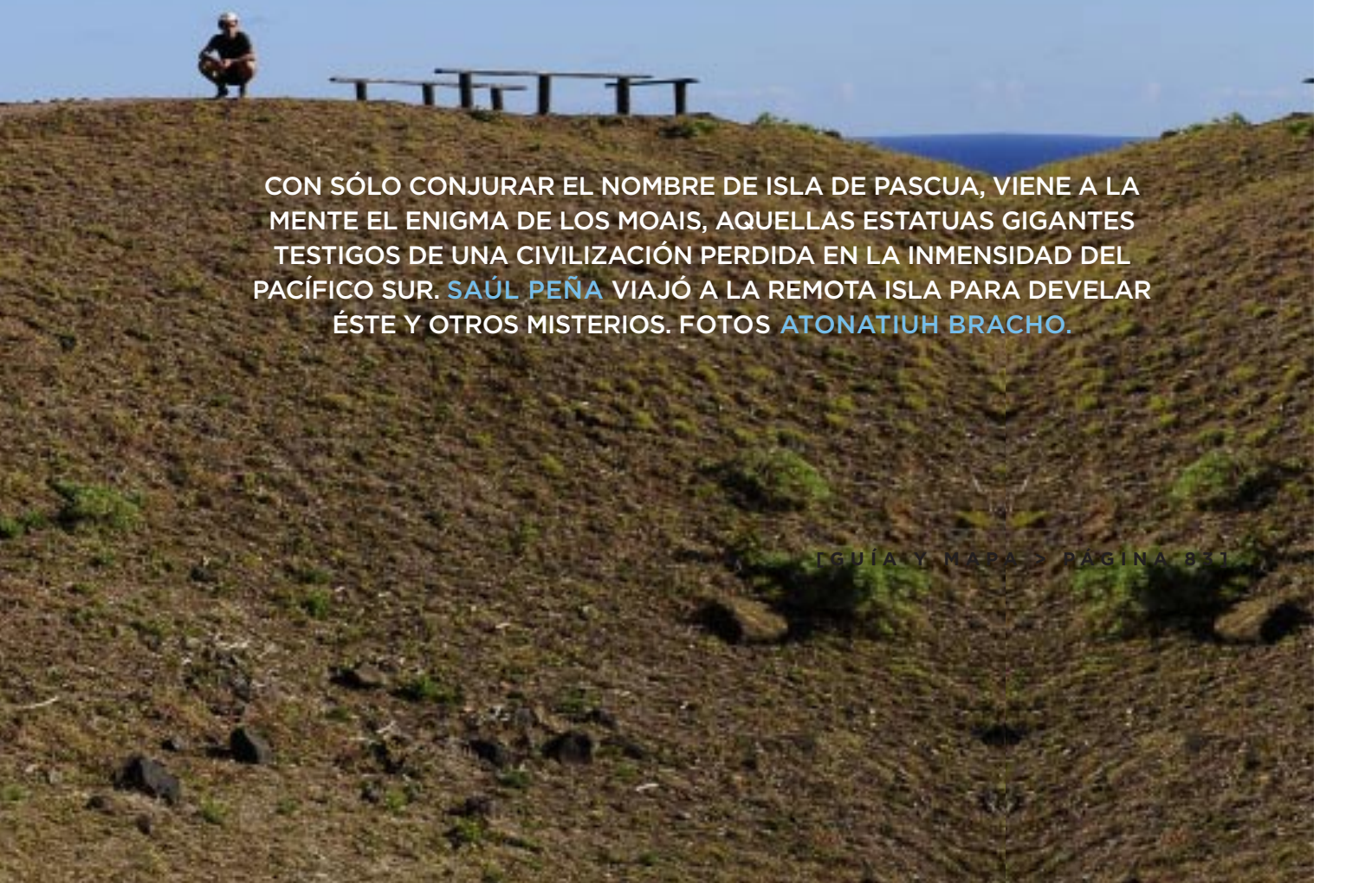




Moai enterrado en la ladera del volcán Rano Raraku, la cantera de todos los moais de la Isla de Pascua.

EL LUGAR MÁS REMOTO DEL MUNDO

A person is crouching on a grassy hill overlooking the ocean. In the background, there is a wooden structure, possibly a bench or a small building, and the ocean is visible under a clear blue sky.

CON SÓLO CONJURAR EL NOMBRE DE ISLA DE PASCUA, VIENE A LA MENTE EL ENIGMA DE LOS MOAIS, AQUELLAS ESTATUAS GIGANTES TESTIGOS DE UNA CIVILIZACIÓN PERDIDA EN LA INMENSIDAD DEL PACÍFICO SUR. [SAÚL PEÑA](#) VIAJÓ A LA REMOTA ISLA PARA DEVELAR ÉSTE Y OTROS MISTERIOS. FOTOS [ATONATIUH BRACHO](#).

GUÍA Y MAPA > PÁGINA 831

El aeropuerto **Mataveri** todavía está a oscuras cuando aterriizo la madrugada de un domingo. Son pasadas las seis

de la mañana y me formo en la fila para cruzar migración bajo un pasillo cubierto de teja, al aire libre, que comunica la pista de aterrizaje con la terminal propiamente dicha. A medida que la fila avanza y que los viajeros delante de mí reciben un sello en sus pasaportes que les franquea la entrada a territorio chileno, alcanzo a distinguir la arquitectura del edificio: sencilla, funcional, hecha con materiales propios del entorno, incluso bonita. Huelga decir, no muy distinto a los aeropuertos de otras islas en otras partes del mundo, habida cuenta de su ubicación subtropical. Lo que hace especial a este aeropuerto, y que pasa inadvertido para la mayoría de los usuarios, es el tamaño de su pista. Es larguísima. Debido a que estamos en medio del Pacífico, a miles de kilómetros de cualquier otro promontorio de tierra en la inmensidad del mar, esta pista puede habilitarse para aterrizajes espaciales en caso de emergencia. Los transbordadores Discovery o Endeavour nunca han llegado aquí, pero, dado el caso, podrían hacerlo. Este apunte es sólo una de las muchas historias que uno puede aprender en tres días en el lugar más remoto del mundo. Pero hace falta matizar qué significa eso.

¿EL LUGAR MÁS REMOTO DEL MUNDO?

Por todo comienzo de mis tres días en este hábitat sorprendente, me senté con Maha Wilkins y Gina Pakarati –mis guías todoterreno del hotel Explora– para poner en contexto el aserto ése de que nos encontramos en el lugar más remoto. Objeté cándidamente que otro lugar de Polinesia (la francesa), en específico el archipiélago de las Marquesas, es el sitio más alejado de cualquier continente; añadí, de buen grado, que el norte de Groenlandia o el centro de la Antártica de seguro deben calificar más alto en la escala de lo remoto, ¿no? “No”, respondió Gina. “Resulta que esta isla, también conocida como Rapa Nui, está a 3,600 kilómetros del punto más cercano de la costa de Chile. Y el lugar habitado más cercano son las islas Pitcairn, a 2,000 kilómetros, con una población de menos de 100 personas”. Una pequeña búsqueda en internet arrojó que, bajo criterios de la ONU, Rapa Nui efectivamente es el lugar más remoto del mundo (varias islas de las Marquesas están pobladas; aun en lo más desolado de la Antártica hay asentamientos humanos a menos de 2,000 kilómetros). Vaya, para decir que uno ha estado en un sitio más aislado tendría que irse a la luna.

Situada en la zona liminar que es parte Oceanía y parte Sudamérica, el distintivo de la isla de Pascua se halla en una civilización polinesia ancestral, los rapanui, que guardan celosamente su cultura y sus tradiciones hasta el día de hoy y cuyo mayor tesoro, las esculturas monolíticas repartidas en varios

puntos de la isla, los moais, constituyen uno de los mayores misterios de la arqueología mundial. Todo mundo los ha visto alguna vez, ya sea en fotos o en televisión; creo recordar que en alguna época se les conocía como los “gigantes de la isla de Pascua”, son varias las teorías que han pululado acerca de su origen, fabricación y transporte, entre las cuales no escasean las que incluyen la intervención de extraterrestres. Lo cierto es que el misterio de los moais perdura, tanto como la creencia de los rapanui de que su isla representa, dentro de su cosmogonía, el ombligo del mundo.

Debido a su singularidad, casi toda la isla es un parque nacional protegido por la ley de Monumentos Nacionales de Chile e inscrito en la lista de Patrimonio Mundial de la Humanidad de la UNESCO desde 1995. Hay normas de preservación y sustentabilidad que todo visitante debe cumplir (mirar pero no tocar, no acercarse demasiado a los moais, no recoger piedras, no tirar basura), lo cual es, además de perfectamente sensato, estrictamente acatado. La fragilidad de un patrimonio en peligro combinado con la degradación de un ecosistema extremadamente



Paisaje marino en Motu Taka Rua,
a las afueras de Hanga Roa;
izquierda: listo para cena polinesia típica
en el restaurante Au bout du monde.





aislado no son temas menores para la conservación del bastión de una cultura que, durante el comercio de esclavos hacia Perú, estuvo a punto de extinguirse. En 1877, en el punto álgido de aquella época funesta, la población nativa disminuyó a 111 habitantes. Tres mil de los cinco mil rapanui que actualmente habitan la isla son descendientes de esos 111 sobrevivientes.

EL LUJO DE LO ESENCIAL

Mi anfitrión en Rapa Nui es Explora, más un centro de operaciones para explorar el entorno natural de la isla que un hotel. A Alberto Arellano, entusiasta director de comunicaciones santiaguino, le gusta recalcar el eslogan de la cadena: “Ofrecemos lujos esenciales: una cena con buen vino después de que has pasado todo el día fuera caminando. Una cama donde dormir profundamente. Una ducha con tina de hidromasaje”. Aquí todos los huéspedes –exploradores– escogen cada día, con la asesoría de un guía, las actividades a las que se dedicarán durante su estancia: trekking, paseos en bicicleta, pesca, snorkeling. Las estrellas de las excursiones disponibles son, sin duda, las que cubren las rutas de los moais.

Mi primer caminata matutina, de unos seis kilómetros –armado adecuadamente con botas de trekking, botella de agua, bloqueador solar del 30, sombrero y cámara, y acompañado por la sonrisa perenne de Maha– inicia en Ahu Tongariki, uno de los lugares más fotografiados de la isla. Quince moais se alzan de espaldas al mar sobre un *ahu*, la plataforma ceremonial desde donde protegían a los antiguos moradores, y que en algunos casos servía también como altar de cremación. Maha me explica que los moais representaban personas importantes en la sociedad rapanui, no dioses. Los hay de hasta siete metros de altura y 20 toneladas; todos fueron tallados de una sola pieza, *in situ*, en la cantera Rano Raraku, que se ve desde aquí, pero hay moais hasta a ocho kilómetros de ella. La superficie volcánica de la isla, lo irregular del terreno, el peso, la distancia y, sobre todo, la época en que la mayoría fueron labrados (entre los siglos XII y XVI), no hace sino engrandecer el misterio de cómo fueron transportados desde Rano Raraku hasta sus ubicaciones cerca o en el litoral de esta isla triangular. ¿Rodados sobre troncos de madera, jalados mediante sistemas de tensado con cuerdas y balanceo, con ayuda de alienígenas? Maha intenta entonces una explicación, probablemente la más plausible desde el punto de vista ingenieril, involucrando puntos de apoyo, centros de gravedad, cuerdas tensadas y maniobras rutilantes, pero tengo para mí que algunas cosas simplemente no tienen explicación, y tal vez así sea mejor. Todo misterio, por nimio que sea, forma parte de cualquier viaje.



Vista a la naturaleza desde el hotel Explora;
Rogliano Zárate, chef ejecutivo;
Ahu Tongariki, quince moais de espalda al mar.





Sablé de fresa con helado de yogurt natural; izquierda: Alexis Riffo, chef repostero de Explora.



ACANTILADOS Y CUEVAS CON VISTA AL MAR

No sé cuántos kilómetros caminé durante los tres días, pero la cantidad de polvo que mis botas acumularon, ya de regreso a mi habitación, bien pude haberla compactado para moldear un coqueto ladrillo artesanal. Ni qué decir del dolor en las piernas que, al segundo día, ya ni siquiera notaba. Pero para recordarme que estaba en Chile los pisco sour después de la cena en el bar de Explora, intercambiando impresiones con otros viajeros, servían para eso, precisamente: para afirmar nuestra condición, siquiera temporal, de tipos rudos, de exploradores incansables, recorriendo lo largo y lo ancho de esta isla tan distinta ya no a cualquier otra de la Polinesia, sino del mundo entero.

Una segunda caminata involucró el ascenso al volcán Rano Raraku, cuyo cráter alberga una laguna de agua dulce parcialmente cubierta por juncos salvajes y vestigios de la técnica de tallado de los moais. En el exterior del volcán se encuentra parte de la cantera y un circuito donde se recorren la mayoría de los 397 moais abandonados en diversas etapas de tallado: algunos apenas insinuados en relieve, otros enterrados en las laderas (asomando solamente el cuello y la cabeza), algunos más derrumbados: todos expuestos a la erosión desde hace siglos, pareciendo lamentarse de que nunca llegaron a ser erguidos en un *ahu* para cumplir su función de velar por la gente que los creó. Por qué los rapanui dejaron de esculpir moais es también un misterio, aunque se especula que en el siglo xv la sociedad entró en crisis debido a la sobrepoblación que desencadenó una escasez de recursos e, inmersos en guerras intestinas, surgió un nuevo orden basado en líderes guerreros. Esto fue lo que halló el primer occidental que arribó a Rapa Nui el domingo de Pascua de 1722, el holandés Jakob Roggeveen, quien la bautizó con el nombre con el que se le conoce internacionalmente.

Al día siguiente, la marea alta me impide salir a snorklear, pues el puerto de Hanga Roa, el único pueblo de la isla, no deja salir embarcaciones a los motus –islotas– del cabo sur de la isla. El plan alterno: una caminata por los acantilados y cuevas de la costa oeste. Iniciamos en Ahu Akivi, una plataforma con los únicos siete moais que miran hacia el mar. La tradición oral cuenta que, hacia el siglo iv, el consejero del rey Hotu Matu'a, de la isla Hiva –desde tiempos ancestrales hundida, algo así como la Atlántida de la Polinesia– soñó con una isla donde forjar una nueva colonia. Le contó su sueño al rey, quien mandó siete exploradores a la isla prometida. Ahu Akivi fue erguido en honor a esos siete primeros pobladores, de ahí que los moais miren hacia el mar en dirección a Hiva, la cuna de la civilización polinesia perdida para siempre.

Con esta historia en mente y caminando ya sobre un sendero que bordea los acantilados de la costa oeste, detengo la mirada hacia la inmensidad del Pacífico que revienta contra rocas negras muchos metros abajo. Si la vista es espectacular, más lo es el sonido del mar rompiendo con furia contra una pequeña isla de 160 kilómetros cuadrados, apenas un punto minúsculo en la inacabable extensión del océano más grande de este planeta. Terminó mi caminata en Ana Kakenga, una cueva a la que descendo con lámpara y que a los pocos pasos de marcha subterránea termina, en forma de i griega, con dos ventanas al mar.

DEL PUNTO MÁS ALTO A UN PICNIC PLAYERO

El tercer día emprendo la madre de todas las caminatas: apenas salir de Explora, caminar siete kilómetros al norte hasta la cima de Maunga Terevaka, que con sus 511 metros de altura permite una vista de 360 grados sobre la isla entera, para luego descender otros cinco hasta la arena blanca de Anakena, una de las dos playas donde es posible echarse sobre una toalla, nadar un poco, tomar un par de cervezas y cultivar el sano deporte de no hacer nada. El primer tramo transcurre bajo un cielo *(Continúa en la página 87)*

Vista desde Ana Kakenga, la cueva con dos ventanas al mar; abajo: música y danza rapanui tradicional.





Rapa Nui está a 3,600 kilómetros del punto más cercano de la costa de Chile; y el lugar habitado más cercano son las islas Pitcairn, a 2,000 kilómetros con una población de menos de 100 personas.

EL LUGAR MÁS REMOTO DEL MUNDO



(Continuación de la página 69) nublado, el cual se agradece, porque de otra forma cuatro horas de marcha bajo el rayo del sol hubieran culminado en un bronceado involuntario. Cruzo, prácticamente por el centro de la isla, el único sitio de Pascua reforestado con árboles: un macizo de eucaliptos provee sombra, y varios tipos de vegetación sirven de alimento a cientos de caballos semisalvajes que andan a sus anchas por toda la isla. Habiendo llegado a la cumbre, inicio un descenso hacia el este, cruzando potreros, pastizales y terrenos de nativos hasta llegar a Anakena, donde al fin puedo quitarme las botas, calzarme chanclas, ponerme traje de baño y tumbarme en la arena. Pero la sorpresa del día, mi recompensa, es un picnic que mis anfitriones de Explora han preparado en la playa para culminar mi tercera y última jornada como explorador honorario.

No hay mayor alegría que una buena comida para celebrar el éxito obtenido. Y si ésta es en la playa, exquisitamente preparada y presentada, aún mejor. Ensalada

de porotos, una caprese bien aderezada y pasta fría con verduras en las entradas, en las parrillas pescados locales *mata huira* y *piafi*, lomo vetado a la chilena y, en el wok, camarones con aceite de oliva. Todo rociado con cerveza local Mahina o jugo de chirimoya, el equivalente a la guanábana en México.

SESIÓN SIBARITA Y DESPEDIDA

La última tarde, de regreso en Explora, la dedico a placeres mundanos: un descanso bien ganado en el jacuzzi, una visita al spa para aprender sobre su masaje de piedras calientes en versión *maea poro* –a diferencia de las piedras calientes tradicionales, en la modalidad polinesia éstas se mueven por todo el cuerpo– y una plática con Rogliano Zárate, chef ejecutivo del restaurante del hotel. Le pregunto si cocinar en su lugar tan aislado como éste, donde muchos ingredientes tienen que ser transportados en avión, tiene su chiste. “No necesariamente”, responde. “Toda nuestra carta, en la medida de lo posible, está basada en productos locales. Aprovechamos lo que tenemos a la mano: camote, un tubérculo blanco llamado taro, verduras, plátano, pescado. Es una comida muy sana, casi todo lo ponemos a la plancha”. ¿Y la pesca?, pregunto. “Tenemos la suerte de estar en un mar tibio y salino, la temperatura casi siempre está entre los 20 y 22 grados centígrados”, contesta Rogliano. “Eso da algo de contenido graso

al pescado, que al llevarlo a la cocina, se traduce en sabor. Tenemos especies endémicas, como el atún cola amarilla. Otros no tienen nombre en español: *kana kana* (un tipo de barracuda), *rape rape* (cigala), *toremo* y *mahi mahi*, todos muy sabrosos”. La carta de vinos, compuesta exclusivamente de etiquetas chilenas, pone énfasis en los varietales por los que sus vinos se han ganado un nombre: cabernet sauvignon, carménère y chardonnay.

Al final de mi estancia tuve la suerte de conocer a Leonardo Pakarati, una celebridad local y director del periódico de la isla, *El correo del moai*. Les había hecho unas preguntas a varios nativos y como ninguna de sus respuestas me había convencido, la sagacidad de Leonardo hizo que valiera la pena esperar hasta el último momento. Le expliqué a Leonardo que mis preguntas eran muy simples. La primera: ¿qué es lo mejor de vivir en la isla de Pascua? “Ser dueño de mi tiempo”, respondió él inmediatamente, sin dudarlo un segundo. “Viví varios años en el continente, trabajé en televisión, radio, prensa y publicidad. Hice mucho dinero, trabajé como loco, pero nunca tuve tiempo para mí”. La segunda pregunta era lo contrario, le advertí: ¿y lo peor? Ahora dudó un poco y después de una pausa entre reflexiva y sarcástica, contestó: “Que uno puede llegar a creerse eso de que realmente vive en el ombligo del mundo”.

GUÍA DE LA ISLA DE PASCUA

CÓMO LLEGAR

LAN opera siete vuelos semanales desde Santiago de Chile, las frecuencias son todos los días excepto jueves. Desde enero de 2011 ya es posible volar directamente desde Lima los miércoles y domingos. Para horarios y precios: lan.com

DÓNDE DORMIR

Explora Rapa Nui

Programas de tres a ocho noches en habitación doble desde 2,385 dólares por persona (tres noches). Todos los programas incluyen alojamiento, transportación, tres comidas diarias, bar, exploraciones y equipamiento. *Américo Vespucio Sur 80, piso 5, Santiago, Chile; 56-2/395-2800; explora.com*

DÓNDE COMER

La Kaleta

Pescados, mariscos, langosta, carnes y pastas en el restaurante con la mejor vista al mar de

Hanga Roa. *Caleta Hanga Roa s/n; 56-32/25-2244; cena para dos, 150 dólares.*

Au bout du monde

Restaurante belga y cocina del Pacífico. Atún, camarones y pastas caseras. Especialidades belgas en los postres, como mousse de chocolate. *Av. Policarpo Toro s/n (Poko Poko), Hanga Roa; 56-32/255-2060; cena para dos, 130 dólares; restaurantauboutdumonde.com*

Pea

Para una opción más sencilla, Pea ofrece atún apanado, ceviches, pescados locales como *mata huira*, *remo remo* y *piafi*, lomo *kavahaha* y deliciosos helados en el local contiguo. *Av. Policarpo Toro s/n, Hanga Roa; 56-32/210-0382; comida para dos, 90 dólares.*

QUÉ HACER

Parque Nacional Rapa Nui

Si no se cuenta con actividades organizadas de antemano, la



entrada al Parque Nacional Rapa Nui tiene un costo de 60 dólares para visitantes extranjeros y es necesario registrarse en alguno de los cuatro puntos de cobro (Rano Raraku, Anakena, Tahai y Orongo) para validar el acceso.

Mike Rapu Diving Center

Cursos PADI, buceo, snorkeling, tours marítimos, kayaks y renta de equipo. *Caleta Hanga Roa s/n; 56-32/255-1055; mikerapu.cl*

Renta Insular

Renta de vans, jeeps, motos y bicicletas de montaña. *Av. Policarpo Toro s/n, Hanga Roa; 56-32/210-0480; rentainsular.cl*

PARA SABER

El nombre de la isla se escribe Rapa Nui; el idioma rapa, nui; la etnia, rapanui. En rapa nui no existe el sonido de la doble erre, así que en todos los casos es suave. La h es aspirada, no muda, de sonido parecido a la j.