

Edición No. 76 de Septiembre 2019
www.mayaturistic.com

REVISTA

Directora: Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

MAYA TURISTIC

QUINTANA ROO - YUCATÁN - CAMPECHE - TABASCO - CHIAPAS - VERACRUZ



Veracruz Y sus Regiones de Sabor



5 DE OCTUBRE

FESTIVAL INTERNACIONAL
VOLARE
ÚNETE - VUELA - VIVE

GLOBOS AEROSTATICOS | CONCIERTOS | GASTRONOMÍA | ARTESANIAS



REVISTA

**MAYA
TURISTIC**

DIRECTORIO

► DIRECTORA GENERAL

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

► DIRECTORA ADMINISTRATIVA

Isela del Carmen Jiménez Gómez

► DIRECTOR DE MERCADOTECNIA

José Eduardo Ramírez Herrera

► DIRECTOR EDITORIAL

Esteban Rafael Pola Vázquez

► Coordinación Editorial Tabasco y Chiapas

Manuel Delfino Suárez Rodríguez

► Coordinación Editorial Campeche y Yucatán

Rubí del Rosario Tax Tolentino

► Coordinación Editorial Quintana Roo

Daniel Avendaño Mosqueda

► Coordinación Editorial Veracruz

Leonardo Gabriel Ramírez Abbas

► Diseño Gráfico e Imagen

Grupo Maya



Cristina Suárez Ramírez

VENTAS

► mayaturisticventas@gmail.com

Teléfono: 9994-13-88-79



DE PORTADA / Quintana Roo



Veracruz: Y sus Regiones de Sabor / Pag. 2

• Editorial •

SEPTIEMBRE 2019

Al escribir esta editorial también recuerdo que hace 2 años mientras esta revista iniciaba recién un ciclo de cambios y renovación todo México estaba siendo sacudido hasta sus mismísimos cimientos, mientras muchas estructuras se derrumbaban bajo la fuerza de los movimientos poderosos de la Tierra, México mostraba incipientes señales de cambio en todos los aspectos.

México se caía a pedazos por un fuerte sismo por la mañana y antes de que pudiera decirse agua va y el sol se ocultara ese mismo día, México estaba siendo limpiado, sostenido e impulsado con la fuerza primero de los Mexicanos y después por muchos países del mundo.

Hoy México no solo está de pie, si no que además está cambiando a un ritmo impresionante y creciendo en más aristas de las esperadas.

El turismo que es la que nos atañe es una de ellas y hoy a dos años de estos acontecimientos nosotros que también aquí seguimos estamos orgullosos de gritar viva la ruta Maya, Viva México!

Que disfruten cada página de esta edición, hecha con pasión como todo en este país, pasión por viajar, pasión por conocer, pasión por vivir al estilo Maya Turistic.

Ahimara Nahaiví Suárez Ramírez

GASTRONOMÍA/ Tabasco



Sabores de Tabasco / Pag. 6

DESTINOS / Palenque



Palenque Destino como
Turismo de Convenciones / Pag. 10

CULTURA / Yucatan



Equinoccios de Otoño en
Chichén Itzá y Dzibilchaltún/ Pag. 14

DESTINOS / Campeche



Escarcega,
Lugar de Tierra Fértil/ Pag. 18

DESTINOS/ Quintana Roo



Muyil,
Paraíso Maya / Pag. 20

Edición No. 76 / Septiembre 2019

Maya Turistic. Certificado de licitud de título y contenido en trámite. Prohibida su reproducción total o parcial sin permiso del director general.

• Veracruz: Y sus Regiones de Sabor •



Por: *Leonardo Gabriel Ramírez Abbas*

Para efectos de turismo de sabores, Veracruz puede dividirse en cuatro regiones, de norte a sur: la Huasteca, la región central, Sotavento (que corresponde a la cuenca del río Papaloapan) y los Tuxtlas

Las siete regiones naturales de Veracruz son Huasteca veracruzana, Sierra de Huayacocotla, Totonacapan, Grandes Montañas, Llanuras de Sotavento, Los Tuxtlas y el Istmo de Tehuantepec. El estado de Veracruz de Ignacio de la Llave cuenta con una extensión territorial de 71 826 km².

Pero queremos hablarles de comida, deliciosa y definida en sus sabores y colores, contrastante y variada, aun si los ingredientes coincidieran entre recetas, una especia, un modo de prepararlo, una perspectiva diferente y descubrirán por que la cocina mexicana es considerada patrimonio intangible de la humanidad.

Así que, para efectos de turismo de sabores, Veracruz puede dividirse en cuatro regiones, de norte a sur: la Huasteca, la región central, Sotavento (que corresponde a

la cuenca del río Papaloapan) y los Tuxtlas, que los alargáramos para incluir ahí hasta el extremo sur del estado. Esta es la segunda entidad más larga del país (sólo superada por Sonora), con 950 kms desde sus límites con Tamaulipas hasta los límites con Tabasco.

Además, hay que señalar que, aunque predomina en el estado un entorno ambiental de trópico y subtropical, tiene asimismo una región en el Altiplano, donde se encuentra Perote.

Recorramos a puras letras esto.

En Coatepec se produce y procesa uno de los mejores cafés del mundo (de hecho se conoce internacionalmente por ese nombre).

La población nahua del norte de Veracruz bebe atoles de semillas de girasol, de coyol (un pequeño coqui-

to), de frijol negro, de mango, de camote malango y otros llamados tempechkittles. Los totonacos de la misma región los acostumbran de ojite, jobo, capulín, tortilla quemada, de tres clases de frijol con maíz, de maíz morado y de dulce con chile. Los nahuas de Zongolica hacen atoles de papa, de elote con uva y de maíz quemado.

En Veracruz hay que tomar unos toritos, bebida a base de aguardiente de caña con alguna fruta: guanábana, mango, coco, etc.

No puede quedar fuera una sensacional bebida veracruzana llamada "ponche" de leche. En toda la región de la cañada de Actopan, cuando van a ordeñar en la madrugada, aún a oscuras, en un vaso grande sirven un buen "fajo" de aguardiente de caña y abundante azúcar y sobre ello lanzan fuertes chorros de leche, directamente de la ubre de

la vaca, hasta llenarlo. Resulta una deliciosa leche malteada caliente y espumosa que ayuda a despertar.

En La Joya, a 15 minutos de Jalapa, numerosos expendios venden a la orilla de la carretera diversos tipos de quesos, destacando los quesillos de hebra tipo Oaxaca; esto no es casualidad: es una zona lechera de fino ganado.

En Coatepec hay un famoso lugar donde cocinan langostinos preparados de diversas maneras, entre ellas al chipotle o al mojo de ajo. Asimismo en Jalcomulco, junto a un río cercano.

Muy cerca se encuentra Xico, con su prestigiado mole y renombrado pan dulce.

En Perote –con fama desde el virreinato por sus carnes frías– hay varios expendios de finos embutidos (desde jamón serrano hasta chorizos). Un conocido y antiguo restorán de

españoles hace tortas muy demandadas.

Y si hablamos de los cocteles de mariscos veracruzanos, huy los cocteles tienen su particular estilo y sabor, sabor a costa, caliente y picante. No solamente en el puerto jarocho, sino en todas las ciudades y playas, se comen deliciosos; uno de los secretos es la “salsa bruja” hecha de varios chiles en vinagre.

Al tener Veracruz casi mil kilómetros de largo, conviene destacar por regiones sus principales suculencias: En la Huasteca acostumbran los huatapes de camarón, especie de sopa espesada con masa, el pazkal de gallina y ajonjolí, los bocoles, el palmito en escabeche, la torta de hueva con huevo y el ajocomino de pollo.

Asimismo en la Huasteca –no sólo veracruzana, sino también en la hidalguesa, la potosina y la poblana– se acostumbra comer el zacahuil,

tamal de muy grandes dimensiones, mismo que tendrá su respectivo artículo en tiempos cercanos, porque que buscamos ir al corazón del platillo. Este tamal llega a medir hasta de más de un metro de largo, guisado como la barbacoa en forma subterránea o en horno de piedra o adobe y que llega a contener hasta un cerdo completo, destazado. Una vez preparada la masa de maíz –que no va molida, sino martajada en pequeñísimos gránulos– se coloca en hojas de plátano o de papatla dentro de un recipiente hecho a propósito y se rellena con el animal en trozos previamente adobado con salsa colorada de chiles secos y así se mete al horno. A veces se sustituye el cerdo por varios guajolotes y otras veces se mezclan ambos animales; eventualmente esos enormes tamales llevan carne de res. Un buen plato servido con zacahuil constituye un platillo formal.

En el centro del estado hay chileatole de lengua, sopa de albondigui-



llas, el xonequi o quelites con frijol y masa, tezmole con flor de izote, chiles jalapeños y chipotles rellenos, chapandongos, torta de gasparitos, chayotextle capeado, tepejilotes en caldillo y el famoso mole de Xico.

En Sotavento hay: arroz a la tumbada (que es aguado, con mariscos), chilpachol de jaiba, sopa de plátanos machos, tostones de plátano y pescado a la veracruzana.

Cabe destacar que el puerto de Veracruz y Sotavento son las regiones culinarias con mayor influencia española de todo el país y ello no es casualidad; el puerto jarocho fue la principal entrada de España hacia México durante más de cuatro siglos, hasta que empezó a predominar la comunicación aérea.

En la región de los Tuxtlas también tienen lo suyo: chilpachole de yuca, borreques o papayanes de frijol con masa y piloncillo, chochos en tomachite, mogonogo de plátano con ajo, los tegogolos o caracoles de Catemaco, la carne de chango (que hoy en día ya es de puerco) y, en fin, la iguana en moxte.

¿Qué opinan hasta ahora? Dije recorramos esto a puras palabras y es claro que estamos hablando solo del entremés, cada municipio de los más de 200 que conforman el estado nos ofrece algo especial, por lo que definitivamente el plato fuerte solo se sirve en casa, nosotros solo estamos abriendo el apetito, porque quiero que sepan que este panorama son apenas ejemplos aislados de la riqueza gastronómica veracruzana. Si busca darle a su paladar una oleada de nuevos y delirantes sabores, pruebe Veracruz.

Ahora que para el postre, bueno para el momento dulce desde ya,

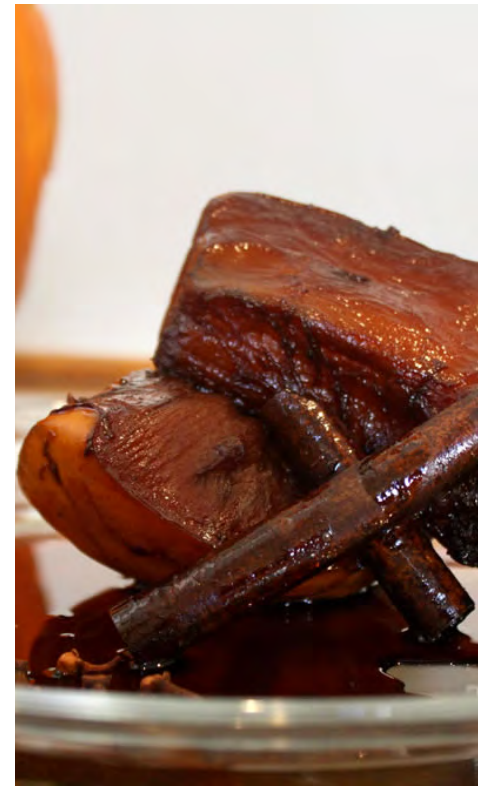
les compartimos esta receta sencilla y explosiva en sabor, se acerca el otoño en nuestro paladar. Que la disfruten y les brinde un momento muy al estilo Maya Turistic.

Cachum

Es calabaza cocida preparada con azúcar, leche y canela; se come fría o caliente.

- 1 calabaza
- canela en rajas
- 1 lata de leche evaporada
- azúcar

Para preparar cachum hay que hervir la calabaza sin cáscara en un poco de agua con canela; agregar leche evaporada y azúcar al gusto. Dejar hervir durante cinco minutos. Servir frío o caliente. La receta alcanza para 20 a 25 raciones.





ANTOJITOS VERACRUZANOS



• Sabores de Tabasco •

| Por: Ahimara Nahaivi |



Al tabasqueño le gustan los sabores profundos, nada recatados y aprecia sus raíces en el maíz desde la tortilla hasta el pozol, ambos llevados en la actualidad al siguiente nivel con platillos que van desde la irreverencia con la pizza tabasqueña en dos direcciones por ejemplo con en la región de la sierra con el pishul donde un totoposte de maíz crujiente y delgado es la base, con sus respectivos frijolitos fritos a modo de salsa y va servida principalmente con carne asada, cochinita pibil o pollo, tomate, cebolla, crema y queso conocido por estos rumbos como desmoronoso o doble crema, sencillamente delicioso; mientras que en la región de los ríos la misma idea toma una perspectiva completamente distinta en Tenosique con una pizza tabasqueña que lleva una base de pizza tradicional, suave y crujiente a la vez, salsa de tomate y una mezcla de quesos entre mozzarella y manchego son el principio, pero después o después sabemos porque lleva en el nombre lo tabasqueño; platanitos fritos, carne asada, crema, queso desmoronoso y hasta unos;

¿cómo lo llamarían los chefs? Tropiezos de frijoles refritos son los que ponen a esta pizza entre los destacados, simplemente curiosa, cautivante.

Agreguen salsa de chile habanero chimay y usted esta listo para crear un recuerdo gastronómico que perdure. Y así es como se ha ido redefiniendo tabasco, y sin embargo lo tradicional, la esencia no se va, todo lo contrario, los olores, los sabores que cimentan la gastronomía tabasqueña están cada vez más presentes y esto me quedo claro hace un par de días cuando se presenta en redes un postre muy tabasqueño y sin embargo completamente diferente, un pay con relleno de queso y horchata, base crujiente de pozol y coronado con un dulce tan típico como lo es el llamado oreja de mico, hecho con papayas verdes o tiernas y azúcar de caña, el solo verlo era tabasco y pensar en cada uno de sus sabores en sinfonía juntos también.

Ah la magia de los ingredientes, de la tierra, tan de la mano siempre de los cambios y la innovación. Y sin embar-

go a la par cada vez mas llenos de su propia identidad es como me parece es Tabasco, como sus ríos que siempre están renovándose y no dejan de ser.

Por lo que cuando pienso en Tabasco también pienso en sus elementales, en las tortillas gruesas al comal con frijol y shis de chicharron, en un taco de queso fresco con su chile amashito, en un vaso de pozol con cacao bien frio y sin azúcar, pero acompañado de su respectivo dulce de leche o coco con piña o mezclado con un buen trago de ron, pienso en tamalitos de chipilin, en tortitas de yuca, en una quesadilla con tortilla de maíz nuevo y carne asada. Y entonces se cierto que desde antes al tabasqueño le gustan los sabores profundos, nada recatados y que aprecia sus raíces en el cacao, la fruta dulce, el picante intenso, en el mar y en la tierra, hoy puede que un poco más.

Si no conoces Tabasco, el momento es ahora. Si ya has estado aquí es momento de ir un poco más adentro, al centro del corazón choco. ¿Cómo? Viviéndolo al estilo Maya Turistic.

TABASHITO
Amaras su Sabor

#AmarasSuSabor

#Consumelocal

Quesos Y MÁS

TODO EL SABOR DE TABASCO EN UN SOLO LUGAR

Para un regalo especial

PRODUCTOS REGIONALES 100% TABASQUEÑOS

AV. PASEO TABASCO #515 VILLAHERMOSA PEDIDOS: 993 352 04 64

PUSHCAGUA
Barbecue

Cocina Tabasqueña e Internacional

INTEGRAT

INTREGRADORA DE SERVICIOS TURISTICOS

PUSHCAGUA
Barbecue

GUISO CHILTEPÍN

• La algarabía •

del Zapateado Tabasqueño

| Por: Maya Turistic |

Desde hace casi dos siglos, este baile ha estado presente en fiestas religiosas y civiles, y ya es parte del folclore del estado. Se acompaña de marimba y de bandas de tamborileros, aunque mucho se ha discutido sobre el tipo de música y la instrumentación desde su origen.

El Zapateo o también llamado zapateado es el baile por excelencia del estado mexicano de Tabasco, con un compás de "seis por ocho", parecido al Huapango de Veracruz y a la Jarana yucateca, sin embargo, se distingue de estos dos en el acompañamiento que lo hace muy singular, ya que puede bailarse al son de tamborileros.

Esta música es esencialmente popular, pues se oye en los fandangos de las rancherías y los pueblos de Tabasco. En la época de Tomas Garrido Canabal, comenzó a difundirse y constituyó un atractivo en las ferias o exposiciones regionales tabasqueñas de la capital del estado.

El zapateo, surgió desde el tiempo de la conquista, cuando un soldado de Hernán Cortés, de apellido Ortiz, tocaba "seguidillas andaluzas", de esta música española surgió el fandango, música mestiza que en Tabasco se nombró "fandanguillo" y que dio origen al "zapateo tabasqueño". Más tarde, se incluyeron redoblante, clarinete, pistón helicón y bombo; los conjuntos musicales de cuerda y cantores, reinaron hasta la segunda mitad del siglo XIX a lo largo y ancho del territorio tabasqueño, interpretando sones y zapateos.

Los zapateos inician con música, la cual se estructuran generalmente del inicio fuerte del zapateo (redobles) continuando con un balseado que es la parte tran-



quila de la melodía.⁵

Al iniciar la música, el grupo de hombres y mujeres comienza a bailar y "zapatear" al compás de los instrumentos musicales. En el transcurso del baile del zapateo, la música se interrumpe por momentos y se dicen las "bombas", que son versos cortos dirigidos por el galán a la bailadora pueden ser de reproche amoroso, galantería o desaire; ella contesta el reto con igual tono, después de esto, la música y el baile continúan.

Cada baile típico, tiene un atuendo para bailar y en el zapateo es el traje regional tabasqueño el que lo hace mas especial

Vestimenta de hombres

Para los hombres, consiste en pantalón y camisa blancos de manta, cinturón negro. Paliacate o pañuelo como se le conoce en Tabasco, rojo al cuello, zapatos

negros y sombrero de palma original de Tabasco, botines negros.

Vestimenta de mujeres

Las mujeres visten falda floreada larga (traje regional ordinario) o falda azul marino con tiras de colores (traje regional de media gala), blusa con tira bordada en el cuello y las mangas, peinado con chongo o "Turux", dos flores de tulipán del lado izquierdo, cuatro peinetas (representado las 4 regiones de Tabasco, en colores: rojo, azul, amarillo y verde) y moño debajo del chongo. Todo esto se complementa con rebozo y zapatos negros.

Cuando un tabasqueño habla del zapateado, podrás ver la algarabía en sus ojos. No te pierdas esta gran oportunidad de conocer el zapateado tabasqueño, también sentirás las mismas ganas de bailar, vívelo al estilo Maya Turistic.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

Espectáculo de **luz y sonido** del Parque Museo de La Venta

**Iluminando la noche
de los tiempos,
es como nos reconocemos
en la historia**

Entrada gratuita
todos los martes con cupo
limitado a 25 personas
por recorrido.

Ven y descubre un fascinante mundo
de imágenes y sonidos, reflejo
de nuestra conciencia ancestral

Funciones:
de martes a domingo
Horario:
19:00, 20:00 y 21:00 h

Boletos en taquilla
Cupo limitado
a 25 personas por grupo

CONCIERTO DE XII ANIVERSARIO

ESCUELA ESTATAL DE MÚSICA • ESCUELA ESTATAL DE DANZA

"Querido café de mis recuerdos"

Música y Danza
entrelazados en una historia basada en el guion original
de Giuseppe Verástegui

27
SEPTIEMBRE

TEATRO
DEL ESTADO
ESPERANZA IRIS

19:00 HORAS

ENTRADA
GRATUITA

VILLAHERMOSA,
TABASCO, 2019.



• Palenque •

destino como turismo de convenciones

| Por: Ahimara Nahaivi |



Con presencia en todo el país han elegido Palenque como su punto de encuentro en la región recibiendo sin mayores contratiempos a cerca de 70,000 visitantes en eventos de 2 o 3 días.

Con el actual aeropuerto en Palenque, Chiapas que en apenas 5 casi 6 años de haber entrado en funciones a duplicado su número de operaciones aéreas pero casi multiplicado por 17 el número de pasajeros y continuar creciendo sin que al parecer busquen detenerse este denominado pueblo mágico tiene sin duda un panorama y reto importantes e interesantes ocurriendo en sus primeras fases ya en estos momentos, ya que si bien durante años ha sido referente en turismo de naturaleza o cultural ahora con las tendencias en viajeros tan diversas y a la vez definidas si se deja ver un nuevo abanico de posibilidades disponibles.

Entre las cuales para nosotros hay una que pudiera darle a Palenque una renovada perspectiva, hablamos del turismo de reuniones.

Para entender el concepto de Turismo de Reuniones, se debe de partir de la base de lo que significa el término "Reunión": es una agrupación de 10 o más participantes por un mínimo de 4 horas, en una sede con-

tratada, con el propósito común de llevar a cabo una actividad concreta, que puede o no ser con propósitos económicos, según la OMT, 2006.

Tener visitantes en cada época del año, es uno de los grandes beneficios del turismo de eventos y convenciones. Y justo por esa razón este se vislumbra como el siguiente paso para Palenque, Chiapas. Pues si bien es cierto que recibe visitantes durante todo el año, si se habían marcado las temporadas de incremento o descenso de visitantes y el turismo de reuniones en sus diferentes modalidades ha cambiado esto en otras partes del mundo, cuyo potencial turístico se ha disparado tras impulsar este tipo de actividades.

Así que solo en lo que va del año Palenque ya ha recibido grupos de ciclistas, clubs de pesca deportiva por su cercanía geográfica con playas de Catazajá, una reunión de médicos y hasta de chamanes y medicina alternativa, estudios de las leyes del tiempo, cultura maya y hasta asociaciones con presencia en todo el país han elegido Palenque como su punto de encuentro en la región re-

cibiendo sin mayores contratiempos a cerca de 70,000 visitantes en eventos de 2 o 3 días.

Y este año muchos empresarios se percataron ya de esto lo que se deja ver en recientes renovaciones, inversión e incluso cambios en la forma en que buscan destacarse o posicionarse al renovar sus formas de hacer marketing, ya que saben que si el mercado está cambiando, es momento de nuevos retos, y es que sin duda México en general está determinado a apostarle al turismo como una de sus cartas máximas por el crecimiento y las ideas de quienes se atreven a soñar y crear se empiezan a dejar ver.

Palenque sin duda promete sorprendernos en lo que queda del 2019 y volvernos locos en 2020 con el turismo de reuniones.

¿O ustedes no creen que ya es tiempo?

Los invitamos a redescubrir este Pueblo Mágico ahora a través de sus pasiones... Pendientes. Que aquí vivimos al estilo Maya Turistic.



FRURIAN

Producciones y eventos



TODO PARA TUS EVENTOS

EL EVENTO DE TUS SUEÑOS ¡HECHO REALIDAD!

916 142 0235 | 912 101 2288

Av. Nicolas Bravo s/n esquina Javier Mina
Palenque, Chiapas

Sugerencia Literaria: La Reina Roja

Por: Maya Turistic



Sugerencia literaria
Este es un libro que vale cada minuto invertido si están interesados en una perspectiva que va mas allá de los datos y es llevada hasta lo místico y mágico, como este pueblo mismo. Los invito a leer: ¿QUIÉN ES LA REINA ROJA? De Fanny López Jiménez

Las investigaciones arqueológicas y epigráficas han proporcionado pistas para, a diez años de su descubrimiento, dilucidar la identidad de la Reina Roja, la señora sepultada en la tumba del Templo XIII de Palenque, Chiapas. Hoy se puede proponer que se llamaba Hun K'Anleum, "Señora 1 Telaraña", y que fue una mujer destacada de la dinastía de Palenque, si bien muchas interrogantes esperan respuesta.

Hace diez años, en la zona arqueológica de Palenque, Chiapas, se llevó a cabo un descubrimiento de significativa importancia para el mundo maya y para la arqueología en general. La tumba de la Reina Roja, como ahora se le conoce, fue encontrada en la subestructura del Templo XIII, situado a un lado del Templo de las Inscripciones, en la Gran Plaza del sitio. El espíritu de la mujer enterrada podía salir a través de un "psicoducto" a visitar nuestro mundo; estaba acompañada de una máscara. ¿Quién

es ella y por qué se le conoce así?

¿Quién es el personaje?

Desde el momento del descubrimiento tuve la osadía de decir que se trataba de una mujer, sin haber abierto el sarcófago; ahí entendí que la intuición femenina es más de lo que podemos suponer, pero también, por una reprimenda de mi director en ese entonces, Amoldo González, que no debí decir nada antes de tiempo, pues las deducciones y las historias, que se armaron como en una novela, hablaban de que tal vez se trataba de la mamá, de la hija, de la esposa, de la novia o de la concubina de Pakal; esta última deducción explicaría el que no hubiera inscripción jeroglífica, pues debía permanecer en el anonimato su relación con el gobernante.

Sin embargo, cuando Arturo Romano, antropólogo físico, contestó a mi pregunta: "¿Qué es, maestro?", recuerdo que volteó a verme con la serenidad que lo caracteriza y me dijo: "Es mujer". Sentí un vuelco en el corazón y a partir de entonces traté de indagar quién fue la Reina Roja, nombre que se debe que la mujer tenía un rico atuendo y estaba pintada de rojo con un mineral llamado cinabrio.

En el IV Congreso Internacional de Mayistas, realizado en Antigua Guatemala, llevé una propuesta sobre la

identidad de la Reina Roja. En mi afán de tratar de saber quién era, elaboré una lista de las mujeres con cargos importantes en la historia dinástica de Palenque y comparé fechas.

De esta manera descarté la posibilidad de que fuera la señora Kan al Tkal (que murió en 604 d.C.), o Zack Kuk (muerta en 640 d.C.), o Ahpo Illel (que murió en 672 d.C.), abuela, la, madre y esposa, respectivamente, de Pakal. Las fechas de entronización y muerte que se tienen de estas señoras son muy tempranas en relación con los materiales cerámicos y la estructura arquitectónica que acompañaban a la Reina; yo buscaba mujeres sobresalientes a partir de la muerte de Pakal (683 d.C.), pues la construcción de la Plataforma Oeste, donde se encontró la Reina Roja, es posterior al Templo de las Inscripciones.

Fanny López Jiménez. Arqueóloga por las ENAH. Investigadora del Programa de Investigaciones Multidisciplinarias de Mesoamérica y el Sureste, IIA, UNAM.

López Jiménez, Fanny, "¿Quién es la Reina Roja?", Arqueología Mexicana núm. 69, pp. 66-69.

-Si quieres encontrar el corazón de la ruta Maya en México debes ir al corazón mismo y aprender de él. Ink lak ech-Hala ken Buluc AhauBuluc Ahau

Reservaciones al 9163455259

Carretera Palenque - Zona

Arqueológica, km 1.5

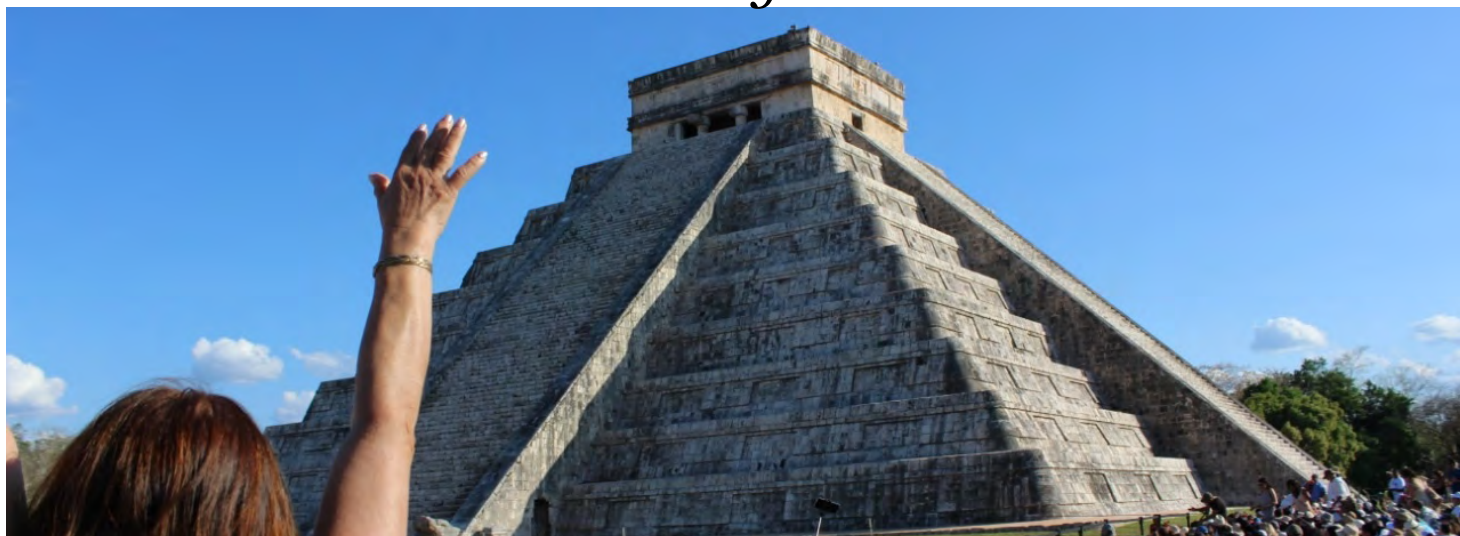


**MONTE
VERDE**



**Boutique Hotel
Quinta Chanabnal**

• Equinoccios de Otoño • en Chichén Itza y Dzibilchaltún



Por: Cultur

Desde hace algunos días, Cultur inició la organización de la logística para recibir a los Equinoccios de Otoño, tanto en Chichén Itzá, con el descenso de Kukulcán, como en Dzibilchaltún, con el paso del Dios Kin por el Templo de las 7 Muñecas, en la penúltima semana de este mismo mes, declaró su director general, Mauricio Díaz Montalvo.

Como se sabe, estos fenómenos arqueo-astronómicos ocurren dos veces al año, la primera vez en marzo y la segunda ahora, en septiembre.

-Invitamos a todos a que acudan porque, seguramente, saldrán encantados de ver y disfrutar estas maravillas que son patrimonio de la humanidad -expresó Díaz Montalvo.

-Los preparativos incluyen por supuesto el diseño de la logística y operación, así como el mejoramiento y limpieza de ambas unidades de servicios culturales y turísticos que administra Cultur, para recibir a miles de visitantes -agregó.

Explicó que el primer equinoccio, se dejará ver en Dzibilchaltún de manera oficial el lunes 23 próximo, aunque por disposición del INAH, en esta ocasión también se permitirá el acce-

so el sábado 21 y el domingo 23, a fin de que más gente pueda disfrutarlo considerando que es fin de semana.

-Este sitio abrirá, esos tres días, desde las 5 horas, ya que el fenómeno se aprecia entre las 6 y las 7 de la mañana -añadió.

Dijo que para el sábado y el lunes además de la cuota del INAH de \$75, los visitantes extranjeros pagarán a la AAFY \$152 (\$227 en total), los nacionales \$75 y \$49, respectivamente (\$124 en total) y los nacionales residentes de Yucatán sólo cubren la cuota INAH de \$75 -indicó.

Para el domingo, agregó, todo parece indicar la gente sólo pagará la cuota del INAH de \$75, lo informaremos con precisión días antes. Expuso que cubriendo los costos señalados los turistas podrán hacer el recorrido por todo el sitio que cierra hasta las 4 de la tarde.

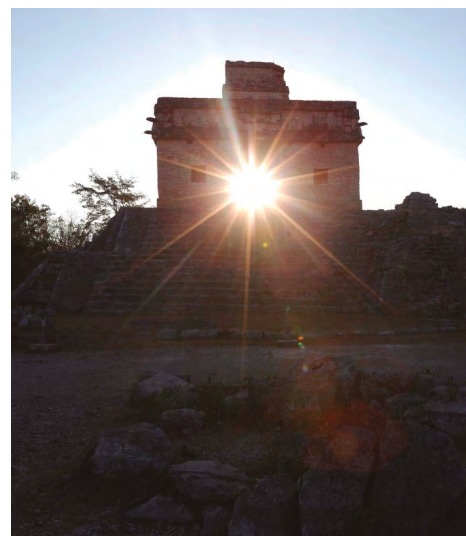
Chichén Itzá

En el caso de Chichén Itzá, el descenso de Kukulcán será únicamente el lunes 23 próximo, con un horario extendido de 8 de la mañana a 6:30 de la tarde (una hora y media más de lo normal), aunque el acceso quedará cerrado a

partir de las 4 de la tarde.

En esta maravilla del mundo contemporáneo los turistas extranjeros pagarán la cuota INAH de \$75 y \$406 a la AAFY (\$481 en total); los nacionales \$75 y \$127 (\$202 en total) y los residentes yucatecos sólo los \$75 del INA.

Como lo ha informado el gobernador del Estado, Mauricio Vila Dosal, se espera que los distinguidos visitantes de la Cumbre de los Premios Nobel de la Paz, asistan a alguno de los equinoccios de Otoño, que forman parte de sus actividades durante su estada en Yucatán.





★ ★ HOTEL ★ ★

MAYA YUCATÁN

Chichén Itzá

VIVE LA

EXPERIENCIA



UXMAL

De Lunes a Domingo de 8:00 a 17:00 hrs.



UAYMITÚN

De Lunes a Domingo de 8:00 a 18:00 hrs.





GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

Fotografía: Drömm.art

Jueves Teatral

PRESENTA

TARTUFO O EL IMPOSTOR

COMPAÑÍA DE TEATRO DEL INSTITUTO CAMPECHANO

19 y 26
de septiembre
de 2019
20:00 h

Sala Teatro
"Manuel
Ávila Cano"
del Centro Cultural
"El Claustro"

• Escárcega: lugar de tierra fértil •

| Por: Maya Turistic |

Escárcega la ciudad de los chicleros perteneciente al estado de Campeche. Es un importante nudo de comunicaciones, tanto de carreteras como de ferrocarril. Su origen se dio como estación de ferrocarril y campamento de explotación chiclera y de palo de tinte.

Este lugar, no sólo de tierras fértiles sino también de aguadas y ciénagas.

Llegar a Escárcega no es complicado. Cuando viajes a este municipio, podrás observar las selvas, lo cual lo hace un excelente destino para el ecoturismo, la pesca deportiva, la natación y otras actividades recreativas. Es un sitio al cual realmente vale la pena conocer y disfrutar.

Campeche tiene lugares que hacer resaltar su belleza natural como el Jardín Botánico "El tormento", la laguna

de Silvituc-también nombrada como la laguna Noh-.

Al visitar el Jardín botánico "El Tormento", podrás observar una inmensa variedad de flora y fauna. De entre las variedades que allí se pueden observar, se encuentran: el árbol de guaya, ceiba, palma xiat, chacán, itzalám, cedro, copal, caoba, huario, yuc, zapotillo y árbol de la pimienta.

La laguna de Silvituc, se ubica en el kilómetro 57 de la carretera Escárcega-Chetumal. De igual manera, es valiosa un área arqueológica en el Ejido de Silvituc.

En Escárcega también hay sabor pues sus guisos están basados en carne de res, de cerdo y de borrego. Lo dulce tampoco se queda atrás pues también se elaboran buñuelos, cocoyol, yuca y camote.

Fiesta, Danza y Tradición

En Escárcega, la danza y la música proviene de la mezcla de las costumbres europeas y las aborígenes que le dan un perfil propio; lo mismo se baila un fandango, que una habanera, una guaranducha que un pichito amoroso.

Sin embargo, siendo un poblado donde se entrelazan las costumbres y tradiciones de otros estados de la República Mexicana, estas se han fusionado para hacer algo diferente en cuanto a fiestas tradicionales, así vemos que en las fiestas es muy común bailar música estilo norteño, con conjuntos del mismo género que la música típica de la península.

Escárcega lugar de una región no sólo de tierras fértiles y lugar de comunicación férrea te esta esperando para disfrutar de su belleza natural siempre ¡Al Estilo Maya Turistic!





RESERVA
01 (982)-824-1691

Hector Perez Martinez entre calle 53 y 55 Escárcega, Campeche

• Muyil • Paraiso Maya

Muyil (también se le conoce por Chunyaxché) es el nombre de un yacimiento arqueológico maya ubicado en el estado de Quintana Roo, en la península de Yucatán, México, cerca del sitio de Tulum y dentro de la reserva de la biosfera de Sian Ka'an en el municipio de Felipe Carrillo Puerto.

Muyil fue un sitio habitado durante el periodo clásico mesoamericano por los mayas, posiblemente los itzaes, cuando este pueblo emigró del Petén guatemalteco hacia el norte, hacia el siglo IV dC.

Se han encontrado artefactos y piezas de cerámica que han sido datados en fechas tan remotas como

el año 350 aC y aparentemente se mantuvo habitado hasta los años de 1200-1500, poco antes o hasta la llegada de los conquistadores españoles.

Las ruinas de Muyil son un ejemplo de la arquitectura del Petén con cierta semejanza arquitectónica con los vestigios de Tikal en Guatemala. Su emplazamiento lacustre —propiamente en la laguna de Sian Ka'an— le daba al lugar una posición estratégica en la ruta comercial de los mayas a lo largo de la costa y a través de una red de canales de esta región, que es hoy parte de la zona turística del Caribe mexicano. Entre los bienes intercambiados a lo largo de esta ruta estaban el jade, la obsidiana, el chocolate, la miel de

abeja, las plumas y desde luego la sal.

Se estima que una de las principales ciudades servidas por este comercio y que posiblemente controlaba regionalmente el tránsito comercial era Cobá (a unos 40 km al noroeste) con la cual Muyil sostuvo nexos importantes.

Muyil es otro tesoro de la ruta Maya en México no solo a nivel cultural en la actualidad si no también ofreciendo a quienes lo visitan experiencias en la naturaleza que van desde lo sorprendente y lo divertido en cada paso.

Te invitamos a descubrir y vivir Muyil al puro estilo Maya Turistic.



SÉ PARTE DE UNA
EXPERIENCIA QUE
NUNCA **OLVIDARÁS**



HAZ REALIDAD TU AVENTURA

#VIVELOHOY

VIVE QUINTANA ROO

#AlEstiloMayaTuristic



AGENCIA DE VIAJES

**MAYA
TURISTIC**

**VISITA NUESTRA PAGINA WEB Y
REDES SOCIALES**



MayaTuristic



@Maya_Turistic



maya_turistic



www.mayaturistic.com