edwards jugará un rol fundamental como presidente de la Comisión Consultiva de la Isla de Pascua.

“Otro duro y difícil caso de conciencia se me presentó en la isla. Los indígenas han sido explotados inicuamente. Por el engaño y por la violencia han sido despojados de cuanto poseían y viven con una alimentación deficiente”⁹¹

“Hay otra cosa cierta. Y es la de que los terrenos de la Isla son magníficos para hacer varios clases de cultivos, entre otros, los de la caña azúcar, del arroz, quizás del tabaco y del té, etc., y que no hay nadie en Chile que quiera explotar tan ricos suelos.”⁹²

“Ya el Gobierno ha dado el primer paso y yo pido a Dios que bendiga al Excmo. Señor Presidente y a su ministro de Colonización, que han realizado esta buena obra. El Excmo. señor Sanfuentes dispuso que se entregaran dos mil hectáreas de tierra a la población indígena.”⁹³

“-Y ¿a qué hora comen ustedes?”

“-Ina cai-cai. ¡No hay comida!”

Y es la verdad, la triste, la tremenda verdad.

La gente de Pascua no tiene qué comer.

⁹¹ Carta de Edwards al nuncio sobre su estadía en Pascua, 11 de agosto de 1916 en Foerster y Alvear, 2014 (en prensa)

⁹² *El Mercurio* (Valparaíso), editorial. 1916, 1 de septiembre. “La Isla de Pascua y los pascuenses”

⁹³ Edwards (1918). *La Isla de Pascua. Consideraciones expuestas acerca de ella por Mons. Rafael Edwards, Obispo y Vicario castrense, que la visitó en julio de 1916 y junio de 1917* en Foerster y Alvear 2014 (en prensa)

Unos pocos plátanos, unos cuantos camotes, otras raíces silvestres; de tarde en tarde, algún pescado crudo o mal cocido y los más afortunados logran algún 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 té, ni mate...ni nada!

Pero, para que ella sea efectiva, se necesita continuarla y que la caridad de semillas y elementos de trabajo y de vida a los esclavos cuyas cadenas han sido rotas.”⁹⁴

A través de estos fragmentos, podemos ver que se dice que los isleños poseen una alimentación deficiente y que por lo mismo, la radicación es una oportunidad para mejorar sus condiciones de vida. Cabe destacar también, que cuando Monseñor en el segundo extracto que transcribimos, habla de que no hay nadie quien quiera explotar estos ricos terrenos, pero, si son tan ricos ¿por qué los isleños tienen una alimentación deficiente? Teniendo una tierra tan fértil, con buenas condiciones para tener ganado, ¿por qué los rapanui siguen siendo tan pobres (según Monseñor)? Posiblemente, porque esas explotaciones y experimentaciones que se hicieron en la Isla siempre fueron en función y para el beneficio de otros y no para los isleños.

De herbívoros a carnívoros

“La segunda es muy relativa, pues su solución depende del prisma a través del que se la mire: un misionero evangélico puede considerar que la Compañía ha procedido inhumanamente porque no ha convertido a los indígenas, de idólatras, en católicos; de salvajes, en civilizados; de flojos, en trabajadores; de comunistas, en respetuosos de la propiedad ajena; de inmorales, en castos; de sucios, en aseados; de herbívoros, en carnívoros; mientras que un simple mortal puede juzgar que la Compañía, que no es ni Gobierno ni Iglesia, ha hecho lo suficiente procurándoles, a los indígenas, viviendas; induciéndolos a contraer matrimonio; impidiéndoles que riñan y se maten; procurando que las mujeres no se presenten desnudas; dándoles

⁹⁴ *Ibíd.*

*terrenos cerrados donde puedan sembrar si lo desean; ofreciéndoles con tal fin arados y bueyes; facilitándoles vacas para que aprovechen la leche; pagándoles jornal cuando tienen a bien trabajar, respetando su voluntad de no trabajar, o sea, no forzándolos a prestar servicios.*⁹⁵

Este extracto corresponde a una réplica que escribe Enrique Williamson a Carlos Van Buren, aclarando una polémica que tuvo el primero con Monseñor Edwards a propósito de la pretendida inscripción de terrenos de la Isla por parte de Enrique Merlet. Es muy notable uno de los argumentos de Enrique Williamson respecto a su labor. Sobre todo cuando habla de transformar a los indígenas de herbívoros en carnívoros. Esta alusión da cuenta, por una parte, de una de las visiones de la Compañía, que tiene que ver con que los pascuenses son como bárbaros, a los cuales hay que civilizar y uno de los gestos de civilización es el comer carne. Sobre todo, ya que ellos, como hemos visto anteriormente, no tenían mucha cantidad (ni con la Compañía pudieron acceder en grandes cantidades, pero si circulaban muchos animales, los cuales eran parte de las explotaciones de la CEDIP, y se construyó respecto a ellos todo un imaginario dentro del universo rapanui)

Seguramente esta alusión tiene que ver con que para consumir esta “carne” primero se debe cocer. Es decir, pasar por el fuego. Si retomamos a Levi-Strauss en este punto, se torna fundamental esta mención, ya que el papel del fuego en la transformación de los alimentos y por tanto, del paso de lo crudo hacia lo cocido determina la emergencia de lo humano. Este argumento deja entrever, que se considera a los isleños dentro del polo de lo “salvaje” y que es mediante la intervención de la CEDIP, que es una empresa extranjera, los encargados de llevar la “cultura” y la “civilización” a estas tierras.

⁹⁵ En diario “La Unión”(Valparaíso, 19 de Noviembre de 1916)

III. El espacio social alimentario rapanui

Desde el concepto de “espacio social alimentario” trabajado por Poulain, es que comenzaremos y configuraremos este apartado. Nos parece que este concepto permite entender de mejor manera, por una parte, la complejidad del fenómeno alimentario y por otra, la necesidad de abordarlo desde una diversidad de puntos de vista. Además, nos permitirá abarcar el tema de los cambios y transformaciones, ya no desde los hitos y discursos (como vimos en el apartado anterior) sino que desde los relatos de los mismos sujetos rapanui, mostrando los procesos de cambio y su reflejo en el hoy, a partir de la observación realizada en terreno y de las entrevistas realizadas.

El espacio social alimentario hace referencia a la noción de “espacio social” trabajado por Condominas, que cobra sentido en al menos tres dimensiones. La primera, ya que permite salirse de la oposición (considerada por Condominas como artificial) entre determinismo cultural y determinismo material (ya sea éste geográfico, tecnológico o fisiológico). Esto dado que en el espacio social se confunden los límites de uno y otro, lo que permite pensar en sus interrelaciones constantes, en palabras de Poulain *“el consumo de un vegetal o de un animal no depende solamente de su disponibilidad, ni siquiera de la existencia de tecnologías susceptibles de aplicárseles, es decir, “razones utilitarias”, ella refiere, igualmente, a razones culturales”* (2002:226) En segundo lugar, crea las condiciones para una puesta en escena de un sistema de relaciones del hombre respecto a la naturaleza. Por último, tomando la noción más amplia de “espacio”, la que incluye el tiempo, permite dotar a este concepto de una perspectiva dinámica.

Este espacio social alimentario estaría, según Poulain, constituido por varias dimensiones, las cuales utilizaremos para lograr dar una imagen de lo que constituiría el espacio social alimentario rapanui.

El Espacio de lo Comible: de carnes, sopaipillas y panqueques.

Esta dimensión hace referencia al conjunto de decisiones que operan, en un medio natural, un grupo humano para adquirir o conservar sus alimentos. El espacio de lo comible envuelve el conjunto de reglas que confluyen para que un alimento sea socialmente tal. *“El proceso de construcción social de la identidad alimentaria es el conjunto de reglas de inclusión y exclusión de un producto que dispone de una carga nutricional en el espacio de lo comible...las cualidades simbólicas de los alimentos emergen al interior de un sistema de clasificación que les da sentido y que son propios a cada cultura.”*⁹⁶(Poulain, 2002:228)

A partir de esta definición, cabe preguntarnos, ¿qué constituye el espacio de lo comible dentro de la cultura rapanui?

Según las informaciones que hemos podido recolectar y que en gran parte hemos expuesto en el primer apartado, podríamos decir que hay dos gustemas⁹⁷ que marcan, desde posiblemente la instalación de la Compañía Explotadora, a la sociedad rapanui, que son: lo graso y lo dulce.

Llama nuestra atención, la rápida aceptación de productos tales como el aceite, manteca y carnes grasas a la dieta rapanui, y cómo preparaciones tales como las sopaipillas se transforman rápidamente en parte de la dieta “básica” para (al menos) los trabajadores de la CEDIP (tal como hemos visto en algunos contratos de trabajo expuesto en la primera parte de este capítulo).

Según Felipe Pakarati, *“bueno antes del aceite ya se hacían sopaipillas, porque había manteca, el aceite es posterior porque es sintético, el aceite vegetal”*. Llama la atención también, este comentario que nos hizo un joven, Fernando Vargas Pakarati (24 años), en que a propósito del consumo de leche en la Isla, nos dijo que es *“leche nido o purita que regala el hospital, se compra en general, un poco de leche líquida, pero tiene que ser leche entera que es más rica. Acá en la isla todo lo que sea más chancho es lo rico, es la preferencia”*. Comentario que también nos lo

⁹⁶ Traducción propia.

⁹⁷ Unidades mínimas de gusto

hizo Graciela Huke (de 79 años) y Kava Calderón (de 40). Es decir, hay una tendencia a considerar aquello graso como “más rico” o “más sabroso” que lo magro.

Además, como observación etnográfica, nos fijamos que en los minimarkets de la Isla (al menos los que están en Hanga Roa misma y Moeroa) prácticamente no hay pechuga de pollo o pavo (corte considerado más magro y por lo tanto más sano en el continente), sino que nos encontramos frecuentemente con tutos. Al preguntar a algunos comerciantes nos cuentan que esos cortes no tienen mucha venta, ya que se prefiere consumir, por ejemplo, el tuto del pollo o el ala. Del cerdo lo mismo, se prefiere el costillar y del cordero se repite esta situación. También notamos, en una de las invitaciones que recibimos a un asado, de que las carnes se ponen tal cual, es decir, con cuero y como vengan y prácticamente no se aliñan, si bien Fernando nos cuenta que desde hace algunos años que *“sí de la generación de mi mamá, es bien común que tengan esa salsa para acompañar la carne, y es súper común, en la disco vas a comer anticucho te ponen salsa barbecue, hay distintas recetas, pero siempre está.”*

Podríamos decir que la sociedad rapanui no es lipofóbica, sino todo lo contrario. Montecino (2009) rescata un relato de Noemí Pakarati donde ella comenta que *“los pollos los antiguos se los comían en umu pae. Los pollos esos comían pescado picado y lo mezclaban con erizo. Las tripas del pollo se las comían los antiguos, dicen que las tripas estaban pero amarillitas, mucho grasa, grasa, grasa...”*

Es decir, el hecho de que la carne, en este caso los interiores de un animal, contengan grasa, es visto con un signo positivo.

Este gusto por lo graso puede tener que ver, tal como dice Fischler, que hasta el siglo XX, se consideraba que una cantidad razonable de grasa era un signo de respetabilidad, ya que se la pensaba en términos casi económicos, como capital o un ahorro. Además habla de que el reparto de la comida es el reparto de la riqueza. Literalmente, *la corpulencia encarna la manera como el individuo se sitúa en relación con el vínculo social, inscribe un mensaje en su carne, o más bien en su grasa (Fischler, 1995: 54)*. ¿Es posible que en la sociedad rapanui haya existido

este vínculo entre grasa y riqueza? Como mencionamos anteriormente, este gusto por lo graso (que es distinto a la grasa) tiene que ver con la introducción de elementos foráneos (manteca, cerdo, cordero), por lo que podríamos decir que simbólicamente, el consumo de lo graso tiene una doble acepción en el caso rapanui, por una parte que estos alimentos altos en grasa le transfiera ese capital “económico” a sus propios cuerpos, en el sentido de que “somos lo que comemos”. Pero siguiendo esa misma premisa, de que devenimos aquello que consumimos, especialmente los alimentos, los cuales son los únicos elementos de consumo que además incorporamos, es decir, que nos imbuimos de él hasta lo más íntimo de nuestros cuerpos, despedazándolo, desintegrándolo, degradándolo, asimilándolo y luego expulsando aquello que se considere como desecho. De ahí la potencia que tiene aquello que consumimos. Por eso también podríamos considerar que el gusto por lo graso tiene que ver con nuestra hipótesis central y que veremos en detalle más adelante, que es que el gusto por lo graso de alguna manera tiene que ver con poder acumular aquel capital que nunca se ha tenido, para poder tener reservas frente a un pasado de escasez y pobreza.

Por otra parte, encontramos lo dulce. Si bien, este gusto tiene larga data (con el consumo de tii y caña de azúcar) éstos eran siempre en “forma bruta” (sin mayor elaboración). La caña, tal como comentan los exploradores, era masticada y se absorbía el líquido dulce que contenía, forma que también fue comentada por Felipe Pakarati *“se consume el tallo...a nosotros nos gustaba así no más, a la vez que deja los dientes limpios, sin caries, además que es súper bueno cuando uno está resfriado”*. Pero una vez que llega el azúcar, este es un bien que se incorpora rápidamente. Él mismo nos cuenta: *“El plátano verde también lo puede rallar y puede hacer como zapallo en leche...es rico el zapallo cocido en leche...y zapallo con la harina para las sopaipillas, entonces el plátano verde se puede rallar y se tira como quien tira arroz a la olla, y después de estar cocido, saca, se enfría y se sirve como postre, y no tiene gusto a plátano maduro, tiene otro gusto, ni se nota lo dulce, tiene un gusto distinto, y de ahí le ponen azúcar...y es rico como para cuando hace calor...”*. Con esto queremos ilustrar la rápida forma en que se adoptó el azúcar a la dieta rapanui. Otro ejemplo de ello: *“Nosotros las confitábamos [higos] porque*

había exceso de breva, lo hacíamos y lo sacábamos y lo rociábamos con azúcar y después estaba rico, nosotros teníamos eso, es una de las comidas muy importantes” (María Luisa Ika Nahoe). El antropólogo Sidney Mintz (1996) trabajó el lugar del azúcar en la historia moderna. Una de las razones que arguye para la adquisición de este hábito tiene que ver con, en primer lugar, problemas de malnutrición⁹⁸ ya que *“el hecho de que el atractivo del azúcar fuera mayor para los pobres-de que pudiera satisfacer el hambre en lugar de otros alimentos más nutritivos-puede haber parecido una virtud”* (p.181) y en segundo lugar, debido a que este elemento variaba el gusto de los alimentos consumidos normalmente, sobre todo a la gran cantidad de carbohidratos feculentos de sus dietas. Además comenta que la forma de asimilación del azúcar responde a dos fenómenos, de extensificación e intensificación. El primero hace referencia, a la transformación más general del azúcar en algo ordinario, cotidiano y esencial. Además, los que están en el poder pueden hacerse cargo del abasto de los nuevos productos, pero son los nuevos usuarios los que les infunden significado. El segundo, convertirla en algo extraordinario, ceremonial y especialmente significativo. Esto tiene que ver con que los que están en el poder son responsables tanto de la presencia de los nuevos productos como, hasta cierto grado, de sus significados. (p.201). Hago mención a estos dos procesos ya que si pensamos en el caso Rapa Nui, el azúcar es incorporado por aquellos sujetos investidos de poder que lo llevan a la Isla para su consumo, pero que también comenzaron su comercialización a través, de la pulpería. Mintz estudia el caso inglés de la adopción del azúcar, caso que nos permite entender de mejor forma la situación isleña, dado que la Compañía Explotadora era inglesa. Mintz explica que el azúcar en Inglaterra comenzó en las clases altas quienes la adquirían a precios elevados a través de la exportación de sus colonias (principalmente en Centroamérica). Pero que con el tiempo, y a través de los procesos que mencionamos anteriormente, se volvió cada vez más popular, y de forma bastante acelerada se transformó junto al té en bienes de primera necesidad de las clases pobres. Esto debido a que la *“dieta del trabajador inglés era inadecuada y monótona tanto calórica como nutricionalmente. A menudo no podían*

⁹⁸ Ya que no adquieren la cantidad de energía en sus raciones diarias

consumir alimentos calientes, especialmente para el desayuno y la comida del mediodía”⁹⁹, por lo que ciertamente, “*un líquido caliente estimulante, lleno de calorías dulces, sin duda “dio en el blanco”*”¹⁰⁰. ¿Podríamos pensar que el caso rapanui fue similar? Pensamos que sí, dado que también (como ya hemos establecido en el primer capítulo) la dieta rapanui era monótona y escasa.

El Sistema Alimentario

Esta segunda dimensión del “espacio social alimentario” tiene que ver con “*el conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que de la recolección hasta la cocina, pasando por todas las etapas de la producción-transformación, permiten que el alimento llegue hasta el consumidor y sea reconocido como comestible*” (Poulain, 2002:230)

Este tema fue abordado en gran medida en el capítulo dos cuando hablamos de cómo se utilizó el argumento de la alimentación como mecanismo de control social. Es así que por la misma historia rapanui y por la historia de sus ingresos y/o productos foráneos, podemos decir que ha habido una tendencia a la modificación del sistema alimentario, ya que los “porteros”¹⁰¹ se fueron modificando constantemente. En un principio y por la condición de aislamiento de la Isla (valga la redundancia), el abastecimiento tenía un solo origen, que es el auto-abastecimiento. Si bien existen antecedentes que la Isla estaba dividida al menos en dos grandes facciones, tu’u aro y tu’ hotuiti, cada sector especializado en un cierto tipo de producto. Los primeros, en productos agrícolas y los segundos en productos del mar. Por lo que los canales de abastecimiento de estos dos productos dependían de las relaciones que establecían los dos grupos. (McCall, 1998)

Pero con la llegada más regular de extranjeros y la armada (el buque), y sobre todo con la instalación de la pulpería, se inauguró una nueva forma de abastecimiento que además era restrictivo, ya que para obtener ciertos productos había que o bien

⁹⁹ Mintz, 1996:234

¹⁰⁰ *Ibíd.*, p.165

¹⁰¹ Concepto utilizados por Poulain, para graficar que los alimentos están en una suerte de río, donde a través de una serie de canales y porteros se va filtrando hasta llegar a la mesa del comensal.

trabajar para la Compañía o venderle maíz para así tener dinero para comprar allí. La introducción de circulante sobre todo para obtener productos alimenticios fue un cambio importante, ya que modificó las lógicas o los canales, para obtener dichos recursos, donde no es que se haya dejado de lado la reciprocidad, sino que se adicionó o se abrió este nuevo canal por el cual las familias (o más bien algunas) podían acceder a productos que por una parte eran escasos (ya que el stock era limitado) y además eran elementos foráneos a su dieta clásica. Si retomamos el trabajo de Martínez (2012) en la región del Chaco, la introducción de circulante hace que cambie también la dinámica familiar, ya que no solo se deben mantener las relaciones sociales, sino que ahora entra otra variable a jugar dentro de las economías familiares.

Si bien, hasta el día de hoy se mantiene el trueque entre algunas familias y muchas personas adultas recuerdan que esta era una forma común de adquirir algunos productos, por ejemplo Kava Calderón recuerda que cuando era pequeña en su familia era muy común intercambiar taros o camotes por botellas de leche o mantequilla o queso, cosa que hoy en día es mucho menos recurrente, si bien, posiblemente han ido mutando las formas. Por ejemplo, Ángela Tepano, recibe de sus sobrinos los pescados (los cuales deben venir descamados y limpios, de lo contrario son rechazados) y productos del campo (como tomates).

Por otra parte, la instalación de la Armada y la Compañía, aparejado a las limitaciones del uso de los espacios de los isleños, hizo que los porteros de ciertos alimentos cambiaran. Ya que, por ejemplo, al restringir la libre circulación y los tiempos/espacios para la pesca, hace que esos recursos que antes el portero era el mismo/a rapanui, ahora dependiera de la voluntad de otro (generalmente el Subdelegado). Además, es vital recordar que la Isla antes de que empezaran los planes de reforestación (y que estos dieran algunos resultados) era muy escasa en madera. Esto provocó que los isleños crearan sus propios mecanismos para mantener y obtener fuego. Bien, que es escaso y preciado. Recordemos que cuando recaló en la Isla la expedición de González de Haedo y uno de sus tripulantes quiso

encender un cigarro con fuego enterrado, según el mismo comandante, “se enojaban y procuraban luego enterrarlo con más cuidado”.¹⁰²

El fuego, nos cuenta Felipe Pakarati:

“En toda la isla, escaseaba el fuego, ya una de las formas de mantener a la semana siguiente, era en custion de trapo o en saco, y se ponía como un chorizo, como un chorizo así y se prende y eso mantiene, como tener una mecha de la vela y se pone dentro de un tarro o de un lugar protegido para que eso no se va a apagar y eso se mantiene para la tarde y otro era que el guano de los animales que son grandes, se van poniendo y se van quemando y se pone otro y sigue y sigue y se deja sin quemarse el otro para que cuando ya no hay más fuego o se va a acabar porque ya se cocinó, se vuelve a prender para el siguiente uso que será mañana al desayuno”

Es decir, el fuego era vital para poder cocinar, pero su mantención no era nada fácil. La manera más común es con bosta de animal, pero como vimos en el apartado anterior en el informe del Subdelegado Olalquiaga o en el mismo Temperamento, el acceso a éste estaba también restringido y controlado a merced del Subdelegado Marítimo. Es decir, la autoridad no sólo pasó a controlar los recursos marinos y ganaderos, sino que el elemento básico de transformación de los elementos crudos en cocidos y las significaciones que esta transformación conlleva.

Por otra parte, los nuevos productos van aparejados de formas de prepararlos. La llegada de los vacunos produjo cambios rápidos que se adaptaron en los hogares. Por ejemplo, algunas personas mayores recuerdan que como había abundancia de leche (algunas familias podían tener animales, por lo que el acceso a este tipo de producto era mucho más sencillo, además esto les permitía hacer trueque con otras familias) se producía queso, mantequilla y se preparaba *“leche asada, mi mama hace por lo menos una semana leche asada....barbaroa, leche con plátano, leche con plátano verde, leche nevada”* (Graciela Hucke).

¹⁰² González de Haedo en Foerster, 2013:113.

La harina y el azúcar serán parte importante de las preparaciones rapanui, tales como (además del aceite) el oi oi rake rake, firi firi¹⁰³, los cuales además se prepararán en muchos casos con leche condensada.

Además, la incorporación de Rapa Nui a los contextos de globalización también abrió nuevos canales los cuales tienen porteros particulares. La llegada del avión y su masividad, sobre todo el uso de este medio como forma de obtener alimentos no sólo abarrotes sino que también de alimentos perecibles, productos que serán distribuidos a los minimarkets que a su vez abastecerán a los hogares. Poco a poco y a medida que el canal del universo de los alimentos considerados como comestibles se amplía, se va complejizando los modos de abastecerse de ellos y los porteros se van especializando.

Espacio Culinario

Esta tercera dimensión, responde a la noción de espacio tanto en su sentido geográfico como en el sentido social que da cuenta de la repartición sexual y social de las actividades de cocina.

Para este apartado nos basaremos sobre todo en la memoria oral. En general, las cocinas son espacios apartados del lugar donde se duerme. Ana Lola Tuki hasta el día de hoy mantiene varias cocinas, pero comenta que donde más le gusta cocinar es afuera, al aire libre. Para las comidas cotidianas, pudimos observar el consumo de mucha sopa de pescado. La cual se prepara con el pescado que se tenga disponible, trozado en dos o tres partes, entero (es decir, con cuero y cabeza) el cual se pone a sofreír con cebolla (de preferencia cebollín) y se le pone agua.

Hay una clara inclinación, además, a dos tipos de preparaciones que son emblemáticas de Rapa Nui, que son el tunuahi y el umu.

Ambas son técnicas de cocción que involucran una distribución en el espacio particular. El umu tiene que ver con el horno subterráneo, el cual consiste básicamente en que se hace un fuego sobre el cual se calientan piedras (las cuales

¹⁰³ Preparaciones de distinta consistencia que conjuga los tres elementos mencionados, se preparan en una sartén, como una suerte de panqueque o cortado con la cuchara.

nos indicó Patricio Paté, quien está a cargo de hacer este horno para los turistas en conjunto con Tutti Pakomio en su empresa turística) no son cualquier piedra ya que algunas explotan. En la realización del umu hay una clara distribución de roles. Los hombres están a cargo, según Patricio Paté de la *“logística, todo el preparativo, cortar la leña, traer y seleccionar hojas de plátano, buscar piedras, hacer el fuego...no puede ser cualquier piedra porque algunas explotan, y las hojas tienen que ser verdes....usamos madera de picana”*

Ahora bien, como toda preparación culinaria, tiene ciertos climax, Tutti nos explica *“es un tiempo muy preparativo, y cuando ya está listo, está todo hecho, cuando está muerto el fuego, en ese minuto tienes 5 min para sacar la piedra y poner la carne, porque si se enfría ya no sirve, hay que tener fuerza y ser rápido, carne, pollo, cerdo, y camote, y poe si se tiene, el cual tengo que tener si o si listo, sino queda fuera del umu, ojalá en 10 min tenerlo cerrado para que no se pierda el calor”*. Tutti lo único que prepara de lo que nos contó es el poe (especie de queque a base de tubérculos, de preferencia plátano o ñame, con harina y leche; masa que se envuelve en hojas de plátano verde y se pone a cocer en el horno subterráneo), todas las otras labores son exclusivamente masculinas.

La pareja de, Tutti Pakomio con Patricio Paté tienen una empresa desde hace algunos años, la cual ofrece a los turistas *“la verdadera cocina rapanui”*. Ella, a su parecer, estaría constituida básicamente por el umu y el tunuahi. Respecto al umu, nos cuentas que hay de dos tipos, de hojas de plátano o de algas, se prefiere el de plátano ya que hay *“más abundancia de hojas, y es más lejos el mar, es más fácil sacar las hojas que están más a mano, porque aun oscuro tu puedes sacar las hojas, pero en el mar no, es por facilidad...facilidad y trabajar, para mí trabajar con algas es más difícil que el plátano, porque las algas tienen que tener un tiempo, porque cuando las sacas están mojados, y eso te puede formar un calor que puede disminuir el calor del curanto, eso no pasa con la hoja de plátano”*. El umu constituye además, dentro del universo rapanui, una de las formas de revitalizar los vínculos dentro de la comunidad a través de lazos de reciprocidad alimenticia, los cuales han sido ampliamente estudiados y descritos por la antropóloga Sonia Montecino

(2009), por lo cual ahora no ahondaremos en aquellos aspectos. Pero sí recalcar algunos cambios que pudimos pesquisar en el terreno de nuestra investigación.

Para ello quisiéramos exponer un breve relato de un umu comunitario al que asistimos en 2013, con motivo de la conmemoración de la anexión al territorio chileno, el 9 de septiembre 1888. Este se realizó en dependencias del centro cultural de Hanga Roa.

Llegamos al medio día en medio de la procesión que descendía hacia la costanera. A un costado del centro cultural había una pila de carbones mezclados con ceniza aún muy caliente, con la cual me explican que calentaron las piedras para el curanto. Había a un costado del recinto puesta muchas sillas para que los asistentes al acto se sentaran y al lado opuesto, había un pequeño montículo que sobresalía de la superficie de color verde, como las hojas de nalca, que me comentaron eran las hojas de plátano que cubrían el umu. Cuando terminó de llegar la gente y de acomodarse, se llamó a la persona de más edad para que bendijera la comida antes de abrir el horno. Luego los mismos hombres que antes estaban cerca de la leña, empezaron a destapar el umu y con ello salían sus vapores. Los asistentes del curanto estaban con guantes de cuero para poder tomar las largas bandejas de aluminio intercaladas entre unos camotes gigantes trozados y pequeños paquetes envueltos en papel aluminio que luego descubrí que era carne de vacuno trozada, que una familia había donado. Se había montado una serie de mesas sobre las cuales se dispusieron, primero los camotes y luego las bandejas de carne. Entraron algunas mujeres y comenzó a formarse una fila frente a las mesas. Algunos gritaban: ¡los mayores y niños primero! Así fue como se fueron acercando, sobre todo mujeres mayores con unas largas hojas de plátano verdes o de gomero, las que usaban de plato y a medida que iban pasando las que estaban repartiendo la comida les preguntaban ¿para cuantos? Dependiendo de la respuesta, dependía la cantidad de comida que recibirían. Luego fue el turno de los adultos, algunos llegaron con platos o bolsas plásticas donde introducían la comida que iban recibiendo. Unos se sentaban en los pastos que había alrededor con sus hijos u otros adultos y comían con la mano el alimento recibido, otros partían a sus hogares

para comer allá. Mientras yo sacaba algunas fotos, se me acerca uno de los asistentes y me insta a que haga la fila para recibir comida, aludiendo que el umu es para todos sin distinción alguna, tanto para rapanui como continentales, así que, que no sea tímida y me acercara con una bolsa u hoja de gomero que él gentilmente me ofreció.

En este breve relato, podemos constatar varios hechos. El primero, que tiene que ver con que hoy en día muchas personas asisten a los umus, pero no se quedan a comer en el lugar, sino que se llevan las porciones a sus hogares. Por otra parte, la utilización de bandejas de aluminio para cocinar, nos comentó Kava Calderón, es un utensilio que se ha venido utilizando desde la década del 90, las cuales *“prestan de unos a otros”*. Además, pudimos pesquisar, que en muchas ocasiones se fabrican prietas comunitarias para los curantos. La misma Kava nos contó que ésta se aliña *“con ajo, cebollita, un poquito de sal, orégano, pimienta, hay que condimentarla un poco más, porque acá no somos muy de condimentar la prieta, lo principal es ajo, cebollita y un poco de orégano”*. Esto se reparte al final ya que *“primero es la carne, después los interiores que no siempre le gusta a las visitas y al final la prieta, y ese plátano se le hace un curanto aparte, no se pone con las otras cosas y tu pasas con tu plato y sacas”*. Este momento es muy esperado.

Por otra parte, el tunuahi o asado a las piedras calientes, es muy común en la zona costera y cuando se sale al campo. Entre los jóvenes nos cuentan que no es una práctica tan común por el trabajo que implica, pero si es altamente valorada cuando se realiza. Sobre todo porque *“no es lo mismo comer al aire libre que en una casa, donde hay que poner la mesa y todo es más ordenado”*. Asistimos, a dos tipos de tunuahi, uno que podríamos denominar más moderno, ya que fue realizado en una parrilla eléctrica y a cargo sólo de mujeres, y otro familiar, donde los hombres de la familia realizaron el fuego desde temprano, luego dispusieron la carne, y cuando estuvo lista, la sacaron para servirla. Si bien, se fue consumiendo mientras se cocinaba, sobró bastante para el momento de *“sentarse a la mesa”*.

Podemos decir, que estas dos tipos de preparaciones altamente valoradas, responden a lo que se denomina exo-cocina, y que está fuertemente vinculada a lo

masculino, ya que son ellos los que se encargan del fuego, de hacer los hoyos del horno, seleccionar las piedras etc.

Por su parte, en lo que corresponde a la endo-cocina, encontramos la mayor parte de las preparaciones cotidianas. Ya que, hay una imposibilidad, asociada a la falta de tiempo, de cocinar afuera. Esto dado, los horarios que impone la escuela a los niños y jóvenes, el trabajo en los adultos, y caso curioso, muchos adultos mayores acuden al menos una vez a la semana a almorzar al hogar de adultos mayores, donde se les brinda alimentos chilenizados. En las casas que pudimos compartir, era muy común la preparación de sopas de pescado, de pollo (sobre todo tuto), carne a la olla (no era muy apetecida al horno), pescado a la sartén, todo acompañado de camote cocido, plátano verde cocido al agua y en olla o mañoca.

Creemos que la endo-cocina ha tenido un desarrollo más lento ya que implica dos cosas. Primero poseer los implementos y tecnologías para cocinar bajo techo (ollas), segundo y más relevante, es que implica pasar tiempo dentro del hogar. Esto no es muy común, ya que pudimos apreciar que la mayoría de los rapanui tiene muchos recuerdos y disfrutan mucho más estando al aire libre, estando en la playa o paseando, que quedándose en sus casas. Esto posiblemente va aparejado al tipo de viviendas que poseen y al clima que hay en la Isla, el cual no favorece las actividades dentro del hogar.

Por otra parte, esta endo-cocina se encuentra fuertemente vinculada a lo femenino, ya que justamente lo que se cocina adentro, es en el horno sobre todo queques o poe (el cual hoy en día se hace muchas veces en latas en el horno y no en el curanto), es decir, las preparaciones vinculadas a lo dulce, que tradicionalmente lo hacen las mujeres.

Espacio de los Hábitos de Consumo

Esta cuarta dimensión, tiene que ver con el *conjunto de rituales que conllevan el acto alimentario, en un sentido estricto, es decir, la incorporación. La estructura de la jornada alimentaria, la definición de las comidas, su organización estructural, las*

*modalidades de consumo, la localización del consumo, las reglas de distribución de los comensales...*¹⁰⁴.

Lo que mejor define, a nuestro parecer, todo lo relativo a los hábitos de consumo en el universo rapanui es la frase de Felipe Pakarati: Se come cuando se tiene hambre.

Efectivamente, esta idea de que se debe ingerir alimentos cuando se tiene hambre es bastante común entre los sujetos que pudimos entrevistar. La jornada alimentaria se veía mucho mejor definida en los sujetos que, fueron a la escuela, viajaron a estudiar al continente y/o tienen trabajos de oficina. En el primer y último caso, ya que fijar horarios de trabajo o estudio implica que no se puede comer en cualquier rato, y posiblemente este sea uno de los puntos en que la escuela jugó un rol fundamental, que tiene que ver con el disciplinamiento alimenticio. Es decir, le enseñó no sólo a sus estudiantes cuando debían comer sino qué se come a qué hora. Es así, que muchos recuerdan que cuando iban a la escuela (además era un modo de incentivo a los padres para llevar a sus hijos) era que se les daba desayuno y almuerzo. De esas comidas Alfredo Tuki recuerda que les daban, *“todo tipo de comida, sobre todo cochayuyo...a mí me cargaba...como a las 9.30 nos daban dos pancitos amasados con un tazón de leche, de almuerzo porotos, entrada, ñocho y de postre plátano, y en la mañana era café con leche o solo leche...yo tomaba leche.”*. Las comidas siempre estaban compuestas por una entrada, plato de fondo y kiko (porción de carne) *“nunca fallaba la carne, taro, camote o ñocho y cuando daban vegetales siempre daban un trozo de carne”* y eso podía ser acompañado de porotos o tallarines, además de ensalada les daban lechuga y de postre naranjas. Luego de la jornada escolar, los niños se iban a sus casas. Esta práctica es muy común en todas las escuelas, hasta el día de hoy. Cuando el Ministerio de Educación se hace cargo formalmente de la Escuela de Isla de Pascua, empieza a enviar minutas de comida. Pero antes de eso, las monjas que estaban a cargo de la enseñanza, también instruían, sobre todo a las niñas a aprender a cocinar cosas básicas, tales como porotos, arroz, fideos, después preparaciones como pan, sopaipillas o carnes a la olla. Muchas de esas recetas aún son recordadas por

¹⁰⁴ Poulain, 2002:233 (traducción propia)

algunas personas mayores tal como Graciela Hucke. Sabemos también por el Informe hecho por el capitán de Corbeta Tapia de la Barra en 1950, que

134.- El desayuno y almuerzo escolar siguen cumpliéndose con éxito y contribuyen e gran parte a mejorar la asistencia a la Escuela.- Por la cantidad y calidad de los víveres que anualmente envía la Junta de Auxilio Escolar de Valparaíso, creo conveniente hacer presente que se está creando un problema para el futuro, pues el costo de esta alimentación, a la que se acostumbrarán los niños, no podrán continuar con ella cuando salgan de la Escuela.-

135.- La alimentación sin dejar de ser nutritiva debía ser más sencilla y a base de los productos de la Isla bien cocinados (actualmente se les da hasta leche condensada).-¹⁰⁵

Esta conformación u orden de la ingesta de los alimentos no coinciden con algunos hábitos que pudimos constatar en algunas casas, donde se consumía de desayuno un plato de carne con taro o camote, sopa de pescado o pescado frito. Este cambio en los alimentos seguramente guarda relación con el ingreso y aceptación de preparaciones de pan y sopaipillas o costumbres que ingresaron con los continentales sobre todo cuando llega la administración civil a la Isla, con su contingente de 400 funcionarios.

Por otra parte, respecto a la estructura de los platos, pudimos observar que siempre se constituyen de una porción de proteínas (generalmente vacuno, pollo o pescado, y de preferencia cordero o cerdo) con una de tubérculos (sobre todo camote y en casi ningún lado papas) y ensalada (que es opcional). Los platos se traen servidos desde la cocina y sólo se deja la ensalada de consumo libre. En el caso de las sopas, observamos el uso de saborizantes artificiales tales como cubos maggi o sopas/cremas en sobre, las cuales se agregan al agua con el pescado. Cuando se cocina es muy común el uso de cebolla o cebollín como base de la cocción y si es

¹⁰⁵ Informe del Capitán de Corbeta Jorge Tapia de la Barra al Comandante en Jefe de la 1era Zona Naval de Valparaíso del 9 de Febrero de 1950.

posible se le agregan algunas otras verduras tales como zanahorias. También se puede mezclar distintos tipos de carne en la sopa, por ejemplo pescado y pollo.

La disposición de los platos en la mesa es muy informal y no hay mucha ceremonia asociada antes de comer. Lo más común es comer con la mano, probando bocados de los distintos alimentos. En una mano se sostiene el trozo de carne y en la otra el tubérculo. Ambos alimentos se cocinan con muy poca sal y sin ningún otro aliño. Lo principal de las comidas es compartir con los que estén, con los que llegan y dejar para otros parientes que se pueden incorporar más adelante, o familiares cercanos que estén enfermos. Es muy común que las comidas se alarguen en tiempo, ya que a medida que se van incorporando comensales otros van saliendo y así. Lo que nunca debe faltar es alimento para el recién llegado. Tampoco prima la estructura de que se consuma lo salado y luego lo dulce, sino que cada cual come en el orden que le parezca mejor, la comida está siempre toda a disposición. Y ésta puede ser acompañada de vino (tinto de preferencia), jugo (de fruta natural es lo más común) o agua. Tampoco hay horarios fijos para cada ingesta. Si alguien quiere comer al desayuno un plato de carne con plátano verde no es extraño (y en muchas casas es bastante común) o consumir sopa de pescado al desayuno.

La Temporalidad Alimentaria

Esta dimensión hace referencia a *una serie de ciclos temporales socialmente determinados*. Dentro de estos ciclos, uno de los más relevantes son los que corresponden a los *umus litúrgicos*. Esta es una tradición en que cada familia se hace cargo (por generaciones) de alguno de los curantos para las fiestas religiosas católicas. Dentro de ellos encontramos:

Fecha	Familia
Marzo-Abril, Semana Santa	Calderón Teao
Mayo, Pentecostés	José Pakomio (ya no lo celebra)
3 de Mayo, Cruz de Mayo	Araki Pakomio
7 de Junio, Sagrado Corazón de Jesús	Ika Paoa
29 de Junio, San Pedro	a cargo de los pescadores
16 de Julio, Virgen del Carmen	Ika Nahoe y Teao
22 de Agosto, Sagrado Corazón de María	Paté Tuki
29 de septiembre, San Miguel Arcángel	Haoa Pakomio
8 de Diciembre, Inmaculada Concepción	Magdalena Laharoa
25 de Diciembre, Navidad	Nahoe Araki

Fuente: Montecino 2009:214

Antes, nos comenta Felipe Pakarati, regía sobre la pesca algunos tapus o tabúes respecto a épocas de veda de ciertos pescados. Quebrantar alguna de estas reglas, implicaba la muerte por envenenamiento. Generalmente desde el 1° de Abril al 1 de Octubre estaba prohibido pescar atunes (asi como papara ‘uri, remo-remo, toremo, po’o-po’o, rapahano y pe’i) y sólo la familia de los Miru podía consumirlo. (Pakarati, 2010)

Respecto a diferencias entre las generaciones, podemos decir que por una parte, esta está influenciada por la incorporación de la dieta de algunos productos, por ejemplo, algunos jóvenes (hasta 30 años) que han cursado su enseñanza media o superior en el continente, son más propensos a cocinar en sus casas tallarines con salsa boloñesa o pizza. Muchas veces los jóvenes se juntan a cocinar “*desde ceviche, carne mongoliana, tacos, pizza, asado*”. Pero el asado “*es más ambiente de carrete, por el fuego y todo eso, vas tomando un poco, es más que nada por el*

ambiente, como el asado es fuera de la casa, se genera un ambiente más social”(Fernando Vargas). El curanto no es tan popular, pero igual se hace de vez en cuando. En el caso de los adultos y adultos mayores vimos que su alimentación cotidiana es bastante similar en tanto preparaciones, recetas y condimentación. En el período de globalización y con la llegada de cafeterías a la Isla, si se ve que el tipo de sujetos que frecuenta estos lugares son adultos, Kava Calderón nos comentó que esto se debe a que los adultos mayores no tienen la costumbre de salir a “tomar un café”, como si pasa con los adultos y jóvenes profesionales, ella misma me dice “*no vas a invitar a una nua a un café, nada que ver, ellas son de tecito u oncesita en la casa*”. En resumen, con respecto a la alimentación cotidiana, pudimos observar que las comidas son bastante tradicionales, en el sentido en que se ha conservado intacta la triada carne (sobre todo pollo, vacuno y pescado; y en ámbitos festivos cordero, cerdo), tubérculos y frutas (sobre todo plátano, en su versión verde y maduro). El consumo de verduras para ensalada si bien existe no es tan común, ya que nos explican, que no siempre hay y en general es bastante cara, por lo que sí “*uno no tiene algún pariente que tenga en el campo, a veces se hace un poco difícil tener esas cosas*” (Alfredo Tuki)

Espacio de la Diferencia Social

Esta última dimensión, hace referencia a que “*el comer dibuja las fronteras identitarias entre los grupos humanos de una cultura a otra, pero también al interior de una misma cultura entre los sub-conjuntos que la componen*”¹⁰⁶. Este “espacio de la diferencia social”, se nos hizo muy patente cuando hablamos con continentales que por diversos motivos han llegado a vivir a la Isla, ya sea desde hace 20 años como el caso de Amaya Riva o de poco más de dos años como el caso de las esposas de algunos funcionarios del banco Estado. Lo que más nos llamó la atención de sus discursos, es cómo la alimentación define y las separa de los rapanui. Con las personas que pudimos conversar, se nota en sus discursos que hay una visión de que lo que comen los rapanui en general, es con mucha grasa y poco nutritiva y por eso que en la Isla habría tanta diabetes, alcoholismo e

¹⁰⁶ Poulain 2002:235 (traducción propia)

hipertensión. En general desde los continentales se ve que ellos tratan de mantener sus dietas chilenizadas lo más posible, pero lo que más les choca cuando llegan a rapanui es la escasez de productos, entonces como nos comentó Amaya Riva *“tú quieres hacer una cazuela, pero encuentras el zapallo pero no la carne, y así, entonces al final no haces la cazuela”*. De hecho, Amaya hace una categorización de los continentales que llegan a la Isla, para ella, *“yo lo miro así la gente que viene de instituciones con facilidades, después el profesorado que también tiene zona pero ellos también se ponen de acuerdo para traer cantidad de mercadería en los barcos, qué se yo y no sé cuántos habremos que somos absolutamente independiente, que no tienen asignación...”*.

Es así, que se van configurando entonces diferencias entre los mismos continentales que llegan a la Isla, donde las “facilidades” con que se pueden traer algunos alimentos marcan diferencias fundamentales. Pero además es de notar, que las preparaciones más comunes como el oi oi rake rake, firi firi, tampoco entran a los hogares continentales. Si bien, en general se habla de que no hay un rechazo *per se*, aun así se considera de que preparaciones tales como sopa de pescado, umu, tunuahi, están bien para consumir sólo de vez en cuando. En cambio, en los hogares rapanui, sobre todo de las personas más jóvenes si son mucho más abiertos a recepcionar recetas extranjeras, a probar condimentos foráneos, gracias a los viajes que muchos de ellos han efectuado al extranjero. El caso más cercano es Tahití, con la cual han tenido una relación y hermandad histórica no sólo por sus posibles raíces comunes y su participación en el universo polinésico, si no a la masiva migración que se produjo por ejemplo desde Isla de Pascua a Tahití cuando los misioneros de los S.S.C.C se retiraron de la Isla, la presencia de comerciantes de Tahití en la Isla y no debemos olvidar que Dutrou Bornier ingresó por esa vía. Además que muchos rapanui tienen familiares allá, por lo que frecuentemente viajan o son visitados por ellos. Razón por la cual en algunas casas podemos encontrar preparaciones con leche de coco y de uso mucho más masivo, de soya, entre otros productos.

Reflexiones finales

“pero el intercambio entre los sistemas extranjeros y domésticos permanece, y ya sea que estas ideas vengan desde la Marquesas prehistóricas o del Chile contemporáneo, toman su lugar en y deben acomodarse al ambiente Rapa Nui”
(McCall, 1998:3)

Receta de Sopaipilla de Jackeline Rapu

Ingredientes:

- 1/2 kilo de azúcar
- 1 y ½ kilo de harina
- Polvos Royal
- 2 Huevos
- Agua (tibia) con sal
- 6 cucharadas (aprox) de leche en polvo.

Preparación:

Se ponen los ingredientes secos primero y luego los otros. Se amasa con la mano. Luego se porciona la masa (al menos en dos partes) y se estira con uslero hasta que quede de más o menos 5mm de grosor. Luego se cortan redondas, se les hace hoyitos con una punta de cuchillo o tenedor y se ponen a freír en aceite bien caliente.

Para entender las formas en que se produjeron los cambios y continuidades en el sistema alimentario rapanui, elaboramos una posible interpretación de cómo la comunidad isleña respondió a la entrada masiva de nuevos productos, preparaciones y técnicas.

Es así que a lo largo de este escrito, hemos revisado los ingresos de productos, técnicas y preparaciones desde Hotu Matu'a hasta hoy en día. Allí dimos cuenta de las relaciones de viajeros, misioneros y agentes del Estado, y constatamos que todas estas “entradas” fueron aceptadas; preguntándonos entonces sobre el impacto que produjo estos sucesos y la forma en que los cambios y continuidades se fueron desarrollando.

Luego argumentamos que la alimentación fue usada como medio para ejercer control sobre la comunidad rapanui y cómo desde los discursos y prácticas de los continentales hubo un juego y tensión constante entre una imagen de la Isla como abundancia y como lugar de escasez.

Finalmente, nos abocamos al hoy, esforzándonos por definir al “espacio social rapanui”, sus características, agentes y dinámicas. Identificamos gustemas e hicimos un bosquejo de algunas transformaciones dentro de la dieta isleña. Pero aún nos queda por contestar nuestra interrogante inicial, ¿hubo resistencia o voracidad alimentaria en Isla de Pascua? Creemos que la clave se encuentra en los gustemas, lo graso y lo dulce.

Señalamos antes, que lo graso tiene un lugar especial dentro de la dieta rapanui. Según el diccionario de Culturas Alimentarias, comer graso se adscribe dentro de lo que se denomina “el gusto jubiloso”. Además el imaginario de lo graso se inscribe dentro de tres lógicas. La primera (y más relevante para nosotros) es que justamente *“tiene que ver con el deseo de “venganza social”, de exorcismo del hambre, accediendo al consumo de productos lipídicos percibidos como benéficos. Este imaginario es más frecuente entre aquellos que han conocido y memorizado las restricciones de la última guerra, entre aquellos que su historia familiar se*

*inscribe en una trayectoria popular o en poblaciones migrantes que se encontraron con una sub-alimentación dentro de su socialización alimentaria, el comedor aparece aquí, más como un “producto” de su socialidad.*¹⁰⁷

Ahora desglosaremos esta definición. En primer lugar, queremos recalcar que el concepto de “revancha social” ya había sido utilizado por Corbeau en un sentido más amplio, vinculándola a una suerte de “venganza” por parte de las clases bajas de alimentarse en demasía como reacción a la escasez alimentaria producto de la 1era y 2da Guerra Mundial (Poulain, 2002)

¿Es posible utilizar este concepto en Rapa Nui? Creemos que sí, justamente por lo que sigue de la definición antes mencionada. Ya que la idea de “revancha social” se encontraría estrechamente vinculada a los discursos de escasez y vivencias asociadas a la hambruna. Discursos y vivencias que también hallamos en el mundo rapanui.

Tal como esbozamos en el segundo apartado del análisis, dentro de la historia isleña se encuentra constantemente presente la dicotomía abundancia/escasez tanto desde los documentos escritos (que en parte hemos expuesto) como en la memoria oral colectiva. Por otra parte, Montecino (2009) escribe que *“la escasez de alimentos es un tópico común a los relatos míticos rapanui, ya sea por el robo o por su consumo desmedido. Ambas acciones provocarán un desequilibrio que se zanjará a través de la violencia, la muerte y el consumo de los propios “predadores”*. (p. 48). ¿Será la idea, del reconocimiento de un pasado desconocido (pero del cual hay huellas, tales como los moai, rongo rongo, arte rupestre, el mismo Orongo), por su historia de guerras, razzias y enfermedades, que sienten que hasta el día de hoy se encuentran en escasez y por tanto la forma en que han aceptado lo “foráneo” ha sido al estilo “revancha social”? Nuevamente creemos que la respuesta es afirmativa.

Pero ahondemos un poco más respecto de lo graso. Según Fischler la glotonería lipofílica tiene que ver con una asimilación tradicional de lo graso a la festividad, a

¹⁰⁷ Poulain, 2012:648 (traducción propia)

la abundancia y a la riqueza. Además, sabemos que el don en el caso rapanui es principalmente alimenticio. Por lo que *“el alimento es el objeto del reparto por excelencia, la grasa es a la vez la sustancia metabólicamente transformada y también testigo”*. (Fischler, 1995). Es decir, que lo graso, su ingesta y preferencia tiene que ver con que ella evidencia y encarna la idea de que no hay escasez. De que se vive en periodos de bonanza, que tener dichos alimentos calóricos, como la carne de cordero y cerdo, refleja inconscientemente el haber adquirido un capital que antes no era posible.

Este consumo de grasa se da por dos vías, la primera por el uso de aceite y, de forma más marcada, por el consumo de carnes grasas. Respecto al consumo de carne Harrus-Révidi (1997) argumenta que su consumo tiene que ver con el padre y lo simbólico. Según ésta autora, existe una relación directa entre la introducción de la violencia y la carne. Ella nos recuerda que en el jardín del Edén la alimentación era vegetariana, pero que luego de *“la intrusión de la violencia en la historia hizo probar el deseo de comer carne como una necesidad imperiosa. La falta, cambió el problema: habiendo transgredido el interdicto de reconocer el Bien del Mal, Adán, expulsado del Edén, entrando de esta manera en la historia, introduce por este mismo hecho la muerte en el mundo; si la muerte existía para el hombre, ella lógicamente debía existir para todos los seres vivientes, complicación adicional, el hombre, delante un cadáver de animal, reivindica el derecho al placer por la carne”*¹⁰⁸. Por otra parte, la misma autora nos dice, que genéticamente, el consumo de carne introduce al infante en su devenir adulto, ya que ello supone la dentadura, soporte de la agresividad cotidiana. Además *“los dientes, son el único órgano lo suficientemente duros para poder dañar los objetos del mundo exterior”*¹⁰⁹ Este “daño” tendría que ver con, en primer lugar, hacer un mal al otro, por otra parte, morder, “él” que no es “yo” y que lo será sólo si lo ingiero.(Harrus-Revidi, 1997)

Puede que la explicación que da esta autora, podamos también extrapolarla a Rapanui. ¿No se introduce y fomenta el consumo de carnes rojas cuando empiezan

¹⁰⁸ Harrus-Révidi, 1997 :139-140 (traducción propia)

¹⁰⁹ Traducción propia. Karl Abraham, *Oeuvres complètes*, t.II: Développement de la libido, Paris, Payot, 1973 citado en Harrus-Révidi, 1997 :142

los primeros contactos (con los navegantes, misioneros, luego expediciones chilenas, colonos) y CEDIP? Estos hechos también fueron violentos (por lo que pudimos apreciar en los relatos presentados en el primer y segundo capítulo). Por lo tanto podríamos decir que una de las marcas que dejó la anexión al territorio nacional de Isla de Pascua, fue el consumo de carne, que como ya hemos dicho tiene que ver con una forma de incorporar y recibir la violencia que conllevó su dependencia al territorio chileno.

Es importante recordar, que anterior al ingreso de las carnes de cordero y cerdo, la sociedad rapanui ha sido conocida por su pasado caníbal. Al respecto, Montecino (2009) arguye que *“es posible percibir que la práctica del canibalismo entre los rapanui emerge de una escasez de alimentos y adquiere, desde nuestra perspectiva, los rasgos de un canibalismo bélico (...) esta modalidad violenta de la antropofagia, a diferencia de la que está relacionada con rituales funerarios o como ofrenda a una divinidad –forma que pareciera que también se dio entre los antiguos rapanui...”* (p.51)

Métraux por su lado, relata de que hasta hace 40 años de su visita aún se podía encontrar en la Isla kai-tangata (comedores de hombre) y comenta: *“el canibalismo de los pascuenses no parece haber sido exclusivamente una forma del instinto de venganza. Podía ser también por la glotonería, por un apetito súbito y violento que podía llevar a un hombre hasta el crimen a fin de satisfacerlo”* (1995:145).

Por otra parte, tenemos el consumo de azúcar o más bien de lo dulce. Según Shneider *“la relación entre el comercio y la estratificación social no consistió sólo en que un grupo elevado se distinguiera por medio de la cuidadosa aplicación de leyes suntuarias y el monopolio de símbolos de status; involucró además la manipulación directa y conscientes de diversos grupos semiperiféricos y de nivel medio por medio del clientelismo, las concesiones y la distribución calculada de bienes exóticos y valiosos”*¹¹⁰. Es así dice Mintz, que el azúcar fue transformado de un lujo de los reyes (podríamos decir que en el caso rapanui de los “otros” ya sean los administradores, agentes del estado etc) al lujo real de los plebeyos, un bien

¹¹⁰ Shneider, 1977:23 citado por Mintz, 1996:136

comprado que podía ser desprendido de un status y transferido a otro por medio de su uso. Así entendido, el azúcar se convirtió, entre otras cosas, en un igualador de status (Mintz, 1996). Es importante recalcar aquí, que efectivamente el azúcar como tal en Isla de Pascua siempre se compró, a pesar de tener caña de azúcar, de ésta solo se consumía el jugo del tallo; pero también podemos decir que el gustema de lo dulce, desde nuestra perspectiva occidental ya estaba presente en su alimentación, por ejemplo a través del camote. Por otra parte, debemos recordar que el azúcar, por su alto contenido calórico fue uno de los primeros alimentos del descanso durante el trabajo industrial¹¹¹. Fenómeno que sabemos que también ocurrió en Pascua cuando vimos parte de las raciones que se consideraban en los contratos de trabajo, en los cuales no faltaba la carne (de mamoe) y azúcar.

La asociación graso-dulce ha sido observada en varios estudios (Aguirre 2004, Mintz, 1998; Oddy 1976, entre otros) y se señala que efectivamente existe una relación directa entre el aumento en el consumo de azúcar y el de grasa. Creemos que en el caso rapanui esta relación tiene que ver con parecerse al “otro”, en este sentido, tal como dice Aguirre (2004) *“las representaciones de los alimentos, de las comidas y los cuerpos sustentan la pertenencia a un sector identificando a los que son, piensan y comen “como nosotros” separándonos de los que no son, no comen y no piensan, es decir, “son los otros”. Y en esta clasificación entre “nosotros y los otros”, cada grupo llenará el “nosotros” de condiciones positivas que sostengan su identidad, diferenciándose de “los otros” que por no compartir “nuestra” idea del mundo, “no saben pensar, ni comer, ni vivir”*”.(p.36). En nuestro caso, creemos que no sólo tiene que ver con pertenecer a los “otros” sino que pensamos que esta es una manera de incorporar al otro. Este deseo de apropiación lo podemos asociar al canibalismo, ya que éste tiene dos acepciones, una variable positiva y otra negativa. La primera tiene que ver con la apropiación de las cualidades del otro a través de su ingesta, la segunda con la destrucción o sublimación simbólica del otro¹¹².

¹¹¹ *Ibíd.*

¹¹² Poulain 2002:180 citado en Montecino, 2009:51

Sería posible pensar, que la incorporación de estos gustos y productos a la dieta rapanui obedece a esta misma lógica. Es decir, podríamos leer que todos estos alimentos y técnicas que llegan a la Isla, pero que en suma también representan a los “otros”, a los “extranjeros”, los que tienen el poder; al yo también poseer esos productos y técnicas me apropio de los significados que tienen esos alimentos y los incorporo a mi organismo y a la vez neutralizo lo foráneo.

Por otra parte, en las definiciones antes mencionadas, dan cuenta de un comer en demasía, se habla de apetito violento y consumo desmedido. Son justamente estos conceptos los que nos hacen pensar que la incorporación de los productos/técnicas/preparaciones, tiene que ver con el concepto de voracidad. La voracidad según la definición de la Real Academia Española, proviene del latín *voracitas*, que deriva de la palabra voraz. Voraz tiene tres acepciones la primera es “*dicho de un animal: muy comedor*” la segunda “*dicho de una persona: que come desmesuradamente y con mucha ansia*” y tercera “*que destruye o consume rápidamente*”.

Esta idea, podemos asociarla con lo que Harrus-Révidi comenta respecto de la boca, ya que es uno de los primeros lugares donde los alimentos interactúan con el organismo, en este sentido, los alimentos que creemos en este caso, han sido puestos en demasía; la cual “*juega el rol de intermediario entre los órganos sensoriales periféricos y viscerales, entre el exterior y el interior*”¹¹³. Donde a través de la ingesta por la boca y por medio de los dientes, es posible aprehender lo exterior, lo ajeno, lo “otro”. Esa es posiblemente la forma en que los rapanui han logrado incorporar todo aquello que se introdujo (alimentos que vimos en el primer capítulo), que conllevó violencia (y control como expusimos en el capítulo segundo), pero que también significó la modificación de su “espacio social alimentario”.

Por lo tanto, podemos decir que el gusto por lo graso y lo dulce, se asocia directamente a la historia de colonización de Rapa Nui, los cuales develan

¹¹³ (traducción propia) Spitz, René, *De la naissance á la parole*, Paris, PUF, 1968:35 citado en Harrus-Revidi, 1997:9.

inconscientemente parte de sus estructuras de fondo y la marca de la violencia de la anexión.

Finalmente, quisiéramos plantear una breve lectura de estas incorporaciones, pero esta vez, a la luz de la aseveración hecha por Poulain respecto a los temas de resistencia alimentaria que dice “*detrás de estos fenómenos económicos y sociales se pueden encontrar los signos, incluso a veces los síntomas de una crisis identitaria que encuentra en la esfera alimentaria, mal llevado por la industrialización, un lugar de cristalización*” (Poulain, 2002:22). Por lo tanto nos preguntamos sobre qué crisis identitaria se encuentra oculta bajo esta no resistencia alimentaria.

Creemos que uno de los aspectos que enmascara éste hecho, es la dificultad que han tenido los rapanui para reconstruir su historia. La arqueología nos dice que hasta el día de hoy existen dudas respecto al momento en que fue poblada Isla de Pascua y del origen de esos primeros pobladores. Algunos esgrimen la teoría de que habría sido ocupada por polinesios, otros postulan que su poblamiento proviene de Sudamérica (teoría de Thor Heyerdhal). Esto como primer punto. Segundo, en el libro de Métraux “Isla de Pascua” donde relata su viaje realizado el año 1934-1935, menciona un encuentro que tuvo con Pedro Atam¹¹⁴. Este le preguntó a Métraux por qué querían quedarse en la Isla, a lo que Métraux le contestó que porque era arqueólogo y andaba en busca de cosas antiguas. Pero lo relevante es lo que le responde Atam, que dice: “*Objetos antiguos, ya no quedan muchos...y se necesita tiempo para buscarlos. Pero tranquilos: os fabricaremos tantos como queráis. Todo lo que pidáis, lo tendréis. En vuestro país nadie notará la diferencia.*” (Métraux, 1966:20). Frase muy reveladora, ya que implica por una parte que esos objetos antiguos buscados por este arqueólogo son replicables pero además que éstos, que uno piensa que son irremplazables por ser piezas que fueron testigo de un pasado, se pueden volver a fabricar y la cantidad que fuese necesaria. ¿Qué nos dice esto? Que hay una manera distinta de entender y relacionarse con su pasado. El cual se re-inventa y se puede construir a cada momento. Esto mismo lo podemos

¹¹⁴ Pedro Atam fue uno de los informantes claves dentro de los estudios realizados por Métraux durante su estadía en Isla de Pascua.

ver en el plano de la alimentación. Los alimentos que ingresan son incorporados rápidamente (pensemos por ejemplo en el caso de lo graso), son elementos que se adaptan, tal como dice McCall (1998) y que mencionamos en el planteamiento del problema, éstos se “acomodan al ambiente Rapanui”. Y ese acomodo se da de una forma particular, a través de una incorporación voraz de aquellos elementos foráneos que les permitirá incorporar al otro, pero también, construirse a sí mismos.

No debemos olvidar, que a través de la alimentación y la cocina es que “... *una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones*” (Lévi-Strauss, 1968:57).

De esta manera, a lo largo de esta investigación que tiene un carácter amplio y que ha pretendido esbozar un panorama general respecto al ingreso de productos, técnicas y preparaciones a Isla de Pascua posterior a la anexión al territorio chileno, hemos guiado nuestro análisis a través de la pregunta sobre la resistencia alimentaria y formulamos una hipótesis para explicar los fenómenos que pudimos constatar. Pero ciertamente, aún hay muchas interrogantes por responder e investigar, como por ejemplo, el tema del impacto de enfermedades tales como la diabetes, hipertensión y obesidad en la Isla; la manera en que el turismo ha afectado la dieta cotidiana de los rapanui; cómo se ha dado la instalación de restaurantes, quienes han sido sus impulsores y cómo eso ha alterado (o no) los canales de abastecimiento, entre otros temas. De esta manera, creemos que se abre un campo enorme de preguntas donde la antropología de la alimentación juega un rol fundamental para comprender y analizar estos fenómenos.

Bibliografía

- Aguilera, A. (1935). Informe Confidencial. Archivo Rolf Foerster.
- Aguirre, P. (1997). Patrón Alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina. En & L. M. Alvarez, *Procesos socioculturales y alimentación* (págs. 161-187). Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Aguirre, P. (2004). Ricos Flacos y Gordos Pobres. La Alimentación en Crisis. En J. Nun, *Claves para Todos* (págs. 1-41). Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Bahn, P., & Flenley, J. (2011). *Isla de Pascua, Isla Tierra*. Rapa Nui: Rapanui Press.
- Barthes, R. (Enero-Junio de 2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación. *Empiria*(11), 205-221.
- Coconier, G. I. (2012). ¡Qolaq Sequi'aq!" ("¡Vamos a Comer!"). Identidad, Comensalidad Y Género en la Alimentación Los Qom (Tobas) del Centro Este de Formosa. En F. P. P. Babot, *Las Manos en la masa. Arqueologías y Antropologías de la alimentación en Suramérica* (págs. 71-92). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Contreras, J. &. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.
- Corbeau, J.-P. (1994). "Le Mangeur, lieu de socialité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliments?". *Prévenir*(26), 203-217.
- Cristino, C. (2011). Colonialismo y Neocolonialismo en Rapa Nui: Una reseña Histórica. . En &. M. C. Cristino, *La Compañía Explotadora de Isla de Pascua. Patrimonio, Memoria e Identidad en Rapa Nui* (págs. 19 - 50). Santiago: Escaparate.
- Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos*. (27 de Mayo de 2013). Obtenido de Museo Antropológico Padre Sebastian Englert: <http://www.museorapanui.cl/Inicio/>
- Douglas, M. (1995). Las Estructuras de lo Culinario. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura, Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 171-198). Barcelona: Universitat de Barcelona.

- Edwards, R. (1918). *La Isla de Pascua. Consideraciones expuestas acerca de ella por Mons. Rafael Edwards, Obispo y Vicario Castrense, que la visitó en Julio de 1916 y Junio de 1917.* . Santiago: Imprenta de San José.
- Evans-Pritchard, E. (1977). *Los Nuer*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Madrid: Anagrama.
- Foerster, R. (2012). *Rapa Nui, primeras expediciones europeas*. Rapa Nui: Rapanui Press.
- Foerster, R. (2013). Rapa Nui 1903-1953. La Compañía Explotadora de Isla de Pascua, una aproximación a su economía. En M. Fuentes, *Rapa Nui y la Compañía Explotadora* (págs. 196-241). Rapa Nui: Rapanui Press.
- Foerster, R., & Alvear, A. (2014). *Isla de Pascua 1910-1938. El obispo y vicario castrense Rafael Edwards, la comunidad rapanui y las negociaciones del Estado con la Williamson Balfour. Documentos*. Rapa Nui: Rapanui Press (en impresión).
- Foerster, R., Montecino, S., & Moreno, C. (2013). *Documentos sobre Isla de Pascua (1864-1888)*. Santiago de Chile: Biblioteca Fundamentos de la Construcción de Chile.
- Fuentes, M. (. (2013). *Rapa Nui y la Compañía Explotadora*. Rapa Nui: Rapanui Press.
- García, e. a. (2006). Organización familiar y social y diversidad de la dieta: un estudio etnográfico en el estado de Aguascalientes. En & M. P. Arroyo, *Antropología y Nutrición*. México: UAM-X/Fundación Mexicana para la Salud.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (1996). *Paradojas de la Alimentación Contemporánea.* . España: Icaria.
- Harrus-Révidi, G. (1997). *Psychanalyse de la gourmandise*. Paris: Payot & Rivages.
- Heritier, F. (2007). *Masculino/Femenino II. Disolver la jerarquía*. México: FCE.

- Lema, V. &. (2012). Cambio y Continuidad al Plato: Los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En F. P. M. Babot, *Manos en la masa. Arqueologías y Antropologías de la alimentación en Suramérica* (págs. 25-46). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En L. D.-S. B. Pingaud, *Estructuralismo y dialéctica* (págs. 39-57).
- Lévi-Strauss, C. (2010). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Malinowski, B. (1977). *El Cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las islas Trobriand*. . Editorial Labor.
- Malinowski, B. (2001). *Los argonautas del Pacífico Occidental*. . Ediciones Península.
- Manzano, V. (2005). *Universidad de Sevilla*. Recuperado el 4 de Junio de 2013, de <http://www.aloj.us.es/vmanzano/docencia/metodos/discurso.pdf>
- Martínez, G. (2012). Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los tobas del impenetrable chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas entorno a la alimentación. En F. P. M. Babot, *Manos en la masa. Arqueologías y antropologías de la alimentación en Suramérica*. (págs. 47-70). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios.
- McCall, G. (1998). *Rapanui, Tradición y Sobrevivencia en Isla de Pascua*. . California: Easter Island Foundation.
- Métraux, A. (1995). *La Isla de Pascua*. Barcelona: Laertes.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F: Siglo Veintiuno.
- Montecino Aguirre, S. (2003). *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Santiago: Sudamericana.

- Montecino Aguirre, S. (2005). *La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.
- Montecino Aguirre, S. (2009). *Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui*. Santiago de Chile: Catalonia.
- Montecino, S., & Foerster, R. (2012). Identidades en tensión: devenir de una etno y gastropolítica en Isla de Pascua. *Universum*, 143-166.
- Montecino, S., & Franch, C. (2013). *Cuerpos, domesticidades y género. Ecos de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile: U. de Chile; UNESCO; Catalonia, CIEG.
- Montecino, S., Cornejo, A., & Razeto, J. (2012). *Patrimonio Alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región de Valparaíso*. Santiago: FIA.
- Olalquiaga, M. (s.f.). Informe sobre Isla de Pascua 1935-1936. 3675. (e. E.-1. Fondecyt N° 1110109 "La comunidad Rapanui, Ed.) Ministerio de Marina.
- Pakarati, F. (2010). *PAPA TU'U 'I HANA KAO KAO*. Rapa Nui: CONADI.
- Poulain, J.-P. (. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. PUF.
- Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. . Paris: PUF.
- Ramírez, M. F. (2010). El cambio alimentario en Rapa Nui, Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo. Tesis para optar al grado de Licenciado en Antropología. Universidad Humanismo Cristiano.
- Ramírez, M., & Escobar, B. (2013). Escasez v/s abundancia: una revisión del encuentro e introducción de patrones alimentarios a Rapa Nui durante el período 1864-1953. En M. Fuentes, *Rapa Nui y la Compañía Explotadora* (págs. 242-257). Rapa Nui: Rapanui Press.
- Richards, A. (1937). The food and nutrition of african natives. *International Institute of African Languages and Culture*(13).
- Rodriguez, G. (1996). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. Archidona.
- Streeter, E. (1939). Informe de la Visita de Inspección del Capitán Streeter. Archivo Rolf Foerster.
- Subercaseaux, B. (1953). *Informe N°3 Sobre la conveniencia de que la Isla de Pascua pase a depender para su Gobierno Interior del Ministerio*

respectivo. . Santiago de Chile: Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Tapia de la Barra, J. (1950). INFORME DEL DELEGADO EN VISITA DE INSPECCION A LA ISLA DE PASCUA.- EFECTUADA POR EL CAPITAN DE CORBETA (EM.SM) JORGE TAPIA DE LA BARRA . 4444. (Archivo Siglo XXI, Recopilador) Ministerio de Marina.

Thomson, e. a. (2014). Using ancient DNA to study the origins and dispersal of ancestral Polynesian chickens across the Pacific. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 111(13).

Valdés, A. (1991). *Mujeres, Cultura, Desarrollo Perspectivas desde América Latina*. Santiago de Chile: Ed. Naciones Unidas.

Vergara, V. (2013). Documentos relativos a la posesión de la Isla de Pascua 1886-1888. En R. Foerster, S. Montecino, & C. Moreno, *Documentos sobre Isla de Pascua (1864-1888)* (págs. 621-691). Santiago de Chile: Biblioteca Fundamentos para la Construcción de Chile.

Viola, M. (2008). Estudios sobre Modelos de Consumo: Una visión desde teorías y metodologías., . *Revista Chilena de Nutrición*, 2(35), 93-99.

Vokral, E. (1991). *Qoñi-Chiri : la organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. . Quito, Ecuador: Abya Yala.

Weismantel, M. (1994). *Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos*. . Abya Yala.

Archivos consultados

Archivo Siglo XXI

Archivo Nacional del Congreso

Archivo Fondecyt N° 1110109 "La comunidad Rapanui, el Estado y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua: Triangulación y soberanía (1888-1966) a cargo del profesor Rolf Foerster.

Anexos

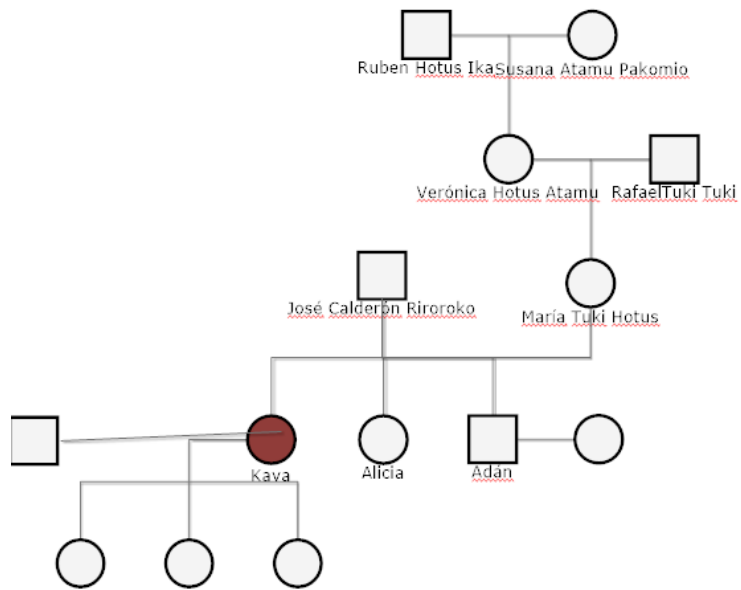
A) Entrevistados

Nombre	Tipo de matrimonio	Edad	Breve descripción
Ana Lola Tuki	Viuda de isleño.	85 años	Trabaja hace 22 años con turistas, muchos años en el hospital y leprosario, cocinera en la película de Kevin Costner. Sin estudios en el continente.
Graciela Hucke	Viuda de isleño	74 años	Trabajó de cocinera y pastelera en el Hotel Hanga Roa en el año 83, el año 97 hace taller de la municipalidad para preparar mermeladas. En 1994 hace un curso de procesamiento de los alimentos hecho por SASIPA y en la municipalidad 1972 de manipulación de alimentos y a preparar tragos. Participó de la película de Kevin Costner.
Felipe Pakarati Tuki	Casado con isleña	73 años	Pescador artesanal, realizó estudios en Santiago. Descendiente de Ure a Potahi. Considerado Patrimonio Inmaterial por el Consejo de Cultura y las Artes.
Alfredo Tuki Paté	Casado con rapanui	65 años	Jubilado, profesor de la "Abelardo Núñez", ex Gobernador de Isla de Pascua, fundador grupo folklórico "Tararaina"
María Luisa Ika Nahoe	Viuda (casada con rapanui)	60 años	Propietaria de un restaurant en Hanga Piko de sopaipillas, desayunos, empanadas y poe.
Tutti Pakomio	Separada de continental	56 años	Realizó estudios de educación media y superior en Santiago. Vivió (estando casada) en Villarrica y luego volvió a la isla. Tiene una empresa de turismo gastronómico con Patricio Paté.
Jackeline Rapu Tuki	Viuda de continental y actual pareja de Rafael Tuki Tepano.	56 años	Jefa del DAEM de la Municipalidad de Isla de Pascua. Ex directora del liceo "Lorenzo Baeza" de la Isla.
Amaya Riva (Continental)	Separa de continental	50 años	Pintora continental radicada en Rapanui hace 20 años. Santiaguina, con estudios universitarios. Se separó estando en la Isla (marido continental), se divorció hace poco, tiene una pareja continental. Nunca se ha involucrado con un rapanui, tiene un hijo que actualmente estudia cine en la universidad en Santiago, pero que

			envió a estudiar su enseñanza media al continente.
Mauricio Bertero (Continental)	-	50 años	Dueño café Ra'a, chef continental, en Isla de Pascua hace 30 años
Kava Calderón	Separada (de rapanui)	40 años	Profesora que se educó en el continente, hace clases en el programa inmersión de la escuela básica "Lorenzo Baeza", madre de tres hijas.
Rafael Tuki Tepano	Pareja de rapanui	39 años	Pareja Jackeline Rapu, consejero del pueblo rapanui en CONADI. Estudió en el Sur de Chile, cerca de Villarrica con los curas cuando era pequeño.
Fernando Vargas Pakarati	Soltero	26 años	(Noemie Pakarati es su tía abuela, Cristóbal Pakarati Tepano es su abuelo). Fernando es guardaparque de CONAF, se fue de la isla a los 10 años y volvió hace tres. Vivió en Santiago con su padre. Estudió 2 años arqueología en Academia de Humanismo Cristiano.
Stephanie Araki Pont	Soltera	24 años	Estudió en la Universidad en Santiago, actualmente trabaja en el Centro Cultural de la Municipalidad de Hanga Roa. Su abuela continental tiene un minimarket frente a la Iglesia.

B) Árboles Genealógicos

Árbol de Kava Calderón



Árbol de Ana Lola Tuki y Jackeline Rapu

