Desafíos del turismo sostenible: el caso del altar de muertos de una comunidad chinanteca

Nelly Eblin Barrientos Gutiérrez¹

Resumen

La celebración del día de muertos en San José Chiltepec, Oaxaca, México, conlleva la elaboración de implicados altares que exhiben, entre otros elementos, la amplitud gastronómica de la cocina oaxaqueña y la amplia variedad de frutos y fauna con las que se cuenta en la región, aunque dentro de sus ofrendas se incluya fauna local que es tipificada como especies en peligro de extinción o endémica.

La elaboración de los altares, además, compromete diversas prácticas culturales, económicas, sociales y de profesión de fe que trastocan la vida cotidiana de los pobladores en más de un sentido, en diversos momentos a lo largo del año: desde los cultivos de traspatio o terrenos propios o arrendados para tener flores y frutos a tiempo en el mes de noviembre hasta las previsiones económicas durante un año para poder pagar todos los elementos del altar.

El enfoque sostenible del turismo implica el respeto hacia las expresiones auténticas de la cultura de los pueblos a la vez que alienta la protección y conservación de los recursos medio ambientales del planeta, por lo que el acompañamiento para planificar las actividades turísticas que se promueven en torno a la festividad del día de muertos en esta región de la Chinantla representa uno de varios desafíos que las comunidades académicas, profesionales y/o de la administración pública podrían enfrentar al buscar dicho enfoque turístico.

Este estudio exploratorio guarda como objetivo presentar algunos de los desafíos de la planificación turística sostenible en los espacios regionales rurales en México a partir del caso del altar de muertos en la comunidad chinanteca de San José Chiltepec.

Como conclusión principal de este estudio resulta la complejidad de las manifestaciones culturales cuando se constituyen en una modalidad turística alternativa, al punto tal que una mirada mono disciplinar es insipiente para aproximarse a su comprensión. Se concluye, también, que este estudio exploratorio permite inferir los riesgos de las 'metodologías de gabinete' para la planificación turística, es decir, de aquellas metodologías que se prescriben sin conocer las prácticas, usos, costumbres y tradiciones de los pueblos en los diversos escenarios territoriales de las regiones en México.

Conceptos clave: Turismo sostenible, Turismo rural, Turismo cultural

Introducción

La Carta de Turismo Sostenible aprobada por la Conferencia Mundial del Turismo Sostenible en 1995 es uno de los documentos fundantes de la perspectiva medio ambiental que el turismo acogió como actividad económica a finales del siglo XX. En ella el turismo es

¹ Doctora en Estudios Regionales; Investigadoras e investigadores por México-Universidad del Papaloapan; negutierrezgu@conacyt.mx

presentado como una herramienta de desarrollo sostenible que busca la durabilidad de los recursos y la conservación del patrimonio natural y cultural (CMTS, 1995).

Tal como lo propone la Organización Mundial del Turismo (UNWTO por sus siglas en inglés), para Ibañez y Cabrera (2011) se trata de lograr y mantener el equilibrio en el ámbito ecológico, económico y sociocultural. Y que desde el punto del destino y la comunidad local implica respeto hacia la identidad y los valores socioculturales. Mientras que UNWTO (2021) señala que el turismo sostenible debe dar uso óptimo a los recursos medio ambientales, asegurar las actividades económicas viables a largo plazo y "Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales y arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y la tolerancia intercultural." (Párr. 2).

Mientras que, al hablar sobre las bondades del turismo para mejorar los medios de vida de las personas indígenas, la UWNTO (2020) afirma que

Si se gestiona de manera responsable y sostenible, el turismo indígena incentiva la interacción y la revitalización cultural, apuntala el empleo, reduce la pobreza, frena el éxodo rural, empodera a las comunidades locales, especialmente a las mujeres y los jóvenes, alienta la diversificación de los productos turísticos, permite a las personas conservar su relación con la tierra y alimenta un sentimiento de orgullo (Pág. 2)

En México, por más de seis sexenios la actividad turística es vista como una estrategia sustantiva para el desarrollo de los pueblos (Barrientos, 2016), y es el enfoque sostenible una referencia central para la política mexicana en las últimas décadas.

A pesar de una caída del 25.4% con respecto a los datos registrados pre pandemia en el 2019, por el Instituto Nacional de Estadísticas, Geografía e Informática (INEGI), el turismo representa el 6.7% respecto al PIB nacional en México, al reportar un monto de 1, 475, 107 millones de pesos (INEGI, 2020). La importancia de la actividad económica al interior del Estado mexicano ha derivado en la diversificación de estrategias de mercado para impulsar el desarrollo de las regiones, tales como la creación de las marcas "Pueblos mágicos" y "Paraísos indígenas" y el establecimiento de rutas turísticas al interior de las entidades federativas en las que se promueven diferentes productos turísticos, incluyendo en éstos las fiestas patronales y celebraciones de mayor importancia. Asimismo, ha dado pauta a un ajuste continuo del marco jurídico regulatorio, atendiendo a las principales orientaciones de organismos internacionales, como es el caso de la Organización Mundial del Turismo (por sus siglas en inglés UWNTO) y de la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU), quien en su 70º sesión aprobó la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, documento clave en la estrategia de desarrollo de la actividad turística en México, como se evidencia en México sostenible. Estrategia de turismo 2030, publicado por la Secretaría de Turismo (2020), texto en el que se postula la idea de que el país será líder del turismo sostenible en el mundo para el 2030, y en donde se propone una alineación de la Estrategia Nacional sobre Biodiversidad de México y Plan de acción 2030-2016 con la Estrategia de Turismo México Sostenible 2030. En tal ejercicio se indica la correlación entre el Desarrollar insumos para desarrollar destinos y productos turísticos sostenibles (estrategia de turismo 7.6.2.) con la Prevención y reducción de la degradación y pérdida de los ecosistemas (4.1.) y la Reducción de la vulnerabilidad de la biodiversidad ante el cambio climático (4.5). Cabe mención que la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) indica que México es considerado un país mega diverso al contar con casi el 70% de la diversidad mundial de especies, y se sitúa en el quinto nivel mundial en esta categoría (sólo tras de Brasil, Colombia, China e Indonesia) (Conabio, 2020), y que Oaxaca es considerado el estado con mayor biodiversidad del país al albergar más de 12, 500 especies de flora y fauna, amenazadas por el deterioro de los diferentes hábitats en su territorio, por lo cual la planeación y desarrollo de estrategias para un futuro sostenible es clave en las políticas de desarrollo en él (Conabio, 2018).

Además, la UWNTO (2018) sugiere que el turismo sostenible es fortalecido cuando

[...] se da un uso óptimo de los recursos naturales y culturales, lo que asegura el fomento de actividades económicas viables, con importantes beneficios socioeconómicos, que sólo se pueden lograr merced a una gestión integral del riesgo y una planificación turística y ecológica eficaz en el destino. (Pág.) 41

Estos pronunciamientos que han marcado una ruta de fortalecimiento de un turismo distinto al masivo en el siglo en curso en el Estado mexicano coinciden en su temporalidad con el debate actual de la descolonización, mismo que ha puesto en evidencia un lado oculto de la modernidad de los Estados en América Latina, en donde se expone de forma evidente y cruda el cómo los pueblos indios han sido esclavizados y oprimidos, su existencia humana puesta en duda, así como su capacidad para decidir y auto determinarse, lo que ha derivado en el reclamo por visibilizarlos, respetar y reconocer su capacidad de autodeterminación y valor tanto de sus expresiones culturales y tradiciones como de su ser en general. Esto ha implicado, al orientar al turismo como una actividad promisoria para su desarrollo, el uso de metodologías de planificación turística con enfoques participativos, en donde las propias comunidades hacen uso de su derecho de auto determinar las características de la actividad turística que emprendan.

A saber, en Oaxaca, el estado con mayor población indígena en México, se promociona por la Secretaría de Turismo 12 rutas turísticas, dentro de ellas la Ruta de la Chinantla, llamada así por trazarse sobre poblados con presencia del grupo indígena chinanteco. Cada ruta identifica lugares de interés, actividades y festividades. Las festividades suponen la posibilidad del visitante de conocer tradiciones y adentrarse en la gastronomía y otros rasgos de la cultura de los pueblos. El día de muertos da la posibilidad al visitante de San José Chiltepec de observar, además de los rituales, la riqueza de frutos regionales y la gastronomía local al sólo observar los altares. En muchos de ellos se encontrará dispuesto un festín en donde no sólo se colocan los alimentos y bebidas preferidas de los muertos cuando estaban vivos, sino otros más que representan la opulencia en la mesa, particularmente los preciados como "carnes exóticas" al no ser animales de granja o traspatio ni de fácil adquisición, pero que retratan muy bien las características medio ambientales de los alrededores. Este tipo de disposición de ofrendas no es privativo del poblado, y representa de muchas formas el sentir de los pueblos indios de diferentes regiones al sur del Estado mexicano. Estas ofrendas en el altar son fauna característica de la región, por lo que son referidos como "animales de monte", pues cada vez que algún local se adentra en la vegetación de los montes de los alrededores es relativamente fácil su encuentro. Muchos de los animales dispuestos en los altares de muertos de San José Chiltepec se consideran animales en peligro de extinción o endémicos en la región, lo que plantea algunos dilemas éticos del turismo indígena sostenible, al caracterizarse este tipo de turismo por el respeto a las prácticas y valores culturales de los pueblos originarios, a la vez que supone prácticas de la actividad turística que no comprometan o deterioren los recursos medio ambientales. En ese tenor, el documento guarda como cometido ofrecer al lector pistas sobre algunos de los desafíos de un turismo respetuoso de la autonomía, capacidad de autodeterminación de los pueblos indios y del uso de los recursos medio ambientales en la región que habitan y que reclaman como propia a partir de la descripción del caso de la celebración de la fiesta del Día de Muertos de la comunidad chinanteca de San José Chiltepec, en Oaxaca, México, comunidad que elabora suntuosos altares y ofrenda anualmente con una gran variedad de frutos, regionales y no; flores muchas veces plantadas en los terrenos comunales o que proceden de los campos poblanos, y carnes de animales protegidos, vedados y en peligro de extinción propios de la región.

Materiales y métodos

Este texto es dispuesto como un estudio exploratorio y se nutre de las observaciones en trabajo de campo durante el periodo 2016-2019, y la participación de actividades en la comunidad de estudio San José Chiltepec, así como conversaciones diversas con informantes. Su cometido es presentar un caso de estudio en una población rural indígena para exponer algunos de los desafíos de un enfoque turístico sostenible y de respeto a las comunidades indígenas frente a ciertas prácticas tradicionales, como es el caso de muchas de las ofrendas de los altares de muertos de la comunidad chinanteca San José Chiltepec en Oaxaca, México.

Para este trabajo se realizó, además, una entrevista no estructurada durante el mes de marzo de 2022 a una informante clave. Por la cantidad de datos ofrecidos no fue necesario el empleo de algún software cualitativo para el análisis de los datos en entrevista. Las visitas de campo dieron pie, además, al registro fotográfico de más de una centena de altares y actividades relativas al Día de muertos en el periodo señalado e incluyendo el 2021, con excepción del 2020 por la pandemia. Se ha priorizado en el desarrollo de este documento la relatoría que ofrece la autora del altar más grande en todo el poblado y con el mayor número de ofrendas de animales vedados y en peligros de extinción.

Desarrollo

En Oaxaca, como en México, la celebración del día de muertos es un evento que atrae la atención por ser un espectáculo único en donde la dicotomía vida y muerte cobra diversas manifestaciones y representaciones culturales tanto en el ámbito privado como en el público, implicando la elaboración de altares y ritos alrededor del tema de la muerte. Simboliza una práctica estrechamente asociada a las creencias que dan forma a la identidad e imaginario social de los pueblos. El amplio territorio nacional da pauta a diversas apropiaciones de la celebración, en donde el hecho central es el regreso del alma de los muertos, de forma escalonada y por edades. Primero llegarán el alma de los niños, el primero de noviembre, y luego el alma de los adultos, el dos de noviembre, a tomar parte de un festín cuyos preparativos inician mucho antes.

Al sureste mexicano, Oaxaca es uno de los estados con mayor presencia indígena. Con 570 municipios, ocho regiones, y una población de 4, 132, 148 habitantes (el 3.3% con respecto a la nacional) (INEGI, 2015) cuenta con 13 distintos grupos étnicos: chatinos, chinantecos, chocholtecos, chontales de Oaxaca, cuicatecos, huaves, ixcatecos, mazatecos, mixes, mixtecos, tacuates, triquis, zapotecos y zoques (INPI, 2019). De ellos, los chinantecos, asentados en la parte norte del estado de Oaxaca, elaboran uno de los altares de muertos más ostentosos en la región, siendo el poblado de San José Chiltepec el más representativo.

En San José Chiltepec, Oaxaca, las acciones de celebración de muertos implican la planificación de, al menos, 6 meses atrás para la consecución de los elementos que integran el altar, como lo ilustra el caso de la flor de cempazuchitl que se emplea en los altares, donde las familias chinantecas destinan sus patios o rentan tierra para la siembra en junio, esperando la cosecha en los últimos días del mes de octubre, para tejer las flores en los altares (Ver Foto 1 y Foto 2).

Foto 1. Corte de flores de cempasúchil en San José Chiltepec

Fuente: Elaboración propia, octubre de 2016



Foto 2. Corte de flores Moco de Pavo en San José Chiltepec

Fuente: Elaboración propia, octubre de 2017

Asimismo, resultan relevantes otros ritos asociados a la celebración, como lo es el repique nocturno del campanario de la iglesia principal desde el 22 de Octubre para anunciar la proximidad de la llegada de los muertos, o el ciclo tradicional de 9 rosarios católicos que se lleva a cabo del 23 al 31 de Octubre, o los caminos de flores y velas en las banquetas para ayudar a los muertos a no perder el rumbo, la farolada por las calles el 31 de octubre (ver

foto 3) la limpia frente al panteón, entre otros hechos (Ver foto 4 y foto 5). A consecuencia de todas las implicaciones económicas, tradicionales y culturales alrededor de la fecha en el lugar, el día de muertos es considerado un producto turístico importante.

Foto 3. Farolada en San José Chiltepec



Fuente: elaboración propia, octubre de 2017

Foto 4. Sahumerio para la limpia de día muertos en San José Chiltepec



Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2016

Foto 5. Limpia de día de muertos en San José Chiltepec



Fuente: elaboración propia, noviembre de 2016

A saber, San José Chiltepec se localiza en la cuenca hidrológica de la región Papaloapan. Limita al norte y al oriente con el municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, al sur con el municipio de Santa María Jacatepec y al poniente con el municipio de San Lucas Ojitlán. (Inafed, 2016). San José Chiltepec ocupa el 0.21% de la superficie del estado, cuenta con 40 localidades y una población total de 11, 019 habitantes. En su fisiografía, es considerada provincia de la Sierra Madre Sur (87.31%) y de la Llanura Costera del Golfo Sur (12.69%). Su clima es cálido húmedo con lluvias todo el año (59.03%) y cálido húmedo con abundantes lluvias en verano (40.47%). El 35.94% del uso del suelo es destinado a la agricultura; 0.63% se emplea como zona urbana. Mientras que el 44.69% la vegetación es selva y 18.74%, pastizal inducido (INEGI, 2010). Además del chinanteco, en el municipio se identifican hablantes de mazateco, zapoteco, náhuatl, mixteco, cuicateco, mixe, totonaca, mazahua y popoluca, con un total de 3, 134 personas hablantes de lengua indígena. Dentro de las actividades de carácter popular destacan la fabricación de muebles, y en su gastronomía la cochinita a la cubana, pozole, mole, tamales y una bebida a base de cacao y canela llamada "popo". (INEGI, 2010).

Algunos años el municipio de San José Chiltepec ha convocado a un concurso de altares en su cabecera municipal que alienta el flujo del turismo local. El concurso tiene como particularidad que los altares que se califican son aquellos que tradicionalmente se acostumbran levantar año con año dentro de las viviendas de los pobladores. Cualquiera de los pobladores puede, entonces, escribirse y participar. Los altares son de todos los tamaños, pequeños, medianos, grandes. Y algunos de ellos llegan a ser realmente opulentos y/o muy creativos, llegando a personificar la ofrenda en una mofa graciosa y grotesca en torno a la muerte, dando indicios de la capacidad de los habitantes chinantecos de jugar con distintos tonos de humor frente a la muerte. Véase foto 6.

Foto 6. Ofrenda caracterizada en altar chinanteco

Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2017

La característica más notable es que muchos de los altares participantes se establecen en algún espacio de las casas que a consecuencia deja de tener la funcionalidad habitual para ceder por completo el lugar a lo que ahora será el altar, como se ilustra en la foto 7. Regularmente son los hogares que acostumbran altares medianos y grandes los participantes en los concursos del municipio.

Foto 7. Altar grande que ocupa el espacio total de sala de una casa en San José Chiltepec



Fuente: elaboración propia, noviembre de 2021

El más opulento, por muchos años, en todo el poblado, ha sido y es el que realiza la señora Concepción Castillo Castillo, el cual generalmente se monta a la entrada de su casa, sobre el piso de tierra. Visitar el altar permite observar algunas características de la vida doméstica de los propietarios, como las ollas que emplean para cocinar que cuelgan de las paredes de madera o, incluso, una de las camas que se utiliza en la vivienda que emplea tabiques como soporte. Ver foto 8.

Foto 8. El altar más grande en el poblado chinanteco de San José Chiltepec



Elaboración propia, noviembre de 2021

La Sra. Concepción Castillo abre las puertas de su casa al público y prepara pan y bebidas calientes –café, chocolate- para regalar a los visitantes. El tamaño del altar y la popularidad que le confiere ser referido como un altar que generalmente es premiado, cuando hay llamado a concurso, atrae una gran cantidad de visitantes, generalmente de las localidades y municipios vecinos. Ver foto 9. La señora Castillo, como el resto de los pobladores que elaboran altares en el poblado, permite la visita sin cobrar o solicitar algún monto económico por visitar el altar o por explicar, muchas veces, el significado que tiene para ella cada elemento en el altar o el altar en sí mismo.



Foto 9. Visitantes del altar de la Sra. Concepción Castillo, 2021

Elaboración propia, noviembre de 2021

A pesar de que no haya un cobro por la visita de los altares, esta actividad de día de muertos en San José Chiltepec puede tipificarse como una expresión del turismo alternativo, pues a partir de ella se promueven actividades económicas como la compra de pan o de comida en el lugar u otro tipo de actividades, cífrese la venta de playeras conmemorativas, la exposición plástica cuyo tema central era la muerte y/o la venta de artesanías que organizó durante el 2021 en el municipio. Se ilustran algunas de las obras plásticas expuestas en la Foto 10. De acuerdo a Ibañez y Cabrera (2011) puede llamarse turismo cultural, al representar una actividad cuyo propósito es "[...] conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico." (pág. 91).



Foto 10. Serie Obras plásticas expuestas en día de muertos en San José Chiltepec, 2021

Fuente: Elaboración propia, noviembre 2021

En San José Chiltepec, todas las veces que se ha inscrito al concurso la señora Concepción Castillo ha sido la ganadora de alguno de los tres primeros lugares, aunque no siempre ha respondido al llamado municipal para concursar. Ella me explica que no todos los años ha convocado el presidente municipal en turno a participar, mientras que su esposo comenta:

Como le digo a ella, en el concurso para qué nos vamos a meter. Porque si nos metemos al concurso, le digo, esto es cada año y es una tradición. Luego va decir la gente "esto lo ocupan ya para negocio". Y lo que da el ayuntamiento, pues no recubre nada.

También ella expresa que la pandemia no fue motivo para dejar de elaborar su altar anualmente de forma tradicional: "Yo nunca he dejado de hacer, incluso con la pandemia. No, nunca porque, en primer lugar, ya tengo a mi gente que me entrega animales."

Me relata que la elaboración del altar es una tradición que ha pasado de una generación a otra y que está vinculada a su profesión de fe:

Mis abuelitos y mis papás nos sedujeron. Es como ahorita con la católica que ya se derrumbó para acá y para allá. Pues nosotros decimos que somos católicos porque ahí fuimos bautizados, en la iglesia católica. Antes era muy diferente. Qué íbamos a esperar un doctor, nosotros. Íbamos a la iglesia al manto de la virgen a tallarnos; y nosotros sanábamos. Nosotros sanábamos; era mucha la fe. Y qué vamos a pensar nosotros ahorita, a esta edad, perderla. De ahí empezamos. Con mis papás inicié haciendo mi altar y ya así me quedé, hasta grande. Y no pienso dejarlo porque yo seduzco mucho a mi hija, a mi nuera, incluso. A que ellos no abandonen esto, que al contrario esta tradición siga, esta tradición no se pierda nunca. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

Como he visitado su altar en al menos los 3 años anteriores a la pandemia le recuerdo que en mi última visita vi cotorras, pájaro carpintero, mazate, armadillos, iguanas y otros animales "de monte" en su altar. Le cuento que también he visto en diferentes altares del poblado, de forma muy común, como en el suyo, el armadillo o la iguana como ofrenda, y le pregunto si ellos los cazan o los compran. Me explica que los encarga y me cuenta cuál es el más difícil de conseguir y el monto aproximado que paga por ellos.

Un mes antes o quince días. Cuesta más el tepezcuintle, cuesta mucho trabajo conseguirlo y es el más caro, viene saliendo, chiquito, como \$ 3,500.00... chico. Y una vez me trajeron un grande, fue un jabalí grande. Pero el jabalí casi, poco. Lo utilizo para ponerlo en mi altar.

Incluso este año compré 5 armadillos. Un armadillo \$350.00. La gente ya sabe que tiene que venir un mes antes, El que precisa más es el tepezcuintle, ese es el que precisa más porque ese animalito casi no... Lo traen muerto. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

Y amplía:

Pongo palomas, 10 palomitas o 12 palomitas. El "toche" yo lo pongo con todo y cascarón y en tamal también, porque sí compro cinco. Yo acá pongo la iguana y pongo el garrobo, pongo la tortuga. La tortuga es de la presa. Una vez puse todos los huevos. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

En una propuesta que elaboró la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO,2015) relativa a la conservación y uso sustentable de la biodiversidad en el Estado de Oaxaca señala como una de las principales amenazas "[...] los costos de oportunidad que se convierten en valores de uso y valores de cambio. Vivimos en una sociedad en la que es una necesidad dar un valor monetario a las cosas, incluida la naturaleza [...]" (Pág. 74). Esta afirmación generalizada al espacio regional oaxaqueño ha implicado en la práctica el establecimiento de algunos protocolos de monitoreo y/o actuación, como es el caso del Protocolo Nacional de Mejora en la Convivencia entre Ganadería y Carnívoros Silvestres en Riesgo, adoptado y aplicado por el Estado de Oaxaca en el 2021. Lo anterior de que algunas especies de felinos silvestres en riesgos y prioritarias para su conservación pierdan la vida en las comunidades al considerárseles una amenaza al ganado, una pérdida económica no tolerada (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2021).

Al preguntarle a la señora Castillo si poner sobre el altar tantos animales "de monte" le ha generado problemas, me expone que ha buscado permisos para poner esos animales, que sus padres acostumbraban la caza para ese propósito y que es algo no privativo de su altar:

No he tenido problemas con la autoridad porque yo cuando puse todos esos animales fui a pedir permiso, que yo estaba acostumbrada a poner eso por motivo de que mis padres, antes, monteaban y sí... Pero ya van 2 años que 'me han echado', que por qué no me meten a la cárcel. Pues es que la gente es muy envidiosa, porque mi altar todo el tiempo lo tengo tupidito. Yo por eso les he dicho a las autoridades que han venido, no nomás mi altar... Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

Osorio (2016) al reflexionar la relación de la ética ambiental y el turismo señala como una de las disyuntivas presentes en dicha relación el énfasis que se le confiere al respeto que debe mantener un turista para no generar cambios en las costumbres e ideologías de las culturas, pero refiere que esa mirada posiciona al hombre de forma superior frente a la naturaleza, cobrando esta última una función utilitaria, por lo que cuenta como un cambio importante en la mirada turística del siglo en curso buscar la preservación de los recursos medio ambientales y llamar a la integración de más de una dimensión en la vida cotidiana de las comunidades: social, familiar, tecnológica, espiritual o económica. El caso de la elaboración de altares chinantecos permite observar esas dimensiones en juego. Por ejemplo, la señora Castillo también me platica –sin poder precisarme el monto de su gasto anual, que lo refiere como mucho- que para poder tener una ofrenda amplia tienen que ahorrar durante todo el año, además de buscar los frutos en sus propios terrenos lo que formará parte en él:

Cuando se acercan los días de todos los santos nosotros andamos buscando, No paramos. Ahorita tenemos la yuca, tenemos el plátano, tenemos el nopal, tenemos el maracuyá, tenemos el limón dulce, tenemos la guanábana. Tengo la Ilama, tengo limón dulce, tengo pitaya, tengo toronja, tengo maracuyá. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

Y es que otra característica de los altares chinantecos es que adicionalmente a las ofrendas que se disponen sobre el entarimado que conforma la plataforma de escalones de los altares tradicionales frente a ellos se disponen frutas variadas que cuelgan generalmente del techo de las viviendas, de una enramada o arco. Ver foto 10.



Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2016 y 2021

La señora Castillo explica, asimismo, algunas otras implicaciones para montar un altar tan complejo, además de prever ocho días antes para poner el entarimado:

Lo primero que hacemos es poner las estampas. Cualquier imagen de santo. La virgen de Guadalupe, la virgen de Guadalupe es la que siempre tengo arriba.

Después de las estampas armamos donde vamos a poner la comida. Después de que armamos eso ponemos los marcos para enflorar. Enfloramos a los 8 días de que sea está compuesto el marco, con la flor propia de nosotros, incluso nosotros sembramos la flor. La sembramos en tierra negra, en la propiedad de mi esposo, en la fecha de la virgen del Carmen. De ahí se corta la flor y se empieza a enflorar.

Las estampas retratan la puesta en escena de los altares vinculada a la profesión de fe de las familias y constituyen el acto de elaboración de los altares en un ritual importante para el refrendo de sus creencias. Ver Foto 11.



Foto 11. Imágenes religiosas en altar chinanteco

Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2021

Además, colocar las flores en el altar es un trabajo que demanda alta habilidad manual, pues las flores se tejen sobre el marco con una fibra orgánica que constituye un lazo que va atando flor por flor hasta lograr que el conjunto se vea como un retablo o una trenza de flores en la estructura de los altares.

Foto 12. Serie Flores trenzadas para el adorno de altares chinantecos

Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2016

En la Foto 12 se ilustra el montaje de flores. Sobre el tema del lazo, se dice:

Nosotros aquí la palma para adornar. En su rancho tiene bastante. La que se trenza, la majagua. Eso sí cuesta bastante trabajo porque es raro la gente que va pelar el palo de jonote para sacar la majagua. Y cuesta trabajo porque después de que la saquen creo que la meten al agua para que se afloje. Eso sí también la compro. La majagua se puede reusar en partes sí y en partes no. Tuvimos majagua de dos años, porque hay que tener 'curia', si voy con el cuchillo: tras, tras, tras, pues no... Es para el forro del altar, porque sí se puede usar para colgar los plátanos, pero es más riesgo. Es muy frágil. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

Otras particularidades del altar son las siguientes:

Una vez que está enflorado, para el día primero se ponen las ofrendas en el altar. Lo principal aquí es el pan de muerto; el chocolate hecho por una servidora; el mole, hecho por una servidora. De ahí se pone el mole, al que le llamamos aquí "el amarillito". Ponemos un guajolote hervido. Ponemos la comida que es "el adobo". Yo, de por sí, estoy acostumbrada a poner diferente comida. Ponemos el chilpachole de jaiba; ponemos el caldo de mojarra; el caldo de camarón. De ahí ponemos todo lo que es la menudencia frita. Y en animal de monte pongo el jabalí; pongo el tepezcuintle; pongo el garrobo; pongo la tortuga; pongo el tejón; pongo el cerete; pongo el mapache; pongo los conejitos, pongo 5 conejos; pongo la tuza; pongo la mojarra asada; pongo unas palomitas, pongo diez palomitas que con tiempo las estamos pescando; pongo la pepezca seca; el armadillo... lo que es toda clase de animal de monte, es lo que siempre me ha gustado poner en mi altar.

Los empiezo a hervir y de ahí los pongo a ahumar para que duren más tiempo y para que coincida con el color de mi pan. Porque yo mi pan lo mando hacer, yo no compro de cualquiera. Mi pan son puras tortas especiales y ya viene coincidiendo con el mismo color del pan los animales. Ese pan lo hacen en la panadería de los Martínez, aquí en Chiltepec. Y las chinantecas me las entregan en Naranjal, es el pan de Naranjal. Son unas que traen su trencita y vienen muy vestiditas, muy bonitas. Aparte es la sirena, aparte son los muertos que hacen acá. De ahí viene el "Popo", el chocolate, el pozol... bueno, yo pongo de distintas cosas. Y en tamales viene el tamal de pescado, el tamal de pollo, el tamal de elote, el tamal de especias, el tamal de vuca, "el siete cueros", "el cabeza de tigre", o sea, que a mí me gusta poner de diferentes tamales. El cabeza de tigre es maza revuelta con frijoles y epazote y su manteca. Se hace bola y se enrolla en la hoja de huilimole. En lo diferente es que este frijol no es molido y el del otro, siete cueros, es molido. Hago el tamal de vuca, porque tenemos vuca, bastante. Nosotros sembramos la yuca. Yo las hago, y casi la mayoría propiedad de nosotros. Plátanos, también. Todo el frutal, incluso ahorita se está cosechando bastante, incluso ahorita ya no vamos a comprar diferente plátano como comprábamos, porque bien o mal hay de varias variedades. Concepción Castillo Castillo, 75 años, 2021

En general, los trabajos de elaboración del altar pueden calificarse como laboriosos y caros, además de implicar diversas previsiones para estar en tiempo para su montaje y disposición. En la foto 13 se ilustra las ofrendas dispuestas en el 2021 por la Sra. Castillo.

Foto 13. Ofrendas tradicionales en altar chinanteco. Casa de la Sra. Castillo



Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2021

En las fotos 14 y 15 se ilustran tres animales "de monte" que están siendo hervidos como paso previo a su preparación para colocarse en el altar, a fin de que se preserven más días, incluso logren servir de comida para familiares y amigos después de que se desmonte el altar.

Foto 14. "Cerete" (quaqueque mexicano) y "toche" (armadillo) hervidos para ofrenda



Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2017

Foto 15. Tuza hervida para ofrenda



Fuente: Elaboración propia, noviembre de 2017

Conclusiones

En Oaxaca, México, como en otras regiones del territorio mexicano las expresiones culturales han dado pauta a referir al espacio territorial como prolífico en bienes patrimoniales que constituyen muchas veces parte del atractivo turístico de las regiones, algunas ocasiones desconocidas en un espacio regional más amplio, lo que podría llevar a simplificar los desafíos que el turismo de enfoque sostenible puede suponer en ciertos espacios, como el diálogo comunitario y la toma consciente de decisiones medio ambientales: la

implementación de una Unidades para la Conservación y Manejo Sustentable de la Vida Silvestre (UMAS], los mecanismos de auto regulación al interior de un poblado como la conformación de comités medio ambientales y brigadas de monitoreo, la planificación del espacio turístico, el ordenamiento territorial, etcétera.

Muchas de las expresiones culturales en México pueden ser situadas en la grandeza del legado de la cultura prehispánica y los pueblos indios, como es el caso de las tradiciones relativas al día de muertos, el cual resulta un objeto estudio exigente, en cualesquiera de las latitudes del espacio regional mexicano, en tanto demanda múltiples disciplinas creando métodos comunes para poder aproximarse a una explicación sensible a las prácticas y creencias de los ejecutantes y ofrecer rutas de desarrollo que recuperen el patrimonio biocultural, el conocimiento y los saberes de los pueblos, particularmente los originarios, y que permitan procesos cooperativos, de autogestión y/o promoción de una economía social solidaria en ellos.

La colaboración científica y profesional para las regiones del sureste mexicano sugieren un amplio número de oportunidades para el turismo sostenible, que puede muchas veces sugerirse como desafíos importantes para concretar los fines de un enfoque centrado en la preservación medio ambiental y en el respeto de los pueblos.

En la práctica de la planeación turística se infiere inexcusable el conocimiento del uso de la biodiversidad en manos comunitarias a fin de modelar procesos de acompañamiento idóneos para la conceptualización, conocimiento, uso y desarrollo de mecanismos de conservación local.

En resumen, el texto en cuestión, bajo una metodología exploratoria, sugiere al lector un objeto de estudio complejo desde la óptica de cualquier disciplina, pero particularmente desde las humanas y sociales. Al caso, en materia turística representa exponer alguno de los retos científicos, profesionales y gubernamentales (administrativos también) para orientar a las comunidades chinantecas interesadas en un turismo que camine paulatinamente y a partir de acciones concretas a la sostenibilidad de las acciones y del destino, de suerte tal que pueda situarse la experiencia turística en un marco ético ambiental pleno.

Referencias

- **Osorio García, M.**, 2010. Ética ambienta y turismo: relación responsable hombre-naturaleza. Ciencia y sociedad, XXV(3), pp. 407-437. DOI: 10.22206/cys.2010.v35i3.pp407-438
- **Barrientos Gutiérrez, N. E.,** 2016. Orientaciones al turismo en México para el desarrollo regional: un acercamiento a los marcos normativos de políticas públicas. En: El desarrollo regional frente al cambio ambiental global y la transición hacia la sustentabilidad. Ciudad de México: UNAM-AMECIDER, pp. 1-29.
- **Ibañez Pérez, R. M. & Cabrera Villa, C.**, 2011. Turismo: un enfoque global y nacional. Ciudad de México: AMIT.
- **Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad** [CONABIO], 2018. Estrategia para la conservación y el uso sustentable de la biodiversidad del Estado de Oaxaca, Ciudad de México: CONABIO.

- **Conferencia Mundial del Turismo Sostenible** [CMTS], 1995. Carta del Turismo Sostenible, Santa Cruz de Tenerife: CMTS.
- **Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática** [INEGI], 2010. Compendio de información geográfica municipal 2010. San José Chiltepec, Oaxaca, Ciudad de México: INEGI.
- **Secretaría de Turismo** [SECTUR], 2020. México sostenible. Estrategia de turismo 2030, Ciudad de México: SECTUR.
- **Organización Mundial de Turismo** [UWNTO], 2018. El turismo y los objetivos del desarrollo sostenible, Madrid: UWNTO.
- **Organización Mundial de Turismo** [UWNTO], 2020. Recomendaciones sobre el desarrollo sostenible del turismo indígena, Madrid: UWNTO.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO], 2020.

 México megadiverso. [En línea], disponible en: https://www.biodiversidad.gob.mx/pais/quees [25/01/2022]
- **Gobierno del Estado de Oaxaca**, 2021. Secretaría del Medio Ambiente, Energías y Desarrollo Sustentable. Oaxaca, Oaxaca, [En línea] disponible en: https://www.oaxaca.gob.mx/semaedeso/comunicado-oficial/ [25/01/2022].
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2015. Banco de indicadores. Oaxaca, Oaxaca. [En línea] disponible en: https://www.inegi.org.mx/app/indicadores/?t=01200020&ag=070000200184##D 012000200020 [25/01/2022]
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2020. Cuenta Satélite del Turismo de México 2020. [En línea] disponible en: https://inegi.org.mx/app/saladeprensa/noticia.html?id=7039
- **Instituto Nacional de los Pueblos Indios** [INPI], 2019. Atlas de los pueblos indígenas de México. [En línea] disponible en: http://atlas.inpi.gob.mx/ [25/01/2022]
- **Organización Mundial del Turismo** [UNWTO], 2021. Desarrollo sostenible. [En línea] disponible en: https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible [25/01/2022]

NELLY BARRIENTOS