

Guía de la gastronomía tradicional de *Beijing*

Comer en Beijing

Número 1 de la Revista Especial Temática sobre
Presentación y Promoción del Turismo de Beijing



Comisión Municipal de Desarrollo del Turismo de Beijing

Beijing Municipal Commission of Tourism Development

Breve introducción a la gastronomía tradicional de Beijing

Beijing, una famosa ciudad histórica y cultural, cuenta con un histórico contexto particular, que ha formado parte de una cultura gastronómica con claras características y sabores típicos.

En esta ciudad, usted puede tanto probar la comida imperial de la que disfrutaban los emperadores y aristócratas como experimentar la deliciosa alimentación popular entre la gente común y atiborrarse además de los típicos platos tradicionales Pekineses cuando pasea por los hutongs.

La gastronomía de Beijing le enganchará y dejará un regusto que nunca olvidará. Le recomendamos en este número “Comer en Beijing” los típicos platos tradicionales que no se puede perder al llegar a la capital china.



Resumen de puntos clave



Comida imperial

Plato típico recomendable:
Pato laqueado a la pekinesa

Localización:
Seis restaurantes de gastronomía imperial
en Beijing



Comida popular

Plato típico recomendable:
Carne escaldada en olla de cobre

Localización:
Seis restaurantes de cocina auténtica pekinesa



Gastronomía de los suburbios de Beijing

Banquete de tofu de Yanqing
Pescado de embalse de Miyun
Banquete de tortas de primavera de Changping





Breve presentación de la comida imperial

Como capital durante seis dinastías, Beijing dispone de una cocina imperial que representa el nivel más alto de la gastronomía china. El arte culinario imperial pekinés se destaca por la severa selección de ingredientes, la elaboración esmerada y la exquisitez en forma y color. Probar la comida imperial es un proceso en el que uno no solo disfruta de la alimentación, sino que también siente el encanto elegante y suntuoso de la casa imperial, y sobre todo, experimenta el manjar más noble y más precioso del mundo entero.





Plato típico recomendable

Pato laqueado

El pato laqueado a la pekinesa, famoso tanto en China como en el extranjero, es un tesoro gastronómico de banquete a estilo imperial, así como un plato clásico sobre la mesa del banquete de Estado chino. Además de la forma convencional de comer la carne cortada en lonchas y de tomar la sopa de pato, “la mesa llena de pato” explota al máximo la exquisitez de la carne de pato, satisfaciendo el gusto de los comensales con platos como el Estofado de Cuatro Delicias de Pato (lengua, patas, páncreas y pechugas de pato), Salteado de Pechugas de Pato, Rollo de Pato a la Pekinesa, etc.

Recomendaciones de restaurantes de pato laqueado



Quanjude

Casa conocida de antaño por su pato laqueado, que se sirve durante los banquetes de Estado chino a invitados extranjeros

Dirección: C/ Qianmen 30, distrito Dongcheng, Beijing



Bianyifang

Única casa antigua de pato laqueado en Beijing conocida por su preparación en horno cerrado

Dirección: C/ Xianyukou 65, distrito Dongcheng, Beijing



Beijing Da Dong

Pato laqueado de nuevo estilo y alto nivel

Dirección: Planta 5 del Centro Comercial Jin Bao Hui, C/ Jinbao 88, distrito Dongcheng, Beijing



Restaurante Sijiminfu

Pato laqueado casero en los hutongs

Dirección: Junto a la Puerta Este de la Ciudad Prohibida, C/ Nanchizi 11, distrito Dongcheng, Beijing

Recomendaciones de restaurantes de comida imperial



Restaurante Fangshan

Situado dentro del Parque Beihai, jardín imperial en el centro de Beijing, es el restaurante antiguo más conocido de cocina imperial en la capital, y cuenta con fama nacional e internacional por el Banquete Imperial Manchú-Han y los pasteles y platos palaciegos.

Dirección: Puerta Norte del Parque Beihai (cerca de la Pared de los Nueve Dragones), C/ Jingshan Xi, distrito Xicheng, Beijing



Restaurante Tingliguan

Ubicado en el Palacio de Verano imperial, fue fundado bajo la orden del emperador Qianlong en honor al cumpleaños de su madre. Es famoso por la preparación de los platos imperiales para cumpleaños, así como los platos palaciegos tonificantes y saludables a base de alimentos medicinales.

Dirección: Al lado sur de la Colina Wanshou del Palacio de Verano, C/ Kunminghu, distrito Haidian, Beijing



Restaurante Tanjiacai (Gastronomía de la familia Tan)

Banquete heredado de la familia burocrática de Tan Zongjun a finales de la dinastía Qing, mezclando la cocina cantonesa y pekinesa, esta gastronomía es una de las cocinas aristocráticas más conocidas en China por su especialidad de cocer los ocho tesoros del mar con caldo de pollo a fuego lento.

Dirección: Planta 7 del edificio C del Hotel Beijing, C/ Dong Chang'an 33, distrito Dongcheng, Beijing



Museo Yuxiandu de Gastronomía Imperial

Es una combinación de museo de platos imperiales, de teatro de experiencia de la comida imperial, y de aula DIY ("hágalo usted mismo") de alimentación y meriendas palaciegas, prestando servicios de experiencia integral de la cocina imperial con "visita, comida, aprendizaje y diversión".

Dirección: Puerta Norte, Norte de la 4ª circunvalación Oeste 117, distrito Haidian, Beijing



Restaurante Bai Jia Da Yuan

Tenía como antecesor el jardín de la Residencia del Príncipe Li de la dinastía Qing. Conocido como la "nueva residencia del príncipe" en la capital china, es un restaurante de cocina imperial y aristocrática en forma del jardín de la dinastía Qing y de categoría especial nacional.

Dirección: C/ Suzhou 15, distrito Haidian, Beijing



Restaurante Najiaxiaoguan

Situado en el distrito central comercial de Beijing, trata de un restaurante excelente de cocina aristocrática pekinesa, contando con cubiertos de porcelana celadón, áticos antiguos y sencillos, patios con cuatro orientaciones, mesas y sillas de madera... Todos estos detalles presentan una integración ágil y armoniosa de la elegancia aristocrática y el estilo tradicional pekinés.

Dirección: Yong'anli 10, C/ Jianguomen Wai, distrito Chaoyang, Beijing

Breve presentación de la comida popular

La comida popular de Beijing, aunque no está diseñada con las técnicas delicadas ni los ingredientes de alta calidad de la cocina imperial, conserva el recuerdo de la comida deliciosa de la gente común pekinesa, representando así la cultura gastronómica diaria del pueblo pekinés.



Plato típico recomendable

Carne escaldada en olla de cobre

La carne escaldada en olla de cobre de Beijing, uno de los alimentos favoritos de los pekineses en invierno, es un plato tradicional a sabor pekinés que surgió entre los pueblos. No solo ayuda a mantener el calor corporal y fortalecer la salud, sino que también puede crear una atmósfera animada y venturosa al comer junto. Cuando disfrute de esta comida con sabor gustoso y particular, son importantes preparar el caldo claro, cortar carne a mano, escaldarla en agua hirviendo en una olla de cobre y acompañar los tres condimentos con ajo dulce.

Recomendaciones de restaurantes de carne escaldada en olla de cobre



Restaurante Donglaishun

Casa antigua más famosa de carne escaldada en Beijing

Dirección: C/ Wangfujing 198, distrito Dongcheng, Beijing



Restaurante de Carne Escaldada Nanmen

Casa antigua más auténtica de carne escaldada en Houhai

Dirección: NanguanfangHutong1, Shichahai, distrito Xicheng, Beijing



Restaurante de Carne Escaldada Jubaoyuan

Casa antigua más conocida de carne escaldada en Niujie

Dirección: C/ Niujie 5-2, distrito Xicheng, Beijing



Restaurante Yitiaolong

Casa antigua de carne escaldada en la calle de Qianmen

Dirección: C/ Qianmen 27, distrito Dongcheng, Beijing

Platos exquisitos en los hutongs de Beijing

Hutong es la residencia tradicional de los pueblos comunes de Beijing y registra los cambios históricos de esta ciudad. Los hutongs de Beijing no solo son lugares divertidos, sino que también han guardado relatos interminables que tuvieron lugar a lo largo de la historia, así como numerosos sabores típicos de esta antigua ciudad.



Platos recomendables en los hutongs

Comida tradicional de Beijing



burro rodando
(rollo de arroz glutinoso con harina de frijol)



rollo de ñame frito con azúcar



pastel de crema frita

Gastronomía callejera de Beijing



tanghulu



castañas salteadas con azúcar



boniato asado

Gastronomía Tradicional Clásica de Beijing



fideos con salsa de soja y carne



pastel con relleno de carne



hígado frito

Desayuno de Beijing



pudding de tofu



churros chinos



tortitas fritas

Bebidas de Beijing



yogur en botella de porcelana



jugo de ciruela



gaseosa Beibingyang

Calles de la gastronomía de Beijing

Xianyukou de la calle Qianmen

Situada en el centro de la ciudad, y afuera de la Puerta Meridional y Tian'anmen, es una calle de estilo folclórico y tradicional de Beijing, donde se puede degustar la cocina tradicional, los aperitivos u otros tipos de gastronomía de esta ciudad en restaurantes de casa antigua.



Calle Niujie

Los musulmanes de Beijing se reúnen en esta zona. A lo largo de la calle se encuentran muchos restaurantes Halal de casa antigua que ofrecen gastronomía musulmana. En la fiesta anual Eid al-Fitr (festividad religiosa de la tradición islámica), la gente se congrega en este lugar, donde se vende a gritos la comida musulmana, y cada rincón se llena de atmósfera de animación y alegría por el festival.



Restaurantes con Auténtico Sabor de Beijing

Juqi

Dirección: Planta 3 del edificio 5, Zona Fangdong de Beijing, distrito Dongcheng, Beijing



Sishi Tongtang

Dirección: Planta 1 de Torres Gemelas Fuli A, Centro de la 3ª circunvalación Este 59, Beijing



Restaurante Tuye

Dirección: Planta 7 del Nuevo Centro Comercial Yansha, C/ Wangfujing 301, distrito Dongcheng, Beijing



Casas antiguas de la gastronomía de Beijing



Duyichu

El nombre de Duyichu fue denominado por el emperador Qianlong. Shaomai, aperitivo famoso de Beijing guardado en una caja, con una forma parecida a la flor, es uno de los bocados preferidos por los pekineses y los turistas.

Dirección: Planta 7 del Nuevo Centro Comercial Yansha, C/ Wangfujing 301, distrito Dongcheng, Beijing

Shaguoju

Es el único restaurante de casa antigua en Beijing que ofrece cocina a estilo manchú. Cuenta con una historia de más de 270 años, y es famoso por ofrecer una variedad de platos deliciosos de carne blanca.

Dirección: C/ Xisinan 60, distrito Xicheng, Beijing



Pabellón Qingyun

El Pabellón Qingyun es el restaurante más temprano de comida de Shandong de alta nivel en Beijing. Se sitúa en la orilla del Lago Shichahai, donde se concentra la cultura tradicional de Beijing. Es considerado uno de los “ocho pabellones” más conocidos de comida de Beijing.

Dirección: Orilla este del Lago Frontal de Shichahai 22, distrito Xicheng, Beijing

Aperitivos de Beijing

Aperitivos de la calle Huguosi

Dirección: C/ Huguosi 68, distrito Xicheng, Beijing



Aperitivos de Jinfang

Dirección: C/ Xianyukou 85, distrito Dongcheng, Beijing



Introducción a comidas en las afueras de Beijing

Salir de excursión a las afueras de Beijing conduciendo coche por sí mismo es una forma popular actualmente de ocio y diversión para pasar los fines de semana. No solo se puede contemplar el paisaje natural, sino que también se puede entrar en las aldeas agrícolas y probar la auténtica comida de los suburbios de Beijing cocinada con ingredientes frescos locales.



Recomendaciones de platos en los suburbios de Beijing



Yanqing

Banquete de platos de tofu

El Pabellón Qingyun es el restaurante más temprano de comida de Shandong de alta nivel en Beijing. Se sitúa en la orilla del Lago Shichahai, donde se concentra la cultura tradicional de Beijing. Es considerado uno de los “ocho pabellones” más conocidos de comida de Beijing.

Dirección: Aldea Liugou del pueblo Jingzhuang, distrito Yanqing, Beijing



Miyun

Pescado de embalse

El Pescado de Embalse de Mi Yun es un plato típico conocido en las afueras de Beijing. La pesca comienza entre mediados y finales de septiembre cada año. Durante un período de aproximadamente 5 meses, se puede disfrutar de este rico pescado de embalse de Miyun.

Dirección: Calle de la Gastronomía Xiwengzhuang, distrito Miyun, Beijing



Changping

Banquete de tortas de primavera

En la antigüedad, los emperadores llegaban a Kang Ling en cada primavera para probar el “Banquete de Tortas de Primavera de Zhengde”. Sobre la torta fina se pone la carne con salsa, hilos de cebolla, huevos fritos con puerro, brotes de lentejas fritos, fideos fritos, entre otros ingredientes, y después los envuelve con delicadeza. Tomando solo un bocado, el sabor aromático permanece en la boca.

Dirección: Aldea Kangling del pueblo de las Tumba Ming, distrito Changping, Beijing



Contacte con nosotros

Si tiene productos o servicios relacionados con el turismo, o necesita consultar información relativa, contacte con nosotros.

Correo oficial del Comité Municipal de Turismo de Beijing: visitbeijing@bjta.gov.cn

Correo oficial de ultramar del Comité Municipal de Turismo de Beijing: beijingchinatravel@gmail.com



ID de Weibo

Comisión Municipal de Desarrollo del Turismo de Beijing



ID de Wechat

Comisión Municipal de Desarrollo del Turismo de Beijing
Turismo de Beijing



Web oficial

<http://www.visitbeijing.com.cn/>



Comisión Municipal de Desarrollo del Turismo de Beijing

Beijing Municipal Commission of Tourism Development