

» Epifanía Maya

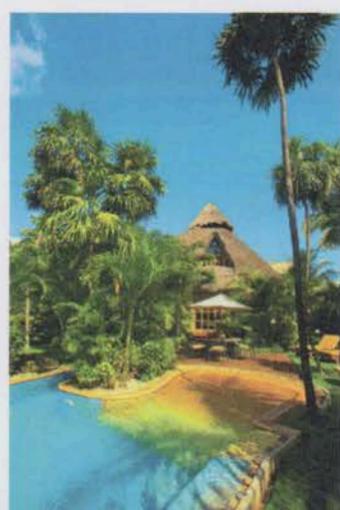
1 febrero 2013

Sección: [Galería principal](#), [Viajero gourmet México](#)

Tras el principio de la nueva era, Ariett Mendoza viajó a la Riviera Maya para empezar el año con regocijos para el alma y el paladar.



Durante el final de 2012 los reflectores estuvieron puestos sobre el Caribe Mexicano y en especial sobre la Riviera Maya. El 21 de diciembre, fecha que marcó el fin del calendario maya, para unos significaba el Apocalipsis y para otros, señalaba el inicio de una nueva era marcada por un cambio energético que favorecería al desarrollo de la conciencia. Como evidentemente no se acabó el mundo y yo formaba parte del segundo grupo de creyentes, luego del día "cero" decidí partir a este rincón del mundo para armonizarme y "comer como Dios manda".



La Riviera Maya cuenta con 131 km de largo que van de Puerto Morelos, pasando por Playa del Carmen y Tulum hasta Punta Allen. Para este escape, me centré en Playa del Carmen y Tulum, famosos por sus restaurantes, en los que se pueden experimentar verdaderas epifanías. Mucho de ello se debe a frutos del mar como la langosta, tan común en algunas zonas de pescadores que forma parte de la dieta diaria.

De ahí que el primer día en Playa del Carmen, al amanecer salí a navegar en busca de estos crustáceos en compañía de Víctor, pescador del restaurante Al cielo. Luego de 20 minutos, llegamos a un arrecife en donde se sumergió 6 metros con ayuda de su visor, un arpón y el aire de sus pulmones para capturar a la presa que pinchó con cuidado para no dañarla. Él todos los días zarpa antes de las 6 de la mañana y permanece en el mar de 6 a 8 horas hasta pescar las langostas que serán la cena de viajeros y locales quienes, al verlo llegar, corren para elegir las suyas. Después, el chef Francisco Morales las prepara: "Una vez en la plancha sólo hay que esperar el punto exacto de cocción, no es necesario aderezarla, ésa es su belleza". Cuando llegó la cena -frente al mar y a la luz de las velas- pude constatar por qué es el platillo más solicitado en Al cielo: la carne es tierna y jugosa, y la presentan con salsa de chile guajillo que se complementa a la perfección.

Al día siguiente, desperté sintiéndome más cercana al cielo cuando abrí las ventanas de la suite Secreto en el hotel boutique Esencia, y vi la blanca arena que brillaba resaltando los tonos turquesa, esmeralda y azul del mar, que se juntaban con regordetas y lechosas nubes. Luego me dirigí al spa Aroma, donde opté por el ritual de limón, que sirve para purificar y alejar la energía de baja frecuencia. Es vivificante. Con ayuda de este fruto, la terapeuta estiró y masajé cada músculo de mi cuerpo, mientras yo oía el aroma del limón.

Para redondear la mañana desayuné en el restaurante del hotel, donde entre otras delicias probé la miel melipona que llamó mi atención por su consistencia cremosa y exquisito sabor. Al preguntar por su origen, me platicaron que Allournative ofrece recorridos para aprender el proceso de esta miel, así que en compañía de Aranzazú, mi guía, partí hacia la Laguna Chabela.

Al llegar, conocí a José Guadalupe, H'men o sacerdote que entre otras obligaciones protege a las abejas meliponas, pues su miel se utiliza con fines ceremoniales y medicinales. Estos usos están inscritos en el Chilam Balam de Chumayel. José me platicó que a estas abejas, que no tienen aguijón, es necesario construirles jobones (troncos huecos en los que establecen sus colmenas). Para este fin, cortan en luna llena el árbol donde salen los jobones y les ponen una barrera de agua alrededor para que las hormigas no alcancen la colmena. Luego, les rezan durante un año para obtener la miel. Una vez hecho este primer proceso, deben seguir rezándoles para que cada 6 meses les regalen su producto. Como despedida, el H'men me dio a probar miel melipona, cuyo sabor pedí a los dioses mayas que grabaran en mi recuerdo...



No te pierdas el artículo completo "Epifanía Maya" en nuestra versión impresa.

Búsqueda

Artículos, destinos, recetas, etc.

Newsletter

Suscríbete a nuestro boletín, es gratis

Recetas

Busca por nombre, ingredientes, etc.

Encuesta

¿Cuántas veces viajas al año?

- Solo una vez al año.
- Dos veces al año
- Entre 3 y 5 veces al año
- Más de 5 veces al año
- Más de 10 veces al año

Votar



Ver galería de imágenes, ¡material extra!

Los tragos más chic de Playa del Carmen

El bar del hotel Deseo es uno de los más trendy de Playa del Carmen, debido a su estupendo ambiente y excelentes tragos, los cuales han merecido reconocimientos en diversos concursos de coctelería nacionales.

Platicamos con el bartman de este lugar y logramos que nos confesara los ingredientes de cuatro de los cocteles más solicitados. En todos los casos la preparación es la misma: mezclar los ingredientes en una coctelera y servir en una copa de Martini y en el último caso, en un vaso Old Fashion. ¡Toma nota!



¡Descubre como preparar cocteles! estilo Riviera Maya

INFORMACIÓN DE VIAJE

Cómo llegar

Para viajar a Playa del Carmen y Tulum necesitas llegar al aeropuerto de Cancún, después es recomendable rentar un auto. Interjet ([interjet.com.mx](#)) vuela a Cancún, desde \$3,900, viaje redondo, y Volaris ([volaris.mx](#)) desde \$2,720, viaje redondo.

Recorridos turísticos

Allournative. Ofrece recorridos culturales con guías especializados, que incluyen conocer el proceso de la miel melipona. [allournative.com.mx](#)

Community Tours. De la mano de sus guías expertos conoce la biósfera de Sian Ka'an, que alberga sitios arqueológicos y paradisíacos parajes. [siankaantours.org/es](#)

Jungle Maya. Si te interesa practicar snorkel y rapel en cenotes, volar por tirolesas y pasear por la selva en bicicleta de montaña, éste es el lugar indicado. [mayanjungletours.com](#), [allournative.com.mx](#)

DÓNDE COMER

EN PLAYA DEL CARMEN

Esencia. Buena cocina internacional. Destacan los ceviches y el plato de mariscos. Los desayunos son deliciosos. (Ver [Dónde quedarse](#))

Al cielo. Ofrece excelsa langosta a la plancha y buenos postres como el mousse de chocolate. 01 (984) 840 9012. [alciehotel.com](#)

Kinich. Excelentes platillos típicos, como la sopa de lima y la cochinita pibil. 01 (984) 871 2634. [kinichizamal.com](#)

Le chique. Exclusivo restaurante de cocina de autor en las que se exaltan técnicas de vanguardia y moleculares. Carretera Cancún-Puerto Morelos km 27.5 | Manz 37, Super Manz 12, Bahía Petemphich.

Passion. Elegante restaurante encabezado por Martín Berasategui. Menú de 6 tiempos y 2 postres. 01 800 906 3542. [paradisuslaopena.com](#)

EN TULUM

Altamar. Buen lugar para comer en Tulum. Clases de cocina divertidísimas. Av.Tulum esq. Beta Sur. Mz.2, Lt 1-1, 77780. 01 (998) 282 8299.

Ana y José. No dejes de probar la trilogía de ceviches y la focaccia de romero. (Ver [Dónde quedarse](#))

DÓNDE QUEDARSE

EN PLAYA DEL CARMEN

Hotel Esencia. Ofrece cómodas y exclusivas suites con vista al mar y la selva. Excelente servicio de spa. (877) 528 3490. [hotelesencia.com](#)

Hotel Deseo. Habitaciones decoradas en estilo minimalista. Alberca exterior. (984) 879 3621.

El Taj. Hotel boutique de lujo que mezcla los estilos oriental y caribeño con acogedoras suites con vista al mar. 01800 479 2738. [eltaj.com](#)

EN TULUM

Ana y José. Bello hotel boutique situado frente a la playa. Destaca el servicio cálido y personalizado. Buen servicio de spa. (998) 980 5629. [anayose.com](#)

Be Tulum Hotel boutique que mezcla el estilo moderno y minimalista. Destaca su piscina infinity. 01 800 231 4683. [betulum.com](#)