

# moeVarua

Rapa Nui



Junio 2015  
Año 6

Nº 64



*Paina*  
Koro

Ceremonia Post Mortem  
Funerary Ceremony

# YOU CHOOSE THE RIGHT COUNTRY

NOW CHOOSE  
THE RIGHT NETWORK



keep in touch\_with entel **roaming**

[entel.cl/empresas/roaming](http://entel.cl/empresas/roaming)



# Paina Koro

## Ceremonia Post Mortem

*La ceremonia del Paina se solía organizar en época de verano dependiendo de la posición de las tres estrellas de Orion. Aún se pueden divisar reminiscencias de los círculos en que ésta ceremonia se realizaba frente a ciertos Ahu como en Tahai y Tepeu.*

## Funerary Ceremony

*The Paina ceremony used to be held in the summertime, depending on the position of the three central stars of the constellation Orion. It is possible till now to see remains of these circles in front of some of the Ahu, such as those in Tahai and Tepeu.*





Según la arqueóloga Katherine Routledge (1914/5) y Fleuriot De Langle, quien visitó la isla en 1786 con La Perouse, los Paina Koro eran figuras largas hechas con varillas de madera y tela de mahute, que representarían a un personaje fallecido y homenajeado algunos años después de su muerte. Este muñeco, también llamado por algunos Nari-nari (*representación grotesca, títere o payaso*), medía 3 o 4 metros de altura y era hueca por dentro para dar cabida al Heva, el doliente, familiar del muerto. Se transportaba en una angarilla, y se erigía frente a un Ahu, en un círculo de 3 a 4 metros, levemente excavado y empedrado.

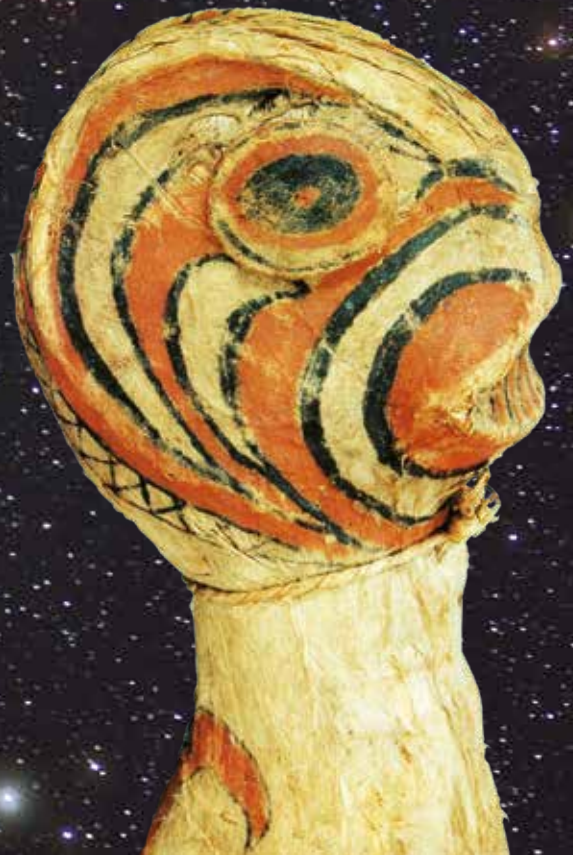
La ceremonia del Paina Koro se solía organizar en épocas de verano, dependiendo de la posición estelar de las tres



estrellas centrales de Orión. La familia entera cooperaba con la alimentación, preparando un Umu Nui con el fin de extirpar el luto del núcleo familiar. Este curanto podía extenderse a lo largo de todo el Ahu. La inauguración de la fiesta era dada por el Heva, el que entraba por la parte posterior de la figura y se ubicaba en la angarilla. Luego se asomaba por la boca del Paina y ofrecía un discurso a la población reunida, recordando al muerto y enunciando sus virtudes. Los parientes y demás asistentes lo acompañaban con llantos y lamentos funerarios. Al terminar el homenaje, el Heva mostraba un gallo al cual mataba mordiéndole

According to the archaeologist Katherine Routledge, who visited Rapa Nui in 1914/5, and Fleuriot de Langle, who came with La Perouse in 1786, the Paina were large figures made of wooden twigs and Mahute (*paper-mulberry cloth*) which represented an important person who had died and who was being honored some years later. This figure, also called by some Nari-nari (*grotesque representation, puppet or clown*), measured some 3 to 4 meters (9 to 12 feet) in height and was hollow inside to allow space for a Heva, a mourner, usually a relative of the deceased. It was carried on a stretcher and set up in front of an Ahu (*platform*) within a shallowly excavated, paved circle about 3 to 4 meters wide.

The Paina ceremony used to be held in the summertime, depending on the position of







the three central stars of the constellation Orion. The entire family would help with the food, preparing a Umu Nui with the idea of closing the period of mourning for the nuclear family. This “*curanto*” (similar to a luau or a clambake) could stretch the full length of the Ahu. The party was opened by the Heva, who would enter through the back of the figure and stand on the stretcher. He would then speak through the mouth of the Paina, offering a speech to the assembled public in which he would remember the deceased and recount his virtues. The family and other guests would accompany him with tears and traditional funerary laments. Following the speech, the Heva would present a rooster which he would kill by biting its crest off, thus initiating the party. The people would dance day and night while the feast was served and eaten until nothing was left. As the event wound down, the Heva would call upon a friend of the deceased, who had previously helped him in a period of scarcity or in war, to receive the Moa haka kio, the chickens of retribution, as a public testimony of gratitude.

The Paina figure, made of a lattice of vertical and horizontal rods tied with rings of reeds, was finally covered with Mahute cloth

la cresta para dar inicio a la fiesta. La gente bailaba día y noche y finalmente se servía del Umu hasta no quedar nada. Al acercarse el fin del certamen, el Heva, llamaba a un amigo del muerto que le había otorgado ayuda en épocas de escasez o de guerra, para hacerle entrega de los Moa haka kio, los pollos de retribución, con un público testimonio de su gratitud.

El cuerpo de la figura, fabricado con varillas verticales y horizontales amarrados con anillos de totora, era cubierto finalmente con una tela de mahute pintada con Kiea (*tierra de color*) con los tatuajes



característicos cada sexo, según lo explica Heyerdahl en su libro *Die Kunst der Osterinsel*. En la cabeza, exageradamente grande, tenía una corona hecha de alas de un ave marina, conocida como Makehe. Los ojos estaban pintados y resaltados con Pure (*conchas oscuras*) y las cejas se fabricaban con plumas negras. Si el tatuaje tenía líneas perpendiculares en el cuello se trataba de un hombre y los puntos en la frente con un Retu (*triángulo negro*) en las mejillas, indicaba que el muerto era mujer.

Las figuras del Paina no eran destruidas, sino cuidadosamente preservadas para alguna ceremonia





**Sandra Atan Teave,**  
**Artesana, Craftswoman.**  
**Autora de la reproducción**  
**de algunas figuras del Paina**  
**para la Tapati.**  
**Author of the reproduction**  
**of some paina figures for**  
**the Tapati,**  
**Rapa Nui 2012 y 2013.**

posterior. También se hacían pequeñas figuras de tapa rellenas y tatuadas que colgaban de la figura del Paina y hoy se pueden admirar en el Ulster Museum de Belfast, en el New Brunswick Museo de Canadá y en el Peabody Museo en Cambridge (USA).

Según algunas referencias, el año 1939 se conmemoró el último Koro Paina en homenaje al gobernador presente, Alvaro Tejada, quién abandonaba la isla. Un cambio fundamental en esta costumbre que tenía un carácter recordatorio y no de despedida.

# PARQUE NACIONAL RAPA NUI NATIONAL PARK



## Horarios Atención / Park Opening Hours

Abril / April – Noviembre / November  
 09:00 – 18:00 hrs

Diciembre / December – Marzo / March  
 09:00 – 19:00 hrs

### Rano Raraku - Orongo:

Después de estos horarios los accesos se cierran con barreras  
 After hours acces gates will be closed

## Valores Entrada / Park Ticket Prices

Adultos Extranjeros / Foreign Adults US\$60 / CLP 30.000  
 Adultos Nacionales / Local Adults CLP \$ 10.000

Niños (menores 12 años) / Children (under 12 years old)  
 Tarifa Unica / Single Rate US\$ 10 / CLP\$ 5.000

## Pagos de Entrada / Places to Purchase Tickets

### 1.- Mataveri Aeropuerto / Airport

Galería de Ingreso  
 (Sólo durante el arribo de vuelos)

Available in the Reception Area  
 (only during flights arrivals)

### 2.- CONAF Oficina Provincial / Provincial Office

Lunes / Monday – Sábado / Saturday 09:00 – 15:00 hrs

Mataveri Otai s/n  
 Teléfono / Telephone: 56-32-2100827

## Importante / Important

Con el valor de la entrada al parque, usted tiene el privilegio de visitar y apreciar los 25 sitios turísticos oficiales del Parque Nacional Rapa Nui, contribuyendo además a su protección y conservación.

**Usted debe mostrar el ticket al ingreso.**

With the purchase of a park access ticket, you will have the opportunity and privilege of visiting and appreciating all 25 official tourist sites in the Rapa Nui National Park, contributing to the conservation and protection of these remarkable locales.

painted with Kiea (*colored earth*) in tattoo designs characteristic of its sex, according to Heyerdahl in his book *"The Art of Easter Island"*. On the exaggeratedly large head, there was a crown made of the wings of a marine bird, the Makehe. The eyes were painted and outlined with Pure (*dark shells*) with eyebrows made of black feathers. If the tattoos were with perpendicular lines on the neck, it was a male figure; spots on the forehead and Retu (*a black triangle*) on the cheeks indicated that the deceased was a woman.

The Paina figures were not destroyed after the ceremonies, but were carefully preserved for future use. In addition, small tattooed figures made of stuffed Mahute cloth were hung on the Paina figure. Some of these can today be seen in the Ulster Museum in Belfast (*Northern Ireland*), in the New Brunswick Museum (*Canada*) and in the Peabody Museum in Cambridge, Massachusetts (*USA*).

According to some references, the last Koro Paina was celebrated in 1939 in honor of the then-governor Alvaro Tejada, who was leaving the Island. A fundamental difference was that this event was a commemoration and not a funerary farewell.





# M A A A

De lado a lado del Pacífico

From one side of the Pacific to the other

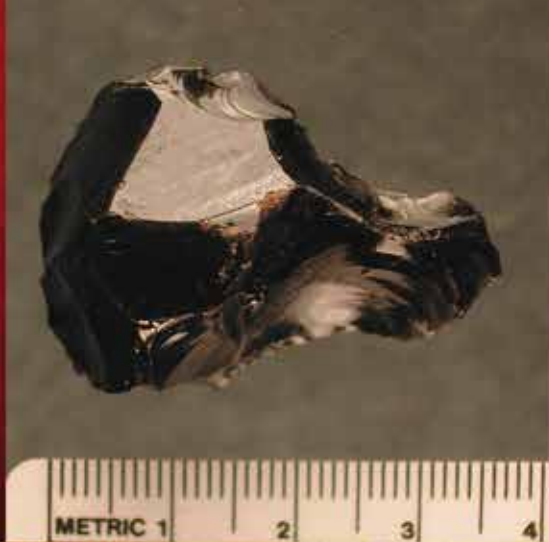
Recientemente apareció el dato más remoto en el tiempo y el espacio para este tipo de artefactos tan particulares: las Islas Bismarck, al este de Papua Nueva Guinea. No sólo están los típicos mataa de obsidiana con pedúnculo, de uso multifuncional, sino también un tipo de mataa de excepcional factura, que se interpreta como un bien de prestigio, para el intercambio. El contexto histórico-cultural resulta más interesante: pre-Lapita, entre 3600 y 5900 años antes del presente. Al parecer, el modelo del mataa Rapa Nui tiene una historia mucho más antigua y compleja de lo que se pensaba.

Recently another artifact which could be a blade with a shaft was found in Tirúa, in front of Mocha Island (continental Chile). It seems that the model of the Rapanui mataa is much older than previously thought. Not long ago the most remote, in both time and distance, of this peculiar type of artifact appeared in the Bismarck Islands to the east of Papua-New Guinea. The typical obsidian mataa with a shaft was not only a multi-functional instrument, but it was also considered to be an item of prestige or status to be given in exchange. The historical-cultural context of this one is very interesting: in the pre-Lapita period between 3,600 and 5,900 years ago. It seems that the model of the Rapanui mataa is much older than previously thought.





Mataa raspador  
scraper - Hotel  
Hanga Roa - Rapa Nui



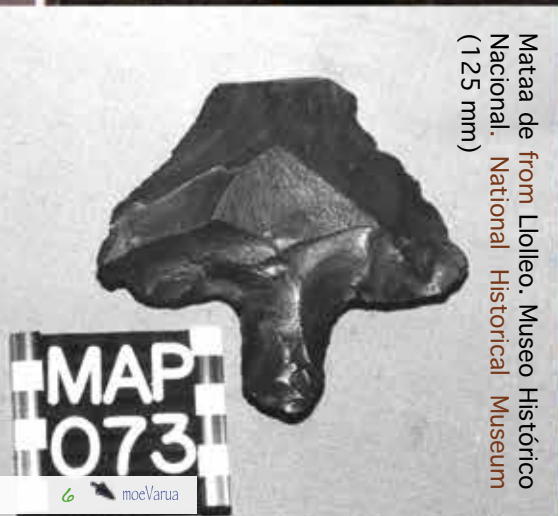
Islas  
Pitcairn  
Island



Fonck - Rapa Nui



Cementerio Tirua Cemetery



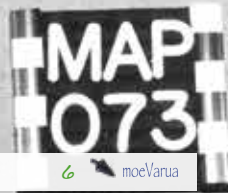
Mataa de from Lolloe. Museo Histórico  
Nacional. National Historical Museum  
(125 mm)

**E**n términos técnicos, los mataa son instrumentos muy simples: lascas talladas a percusión a partir de un núcleo de obsidiana, con un pedúnculo para amarrar a un mango o astil de madera. Los múltiples filos cortantes permitían su uso en una variedad de funciones, especialmente de corte. El filo vivo del vidrio volcánico es muy eficiente para cortar, pero es muy frágil. La solución sería retocar los filos, pero eso le quitaría eficiencia. Además, la durabilidad no era un problema dada la enorme abundancia de esa materia prima en la isla. Eso explica la enorme abundancia de mataa de filos vivos, especialmente dedicados al corte, tanto de carne como vegetales. Una cantidad de mataa tiene forma triangular, que se pueden interpretar como puntas de proyectil, aunque la verdad es que cualquier mataa con filos vivos en el extremo puede causar heridas mortales en combate, a larga o corta distancia. Un caso excepcional lo constituye un pequeño raspador encontrado en terrenos del Hotel Hanga Roa, probablemente dedicado a la preparación de las lanzas de madera.

Hasta hace poco, los mataa se interpretaban exclusivamente como armas largas (*lanzas*) o cortas (*cuchillos*), asociadas al último período de la prehistoria rapanui, la fase “*Huri Moai*” que caracteriza la caída de los moai y la guerra, y por tanto el predominio de los guerreros. Una cronología básica ubica esta fase desde mediados del siglo XVII hasta el contacto con Occidente.

Si los mataa son marcadores exclusivos de este período en la isla, resulta muy conflictiva su presencia en Chile, dado que para esta época se supone que no había embarcaciones de alta mar en la isla. Sin embargo, puede ser que llegaran mucho antes. La posible evidencia es aportada por dos mataa que fueron encontrados en un conchal del Período Alfarero Temprano en Lolloe, en la costa central de Chile. Hace poco se encontró otro artefacto que podría corresponder a una hoja con pedúnculo en Tirúa, al frente de la isla Mocha. Al parecer, el modelo del mataa rapanui tiene una historia mucho más antigua de lo que se pensaba.

A comienzos de 1910, el Dr. Aureliano Oyarzún excavó un cementerio en Lolloe que incluía entierros de cuerpos flectados en urnas de greda, acompañados de hermosa cerámica monocroma modelada, ollas con decoración incisa reticulada y otros, todo lo cual constituye hoy día parte del “*Complejo Lolloe*”, una fase del Alfarero Temprano de la zona central. Junto a dos amigos alemanes, rescataron dos mataa típicos de Rapa Nui. Uno de los mataa fue llevado a Alemania, y publicado allá por Otto Aichel en 1924. El otro quedó en manos del Sr. Von Plate, hasta que lo donó al Museo de Etnología y Antropología de Chile, a raíz de lo cual Oyarzún pudo publicar







Islas  
Chatam  
Island



In technical terms, the Mataa are very simple tools: shards of rock that are chipped from a nucleus of obsidian with a small stem-like handle which allows them to be tied to a larger handle or stick of wood. The multiple sharp edges permit them to be used in a variety of ways, but especially for cutting. The main blade of volcanic glass is very efficient for cutting but it is very fragile. The solution is to sharpen the blade, but that takes away efficiency. Actually durability is not a problem given the abundance of the raw material on the Island. This can explain the enormous quantity of Mataa with sharp blades that were dedicated to cutting, both meat and plants. A number of Mataa have a triangular shape and can be assumed to be projectiles, although the truth is that any weapon with a sharp Mataa at the point can cause mortal wounds in combat, both in close combat or at a distance. An exceptional case is a small scraper which was found on the property of the Hotel Hanga Roa, which was probably used in the preparation of wooden lances. Until recently, the Mataa were thought to have been used exclusively as weapons – long armament (*lances*) or short (*knives*) and associated with the last period of Rapa Nui prehistory, the “*Huri moai*” phase which was marked by the overthrowing of the Moai (*statues*) and, therefore, by the predominance of warriors. A basic chronology places this phase from the middle of the XVIIth Century to contact with the Europeans.

If the Mataa are an exclusive indication of this period in Island history, their presence in Chile becomes very conflictive, since it is supposed that in this era the Island didn't have ships which could sail on the high seas. However, it is possible that they arrived much earlier. The possible evidence for this is provided by two Mataa which were found in a deposit of seashells which dates from the Early Alfarero Period in Llolleo on the coast of central Chile.

In early 1910, Dr. Aureliano Oyarzún excavated a cemetery in Llolleo which includes burials in which the body was folded inside a pottery urn and accompanied by lovely molded monochromatic ceramics, pots decorated with reticulated incisions and other goods, all of which are today part of the “*Llolleo Complex*”, a phase of the Early Alfarero in central Chile. Together with two German friends, they recovered two mataa that are typical of Rapa Nui. One of the mataa was taken to Germany with studies published in 1924 by Otto Aichel. The other remained in Chile in the hands of Mr. Von Plate, until he donated it to the Ethnological and Anthropological Museum of Chile, through which Oyarzún was able to publish his own work in 1927. This second mata'a is still found in the National Historical Museum in Santiago.



Islas  
Chatam  
Island







su propio trabajo en 1927. Este segundo mataa se encuentra hasta ahora en el Museo Histórico Nacional de Santiago.

Aun cuando subsistan las dudas acerca de las circunstancias del hallazgo, por el hecho de que no hay referencias estratigráficas precisas, al menos se puede afirmar que efectivamente son mataa de Rapa Nui. No son los únicos mataa encontrados en distintos lugares de Chile: en Altos de Vilches, en la cordillera al interior de Talca, apareció uno en una pequeña excavación junto a una piedra tacita en el Cerro Peine (2431 *msnm*). La materia prima era de una cantera rapanui, probablemente Maunga Orito. En el Museo Histórico y Antropológico Mauricio Van de Maele de Valdivia se encuentra un mataa encontrado durante las excavaciones del cementerio mapuche de “Cocule”, Río Bueno, junto al río Pilmaiquén. También hay referencias al hallazgo de mataa en Cachagua, y en Tocopilla, pero tampoco hay referencias del contexto. Otros mataa han aparecido sin mayores referencias en colecciones Mapuche (por ejemplo, la Col. Reccius del Museo Chileno de Arte Precolombino), junto a otros artefactos arqueológicos y artesanías modernas de la isla, probablemente «souvenirs» de viajes recientes.

A pesar de que la evidencia no resulta concluyente, en especial para una conexión directa desde Rapa Nui en una época en que no había embarcaciones para enfrentar viajes de larga distancia, la posible asociación de algunos mataa con el Período Alfarero Temprano resulta sugerente. El hallazgo de restos humanos con rasgos polinésicos en la Isla Mocha y en Tunquén, del mismo período, refuerzan la hipótesis de un contacto hacia fines del primer milenio de nuestra era, desde algún lugar más allá de Rapa Nui. El ADN de huesos de gallina prehispánica encontrados en Arauco las vinculan con Tonga.

Curiosamente, los mataa son artefactos poco conocidos en Polinesia. Artefactos del mismo tipo que los mataa de Rapa Nui, aunque muy escasos, se encuentran en Pitcairn y las Islas Chatham. En Pitcairn fueron confeccionados en un basalto de gran calidad, y en las Islas Chatham en otra materia prima local, el pedernal. Un dato etnográfico resulta muy sugerente: en las islas Chatham, se llamaban mata. Al parecer, el nombre no estaba relacionado originalmente con la materia prima, sino con la forma del artefacto, una hoja con pedúnculo.

La presencia de esa tecnología especializada a todo lo ancho del Pacífico es otro de los argumentos que refuerzan la hipótesis de los contactos transpacíficos en tiempos prehispánicos. Efectivamente, los antiguos exploradores polinésicos fueron capaces de atravesar el Pacífico sur hasta Sudamérica gracias a sus extraordinarias embarcaciones y su conocimiento del mar, bajo la protección de los dioses y el mana.

Although there are still some doubts about the circumstances of the finds, since there were no precise stratigraphic references made, at least they can be confirmed that they are effectively Mataa from Rapa Nui.

These are not the only Mataa found in places in Chile: in Altos de Vilches in the high mountains behind the city of Talca, one appeared, together with a small stone cup, on Cerro Peine (7976 *ft. above sea level*). The raw material is from a Rapanui quarry, probably on Maunga Orito. In the Mauricio Van de Maele Historical and Anthropological Museum in Valdivia there is a Mataa which was found during excavations of the Mapuche cemetery of “Cocule” in Río Bueno on the Pilmaiquén River. There have been references made to discoveries of Mataa in Cachagua and Tocopilla, but they are lacking context. Other Mataa have appeared without further references in Mapuche collections (for example, that of Col. Reccius in the Chilean Museum of Pre-Columbian Art) with other archaeological artifacts and modern crafts from the Island, but they are probably “souvenirs” from more recent trips.

Although the evidence is not conclusive, in special consideration of a lack of direct connection to Rapa Nui in an epoch when there were no ships which could make a long-distance voyage, the possible association of some Mataa with the Early Alfarero Period is intriguing. The discovery of human remains with Polynesian characteristics on Isla Mocha and in Tunquén, dating from that time, reinforce the hypothesis of contact from somewhere beyond Rapa Nui toward the end of the first millennium. The DNA found in Pre-Hispanic chicken bones in Arauco connect them to Tonga and Samoa.

Oddly, the Mataa are rare artifacts in Polynesia. Artifacts similar to the Mataa of Rapa Nui are found on Pitcairn Island and the Chatham Islands. On Pitcairn they were made of high quality basalt and on the Chatham Islands of another local raw material, flint. Ethnographic information is very intriguing. On the Chatham Islands they were called “mata”. It would seem that the name was not related to the material but rather to the form of the artifact – a blade with a stem.

Just a short while ago, a similar artifact was found for the first time in Chile, in Tirúa on the continent in front of Mocha Island. The presence of this specialized technology over the breadth of the Pacific is another argument to reinforce the hypothesis of transpacific contact with the Americas in Pre-Columbian times. In effect, it seems that the ancient Polynesian explorers were capable of crossing the South Pacific to South America thanks to their extraordinary ships and their knowledge of the sea, under the protection of their gods and mana (*spiritual power*).





# Viviana Pakarati Ika

**H**ija de Domingo Pakarati Rangitaki y Margarita Ika Tetono, es una de las dos mujeres de mayor edad en Rapa Nui. Tiene 95 años, ya no escucha bien y nos confiesa: *“Me siento vieja y abandonada. Ahora estoy con mi hijo Moisés, quién vino de Tahiti a trabajar, pero después regresará, él es pintor de casas.”* La memoria de Viviana falla de vez en cuando y nos pregunta a menudo: *¿Para qué quiere saber?* Después de explicarle que los jóvenes rapanui deben conocer la historia de sus abuelos y bisabuelos y que haga un esfuerzo en recordar, ya que ella es nieta del primer catequista Nicolás Pakarati

**T**he daughter of Domingo Pakarati-Rangitaki and Margarita Ika-Tetono, is one of the three oldest women in Rapa Nui. She is now 95 years old and doesn't hear very well. She complains, *“I feel old and abandoned. I'm now with my son, Moisés, who came from Tahiti to work, but he'll have to go back. He paints houses.”* Her memory sometimes fails her and she often asks, *“Why do you want to know?”* We have to explain that the young Rapanui should know the history of their grandparents and great-grandparents, so she should make an effort to remember, since she is the granddaughter



(1851–1927), y bisnieta de Te Oho a Neru (1800 – 1927) la última Neru (*Virgenes que fueron encerradas en la cavernas Ana o Keke, en un acantilado del Poike, con el objeto de blanquearlas para la fiesta del Tangata Manu - Hombre Pájaro*). Lamentablemente, de esta última no tiene recuerdos. A pesar de ello Viviana se anima:

“Nosotros vivíamos en Puna Pau, en la parcela de mi padre. En ese entonces todos tenían su tierra, sus pollos, y plantaban camote, taro, naranjos, mangos y plátanos. La vida era distinta a la de hoy, muy difícil y sacrificada, pero todas las familias se ayudaban con el arado, iban juntos a plantar y cosechar, trabajando en grupo, un día en un terreno y después en otro, eso se llama “*Umanga*” en rapanui. Los caballos eran los autos de aquellos tiempos, servían para ir a buscar agua en el sector de Roiho. Claro que costaba conseguirse unas vasijas para el agua. Recién cuando vino la Compañía conocimos lo que era comer carne de vacuno, cordero y chanco. Mi papá trabajaba en la Compañía Williamson & Balfour y no nos faltaba nada. Las cosas que no había en la isla como el azúcar, telas, materiales de construcción, los traía un barco de la Compañía que venía una vez al año y los rapanui hacían trueque.

La vida era más bonita, no había dinero, la gente se juntaba y todo se regalaba. Al matar un cordero no había cómo refrigerar la carne, así que se repartía entre todas las familias. Los padres enseñaban a sus hijos cómo era la vida. Recuerdo que, cuando joven, nos daban almuerzo y luego nos enviaban a jugar para que no escucháramos las conversaciones de los adultos. Mi abuelo Nicolás Pakarati nos enseñaba en la iglesia a honrar a Dios, a vivir en forma sana, a no insultar a las personas y no desear mujeres que sean familiares directos. A los trece años los padres de mi marido le pidieron mi mano a mi padre, lo que se llama *Nono'i* en Rapa Nui, y luego me casaron. Fue una fiesta grande que duraba una semana comiendo, cantando y bailando. Yo no entendía mucho, era demasiado joven.

Era costumbre en tiempos antiguos de casar a las jóvenes a temprana edad para incrementar la escasa población (*menos de 300 habitantes*) y “porque la vida es mala y el hombre es malo y no se debe tener hijos antes de casarse” como decían algunos padres de familia. Viviana continúa: “*Después crié 20 hijos, 18 propios y dos nietos. Mi abuela Isabel Tapeta Rangitaki me ayudó en los partos. Ella era de las islas Tuamotu, de la Polinesia Francesa, y se casó con mi abuelo en Mangareva. Los misioneros se lo llevaron muy joven para prepararlo como catequista.*” En esos tiempos las mujeres no iban al hospital porque no había médico en la isla, tenían a los hijos en la casa, sentadas, con matrona pascuense.

*Yo trabajé en la escuela lavando ropa y haciendo comida. Antiguamente llegaban barcos con europeos que nos enseñaron diferentes bailes como el tango. De a poco llegó también el baile tahitiano con movimientos suaves, armónicos, con los tradicionales movimientos de caderas. Antes la gente aquí no bailaba así, bailaba un baile más saltado, acompañado con la música de acordeón y armónica.”*

Elena Tuki, nuera de Viviana, se siente orgullosa de su suegra: “*la admiro, siempre la he visto activa y alegre, ella educó a sus hijos con esfuerzo y sacrificios.*” Así también su nieto Luis Nahoe, quién recuerda con mucho cariño sus Patatau: “*siempre estaba recitando canciones y plegarias antiguas.*”

of Nicolás Pakarati (1851–1927), the first catechist of Rapa Nui, and a great-granddaughter of the last of the Neru (*virgins who were shut up in the cave of Ana o Keke on the cliff side of the Poike peninsula to whiten their skin for the festival of Tangata Manu - Birdman*). Unfortunately, of her great-grandmother she has no memory. In spite of that, Viviana livens:

“We lived in Puna Pau, on my father’s plot. In those days everyone had their bit of land, their cows, chickens and sheep and planted crops. We lived with milk, sweet potatoes and taro. Life was different then from today, very hard, but all the families helped with the plowing and the harvest. They worked in groups – one day at one plot, the next day on another to help everyone. This was called “*Umanga*” in Rapanui. The horses were the cars in those days. We used them to get water at Roiho. Of course, it was difficult to get containers in which to carry it. We had oranges, mangos, bananas. Many children from Moeroa would come to visit us and we would give fruit to them. It was only when the Company came that we knew what beef and pork and other things were. My father worked with the Williamson & Balfour Company and we never lacked for anything. The things that we didn’t have on the Island, like sugar, cloth, construction materials, came in the Company ship once a year and the Rapanui bartered for them.

Life was lovelier. We didn’t have money. People would get together and everything was shared. When we killed a lamb, since we didn’t have how to refrigerate the meat, it was all shared among the families. In the Church, my grandfather Nicolás taught us to honor God, to live decently, to not insult other people and to not want women who are near relatives. Our parents also taught their children how to face life. I remember when I was still young, we were given our lunch and then sent away to play so that we couldn’t hear the conversation of the adults. When I was thirteen, the parents of my husband asked my father for my hand, which was called “*Nono'i*” in Rapa Nui, and then we got married. It was a great party which lasted for a week of eating, singing and dancing. I didn’t understand too much. I was too young.”

It was a custom in the olden days to marry the girls at an early age to increase the scarce population (*not quite 300 persons*) and “because life is evil and men are evil and one shouldn’t have children before marriage” as some of the parents used to say. Viviana continues: “*I then raised 20 children, 18 of my own and 2 grandchildren. My grandmother, Isabel Tapeta Rangitaki, helped me at the births. She was from the Tuamotu Islands in French Polynesia and she married my grandfather in Mangareva where the missionaries took him when he was quite young to prepare him to be a catechist.*” In those days women didn’t go to the hospital because there were no doctors on the Island. They had their children at home with a native midwife. Babies were born with the mother seated. The midwife would wrap a hot rock in banana leaves and a towel to place on the mother’s belly after the birth.

“*I worked at the school washing clothes and making food. In the old days ships with Europeans on board would arrive and they taught us different dances, like the tango. Bit by bit, the Tahitian dances arrived with gente movements, harmonious, with traditional nip swaying. Before that, the people here didn’t dance that way. They danced more jumpily, accompanied by music from the accordion and the harmonica.*”







Viviana continúa: *“Mis primeros tres hijos no fueron a la escuela, pero los siguientes 17 estudiaron todos en Santiago. Se fueron en el barco que llegaba una vez al año. Yo los seguí con mi marido en 1952. Vivimos como 20 años en Santiago y después otros tantos en Tabiti. Mi marido fue a recuperar un terreno de mi abuela Tapeta Rangitaki y a construirnos una casa. Mientras tanto yo vendía artesanía en la feria. Pero a mi me gusta más mi isla. Regresé hace como siete años atrás, cuando murió mi marido, pero aquí todo ha cambiado. La nueva generación está tan egoísta, sólo piensan en el dinero. Hablarles es inútil, la gente joven no quiere escuchar.”*



Elena Tuki, Viviana's daughter-in-law, feels proud of her mother-in-law: *“I admire her. I've always seen her active and happy. She educated her children with effort and sacrifices.”* Aa does her grandson Luis Nahoe, who affectionately remembers her Patatau (old poems and chants): *“She was always reciting songs and prayers.”*

Viviana continues: *“My first three children didn't go to school, but the next 17 all studied in Santiago. They left on the ships that came once a year with the sugar, flour, cloth and construction materials. I followed with my husband in 1952. We lived for several years in Santiago until 1972 and then several more in Tabiti. My husband went there to recover some terrain from my grandmother, Tapeta Rangitaki, and to build us a house. In the meantime, I sold crafts in the market. But I prefer my island and when my husband died, I came back about seven years ago. I decided to stay to live on my island, although everything has changed here. The new generation is so selfish. They only think about g omoney. Talking to them is useless. The young people don't want to hear.”*



## Piri Nui

### Isla de Pascua se une en torno a la solidaridad

Por segundo año consecutivo se llevó a cabo el Piri Nui de Isla de Pascua, una especie de Teletón local que tiene como objetivo ayudar a niños con capacidades diferentes.

Las actividades fueron diversas, desde lavado y pintado de autos hasta entretención dirigida, pensando en los niños. Entre ellas la instalación de un castillo inflables, muestras artísticas y musicales, cama elástica y exhibición de cine, que permitieron recaudar los fondos suficientes -\$12.246.000 (doce millones, doscientos cuarenta y seis mil pesos), destinados a cubrir parte del gasto operacional del recinto.

Lo más destacable fue la unión y participación de toda la comunidad, rapa nui y residentes, y la identidad lograda en estas jornadas de amor y solidaridad.



### Easter Island comes together in solidarity

For the second consecutive year, the “Piri Nui”, a local telethon with the objective of helping children with different capacities, was held.

There were many diverse activities, from washing and painting cars to entertainment programs directed toward the children. Among these were the installations of an inflatable castle, a crafts exposition and musical shows, a trampoline and film showings. All this resulted in reaching a goal of CH\$12,246,000 (slightly more than US\$ 25,000), which will cover the operating expenses for a center.

The most notable point was the unity and participation of the entire community, both Rapanui and other residents, and the Island identity that is brought out in these events of love and solidarity.



# QUÉ HACER / WHAT TO DO

## RAPA NUI TRAVEL



Servicios turísticos en Isla de Pascua en español, alemán e inglés. / Wir bieten deutschsprachigen Tourservice auf der Osterinsel an. / We offer english speaking tour services on Easter Island.

Fono/Phone: (0056-32)210 0548

Fono/Fax: (0056-32)210 0165

Celular: 0056-(09)-9497 6076

email: rntavel@entelchile.net

www.easterislandtours.com • www.rapanuitravel.com

## BALLET CULTURAL KARI KARI



Grupo de baile pascuense conocido internacionalmente presenta danzas típicas Rapa Nui en un espectáculo inolvidable. / The international dance troupe present you the typical Rapa Nui dances in an unforgettable spectacle.

Lunes, martes, jueves y sábados a las 21:00 pm en Ma'ara Nui./Monday, Tuesday, Thursday and Saturday: 21:00 hrs. c/ Atamu Tekena s/n. Isla de Pascua

## ORCA DIVING CENTER

**Descubre...**  
el fascinante Mundo Submarino de Rapa Nui...

ORCA DIVING CENTER  
PADI RESORT R-21198  
ISLA DE PASCUA - CHILE

ORCA DIVING CENTER  
ISLA DE PASCUA - CHILE  
lo mejor desde 1980

seemorca@entelchile.net

Buceo aventura - Bañizo Submarino  
Cursos PADI - Paseo en bote - Snorkeling  
Fotografía y Video submarino

www.seemorca.cl  
(56 32) 25 50 877 - 25 50 375

"Everyone who visits Easter Island should take this book with them"

Descubriendo Isla de Pascua

A COMPANION TO EASTER ISLAND

LA REGIONS DE L'ILE DE PASQUES

- Includes every major archaeological site on the island  
- Incluye cada sitio arqueológico de la isla  
- Inclut chaque site archéologique de l'île

English - Español - Français

OCEANIC RAPANUI RENT A CAR

4x4

Phones  
56-32-2100985  
56-32-2100986  
56-32-2551392  
Cellphones  
97753196  
90788508

WWW.RAPANUIOCEANIC.COM

## KANINA MARKET



Para visitantes que arriendan cabañas y residentes que buscan productos de primera calidad. Variedad de delicatessen nacionales e importadas y todo para su estadía a precios accesibles.

For visitors who rent bungalows and residents who are looking for quality products. Variety of domestic and imported deli and everything for your stay at affordable prices.

Dirección /Adress: Hotu Matua s/n - Fono/Phone: 210 0400, 2551290, 255 14 93

## MANA GALLERY · Art & Arqueology



La galería de arte más fina en Rapa Nui, la cual apoya a artistas emergentes y consolidados. Vendemos: pinturas, acuarelas, grabados, libros, esculturas, objetos replicados y Joyas. The finest Art Gallery in Rapa Nui, with support emergin and consolidated artist. We Sales; Paintings, Watercolors, Prints, Books, Sculptures, Replicated object, and Jewels.

Entrada Liberada / No fee entrance

Lunes a Domingo / Monday to Sunday from 10:00 Am to 19:00 Pm. Petero Atamu s/n - Hanga Roa - Tahai - Easter Island / Isla De Pascua - Chile - Phone: 56 - 032 - 2551686 - Cell: 94760404

**No se arriesgue!!**  
Quien provoque daños o alteraciones en los sitios arqueológicos se expone a penas de cárcel y multas, de acuerdo a la ley 17.288 de Monumentos Nacionales

**Warning!!** Whoever causes any damage or alteracions to any archaeological site is subject to a prison sentences and heavy fine under the Law 17.288 of National Monuments.



# Kia-koe

Tour

La emoción de descubrir



La Cultura Rapa Nui



kiakoe@entelchile.net, kiakoesci@entelchile.net, www.kiakoe.com  
Rapa Nui: Fono/Fax 56-32-2100282, Fono 56-32-2100852

# TAHA TAI HOTEL



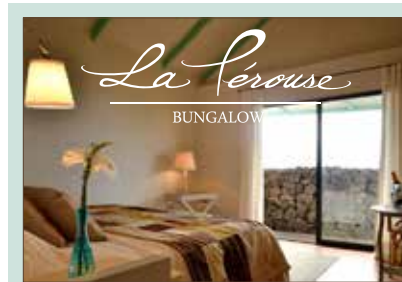
reservas@hotelahatai.cl - hotelahatai@entelchile.net  
Rapa Nui: Fono/Fax 56-32-2551192/2551193/2551194  
www.hotelahatai.cl

## DÓNDE DORMIR / WHERE TO SLEEP

### HOTEL GOMERO



Hotel Gomero lo invita a usted y a su familia a disfrutar de la comodidad de sus habitaciones y la atención personalizada, pensando en que su estadía sea una experiencia inolvidable. We invite you and your family to enjoy the cosy atmosphere, and the personal attention we give for a lasting memory of your journey to the island.  
Phone: 56 + 32 2 100313 / 56+ 32 2100591 / Fax: 56+32 2551662  
reservas@hotelgomero.com/ www.hotelgomero.com



Cocina equipada, baño con ducha, toallas, amenities, cama Superking, mucama, terraza y jardín. Céntrico. Frente al mar.



TEL [+56 9] 88272371 / [+56 2] 7699459

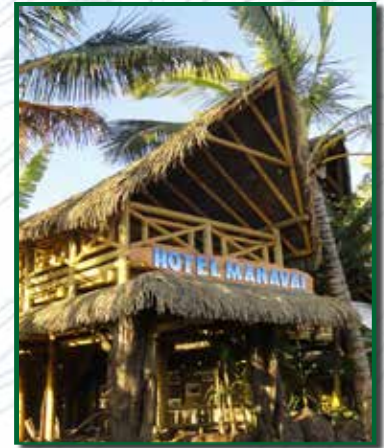
RAPA NUI

**Residencial Rapa Nui Tuki**  
www.residencialrapanui.cl

Es un hogar de familia Rapa Nui, donde acoge a visitantes con ganas de conocer sus tradiciones y costumbres, en un ambiente grato y placentero. Con amplio living comedor, decorado con artesanía Rapa Nui. Habitaciones confortables, baño privado. A pasos del aeropuerto y del pueblo.

Visitamos en:  
Toukaihu s/n Isla de Pascua. Cel: 8742 0505  
rapanui\_1@yahoo.com (56 032) 2521327 - (56 032) 2100331.

www.palmexsudamerica.cl



*Techos, Tropicales, Polinesicos  
Ancestrales, Rústicos, Ecológicos...  
No es pasto, no es palmera...  
Es Palmex!  
Techos Sintéticos*

20 años de garantía y Durabilidad 50 años

Distribuidor Exclusivo:  
Av. Seminario 609 Providencia Santiago, Chile  
Av. Te Pito Ote Henua 1945 (Hotel Manava)  
Isla de Pascua, Rapa Nui  
email: info@palmexsudamerica.cl  
Celular: 99179251

### CABAÑAS PERETEI



Cabañas familiares con cocina equipada, ubicada en Te Hoe Manu, cuna de artistas de la cultura Rapa Nui.  
Family cabins with kitchen, located in Te Hoe Manu, home to artists of the Rapa Nui culture.

Cel 73808231 - email: makpate@yahoo.com

www.cabañasperetei.cl



# DÓNDE COMPRAR / WHERE TO SHOP

## CHALAMANÍA GERMAN SHOP



Zapatos, zapatillas, tennis, sandalias ortopédicas.  
Marcas: Birkenstock - Papillo - Birki's.

Shoes, sport shoes, tennis sneakers, orthopedic sandals.  
Birkenstock - Papillo - Birki's.

Lunes a sábado / Monday till Saturday: 9:30 - 13:00 y 16:30-20:00

Te Pito O Te Henua s/n - Isla de Pascua / Easter Island.  
Celular 9-7865045 - email: agnes2000@dentelchile.net



Panadería, pastelería y todo para calmar el hambre y la gula, licores incluidos. Pollo asado, perrito y empanadas para llevar. Bakery, pastry and all you need to calm hunger and gluttony, liquors included. Roasted chicken, smoked pork and empanadas take out. Visitenos o haga su pedido por teléfono. Visit us or place your order by phone. Ara Roa Rakei s/n - Tel / Phone: 56-32-210 0238



## CABAÑAS NAPOHE



Cómodas y acogedoras cabañas con Kitchenette en el corazón de Rapa Nui. / Comfortable and cozy bungalows with kitchenette in the heart of Rapa Nui.

c/ Ara Roa Rakei s/n Fono/Phone 56-32-2551169  
email: casasnapohe@hotmail.com · www.napohe.com



**TITOPAOA 95711598**

**ARRIENDO DE EQUIPAMIENTO PARA EVENTOS**  
"EN CUALQUIER PARTE DE LA ISLA"

Montaje y desmontaje  
Servicio de eventos  
Catering / Banquetería  
Logística

HASTA 700 PERSONAS SENTADAS  
cotice sin compromiso

titopaoa@aol.com

**SUPERMERCADO Supermarket**  
"RICARDO Y ÁNGELA" - Ex Cuerito -



Abarrotes, Rotisería, Confités, Lácteos, Productos de Aseo, VINOS Y LICORES, verduras, carnes rojas y pollo.  
Grocery, deli, Confectionery, Dairy Products, Cleaning Products, WINES & LIQUOR, vegetables, beef and chicken.  
Lunes a Domingo / Monday till Sunday: 9:30 - 24:00 hrs.  
Atamu Tekena s/n

## VAI A HEVA Easter Island Foundation



Exclusividades en joyas, artesanía tradicional en madera nativa, cerámica y mosaicos.

Exclusivities in jewelry, traditional arts and crafts in native wood, ceramics and mosaics.

Lunes a Sábado / Monday to Saturday

9:00 - 13:00 / 15:30 - 20:00. c/ Te Pito O Te Henua s/n  
(frente a bomberos / in front of fire-brigade).

Fono / Phone: 56-32-2551385 - email: vaiaheva@123.cl

# Mikafé

Gelateria

El Valor de Lo Artesanal The value of craft



EL Sabor de lo Natural The taste of Nature



Novedosos sabores de Helados y Sorbet de Frutos y Flores de Rapa Nui. Café Italiano, variedades de Té, Pasteles y Jugos Naturales. Novelty Ice Cream and Sorbet flavors of fruits and flowers of Rapa Nui. Italian coffee, teas, cakes and natural juices. Caleta Hanga Roa s/n

# Mike Rapu

DIVING CENTER RAPA NUI

SUMÉRGETE EN EL MUNDO SUBMARINO DE RAPA NUI

Skuba Diving  
Tour Motus  
Snorkeling  
Courses



Caleta Hanga Roa  
www.mikerapu.cl  
(56-32) 2551055



Ahora el  
**ÚNICO SCHOP**  
 en Isla de Pascua

He oti mau'a te Schop nei i Rapa Nui  
 The only and best DRAFT BEER on Easter Island

**SCHOP**  
**kunstmann**

...das gute Bier



En / At : Kaimana y Marau

www.cerveza-kunstmann.cl

**DÓNDE COMER / WHERE TO EAT**

**KAIMANA INN - HOTEL & PUB RESTAURANT**



Restaurant de Comida típica con especialidad en Pescados frescos locales, Curanto, Langostas, Pizzas y Sandwich. Cena y show típico.

Our specialities are Rapanui typical food, Local Fresh Fish, Lobster, Pizzas & Sandwich. Dinner & Show.

Teléfono / Phone (56-32) 2551740 - [www.kaimanapub.com](http://www.kaimanapub.com)



Pescado local, carnes, pastas, langosta, ensaladas, jugos naturales, cocktails, vinos y postres. El restaurant con la mejor vista de Rapa Nui.

Local fish, meat, pastas, lobster, salads, natural juices, drinks, wines and desserts.

The restaurant with the best ocean view of Rapa Nui. Phone: 2552244 - Celphone: 9-75168683, E-mail: [lakaleta09@gmail.com](mailto:lakaleta09@gmail.com)



Te Esperamos! - We are waiting for you!  
 Reservas/Bookings: 2552143 Cel: 94744971  
 De 11:00 a 23:00. Dir: Atamu Tekina s/n  
[www.hetuurestaurant.com](http://www.hetuurestaurant.com)



Vive tres horas de emoción ceremonia ancestral, clases de baile show interactivo y curanto típico.

Enjoy an authentic traditional meal ancestral ceremony, dance classes, interactive show & curanto.

Reservas con anticipación Book with advance required

[restaurant@terapai.cl](mailto:restaurant@terapai.cl)  
 Phone: (032) 255 1460

Celphone: (569) 94144972

Lunes, Miércoles y Viernes Monday, Wednesday and Friday

[www.terapai.cl](http://www.terapai.cl)

**DONDE EL GORDO**  
 Kona o te purio fast food



La mejor comida rápida atendido por su propio dueño. Gran variedad de empanadas, hotdog y sandwich.

The best fast food served by the owner, variety of Chilean empanadas, hotdog and sandwich.

Abierto todos los días. / Open everyday: 09:00 - 22:00

Te Pito o Te Henua s/n - Fono / Phone: 56-32-2100986

**LA ESQUINA - PIZZERÍA**



"Todos nuestros productos son hechos a mano con ingredientes tradicionales y de Rapa Nui" / "All our products are handmade with traditional ingredients of Rapa Nui.

Monday to Sunday / Lunes a Domingo 10:30 to 23:30 hrs.

Te Pito Te Henua s / n Phone 8 / 892 55 51



# QUÉ HACER / WHAT TO DO



**Vai a Heva**  
Ori Rapa Nui

Lunes, miércoles, y Viernes  
19:00 a 20:00 hrs  
Sábados 10:00 a 11:00  
para las mas pequeñas

**Rapa Nui  
dance Lessons**

**Clases de baile  
Rapa Nui**

Dirección: Mataveri,  
frente Hotel Iorana  
Fono: 09-81378617  
orirapanui@hotmail.com  
Twitter @DanzaRapaNui

## MAKONA RESTAURANT



Descubra y pruebe los mejores sabores de Rapa Nui. Ofrecemos ceviche, pescado, carnes, ensaladas, jugos naturales, helados hecho en casa y pastelería internacional.

Discover and try the traditional flavours from Rapa Nui. We offers seafood, fish, raw fish, meat, slads, natural juices, homemade Ice cream and international bakery.

Atamu Tekena s/n - Phone: 56+ 09-9495582  
makona.rapanui@gmail.com

TUE TO SUN



**Haka Hanu**  
RESTAURANT

ABIERTO DE MARTES A DOMINGO

## CABALGATAS POR LA ISLA

*HORSEBACK RIDING ON THE ISLAND*

73808231



Cabalgatas

**Papatekena**  
makpate@yahoo.com  
87636752

Lunes a domingo / Monday to Sunday 10:00 y 14:00 hrs  
para los siguientes toures / for the following tours:

- 1.- Akivi - Te Pahu - Ana Kakenga
- 2.- Terevaka - Akivi - Ana Kakenga - Ana o Heu
- 3.- Terevaka - Anakena - Ovahe

[cabalgataspapatekena@conadi.gov.cl](mailto:cabalगतaspapatekena@conadi.gov.cl)



**HANGAROA**  
ECO VILLAGE & SPA


Variedad de sabores en  
un lugar privilegiado.



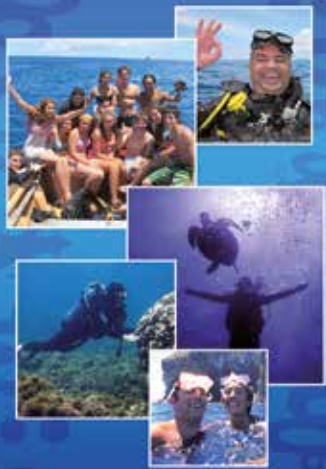
**KALO A**

**KALO A RESTAURANT**  
UN LUGAR DE ENCUENTRO

Av. Pont s/n° Hanga Roa, Isla de Pascua, Chile.  
[www.hangaroa.cl](http://www.hangaroa.cl) • Teléfono: (56-32) 255 3700.



Buceo Diurno y Nocturno  
• Snorkeling • Foto Submarina  
• Cursos PADI • Paseos en Bote



**Atariki Rapa Nui Diving Center**  
Haga Piko s/n (Bahía Escondida)  
Fono: (032) 255 0227  
Cel.: 9 - 8389 532  
e-mail: [info@atarikirapanui.com](mailto:info@atarikirapanui.com)  
[www.atarikirapanui.com](http://www.atarikirapanui.com)

## RAPA NUI NATURAL PRODUCTS



Mermeladas y chocolates artesanales. Delikatessen. Kuchen alemán. Alimentación natural. Souvenirs. Jabones artesanales. Homemade marmalade and chocolates. Delicatessen from Chile. Health food. German cake. Rapa Nui arts and crafts Handmade sopas and bath products.

De lunes a sábado de 9:30 a 13 y de 16 a 20 horas  
Monday to Saturday 9,30 am - 13 pm / 16 pm - 20 pm.

Atamu Tekena s/n - al costado de la plaza  
At the side of the main square - Tel / Phone: 56-32-2552084  
[info@rapanui-shop.com](mailto:info@rapanui-shop.com) - [www.rapanui-shop.com](http://www.rapanui-shop.com)



# ISLA DE PASCUA EASTER ISLAND

Isla de origen volcánico que se eleva a 3.000 metros sobre el fondo oceánico. Su superficie basal tiene forma de trapecio y es 50 veces su área emergida. En cada vértice, producto de erupciones volcánicas, se localiza un volcán principal: el Poike al este (3 millones de años), el Rano Kau en el sur (2 millones de años) y el Maunga Terevaka en el norte (200.000 años). Además existen cerca de 104 centros eruptivos en forma de cráteres, conos y domos.

An island of volcanic origin, which rises 3.000 meters above the floor of the sea. Its base has trapezoid form and covers an area 50 times as large as the area above the surface of the water. In each corner, as a result of volcanic eruptions, there is a major volcano: Poike to the north-east (3 million years old), Rano Kau in the south (2 million years old), and Terevaka in the north-west (200.000 years old). There are also another 104 eruptive centers in the form of craters, cones and domes.

**Meses cálidos / Warmest months:** January and February

**Mes lluvioso / Wettest:** May

**Idioma / Language:** Rapa Nui, Spanish

**Moneda / Currency:** Chilean peso, dolar and euro

**Hospital / Hospital:** Simon Paoa s/n, Phone 2100215

**Policia / Police (emergencies):** Phone 133

**Turist information:** Sernatur, Tu'u Maheke street, M-F 8:30 am - 1:00 pm

**Banco / Bank:** Banco Estado, Tu'u Maheke street, M-F 8:00 am - 1:00 pm

**Correo / Post office:** Te pito o te henua street, M-F 9:00 am - 1:00 pm, 4:00 pm - 6:00 pm

**Ubicación / Location:** 27° 09' Lat. - 109° 26' W Long.

**Distancia / Distance:** - Chile: 3.700 kms.

**Distancia / Distance:** - Tahiti: 4.000 kms.

**Dimensión / Dimensions:** 24 kms. x 16 kms. x 12 kms.

**Superficie / Area:** 166 kms<sup>2</sup>.

**Altura / Height maximum:** 550 ms. above sea level

**Habitantes / Inhabitants:** 3.800 to 4.000

**Clima / Climate:** Subtropical

**Meses fríos / Coolest months:** July and August

**Temperatura / Temperature:** Summer: 15°C - 28°C /

Winter: 14°C - 22°C

