

GASTRONOMÍA DE RAPA NUI



Leonardo Pakarati Q.
Comunicador Audiovisual
Director Canal 13, Mata o Te Rapa Nui

Dibujos de Te Pou Huke

“El primer hombre que plantó de comer en Rapa Nui fue Te Ku’uku’u a Te Huatava, uno de los siete exploradores que envió el Rey Hotu Matu’a, también fue el primero en pescar y el primero en morir sobre esta tierra” (tradición oral).

Hace unos mil quinientos años, desde donde el sol se oculta, vino un Ariki (rey) y su pueblo, para iniciar sobre estos suelos volcánicos una de las culturas más extraordinarias del mundo y la más alejada...

Es de la tradición oral desde donde provienen los primeros antecedentes sobre la gastronomía de Rapa Nui. A primera vista con recursos alimentarios escasos, pero de gran variedad y calidad. Una de sus características fue su alto sentido ritual y el gran valor que se le adjudicó a la comida.

Te Pito O Te Henua es la isla más insular del mundo, no posee ríos, por lo que a su llegada a la playa de Hanga Rau (Bahía de Anakena), el Ariki buscó agua, la que encontró en las costas, cavernas y en los cráteres de los tres extintos volcanes. Justamente en la ladera de uno de éstos (Rano Kau), Te Ku’uku’u plantó por primera vez Uhi (Ñame). Otro episodio de la tradición oral relata que el día anterior al zarpe del ariki Hotu Matu’a llegó un hombre llamado Teke. “¿cuándo saldrá el barco?”, preguntó, los hombres respondieron que al otro día, Teke se puso contento, pues podía realizar un plan “escúchenme, esta noche iré donde el ariki Ma’eha para entretenerlo conversando, ustedes vayan y roben los Uhi, llévense algunos y quiebren los otros de todos los tipos”. Acordaron llevar el plan a cabo. Cuando en la noche el ariki escuchó un ruido en el patio, Teke, que le entretenía, le acompañó a mirar la plantación de Ñame, el Ariki se lamentó nombrando una a una las distintas variedades de Ñame y Teke memorizándolas supo cada nombre, los cuales plantó al llegar a esta isla; a saber 64 variedades.

Dentro de la tradición se destaca la figura del rey Hotu Matu’a como un héroe homérico, al que se le atribuye no sólo la migración, sino que también la introducción de todo producto comestible a la isla. Junto al Ñame se destaca la banana en once variedades, el camote o kumara en 29 variedades, el taro en trece variedades, la caña de azúcar y el Ti, el ratón (Kio ‘e) y la gallina, tan importante tanto por su carne, como por sus huevos y sus plumas.

Otra fuente de alimentación la constituyeron las aves migratorias, sus huevos y, por supuesto, los productos del mar. En comparación con otras islas de polinesia la fauna marina es escasa. Al no contar con una barrera de coral, la captura de peces no era fácil; tampoco existían mariscos para recolectar, salvo pequeños cangrejos (pikaea), caracoles (pipi, pure), erizos (hetuke), langostas (ura), y cigal (rape rape).

De cualquier forma, el mar fue el gran abastecedor de alimentos. A pesar de no existir una gran variedad de peces, estos fueron suficientes

para sostener a la población de la isla que en los primeros años de colonización aumentó rápidamente, hasta llegar a ser cerca de unos diez mil habitantes, según estudios al respecto.

Hasta aquí podemos hablar sobre la introducción de insumos alimentarios a la isla, los cuales se suman a los escasos ya existentes al arribo del ariki Hotu Matu'a y su pueblo.

Estos recursos podríamos dividirlos en tres grandes grupos:

A. Originales:

- Aves migratorias y sus huevos.
- Palma o *Jubaea chilensis* y el consumo de sus cocos.
- Diversos tipos de algas, como el auke.
- Variedad de peces costeros y oceánicos, entre los cuales 25 especies son considerados endémicos.
- Erizo, caracoles pequeños, cangrejo, cigal, langosta y tortuga.

B. Tradicionales:

En este grupo estarían todos los alimentos introducidos por la primera migración proveniente de Polinesia:

- Uhi
- Taro
- Camote
- Caña de Azúcar
- Ti, Maika (plátano)
- Pequeña rata o Kio'e

C. Introducidos:

Este grupo estaría constituido por todos aquellos productos introducidos a la isla desde la llegada de Roggeveen en 1722 hasta hoy; entre los más importantes, por el impacto que tuvieron en la dieta del isleño, destaca:

- La carne de cordero, vacuno y caballo
- los cereales
- frutas como la piña, guayaba, sandía, naranja
- y verduras.

Sin duda los primeros años de la colonización fueron duros, la ausencia de ríos hicieron desarrollar un método particular de agricultura llamado "Manavai". Se trata de un pozo de cultivo recubierto de piedras y provisto de una pequeña pared de delimitación; la idea era que las porosas piedras volcánicas absorbieran agua, e impidieran su evaporación, mientras que la pared cortaba las brisas saladas provenientes del mar, protegiendo así las plantas dentro del manavai. Otra especial forma de plantar consistía en amontonar piedras sobre los retoños, aparentemente por razones similares a las del manavai. Se recuerda en la tradi-

ción que al plantar un platanero, el último apisonamiento será el que determine hacia donde se inclinará el árbol y por donde crecerá el racimo.

Auge y decadencia

Había una vieja para hacer el Umu para los trabajadores del moai, día tras día cocinaba para ellos y los pescadores. Cierta día la vieja no llegó, los pescadores atraparon una gran langosta la cocinaron en Umu y la comieron por completo. "Ni una pata me dejaron", reclamó la vieja, lloró y gritó con su mana hacia el moai "Ka Papangaha'a Korua Ko nga Kope, Ka Hinga Kiraro" "eh muchachos caed al suelo", cayeron los moai" (tradicción oral).

Paulatinamente la cultura Polinesia originaria que colonizó la isla fue dando paso a una manifestación cultural propia. El moai, estatua construida para veneración de los ancestros más ilustres dotados del Mana, o de aquella energía que propiciaba los buenos augurios o las peores tragedias sobre los hombres.

Hasta este momento (alrededor del siglo X d.C.) y luego de la colonización, la gente había tenido tiempo para adaptarse a la vida en esta, su nueva tierra. Transcurridos los primeros siglos, el problema del agua se encontraba resuelto gracias a los cráteres y cavernas volcánicas, la sociedad estaba compuesta por doce tribus con sus propias jefaturas, el poder del mana radicaba principalmente en la familia y la figura del Ariki, al que seguían en importancia los sacerdotes, guerreros o Matato'a, los sabios, artesanos, pescadores y agricultores.

Esta compleja asignación de roles dio como resultado el aprovechamiento del escaso recurso, a través de los tapu (prohibiciones) y del poder del mana, por los cuales se controló, no sólo el consumo de alimentos, sino además la producción de estos. El enorme trabajo humano que demandó la construcción de las estatuas, el crecimiento de la población y la suma de algunos fenómenos naturales (Corriente del Niño, sequías) creó un conflicto por la falta de alimentos y territorios. De esta forma estallaron diversos enfrentamientos entre las distintas tribus que se fueron agrupando en dos grandes bandos, Tu'u Ko Aro y Tu'u Hotu Iti.

"Para encargar un moai primero había que pedir autorización, se cocinaba un Umu Tahu para los obreros y se iniciaba el trabajo" (tradicción oral).

Reflejo de esta sociedad compleja es una gastronomía compleja, la forma única de cocinar, llamada Umu, tiene su paralelo en Sudamérica con el nombre de curanto. Básicamente consiste en hacer un agujero de profundidad relativa, (según la cantidad de comida), se rellena de leña, se apilan las piedras encima y se

prende el fuego, al quedar las piedras al rojo y las brasas, se procede a envolver lo que se va a cocinar en hojas de plátano y taro; los ñames, taros y kumara se ponen al fondo, luego piedras calientes, pescado, langosta, pollo y a continuación con las piedras restantes se termina de cubrir, se aguarda un tiempo y literalmente se desentierra la comida, cocinada al calor de las piedras y al vapor.

La cocina se llamaba Umu Pae, si estaba cubierta Umu Pae Pae, o Umu Keri Oka Oka si se hacía en un hoyo en la tierra sin cerco de piedras. El fuego se hacía por fricción de madera.

Otra forma tradicional de cocinar es llamada Tunu Ahí, de Tunu (cocinar) y Ahí (fuego), o sea, asar a fuego. Consiste en poner los productos directamente sobre las piedras calientes. Esta última forma es más rápida y menos elaborada que el Umu pero no menos popular entre los isleños, incluso en la actualidad.

A medida que la población crecía y se preocupaba de las estatuas, la agricultura y la pesca vieron reducida su producción. Por otra parte, las primeras guerras tribales tenían a la isla en un estado de tensión absoluta. Por esto y otras razones de tipo religioso, el consumo de la escasa variedad de alimentos se vio sujeto a estrictas prohibiciones o tapu, reservándose los platos más abundantes y valorados para la elite cercana a los ariki. De esta forma el alimento logró un estatus equivalente al del dinero en la sociedad actual, por esa razón se pagaba con un Umu Hatu la construcción de un moai o al construir una casa se invitaba al ariki a la inauguración y se ofrecía un Umu Tahu'o de iniciación, el cual se le entregaba al ariki, quien devolvía el gesto en buena fortuna para la nueva casa a través de su mana.

Con ocasión de la muerte de algún miembro de la familia se realizaba el Umu Papaku para las personas que asistían al velorio; la familia inmediata del muerto no podía comer de este Umu, para ellos se preparaba el Umu Takapú, más pequeño y dedicado sólo a los deudos.

El Umu Papaku se realizaba también con motivo de un matrimonio y en dos ocasiones, primero la familia del novio en honor de sus suegros, luego, la familia de la novia en honor a los suyos. La comida matrimonial se conoce como Umu Haipoipo; durante la fiesta y si era propicio se ejecutaba el Herangi I te Haka Ki'o, un canto en agradecimiento por favores hechos, de parte de alguna de las familias a un tercero y este, luego de cantar, entregaba un Umu Hatu al homenajeado.

Cuando una mujer llegaba al quinto mes de embarazo se hacía el Umu Ra'e por parte de la familia del padre y de la madre y se los ofrendaban entre sí. Al hacer el Umu Ra'e se mataban gallinas;

las tripas de estas se limpiaban y se ponían dentro del Umu, al destaparlo las tripas eran llevadas a la mujer embarazada y ella las comía. Las otras gallinas se entregaban a los padres de la mujer. El Umu Ra'e se abría en la madrugada y se cubría con capas de hojas para que no comiera nadie y así evitar que el niño que venía en camino muriese.

Al nacer el niño se hacía el Umu Topa. Nuevamente se intercambiaban entre las familias de los nuevos padres. Al hombre que cortaba el cordón umbilical con los dientes se le pagaba con un pollo y dos camotes. Si se trataba de un primogénito, este hombre no podía dormir en casa de la madre y esta no debía comer en casa de ese hombre.

Para alimentar a los niños las madres tomaban camotes cocidos aparte en el Umu, cocían también huevos y les quitaban las cáscaras, las yemas las mezclaban con los camotes haciendo puré al que le agregaban agua para ablandarlo.

Cuando un niño recién nacido comenzaba a moverse solo, los parientes de la madre traían una gallina para la buena suerte del niño y se la daban a la madre, esta a su marido y el marido a un hermano. Esta primera gallina regalada era Ko Te Kote Hakaraka. También se hacía cuando el niño se ponía su primer hami o taparrabo, la primera cortadura de pelo y cuando se empezaba a alimentar por sí mismo. Antes de la pubertad traían doce gallinas para la buena suerte del niño, estas últimas gallinas eran Moa Kona. Al hacer tatuajes a los jóvenes, los padres, una vez cedida la inflamación, hacían el Umu Ora O Te Tatoo, del que comían el padre, el maestro de tatuaje y todos los hermanos del niño.

Otros niños eran escogidos por su belleza y claridad de piel y sólo vivían dentro de las casas. Estos niños y niñas eran llamados Poki Huru Hare y no salían para no quemarse con el sol. Según la tradición únicamente comían Toa (caña de azúcar), plátanos, ñame. Todo en pocas cantidades.

También durante el embarazo se ofrecía el Umu Rare Haonga a los suegros de la madre y viceversa. Otro es el Umu Poreko que se ofrece cuando nace el niño.

Con ocasión de la fiesta del Paina dedicada por un hijo en memoria de sus padres o para retribuir a un amigo por favores prestados, a los ejecutores de la figura del Paina se les pagaba con un Umu Hatu que incluía anguilas, atún, pescados y langostas. Se amarraban los pollos para la fiesta, llegaban los cantores y el dueño del Paina daba de comer a la gente, ñame, plátano, caña de azúcar, camotes y pescado.

El Hijo (dueño del Paina) se metía en él y desde dentro llamaba

a su amigo para retribuirle sus servicios en tiempos de escasez de víveres o guerra. Cuando este venía se le entregaban los pollos en retribución.

Otra fiesta llamada Nongonoro Moa se hacía en honor a los suegros. El suegro recibía la comida, la cual era repartida entre sus hermanos. Este Umu se conocía como Parehaonga. Terminado el Umu Parehaonga el yerno sacaba muchas aves para la fiesta, unas trescientas de ellas. Otros familiares contribuían con cincuenta o más aves cada uno; luego de amarrarlas se hacía la repartición. Se clavaban dos estacas en el suelo y en ellas se amarraba un cordel y a él las aves: aparte se amarraban las aves Moa Kara. Una persona encargada de la repartición traía dos atados de comida, entregando un atado para el que había preparado la fiesta y el otro para los contribuyentes. El suegro elegía entre las aves algunas para comer en la fiesta y las entregaba a sus hermanos y parientes. Al final el yerno abría el Umu Takapú y lo entregaba a sus suegros.

Era común pagar con un Umu trabajos de toda índole, como la confección de una capa de Mahute (nua), el canto o composición de un Ei o al Timo Ika, al hombre encargado de rogar para encargar la muerte a un enemigo.

Sin duda existieron otros nombres para el Umu, pero esta es otra de las pérdidas que sufre la cultura de Rapa Nui. Desde que se iniciaron las primeras guerras tribales y su multiplicación, comienza a decaer la antigua cultura y con las grandes guerras se popularizó otro alimento: el hombre. La antigua tradición llegó a contar que sólo existían tres tipos de carnes en Rapa Nui "la que vive en el mar, la que vuela y la que camina sobre la tierra".

Prohibiciones en torno a la comida

Aparte del uso ritual de los alimentos, sobre ellos pesaban varios tapu o prohibiciones. El rey Hotu Matu'a por ejemplo, prohibió la pesca del atún y Po'opo'o en la parte profunda del mar, durante seis meses en invierno. De este modo se evitaría el asma en la población.

Una mujer no debía comer encima de su hijo, no debía comer cosas traídas por el niño cuando este empieza a andar y cuando el niño es mayor y va a pescar no debía comer la madre lo que el hijo trae colgado al cuello. Sólo podían comer lo que traía en las manos. El hijo debía marcar con sus dientes las colas de sus peces, para que no se confundiesen con las de su padre. La mujer solamente podía comer los peces del marido.

Los ingredientes para los habitantes de esta época eran bastante monótonos y a lo largo de las guerras se hicieron escasos. Junto

al advenimiento de la segunda gran parte de la cultura rapa nui, la época del hombre pájaro, también llegaron los primeros occidentales, los que presenciaron la caída de las últimas estatuas y la elección del último tangata manu en 1864.

Época histórica

"Esta tierra es muy apropiada para reponer la salud y abastecerse de alimentos frescos", señaló Carl Friederich Berhens cuando, junto a Jacobo Roggween, arribó a la isla en 1722. En esa época, la isla aún estaba en situación floreciente y los habitantes podían compartir sus riquezas con los visitantes. Claro que el poco tiempo que Behrens pasó en la isla no alcanzó para que notara la monotonía del menú.

Durante el siglo XVIII, la isla fue visitada por otras tres expediciones, según ya se señaló. La primera al mando del capitán español González y Haedo en 1770; la segunda del capitán James Cook y la última del Conde La Perousse en 1786. Graves acontecimientos habían sucedido en la isla desde la venida de Roggween y Berhens, con el saldo de 22 muertos. Los relatos de estas últimas expediciones concuerdan en la pobreza de la isla y la belicosidad de sus habitantes, aunque Cook alabará el sabor de los camotes, los mejores que haya probado en polinesia.

En la expedición dirigida por el Conde La Perousse se introdujeron algunas semillas, ovejas y cerdos, los que fueron rápidamente consumidos por la decadente población de la época.

En el año de 1805 comienza un período oscuro en la historia de Rapa Nui. Ese año arribó el ballenero *Nancy* desde Nueva Inglaterra y secuestró 22 isleños para usarlos en la caza de focas. En 1822 llegan los primeros barcos balleneros aumentando el desorden de la guerra en la isla y en 1838, el almirante Du Petit-Thouars, quien pudo divisar el que al parecer sería el último moai de pie.

Entre 1859 y 1862 repetidas incursiones de piratas peruanos rapataron isleños, como se dijo, con el objeto de llevarlos a trabajar a las guaneras. Con posterioridad, y gracias a la gestión oficial del gobierno francés y del Reino Unido, se repatriaron cien isleños sobrevivientes. De estos sólo 15 llegaron vivos, para contagiar de viruela y otras enfermedades a la población ya diezmada de la isla, la cual se estima en unos cinco mil habitantes a comienzo del siglo XIX, reduciéndose a solo mil en el año 1866. Este mismo año llegan los primeros misioneros que se sorprenden del estado de los isleños y su desconocimiento de la tradición.

A lo largo de este período y en los contactos que se producían con los occidentales, se fueron introduciendo nuevos alimentos como

el poroto, maíz, mandioca, higuera, uva, café y los cocoteros, también algunos utensilios tales como jarras y ollas, comenzando a cimentarse una nueva gastronomía con los elementos importados, tanto de occidente como de polinesia. Además se internaron cuatro nuevas especies de aves: diucas, gorrión, tiuque y perdiz.

El trabajo de los misioneros se interrumpe en 1871 cuando el aventurero francés Jean Batiste Doutrou-Bornier expulsó a los sacerdotes por oponerse a la intención de adueñarse de la isla y de su gente. Paradójicamente, Doutrou-Bornier fue quien había traído en su barco, a los sacerdotes años antes, junto a una vaca, tres terneros, conejos, palomas, cerdos y algunos árboles frutales.

El padre Gaspar Zumbómm regresa a la isla el 2 de diciembre de 1869 con un cargamento consistente en 200 ovejas, 5 vacas, 20 toros, un caballo, una yegua, asnos, cerdos, e incluso gatos. También trajo víveres, telas y algunas plantas.

En el año 1871, y luego de tres años de enfrentamientos con Doutrou-Bornier, los superiores ordenan el traslado de los misioneros hasta la isla de Mangareva, donde son acompañados por unos doscientos rapa nui. Otros isleños fueron a trabajar en las plantaciones en Tahití de John Brander, un socio de Doutrou-Bornier el cual estableció una verdadera monarquía en Rapa Nui, explotando y tratando miserablemente a los isleños.

En 1877 sólo 111 isleños quedaban en Rapa Nui. Ese mismo año asesinan a Doutrou-Bornier, el que fue reemplazado por un socio de Brander, de nombre Alexander Salmon, de origen tahitiano, el cual introdujo la cría de ovejas y vacunos. En 1886 cuando William Thompson, marino del USS *Mohican*, realizó un levantamiento de la isla y sus monumentos, las ovejas sumaban unas 20 mil cabezas.

En 1888 el arica Átame te Kenia cede la soberanía al gobierno de Chile. Sin embargo y producto de la revolución de 1891 en Chile y hasta los últimos años del siglo XIX la isla fue entregada en arriendo a H. Merlet de Valparaíso, quien obtuvo los derechos de la sucesión de Brander, Dutro-Bornier y Salmon. Sólo la aldea de Hanga Roa, unos veintiún kilómetros cuadrados, quedaron en propiedad de los isleños. Estos derechos fueron vendidos a la Compañía Explotadora de Isla de Pascua.

Durante los primeros cincuenta años del siglo XX se consolidó la actividad ganadera iniciada el siglo anterior, agregándose la carne de oveja a la dieta tradicional de los isleños, también a esta actividad se le adjudica la destrucción de la flora endémica de la isla, como el toromiro.

Recién hacia 1965 y ante las manifestaciones públicas de los rapa nui, por la falta de derechos en su propia isla, se denomina

a Rapa Nui como un departamento de la provincia de Valparaíso, inaugurándose en Hanga Roa un Gobierno Municipal y revocándose el arraigo para los isleños.

Durante este período, la influencia del catolicismo se suma a las formas tradicionales de cocinar y comer, agregando nuevas fiestas y hábitos alimentarios, como el pan, y sincretizando otras a las nuevas creencias religiosas y a la nueva realidad sociocultural en la que se ve inmersa la población.

La llegada de los primeros inmigrantes desde Chile y otras partes del mundo produjo un gran cambio, tanto en el repertorio alimentario, como en la introducción de artefactos que dieron paso a una nueva forma de cocinar los nuevos productos y los tradicionales.

Nuestros tiempos

En el año 1965 se construyó el aeropuerto Mataverí y los vuelos comerciales regulares se inauguraron en 1967. Ese mismo año se instaló una estación de la Nasa para monitorear el paso de satélites, la cual se retiró en 1971. En 1986 la pista fue reparada y extendida.

A fines de los años sesenta se inaugura la primera agencia de turismo y viajes, la "Lindblad Explorer". Se importan entonces otros elementos culturales a través de los visitantes y los propios isleños se transforman en viajeros.

La gastronomía tradicional, en cuanto a uso, técnicas de cocción e ingredientes, fue transformándose paulatina pero definitivamente junto a cada visita de los primeros extranjeros. Cada viaje proveía a los antiguos insulares de nuevos ingredientes y utensilios para reforzar su monótona dieta.

Conjuntamente con el asentamiento de los primeros occidentales (ganaderos y sacerdotes), la cultura, completamente decadente a la fecha, recibe un golpe final: la introducción de la ganadería ovina y la pequeña agricultura, lo cual cambió sustancialmente la forma de vivir de los isleños. Este pueblo de tradición marítima, se transformó en un pueblo de ganaderos y agricultores, abandonando para siempre su condición de navegantes.

La introducción de utensilios de cocina tales como los cubiertos o las ollas, produjo cambios importantes en las formas de cocinar. A las tradicionales formas del Umu y el Tunu Ahí se agregan los caldos y frituras. Las parrillas permiten una cocción más rápida de la carne. Estos ejemplos sumados a la definitiva influencia de los primeros colonizadores occidentales y, ya en el siglo XX, de los primeros chilenos continentales, con su rica variedad de cocina e ingredientes, le dan una cara bastante particular a lo que se podría denominar la gastronomía actual de la Isla de Pascua.

Sin duda existe una gastronomía tradicional en términos de ingredientes y técnicas de cocción, ligadas al aspecto cultural-tradicional, y a partir de ésta, junto a la influencia externa, se desarrolla una nueva gastronomía que hereda el estatus que poseía el alimento en el pasado, en términos de uso ritual o ceremonial. Se celebran, por ejemplo, en la actualidad, fiestas religiosas con la preparación de comida al estilo tradicional; pero este cambio no fue inmediato y como veremos aún está vivo.

Hasta hoy es muy popular entre los naturales de Rapa Nui una preparación de carne muy sencilla, en la cual, en una olla grande se pone agua, carne, camotes, taro y algunas verduras. Se bebe el caldo, la carne y los tubérculos se comen a mano, salando a gusto antes de consumir la porción correspondiente. Seguramente, esta forma rápida y de delicioso resultado debió parecer igual de buena a los rapa nui de comienzo de siglo XX, como les parece a los actuales. Así sencillamente, se comienza a cimentar esta nueva forma de comer.

Ya en la segunda mitad del siglo XX el irregular abastecimiento de provisiones desde el continente, provoca grandes trastornos, como por ejemplo, por la falta de harina para el novedoso pan que ha sustituido, aunque no por completo, al camote de la mesa rapa nui, o el aceite para la fritura de los chicharrones chilenos o los limones para el cebiche peruano. Otro cambio fue la introducción del alcohol, en el que los rapa nui, de carácter festivo, encontraron bajo todas sus formas, un elemento de características catárticas.

La dificultad para conseguir los nuevos ingredientes logra nuevamente la sobrevaloración de la comida, manteniendo su equivalencia a la moneda para el pago de trabajos, o de gran obsequio para la manifestación de afecto u homenaje. Conservó de este modo algo del uso ritual de la gastronomía ancestral.

A partir de los años sesenta la isla se inserta rápidamente al mundo, la actividad ovejera decae inevitablemente y el turismo comienza a convertirse en el motor principal de la economía. Esta nueva actividad trae como consecuencia un nuevo y veloz giro de la cultura y su gastronomía. La comida tradicional se prepara para los curiosos visitantes y los isleños pueden ahora comprar en los almacenes y supermercados los productos que antes eran menús que ocasionales.

Junto a la llegada de los turistas las actividades tradicionales como la pesca, las ceremonias y también la gastronomía, se transforman en parte del producto que los visitantes desean ver. En este contexto se inserta la Tapatí Rapa Nui, una fiesta costumbrista donde la población puede expresar su cultura para beneficio de sus visitantes.

Dentro de esta fiesta anual, existe una competencia de gastronomía tradicional, donde es posible degustar langostas con Auke preparadas en Umu, cebiche de atún, remoremo, toremo o cualquier otro pez acompañado de camote frito, también la cazuela rapanui hecha con cordero, taro, ñame, kumara, arroz y plátano o la reponedora sopa de maito; cigala (rape rape) preparada en Tunu Ahí y otras delicias como caracoles y poe. Este último, de conocimiento tradicional, se preparaba moliendo el camote, taro, ñame, para luego agregarle jugo de caña de azúcar y grasa de pollo, haciendo de esta mezcla una pasta que, puesta en hojas de taro o plátano, se cocinaba en Umu. Con la llegada de ingredientes nuevos, la forma tradicional de preparar el poe sufrió algunas variaciones como el reemplazo de la caña por azúcar, la introducción de la harina y la cocción en hornos modernos.

Actualmente en la oferta gastronómica de Rapa Nui existe una tendencia a la cocina internacional pero, tal como se han restaurado los monumentos arqueológicos, está germinando una gastronomía local que aprovecha lo mejor de la gastronomía tradicional e introducida. En algunos restaurantes locales ya existe una interesante carta de platos y postres que incluyen ingredientes locales y que ya han sido aprobados por el exigente paladar de los visitantes de todo el mundo.

Lejos ya de los años del arica Hotu Matu'a y ante la abundancia de hoy, sólo queda por citar nuevamente la tradicional oral rapa nui: "cuando Hotu Matu'a vio quebrado el cuello del moai Tautó que mandó a buscar a Hiva, se acordó de su tierra natal y llorando dijo el rey, has llegado así de Hiva, de la tierra de abundante comida, de labios sucios". Siendo para el rey y sus descendientes, los labios sucios de comida, el símbolo más expresivo y convincente del bienestar material de la vida humana.

Bibliografía

- Englert, Sebastián: *La Tierra de Hou Matu'a*. Santiago: Universitaria, 2004. *Leyendas de Isla de Pascua*. Isla de Pascua: Ediciones Museum Store. 2001.
- Ramírez, José Miguel y Rauch, Marcos: *Estudios sobre los antecedentes arqueológicos ambientales y culturales de Isla de Pascua*.
- Charola, Elena: *Isla de Pascua, el Patrimonio y su Conservación*.
- Comisión para Estructuración de la Lengua Rapa Nui: *Diccionario Etimológico Rapa Nui Español*.
- Campbell, Ramón: *La Cultura de Isla de Pascua Mito y Realidad*. Santiago: Andrés Bello, 1987.
- Rutledge, Katherine: *The Mystery Of Easter Island*.
- Metraux, Alfred: *Etnology Of Easter Island*. Honolulu: The Museum, 1940.
- Rauch, Marcos; Iñáñez, Patricia y Ramírez, José Miguel: *Vegetación de Rapa Nui, Historia y Uso Tradicional*. Santiago: Ministerio de Agricultura (CONAF), 1996.
- Kiko, Papa; Pakarati, Elizabeth; Atamu, Amalia; Pakarati, Mariano y Pakarati, Celina: *Tradición Oral de Rapa Nui*.