



IdeAs
Idées d'Amérique

3 | Hiver 2012
L'alimentation dans les Amériques au prisme des sciences sociales

Sonia MONTECINO, Fuegos, hornos y donaciones.
Alimentación y Cultura en Rapa Nui

Santiago, Catalonia, 2010, 233 p.

Florencia MUÑOZ EBENSBERGER



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ideas/554>
ISSN : 1950-5701

Éditeur

Institut des Amériques

Référence électronique

Florencia MUÑOZ EBENSBERGER, « Sonia MONTECINO, Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y Cultura en Rapa Nui », *IdeAs* [En ligne], 3 | Hiver 2012, mis en ligne le 13 décembre 2012, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ideas/554>

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.



IdeAs – Idées d'Amérique est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Sonia MONTECINO, Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y Cultura en Rapa Nui

Santiago, Catalonia, 2010, 233 p.

Florencia MUÑOZ EBENSPERGER

RÉFÉRENCE

Sonia MONTECINO, Fuegos, hornos y donaciones. *Alimentación y Cultura en Rapa Nui*, Santiago, Catalonia, 2010, 233 p.

El interés de Fuegos, hornos y donaciones no es únicamente académico y gastronómico, sino también patrimonial. Esta obra se inscribe dentro de un movimiento mayor que a tenido lugar en Chile desde el regreso de la democracia (1989), cuyo objetivo es preservar y revalorar el patrimonio cultural de los grupos históricamente marginalizados. En ese contexto, los saberes y prácticas culinarias tradicionales han emergido como elementos fundamentales de lo que ha sido considerado por la autoridades como patrimonio cultural inmaterial del país.

Una de las principales promotoras de esta tendencia es Sonia Montecino, quien a través de una serie de investigaciones y publicaciones, dentro de las que destaca *La olla deleitosa* (2005), ha dado a conocer las distintas cocinas regionales, restituyendo su antes ignorada profundidad sociocultural. Montecino ha buscado de esta forma no sólo revelar esos espacios y saberes por lo general olvidados, sino también las gramáticas simbólicas que cada uno de esos universos culinarios esconde. Asimismo, ha buscando leer a partir de ellos procesos históricos y sociales más generales.

La lectura de Montecino está marcada por el uso de relatos mitológicos haciendo además hincapié en el análisis de género, evidenciando con ello el amplio dominio de la autora en la materia. Bajo esta misma lógica, el presente libro no sólo entrega un panorama exhaustivo de la historia de la alimentación de la Isla de Pascua (Rapanui), sino que

también explora, desde las claves de la antropología culinaria, los principales procesos históricos de este pueblo. Montecino pone en evidencia la forma en que los cambios de la cocina pueden dar cuenta de las transformaciones sociales y políticas globales, así como la forma en que los alimentos han constituido históricamente un elemento de comunicación en la sociedad Rapanui.

En todo el libro destaca el uso oportuno y fecundo de relatos míticos a través de los cuales busca, como ella misma lo señala, “develar la armazón simbólica que subyace a los relatos y así acercarnos desde esa gramática que oculta la cocina, y por ende, a ciertos aspectos de la cultura Rapanui”. Este tipo de fuentes se combinan con relatos etnográficos y crónicas históricas, dando una profunda densidad historiográfica y etnográfica a tema presentado por la autora. Al igual que otros libros de sus libros sobre la cocina, este texto incluye un apéndice de recetas, buscando acercar al lector a una experiencia no sólo intelectual, sino también gustativa. El libro está dividido en tres capítulos siguiendo un hilo histórico-cronológico, que corresponden a los tres grandes procesos de colonización: el polinésico (ocupación mítica de Hotu Matu’a), el occidental (ocupación holandesa, española y luego chilena) y el turístico (paralelo a la globalización). De este modo observamos que la historia de Rapanui ha sido marcada por las migraciones e incorporaciones diversas en donde los alimentos siempre han jugado un rol central.

Una de las ideas centrales que desarrolla Montecino es la permanencia de un complejo sistema de reciprocidades alimentarias a través del cual la sociedad Rapanui ha procurado mantener una cierta estabilidad social, tanto con el mundo de los vivos, como con el de los muertos. Podemos apreciar así la existencia de una “gastropolítica” que caracterizaría las relaciones al interior de la Isla desde épocas lejanas hasta nuestros días. Dicha reciprocidad habría adquirido diversas formas en cada una de las diferentes fases históricas. Es sobretodo en el primer periodo, que va desde el primer asentamiento polinésico por Hotu Matu’a (siglo IV), hasta la invasión de occidente (siglo XVIII), donde se habrían cementado los elementos fundamentales de la cocina de la Isla y esta particular gastropolítica. Su origen al parecer radicaría en la necesidad de mantener el equilibrio social en un ambiente marcado por la vulnerabilidad ambiental propia de un espacio insular fuertemente aislado y con una superficie reducida. La lucha entre los diversos clanes por el control de los escasos recursos habría desembocado en fuertes rivalidades al interior de la sociedad pascuense. Dicho sea de paso, estas mismas condiciones son las que habrían dado lugar a prácticas antropófagas en ciertos momentos de crisis ambientales.

El intercambio ritual de alimentos en situaciones como los matrimonios, ritos de pasaje, o bien, la construcción de *moais* (figuras de piedra monolíticas), sustentado en un complejo sistema mítico, permitió mantener, al menos durante ciertos periodos, una relativa paz social. En este sistema de dones y contra-dones observamos la presencia de una preparación especialmente significativa en términos simbólicos y que ha permanecido hasta hoy en día: el Umu. Éste es a la vez un plato y un modo de cocción, que se realiza en un hoyo bajo la tierra, mediante el uso piedras calientes (análogo a la calapurca del pueblo Aymara o el Curanto de Chiloé). Dada su particular composición, “comensabilidad” y gramática simbólica, ésta preparación no sólo permite establecer lazos de reciprocidad entre las personas (clanes), sino que también vínculos con el mundo de los antepasados ; además de servir como mediación entre lo natural y lo cultural. Como lo señala Montecino: “Es un nexo entre los vivos y los muertos que se mantiene por la ofrenda

alimenticia, como eslabón entre la vida y la muerte, como la energía vital que hace posible la continuidad de los grupos familiares y de los clanes”.

Otro elemento central de la cocina Rapanui que se cimienta en este periodo es la triada: tubérculo-frutas-carne, que por mucho tiempo caracterizará la alimentación de la isla. Ésta, al igual que el Umu y otras preparaciones como el Tunuahe, son elementos que pese a sufrir ciertas incorporaciones y modificaciones, se han mantenido hasta nuestros días, articulándose en cada momento a una forma particular de gastropolítica.

La segunda fase corresponde a aquella marcada por la influencia occidental que va desde la anexión de Isla por Chile (1887) hasta el establecimiento de la conexión aérea hacia los años 1960. Se trata de una época marcada por la violencia, la masacre y los abusos de parte de los colonos chilenos y europeos hacia el pueblo Rapanui. Lo anterior desembocaría en la articulación de una nueva forma de gastropolítica, donde el juego de poder ya no está dado sólo por el conflicto entre clanes locales, sino que sobretodo por la tensión entre éstos y los colonos europeos o chilenos. Uno de los acontecimientos más emblemáticos de esta nueva reciprocidad es la llamada “Revolución de Angata”, en la cual un grupo importante de la sociedad pascuense, liderado por una sabia local, arremetió contra las grandes haciendas explotadoras, capturando una parte de los animales ahí criados, para luego destinarlos al consumo de los nativos. A través del pago en alimento se buscaba saldar una doble deuda, generada en primera instancia por la anexión a Chile (considerada como un vínculo de reciprocidad por la sociedad pascuense), y en segundo lugar, por los ultrajes y abusos cometidos durante el proceso de anexión.

El inicio del último periodo está marcado por la llegada de los aviones comerciales a la isla en los años 1960. Lo anterior se tradujo por un creciente contacto con Chile, un progresivo aumento del turismo y la llegada masiva de nuevos productos y modas culturales. Lo anterior ocasionó una reorganización de las actividades productivas, marcadas fuertemente por el auge del turismo. Sin embargo, pese a la introducción de productos, preparaciones y modos de consumo occidentales, los habitantes de la isla siguieron reproduciendo el mismo patrón de consumo alimenticio tradicional que existía hasta antes del contacto con Chile.

Las diversas manifestaciones de reciprocidad y de gastropolítica adquieren en este contexto nuevas y variadas formas. El conflicto central ya no es ni entre clanes, ni en oposición a un dominador. Desde ahora se articula en función de la construcción de lo “propio”, atrapado en una constante tensión entre lo endógeno y lo exógeno, que penetra cada vez con mayor fuerza. De este modo, tanto el consumo alimenticio, como los sistemas de dones y contra-dones, emergen como significantes que posibilitan la existencia de lo “Rapanui” en un universo, de ahora en adelante, caracterizado por el contacto con el exterior y la globalización.

Podemos apreciar que a lo largo del libro se construye un entramado que teje a partir de la cocina, la historia social y política de un pueblo como el de la Isla de Pascua. Fuegos, hornos y donaciones contribuye así a enriquecer la endeble producción universitaria sobre este universo cultural. Se trata de una investigación que además de tejer vínculos entre cocina e historia social y política, fortalece y amplía las fronteras de los estudios antropológicos sobre la gastronomía en Chile y en América latina. Su fuerza residiría quizás en la posibilidad de extrapolarlo a otros contextos culturales y entender desde la cocina otras sociedades.

AUTEUR

FLORENCIA MUÑOZ EBENSPERGER

Doctorante en anthropología, École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) de Paris. Email : lamismafloatgmailpointcom.