

CHICHÉN

ITZÁ



MAYAN CUISINE



CHICHÉN ITZÁ

MARAVILLA DEL MUNDO MODERNO

Chichén Itzá fue declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1988, y su emblemático Castillo de Kukulcán fue reconocido como una de las Nuevas Siete Maravillas del Mundo en 2007.

El nombre de la ciudad, "Chichén Itzá", significa "la ciudad al borde del pozo de los itzáes"

La ciudad completa llegó a abarcar 25 km².
El centro religioso, cultural y administrativo abarcaba unos 6 km².



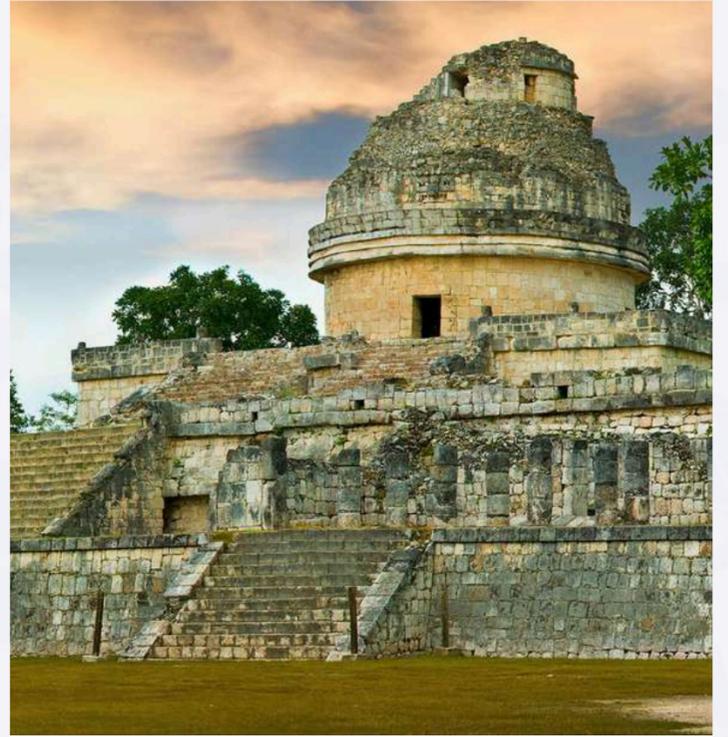
RÉCORD DE VISITANTES

Esta antigua ciudad maya recibe más de 2,500,000 visitantes al año

LO MÁS DESTACADO

OBSERVATORIO

El Observatorio de Chichén Itzá, también conocido como "El Caracol", es una de las pocas estructuras circulares construidas por los mayas. Su diseño único, con una escalera interna en espiral, sugiere que fue utilizado para observaciones astronómicas, particularmente del planeta Venus. Compuesto por tres edificios superpuestos y con una altura total de 23 metros, su estructura permitía alineaciones con fenómenos celestiales importantes. Esto demuestra el avanzado conocimiento astronómico de los mayas, que vinculaban estas observaciones con sus rituales y calendarios.



TEMPLO DE LOS GUERREROS

Es una estructura monumental de 12 metros de altura y 40 metros de ancho. Destaca por sus relieves detallados de guerreros, águilas y jaguares devorando corazones humanos, lo que resalta su significado militar y ceremonial. Está compuesto por cuatro plataformas y rodeado por 200 columnas talladas con imágenes de guerreros toltecas, lo que refleja la fuerte influencia tolteca en la arquitectura maya. La escalinata principal lleva a una plataforma con una figura de Chac Mool, utilizada para ofrendas, y su diseño muestra el intercambio cultural entre ambas civilizaciones.

EL GRAN JUEGO DE PELOTA

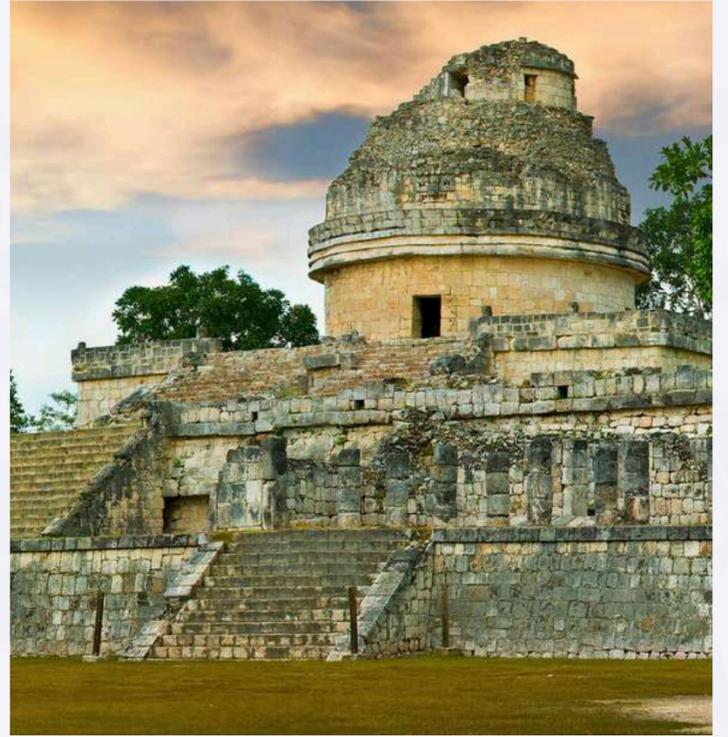
La cancha de pelota de Chichén Itzá es la más grande de Mesoamérica, con dimensiones de 120 metros de largo y 30 metros de ancho. Sus plataformas se elevan hasta 8 metros de altura y alcanzan una longitud de 95 metros. Un fenómeno acústico fascinante ocurre en este campo: si alguien habla desde el templo en el extremo sur, su voz puede escucharse claramente en el extremo opuesto, debido a la reverberación del sonido a lo largo de las paredes del templo norte.



LO MÁS DESTACADO

OBSERVATORIO

El Observatorio de Chichén Itzá, también conocido como "El Caracol", es una de las pocas estructuras circulares construidas por los mayas. Su diseño único, con una escalera interna en espiral, sugiere que fue utilizado para observaciones astronómicas, particularmente del planeta Venus. Compuesto por tres edificios superpuestos y con una altura total de 23 metros, su estructura permitía alineaciones con fenómenos celestiales importantes. Esto demuestra el avanzado conocimiento astronómico de los mayas, que vinculaban estas observaciones con sus rituales y calendarios.



TEMPLO DE LOS GUERREROS

Es una estructura monumental de 12 metros de altura y 40 metros de ancho. Destaca por sus relieves detallados de guerreros, águilas y jaguares devorando corazones humanos, lo que resalta su significado militar y ceremonial. Está compuesto por cuatro plataformas y rodeado por 200 columnas talladas con imágenes de guerreros toltecas, lo que refleja la fuerte influencia tolteca en la arquitectura maya. La escalinata principal lleva a una plataforma con una figura de Chac Mool, utilizada para ofrendas, y su diseño muestra el intercambio cultural entre ambas civilizaciones.

EL GRAN JUEGO DE PELOTA

La cancha de pelota de Chichén Itzá es la más grande de Mesoamérica, con dimensiones de 120 metros de largo y 30 metros de ancho. Sus plataformas se elevan hasta 8 metros de altura y alcanzan una longitud de 95 metros. Un fenómeno acústico fascinante ocurre en este campo: si alguien habla desde el templo en el extremo sur, su voz puede escucharse claramente en el extremo opuesto, debido a la reverberación del sonido a lo largo de las paredes del templo norte.



CASTILLO DE KUKULKÁN

El Castillo de Kukulcán es uno de los ejemplos más impresionantes de la arquitectura maya, con una base rectangular de 55.5 metros de ancho y una altura de 24 metros. Posee 4 escaleras de 91 escalones cada una, más un escalón adicional que lleva al templo superior, sumando 365 escalones, uno por cada día del año. En su fachada principal destacan dos columnas con figuras de serpientes con las fauces abiertas.

En 1997, estudios de las universidades de Minnesota y San Francisco revelaron un cenote oculto bajo la pirámide, lo cual fue confirmado en 2015 por el Instituto de Geofísica de la UNAM mediante resonancias magnéticas. En 2017, el equipo del Gran Acuífero Maya intentó explorar cuevas cercanas para acceder a este cenote, pero encontraron la entrada bloqueada por piedras, posiblemente colocadas intencionalmente. Se cree que este cenote tenía un significado sagrado, simbolizando el centro del mundo para los antiguos mayas.

EL DESCENSO DE KUKULKÁN

El Descenso de Kukulcán es uno de los fenómenos más fascinantes de la arqueología y astronomía maya que ocurre en la pirámide de Kukulcán en Chichén Itzá. Durante los equinoccios de primavera y otoño (alrededor del 21 de marzo y 23 de septiembre), la luz del sol crea una ilusión óptica en uno de los lados de la pirámide.

A medida que el sol se pone, los triángulos de sombra que se forman en los bordes de las plataformas de la pirámide proyectan la imagen de una serpiente ondulante descendiendo por la escalera norte. Esta sombra se conecta con las cabezas de serpiente esculpidas en la base de la pirámide, representando a Kukulcán, la serpiente emplumada, una deidad importante en la cultura maya.

Este fenómeno, que dura varias horas, demuestra el avanzado conocimiento astronómico y arquitectónico de los mayas, quienes alinearon la pirámide para que coincidiera perfectamente con los movimientos del sol durante los equinoccios, simbolizando la llegada del dios Kukulcán a la Tierra.



Kukulcán descendiendo El Castillo

ASTROLOGÍA MAYA

La astrología maya es un sistema complejo basado en la observación detallada de los cuerpos celestes y su influencia en la vida cotidiana, la religión y la agricultura. Los mayas eran expertos astrónomos que desarrollaron un intrincado sistema de calendarios y creencias relacionadas con los ciclos del cosmos. Los mayas estudiaban los movimientos del sol, la luna, Venus, y otras estrellas y planetas. Estas observaciones les permitían predecir fenómenos astronómicos como los eclipses, lo cual tenía gran importancia ceremonial.

La astrología maya, conocida como horóscopo maya, también tiene signos zodiacales que están basados en el calendario sagrado Tzolk'in de 260 días. Este calendario combina 20 signos o "nahuales", que representan diferentes energías cósmicas y deidades, con 13 números, creando un ciclo de 260 días.

A continuación, los 20 signos zodiacales mayas, también llamados "nahuales":



1. **Imix (Cocodrilo):** Representa el inicio y la creación. Personas impulsivas, creativas, y con energía renovadora.



2. **Ik' (Viento):** Relacionado con la comunicación y la espiritualidad. Son personas dinámicas, inteligentes y persuasivas.



3. **Ak'b'al (Noche):** Significa introspección y misterio. Personas con profundidad emocional, introspectivas y sensibles.



4. **K'an (Maíz o Semilla):** Asociado a la prosperidad y el crecimiento. Personas con talento para generar recursos y con una visión optimista.



5. **Chikchan (Serpiente):** Representa la vitalidad y la pasión. Personas intensas, fuertes y con gran energía vital.



6. **Kimi (Muerte):** Simboliza la transformación. Personas con habilidad para cambiar y evolucionar, intuitivas y sabias.



7. **Manik' (Venado):** Asociado a la estabilidad y la conexión con la naturaleza. Son personas tranquilas, equilibradas y solidarias.



8. **Lamat (Estrella):** Relacionado con la belleza y la armonía. Personas artísticas, con habilidades creativas y estéticas.



9. **Muluk (Agua):** Simboliza las emociones y la sensibilidad. Personas intuitivas, conectadas a sus sentimientos, a veces misteriosas.



10. **Ok (Perro):** Representa la lealtad y la protección. Personas fieles, honestas y con gran capacidad de amistad.



11. **Chuwen (Mono):** Relacionado con la creatividad y el humor. Personas ingeniosas, con talento para la diversión y la expresión artística.



12. **Eb (Hierba):** Simboliza la salud y el camino de la vida. Personas altruistas, con una fuerte vocación de servicio a los demás.



13. **Ben (Caña):** Asociado al crecimiento y la fuerza interior. Personas resilientes, con la capacidad de superar obstáculos.



14. **Ix (Jaguar):** Representa el poder y la magia. Personas con habilidades místicas, líderes naturales, valientes y protectoras.



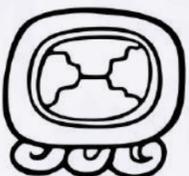
15. **Men (Águila):** Simboliza la visión y el éxito. Personas con visión de futuro, decididas y enfocadas en sus objetivos.



16. **Kib' (Búho o Buitre):** Relacionado con la sanación y la sabiduría ancestral. Personas espirituales, sanadoras, con gran intuición.



17. **Kaban (Tierra):** Representa la inteligencia y la comprensión. Personas analíticas, prácticas y reflexivas.



18. **Etz'nab (Pedernal):** Asociado a la claridad y la verdad. Personas que buscan la justicia, decididas y con fuertes principios.



19. **Kawak (Tormenta):** Simboliza el poder del cambio y la purificación. Personas transformadoras, fuertes, con capacidad de regeneración.



20. **Ajaw (Sol):** Representa el liderazgo y la iluminación. Personas carismáticas, generosas y que inspiran a los demás.

Cada uno de estos signos tiene un significado especial en la cosmovisión maya, que afecta la personalidad y el destino de las personas nacidas bajo su influencia.

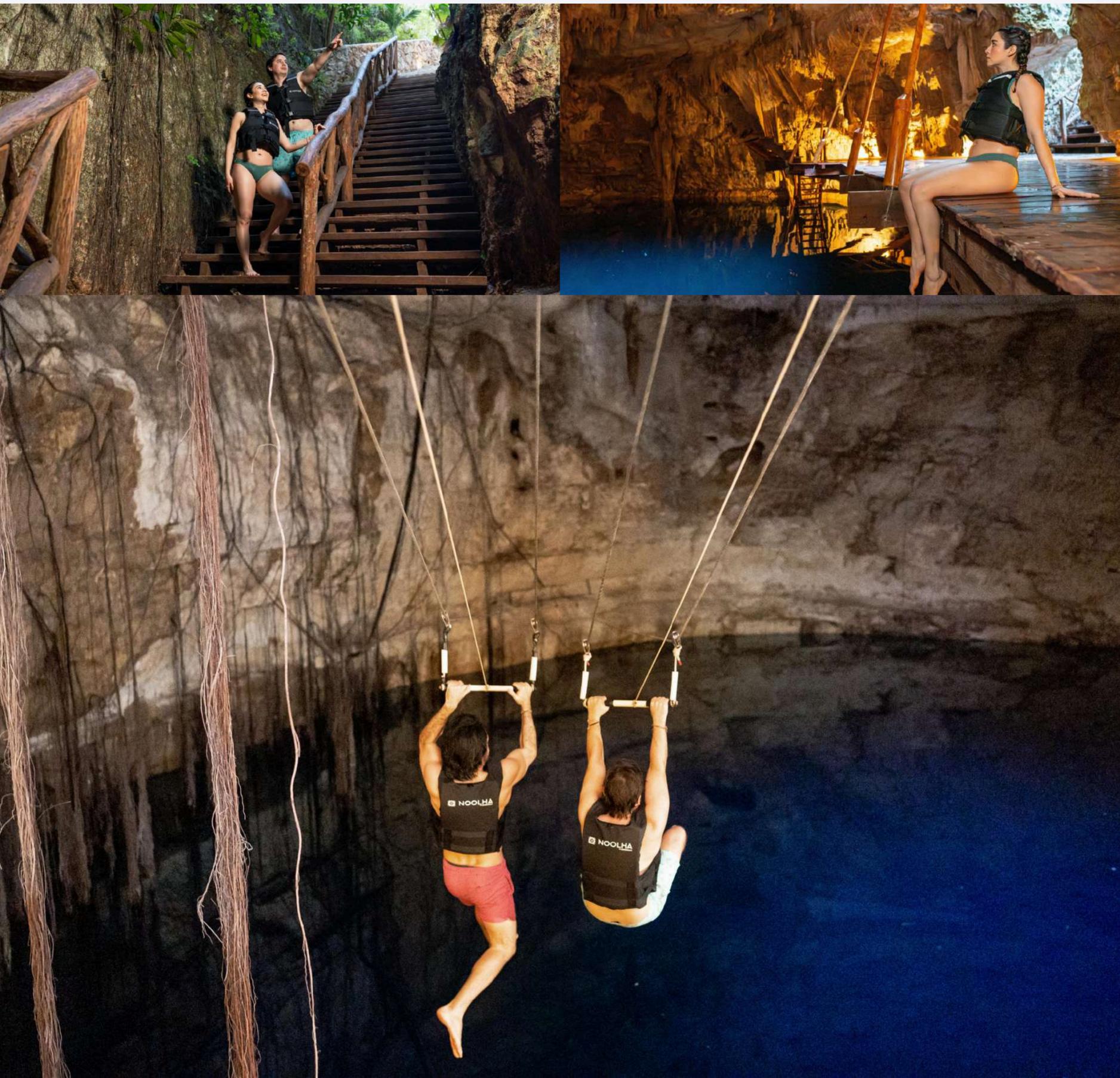
Como los signos mayas dependen del Tzolk'in, el ciclo se repite cada 260 días, por lo que no se puede asignar un rango fijo de fechas para los signos que sea igual cada año, como ocurre en el zodiaco occidental. Para determinar el signo exacto de una persona según su fecha de nacimiento, se requiere una conversión específica entre el calendario gregoriano y el calendario maya.

CENOTE NOOL - HA



Este cenote de tipo caverna, ubicado a 5 minutos de Chichikan y en la entrada de Valladolid, ofrece una experiencia única que mezcla belleza natural, historia y aventura. Con aguas cristalinas de color azul vibrante y rodeado de formaciones rocosas, el lugar tiene un ambiente místico que conecta con la cultura maya. Además, cuenta con una tirolesa que permite a los visitantes deslizarse sobre el agua mientras disfrutan de vistas panorámicas.

Considerado por los mayas como un portal sagrado, el cenote sigue siendo un sitio de gran importancia cultural. De fácil acceso desde Valladolid, este cenote es ideal para nadar, disfrutar de la naturaleza y vivir una experiencia emocionante. Se recomienda usar ropa cómoda, calzado antideslizante y protector solar, además de respetar el entorno natural del lugar.



COCINA MAYA





BASES CULINARIAS

La cocina típica yucateca es una mezcla de ingredientes utilizados por los antiguos mayas, siendo el principal el maíz, y de sabores traídos por los españoles durante la Colonia. Los condimentos y especias más comunes son la pepita de calabaza, el orégano, la cebolla morada, la naranja agria, el chile dulce, la lima, el tomate, el achiote, el chile xcatic, el chile habanero, el chile max y el cilantro. Yucatán fue conocido como "la tierra del faisán y del venado", ya que estas especies eran los ingredientes principales en sus platillos. Actualmente, han sido sustituidos por carne de cerdo y pavo.

TÉCNICAS

CHAK, CHAKBIL O CHAKBIJ

El procedimiento consiste en cocer o sancochar los alimentos en agua sazonada con condimentos como sal, pimienta, ajo y orégano. También se le conoce como ts'anchak, que significa "cocido en agua con poco condimento", derivado de las palabras ts'am (remojar) y chak (cocer en agua).

POOK

Tostar

CHUK

Asar sobre brasas encendidas o carbón.

MUKTA'AN

Cocer bajo cenizas.

BUTS'BIL

Ahumar



PIBIL

Se forma un hoyo en la tierra a manera de horno, conocido como pib, y se llena la base con brasas de leña. Sobre las brasas se colocan planchas de piedra que se calientan, y posteriormente se coloca la carne que va a cocinarse.

PLATILLOS REPRESENTATIVOS



COCHINITA PIBIL

Preparación de carne de cerdo marinada con naranja agria, pasta de achiote rojo, pimienta negra, comino, canela y clavos de olor. La carne se sirve en tacos o tortas y se acompaña con salsa de chile habanero.

FRIJOL CON PUERCO

Este caldo, preparado con carne de cerdo en trozos, se cocina junto a frijoles, cebolla y epazote. Se acompaña con cebolla, cilantro y rábano picado, además de una salsa hecha con jitomates asados y chile habanero, conocida como chiltomate.

RELLENO NEGRO

Su principal proteína es el pavo o pollo. Es un caldo de peculiar color oscuro, cuya base es una pasta de chiles, cebolla, clavos de olor, comino, pimienta negra y ajo, conocida como recado negro.

SOPA DE LIMA

Los ingredientes de este caldo se fríen en manteca de cerdo para obtener un sabor único. Durante la cocción, se le añaden los condimentos y, lo más importante, rodajas de lima, que le aportan un toque cítrico. La sopa se sirve con tiras de tortilla fritas y pollo.

LOMITOS

La carne de lomo de cerdo se corta en cubos pequeños (de ahí su nombre) y se guisa con chile de árbol, jitomate y otras especias. Suele servirse con huevo duro en trozos y puede comerse como guiso, en tacos o tortas.

QUESO RELLENO

Se toma un queso Edam, o "de bola" como se le conoce en Yucatán, se le retira la tapa y se vacía el centro para rellenarlo con un picadillo muy similar al relleno de pavo. El queso se rebana y se sirve con una salsa llamada kol, preparada con caldo de pollo u otra proteína, harina, cebolla, chile y azafrán.

TAMALES

La base de este platillo es la masa (maíz molido), que puede rellenarse con diferentes guisos o mezclarse con hojas de chaya, espelón (frijol) u otros ingredientes. El tamal se envuelve en hojas de plátano y se cocina al vapor, horneado o en el pib (horno de tierra).

COCHINITA PIBIL

Este platillo es el más representativo del estado de Yucatán y uno de los más emblemáticos de la gastronomía mexicana, gracias a su historia y orígenes, que siguen vigentes hasta hoy.

Originalmente, la cochinita se preparaba en el pib (horno de tierra) con carne de venado, faisán, pavo de monte o pecarí (mamífero similar al cerdo). Durante la conquista, la carne fue sustituida por cerdo, y con el tiempo, también se modificó su forma de cocción.

El característico color naranja de este platillo se debe al achiote, un condimento proveniente de un fruto cuyas semillas rojas se utilizan para crear una pasta sazonada.

Puedes disfrutar de este manjar en tacos o tortas, siempre acompañado de cebolla morada y chile habanero picado con limón.



BEBIDAS

XTABENTÚN

Es un licor de sabor y aroma dulce, producido a partir de miel de abejas alimentadas con la flor de xtabentún, que tiene características similares al anís. Se consume como digestivo y puede servirse solo o con hielo.

BALCHÉ

Este licor se utilizaba desde tiempos ancestrales como bebida ceremonial. Se elabora con el néctar de la flor de Balché, la corteza del mismo árbol, miel de abeja melipona, canela y anís.

AGUA DE CHAYA

Esta refrescante bebida se elabora con una de las plantas más importantes de la gastronomía yucateca, que además de su delicioso sabor, ofrece varios beneficios para la salud.

AGUA DE FRUTAS

Diferentes frutas típicas de la región se utilizan para preparar aguas frescas, ideales para aliviar el calor. Entre las frutas más comunes se encuentran la pitahaya, el tamarindo, la guanábana y el limón.

DULCES

MANJAR BLANCO

Este postre de origen español, que originalmente era un platillo salado, es una natilla elaborada con leche de coco, arroz, maicena, azúcar y canela.

DULCE DE YUCA O CALABAZA

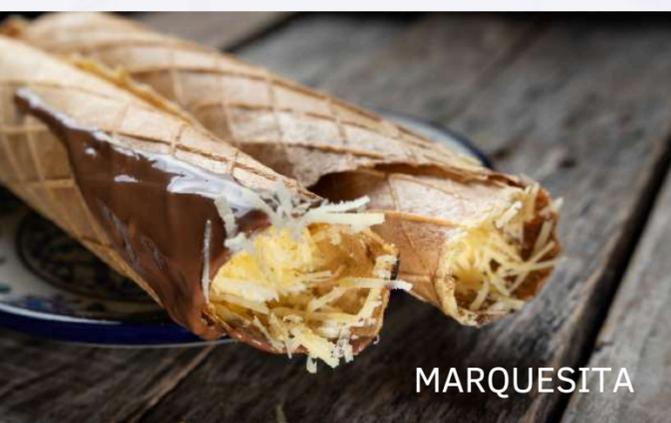
Algunas frutas y tubérculos, como la yuca y el camote, se cocinan con canela y piloncillo para preparar este delicioso postre.

CREMA DE COCO

Puede disfrutarse sola o usarse para rellenar otros postres.

MARQUESITA

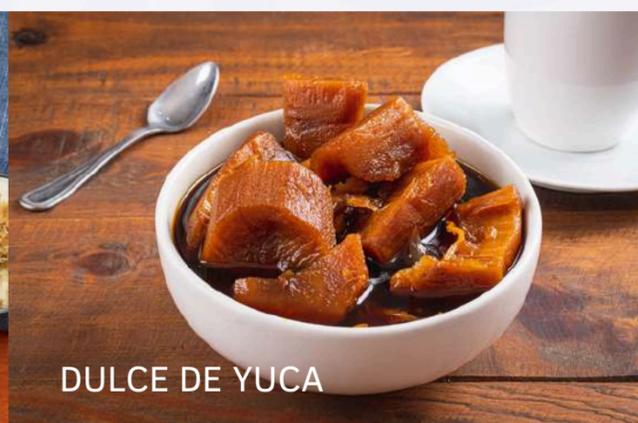
¡El postre más representativo de Yucatán! Fue creado por el dueño de una heladería tras notar que sus ventas disminuían durante el invierno. Así nació este tipo de crepa, que combina lo dulce del barquillo de los helados con lo salado del queso de bola. Hoy en día, se le añaden otros ingredientes como frutas, mermeladas o cajeta.



MARQUESITA



CREMA DE COCO



DULCE DE YUCA



Relleno negro



Xtabentún



Agua de chaya



Sopa de lima



Tamal Pib



Balché



Agua de pitahaya



Queso relleno

PUEBLO DE ARTESANOS

El encantador pueblo de **Kaua**, con profundas raíces mayas, es un tesoro cultural donde la tradición y el arte se entrelazan de manera única. Este pueblo es especialmente conocido por la fabricación del **papel de amate**, un material ancestral utilizado por los mayas desde tiempos remotos. Siendo la civilización maya una de las tres grandes culturas que contaban con su propio papel —**amate** en los mayas, **papel de arroz** en China y **papiro** en Egipto—, Kaua continúa preservando este valioso legado histórico.

Además, Kaua es hogar de talentosos artesanos que crean exquisitas piezas utilizando piedras semipreciosas locales, como jade, obsidiana y cuarzo. Estas artesanías reflejan no solo la habilidad artística de sus creadores, sino también la conexión espiritual y simbólica con la naturaleza y el legado maya. Los visitantes pueden adquirir piezas únicas, cada una de ellas elaborada a mano con dedicación y esmero.

La experiencia en Kaua se completa con una inmersión en las tradiciones culinarias, como la preparación de la cochinita pibil en el tradicional pib, un método de cocción ancestral que forma parte del rico patrimonio gastronómico de la región.

Aquí, el significado del nombre **Kaua**, que se traduce como "**dos tortillas**", cobra vida, ya que las tortillas hechas a mano son un elemento fundamental en cada comida, realzando los sabores de los platillos tradicionales y destacando la conexión profunda de la comunidad con su cultura maya.



VALLADOLID

La capital del Oriente Maya

ubicada en el oriente de Yucatán, fue escenario de numerosas rebeliones y enfrentamientos entre conquistadores y los pueblos indígenas. Este sitio histórico se consolidó como un importante centro político y religioso en la región.



PRINCIPALES ATRATIVOS

IGLESIA DE SAN SERVACIO

Construida en 1545, fue demolida en 1705 tras su profanación durante el "Crimen de los Alcaldes". Fue reconstruida en 1706, tal como la conocemos hoy, pero con una diferencia significativa: en lugar de estar orientada hacia el poniente, como la mayoría de los templos coloniales que miran hacia Roma, esta iglesia fue orientada hacia el norte.

EX CONVENTO DE SAN BERNARDINO DE SIENA

Es uno de los complejos coloniales más antiguos e importantes del estado, fundado alrededor de 1552. Es el segundo de su tipo construido en Latinoamérica.

PARQUE CENTRAL

Su acogedor parque principal ofrece la refrescante sombra de sus laureles a locales y visitantes. Por las tardes, los trinos de los pájaros llenan el ambiente, anunciando el final del día. Este lugar es ideal para una caminata tranquila, mientras disfrutas de las delicias que allí se ofrecen, como marquesitas, helados, churros, esquites y más.



Fuente de la mestiza, parque central



Gracias por elegir México para vivir momentos inolvidables con tu familia y amigos.

Estamos encantados de haberte acompañado en tu viaje y esperamos que haya sido tan placentero para ti como lo fue para nosotros.

Si te gustó nuestro servicio ayudanos compartiendo tu experiencia.



Gracias