

Cozinha coreana ganha palco em SP impulsionada pelo k-pop e pelos k-drama

Donos de restaurantes relatam aumento da procura por pratos coreanos por não descendentes; veja como se portar nessas casas

Por Cintia Oliveira, Especial para o Estadão

Desde 2013, quando ingressou no restaurante da família, o coreano New Shin La Kwan, localizado no Bom Retiro, o empresário Sae Kim viu o perfil da clientela mudar diante de seus olhos. Outrora formada, basicamente, por membros da comunidade coreana, os clientes brasileiros foram chegando aos poucos, atraídos pelo interesse crescente pela cultura coreana. “O pessoal chegava no restaurante com o celular, me mostrava uma foto de alguma novela, filme coreano, e me perguntava ‘o que é isso?’ Você tem esse prato no cardápio?”, lembra.

Embora a imigração coreana no Brasil, que completa 60 anos no ano que vem, não seja lá tão recente, só de uns anos para cá é que a cultura tem ultrapassado as fronteiras da comunidade. Tudo começou pela explosão do k-pop, a música pop coreana, mundo afora. “O k-pop conquistou os jovens brasileiros de uma forma que, antes da pandemia, tinha show quase todo mês de grupos vindos da Coreia do Sul. E isso foi antes do BTS explodir. Quando eles vieram pela primeira vez para cá, em 2014, ainda não eram famosos”, explica a jornalista coreana Yoo Na Kim, autora de livros sobre a cultura coreana como *A jovem Coreia: um almanaque sobre uma das imigrações mais recentes do Brasil* (publicado pela Editora SSUA).

Paralelamente ao fenômeno do k-pop, outras vertentes da cultura coreana têm ganhado força no mundo todo. Enquanto o cinema coreano se consagrou com *Parasita*, longa dirigido por Bong Joon-ho que conquistou o Oscar de melhor filme em 2019, séries como *Round 6*, da Netflix foi um sucesso de público e colecionou diversos prêmios da crítica - os mais recentes foram os Emmy de melhor ator em série dramática para Lee Jung-jae e de melhor diretor para e Hwang Dong-hyuk.

Sem dúvida, tudo isso ajudou a impulsionar a cozinha coreana. “Ao ver seu ídolo ou ator favorito consumindo determinado prato, os fãs têm interesse em prová-lo também. Um exemplo recente é o aumento do interesse no prato coreano chamado kimbap (uma espécie de sushi coreano com vegetais, peixes ou carnes), que ganhou destaque na novela coreana Uma Advogada Extraordinária (Netflix)”, explica o diretor Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB), Wankuk Kim.

Com a pandemia, as novelas coreanas, conhecidas como k-drama (embora, no Brasil, muitos chamem essas novelas de dorama, esse é o termo correto) ganharam os holofotes de tal forma que o d-rama sobre a advogada que está no espectro autista Woo Young-woo (Park Eun-bin) está no top 10 das séries mais assistidas do Brasil na plataforma de streaming desde a sua estreia no final de junho. “Por meio das novelas, a cultura coreana, que estava restrita a um público mais jovem, começou a atingir pessoas de várias idades, principalmente a geração de 30, 40 anos. Com poder aquisitivo maior, esse público começou a frequentar os restaurantes em busca dos pratos que viam nas novelas coreanas”, explica Yoo Na.

Com o fim das medidas de restrição, Sae Kim viu esse público dos d-ramas lotarem o seu New Shin La Kwan. “Eu costumo dizer que a Netflix é a minha melhor vendedora (risos). Não teria como chegar nesse público mais amplo de outra forma”, diz. Porém, as séries, filmes e d-ramas não chegam a influenciar diretamente o cardápio do New Shin La Kwan, que tem como foco o churrasco coreano preparado à mesa. “O nosso cardápio é bem enxuto, para que tudo saia da melhor forma possível. Não vamos mudar o nosso foco, mas sempre indico outros restaurantes que tenham pratos que as pessoas tenham curiosidade em experimentar”, conta Sae Kim.

Para quem tem curiosidade de provar sabores coreanos, até o dia 9 de outubro está em cartaz no Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB) a exposição Sabores da Coreia, onde é possível conhecer (e degustar!) alguns dos snacks, bebidas e produtos industrializados coreanos. “Da mesma forma que o sorvete Melona foi aprovado no Brasil, nós acreditamos que outros produtos coreanos tem tudo para ganhar o coração dos brasileiros”, diz Wankuk Kim. Sugestões como o jjapaguri (combinação de dois tipos de macarrão instantâneo coreanos, com pasta de soja preta), que aparece no filme Parasita, além do samyang lamyeon, outro macarrão instantâneo que surge em Round 6, marcam presença na mostra.

E graças à comunidade coreana que reside na capital paulista, é possível encontrar diversos restaurantes coreanos em vários cantos da cidade. Se você nunca esteve num desses restaurantes, confira algumas dicas a seguir, para

aproveitar a experiência da melhor forma possível.

Etiqueta no restaurante coreano

Talheres

À mesa de um restaurante coreano, você vai sempre encontrar um par de jeotgarak (hashis coreanos que podem ser de metal) juntamente com sutgarak (uma colher com hastes alongadas). Essa colher não é para servir e sim para comer. “Diferentemente dos brasileiros, que usam garfo e faca, nós temos o hábito de comer com colher”, explica Yoo Na Kim.

Na chapa

Boa parte dos restaurantes coreanos tem uma chapa no centro da mesa. É dela que vai sair grelhados como o bulgogi, que consiste em carne marinada e grelhada. O garçom é o responsável por acender o fogareiro e trazer as guarnições da cozinha. Depois, com o auxílio do pegador, é só ir colocando a carne na chapa. No caso da pancetta, geralmente ela vem com uma tesoura para que você possa ir cortando a carne. Mas todo cuidado é pouco para não se perder na conversa - ou nos goles de soju - e deixar a proteína passar do ponto.

Banchan

Todos os pratos coreanos chegam à mesa escoltados por diversos acompanhamentos. A quantidade varia de um restaurante para o outro, mas o kimchi, acelga fermentada que representa a alma da cozinha coreana, é presença obrigatória. Boa parte dos restaurantes coreanos costumam oferecer reposição de alguns dos banchan. Por via das dúvidas, vale perguntar antes de pedir mais.

Como comer

Geralmente, junto com as proteínas para colocar na chapa vem uma pilha de folhas como alface, que servem como base para as trouxinhas que se faz com arroz, a carne que sai da chapa, algum molho ou algum dos banchan servidos com a proteína. É só fazer pequenas camadas de cada um desses elementos, fechar e

enfiar tudo na boca - sem a menor cerimônia.

Dolsot bibimbap

À base de arroz e vegetais, o prato ganha complementos como carne, ovo frito e uma boa colherada de gochujang, pasta de pimenta coreana. Servido no dolsot, que é uma panela de pedra coreana fumegante, assim que chegar à mesa, cabe ao comensal misturar tudo com a colher e comer. Só não deixe de provar o “queimadinho” que fica no fundo - a melhor parte para os coreanos.

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/restaurante-e-bares,cozinha-coreana-ganha-palco-em-sp-impulsionada-pelo-k-pop-e-pelos-k-drama,70004145273>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Estadão - Blog Paladar