

El *maíka* en la sociedad *rapanui*: aproximación etnográfica visual a los usos y representaciones sociales de la *Musa sp.* en el contexto insular.

Roberto Rojas¹

Resumen

La *Musa sp.* es parte constitutiva del paisaje vegetal visual de la isla *Rapa Nui*, ésta es llamada por la población local como *el maíka* y representa una de las especies más importantes de esta sociedad. Es parte de las especies traídas a isla por la primera migración realizada por *hotu matu'a*, su relevancia no es sólo por este motivo, sino que se debe más a sus diversos usos tales como el alimenticio, tecnológico, como fibra vegetal y como objeto de intercambio. Estos usos se dan en distintos espacios sociales, como el doméstico, el religioso, el festivo ritual de la *tapati*, entre otros. Por este motivo es muy valorado por la población *rapanui*, y que la interacción social de la que es parte configuran su representación cultural, tanto como la configuración visual del paisaje de la isla.

Palabras clave: *Musa sp.*, *maíka*, *Rapa Nui*, imagen, paisaje.

The *rapanui maíka* in society: visual ethnographic approach to uses and social representations of *Musa sp.* in the island context

Abstract

The *Musa sp.* is a constituent part of the visual landscape of the island plant *Rapa Nui*, it is called by locals as the *maíka* and represents one of the most important species of society. It is part of the island species brought to the first migration by *hotu matu'a*, its relevance not only for this reason, it is more due to its various uses such as food, technology, and fiber and as object exchange. These uses are given in different social spaces, such as domestic. Religious, ritual *tapati* festival among others. Therefore, it is highly valued by the *rapanui* people.

Key words: *Musa sp.*, *maíka*, *Rapa Nui*, image, landscape

¹ ¹Egresado de Antropología. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. rrojas@gmail.com

Esta etnografía visual consiste en la exposición de los resultados etnográficos, fotografías, relatos y notas de campo que obtuve en un periodo de 30 días y que forma parte del proyecto “vistiendo Rapa Nui” (Núcleo de Realidad Insular- UAHC).

El texto consiste en una descripción etnográfica sobre la presencia del plátano en la isla rapanui con énfasis en el uso de la cámara fotográfica. En principio se realizó un registro visual de los tipos de variedades que se encontraron en la isla. En segundo lugar se desarrolló una caracterización de los usos sociales, enfocada a la fabricación de un traje de “*kakaka*” (fibra de plátano), usado para la fiesta de la tapati, concluyendo con la etno-valoración de dicho traje.

Desde las crónicas, cartas y textos de navegantes se ha mencionado la presencia del plátano en la sociedad rapanui, sin embargo la información y conocimiento es muy escaso, existen datos sobre su uso alimenticio o como fibra, pero no hay un registro visual sobre la cultura material de la población.

En efecto, es posible encontrar información sobre la realización de fibras vegetales, entre las cuales la fibra de plátano se utilizaba como materia prima, pero no hay evidencia de un mayor detalle de cómo era éste proceso y sus implicancias sociales.

En este sentido, se hace relevante realizar un registro fotográfico de las variedades de *musa sp.* en la isla Rapa Nui y de la fabricación de fibras vegetales y la confección de un traje de Kakaka². Para de esta forma constatar su presencia así como su uso y valor social.

La *Musa sp.* junto con *Ensete* son los dos géneros de la familia de las Musáceas. La *Musa sp.* tiene una cincuentena de especies, entre ellas las más conocidas son la “*Musa acuminata, Musa balbisiana, Musa paradisiaca*”.

Especies del género *musa* en la isla Rapa Nui

No hay un sólo tipo de *Musa* en la isla, son varios y están ubicados en distintos lugares del territorio. Su presencia alcanza un alto porcentaje de los hogares de la población residente en Rapa Nui. Eso habla de su presencia en las dinámicas domésticas de la sociedad Rapa Nui. ¿En qué dinámicas sociales se inserta la *Musa*? ¿Cuál es su configuración social?

La etnoclasificación es *maïka* y refiere al género *Musa sp.* es llamado así por los polinésicos, su presencia está en el mito de origen y en las plantas primarias traídas por *Hotu Matu'a*. en la primera migración del poblamiento original.

² El kakaka es como es la Etnodenominación respecto a la corteza del tronco de *maïka*.

Observé que en cada hogar existe por lo menos una especie del género *musa sp.* con sus brotes, siempre había más de un grupo vegetal, estos se encuentran ubicados en distintos espacios del hogar. Algunas especies están emplazadas por el frente de la casa, pero el grueso generalmente se ubica detrás. Algunas familias cuidan más sus plátanos que otras, pero en toda la población hay información sobre ellos³. También se encuentra el maika en lo que ellos llaman el campo⁴, como el sitio la cueva de los plátanos, cercano al Ahú Akivi, se encuentra el *maika rio*.

Si bien su presencia es relevante en los hogares, no obstante es posible evidenciar otras especies importantes en los límites de la unidad familiar rapanui como por ejemplo; *la palta, la papaya, el mango, las naranjas, los limones, el café*. Sin embargo el *maika* constituye la especie vegetal con más presencia en el paisaje Rapa Nui como el *maika*. Al parecer, la presencia de especies en los espacios domésticos tiene relación con su delimitación y demarcación. Las ubicadas en la parte delantera tienen un aspecto de mayor cuidado respecto de las de la parte trasera, según lo que pude observar las de la parte posterior de la unidad doméstica se encuentran en un estado menor de conservación.



Figura 1. *Musa*. Roberto Rojas

³ Las familias Rapa Nui viven generalmente en un el terreno de la familia, donde residen los abuelos, algunos hijos con sus familias y ciertos nietos, en su mayoría con hijos. Generando un tipo de familia extensa.

⁴ Cuando se refieren al campo están hablando de todo el territorio que no es el pueblo, es decir todo lo que no está habitado por la población.



Figura 2. Cueva de los plátanos (Roberto Rojas)

Los tipos de *maïkas* constatados verbalmente a nueve variedades, con el paso del tiempo, algunas de estas han ido desapareciendo y se han introducido otras, según los relatos recopilados esto ha sido paulatino en el tiempo y la falta de preocupación por su cuidado ha ido en aumento.

Las cuatro especies observadas.

Existen distintas variedades usos, y valoraciones sociales del *maïka*, a continuación se presentan las diferentes las etno-variedades existentes en la población *rapanui* y las que pude observar en terreno. Dichas etno –variedades fueron clasificadas a partir de la identificación de su etno-etnónimo, así como de la descripción de su tamaño, de la corteza, las hojas, el fruto y sus usos (ver Tabla 1, 2, 3 y 4).

Maïka hiva

El *maïka hiva* es una de las variedades más comunes dentro de la isla, se puede observar fácilmente. Sus abundantes frutos corresponden con el uso alimenticio que tiene en la población local. También es la variedad que tiene mayor llegada al comercio y al consumo turístico. Su corteza es utilizada para la elaboración de *kakaka*, fibra vegetal que se usa para fabricar adornos, y trajes para las competencias de la *tapati*⁵. En esta misma fiesta se utiliza el tronco del *maïka hiva* para la elaboración del tronco utilizado en la competencia del *haka pei*, la que consiste en el deslizamiento de una personas (sobre un tronco de plátano) por el cerro *maunga pui*. Por otra parte estas hojas sirven para cubrir los *umu* o curantos, se ponen hojas sobre la comida que se encuentra sobre las piedras calientes y así se cubre hasta que se termina de coser.



Figura 3. *Maïka hiva* y sus brotes en una casa *rapanui*. Roberto Rojas

⁵ La *tapati Rapa Nui* significa la semana Rapa Nui y es una festividad de toda la isla donde la actividad principal es elegir a la reina de la fiesta, para lo cual se realizan competencias, de bailes, *Tangata manu*, *haka pei* y otras actividades que tienen como objetivo valorar la participación y así elegir a la reina.



Figura 4 y 5. Maíka hiva. Roberto Rojas

Tabla 1. Taxonomía *maíka hiva*.

Etnonimo	Tamaño	Corteza	Hojas	Frutos	Usos
<i>Hiva</i>	2 metros de altura apróx.	15 cm de ancho de largo 1,50 mt, apróx.	Color verde, Rasgadas	Cabeza 1 metro apróx Frutos de 15 a 20 cm. Color amarillo Sabor dulce	Alimenticio Fibra vegetal Tecnológico

Maika rio

El maika rio es una de las variedades con basta presencia en la isla, su altura es un rasgo importante de su taxonomía. Los frutos son pequeños y si bien son comibles, no tienen una presencia importante en la alimentación, como sí lo tiene el *maika hiva*. El uso principal de esta variedad es como *kakaka*, para los distintos objetos realizados con fibra vegetal de plátano, como el *niho niho*⁶, los aros, los sombreros, las coronas, los sostenes, y los trajes. Sus hojas también se utilizan al igual que todas las variedades de *maika*.

Tabla 2. Taxonomía *maika rio*

Etnonim o	Tamañ o	Corteza	Hojas	Fruto	Usos
<i>Río</i>	5 a 6 mt, apróx.	Ancho es de máxim o 15 cm. Largo es de 3 metros apróx.	Las hojas son de color verde Rasgadas.	La cabeza mide 1 m apróx. Los frutos miden de hasta 18 cm apróx de largo. Color amarillo, sabor dulce	Alimenticio Fibra vegetal



Figura 6 y 7. *Maika río*. Roberto Rojas

⁶ El *niho niho* es un trenzado realizado con dos hebras de *kakaka*, las que se entrecruzan para formar un textil puntiagudo con formas geométricas, la traducción del nombre es diente-diente y por los datos recopilados se refiere a los dientes de tiburón.



Figura 8. *Maíka puka-puka*. Roberto Rojas

Maíka puka-puka

El *maíka puka puka* constituye una variedad de maíka con poca presencia física, o para ser más preciso, no la pude ver fácilmente. Su taxonomía corresponde a una variedad de altura pequeña con hojas grandes y de frutos pequeños. Sus usos principales están asociados a la alimentación, según los datos recopilados es uno de los frutos favoritos para los *umu* y para las preparaciones del *po'é*, pastel de plátano. También es el que se utiliza para la *shopu* (sopa) y para hacerlo rallado con leche. Sin embargo lo más significativo es que tiene un uso similar al pan. Aunque su tamaño no le favorece para la realización de fibras vegetales, se usa para la elaboración de *kakaka*, pero es mayor su uso alimenticio. En este sentido también ingresa al comercio para la venta al turismo.

Tabla 3. Taxonomía *maíka puka puka*

Etnonimo	Tamaño	Corteza	Hojas	Fruto	Usos
<i>puka puka</i>	Altura de 2 metros apróx.	20 cm. de ancho por dos metros de largo apróx, cada capa.	Color verde brillante Rasgadas	La cabezas de 1 metro de largo. Los frutos son de unos 12 cm. Apróx. Su Color amarillo verdoso Es dulce con un leve sabor agrio.	Alimenticio Fibra vegetal



Figura 9. *Maíka puka-puka*. Roberto Rojas

Maïka torotomea

El *maïka torotomea* tiene poca presencia en la isla, su llegada se produjo cerca del año 2000 y fue introducido por SASIPA. Esta variedad es original de Afganistán y es conocida como Husein. Su taxonomía presenta una altura importante cercana a los tres metros, es muy similar al *maïka rio*, a excepción que su corteza es morada y sus frutos también. No observé y tampoco escuche que se comiera esta variedad, si pude constatar que su uso principal era para la elaboración de *kakaka*, era muy valorado su color morado para la realización de los trajes y adornos, hay una percepción estética que no tienen las otras variedades. Sus hojas también son utilizadas para las mismas actividades que las hojas de las otras especies.

Figura 10. *Maïka Torotomea*. Roberto Rojas





Figura 11. *Maíka Torotomea*. Roberto Rojas

Tabla 4. Taxonomía⁷ *maíka torotomea*

Etonim o	Tamaño	Corteza	Hojas	Fruto	Usos
<i>torotomea</i> (<i>meamea</i>)	2,5 a 3 metros apróx.	Ancho de 40 cm y de un largo de 1,5 metros.	Hojas rasgadas Color verde	La cabeza mide 80 cm apróx. Frutos de 15 cm apróx. Color morado	Fibra vegetal

⁷ Variedades de *maíka* en la isla: Korotea-Fe'i-Hi-Hi-Perorá-Purauino-Hiva-Puka-Puka-Rio-Rima-Rima-Torotomea (Husein)-Tano'a.

Maïka usos y espacios

El uso de las partes del Maïka

Para poder entender los usos es necesario definir qué es lo que se entenderá por ello, entonces cuando me refiero a los usos se está hablando de la socialización del objeto vegetal, de la relación sociedad-*maïka*, y el *maïka* en lo social (Mauss, 1991). El *maïka* está compuesto por distintas partes, las que constituyen el cuerpo total de la variedad vegetal, estas son representadas de manera particular por los *rapanui*. Es importante destacar que la composición icónica del *maïka* considera representativamente, *take maïka* (las raíces), *tino maïka* (el cuerpo), *pio pio maïka* (la flor), *kahui maïka* (la cabeza), *rito maïka* (las hojas) y los *huri maïka* (los brotes). Esta imagen es la representación de como la sociedad *rapanui* clasifica y ordena el *maïka* dentro en un campo simbólico, es decir el *maïka* es una unidad, es un cuerpo compuesto por siete partes, cada parte es una unidad menor del cuerpo mayor, este cuerpo mayor es el resultado de cada unidad, por lo tanto son constitutivas entre sí y no podrían ser separadas. Sin embargo cuando estas regresan a las dinámicas sociales, la imagen total se esconde para dar paso a la configuración más específica de cada uso.

Cada parte tiene cualidades que son conocidas por los *rapanui* y que configuran su uso social, por lo menos la forma en la que se entiende socialmente. El siguiente croquis muestra cual es la composición iconográfica del *maïka* como cuerpo total y cada una de sus partes constitutivas desde una perspectiva etno-clasificatoria.

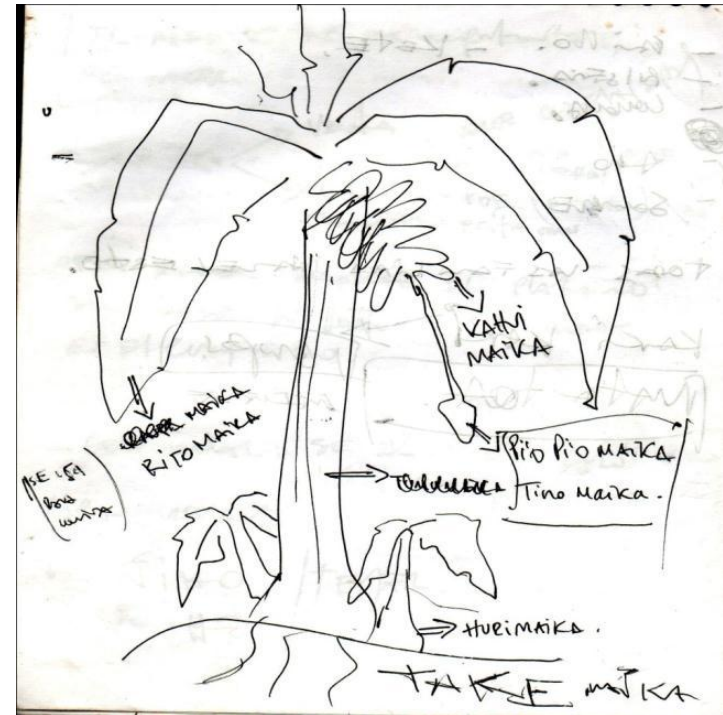


Figura 12. Croquis sobre la representación del *maïka* (Fuente: Merahi López Atam)

Según ésta clasificación, se construyó un mapa de cada parte del *maíka* desde las raíces hasta las hojas, con la idea de graficar en un marco ordenado los espacios de uso de cada parte, los tipos de uso y el sentido que la sociedad *rapanui* le otorga a esos usos.

El *maíka*, como se ha mencionado anteriormente, tiene una importancia relevante para la sociedad *rapanui*. Sin querer decir que es más importante que otras especies, intentaré dar cuenta de sus características, particularidades y las dinámicas sociales en la que es involucrado, para así graficar su perfil cultural. Primero se describen los sus usos, para luego continuar con la historicidad de cada variedad de *maíka*. Sin lugar a dudas, el uso alimenticio del *maíka* es muy importante para la sociedad *rapanui*, como fuente de nutrientes para la vida. Sin embargo, tiene usos que de otra índole, no necesariamente involucrados con la acción reproductiva en términos biológicos. Tal como señala una de las entrevistadas, se utiliza como materia prima para la producción de otros elementos de la cultura material:

“Aparte de usarlo para comer lo usamos para hacer trajes, se parte por el niho-niho para la pretina y se hacen muchas cosas como adornos, trencitas, flores” (Nua Icka).

No deja de llamar la atención el aprovechamiento de todas las partes del *maíka*, desde sus usos como alimento, hasta la construcción de fibras vegetales e instrumentos tecnológicos.

Esta diversidad supone un acervo de conocimiento importante, ya que la información sobre los *maikas* es de sentido común, saben cómo trabajarlo, cultivarlo y para qué cosa sirve cada parte, y en qué contexto social se usa.

Hay usos del *maíka* realizados por la sociedad *rapanui* que se dan en contextos espaciales distintos y que involucran formas sociales particulares.

El *maíka* es cultivado en los espacios domésticos, hay un par de ejemplares delante de la casa, casi siempre los considerados estéticamente más bonitos y atrás y en los costados la mayor parte de los ejemplares comunes. Es utilizado como alimento cotidiano y tiene distintas preparaciones, se usa en la sopa, en la leche o directamente como fruta.

Pero también tiene un uso festivo y ritual como por ejemplo en el contexto de la *tapati* Rapa Nui, donde el *maíka* adquiere un sentido social a partir del uso de sus fibras, en esta festividad es donde se utilizan los trajes realizados con *kakaka*. También se realiza el *haka pei* con el tronco del *maíka*.

El *umu* se realiza con frutos de plátano en su interior y cubiertos con hojas de la misma especie. Sin embargo, el *umu* no es exclusivo de la *tapati*. Las cabezas de *maíka* son medidas por su peso y tamaño para elegir quien posee la cabeza más grande. Estos usos tienen un tiempo determinado en la sociedad, aunque su preparación se extiende a lo largo del todo el año.

En este espacio el uso del *maíka* tiene relación con la preparación de *umu*, las congregaciones de fe realizan estos curantos para la población, durante fechas relevantes, santos, etc. El *maíka* tiene el mismo sentido que el *umu* realizado comúnmente. No obstante todos los curantos tienen un valor simbólico asociado a la comunidad y la distribución de alimentos en la comunidad. Además que la preparación de alimentos en este contexto, es muy diferente a la común, ya que tiene el componente comunitario, es decir varias familias involucradas en el proceso de preparación y muchas otras en el consumo de los alimentos.

El espacio turístico es otro escenario en donde se despliega la relevancia social del *maíka*, esta vez a partir de su comercialización, tanto como fruto o como artesanía. Los hoteles son los principales compradores de la producción doméstica de *maíka*, y es utilizada para el consumo de alimenticio de los turistas. Según los datos recopilados, la venta de trajes y de adornos se da a nivel familiar y no públicamente, es decir que el fabricante directo vende sus creaciones en su casa, a quien estime conveniente, pero no hay un negocio instituido detrás de esa actividad, es más importante la *tapati Rapa Nui*.

El turismo aumenta considerablemente en la época de la *tapati Rapa Nui*, y también con ello la venta de *maíka* y de otras especies vegetales. En esta festividad es donde existe una mayor comercialización del fruto, el *kakaka*, en sus distintas formas.

El cuerpo del Maíka **Take maíka (La Raíz)**

La raíz es un órgano de las especies vegetales que crecen en dirección opuesta del tronco y tiene la función de fijar la planta a la tierra, absorber los nutrientes (sales minerales) y el agua. Esta parte del *maíka* es usada para alimentar a los animales dentro del espacio doméstico, su uso se hace al fin del proceso de vida de un brote de *maikas*.

Tabla 5. Espacio y uso del *take maíka*

Etnonimo	Espacio de uso	Tipo de uso
<i>take maíka</i>	Doméstico	Alimento para chanchos

Tabla 6. Espacio y uso del *tino maíka*

Nombre	Espacio de uso	Tipos de uso
<i>tino maíka</i> (Tronco)	<i>tapati Rapa Nui</i>	Tecnológico <i>tauki tehuri</i> : Con el centro del tronco se fabrica una lanza de tiro al blanco, que además puede tener una punta de obsidiana. <i>haka pei</i> : se adapta un tronco para deslizar una caída de un volcán.
<i>kakaka</i> (Fibras del tronco trabajadas con <i>varu varu kakaka</i>)	<i>tapati Rapa Nui</i>	Fibra vegetal Masculinos: Femeninos: Traje Sostén Corona
	<i>tapati Rapa Nui</i>	Adorno <i>niho-niho</i> : Es un trenzado que se hace con el <i>kakaka</i> y que se utiliza para adornar los trajes.
<i>kakaka</i> sin <i>varu-varu</i>	Doméstico	Adorno del hogar <i>Peu'e</i> : Alfombra de fibra vegetal hecha con <i>kakaka</i>
	<i>tapati Rapa Nui</i>	Adornos personales Floreros Femeninas

***Tino maíka* (El Tronco):**

El tronco es el elemento estructural que soporta las ramas y el resto del árbol, está cubierto por la corteza y es constituido por un tallo. Es sin dudas el soporte de la unidad física del *maíka*.

El *tino maíka* tiene distintos usos desde tecnología hasta textiles, es muypreciado y es fundamental en la fiesta de la *tapati Rapa Nui*. Dentro de todas las partes ésta es la que tiene mayor cantidad de usos, y en distintos espacios sociales, tiene la característica de ser pluri-funcional elemento que lo sitúa como una de las partes con mayor presencia social.

Varu-varu kakaka:

Es el proceso de limpia o preparación de la corteza de *maíka* en *kakaka*, por un lado se utiliza una cuchara, antes según los datos recopilados se realizaba con obsidiana, para sacar todo el *kai* o fibras y dejar sólo la cubierta de la corteza, luego se deja secar unos días y se puede utilizar para fabricar los trajes, adornos, etc. Sin embargo también se llama *kakaka* a la corteza sin limpiar, es decir que el *kakaka* es el uso de la corteza como fibra o como un elemento de la construcción de elementos culturales.



Figura 13 y 14. *Varu-varu kakaka* (Fuente propia)

Traje y corona:

Se realizan con dos o tres troncos de *maíka*, el que aparece en la fotografía fue realizado con el *maíka hiva*. En primer lugar después de tener todo el *kakaka* seco, se corta en partes más pequeñas y se cose a una pretina, luego de eso, se cose por toda la parte frontal, el *niho-niho*, junto con los adornos como flores, *pipis* u otras cosas que estimen estéticamente convenientes. La corona se realiza con el mismo *kakaka* cosido a una pretina que es adornada con *niho-niho* en la parte frontal.

El *niho-niho* es un trenzado realizado con fibras pequeñas de *kakaka*, se realiza con dos hebras una horizontal a lo largo y otra vertical que la cruza por la parte posterior y luego se dobla hacia arriba quedando cuatro hebras para realizar tejido. La forma de realizarlo según me indicaron, es una vez la derecha y otra a la izquierda, intercalando la parte frontal por la trasera.



Figura 15.Corona de *kakaka* (Fuente propia)



Figura 16 y 17. Traje de *kakaka* (Fuente propia)



Figura 18 y 19. *Niho-niho* (Roberto Rojas)

Una observación importante es que este lado es el lado de la confección y no es el que se muestra en los trajes, en el que se expone el lado opuesto al de la confección.

Trabajos con *kakaka* sin *varu-varu*

Estos trabajos consisten en la utilización de la corteza seca sin el trabajo de limpieza del *kai*, este *kakaka* es más resistente y tiene cualidades estéticas importantes, se valora su color natural. Sin embargo la variedad de tronco morado es la que más gusta. Las confecciones con éste *kakaka* tienen que ver con una cualidad estética y práctica, es más resistente para trabajarlo y además que su color es muy aceptado entre la gente. Por ejemplo el *peu'e* estera o alfombra de *kakaka* que al parecer ya no se realiza comúnmente, se estima que es más conveniente confeccionarlo con este *kakaka*.

Los sostenes son confeccionados con *kakaka* sin *varu-varu*, se extrae la corteza directamente del tronco, no es necesario echar abajo un *maíka* para realizar esto. Se toma la corteza seca, casi siempre la que está seca naturalmente y se cubre un sostén con pétalos de *kakaka*.



Figura 20. Sostén de *kakaka*. Roberto Rojas



Figura 21, 22 y 23. *Peu'e*, flor, sombrero de kakaka. Roberto Rojas.

La Flor

La flor es la estructura reproductiva de la plantas, lleva adelante el proceso de reproducción sexual, de lo cual resultan las semillas. Son las próximas generaciones, es el principal medio de propagación de las especies vegetales.

No la observé en uso, pero muchas veces escuche que antes se usaba como cuchara o plato para el *chopu* o cualquier comida. La flor es fundamental para el desarrollo de los frutos, ellos son los que contienen las semillas, de hecho la cabeza surge de la flor.

Tabla 7. Espacios, uso del *pío-pío maíka*

Nombre	Espacio de uso	Tipo de uso
<i>pío-pío maíka</i> (Flor)	Doméstico	Tecnológico
		Los pétalos se usan como plato o cuchara grande para comer.



Figura 24. Flor del *maíka*. Roberto Rojas

La Cabeza (frutos):

La cabeza tiene un uso directo y básico como alimento, hay distintas preparaciones de los frutos y diferentes lugares donde estos se consumen. Es interesante constatar tres usos de la cabeza y los frutos. Primero el alimenticio, el que además se da en tres espacios sociales distintos, el doméstico, donde tiene cuatro preparaciones distintas. En el espacio festivo de la *tapati* -como en el religioso- su uso está en el marco de la realización del *umu* o curanto, donde el alimentarse no parece ser el objetivo central, sino más bien priman elementos de orden simbólico. Vale mencionar que el *maïka* fue traído por las primeras migraciones a la isla y que su existencia se vincula a *hotu matu'a*, se podría pensar que comer el plátano cocido en el *umu* es conmemorar una comida mítica. Entonces el *maïka* se come crudo en el espacio doméstico, preparado de cuatro formas distintas y cocido se consume en dos espacios, la *tapati* y las fiestas religiosas en el *umu*. Por último, circula en el espacio turístico a través del comercio, el que no sólo es para los turistas sino que para toda la población.

Otro tipo de uso es el competitivo, se da en el espacio de la *tapati* y consiste en medir en tamaño y en peso quien posee la cabeza más grande. Este hito otorga mayor prestigio al grupo que lo posee.

Tabla 8. Espacio, uso del *kahui maïka*

Nombre	Espacio de uso	Tipos de uso
<i>kahui maïka</i> (Cabeza)	Doméstico	Alimenticio Se utiliza para acompañar comida, dicen que es como un tipo de pan. Se utiliza los frutos verdes rallado en la sopa. Se utiliza los frutos verdes rallado en la leche Con los frutos maduros se hace un pastel de plátano llamado Po'e
	<i>tapati</i>	Alimenticio: Se utiliza en el <i>umu</i> Competitivo: Competencia por el tamaño de la cabeza del fruto.
	Religioso	Alimenticio: Se utiliza en el <i>umu</i>
	Turístico	Comercial: Venta directa por dinero a los hoteles que luego lo hacen llegar a los turistas.

Las Hojas

Son los órganos vegetativos que tienen la función de realizar la fotosíntesis. Está vinculado al tallo y ambos constituyen el vástago de la planta. Las hojas tienen un color verde distintivo, por lo que es muy valorado por la sociedad rapa nui, se usan para adornar las mesas y para cubrir los curantos. En varias comidas familiares - llamadas *tunuahi*- la mesa donde se colocan los alimentos se cubre con hojas de *maíka*. Otro uso de las hojas, es como cubierta del *umu*, se buscan las hojas menos rajadas y más grandes para cubrir los alimentos.

Tabla 9. Espacio, uso del rito *maíka*

Nombre Local	Espacio de uso	Tipo de uso
Rito Maíka (Hojas)	Doméstico	Tecnológico
		Es utilizada para cubrir los curantos en proceso de preparación.
		Es utilizado para cubrir la mesa en ocasiones que hay celebración.



Figura 25. Plato decorado con hoja de Plátano. Roberto Rojas

Los Brotes

Los brotes son el nuevo crecimiento de una planta, corresponde al desarrollo de la misma planta en especies perennes. Esto es fundamental porque los brotes reproducen la especie, por lo que su cuidado es fundamental.

Tabla 10. Espacios, uso del *huri maika*

Nombre	Espacio de uso	Tipo de uso
Huri Maika	Doméstico	Se usa para reproducir la especie, hay veces en que se traslada para ser plantado en otros lugares.

Las variedades de plátano existentes actualmente en la isla Rapa Nui son del género *Musa*, más bien un subgénero llamado *Eumusa* del cual hay dos especies que se mezclaron. (*Acuminata* y *Balbisiana*) de aquí surge una variedad llamada *Maia* que es la que se trasladó a Oceanía y que tiene el genoma AAB. En la literatura se conocen tres subespecies llamadas: *Iholena-Maoli-Pōpō'ulu*. Dentro de la variedad *Maia Pōpō'ulu*, hay una subvariedad llamada *pome* la que es denominada por la población de Tahití y las islas Marquesas como *Rio* al igual que una de las subvariedades que hay en la isla Rapa Nui, acá se conoce como el *maika rio*. Esto tiene mucho sentido si pensamos en el vínculo cultural con Tahití y las islas Marquesas (Ploetz, 2007). De tal modo que esto nos lleva a pensar que el término *maika* es emparentado con el de *maia*, ya que ambas derivan del lenguaje proto-polinesico, es decir, de un lenguaje común. De las otras tres sub-variedades que se describen más arriba, el *maika hiva* es una subvariedad traída de afuera, su interpretación es “extranjera” y supone que es traída de otro lugar en épocas contemporáneas. Al igual que el *maika torotomea* que fue traído por SASIPA cerca del año 2000 desde el medio oriente. Y por último dentro de la subvariedad *pome* hay una denominación a un plátano como *maia pukiki*, que puede ser al igual que la subvariedad *rio* pariente lingüístico con *puka puka*. Entonces, a modo de conclusión, hay dos sub-variedades que fueron traídas desde otros lugares, que no son de la Polinesia (*torotomea-hiva*). Sin embargo, también podemos afirmar que hay otras dos; *rio* y *puka puka*, que se encuentran en Tahití y las Islas Marquesas, que ambas vienen de un lenguaje en común y por lo tanto podemos suponer que desde ahí fueron traídas a la isla Rapa Nui por los primeros pobladores (Azizi y Flenley, 2007).

Hacia una comprensión de las representaciones sociales de los Maïkas

La parte principal de una casa es el plátano porque nosotros lo usamos para todo. Se consume hartó aquí (Nua Icka).

El texto que encabeza este apartado habla sobre la composición de una casa *rapanui* y la importancia que tiene el *maïka* en ella, pero ¿por qué es tan importante? ¿Qué lo hace ser tan importante? Estas interrogantes tienen un foco central en éste texto. Los habitantes de la isla afirman, al igual que Nua Icka, que son importantes porque tienen varios usos en las dinámicas sociales de la población.

Sin duda alguna, uno de los usos más importantes del plátano es el alimenticio, como vimos anteriormente, los frutos se consumen en el espacio doméstico y en espacios públicos. En lo doméstico se consume principalmente crudo y de modo cotidiano, en cambio en la *tapati* y en las fiestas religiosas, se come cocido y es el *umu* su principal contexto.

Presencí una celebración dominical donde una familia ofrecía para todo el pueblo un *umu* y tenía plátano, era el *puka puka*, había camote, vacuno y cerdo. Y hojas de plátano que cubrían el cocimiento para conservar el calor.

Una informante señaló: “*Por eso es importante el maïka, no hay curanto sin maïka....Cuando tienes plátano en la casa no necesitas otra cosa para acompañar el pescado. Aquí todo se acompaña con camote, la papa dulce, el plátano y el manto de Eva. Esas cosas son fundamentales en una casa. Después del maïka viene el camote, el manto de Eva, eso se mantiene en una casa Rapa Nui y se va a mantener siempre, eso es esencial*”.

¿Por qué es posible que no haya curanto sin *maïka*? Por lo que pude notar, el curanto es importante para la sociedad *rapanui*, tanto en la *tapati* como en las fiestas religiosas. Podría decir que tiene un sentido ritual, es aquí donde se sociabiliza y es muy importante para la población. Entonces decir que no hay curanto sin *maïka*, es decir que no hay sociedad *rapanui* sin curanto. Es además, un elemento clave en cuanto a la memoria de la isla, ya que el *maïka* es parte de las plantas originales traídas por *Hotu Matu´a*.

Dentro de los vegetales usados por la cultura *rapanui*, el *maïka* se posiciona como uno de sus pilares fundamentales, tal vez sea por sus muy variados usos y las dinámicas sociales en las que se involucra, desde aspectos prácticos como la alimentación hasta los espacios rituales que configuran los canales de sentido de este grupo.

Entre los *rapanui* hay un conocimiento importante sobre el manejo de los *maïkas*, por ejemplo hay una técnica para apurar la maduración de los frutos, llamada igual que el curanto, pero que sólo es para apurar la maduración de los frutos.

Durante el trabajo de campo, una mujer señala lo siguiente: “*Se hace un hoyo, se ponen los maikas se tapan y los obligan a madurar. “Hacen un hoyo de 80 centímetros, se hace fuego abajo para calentar, después ponen hojas de plátano y se ponen todos los plátanos ahí, en dos días cuando se saca están todos maduros esta técnica se llama el umu”*”

Resulta difícil jerarquizar los *maikas*, la gente reconoce que todos son importantes, ya que cada variedad puede cumplir la función de la otra, tal vez no de la mejor manera, pero la cumple.

“Todos los maikas son importantes, todos tienen una preferencia. Yo tengo mi preferencia, porque el hiva tiene los plátanos más gruesos, es aromático. Tiene un sabor diferente a los otros es más mantecoso. Pero para hacer sopa el puka-puka. Para la cazuela lo usan mucho, le quita el salado a la sopa, es como agri-dulce, espesa la sopa sin necesidad de echar algo más. Una sopa puede ser: agua, puka-puka, cabellos de angel y pollo” (Nua Icka).

En esta descripción se puede notar que hay un conocimiento de las cualidades y particularidades de cada variedad de manera profunda, pero aun así no hay una jerarquización explícita, o una clasificación clara sobre una valoración mayor de una variedad sobre la otra. Hay una percepción homogénea de las variedades de *maika*, aunque se conozca de modo profundo sus diferencias.

El *maika* se usaba antiguamente para hacer unos canastos llamados *taropa*, muy parecidos a los *ketes* descritos por Métraux (1941) en uno de sus textos, no los ví pero si me hablaron de ellos. Existieron hace más de 50 años y al parecer ya no se hacen. Se usaban para ir a mariscar y transportar lo recolectado, actividad que realizaban las mujeres principalmente. Seguramente éste canasto fue reemplazado por los tarros de aceite que trajo el mercado automovilístico, o por otros recipientes al alcance de la mano.

“La abuela usaba el taropa para ir a mariscar. El trabajo era un trabajo firme, resistía el agua, sacaba el pipi, sacaba erizo, Kakatore, mama” (Nua Blanca).

Se usa también en el *haka pei*, los troncos se amarran entre si y se hace una plataforma para deslizar cerro abajo. Es muy peligroso el juego, se realiza para la *tapati* y es muy valorado quien participa en esa competencia.

“El maika rio es el tronco que se usa para el haka pei. Antes de la tapati se sale a llamar a quién tiene troncos de plátano” (Nua Isa).

Esta actividad involucra más gente, es un espacio donde se crean y afirman lazos sociales importantes para la vida socio-política de la isla. La *tapati* es el evento más importante de la isla. Hay una preocupación colectiva por la buena ejecución de la competencia.

“Ahora tengo más troncos de plátanos que están por ahí, Se pueden ayudar a otras personas de ésta sociedad cuando ellos lo necesiten. Por eso el maika es tan importante como alimento o como trabajo” (Nua Icka).

Las competencias son parte de la dinámica social de la isla, la gente tiene una preocupación mayor por la buena realización del evento y sabe que el *maika* está en las otras casas y que por eso son de la misma colectividad, de alguna forma hay una correspondencia frente a una necesidad que genera lazos de identificación entre la población.

El *kakaka* se hace con las capas que componen el tronco, esas capas se usan limpias directamente secas del tronco como señala Nua Isa: *“Antiguamente mi abuelita me enseñó a trabajar el kakaka, yo veo cuándo hace, no enseña a hacer” ...“Para hacer un traje de kakaka me demoro como dos semanas en raspar y dos días en hacer un traje, en dos troncos grandes hay un traje” ...“Este es un traje de kakaka, lo hice yo, se usa para bailar y adornar a los participantes de la tapati. No todos los troncos sirven, hay unos que se raspa y se quiebra y otro que lo raspas y queda bueno” ...“maika río se llama el tronco que se usa para hacer trajes, no maika hiva porque el maika hiva no sirve”.*

Con el *kakaka* sin *varu-varu* se hacen todos los adornos, las flores, los aros, los sombreros y también se hace el *peu'e*. Este es más resistente que el otro, pero tiene un aspecto menos pulcro. Existe una preferencia con el *maika hiva* para la confección de traje, pero por lo que vi todos pueden ser usado para la construcción de trajes, sin dudas debe ser por sus cualidades taxonómicas de altura principalmente, esto lo hace muy apetecido para esto.

Para cualquier especie biológica la reproducción es algo relevante, para los *maikas* también, de hecho algunas especies ha desaparecido posiblemente por el descuido social.

“La reproducción de los plátanos se hace cuando los hijos tienen alrededor de 3 a 4 hojas, no se planta todo entero sino que una parte que es pequeña donde está la coronta, son solamente 10 a 20 centímetros que se planta, si lo plantas entero se pudre, porque el plátano es pura agua” (Nua Icka).

“Es un plátano una cabeza. Da la cabeza, corta la cabeza y corta la mata. No produce dos veces, hay que cortarlo para que agarren fuerza los que vienen. Siempre producen hijos de 4 a 5 hijos. El furúnculo no se corta se deja para que mantenga a los hijos. Se muere se consume, es un círculo que se repite sucesivamente” (Nua Icka).

Como la vida de los *maikas* está vinculada a los usos que se le dan, podemos decir que se han ido extinguiendo porque ya no se usa como antes o porque ya no se le otorga el mismo cuidado.

“Los cuidados del plátano son limpiar las hojas secas, la copa de agua, mientras más tierra tiene más lindo crece el plátano. Se corta la cabeza y se corta el tronco ahí mismo y los hijos que vienen saliendo se les hace la copa también. Si salen más hijos de cambian de posición” (Caroline Pate).

Conclusiones

Los usos del *maika* son diversos, tanto económicos, políticos y culturales según los antecedentes también varían en el tiempo. Es cierto que el *maika* tiene un uso alimenticio y podríamos decir que fue uno de los principales usos por basto tiempo, de hecho las descripciones de los navegantes lo sitúan como uno de los alimentos centrales en la dieta isleña, ésto corresponde también a los tipos de cultivos que habían como los *Manavai* o recintos de jardín (Garden enclosures). Sin embargo hoy su uso alimenticio ha ido desapareciendo, debido a la transformación de la alimentación de la población isleña. La alimentación ha ido transformándose y hay ciertos alimentos que han perdido su posición en la dieta y hay otros alimentos que han sido reemplazadas por la industria alimentaria. Por ejemplo, hay plátanos importados de Ecuador que se venden en el mercado, desplazando el espacio de la producción local.

Las preparaciones del *maika* no dejan de ser interesantes, ya que por un lado tienen una serie de preparaciones: crudas, -directo de la vaina,- como pan, rallado con leche, y por otro, cocidas, como el *po'é* (en la sopa rallado), en el *umu*, junto con otros alimentos donde también están las hojas del *maika*. Las hojas además se usan para las comidas llamadas *tunuahi*, los *rapanui* ponen las hojas sobre la mesa y sobre las hojas los alimentos cocidos.

Las hojas de plátano también están relacionadas con las preparaciones del *umu* y el *tunuahi*. En el *umu* cubren los alimentos que están cocándose bajo tierra, ayudando a que se cocinen. En el *tunuahi* se encuentran cubriendo la mesa y sobre ellas los alimentos cocidos y crudos. ¿Qué relación hay entre las hojas de plátano y la preparación del *umu*? ¿Por qué en el *tunuahi* los alimentos se ponen sobre las hojas de plátano? ¿Qué relación hay entre las hojas de plátano y la preparación de alimentos en situaciones rituales?

El *maika* es un hito social, cumple la función de separar espacios, separa lo crudo de lo cocido y los alimentos que serán consumidos en la mesa del espacio común (Levi-Strauss, 1996), como una forma de entregarle una distinción.

En este sentido se puede hacer el cruce entre el su uso como divisor y demarcador de espacios y el *maïka* como parte del paisaje Rapa Nui. Su alta presencia en las casas de la población *rapanui* hace de ésta especie un objeto importante dentro del poblado isleño. Hay plantaciones que se encuentran frente a las casas y otras detrás de ellas, los ejemplares con mayor valor estético están delante de la casa, como una forma de mostrar status y distinción, es la demarcación del espacio público y el espacio privado. El *maïka* configura un hito importante en la delimitación de los espacios privados dentro de una misma familia, es decir que marca una delimitación entre la familia y la sociedad, también entre los propios familiares dentro de un mismo terreno. ¿Cuál es el status político asociado a la planta de *maïka*? ¿Cómo configura el espacio doméstico y el espacio público, tiene alguna incidencia en la demarcación de ellos?

Por otro lado, la utilización del tronco para la fabricación de tecnología, como el tronco del *haka pei*, la lanza con punta de obsidiana se realizan en el espacio de la *tapati* siendo muy importantes para la realización de las competencias en las que están involucrados, al parecer la lanza con obsidiana ya no se realiza, pero si el tronco de *haka pei* para lo cual se buscan los mejores troncos del *maïka* río para su realización. ¿Cuál es el sentido de ese juego, porqué se realiza con el tronco de plátano y principalmente de la subvariedad *rio*?

El uso como fibra vegetal es uno de los más relevantes y que tiene un desarrollo más profundo, se fabrican trajes, adornos corporales y adornos para la casa, como lo vimos en el funeral descrito en los resultados, *peu'e*, hasta se fabricó canastos en algún momento. Como vimos en los antecedentes éste uso es uno de los más significativos, ya que se realiza con las cortezas del tronco y es un uso que lo realiza casi toda la población *rapanui* para la fiesta de la *tapati* ¿Por qué es el *kakaka* una las fibras vegetales que los *rapanui* utilizan para la fabricación de trajes y adornos para la *tapati*? ¿Qué sentido tiene la realización de trajes y adornos de *kakaka* para la fiesta de la *tapati*?

Estas preguntas seguro pueden ser respondidas de una sola vez, aunque se debe profundizar en una investigación posterior, seguramente tienen que ver con la presencia del mana, por un lado en los distintos espacios y en distintas cosas, el *maïka* es *mana*, en sus distintas formas y en sus distintos usos.

Bibliografía

Azizi G y Flenley J.R.

2008. “**The last glacial maximum climatic condition on Easter Island. Quaternary international**”. *INQUA* Volúmen 184, N° 1, pp. 166–176. Canada.

Mauss Mauss.

1991. **Sociología y Antropología**. Editorial Tecnos, S.A. Madrid.

Métraux, Alfred

1941. **La Isla de Pascua**. Laertes s.a ediciones. Barcelona.

Levi-Strauss Claude

1997. **El pensamiento Salvaje**. Fondo de Cultura Económica. Colombia.

Levi-Strauss Claude

1996. **Las mitológicas; Lo crudo y lo cocido**. Fondo de Cultura Económica. México.

Ploetz, Randy *et.al*

2007. **Banana and Plantain-An Overview with Emphasis on the Pacific Island Cultivars. Species Profiles for Pacific Island Agroforestry**. Traditional Tree Initiative.: <http://www.agroforestry.net/tti/Banana-plantain-overview.pd>. (Visitado 10 Noviembre 2012).