



*Persiguiendo aromas por
los Hutong:*

Un viaje lleno de sabor

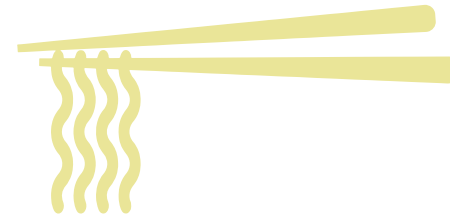
*Chasing Aromas
Through the Hutong:*

A Flavor-Filled Journey



Ilustrado por
Annie Wang

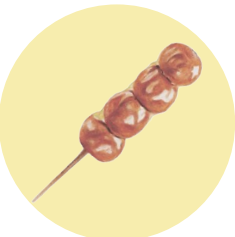
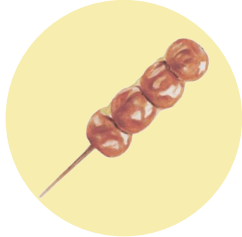
*Persiguiendo aromas por
los Hutong:
un viaje lleno de sabor*



*Chasing Aromas
Through the Hutong:
A Flavor-Filled Journey*



Ilustrado por
Annie Wang





Autoproclamada "Detective Gastronómica de los Hutong". Su superpoder: ¡oler delicias recién hechas a tres manzanas de distancia! Siempre se la ve sujetando la correa de Dou Dou, siguiendo los tentadores aromas que flotan por los callejones para descubrir el próximo restaurante tradicional que hace la boca agua.

A self-proclaimed "Hutong Food Detective." Her superpower: sniffing out freshly cooked delicacies from three blocks away! Always seen holding Dou Dou's leash, she follows the tantalizing aromas wafting through the alleyways to discover the next mouthwatering time-honored eatery.



El compañero inseparable de Bei Bei, un "Navegador de Sabores" que nunca pierde el rastro. Su cola es una "Voleta de Humor": al olfatear algo delicioso, gira como un helicóptero; al probar algo rico, mueve la cola de pura alegría.

Bei Bei's ultimate partner-in-crime, a "Flavor Navigator" who never loses the scent. His tail is a "Mood Vane": sniffing something delicious—spins like a helicopter; tasting something yummy—wags with pure joy.

A primera hora de la mañana, Beijing se reveló como un mundo cubierto de blanco tras la ventana. Bei Bei y Dou Dou estudiaron el mapa gastronómico de los Hutong con creciente emoción.
— ¡Vamos, hora de explorar! — ¡Guau, guau!



The early morning in Beijing revealed a world blanketed in white outside the window. Bei Bei and Dou Dou studied the Hutong food map with growing excitement.
"Let's go, time to explore!" "Woof! Woof!"



Daoxiangcun
Daoxiangcun



Quanjude
Quanjude



**Snacks del
Templo Huguo**
Huguo Temple Snacks



Zhajianguan
Beijing Noodle House



**Menkuang
Luzhu**
Menkuang Stewed Organs



Dashilanr
Dashilanr



Yinsan Douzhi
Yinsan Douzhi



**Restaurante
Donglaishun**
Donglaishun Restaurant



¡Este es el famoso Dashilanr! Con más de 600 años, esta calle es como un fósil viviente en el corazón de Beijing. En la dinastía Ming, el gobierno construyó enormes puertas aquí por seguridad, ¡y así fue como surgió el nombre "Dashilanr" (Grandes Puertas)! Durante la dinastía Qing, este lugar era increíblemente animado: las casas de ópera resonaban con gongs y tambores, las tiendas de seda estaban llenas de exquisitas telas, las tiendas de medicina herbal desprendían aromas calmantes y las casas de té ofrecían la fragancia del jazmín. Los viejos pekineses solían decir: "Sombreros de Majuyuan, zapatos de Neiliansheng, ropa de Badaxiang, dinero de Sidheng" —todo en referencia a las legendarias tiendas de aquí en Dashilanr. Al caminar hoy por esta calle, todavía puedes oler las huellas del tiempo: el aroma del pato asado de Quanjude se mezcla con la fragancia del té de Zhang Yiyuan; el brillo de la seda de Ruifuxiang se refleja en la antigua placa de la farmacia Tongrentang. Los fideos fritos recién servidos chisporrotean, y las bayas de espinos confitadas brillan bajo el sol — ¡esto no es solo un museo de marcas centenarias, sino un paraíso gastronómico que siempre está humeante de vida!



This is the famous Dashilanr! At over 600 years old, this street is like a living fossil in the heart of Beijing. Back in the Ming Dynasty, the government built huge gates here for security—and that's how the name "Dashilanr" (Big Gates) came to be! During the Qing Dynasty, this place was incredibly lively—opera houses echoed with gongs and drums, silk shops were filled with exquisite fabrics, herbal medicine stores wafted soothing scents, and tea shops offered the fragrance of jasmine. Old Beijingers used to say, "Hats from Majuyuan, shoes from Neiliansheng, clothes from Badaxiang, money from Sidheng"—all referring to the legendary shops right here in Dashilanr!

Walking along this street today, you can still smell the traces of time: the aroma of Quanjude's roast duck mingles with the tea fragrance from Zhang Yiyuan; the sheen of Ruifuxiang's silk reflects in the ancient plaque of Tongrentang Pharmacy. Freshly served fried noodles sizzle, and candied hawthorn berries sparkle in the sunlight—this is not just a museum of time-honored brands, but a food paradise that's always steaming with life!

Parada 1: **Yinsan Douzhi**

Un solo sorbo agrio: así despierta Beijing.

A single sour sip

—this is how Beijing wakes up.

Un aroma único, agrio y picante, flotó en el aire. Siguiendo este intrigante olor, nuestros aventureros llegaron a su primera parada: ¡Yinsan Douzhi!

A uniquely sour and tangy aroma drifted through the air. Following this intriguing smell, our adventurers arrived at their very first stop: Yinsan Douzhi!

Yinsan Douzhi es una de las cafeterías locales más legendarias de Beijing. Abrió sus puertas en 1997, fundada por Yin Xin'an, un verdadero pekinés apodado "Tercer Hermano" en su familia. Aunque la tienda comenzó simplemente para llegar a fin de mes, pronto se convirtió en un puente inesperado que conecta a generaciones de viejos pekineses a través de su sabor auténtico y tradicional.

Yin San Douzhi is one of Beijing's most legendary local eateries. It first opened its doors in 1997, founded by Yin Xin'an, a true Beijinger nicknamed "Third Brother" in his family. Though the shop started simply to make ends meet, it soon became an unexpected bridge connecting generations of old Beijingers through its authentic, traditional flavor.



— ¡Esta bebida de frijol mungo fermentado tiene más de 600 años! —explicó una voz amistosa—. Comenzó como el caldo sobrante de hacer fideos vermicelli. ¡Los viejos pekineses no se cansan de ella! La clave es comerla con los encurtidos y el crujiente "jiaoquan". ¡Da un mordisco a las verduras, un crujido al aro, y luego un sorbo de douzhi'er—esa es la forma auténtica!

Bei Bei dio un sorbo cauteloso:

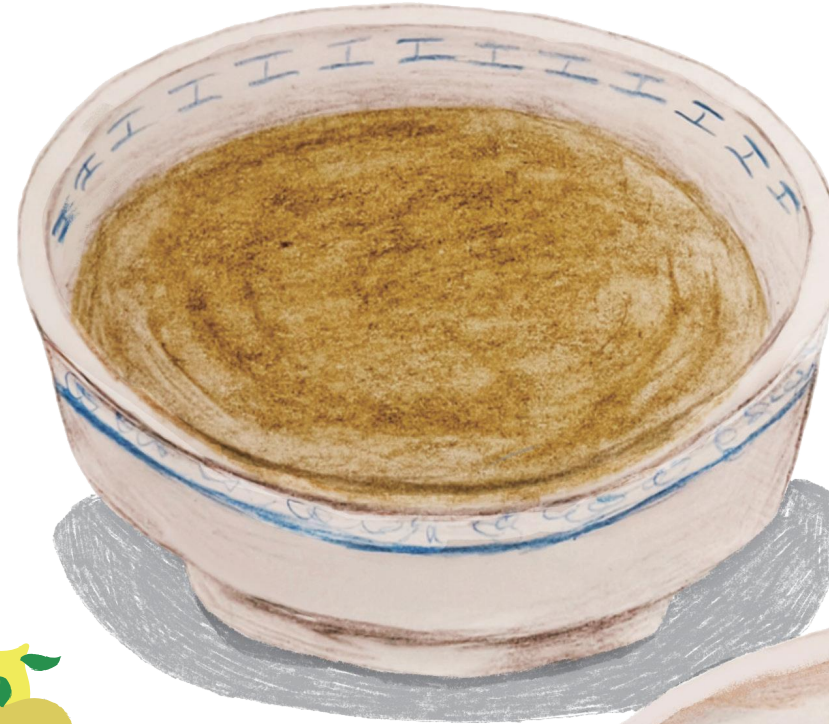
—Mmm... es agrio —dijo, haciendo una pausa pensativa—, pero cuanto más lo bebo, más me gusta su sabor único.

Bei Bei primero se puso un pellizco de encurtidos picantes en la boca, luego dio un pequeño mordisco al jiaoquan. Mientras el rico aroma del aro frito aún persistía en su lengua, levantó el cuenco y sorbió un trago de douzhi'er— ¡y algo mágico sucedió! La picazón de los encurtidos, el crujido del jiaoquan y la fragancia agria del douzhi'er organizaron una animada fiesta en su boca, fundiéndose al final en un sabor suave e indescriptible.

"This fermented mung bean drink is over 600 years old!" a friendly voice explained. "

It started as leftover broth from making vermicelli noodles. Old Beijingers just can't get enough of it! The key is to eat it with the pickles and the crispy jiaoquan. Take a bite of the vegetables, a crunch of the ring, then a sip of the douzhi'er — that's the authentic way!" Bei Bei took a cautious sip. "Hmm... it's sour," she said, pausing thoughtfully, "but the more I drink it, the more I like its unique flavor!"

Bei Bei first placed a pinch of spicy pickles in her mouth, then took a small bite of jiaoquan. While the rich aroma of the fried ring still lingered on her tongue, she lifted the bowl and slurped a sip of douzhir—and something magical happened! The spiciness of the pickles, the crispiness of the jiaoquan, and the sour fragrance of the douzhir threw a lively party in her mouth, blending in the end into an indescribably mellow flavor.



Douzhir

Bei Bei miró con curiosidad un cuenco de douzhi'er de color verde grisáceo, acompañado de un pequeño plato de verduras encurtidas picantes y un dorado jiaoquan en forma de anillo. Finos hilos de vapor aún se elevaban del borde del cuenco de cerámica, como un aliento cálido en un día de invierno.

Bei Bei peered curiously at a bowl of greyish-green douzhi'er, accompanied by a small dish of spicy pickled vegetables and golden, ring-shaped jiaoquan. Fine wisps of steam still rose from the rim of the ceramic bowl, like a warm breath on a winter day.

Douzhi



Parada 2: Daoxiangcun

Fundada en 1895, un sabor centenario
transmitido de generación en generación.

Founded in 1895, a time-honored taste
passed down through generations.

Al mediodía, Bei Bei y Dou Dou llegaron a Daoxiangcun, i el reino de los pasteles y una marca centenaria de más de un siglo!

— Los pasteles de pasta de dátiles aquí parecen flores en plena floración —explicó Bei Bei—. ¡Incluso el famoso escritor Lu Xun era un fan leal!

By noon, Bei Bei and Dou Dou arrived at Daoxiangcun, the kingdom of pastries and a time-honored brand over a century old!

"The Rose Petal Pastries here look like blooming flowers," Bei Bei explained. "Even the famous writer Lu Xun was a loyal fan!"



El aroma de Daoxiangcun puede viajar a través del tiempo. En el otoño de 1895, cuando el dulce aroma del primer lote de pasteles de pasta de dátiles flotó desde Qianmen Dashilanr, estaba destinado a que esta pastelería de estilo sureño echara raíces en el suelo del norte durante cien años. Aunque fue fundada por un maestro de Jinling, capturó las cuatro estaciones de Beijing en sus pasteles. Cada pastel es como una carta sin palabras a casa, diciéndole a cada vagabundo: este es el sabor de Beijing. Lo que es aún más especial es que los maestros pasteleros de Daoxiangcun aún mantienen la tradición de los "pasteles de temporada": panqueques de primavera para el Inicio de la Primavera, bolas de masa verdes para el Festival Qingming y pasteles de poria preparados para el Inicio del Otoño. Se dice que esta costumbre fue transmitida desde el palacio imperial, permitiendo a la gente común saborear la poesía de las estaciones cambiantes en sus lenguas.

The aroma of Daoxiangcun can travel through time.

In the autumn of 1895, when the sweet scent of the first batch of date paste pastries wafted out from Qianmen Dashilanr, it was destined that this southern-style pastry shop would take root in northern soil for a hundred years. Though founded by a master from Jinling, it captured Beijing's four seasons in its pastries. Each pastry is like a wordless letter home, telling every wanderer: this is the taste of Beijing.

What's even more special is that Daoxiangcun's master bakers still uphold the tradition of "seasonal pastries": spring pancakes for the Beginning of Spring, green dumplings for Qingming Festival, and poria cakes prepared for the Start of Autumn. It is said this custom was passed down from the imperial palace, allowing ordinary people to taste the poetry of the changing seasons on their tongues.

Dentro de los pasteles de pasta de dátiles de Daoxiangcun se esconde un dulce secreto besado por trescientos días de sol. Cada dátil de hilo dorado de Cangzhou se seca al sol en bandejas de bambú durante cien días de otoño hasta que su piel brilla como un terciopelo rojo oscuro. Después de quitar los huesos, la carne del dátil se coloca en capas con azúcar de roca en grandes jarras de cerámica—como dulces susurros preservados durante tres meses completos—hasta que la fruta absorbe el azúcar y se transforma en una pasta de dátiles de color ámbar oscuro. Los clientes habituales saben que un auténtico pastel de dátiles debe cumplir los "tres no se pegan": no debe pegarse a los dientes, ni a los dedos, ni al corazón—esto último significa que su dulzura perdura en la memoria mucho después de que se ha comido la última miga. Un crítico gastronómico escribió una vez que los pasteles de dátiles de Daoxiangcun deberían comerse con la luz de la mañana de Dashilanr: cuando los primeros rayos de sol tocan las celosías talladas de las ventanas, la superficie brillante del pastel brilla con matices de arcoíris. Toma un bocado entonces, y saborearás tanto la tradición de 1895 como el amanecer de hoy.

Pasteles de pasta de dátiles



Hidden within Daoxiangcun's date paste pastries is a sweet secret kissed by three hundred days of sunlight.

Each Cangzhou golden-thread date is sun-dried on bamboo trays for a hundred autumn days until its skin gleams like deep red velvet. After removing the pits, the date flesh is layered with rock sugar in large ceramic jars—like sweet whispers preserved for three full months—until the fruit absorbs the sugar and transforms into dark amber date paste.

Regulars know that an authentic date pastry must meet the “three non-sticks”: it shouldn't stick to your teeth, your fingers, or your heart—the last meaning that its sweetness lingers in memory long after the last crumb is gone.

A food critic once wrote that Daoxiangcun's date pastries should be eaten in the morning light of Dashilanr: when the first rays of sun touch the carved window lattices, the pastry's glossy surface shimmers with rainbow hues. Take a bite then, and you'll taste both the tradition of 1895 and the dawn of today.

Date
PaSte
PaStry



Parada 3: Zhajiangmian

Un cuenco de fideos, mezclado con la vida cotidiana de toda la ciudad.

One bowl of noodles, stirred with the everyday life of the whole city.

Apenas habían salido de Daoxiangcun cuando una ola de aroma rico y sabroso los envolvió, llevándolos directamente a la cercana Casa de Fideos de Beijing. Todo comenzó como el "almuerzo rápido" para los trabajadores del muelle del río Tonghui. A finales de la dinastía Qing, los muelles estaban llenos de actividad. Los trabajadores, cargando pesada carga, necesitaban una comida que fuera rápida y contundente. Un vendedor ambulante llamado Maestro Zhang tuvo la idea: "fideos con salsa mezclada". Lanzó fideos tirados a mano y contundentes con una salsa espesa, salada y sabrosa, y añadió algo de pepino crudo para dar un toque fresco. Podías terminar un cuenco en tres minutos, y la energía te duraba horas. Los fideos eran baratos, satisfactorios y llenos de sabor, convirtiéndose rápidamente en la "comida rápida de puerto" favorita de los trabajadores. Más tarde, este cuenco nacido del sudor y la fatiga viajó desde el río Tonghui hasta los sinuosos hutongs de Beijing. Allí, evolucionó lentamente hasta convertirse en el querido e icónico plato que conocemos hoy: el Zhajiangmian de la Vieja Beijing.

No sooner had they left Daoxiangcun than a wave of rich, savory aroma washed over them, pulling them straight into the neighboring Beijing Noodle House. It all started as the "quick lunch" for dockworkers on the Tonghui River. In the late Qing Dynasty, the docks were bustling. The laborers, hauling heavy cargo, needed a meal that was fast and filling. A street vendor named Master Zhang came up with the idea: "Sauce-Mixed Noodles." He tossed hearty, hand-pulled noodles with a thick, salty-savory fried sauce and threw in some raw cucumber for a fresh crunch. You could finish a bowl in three minutes flat, and the energy would keep you going for hours.

The noodles were cheap, satisfying, and packed with flavor, quickly becoming the dockworkers' favorite "port-side fast food." Later, this bowl born from sweat and toil traveled from the Tonghui River into Beijing's winding hutongs. There, it slowly evolved into the beloved, iconic dish we know today: Old Beijing Zhajiangmian.



Ante ellos había un cuenco de Zhajiangmian: fideos recubiertos de una salsa de soja oscura brillante y coronados con un arcoíris de ingredientes frescos. —La salsa está hecha con salsa de soja amarilla Liubiju y panceta cocida a fuego lento —explicó un chef—.

Y usamos al menos ocho ingredientes: pepino rallado, brotes de soja, soja verde, hojas de rábano, apio picado, repollo rallado, ajo y brotes de toon chino... Los fideos deben servirse directamente de la olla para lograr la textura perfecta.

Before them sat a bowl of Zhajiangmian: noodles coated in glossy, dark soybean paste and topped with a rainbow of fresh toppings. "The paste is made from Liubiju yellow soybean sauce and slow-braised pork belly," a chef explained. "And we use at least eight toppings: shredded cucumber, bean sprouts, soybeans, radish greens, diced celery, shredded cabbage, garlic, and Chinese toon shoots... The noodles must be served 'guo tiao'er' —straight from the pot—for the perfect chew!"

Zha jiangmian

Noodles with Soy Bean Paste, Beijing Style





Parada 4: **Restaurante Donglaishun**
Cordero cortado tan fino como alas de cigarra—solo entonces se derrite verdaderamente en la boca.

Lamb sliced as thin as cicada wings—only then does it truly melt in the mouth.

Al caer la tarde, Bei Bei y Dou Dou levantaron la gruesa cortina de tela de algodón, y una ola de cálido y fragante aroma a cordero los recibió— ¡habían llegado a Donglaishun! Fundado en 1903, este restaurante centenario es sinónimo de la olla caliente de bronce de Beijing. Mira—en cada mesa se asienta una brillante olla de bronce, con carbón ardiendo en el centro y un caldo claro burbujeando. El cordero en Donglaishun es particular: debe ser carne premium de las praderas de Mongolia Interior. Los maestros cortadores muestran una habilidad increíble, cortando la carne "tan fina como el papel, tan uniforme como el cristal, tan alineada como un hilo". Colocadas en platos de porcelana, las láminas parecen flores en flor. Desde finales de la dinastía Qing hasta hoy, la olla de bronce de Donglaishun no solo cocina cordero, sino también la calidez de los inviernos de la vieja Beijing y el alegre sabor de la reunión.

As evening fell, Bei Bei and Dou Dou lifted the thick cotton door curtain, and a wave of warm, fragrant mutton aroma greeted them—they had arrived at Donglaishun! Founded in 1903, this time-honored restaurant is synonymous with Beijing's bronze-pot hot pot. Look—on every table sits a gleaming bronze pot, with charcoal burning brightly in the center and clear broth bubbling away. The mutton at Donglaishun is particular: it must be premium meat from Inner Mongolian grasslands. The master slicers showcase incredible skill, cutting the meat "as thin as paper, as even as crystal, as uniform as thread." Arranged on porcelain plates, the slices look like blooming flowers. From the late Qing Dynasty to today, Donglaishun's bronze pot simmers not just mutton, but also the warmth of old Beijing winters and the joyful flavor of reunion.

— ¡Esta comida tiene una gran historia! —explicó Bei Bei—. Se remonta a la dinastía Yuan. La leyenda cuenta que los soldados mongoles usaban sus cascos como ollas para cocinar carne. El cordero se cocina en segundos en este caldo hirviendo. Luego, mójalos en salsa de sésamo con un toque de flor de cebollino y tofu fermentado— ¡absolutamente delicioso!

"This meal has a grand history!" Bei Bei explained. "It dates back to the Yuan Dynasty. Legend has it that Mongolian soldiers would use their helmets as pots to cook meat! The mutton cooks in seconds in this boiling broth. Then, you dip it in sesame sauce with a touch of leek flower and fermented tofu— absolutely delicious!"

olla caliente de bronce



Mutton hotpot

¡Mezclar una auténtica salsa de sésamo también es parte de la diversión! Pasta de sésamo, salsa de flor de cebollino, salmuera de tofu fermentado, cilantro, cebolletas... mézclalos como quieras. Toma una lámina de cordero, pásala rápidamente por el caldo claro hasta que cambie de color, luego cúbreala con la salsa y métetela en la boca— fresca, tierna y fragante, ¡se derrite en tu lengua!

Mixing an authentic sesame sauce dip is part of the fun! Sesame paste, leek flower sauce, fermented tofu brine, cilantro, scallions... mix them as you like. Pick up a slice of mutton, give it a quick dip in the clear broth until it changes color, then coat it in the sauce and pop it in your mouth— fresh, tender, and fragrant, it melts on your tongue!







Parada 5: **Menkuang Luzhu**

Intestinos, pulmón y pan plano—cocidos a fuego lento en un caldo maestro que lleva un siglo de sabor.

Intestines, lung, and flatbread—simmered in a master stock carrying a century of flavor.

A la mañana siguiente, guiados por un aroma rico que conmueve el alma, Bei Bei y Dou Dou se metieron en un callejón aún más estrecho. El olor era audaz, profundo y lleno de la confianza que proviene de especias magistrales y caldo añejo— ¡habían llegado a Menkuang Luzhu! Menkuang Luzhu es la leyenda más auténtica de la "comida callejera" de la vieja Beijing. Una olla gigante de caldo maestro, hirviendo a fuego lento durante innumerables años, cocina tiernos intestinos de cerdo, cubos de pulmón elásticos, tofu frito y pasteles de trigo—todo empapado de rico sabor. Este humilde plato evolucionó del imperial "Suzao Rou", ofreciendo una satisfacción pura y contundente en cada cuenco desordenado y sabroso. Es el sabor vibrante de la vida cotidiana, servido con entusiasmo.



The next morning, led by a soul-stirring, rich aroma, Bei Bei and Dou Dou ducked into an even narrower alley. The smell was bold, deep, and full of the confidence that comes from masterful spices and aged broth—they had arrived at Menkuang Luzhu!

Menkuang Luzhu is old Beijing's most down-to-earth "street food legend." A giant pot of master broth, simmering for untold years, stews tender pork intestines, springy lung cubes, fried tofu, and wheat cakes—all soaked through with rich flavor. This humble dish evolved from the imperial "Suzao Rou," offering pure, hearty satisfaction in every messy, flavorful bowl. It's the vibrant taste of everyday life, served with gusto.



Luzhu



Luzhu

Bei Bei miró dentro de un cuenco humeante de luzhu. Estaba lleno de pulmón de cerdo, intestinos delgados, tofu y dados de pastel de trigo horneado, nadando en un caldo profundo y sabroso. Probó tentativamente un trozo de intestino. Empapado en la sopa sabrosa, liberó un sabor salado y fragante en su boca.

— ¡Mmm, qué rico! —dijo, con la boca haciendo agua—. Es tierno pero aún un poco chicloso.

No es refinado, pero está lleno de vida. Nacido en los bulliciosos mercados, se ha convertido en el sabor más sólido y perdurable, conectando los recuerdos de generaciones de pekineses.

Bei Bei peered into a steaming bowl of luzhu. It was filled with pork lung, small intestines, tofu, and diced baked wheat cakes, all swimming in a deep, savory broth. She tentatively tried a piece of intestine. Soaked in the flavorful soup, it released a salty, fragrant taste in her mouth. "Mmm, so yummy!" she said, her mouth watering. "It's tender but still a little chewy."

It's not refined, but it's bursting with life. Born in the bustling markets, it has become the most solid and enduring flavor, connecting the memories of generations of Beijingers.



Parada 6: **ESPINO CONFITADO en el HUTONG**

Con un solo crujido, el invierno se vuelve dulce.

With a single crunch, winter turns sweet.

En el viento frío, el puesto del abuelo brillaba con sartenas de bayas de espino confitadas, ¡cada una como un rubí! Bei Bei se puso de puntillas y señaló el racimo más grande. El glaseado de azúcar de roca era cristalino, con espinos rojo brillante brillando en su interior.

In the chilly wind, the grandpa's stall gleamed with strings of candied hawthorn berries, each like a ruby!

Bei Bei stood on her tiptoes and pointed to the biggest bunch.

The rock sugar glaze was crystal clear, with bright red hawthorns shining inside.



— ¡Estos dulces se remontan a la dinastía Song! — explicó el abuelo—. Empezaron como bolas de espino cubiertas de azúcar usadas como medicina. Conseguir el azúcar justo es un arte—esperas hasta que el almíbar burbujee y hierva, de burbujas pequeñas a grandes, y luego sumerges la fruta. ¡Eso es lo que la hace tan crujiente, brillante y nunca pegajosa!

"These sweet treats date all the way back to the Song Dynasty!" the grandpa explained. "They started as sugar-coated hawthorn balls used as medicine. Getting the sugar just right is an art—you wait until the syrup bubbles and boils, then dip the fruit in. That's what makes it so crispy, shiny, and never sticky!"

Bayas de espino Confitadas

Bingtanghulu



Bei Bei dio un bocado con cuidado— ¡crac! La cáscara dulce y quebradiza y el espino suave y ácido hicieron que sus ojos se entrecerraran de felicidad.

—Está frío y dulce —sonrió—. ¡Qué rico!

Bei Bei carefully took a bite—Crunch!

The sweet, brittle shell and the soft, tangy hawthorn made her eyes squint with happiness. "It's cold and sweet," she beamed. "So delicious!"

Parada 7: **Snacks del Templo Huguo**

Solo después de rodar en el aroma de los frijoles has probado verdaderamente los snacks de Beijing.

Only after rolling in the aroma of beans have you truly tasted Beijing snacks.



¿Quieres probar todos los sabores de Beijing en una sola parada? ¡Entonces ven a los Snacks del Templo Huguo! Este es el máximo "jardín de la vista panorámica" de los snacks estilo Beijing, donde Ludaqun rueda de placer.

Bei Bei miró un rollo regordete de arroz glutinoso cubierto de polvo de frijol dorado en el plato.

—¿Qué es esto? —preguntó.



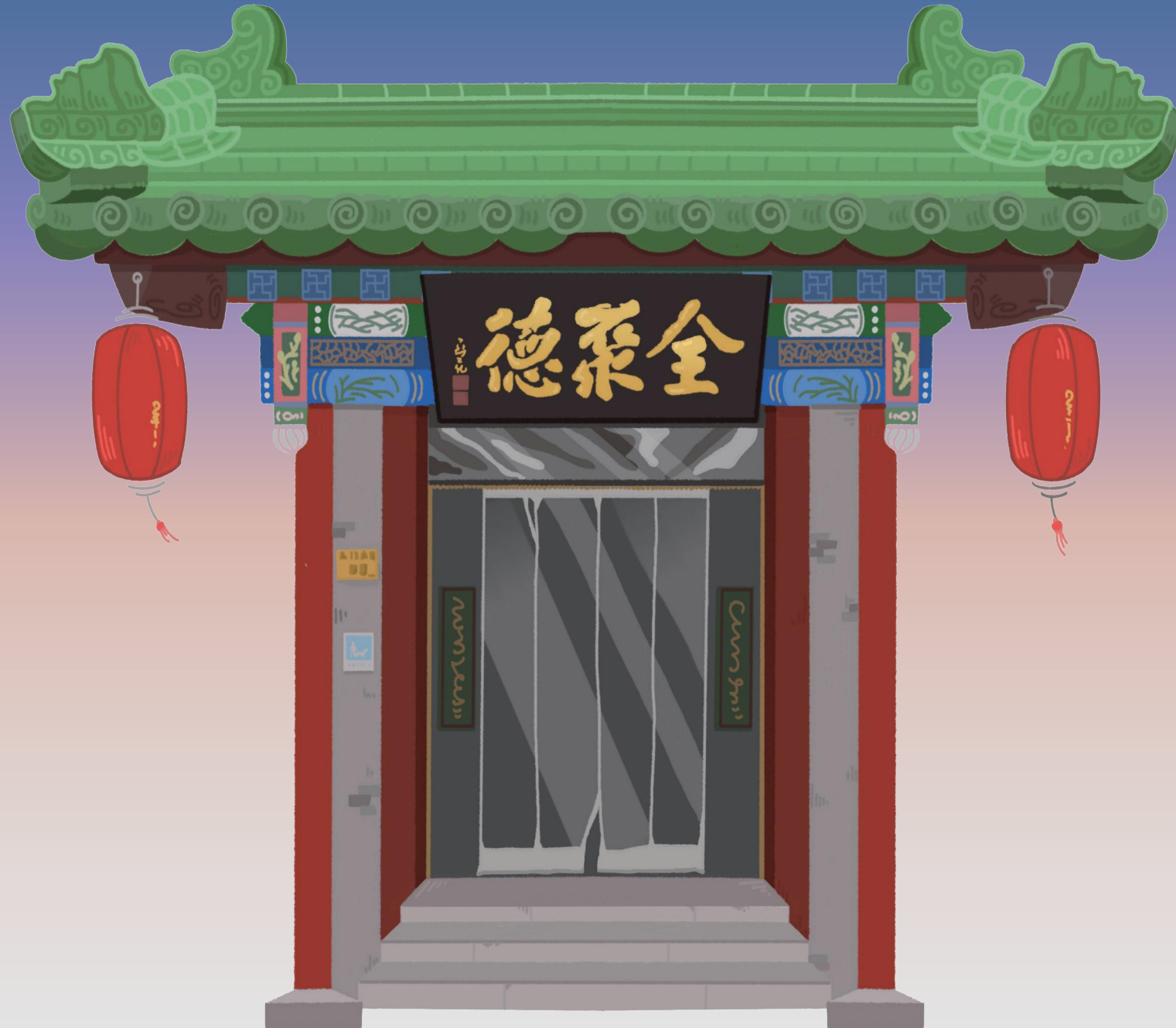
Want to taste all of Beijing's flavors in one stop? Then come to Huguo Temple Snacks! This is the ultimate "grand view garden" of Beijing-style snacks, where Lüdagun rolls in delight. Bei Bei looked at a plump roll of glutinous rice covered in golden bean powder on the plate. "What's this?" she asked.



—Se llama Ludaqun—Burro Rodando en el Polvo —explicó el tendero—. Originalmente vino del pueblo manchú, que lo llamaba "rollo de harina de frijol". Es bastante particular—el arroz glutinoso debe ser de Wuchang, Heilongjiang, y el relleno dulce de frijol se tamiza una y otra vez hasta que quede perfectamente suave. Dicen que la Emperatriz Viuda Cixi lo probó mientras viajaba y le encantó tanto que se lo llevó al palacio con ella.

"It's called Lüdagun—'Donkey Rolling on the Dust'," the shopkeeper explained. "It originally came from the Manchu people, who called it 'bean flour roll.' It's quite particular—the glutinous rice must be from Wuchang, Heilongjiang, and the sweet bean filling is sifted again and again until it's perfectly smooth. They say Empress Dowager Cixi tried it while traveling and loved it so much, she brought it back to the palace with her!"





Parada 8: **Quan jude**

Este solo bocado es Beijing en su máxima dignidad.

This single bite is Beijing at its most dignified.

En la última cena del viaje, Bei Bei y Dou Dou llegaron a un famoso restaurante de pato asado. Quanjude, el "Rey del Pato Asado", ha estado difundiendo su aroma desde 1864. Una fragancia única—una mezcla de madera de fruta ahumada y grasa crujiente de pato—los recibió en una leyenda culinaria de más de 160 años. Fundada por Yang Quanren de Hebei, esta marca centenaria se hizo famosa con un solo plato, y su secreto estaba en plena exhibición frente al horno de ladrillos abierto. Desde los altos funcionarios de la dinastía Qing hasta los invitados de todos los rincones del mundo de hoy, los fuegos en los hornos de Quanjude nunca se han apagado. Lo que se asa aquí es mucho más que un simple pato; es la forma más alta de hospitalidad de Beijing, una tarjeta de presentación sabrosa para la ciudad que ha viajado a través del tiempo.

At their final dinner of the journey, Bei Bei and Dou Duo arrived at a famous roast duck restaurant. Quanjude, the "King of Roast Duck," has been spreading its aroma since 1864. A unique fragrance—a mix of smoked fruitwood and crispy duck fat—welcomed them into a culinary legend spanning over 160 years. Founded by Yang Quanren from Hebei, this time-honored brand made its name with a single dish, and its secret was on full display by the open brick oven.

From the high officials of the Qing Dynasty to guests from all corners of the world today, the fires in Quanjude's ovens have never gone out. What is roasted here is far more than just a duck; it is Beijing's highest form of hospitality, a flavorful name card for the city that has traveled through time.



Bei Bei aprendió a envolver un panqueque delgado alrededor del pato, añadiendo tiras de pepino, cebolletas y un toque de salsa de frijol dulce. Dio un gran bocado. La piel estaba crujiente, la carne tierna y llena de sabor. Movi6 la cabeza de puro deleite:

— ¡Esto es absolutamente increíble!

Bei Bei learned to wrap a thin pancake around the duck, adding cucumber strips, scallions, and a dab of sweet bean sauce. She took a big bite. The skin was crispy, the meat was tender and flavorful. She swayed her head with pure delight:

"This is absolutely amazing!"



Pato

asado



— ¡Guau, guau! ¡Mira, es la superestrella! —parecía decir Dou Dou—.

El pato asado existe desde la dinastía Ming, pero fue durante la dinastía Qing cuando se convirtió en lo que es hoy. Los patos son una raza especial, alimentados a la fuerza durante solo 60 días hasta que están perfectamente gordos. ¡Mira la habilidad del chef—

cada pato se corta exactamente en 108 rebanadas, cada una con un trozo de esa piel crujiente! Y aquí hay un secreto real: en el palacio imperial, solían mojar la piel crujiente directamente en azúcar. ¡Se derrite en tu boca!

"Woof! Woof! Look, it's the superstar!"

Dou Dou seemed to say. "Roast duck has been around since the Ming Dynasty, but it was during the Qing Dynasty that it became what it is today! The ducks are a special breed, force-fed for just 60 days until they're perfectly plump! Watch the chef's skill—each duck is carved into exactly 108 slices, each with a piece of that crispy skin! And here's a royal secret: in the imperial palace, they used to dip the crispy skin directly into sugar. It melts in your mouth!"



Bei Bei y Dou Dou caminaron a casa, con el corazón y el estómago llenos. Los sabores de los hutongs de Beijing—lo agrio, lo dulce, lo sabroso y lo rico—quedaron grabados para siempre en sus papilas gustativas y en sus recuerdos.

Bei Bei and Dou Dou walked home, their hearts and bellies full. The flavors of Beijing's hutongs—the sour, the sweet, the savory, and the rich—were now etched into their taste buds and their memories forever.



Persiguiendo aromas por los Hutong: un viaje lleno de sabor

