

Gastronomia coreana para iniciantes: o que esperar da culinária que está virando moda no Brasil?

Beatriz Mizunoi

Kimchi, bulgogi, tteokbokki, bibimpap: mais do que palavras “diferentes”, esses são os nomes de alguns dos pratos mais famosos da gastronomia coreana. A culinária da Coreia caiu nas graças dos brasileiros e tem se difundido cada vez mais.

Em agosto de 2023, por exemplo, São Paulo recebeu sua primeira edição do Festival de Gastronomia Coreana no Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB), na Avenida Paulista. O evento teve, além de degustações simples e elaboradas, uma oficina e um curso de preparos coreanos.

Mas o que pode estar por trás desse sucesso? Para o chef Daniel Park, do Komah Restaurante, em São Paulo, boa parte da popularidade se deve ao aumento do consumo da cultura coreana por brasileiros.

“A partir de 2018, a gente consegue notar que em nosso público há muitas pessoas que vêm influenciadas pelo K-pop, pelos Doramas, pelas séries coreanas, a cultura no geral. Antes dessa época, eram pessoas mais curiosas pela culinária, especificamente”, detalha, em entrevista à Menu.

Apesar de estar conquistando seu espaço, a culinária coreana ainda é menos difundida no Brasil do que as de países como Japão e China, que já estão impregnadas no gosto popular. Por isso, alguns de seus ingredientes e pratos podem ser inéditos para muitos.

Principais ingredientes da gastronomia coreana

Daniel explica que cinco ingredientes compõem os pilares da culinária do país: óleo de gergelim, molho de soja (o famoso shoyu, que em coreano é ganjang), pasta de pimenta fermentada (gochujang), missô coreano (doenjang, que é mais pungente do que o missô japonês e feito exclusivamente de soja e água salgada) e pimenta em pó.

“Eles são fundamentais para construir o perfil de sabor dessa culinária”, conta, ainda citando acelga, nirá, raiz de bardana, raiz de lótus, broto de soja e khaennip, a folha de gergelim selvagem, como hortifrutigranjeiros indispensáveis.

O prato mais importante da culinária coreana, no entanto, é, sem dúvidas, o kimchi. Trata-se de um preparado fermentado de vegetais, quase sempre com acelga, que é considerado a base da alimentação dos nativos.

Gochujang (Instagram @komahrestaurante)

Pimenta com propósito

É verdade: a comida coreana é apimentada e pode assustar paladares mais sensíveis. No entanto, o chef explica que o uso dos condimentos — que estão no gosto dos coreanos desde a infância — vai muito além do que apenas fornecer picância aos preparos.

“O apimentado realmente faz sentido no preparo. Ele realça, é quase tão importante quanto o sal. Se tirar a pimenta, não fica igual”, pontua. E defende: “Nós não simplesmente pegamos uma pimenta fresca, cortamos e colocamos no prato. Não é assim que a culinária coreana introduz a picância. É em formato de flocos, pó, pasta, e vai variando de acordo com o que você vai preparar.”

Recomendações para estreantes

Para quem visita o Komah, a primeira recomendação de Daniel é o banchan set (R\$ 37), uma seleção diária de acompanhamentos e conservas que é a base da refeição coreana. “É o feijão, a farofa, o vinagrete, a saladinha... O que acompanha todo o restante da refeição”, explica.

Banchan set (Instagram @komahrestaurante)

Além disso, o samgiopsal (R\$ 70) não pode passar batido — especialmente para os amantes de carne de porco. Mais do que por sua explosão de sabores, o chef destaca a importância do ritual que acompanha o prato: “São cinco elementos separados: a carne, o arroz, as folhas, uma saladinha, a pasta de missô. A ideia é pegar uma folha na palma da mão, colocar todos esses ingredientes dentro dela e comer junto. Esse ritual de comer, o ssam, é muito importante para o coreano.”

E é verdade: a culinária coreana é cheia de rituais e sabores que a tornam especial. Por isso, vale a pena ir além dos doramas e abrir o paladar para a cultura coreana também na alimentação.

Serviço

Komah Restaurante

Rua Cônego Vicente Miguel Marino, 378 – Barra Funda, São Paulo

Telefone: (11) 3392-7072

WhatsApp: (11) 91652-2249

Horário de funcionamento: de segunda a sexta, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h; sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23h

Komah Delivery e Take Away

Rua Bartolomeu Zunega, 152 — Pinheiros, São Paulo

Telefone: (11) 3815-9746

WhatsApp: (11) 93338-6182

Horário de funcionamento: de segunda a sexta, das 11h30 às 15h e das 18h às 22h30; sábado, das 12h às 16h e das 18h às 22h30; e, domingo, das 12h às 16h.

Raio de cobertura: 10 km

<https://delivery.komahrestaurante.com.br/menu>

@komahrestaurante

<https://revistamenu.com.br/gastronomia-coreana-para-iniciantes-o-que-esperar-da-culinaria-que-esta-virando-moda-no-brasil/>

Veículo: Online -> Site -> Site Revista Menu