

Capítulo 1

Rapa Nui, una agricultura polinésica insular

Renzo De Kartzow G.

El poblamiento temprano de las islas del Pacífico Sur se realizó usando una estrategia de ocupación agro productiva de los nuevos territorios, que se conoce como *paisaje transportado*. Los navegantes colonizadores llevaban en sus embarcaciones especies vegetales, animales y enseres desde sus lugares de orígenes, con el fin de asegurar su supervivencia. Este accionar generaba profundas alteraciones y cambios en los nuevos ecosistemas descubiertos. Se señala que al menos 72 especies vegetales nativas del sureste asiático, fueron introducidas en Rapa Nui, junto con formas particulares de cultivo.

Los primeros pobladores polinésicos de Rapa Nui (980 a 1250 d. C.), ocuparon gradualmente los diferentes sectores del territorio, generando variaciones en el ecosistema insular preexistente, cubierto por un bosque mesófito dominado por palmas, posiblemente del género *Jubaea*. Estudios diversos señalan que, como resultado del laboreo agrícola, variaciones del clima, naturaleza del sustrato volcánico y topografía, se generaron variaciones sustanciales en la fertilidad de los suelos, según su localización geográfica en la isla, produciéndose además una disminución y desaparición de especies animales y vegetales. Estudios de paleobotánica sitúan en a lo menos veintiuna las especies extintas.

La existencia de abundantes evidencias de suelos antropogénicos, manavai¹ (**Figura 1.1**) y jardines líticos, en diferentes áreas de cultivo de la isla, es señal clara de las profundas adecuaciones agro culturales realizadas por el pueblo Rapa Nui, en la medida que se generaban cambios en el clima, la ecología, la fertilidad de los suelos, la cantidad de población y la estructuración social y cultural de la isla, todo esto antes de 1722, fecha de la llegada los europeos².



Figura 1.1. Manavai.

Los suelos antropogénicos presentan en Rapa Nui características arqueológicas, estructurales y texturales que señalan su uso como jardines de cultivos. En estas áreas se han identificado cenizas, pasto, madera, estiércol, restos de peces, carbón y harina de roca incorporados para mejorar la productividad. Existen evidencias de cambios positivos en la fertilidad de los suelos con protecciones líticas y manejo, en relación a suelos no protegidos.

El Pueblo Rapa Nui y su territorio, presentan una fuerte y amplia diferenciación, siendo relevante destacar algunas particularidades a ser tomadas en cuenta, para lograr una adecuado entendimiento y valoración de la cultura agroproductiva insular.

La agricultura Rapa Nui es el resultado de, por lo menos, mil años de acciones e interacciones, que incluyen desde los primeros pobladores³, a los usos posteriores de la tierra⁴, los conflictos tribales y cambios climáticos⁵, la llegada de los primeros exploradores europeos (1722), las incursiones de aventureros y esclavistas (1800 a 1870), lo que significó que la isla en 1877 contó con una población de solo 111 personas. Este largo camino ha tenido claros efectos en el desarrollo de suelos y cultivos, presentando en la actualidad cambios vegetacionales de consideración y marcados procesos de erosión y deforestación.

La importancia y permanencia que se observa en un conjunto de cultivos tradicionales en Rapa Nui, es señal clara de su significación social y adaptación al medio ambiente, siendo relevantes los siguientes: camote (*Ipomoea batatas*), taro (*Colocasia esculenta*), piña (*Ananas comosus*), manioca (*Manihot esculenta*), plátano (*Musa x paradisiaca*) y caña de azúcar (*Saccharum officinarum*)⁶.

La alimentaria que se deriva de los cultivos tradicionales, da origen a eventos como el *umu ta'oro* curanto (**Figura 1.2**), componente indispensable de celebraciones sociales y religiosas, donde los alimentos se preparan al aire libre, a cargo de un grupo familiar y luego se comparten con toda la comunidad. En la actualidad existe entre 14 y 16 curantos que se repiten anualmente, generando una rica cultura agroalimentaria, que sitúan los alimentos como parte integral de los rituales de intercambio. La dietética actual es el resultado de una hibridación de prácticas ancestrales y modernas, lo que hace un patrimonio alimentario dinámico y en constante cambio, el que tiene la oportunidad de constituirse en un producto turístico que acompaña las visitas de sitios arqueológicos⁷.



Figura 1.2. Curanto.

El entorno agroalimentario Rapa Nui presenta particularidades, destacándose la multi actividad económica por parte de los productores, los cuales combinan la ganadería, el turismo, la pesca, la artesanía, el arte escénico y otros oficios con la agricultura (**Figura 1.3**).



Figura 1.3. Tongariki.

Otro elemento destacable es la realización de actividades de *mano vuelta* o mingas, por medio de las cuales se comparten labores agrícolas y pecuarias (**Figura 1.4**). La organización se da de preferencia al interior de los clanes familiares, existiendo un limitado número de organizaciones por territorios o rubros productivos.



Figura 1.4. Cosecha a *mano vuelta* o minga.

Se observa además una fuerte diferenciación de los modos de producción de cada familia, con un enfoque a producir a su manera y una limitada disponibilidad de mano de obra para las labores agrícolas. Los productores plantean una alta valoración de participar en experiencias prácticas como forma de aprendizaje, asegurando que solo un hacer reflexivo permite entender y aprender.

Vaha Ra'e

Rapa Nui, motu porinetia oka ha'apu

Renzo De Kartzow G.

Te noho horou o te tagata i te motu o te Pacífico Sur, i ha'amata ai ki ai te ki iga nei he agro haka tupu i te henua api, e ki ena *kona tau haka tere*. Te tagata tere vai to'o henua e ma'u era i ruga i te raua vaka i te rauhuru tiare, animare, e he huruke tao'a mai te raua kona poreko, te tumu he hapa'o mo haka ora e mo haka rahi. Te aga nei he haka huruke e he haka mono i te ga tao'a nei i te kona api era ka ma'u era i te hahata o te kona. I tapura ai peneie e 72 (hitu ahutu ma piti) huru tiare o te kaiga o te tenito i ma'u mai ki Rapa Nui ko ia ko te huru topa ke mo oka.

Te tagata porinetia ra'e noho i Rapa Nui (980 ki 1250 d.C.) i noho ai i te rauhuru kona o te henua, ai ka haka aga ro i te rauhuru roa i rote henua apa ora, ai ka puru ro hai taka taka tumu ha'ari, e riva no mo ai ko te hau era he Jubaea. Huruke hapi he haka ite mai peneie, te aga hope'a o te roa oka kai, mono o te ra'a, he 'ua, he tokerau, haka tere iga o te Rano e he haito, i ai ai te huruke mono o te riva riva o te o'one, mai te roa era o te noho iga o te motu, i ha'amata i kore ai te animare, te rauhuru tiare, he peira a te tumu. Te hapi o te paleobotánica haka ite peneie e piti ahuru ma ho'e huru i kore ai.

I te haka rahi o te me'e ai haka aga e te tagata i rote o'one, te manavai, e i te kona haka tupu tiare hapa'o, haka tapa mai te huruke kona oka o te henua, he parauti'a o te rahi huru o te agro kaiga haka aga e te nuna'a tagata o Rapa Nui, i te roa mono o te tokerau, o te henua, te riva-riva o te o'one, te rahi o te tagata e te pu'oko mahia e haka tere o te henua, ta'ato'a me'e nei i te 1722, ta'u tu'u mai o te paratane.

Te o'one haka aga e ai ro'a te rauhuru tao'a tupuna, haka tu'u e papa'i mo tuhi pahe kona hapa'o tiare mo oka. I te kona nei i take'a ai te cenita, te mauku, te miro, tuta'e pua'a, parehe ika, he arahu e he haraoa mata ma'ea mo haka riva-riva i te ha'apu. E airo'a te rau huru rave'a tano mo te titika o te o'one, hai hapa'o e hai haka tere, mata u'i ki te o'one ta'e hapa'o.

Te henua ko Rapa Nui e te raua kona, e ai ro'a te puai e te nui-nui topa ke, e riva ro mo ha'ani e mo ma'u i roto i te mana'u, e mo rova'a i te agi tano mo mo'a i te roa o te agro haka tupu henua.

Te oka kai Rapa Nui he punua o te ka ki atu, ta'utini matahiti o te aga ko ia ko ku'i-ku'i, i te ga nu'u ra'e noho era, ki te haka aga haka'ou i te 'o'one, ki te ture hua'ai e he mono henua, ki te tu'u iga ra'e o te paratane (1722), ki te nu'u haka teka e haka utu'a tagata (1800 ki 1870), ai ka hakare ro i te henua i te matahiti 1877 e 111 no tagata. Te ara roa roa nei i ai ro te rauhuru makenu o te 'o'one e o te oka, haka take'a mai i agarina i te huruke tiare mo ma'u e he tapu i te ga'aha henua e i te hore-hore tumu.

Te rave'a tano e te hapa'o e mata'ita'i ena ananake ko te me'e oka tupuna o Rapa Nui, he haka ite ma'eha o to'ona tapura mahia e haka tano ki te tokerau henua. Te ata hagu he kuma (*Ipomoea batatas*), he taro (*Colocasia esculenta*), anana (*Ananás comosus*), manioka (*Manihot esculenta*), maika (*Musa x paradisiaca*) e he toa (*Saccharum officinarum*).

Hai rau huru kai e to'o mai ena mai te ha'apu henua e haka tama ena mo te kai umaga pahe *umu ta'o* e aga ena mo te rau huru área-rea e mo te mahana 'atua, e te kai nei e aga ena i te kona hahata o te hua'ai ko raua te pu'oko haka tere, ki oti he mahia ki te tagata ta'ato'a o te kaiga. I aganira e aga ena ki 14 e 16 umu hua'ai i rote matahiti, mo haka 'ite i te haka ara o te kaiga a te roa o te kai, mo ako i te raua haka ke. Te hapa'o hakari mai te me'e kai he poreko mai te haka tere iga tuai e 'api o aganira, peira e haka tupu ena i te kai iga riva riva ko ia ko te mono, mo haka piri ki te papa'a e hokorua ena ki te kona tupuna.

Te roa nei o te agro henua o Rapa Nui e ai ro'a to'ona mana, haka hagu te rau huru aga o te tagata oka, ko ia ko te ano'i ki te hapa'o pua'a, te haka tere papa'a, te hi ika, te tarai moai e tetahi haka tere aga henua. Te rua me'e mo haka ite atu he huruke aga ha'u'u ko ia ko te mahia, e a te roa nei e umaga ena i te oka kai ko ia ko te hapa'o pua'a. Te haka aga e va'ai ena i roto i te nuku-nuku hua'ai, e eai ro'a te roa rahi o te nuku-nuku tagata mo va'ai te henua.

He mata u'i takoa te hagu o te hata'a i te huru oka o te hua'ai, a te roa o te oka hai mana'u o raua e ina he rahi te rima mo haka aga i te roa o te oka kai. Te tagata oka he haka ite i te raua haga mo hapi e mo ata ma'a o raua ko ia ko te hati'a mo agi-agi e mo ite.