

Guia de Uso dos Termos Relacionados à Cultura Coreana

“Nomear é respeitar”

Com a expansão da *Hallyu* (onda coreana), a cultura do país ganhou destaque global. No entanto, alguns elementos coreanos ainda são frequentemente nomeados de forma imprecisa ou confundidos com expressões de outras culturas, o que se deve, muitas vezes, ao desconhecimento sobre os termos adequados.

Este guia tem como propósito promover o uso adequado dos termos relacionados à cultura coreana, incentivando o conhecimento e a disseminação correta das informações sobre a Coreia. Nomear corretamente é um gesto de respeito cultural que valoriza a identidade do país e fortalece o intercâmbio cultural.

Confira abaixo os termos mais confundidos e suas respectivas explicações:

Nome	Explicação
Hanbok 	Hanbok é a vestimenta tradicional da Coreia. O traje é composto por partes separadas – a parte superior, chamada <i>jeogori</i> , e a inferior, que pode ser uma saia (<i>chima</i>) ou uma calça (<i>baji</i>) –, caracterizando-se por suas linhas suaves e curvas. Com frequência, o <i>hanbok</i> é confundido com o <i>kimono</i> , mas são vestimentas distintas. O <i>kimono</i> japonês é composto por uma única peça amarrada firmemente na cintura.
K-drama 	K-drama é o termo utilizado para se referir às produções audiovisuais da Coreia (séries e novelas). No Brasil, popularizou-se o uso do termo <i>dorama</i> , cuja origem está ligada às produções japonesas, para se referir às produções coreanas. Porém, a denominação reconhecida mundialmente é <i>K-drama</i> , também usada na Coreia, pois reflete a identidade cultural do país.
Webtoon 	Webtoon é a junção das palavras Web (internet) e Cartoon (quadrinho). Trata-se de um tipo de quadrinho digital desenvolvido na Coreia, publicado em plataformas digitais, geralmente em cores e no formato vertical de leitura. Foi criado para ser facilmente lido em smartphones e computadores. Muitas vezes, o <i>webtoon</i> é confundido com <i>mangá</i> ou até mesmo com <i>anime</i> . No entanto, diferentemente dos <i>mangás</i> japoneses, que costumam ser em preto e branco e publicados no formato impresso, e dos <i>animes</i> , que são animações japonesas, o <i>webtoon</i> é um gênero

	<p>sul-coreano distinto, com identidade própria e características específicas.</p>
<p>Jeotgarak</p> 	<p>Jeotgarak são os talheres tradicionais da Coreia, compostos por duas hastes finas, geralmente feitas de metal, principalmente aço inoxidável, e com formato achatado.</p> <p>No Brasil, muitas vezes são chamados genericamente de <i>hashi</i>, termo de origem japonesa. No entanto, o <i>hashi</i> japonês costuma ser de madeira ou bambu, é mais curto e possui pontas mais finas.</p>
<p>Gimbap</p> 	<p>Gimbap é um prato preparado em formato de rolo, envolvido por alga <i>gim</i>, no qual o arroz é temperado com óleo de gergelim. A versão básica leva espinafre, cenoura, ovo, rabanete em conserva e outros vegetais, sendo possível adaptar a receita conforme o gosto pessoal. Frequentemente, o <i>gimbap</i> é confundido com o <i>sushi</i> japonês. No entanto, diferenciam-se principalmente pelo tempero do arroz: o <i>sushi</i> utiliza vinagre, enquanto o do <i>gimbap</i> é feito com óleo de gergelim.</p>
<p>Ganjang</p> 	<p>Ganjang é um molho de soja fermentado, de cor marrom e sabor profundo, que se intensifica com o processo de maturação.</p> <p>No Brasil, é muitas vezes confundido com o <i>shoyu</i> japonês. Embora ambos sejam molhos de soja fermentados, diferem em ingredientes e no processo de produção: o <i>shoyu</i> é geralmente produzido com soja e trigo, enquanto o <i>ganjang</i> é predominantemente à base de soja e passa por um período mais longo de fermentação na tradição coreana.</p>
<p>Doenjang</p> 	<p>Doenjang é uma pasta espessa fermentada, feita de soja, produzida a partir do <i>meju</i> (blocos de soja fermentada) que permanece após a preparação do <i>ganjang</i>. É considerada uma importante fonte de proteína vegetal.</p> <p>É frequentemente confundida com o <i>miso</i> japonês. No entanto, diferem-se pelo tempo de fermentação e pelo sabor: o <i>doenjang</i> passa por um processo mais prolongado, resultando em um sabor mais intenso e salgado, enquanto o <i>miso</i> costuma ter fermentação mais curta e o gosto é mais suave e adocicado.</p>
<p>Ramyeon</p> 	<p>Ramyeon é o termo que se refere ao macarrão instantâneo, um dos principais ícones do <i>K-food</i>, com ampla diversidade de tipos e sabores. Com frequência, é confundido com o <i>ramen</i> ou <i>lâmen</i> japonês. No entanto, enquanto no Brasil esta denominação é atribuída ao prato típico da culinária japonesa, geralmente feito artesanalmente, o nome <i>ramyeon</i> se refere a um alimento instantâneo desenvolvido e popularizado na Coreia.</p>

<p>Mandu</p> 	<p>Mandu é um prato coreano de massa fina recheada com variados ingredientes, podendo ser cozido no vapor, frito ou servido em sopas. No Brasil, é frequentemente confundido com o <i>guijoza</i> japonês. Contudo, o <i>mandu</i> se distingue por ter recheios geralmente mais variados, incluindo versões com <i>kimchi</i>, conter maior proporção de vegetais e variados modos de preparo em relação ao <i>guijoza</i> japonês.</p>
<p>Soju</p> 	<p>Soju é a bebida alcoólica destilada incolor cuja icônica garrafa verde se consolidou como símbolo da cultura popular da Coreia. Nos últimos anos, versões com sabores de frutas têm se expandido mundialmente. Muitas vezes confundido com o <i>saquê ou sake</i> japonês, difere deste por ser destilado, enquanto o <i>saquê</i> é uma bebida alcoólica fermentada.</p>

Fontes

- Ministry of Culture, Sports and Tourism – [Facts About Korea](#)
- National Folk Museum of Korea – [Encyclopedia of Korean Folk Culture](#)
- Korea Craft & Design Foudation - [Korea Traditional Culture Portal](#)
- Korean Food Promotion Institute – [The Taste of Korea Hansik](#)