

# LA *Musa* spp. EN LA ISLA RAPA NUI: ESTUDIO SOBRE BOTÁNICA ETNOHISTÓRICA

Roberto Rojas Pantoja

Centro de Estudios sobre Antropología Visual, Chile ([www.ceavi.cl](http://www.ceavi.cl))

Correo: [robertorojaspantoja@gmail.com](mailto:robertorojaspantoja@gmail.com)

## RESUMEN:

Los primeros relatos sobre el *maika*, más conocido como plátano (*Musa* spp.), en la isla Rapa Nui datan del contacto con los navegantes, misioneros y científicos europeos, quienes en sus crónicas y descripciones señalan su presencia y variados datos que sirven para elaborar una reflexión en torno al rol social que tenía en esa época. Este artículo sobre botánica etnohistórica y antropología trata sobre los usos, prácticas y significados del *maika* en la sociedad isleña en la época del contacto con las expediciones europeas.

## PALABRAS CLAVE:

Etnohistoria, *maika*, *Musa* spp., *Rapa Nui*.

## THE *Musa* spp. IN THE RAPA NUI ISLAND. A SURVEY ON ETHNOHISTORICAL BOTANY

### ABSTRACT:

The first reports on the *maika* or banana (*Musa* spp.) in the Rapa Nui Island comes from the contact with sailors, missionaries and European scientists, their chronicles and descriptions indicates the presence of this fruit and deliver data to develop a reflection on the social role that it had in that time. This article based on ethnobotany and anthropology discusses on the uses and meanings of the *maika* for the island population in epoch of the contact with the European expeditions.

### KEY WORDS:

Ethnohistory, *maika*, *Musa* spp., *Rapa Nui*.

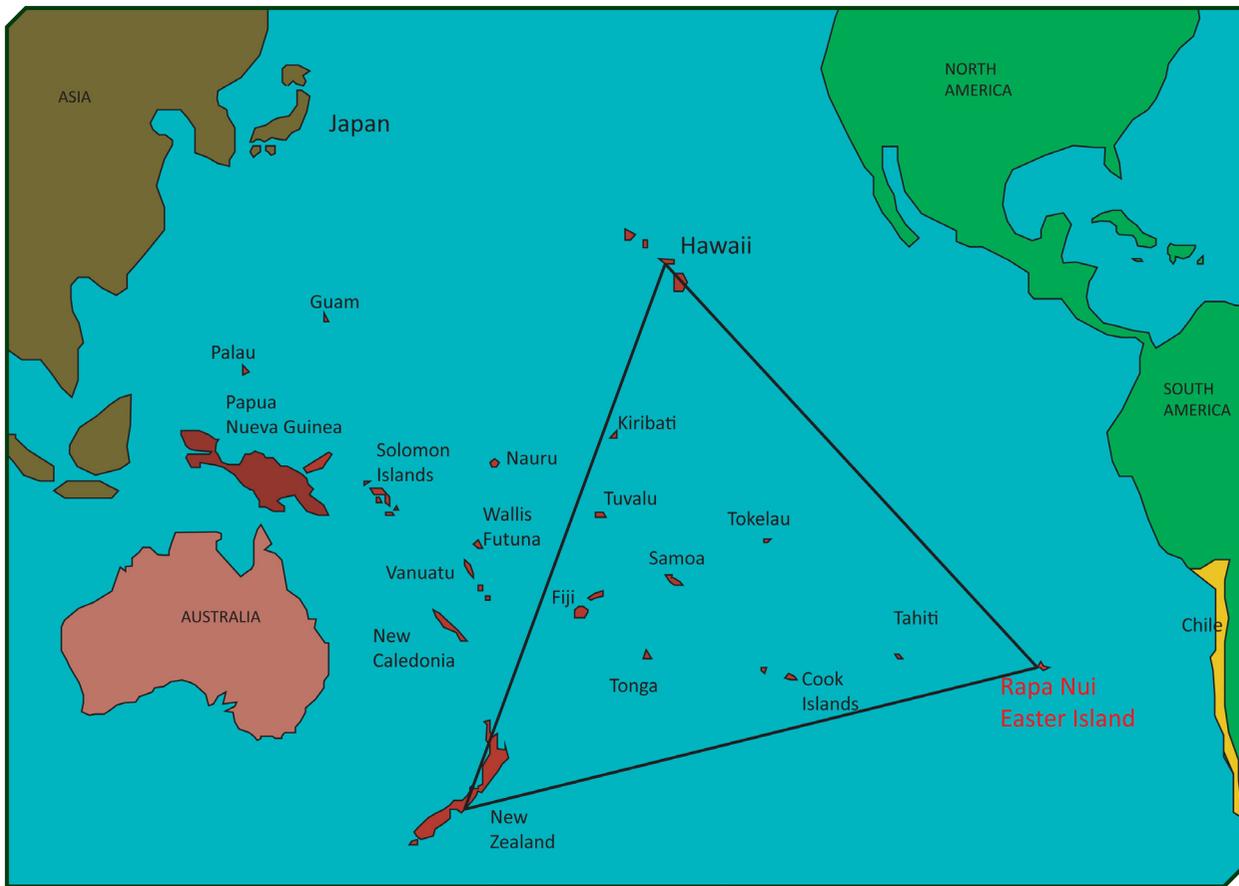
## INTRODUCCIÓN

Este artículo indaga en los datos etnohistóricos respecto al plátano y la sociedad rapanui entre el siglo XVII y el siglo XIX a través de la revisión de textos, crónicas y cartas de los primeros contactos históricos con los navegantes, piratas, religiosos y científicos occidentales. Para esto se considera del *maika* sus usos y prácticas sociales, como la alimentación, textilera y usos ceremoniales asociados a los ritos de la sociedad.

## MÉTODOS

La isla Rapa Nui o Isla de Pascua se encuentra ubicada en el océano Pacífico a unos 3,526 km de la octava región del Bío Bío en el territorio chileno continental y a unos 4,251 km de Papeete (Tahiti), la isla polinésica más cercana (Figura 1).

Rapa Nui ha sido principalmente conocida por los estudios sobre las estatuas de piedras llamadas *moai* y por las plataformas *ahu*. La isla fue poblada entre los siglos IV y V d. C. por grupos de navegantes en varias expediciones. En esas



**Figura 1.** Ubicación de la isla Rapa Nui en el triángulo polinésico y Océano Pacífico. Ilustración: Andrés Martinoli Sanz.

expediciones trajeron distintos vegetales como: el ñame, el taro, el camote, la caña de azúcar y el plátano. Es de nuestro interés saber ¿cuáles fueron los usos, prácticas y creencias en torno al *maika* (plátano; *Musa* spp.) en la sociedad *rapanui* en la época de las primeras expediciones europeas?

Este artículo consideró la revisión de cartas, crónicas y archivos bibliográficos secundario a la isla *Rapa Nui* y el *maika*. En primer lugar se identificó y seleccionó el material de archivo primario y secundario, clasificando los datos y sistematizando de manera cronológica. La técnica de análisis de información estuvo orientada a la interpretación de las fuentes de archivo en sentido antropológico basado en la interacción entre la población local y los foraneos, como los trabajos realizados por Foerster (2012).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

**Las primeras expediciones europeas y el don del *maika*.** Las primeras expediciones europeas que llegaron a la isla inauguraron una relación dialógica que trae como consecuencia la construcción de un vínculo que

marcará el desarrollo de la historia isleña. Las expediciones que llegaron a la isla *Rapa Nui* fueron la holandesa, la española, la inglesa y, por último, la francesa (Foerster, 2012).

Edward Davis fue el primer navegante (o eso creía) que divisó la isla *Rapa Nui* el año 1687, su testimonio entregó información a otros navegantes sobre la supuesta ubicación de una isla, que bautizó como "Tierra de Davis". Sin embargo, los primeros europeos que llegan a ella y desembarcan fueron el comodoro holandés Jacob Roggeveen, y un bote de reconocimiento su tripulación. Llegaron el 5 de abril de 1722 con una flota de tres barcos: el Thienhoven, el Arend y el Afrikaansche Galei un pequeño barco de reconocimiento recaló en la caleta hoy denominada La Pérouse. Es el primer acercamiento, del cual se tiene registro. Un nativo se aproximó al barco lo tocó y luego se devolvió a la orilla con regalos para la población que le fueron bajados desde el barco. (Roggeveen, 1908). Esta expedición llegó el día de pascua de resurrección y por eso la denominaron "Isla de Pascua". (Foerster, 2012).

La expedición española de Felipe Gonzáles de Haedo, encargada por el virrey de Perú según las crónicas, es la segunda expedición europea en la isla de la que se tiene registro. La expedición de Felipe Gonzáles fue en 1770, el que también fue recibido por los habitantes de la isla con la entrega de distintas especies vegetales: "*Los obsequios de los aborígenes a los marinos hispanos fueron plátanos guineos y camotes*" (Haedo en Mellén, 1986: 130).

"Plátano guineo" es una expresión que se aplica a una variedad de plátano, de fruto pequeño y cilíndrico según los cronistas y las descripciones actuales; se trata de alguna variedad de *Musa sapientum*. (Haedo en Mellén, 1986). Alberto Eolaondo, miembro de la tripulación, describe:

*"Donde tienen sembrado está limpia de buena y negra color la tierra, esta produce caña, plátano, yuca, calabaza, algún mais, y papa que es todo su alimento. Los hombres son cerrados de barba, altos y de buen cuerpo, blancos y colorados. Conservan el fuego bajo la tierra y parece que tienen alguna superstición en franquearlo no tienen más armas que palos y piedras y tienen mucho horror a la artillería"* (Archivo General de las Indias en Mellén, 1986: 130).

*"Son muy amigos de todo lo que es colorado y desprecian de algún modo cualquier color, los que gastan son de modo de afarcón blanco de tiza y amarillo con los cuales se pintan la cara y el cuerpo". Su comida son unas calabazas blancas plátanos camotes y ñames y otras raíces de esta naturaleza"* (Ibíd. 131).

En esta descripción se aprecia que hay un cultivo de distintas especies que son para el alimento, además de una descripción de cómo son los hombres haciendo una diferencia entre los blancos y los colorados. El fuego, otro elemento importante, es visto como algo que se protege o se protegen de ello y además la relación que hacen con el color naranja es interesante, ya que eso puede marcar un tendencia hacia algún estado social de las cosas. El teniente Cayetano Langara describe:

*"Para festejarnos cantaron y bailaron de vernos, anduvimos como dos leguas y en ésta distancia 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 y yuca, calabaza blanca y mates, de los que en el callao sirven para alastrar. Vimos una raíz que mascaban y se daban con ella por todo el cuerpo y brazos es muy fina para teñir de amarillo"* (Mellén, 1986: 131). Es interesante preguntarse: "Por qué se pintan con

color amarillo el cuerpo?, si les gusta el colorado; ¿tendrá relación con los plátanos?

La expedición inglesa encabezada por el Capitán James Cook arribó a la isla el año 1774 siendo su estadía en la isla fue de tres días. Parte de la tripulación desembarcó en *Hanga Roa*, quedándose él en cubierta debido a problemas de salud. Por esto, su crónica está construida, en parte, con base en lo que otros le informaron sobre el lugar, especialmente Johan Reinhold Forster (padre) y George Forster (hijo), naturalistas a bordo, quienes recorrieron por separado gran parte de la isla, siempre acompañados de pobladores *rapanui* (Ramírez, 2010). Las primeras descripciones sobre la isla realizadas por el capitán Cook son desde la embarcación: "*En este momento se acercó a nosotros una canoa conducida por dos hombres que nos trajeron un racimo de plátanos que subimos a bordo por medio del cable y después volvieron a la orilla.*" (Cook, 1921: 50-51). Este hecho nos hace preguntar ¿por qué al momento del contacto la población local se acerca y entrega plátanos y no otro fruto?; ¿por qué hay un valor mayor al de la alimentación puesto en esa variedad de plátano?. Por otro lado, las descripciones muestra que hay otras especies que posiblemente sean igual de nutritivas que el plátano, pero se elige éste para ser dado.

*"El campo tenía un aspecto árido y desprovisto de vegetación, no obstante, se veían algunas plantaciones de batatas, plátanos y cañas de azúcar"* (Cook, 1921: 52). "*La naturaleza ha sido excesivamente parca en sus favores a este lugar, pues todo ha de ser obtenido a fuerza de trabajo, debe suponerse que los naturales, no cultivan más de lo que necesitan para sí mismos, y como son muy pocos en número, nada les sobra para los extranjeros. Producen batatas, ñames, taros, plátano, y caña de azúcar, todo bastante bueno, especialmente las batatas"* (Cook, 1921: 62). Cuando la tripulación descende a la isla, el capitán Cook no descende las descripciones y más las relaciones entre la tripulación no dejan de ser interesantes, más allá de lo que ahí se ve: "*Después de distribuirles algunas cuchillerías, hicimos señas de que queríamos comer, y entonces nos trajeron algunas batatas, plátanos y cañas de azúcar, que cambiamos por clavos, espejos y pedazos de tela"* (Cook, 1921: 51-52).

Sin embargo, las relaciones no siempre fueron amables. Los relatos de los naturalistas describen varios hechos de violencia y de parte de los extranjeros respecto a las acciones de los nativos, las cuales eran un constante deseo de tomar cosas de ellos. Hasta que un nativo tomó elementos fundamentales de navegación y se le disparó. Según Cook la isla no tenía una gran abundancia de víveres:

"Durante la mayor parte del trayecto que recorrieron, el terreno aparecía estéril y constitutivo por una arcilla seca, a pesar de esto se percibían algunos grandes espacios plantados de batatas, y algunas hileras de plátanos. Aunque no se vio fruto en ninguno de estos árboles (Cook, 1921: 53). "Más lejos se hallaba la parte más fértil que vieron del país; habían diseminada varias plantaciones de batatas, caña de azúcar y plátanos. Y las tierras no eran pedregosas, como hasta la que entonces había visto" (Cook, 1921: 55-56). También Cook hace referencia a la forma en que los habitantes de Rapanui preparan los alimentos: "los plátanos que requieren muy poca preparación, los asaban sobre hogueras, que hacían quemando paja, hierba seca, etc. Por racimos enteros los asaban o hacían madurar de esta manera" (Cook, 1921: 67).

Uno de los usos principales del plátano es la alimentación, y aunque no es único tiene un papel fundamental en la relación con la sociedad humana. Es el caso de los *umu* o curantos que son característicos de toda Polinesia. (Seelenfreund, 2011). En 1786 llega a la isla Jean François Galup, conde de La Pérouse, en las embarcaciones *la Boussole* y *l'Astrolabe*, a cargo de una expedición cuyo objetivo era completar los descubrimientos llevados a cabo por James Cook en el Océano Pacífico.

"En, effet, si on leur avait laissé quelques animaux domestiques, si ou avait semé dans les terrains qui paraissaient les plus propiles des grains de plantes légumineuses et d'arbres tels qu'oranges, citronniers, cotonniers, ils n'avaient prépondé à ces bons" (La Pérouse, 1786: 52). La referencia a la botánica es escasa, de hecho no ve los plátanos, no obstante en Hawaii él habla explícitamente de los plátanos: ¿no los habrá visto, o no había en ese momento?

"La verdure éclatante de arbres qui couronnaient les montagnes, les bananiers qu'on apercevait au tour des, casses, tout se réunissait pour rejoyir la vue de voyageurs qui venaient de passer un si long temp sur mer, pour promet me à les estomacs réduits et de la viande fraîche, en fin un véritable pay cocagne."

Diez años más tarde, en 1796, arribó a la isla Charles Bishop:

"Al pasar a lo largo de la tierra se observó un buen número de nativos que se sientan en el lado de las colinas que están cubiertas con plantaciones de batatas, caña de azúcar, ñame y otras raíces y cerca de cualquiera de los pueblos que tienen uno o dos monumentos de pie en la orilla del mar frente a ellos: estos parecen tener la

intención de representar figuras humanas: pero hecho con una idea muy gruesa, se destacan algunos de los seis metros de altura, y parecen estar contruidos de piedra: que son sin duda Erigido ya sea como Monumentos de algunos de los Valientes, o en una idea religiosa" (Bishop, 1966: 60).

Entre los años 1796 y 1816 muchos navegantes se acercaron a las costas de la isla no pudiendo desembarcar debido a problemas climáticos. Uno de los barcos que sí logró acercarse a la isla fue el ballenero americano *Nancy*. Este encuentro fue desafortunado para los habitantes de la isla, ya que luego de un sangriento combate, doce hombres Rapanui fueron secuestrados, llevándose a la isla más afuera, donde se establecían los cazadores de ballenas. Esta situación se reiteró a lo largo de los años, causando un cambio de actitud de los isleños hacia los extranjeros; en esta época comienza también la llegada de los barcos esclavistas (Ramírez, 2010). Luego de estos acontecimientos, muchas de las observaciones realizadas por los navegantes fueron similares a las anteriores, sin embargo hay algunos elementos novedosos que resaltar. Por ejemplo, Otto von Kotzebue llega a la Isla el año 1816. Kotzebue (1821) describe que ese comportamiento es un rasgo fuerte de los isleños:

"Para juzgar la vivacidad de estas personas, que parecen contentos con su situación, no son probablemente la falta de provisiones la que los hacía tomar las cosas, ya que él nos trajo una fruta de banano considerable, ñame, caña de azúcar y las patatas, y hacer un cultivo con grandes características, como vimos en la colina cerca de la bahía, totalmente cubierta de campos verdes". (Kotzebue, 1821:141)

Otro ejemplo es el del Capitán F. W. Beechey, comandante del buque *Blossom*, quien arriba en el año 1825 a Rapanui (Ramírez, 2010). En los siguientes años, varios barcos se acercaron a sus costas, entre ellos: el *Discoverer* (1831), el *Venus* (1833), el *Portland* (1852) y la barcaza *Prudence* (1856). Todos los tripulantes que dejaron algún registro reiteran observaciones del acercamiento de nativos al barco ofreciendo productos alimenticios y mujeres. Sin embargo, entre los años 1860-1862, barcos peruanos esclavistas se aproximaron a la isla llevándose a la fuerza una gran cantidad de personas, lo cual genera un cambio de actitud que incita una reacción de hostilidad ante los recién llegados visitantes. Entre los secuestrados se encontraba el *Ariki Kaimakoi* y su hijo *Maurata*. Se llevaron a 900 personas, de las cuales sólo 15 volvieron a la isla (Ramírez, 2010).

*"Varios de los Nativos que vienen a bordo; eran seres de afable raza, nos trajo a nosotros plátano, ñame, papas, dulces y una raíz llamado coco en la India occidental. No pudimos conseguir ningún ejemplar botánico. Ya que el miedo que nos producían los numerosos habitantes que bordeaban la orilla, no pudieron descubrir nada más que el plátano"* (Cuming, 1832).

Si bien estas descripciones confirman la presencia del plátano en la isla, también nos hablan de un uso importante en las relaciones de intercambio; ¿por qué el plátano y las otras especies vegetales son las que se entregan a los extranjeros? ¿Cuál es el sentido de dar el plátano por parte de los *rapanui*? ¿Cuál es su valoración social? Cuáles son los usos y creencias sobre el *maika* en la época histórica?

**La época histórica. El funeral, el *umu* y las fibras de *maika*.** Rafael Edwards (1918) describe la vida de Eugenio Eyraud, quien fue el primer en residir un tiempo prolongado en la isla de Pascua, pero no menciona nada acerca de los plátanos; sí menciona que en 1864 hay *mahute* y que las batatas son el principal alimento junto con los perros y los corderos. También describe el *umu*: forma tradicional polinésica para coser los alimentos.

La presencia del plátano está en varios espacios sociales, como el de la muerte, donde éste es parte fundamental y nos habla de su importancia ritual:

*"Desde luego todos llevaban sus presentes pues nadie quería ser menos: pollos, pavos, corderos, camotes y plátanos. Todo eso se veía amontonado y pronto para meterlo en el umu (curanto). O sea en un hoyo como de un metro de profundidad, hecho en el suelo; en el ponen piedras y leña, prenden fuego y una vez caldeadas las piedras, sacan las brasas y leños que restan, quedando las piedras candentes y limpias. Sobre ellas colocan los comestibles en crudo o sea, pollos, pavos, corderos, carne de vacuno, peces, camote, plátanos, etc. Todo bien limpio y pelado. Y encima ponen hojas de plátanos, hasta cubrir bien las viandas. Sobre las hojas echan tierra y arena en forma de que todo quede bien tapado"* (De Estella, 2007).

Esta descripción es de un funeral, de la comida que se ofrenda el día del entierro de un difunto. Es interesante ver que este tipo de preparación de alimentos es de importancia mayor para la cultura *rapanui*. Por un lado es el *umu* que se ofrece a las personas vivas que asisten al entierro, pero por otro está el tratamiento que se da al difunto:

*"Al cabo de dos meses, quedaba seco el cadáver y los deudos lo llevaban a un sepulcro especial, arreglado de*

*ante mano, a veces lo llevaban a su misma casa donde había muerto, bien arreglado y adornado para el caso, lo colocaban encima de una mesa en medio de la pieza. La casa por el exterior estaba toda forrada, hasta las puertas y ventanas con moen-nga (esteras de totora o plátano) principalmente de Mahute o hau-hau y lo velan durante un mes"* (De Estella, 2007).

El banano perteneciente al género *Musa* es mencionado en la etnografía realizada por Métraux en el año 1930. Se habla de los usos, por ejemplo para el *teke* (es un tipo de canasto realizado con fibra de plátano) se usa la corteza del árbol, y en otros casos usan las hojas para su realización. Como describe Métraux, se usan las partes secas de las hojas que rodean el tronco. Se rompe en tiras anchas, cortadas del ancho requerido por la trama. Las tiras anchas se dividen en tiras más delgadas, y luego escindidas nuevamente en tramas del ancho necesario, pero sin dividir en un extremo de la tira para facilitar el comienzo del trenzado, las fibras vegetales en general son trenzadas para su posterior trabajo. Los extremos no divididos son cruzados diagonalmente para proveer las tramas a la derecha y la izquierda.

Uno de los objetos realizados con fibra de plátano es el cuerpo del canasto, trenzado en telas dobles y el fondo cerrado con una trenza de dos rumbos. Éste se llama *kete*, y los hay de varios tipos. Los canastos son denominados a partir de su tamaño, los más pequeños eran llamados *kete-rau-hiri*; las canastas para acarrear eran las *kete-turua* y medían alrededor de un metro, con el mismo ancho. La comida sacada de los hornos bajo la tierra era puesta en un *taropa*. Un canasto se denominaba *tukunga* cuando era utilizado como bandeja para la comida.

Métraux describe su manufactura de la siguiente manera:

*"El canasto que forma una cadena es presionada para que el extremo trenzado de un borde conforme una línea. Comenzando por el extremo más alejado, la trabajadora trenza los extremos sueltos de la trama inclinada en una trenza continua y, cuando alcanza el extremo cercano, continúa con una trenza libre de tres cabos que termina haciendo un medio nudo con uno de los cabos alrededor de los otros dos. La trabajadora vuelve la canasta del revés, y las tramas que estaban alejadas de ella en el primer curso quedan ahora inclinadas hacia ella. Comenzando nuevamente por el extremo lejano, trenza el segundo curso sobre el primero y termina como antes, con un cabo suelto fijado con un medio nudo. El canasto tiene entonces un pequeño cabo suelto en cada extremo del fondo trenzado, y la técnica es idéntica en lo que respecta al acabado de dos cabos en Tongareva"* (Métraux, 1971).

"El otro borde formado por los extremos no divididos de la tira más ancha se convierte en un mango uniendo la trama dividida para formar extremos trenzados individuales. El mango de las canastas en Isla de Pascua, de acuerdo con Buck, es peculiar en tanto es elaborado mediante dos procesos. El primero es la formación de un borde doblando la trama izquierda y derecha para que sus extremos libres se proyecten en el exterior del trabajo y el segundo es el entramado de los cabos sueltos en una triple trenza ubicada ligeramente bajo el borde del mango. El canasto es trenzado con el lado externo hacia adentro. Al terminar, el canasto es volteado y los dos cabos del fondo y la trenza del mango quedan en el lugar apropiado. Patrones simples de colores en líneas cruzadas diagonalmente son introducidos utilizando tramas negras provenientes de las partes naturalmente más oscuras del banano" (Métraux, 1971).

Francisca Ramírez (2010) ha demostrado que el *umu* o curanto ha sido parte de la historia alimentaria *rapanui* y que la mayoría de las ceremonias antiguas tenían como eje central este tipo de horno. Estas ceremonias se llaman según su tipo o motivo, vinculado principalmente con su función central, la de crear los discursos, ordenar y clasificar el mundo en el que se desarrolla la sociedad, como ocurre en casi toda Polinesia (Ayoagi, 1966). El *umu* era un mecanismo a través del cual se le ofrecía sacrificio o tributo a las divinidades, entre otras cosas es una relación con el mundo de las creencias, los ritos y los mitos.

La creencia de *Atua Make Make* entrega elementos para tratar de entender cómo es el mundo de las creencias *rapanui*. Luego de creado el hombre (*Hina-kauhara*) en la isla, "*Atua Make Make se acerca a un hombre de la isla, llamado Peku-angoohu. Como éste no ofreciera a dios el Umu (curanto), o sea, sacrificio, lo trasladó a una isla lejana, llamada Motu Matiro-Hiva (Sala y Gómez), como castigo de su irreligiosidad le impuso la pena de cuidar los peces que el mar dejaba en el flujo y reflujo sobre la arena*" (De Estella, 2007: 145). Después le ofrece un *umu* y ruega piedad, lo cual es bien recibido por *Atua Make Make* (Ramírez, 2010).

El *umu* es mucho más que una hoguera para cocer alimentos, es un hecho social total, un rito donde se ponen en relación, los animales, las plantas, las creencias. Este cumple una función clasificatoria, distribuidora de objetos, y de sus cargas simbólicas.

Los alimentos en *Rapa Nui*, según Métraux (1941), eran cocinados al estilo polinésico, dentro de un *umu*, esto es, un hoyo en el que se encendía una hoguera, allí se calentaban

pedras que se retiraban cuando habían alcanzado alta temperatura. El fondo del hoyo era tapizado de hoja de plátano, allí se colocaban los alimentos, cubiertos primero con piedras luego con hojas y por último con tierra. Al cabo de unas horas, se desenterraban los alimentos. Los hornos antiguos cercanos a los yacimientos arqueológicos están revestidos de cuatro o cinco losas que evitan el contacto directo de la hornada con el suelo. El *umu* figura en todas las descripciones de banquetes y fiestas, el gusto de los alimentos estofado es según relatos excelente y ha sido a menudo elogiado por viajeros. Era en esos hornos donde se preparaban los cuartos de carne tomados de cadáveres de enemigos.

En los funerales la comida se ofrenda el día del entierro de un difunto. Por un lado se prepara un *umu* a las personas vivas que asisten al entierro, y por otro está el tratamiento que se da al difunto. Podemos apreciar que en el *umu* el plátano tiene tres usos de dos partes diferentes de la planta, y además se usa como parte de lo que se puede ofrendar, es decir, dentro de las posibilidades de intercambio.

"Al cabo de dos meses, quedaba seco el cadáver y los deudos lo llevaban a un sepulcro especial, arreglado de antemano, a veces lo llevaban a su misma casa donde había muerto, bien arreglado y adornado para el caso, lo colocaban encima de una mesa en medio de la pieza. La casa por el exterior estaba toda forrada, hasta las puertas y ventanas con *moen-nga* (esteras de totora o plátano) principalmente de Mahute o hau-hau y lo velan durante un mes" (De Estella 2007).

Se decora el espacio del velorio con una estera de plátano, es decir que además sirve como textil. Pero, ¿su función es adornar? Puede ser. Pero qué significa adornar el espacio de un difunto. En este rito se puede apreciar las especies llevadas al *umu*, entre ellas el plátano como fruto para alimento, como hoja para cubrir el *umu*, y como estera para el velorio. Estas funciones se cumplen en distintos momentos y espacios del rito. Luego de consumidos los recursos distribuidos, la celebración continúa en espacios más íntimos, se reúne la familia extendida, hacen curantos más pequeños, y se canta. Estas festividades generalmente son heredadas o tomadas por una familia a modo de *manda*. Se percibe que los curantos religiosos colaboran con la conservación del *mana* en la familia que lo realiza.

"Si no hicieran el curanto todos los años estarían peor de lo que están. Me decía que un problema de partir de acá era que el curanto no se puede mover de este lugar, que finalmente por el curanto es por lo cual ellos están bien. Cuando están mal y luego siempre suben, sus hijos

*tienen problemas y luego salen de ellos, todo es gracias al curanto"* (Ramírez, 2010).

Un individuo o familia demuestra su posesión de *mana* a los comensales a través de la repartición, lo cual le permite mantener el prestigio y su status dentro de la comunidad. Una de las conclusiones de Ramírez es que concibe el *umu* como transformador de alimentos desde su estado de naturaleza a un estado para el consumo cultural. Además, este hecho conserva, distribuye y congrega a la comunidad (Goody, 1995).

"El *umu* no es el único sistema de preparación de comida, también existe el *tunu ahí*, el que, tiene un carácter menos formal que el *umu* y se practica como una barbacoa común. Éstos tienen un lugar especial en la relación del *Rapanui* con el espacio de tierra que va a ocupar y los ancestros o *tupuna*. Los espíritus se alimentan del humo que emerge de las preparaciones que se realizan, por esto antes de empezar los preparativos se arrojan alimentos al fuego para que los espíritus se nutran de sus esencias (Métraux, 1995: 124)."

*"Cada lugar tiene su varúa (los varúa son los espíritus de los ancestros). Tú no puedes llegar y ocupar ahí. Igual que dicen que cuando tú llegas a un lugar, lo primero que tú haces es saludar y prender fuego. Ma ka kai, o sea, ven a comer. Ellos se alimentan de humo, no de lo que uno está comiendo, solamente de humo, por eso lo primero que tú tienes que hacer cuando llegas a un lugar es prender fuego. Ese es el humo del que se alimentan ellos, del olor, de todas esas cuestiones, se alimentan de ahí, te protegen, te cuidan, si están de buenas contigo. Entonces tú dices koro, nua, rapanui puedo estar aquí, si es un lugar que no me está permitido, que disculpe, pero como rapanui yo voy a quedar aquí para que me proteja, me cuida y de ahí yo me voy. No voy a hacer nada malo, iorana nua, iorana koro, y así saludar"* (Ramírez, 2010). Para poder entender el *umu* y el rol que cumple el *maika* en su realización, es necesario considerar el sentido, significado y la función que cumple el rito en la sociedad y, a su vez, la planta (plátano) en el rito (Linton, 1985).

## CONCLUSIÓN

En la etapa del contacto con los navegantes, las descripciones respecto al *maika* son en primera instancia al contacto, con la entrega o devolución de un racimo de plátanos a los navegantes. Esto quiere decir que el *maika* es objeto de don, que haya sido la primera cosa es porque tiene una gran relevancia, según Marcel Mauss (2003) lo que se entrega como objeto de don son las cosas que están

más cerca de lo sagrado. En este sentido que luego hayan visto que la población o algunos sujetos se pintaban de amarillo el cuerpo, como señal de simpatía y similitud con el plátano. El plátano es visto como un objeto dentro del mismo universo de cosas que los humanos.

Las plantaciones en hileras pueden haber sido demarcadores de espacios entre la población, por lo tanto es parte del paisaje de la isla. Sin dudas uno de los principales usos es el alimenticio, por lo que gran parte de los cultivos eran de plátanos. Cuando son recibidos por los isleños los relatos hablan de la fiesta y de los *umu* que se hacía para cocer los alimentos. La cocción de alimentos implica una dinámica ritual con las cosas involucradas ahí. Por ejemplo cuando se moría alguien en el velorio se donaban una serie de objetos a los invitados y al difunto, dentro de las cuales también estaban las esteras vegetales que cubrían su cuerpo. El *umu* es parte importante de la construcción de los mitos, el valor de las cosas y los significados que tienen para la sociedad.

Los estudios respecto al *umu* en Polinesia son de larga data, no obstante en *Rapanui* su estudio está en estado embrionario. Si bien es mencionado por los primeros estudiosos de la isla, no hay un trabajo acabado respecto a cuáles son los tipos de *umu* que se practican en la isla, cuál es la implicancia sociológica del *umu* y menos una caracterización biográfica de las cosas que se involucran en el *umu*, como por ejemplo el *maika*.

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Universidad Academia de Humanismo Cristiano por el financiamiento de parte de este proyecto a través de los fondos Proyecto Fondart 16038 (Convocatoria 2012) y al Proyecto NTI 2012 "Hakaara o te Kahu: Vistiendo Rapanui". En especial a Daniel Quiroz por su apoyo frente a las adversidades y por motivarme a descubrir la etnobotánica.

## LITERATURA CITADA

- Bishop, C. 1966. *The Journal and Letters of Captain Charles Bishop on the North-West Coast of America, in the Pacific and in New South Wales 1794-1799*. The Hakluyt Society, Second Series, No. CXXX1. Published for the Hakluyt Society © at the University Press. Edited by Michael Roe. (Reproduced by permission of the Hakluyt Society.) Cambridge, Inglaterra.
- Cook, J. 1921. *Viaje hacia el Polo Sur y alrededor del mundo realizado a bordo de los navíos reales "Resolution" y "Adventure", durante los años 1772,*

- 1773, 1774 y 1775. Madrid Calpe, España. Biblioteca José Toribio Medina, Santiago, Chile.
- Cuming W. 1832. *Taken from a letter written Dr. Hooker by W Cuming*. London.
- De la Estela, B. 2007 [1920]. *Los misterios de la Isla de Pascua*. Rapanui Press Museum Store. Rapanui, Chile.
- Edwards, R. 1918. *La Isla de Pascua*. Imprenta San José. Santiago, Chile.
- Kotzebue, O. 1821. *A voyage of discovery, into the South Sea and Bering's straits, for the purpose of exploring a North-East passage, undertaken in the years 1815-1818*. Vol III. England.
- Mauss, M. 2003. *Introducción a la etnografía*. Ediciones ISTMO. Madrid.
- Mellén Blanco, F. (ed.). 1986. *Manuscritos y documentos españoles para la historia de Isla de Pascua: la expedición del Capitán d. Felipe González de Haedo a Isla de David*. Biblioteca CEHOPU. Madrid, España.
- Métraux, A. 1971 [1940]. *The ethnology of the Easter Island*. Honolulu Bishop Museum. Bulletin N° 160. Honolulu, Hawaii.
- Métraux, A. 1941. *La Isla de Pascua*. LAERTES S.A EDICIONES. Barcelona.
- Mulloy, W. 1974. *Contemplate of de Navel of The World*. Américas, secretaria general, Organización de Estados Americanos. Washington. Vol.: 26, N: 4.
- La Pérouse, J. F. de G. 1969. *Voyages and Adventures of La Pérouse*. Published for Friends of the Library of Hawaii [by] University of Hawaii Press. Honolulu, Hawaii
- Ramírez, F. 2010. *El cambio alimentario en Rapanui: Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo*. Tesis para optar al título de antropólogo y el grado de licenciado en antropología social. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago, Chile.
- Roggeveen, J. 1908. *Narrative of Friederich Behrens extract from the official log of Mr. Jacob Roggeveen; relating to his discovery of Easter Island*. En: Corney, Bolton Glanvill, 1851-1924, (Eds); González de Haedo, Felipe, 1714-1792; Roggeveen, Jacob, 1659-1729. *Dagverhaal der Ontdekkings-reis*. Printed for the Hakluyt Society. Cambridge, Inglaterra.
- Seelenfreund. A. 2012. *Rapanui*. Editorial Kactus, Santiago de Chile.