



ichingo.app

Guía de la cultura china

La cultura del té en China: mucho más que una simple bebida.

茶文化 · 功夫茶 · 六大茶类 · 茶道

5.000 años de historia, seis familias productoras de té y el arte de desacelerar: una experiencia para todos los visitantes de China.

ichingo.app · Tu kit de herramientas completo para viajar a China

ichingo.app

Introducción: Por qué el té es el alma de China en una taza.

China no inventó el té por su sabor. Según la leyenda, el emperador Shen Nong lo descubrió en el año 2737 a. C. cuando unas hojas cayeron en su agua hirviendo. Durante los últimos 5000 años, el té ha sido medicina, moneda, instrumento de diplomacia, filosofía y ritual cotidiano, todo a la vez. Hoy en día, China produce más de 3 millones de toneladas de té al año, más que cualquier otro país del mundo.

Para un visitante extranjero, comprender la cultura del té china revela algo importante: el concepto chino del tiempo. En un país famoso por su rapidez y eficiencia, la ceremonia del té es deliberadamente lenta, con una belleza exquisita. Es una invitación a detenerse, respirar, prestar atención y estar presente. Aceptar esa invitación, aunque sea una sola vez, transformará tu perspectiva de China.

Esta guía abarca las seis familias de té chino, el arte del Gongfu Cha (功夫茶), las regiones productoras de té más famosas, dónde experimentar la cultura del té como visitante y qué aplicaciones **de ichingo.app** te ayudarán a encontrar casas de té, reservar experiencias, navegar por los mercados de té y pagar por todo.

Parte 1: Las seis familias del té chino (六大茶类)

Todo el té chino proviene de la misma planta: la Camellia sinensis. Las seis familias de té se definen exclusivamente por el procesamiento de las hojas tras la cosecha, concretamente por el grado de oxidación. Esta única variable produce tés tan diferentes en sabor, color y efectos que parecen provenir de plantas completamente distintas.

Familia	Chino	Oxidación	Color	Variedades famosas	Perfil de sabor
Té verde	绿茶 Lv Cha	Ninguno (0%)	Verde pálido / amarillo	Longjing (Pozo del Dragón), Biluochun, Mao Feng	Fresco, herbáceo, vegetal, ligero. El té más consumido en China.
Té blanco	白茶 Bai Cha	Mínimo (5-10%)	Oro pálido	Aguja de plata (Baihao Yinzhen), Peonía blanca	Delicado, dulce, sutil. El té blanco añejo desarrolla una profunda complejidad.
Té amarillo	黄茶 Huang Cha	Leve (10-20%)	Oro amarillo	Junshan Yinzhen, Mengding Huangya	Raro ypreciado. Suave, delicado, ligeramente dulce. Difícil de encontrar fuera de China.
Té Oolong	乌龙茶 Wulong Cha	Parcial (20-80%)	Del oro al ámbar	Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Dong Ding	La familia más diversa. Abarca desde aromas florales y ligeros hasta sabores

					intensos y tostados.
Té negro	红茶 Hong Cha	Completo (100%)	Marrón rojizo intenso	Keemun (Qimen), Dian Hong, Lapsang Souchong	Intenso, con sabor a malta, cálido. Nota: Los chinos lo llaman "té rojo" (红茶), no negro.
Té oscuro / Pu-erh	黑茶 Hei Cha	Post-fermentado	Marrón oscuro/negro	Pu-erh (Yunnan), Liu Bao (Guangxi)	Terroso, amaderado, profundo. Las versiones añejadas son piezas de colección que valen miles.

🔑 ¿ **Sabías que** cuando los occidentales dicen "té negro", los chinos dicen "té rojo" (红茶 hong cha)? Porque el líquido resultante es rojo, no negro. Lo que en China se conoce como "té negro" (黑茶 hei cha) se refiere a tés posfermentados como el Pu-erh. Esto genera mucha confusión en las teterías: si pides "té negro" en China, siempre aclara a qué tipo te refieres.

Los tés más famosos que todo visitante debería conocer

Té	Chino	Región	Por qué es famoso
Longjing (Pozo del Dragón)	龙井	Hangzhou, Zhejiang	El té verde más emblemático de China. Hojas planas de color verde jade. Sabor a nuez, dulce y fresco. El té de los emperadores, históricamente reservado para los tributos imperiales. El mejor proviene de la zona del Lago del Oeste en Hangzhou.
Da Hong Pao	大红袍	Montañas Wuyi, Fujian	El oolong más legendario. Los seis arbustos originales de Da Hong Pao, ubicados en un acantilado de Wuyi, son tesoros nacionales: unos pocos gramos de hojas de estos árboles llegaron a venderse por 30 000 dólares. Complejo, tostado, mineral.
Corbata Guan Yin	铁观音	Anxi, Fujian	El té oolong que dio origen a un movimiento mundial del té. Floral, cremoso, con notas a orquídea. Su nombre proviene de la Diosa de Hierro de la Misericordia. Es enormemente popular en el sudeste asiático y entre los visitantes extranjeros.
Aguja de plata	白毫银针	Fuding, Fujian	El té blanco máspreciado de China. Solo se recolectan los brotes sin abrir. Cubierto de pelusa blanca (agujas plateadas). Dulzura delicada y melosa. Envejece maravillosamente durante décadas.
Pu-erh	普洱茶	Yunnan	El té fermentado más complejo del mundo. Prensado en forma de tortas y añejado; algunas tortas de más de 50 años se venden por decenas de miles de dólares. Terroso, profundo, medicinal. Muy apreciado en Hong Kong y Guangdong.
Keemun (Qimen)	祁门红茶	Qimen, Anhui	El mejor té negro de China y uno de los mejores tés del mundo. Con notas a vino, frutas y flores. El té que se usaba

originalmente en las mezclas del English Breakfast.
Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Parte 2: El arte del Gongfu Cha (功夫茶)

Gongfu Cha (功夫茶), que literalmente significa "**té con destreza**", es el método chino para preparar té con extraordinaria precisión y cuidado. Se utilizan pequeñas teteras de barro o gaiwans de vidrio, tazas diminutas y múltiples infusiones cortas. El objetivo no es la comodidad, sino extraer cada matiz de sabor del té a través de entre 6 y 12 infusiones de las mismas hojas.

Los Cuatro Tesoros del Gongfu Cha

Herramienta	Chino	Propósito y notas
Tetera de arcilla de Yixing	紫砂壺 Zisha Hu	Hecha de arcilla púrpura de Yixing (Jiangsu). Esta arcilla porosa absorbe los aceites del té con el paso de los años; una tetera bien curada produce un té de mejor calidad. Las teteras antiguas de Yixing, elaboradas por fabricantes famosos, se venden por millones. Se pueden encontrar teteras funcionales de buena calidad desde 50 ¥ hasta más de 50 000 ¥.
Gaiwan	盖碗	Un recipiente con tapa que sirve tanto para preparar infusiones como para beber. Más versátil que una tetera: la tapa permite controlar el tiempo de infusión. Más fácil de limpiar que una tetera de barro. Un elemento básico en las casas de té.
Jarra de té (Taza de la equidad)	公道杯 Gongdao Bei	Tras la infusión, el té se vierte en esta jarra para igualar la concentración antes de servirlo en tazas individuales. Así se garantiza que todas las tazas tengan el mismo sabor. Su nombre significa «taza de la equidad».
Tazas de té	品茗杯	Tazas pequeñas sin asa con capacidad para 30 a 50 ml. Su tamaño reducido es intencional: el té se bebe lentamente y cada taza debe terminarse mientras aún esté caliente. Algunos juegos incluyen tazas altas para degustar el aroma antes de tomarlo.

Cómo preparar té Gongfu Cha — Paso a paso

1	Calienta los recipientes: vierte agua caliente sobre la tetera y las tazas antes de preparar el té. Esto elimina el polvo y precalienta todo para que la temperatura de infusión se mantenga estable.
2	Agregue las hojas de té: llene la tetera o gaiwan con hojas secas hasta un 30 o 40 por ciento de su capacidad. Esta cantidad de té es mucho mayor que la que se usa en la preparación occidental.
3	El enjuague (para despertar el té): Vierta agua caliente sobre las hojas, remueva brevemente y

	deseche inmediatamente. Esto abre las hojas, elimina el polvo y las prepara para la primera infusión.
4	Primera infusión: Vierta agua a la temperatura correcta (vea la tabla a continuación). Deje reposar solo de 15 a 30 segundos, mucho menos que en la preparación occidental. Vierta inmediatamente en la taza de referencia.
5	Sirva por igual: desde la taza de la porción equitativa, llene todas las tazas de los invitados simultáneamente. Esto garantiza un sabor idéntico para todos en la mesa.
6	Repetir: cada infusión posterior puede ser un poco más larga (añadir de 5 a 10 segundos por preparación). Los buenos té oolong y pu-erh se pueden preparar de 8 a 12 veces, revelando cada vez diferentes capas de sabor.
7	La mesa de té (茶盘): El agua sobrante y los restos de enjuague se drenan en la mesa de té, una bandeja de bambú o madera con un canal de drenaje. Esto mantiene la ceremonia limpia y propicia la meditación.

Guía de temperatura del agua

Tipo de té	Temperatura del agua	Por qué
Té verde	70–80 °C (158–176 °F)	El calor intenso destruye las delicadas catequinas del té verde y produce amargor. Nunca utilice agua hirviendo.
Té blanco	75–85 °C (167–185 °F)	El calor suave conserva su dulzura sutil. El té blanco añejo tolera mejor el agua ligeramente más caliente.
Té amarillo	75–85 °C (167–185 °F)	Consúmelo como si fuera té verde. Es muy raro; puede que no lo encuentres fuera de Hunan y Sichuan.
Té Oolong	85–95 °C (185–203 °F)	Los té oolong ligeramente oxidados prefieren temperaturas más bajas; los oolong muy tostados necesitan agua casi hirviendo.
Té negro	90–95 °C (194–203 °F)	La oxidación completa significa que las hojas pueden soportar altas temperaturas sin volverse excesivamente amargas.
Pu-erh	95–100 °C (203–212 °F)	Utilice siempre agua hirviendo. El calor intenso abre adecuadamente las hojas fermentadas y comprimidas.

💡 **Consejo para visitantes:** Cuando alguien en una casa de té china golpea suavemente la mesa con dos dedos después de que le sirvas el té, te está dando las gracias. Este gesto se originó en la dinastía Qing, cuando el emperador Qianlong viajaba disfrazado y servía té a sus acompañantes. Para no revelar su identidad, sus acompañantes golpeaban la mesa con dos dedos doblados en señal de reverencia. Este gesto perdura hasta hoy como una sutil muestra de gratitud.

Parte 3: Cultura de la casa de té (茶馆 Chaguan)

La casa de té china es uno de los grandes inventos de la vida urbana. A diferencia del ajetreo de una cafetería, una casa de té está diseñada para disfrutar del tiempo libre: para conversar, negociar negocios, contar historias, escuchar música, jugar al ajedrez y, simplemente, no hacer nada durante una o tres horas. En Chengdu, en particular, las casas de té son el corazón social de la ciudad.

Cultura de las casas de té por ciudad

Ciudad	Estilo casa de té	Qué esperar
Chengdu	Al estilo de Sichuan (川茶馆)	La ciudad de las casas de té más famosa de China. Casas de té al aire libre en parques y patios de templos. Sillas de bambú, servicio de limpieza de oídos, espectáculos de ópera de Sichuan con cambio de rostros. Té gaiwan: entre 10 y 30 yenes. Quédese todo el día; nadie le pedirá que se vaya.
Hangzhou	Longjing (龙井茶馆)	Tranquilas casas de té a orillas del lago Oeste. Pida té Longjing recién hecho; es posible que le asignen una mesa junto a los campos donde se cosechó esa misma mañana. Un servicio de alta calidad que vale la pena: entre 50 y 200 yenes por persona.
Fujian	Tiendas de té Gongfu (功夫茶)	La cuna del té Gongfu Cha. En Anxi y Wuyi, los dueños de las teterías pueden dedicar toda una tarde a que pruebes decenas de tés oolong. Comprar es opcional; la hospitalidad es genuina.
Yunnan	Tiendas de té Pu-erh (普洱茶)	Las tiendas de té de Yunnan funcionan más como vinotecas: los coleccionistas serios vienen a degustar pasteles añejos y a hablar de añadas. Resulta fascinante incluso si solo estás curioseando.
Shanghái/Pekín	Casas de té de diseño (新式茶馆)	Casas de té modernas que combinan la ceremonia tradicional con un diseño contemporáneo. Son populares entre los jóvenes urbanos chinos. Algunas ofrecen cócteles de té y menús de maridaje. Precio: entre 80 y 300 yenes por persona.
A escala nacional	Casas de té de estilo antiguo en la ciudad	Se encuentra en todas las ciudades chinas, cerca de templos y barrios antiguos. Ambiente tradicional, aperitivos locales, partidas de ajedrez o mahjong. Generalmente entre 15 y 40 yenes por olla.

 **ichingo.app — Conexión de aplicaciones en China:** Encuentra y reserva casas de té en China:

Dianping (大众点评) — El Yelp de China. Busca casas de té (茶馆 o 茶室) cerca de tu ubicación para encontrar casas de té con fotos, precios y reseñas. La mayoría de las casas de té están en Dianping. Guía completa en ichingo.app.

Meituan (美团): Algunas casas de té ofrecen reservas y cupones a través de Meituan. También puedes usar Meituan para pedir comida a domicilio y acompañar tu sesión de té. Consulta la guía completa en ichingo.app.

RedNote (Xiaohongshu): la mejor plataforma para descubrir casas de té poco conocidas o de moda. Busca tu ciudad y la palabra "茶馆" para obtener recomendaciones con muchas fotos de los lugareños. Muchas publicaciones están en chino, pero las fotos cuentan la historia.

Klook: para experiencias guiadas de ceremonia del té que se pueden reservar en inglés con pago con

tarjeta internacional. Busca «ceremonia del té China» para ver opciones seleccionadas en las principales ciudades. Guía completa en ichingo.app.

Parte 4 — Las principales regiones productoras de té de China

La geografía del té en China es tan compleja y fascinante como sus regiones vinícolas. El clima, la altitud, el suelo y la tradición de procesamiento se combinan para producir té con identidades completamente distintas. Estas son las regiones que vale la pena conocer:

Región	Tés famosos	Por qué es importante
Provincia de Zhejiang	Longjing, Anji Bai Cha	Cuna del té verde más famoso de China. La región del Lago del Oeste (Xihu), cerca de Hangzhou, produce el té Longjing de la más alta calidad, que se cosecha únicamente a principios de la primavera. Visite los campos de té en marzo o abril.
Provincia de Fujian	Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Aguja de Plata, Lapsang Souchong	La provincia de té más diversa. Anxi produce oolong; las montañas Wuyi producen oolong tostado y Lapsang Souchong; Fuding produce té blanco. Un paraíso para los amantes del té.
Provincia de Yunnan	Pu-erh, Dian Hong (té negro de Yunnan)	En Xishuangbanna y las montañas cercanas a Simao crecen árboles de té milenarios de hasta 1000 años de antigüedad. Es el lugar de origen de la Camellia sinensis. Algunos pasteles de té Pu-erh elaborados con árboles centenarios se revalorizan con el tiempo, al igual que los vinos finos.
Provincia de Anhui	Keemun (Qimen), Huangshan Mao Feng	Huangshan (Montaña Amarilla) produce algunos de los mejores té verdes de China. El Keemun, el gran té negro de China, proviene del condado de Qimen, en esta provincia.
Provincia de Hunan	Junshan Yinzhen (té amarillo), té oscuro Anhua	Cuna del raro té amarillo y de los té oscuros añejos. Menos visitada por los turistas, pero de gran importancia en la historia del té chino.
Provincia de Guangdong	Dancong Oolong, Té Fénix	Las montañas del Fénix (Fenghuang) producen algunos de los té oolong de árbol único más complejos de China, ya que cada arbusto produce un perfil de sabor único: miel, almendra, flor de jengibre.

 **ichingo.app — Conexión con la aplicación China:** Visitando las regiones productoras de té de China:

Feizhu (飞猪): reserve billetes de tren de alta velocidad a Hangzhou (Longjing), Fuzhou (Tie Guan Yin) o Kunming (Pu-erh). Guía completa en ichingo.app.

Mapas de Baidu (百度地图): navegue hasta plantaciones de té y mercados en cualquier ciudad. Busque 茶园 (jardín de té) o 茶叶市场 (mercado de té) para conocer opciones cercanas. Guía completa en ichingo.app.

Klook: Visitas guiadas a plantaciones de té en Hangzhou (Lago Longjing del Oeste) y las montañas

Wuyi. En inglés, se pueden reservar con tarjetas internacionales.

Didi (滴滴): Alquila un coche privado para acceder a zonas remotas de plantaciones de té sin servicio de transporte público. Consulta la guía completa en ichingo.app.

Parte 5 — Etiqueta del té y lo que debe saber un visitante

5A. Etiqueta esencial del té

✓ HACER

- Cuando alguien te sirva el té, golpea la mesa con dos dedos; esto significa "gracias".
- Sostenga la taza con ambas manos al recibir el té de un anfitrión; esto demuestra respeto.
- Espera a que el anfitrión o la persona de mayor edad beba primero antes de dar un sorbo.
- Acepta al menos una recarga aunque no tengas sed; negarte puede parecer de mala educación.
- Admira la tetera o el juego de té; comentarlo es un verdadero halago.
- Sirve a los demás antes de servirte a ti mismo.

✗ NO LO HAGAS

- Llena tu propia taza antes de que las de tus invitados estén llenas.
- Colocar la tetera con el pico apuntando hacia alguien se considera agresivo o grosero.
- Golpea la mesa con los cinco dedos; solo dos dedos (índice y medio) para el gesto de gratitud.
- Deja la tapa del gaiwan o la tetera boca abajo; esto indica que quieres más agua caliente, no que hayas terminado.
- Bebe el té hasta la última gota de un solo trago; el Gongfu Cha es para sorbos lentos y múltiples.
- Ignora la oferta de rellenar tu vaso; confírmalo con un toque de dos dedos, incluso si tapas tu vaso.

5B. Qué decir: frases útiles

Inglés	Chino	Pronunciación
Este té está delicioso	这茶很好喝	Zhe cha hen hao he
¿Qué tipo de té es este?	¿Qué tipo de té es este?	¿Qué es esto?
¿Puedo tomar un poco más?	¿Puedo tomar otra copa?	¿Keyi zai lai yi bei ma?
Me gustaría probar Longjing.	Quiero probar el té Longjing.	Wo xiang shishi Longjing
¿Cuánto cuesta cada maceta?	¿Cuánto cuesta una olla?	¿Cuánto dinero tienes?
La tetera es preciosa	Esta tetera es preciosa.	Zhe chahu gallina piaoliang

¿Tienes té pu-erh?	¿Tienes té Pu'er?	¿Tienes té Pu'er?
Gracias (gesto de golpear el té)	(Golpeteo con dos dedos sobre la mesa)	—

5C. Comprar té: lo que debes saber

- Los mercados de té de China (茶叶市场) son abrumadores: decenas de vendedores, cientos de variedades de té y casi nadie habla inglés. Llega sabiendo qué quieres probar.
- Se recomienda probar los té, y la degustación es gratuita. Un buen vendedor le preparará varias muestras antes de que realice la compra. Nunca se sienta obligado a comprar después de probarlos.
- Los precios varían enormemente: un mismo té puede costar 20 yenes o 20 000 yenes por 100 gramos. Las diferencias de calidad son reales, pero se necesita experiencia para detectarlas.
- Precios iniciales seguros: té verde de consumo diario de buena calidad: entre 50 y 200 yenes por 100 g; té oolong de buena calidad: entre 100 y 500 yenes por 100 g; té blanco de buena calidad: entre 80 y 300 yenes por 100 g.
- El té envasado al vacío y preparado en fábrica es más seguro para los viajes internacionales que el té a granel en bolsitas.
- Los mejores regalos para los amantes del té: pequeñas latas de Longjing envasadas al vacío, mini pasteles individuales de Pu-erh o un sencillo juego de gaiwan.

 **ichingo.app — Conexión de aplicaciones con China:** Compra té en China con el apoyo de una aplicación:

Alipay / WeChat Pay: en los mercados de té no se acepta mucho efectivo. Configura Alipay con tu tarjeta internacional antes de visitar cualquier mercado de té. Encontrarás la guía completa de configuración en ichingo.app.

Yandex Translate: apunta la cámara a las etiquetas de los envases de té para traducir los ingredientes, el origen, la fecha de cosecha y la calidad. No necesitas VPN dentro de China. Guía completa en ichingo.app.

Taobao / JD.com: Para comprar té en línea con entrega a tu hotel o Airbnb. JD.com ofrece té auténticos certificados de las principales marcas. Taobao cuenta con la mayor selección. Ambas guías están disponibles en ichingo.app.

大众点评 (Dianping): busque en 茶叶市场 el mercado de té principal más cercano en cualquier ciudad china, con horarios de apertura y opiniones de los usuarios.

Parte 6 — Guía de referencia rápida para visitantes

El kit de herramientas completo de ichingo.app para la cultura del té.

Necesidad	Aplicación	Cómo ayuda
-----------	------------	------------

Encuentra una casa de té	Dianping (大众点评)	Busca cafeterías o bares en cualquier ciudad. Calificaciones, fotos, precios y horarios. La plataforma de reseñas locales más confiable de China.
Reserva una experiencia de ceremonia del té.	Klook	Ceremonias de té guiadas en inglés, con reserva previa. Se aceptan Visa y Mastercard. Disponibles en Pekín, Shanghai, Hangzhou y Chengdu.
Diríjase a plantaciones de té o mercados.	Mapas de Baidu	Busque 茶园 (jardín de té) o 茶叶市场 (mercado de té). Interfaz en inglés para los principales destinos.
Llegar a las regiones productoras de té	Feizhu / Trip.com	Billetes de tren de alta velocidad a Hangzhou, Fuzhou, Kunming o cualquier ciudad productora de té. Guías completas en ichingo.app.
Traducir el empaque del té	Traductor de Yandex	Traducción automática de textos chinos: etiquetas de envases, menús, letreros. No se necesita VPN.
Pagar en los mercados de té	Alipay / WeChat Pay	Los mercados de té casi no aceptan efectivo. Prepáralo antes de ir. Consulta las guías para configurar tarjetas internacionales en ichingo.app.
Compra té online	JD.com/Taobao	JD para tés de marca certificados; Taobao para una selección más amplia. Ambas plataformas realizan envíos a hoteles. Guías en ichingo.app.
Descubre los lugares de moda para tomar té.	Xiaohongshu (RedNote)	La mejor plataforma de China para descubrir casas de té visuales. Busca el nombre de la ciudad más 茶馆.

Reflexión final

Existe un proverbio chino que dice: «La primera taza de té te despierta. La segunda te hace pensar. La tercera te hace olvidar el mundo». El Gongfu Cha no se trata de obtener cafeína de la forma más eficiente posible. Se trata de tener un motivo para sentarse con otra persona, prestarle toda tu atención y compartir algo hermoso durante una hora.

En un país de 1.400 millones de habitantes que se mueven a una velocidad extraordinaria, se trata de un acto radical. Y se ha practicado aquí, prácticamente de la misma forma, durante 5.000 años.

Para obtener guías paso a paso de todas las aplicaciones mencionadas en este documento (Dianping, Klook, Baidu Maps, Feizhu, Yandex Translate, Alipay, JD.com, Taobao y más), visite **ichingo.app**, su kit de herramientas completo para experimentar China.



ichingo.app

Tu kit completo para viajar por China

