

**Um estudo de caso em um restaurante coreano na cidade de São Paulo/SP:
compreensão e análise da gastronomia coreana**

Mariane Martins de Moura¹

RESUMO

Esta pesquisa tem como foco identificar as maneiras de oferta e os resultados da gastronomia coreana no Brasil, analisando os pratos mais representativos da culinária típica coreana. O trabalho foi baseado em um estudo de caso em um restaurante coreano da cidade de São Paulo, se utilizando de análises documentais, entrevistas e observação direta, juntamente com uma pesquisa bibliográfica sobre a imigração coreana ao Brasil. Pretendendo compreender os métodos de cocção, ingredientes, métodos de serviço e representatividade de pratos coreanos no contexto brasileiro. Isto, a partir da concepção de que a imigração é fator para mudanças gastronômicas e que a cultura coreana possui maior representatividade na atual conjuntura social brasileira. Nesse contexto, a recepção positiva pelo público brasileiro de estabelecimentos focados em especializar seus serviços para uma melhor explanação da culinária típica coreana vêm a contribuir com a expressão da cultura coreana no Brasil.

Palavras-chaves: Imigração coreana; Culinária típica coreana; Gastronomia.

ABSTRACT

This research aims to identify the ways of offering and the results of Korean cuisine in Brazil, analyzing the most representative dishes of typical Korean cuisine. The analysis was based on a case study in a Korean restaurant in the city of São Paulo, using documental analysis, interviews and direct observation, along with a bibliographic research on the Korean immigration to Brazil, aiming to absorb cooking methods, ingredients, service methods and representativeness of Korean dishes in the Brazilian context. This, from the conception that immigration is a factor for gastronomic changes and that the Korean culture is more representative in the current Brazilian social situation. In this context, the positive reception by the Brazilian public of establishments focused on specializing their services for a better explanation of typical Korean cuisine has contributed to the expression of Korean culture in Brazil.

Key-words: Korean immigration; Typical Korean Cuisine; Gastronomy.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia e as interações populacionais de migração proporcionaram e continuam a proporcionar intensas trocas de sabores e saberes. Ambas proporcionam vivências culturais e a migração é causa direta nas mudanças nas culturas gastronômicas. Para compreendermos que a alimentação, a culinária e a gastronomia sofrem mudança, por serem parte de um aspecto cultural, devemos apresentar seus conceitos e distinções.

¹ Trabalho de Conclusão para o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, apresentado no segundo semestre de 2018, orientado pelo Prof. Gustavo Adolfo Maresch.

A culinária segundo Balhs, Añaña e Krause (2018) é composta pelas expressões culturais, conseqüentemente é extremamente identitária, em que os insumos, a região, os saberes próprios de certa sociedade fazem parte de seu contexto. O autor Diez-Garcia e Castro (2018) também complementa o conceito de culinária da seguinte maneira: “Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais (p.92)”’.

Já a gastronomia, Brillat-Savarin (1995), manifesta que é o conhecimento que se refere àquilo que o Homem se alimenta, de modo que os homens sejam zelados pela melhor alimentação possível. Castro e Santos (2012), entendem a gastronomia também como a arte de cozinhar e tudo que se relaciona aos prazeres da mesa. Collaço (2013) ainda ressalta que a gastronomia é formadora de identidades sociais, em que está além do aspecto físico doméstico de uma cozinha, mas que é um conjunto de pratos, regras e símbolos. Ou seja, para pensarmos na gastronomia, como um todo, é necessário que se passe por todas as suas bases culturais, históricas, sociais e materiais (COLLAÇO, 2013).

A alimentação, por sua vez, para seu total discernimento, devemos buscar diversos enfoques e diferentes sentidos de observação de costumes e práticas, contudo eles se baseiam em cinco principais panoramas, sendo eles o biológico, o econômico, o social, o cultural, e o filosófico (CARNEIRO E MENESES, 1997). Alves e Boog (2008) também complementam dizendo que a alimentação é um fato social total, uma vez que o físico e o psíquico se unem.

Por conseguinte, como Brillat-Savarin (1995) cita, a relação entre alimentação e gastronomia é direta. Logo, a gastronomia é uma construção que se baseia nesses cinco principais panoramas e quando se altera somente uma das perspectivas desses panoramas, isso leva automaticamente a uma mudança em todo o cenário gastronômico dos indivíduos que estão inseridos dentro de suas sociedades, uma vez que se altera todo seu aspecto cultural, contudo não se perde aquilo que já foi adquirido, pois a história e as suas construções são imutáveis.

Dentro da ótica da cultura viva, para compreendermos os fenômenos da migração e os choques culturais que ela ocasiona, sendo um deles as interações gastronômicas, devemos entender como a cultura se altera. Laraia (2002) comenta sobre como a cultura se modifica e explica que existem dois tipos de mudança cultural: a interna, e a que deriva do contato de um sistema cultural com outro. Sendo que se ressalta a mudança cultural causada pelo contato de dois diferentes sistemas culturais, como o mais atuante nas sociedades humanas e o que causa mudanças mais rápidas.

Na perspectiva de mudanças culturais, a migração pode ser entendida como um contato entre dois diferentes sistemas culturais, contudo para conceber tal ligação é primordial assimilarmos a conceituação de migração, que é altamente discutida. Sendo que, existem um conjunto de fatores que influenciam seu significado, porém simplificada a migração é a mudança permanente de um indivíduo do local de residência (GOLGHER, 2004). Aliado a esse conceito, a migração é responsável por agregar ao indivíduo novos costumes, que provém a partir da socialização no novo lugar de residência. Logo, a migração é causa da mudança de cultura do indivíduo que está migrando, uma vez que o homem é fruto do meio cultural em que se socializou e em que se socializa (LARAIA, 2002). A partir desse ponto de vista, a migração pode ser considerada como o fator principal na alteração de costumes relacionados à alimentação.

Apesar de que os hábitos e costumes alimentares irão sempre sofrer constantes alterações através da migração, com a construção de sociedades organizadas se percebe também que existe uma adaptação de hábitos e práticas alimentares conforme aspectos geográficos, acontecimentos históricos e acordos sociais. As convenções alimentares já existentes vão se alternando em concordância com às mudanças socioculturais e de demarcação territorial (BARBOSA, 2009). Assim, podemos explicar que os motivos de alteração de costumes e hábitos alimentares, perpassam pela migração, aspectos geográficos, históricos e sociais.

E como a alimentação, por sua vez, é intrínseco ao ser humano sendo parte de suas necessidades fisiológicas, como narrado por Cascudo (1967) "O estômago não. É dominador, imperioso, inadiável.", sempre teremos transformações de costumes alimentares, ou seja, os mesmos não são imutáveis.

Tendo por base a definição as constantes mudanças de hábitos alimentares, podemos aliar a imigração, que, por sua vez, é fonte de diversas trocas culturais e todo o imigrante concilia novos e antigos costumes alimentares, pois sua cultura é formada por acúmulos de experiências. Como também, o local que recebe o imigrante também interage com o mesmo e recebe novas tradições. No entanto, para o imigrante a implantação de seus costumes nem sempre são fáceis, pois diversas variáveis entram em cena. Como expõe Yshida (2017):

As mudanças de clima, vegetação, disponibilidade de produtos, cenários, além de idioma, formas de trabalho, relações humanas, hábitos, faz com que seja necessário a elaboração de estratégias para dar continuidade aos costumes e práticas que mantêm a identidade da comunidade (p.2).

O Brasil, no que lhe concerne a respeito da migração, foi e ainda é um país multicultural devida ao grande número de imigrantes que recebeu ao longo da história.

Durante todo o século XIX as políticas brasileiras estimulavam a imigração para o preenchimento dos vazios demográficos. Em 1808 foi promulgada uma lei que permitia que estrangeiros se tornassem proprietários de terras e no meio do século, além do governo imperial, as províncias e iniciativas privadas também cuidavam de instalar os imigrantes no Brasil (OLIVEIRA, 2002).

E no que se refere às interações gastronômicas ocasionadas pela imigração, o presente trabalho busca identificar como a gastronomia coreana ocorre na cidade de São Paulo e qual é o resultado de suas interações sociais, como também destacar os principais pratos coreanos no cenário gastronômico no Brasil. Para tal foi feito um estudo de caso em um restaurante coreano da cidade de São Paulo, localizado no bairro Itaim Bibi, juntamente com uma pesquisa bibliográfica em diferentes fontes, como artigos e livros, que abordam a imigração e a história coreana.

No estudo de caso, foram feitos diversos procedimentos como entrevistas, comunicações de dados administrativos e análise de avaliações feitas por mídias sociais. Como exposto por Toloí e Manzini (2013, p. 3299), a entrevista é capaz de: “agregar opiniões, concepções, percepções, avaliações e descrições”, sendo assim uma análise qualitativa com abordagens quantitativas, a fim de que fosse possível identificar os trânsitos ocorridos na história da imigração coreana no Brasil e sua influência na comunidade coreana-brasileira.

Quanto ao mais, o estudo busca ajudar no aumento e divulgação da cultura e gastronomia coreana no Brasil, para que seja considerada e valorizada no atual cenário gastronômico brasileiro.

2 IMIGRAÇÃO COREANA EM SÃO PAULO

A Coréia do Sul é uma península que está no nordeste asiático, possuindo uma história muito longa, que data 2.333 a.C. com a Idade de Gojoseon, passando pelas Idades de Bronze (1.000 a.C.), Idade do Ferro (de 500 a 200 a.C.), Reinos Confederados de Samhan (até 100 a.C.), Três Reinos - Silla, Goguryeo, Baekje e Gaya (até 200 d.C.), Reino Unificado de Silla (668-935 d.C.), Reino Balhae (698-926 d.C.), Dinastia Goryeo (900 a 1000 d.C.), Dinastia Joseon (1392-1910), Império Daehan (1800-1900), Domínio do Japão (1910) e República da Coréia (1948). Confira a linha do tempo na Figura 1:

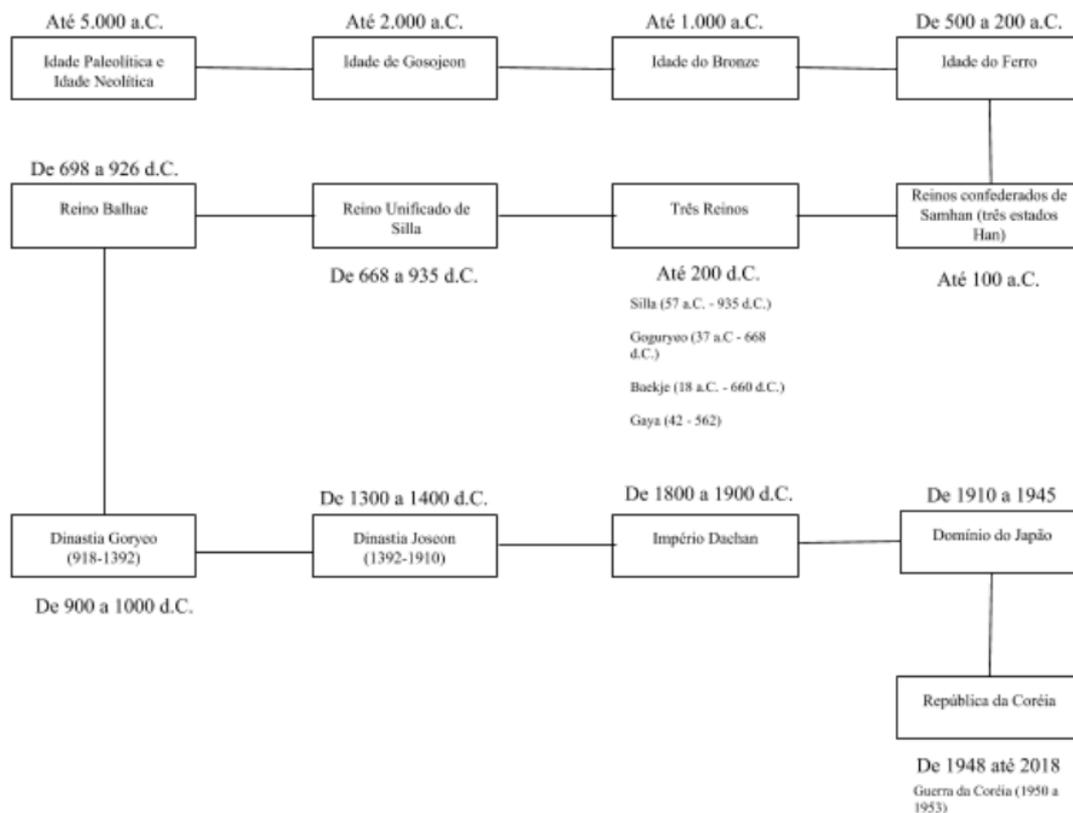


Figura 1: Linha do tempo da história coreana.
Elaboração: a autora.
Fonte: Kim (2008).

Sua história é composta principalmente por conquistas e reinos, em que também houve muitas invasões japonesas e chinesas, sendo os principais países existentes nas proximidades da península Coreana, em que foram responsáveis por parte da destruição dos patrimônios culturais e históricos coreanos (SETH, 2011). Em sua história mais recente a Coreia pertenceu aos japoneses durante as guerras Sino-Japonesa e Russo-Japonesa, que foi o início para sua divisão norte/sul, sendo o sul influenciado pelos Estados Unidos e o norte pela União Soviética. Assim, em 1950 se inicia a Guerra da Coreia, primeiro conflito armado da Guerra Fria, que se deu com a invasão da Coreia do Norte no território sul-coreano (ARMSTRONG, 2004).

Os primeiros coreanos que pisaram em terras brasileiras vieram entre os anos de 1923 e 1926, em que, com passaportes japoneses buscavam fugir da repressão da dominação japonesa na península Coreana. A partir dos anos 50, o Brasil recebe pequenos grupos de coreanos, que haviam sido prisioneiros na Guerra da Coreia, com intervenção da ONU (Organização das Nações Unidas). Esses prisioneiros haviam a escolha de repatriação ao país de origem ou ir para um país neutro, que podiam ser Estados Unidos,

Suíça, México, Argentina e Brasil. Sendo que, a partir disso, cinquenta e cinco homens chegaram ao Rio de Janeiro, no dia 6 de fevereiro de 1956² (KIM, 2008).

No dia 15 de agosto de 1962, as duas levas de grupos que chegaram ao Brasil, se encontram e fundem a Associação Coreana no Brasil. Nessa época a Coréia já havia reconquistado sua liberdade, após 35 anos de colonização japonesa. A partir desse momento, o governo coreano envia ao Brasil o ministro da Saúde Pública, Kuk Jin Han³ e o Embaixador Il Kwon Jung e ambos foram responsáveis em traçar a política de imigração coreana e negociações com o governo Brasileiro. Assim, ficou acordado entre os dois países um projeto de aquisição de terras e colonização agrícola (KIM, 2008).

A partir desse acordo, o governo coreano que buscava reduzir a pressão populacional, após as guerras, e enviar a população para países que fossem receptivos aos imigrantes, propagou a primeira embarcação coreana ao Brasil. Sendo assim, no dia 18 de dezembro de 1962 partia do porto de Busan (부산) o primeiro navio, chamado Tjitjalengka (Figura 2), com 99 coreanos a bordo, em que 89 faziam parte das famílias e 10 eram ex-oficiais, com vistos de turistas, chegaram ao porto de Santos, no dia 23 de fevereiro de 1963⁴ (KIM, 2008).



Figura 2: Embarque no porto de Busan (Coréia do Sul) rumo ao porto de Santos (Brasil).

Fonte: Kim (2008).

A partir de então, o maior fluxo migratório de coreanos ao Brasil, foi entre os anos de 1963 a 1974, sendo que em 1966 entrou no estado de São Paulo 193 famílias (NATIONAL ARCHIVES OF KOREA, 2006). Inicialmente haviam sido aprovadas 33

² Entre os cinquenta e cinco homens, estavam Myung Chul Moon - atual pastor da Igreja Missionária de São Paulo (KIM, 2008).

³ Kuk Jin Han é atualmente pastor da Igreja na Comunidade Coreana (KIM, 2008).

⁴ Outras três pessoas se inscreveram e chegaram ao Brasil depois, pois vieram de avião (KIM, 2008).

famílias, porém somente 17 famílias ganharam os vistos do Consulado Brasileiro no Japão. Confira na Figura 3 as maiores embarcações que chegaram ao Brasil:

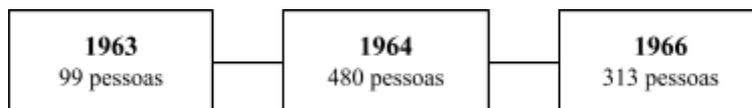


Figura 3: Maiores embarcações da entrada de imigrantes coreanos no Brasil.

Elaboração: a autora.

Fonte: Kim (2008).

O fluxo migratório ocorreu principalmente pelas condições precárias que a Coreia do Sul oferecia aos seus habitantes, após a Guerra da Coreia. Logo, esses grupos vinham ao Brasil na busca de melhores oportunidades, contudo sua migração não era bem vista até mesmo para seus próprios conterrâneos, que na época consideravam uma traição à pátria (LIN, 2003). A Figura 4 indica a chegada dos imigrantes coreanos chegando ao Brasil, em 1963:



Figura 4: Grupo de imigrantes chegando ao Brasil.

Fonte: Kim (2008).

Chegando ao Brasil, os coreanos começaram a trabalhar no meio agrícola, uma vez que o acordo entre os dois países era que a colonização coreana fosse agrícola, entretanto os coreanos não tinham experiência no mundo agrícola, mas mesmo assim, aceitaram a oportunidade, pois era sua única forma de imigração. Porém, a maioria das terras que foram compradas e destinadas aos coreanos possuíam algo que não permitia a moradia dos mesmos, como posseiros e terras impróprias para agricultura e moradia (KIM, 2008).

Dessa maneira, logo perceberam que a dificuldade de adaptação, sendo que suas condições de trabalho não eram boas e após diversas tentativas de inserir os coreanos no

mundo agrícola, algumas obtiveram sucesso⁵, porém a maioria foi problemática. Logo, a maior parcela de coreanos se mudou para as grandes cidades, sendo a principal São Paulo (NATIONAL ARCHIVES OF KOREA, 2006).

As famílias coreanas, posteriormente à sua migração, começaram a desenvolver pequenos negócios têxteis, começando com o sistema de venda ambulante em domicílio conhecido como bendê, em que mulheres coreanas iam de porta em porta vendendo roupas típicas coreanas, perucas importadas da Coreia e objetos pessoais. Desse modo, a comunidade foi se mudando para os principais bairros atacadistas de roupa em São Paulo (Bom Retiro e Brás) por volta da década de 80 e que foram crescendo com o tempo. No momento presente mais de 50% da produção brasileira de roupas femininas são feitas no Bom Retiro (PEQUENAS EMPRESAS, GRANDES NEGÓCIOS, 2014), sendo que 45% dos lojistas são coreanos ou descendentes coreanos (HOLLANDA, 2018).

Nessa perspectiva, atualmente 90% da colônia de imigrantes e descendentes vivem em São Paulo. E a população coreana no Brasil chega ao número de 50.000 pessoas, segundo o Consulado Coreano no Brasil (REPÓRTER BRASIL, 2018). Sendo que, a maior concentração de famílias coreanas na cidade São Paulo fica nos bairros do Bom Retiro, Brás e Aclimação (YURI, 2005).

3 CULINÁRIA TÍPICA COREANA

As culinárias típicas, são longas formações das sociedades e representam história, geologia e hábitos, como Brillat-Savarin (1995) comenta, a Gastronomia é todo o conhecimento que se cria conforme o homem se alimenta. Logo, isso envolve toda a história de uma civilização e construções sociais. Frederico e Módolo (2007) decorrem sobre o tema:

A culinária típica é considerada uma das mais evidentes e marcantes características da identidade cultural de um povo, nação ou sociedade, sobretudo para leigos sobre a história das civilizações e da gastronomia.[...] a gastronomia revela em sua história, desde a Pré-História, que toda culinária típica na verdade é resultado de uma mistura de influências de várias culturas, fatores ambientais, sociais, políticos, econômicos e biológicos. (p.1)

A culinária típica coreana não seria diferente e atualmente sua culinária possui influências chinesas, japonesas e mongóis. Entretanto, a península coreana, por suas características geológicas, em que ao norte existem diversas montanhas que dividem do

⁵ Em 1966, 53 famílias desceram no Porto de Paranaguá e foram para a Fazenda Santa Maria, em que aprenderam a trabalhar na lavoura e na avicultura, sendo que ali montaram a primeira cooperativa coreana no Brasil. (KIM, 2008)

território chinês e ao leste, oeste e sul a Coréia é banhada por mares, ficou de certa maneira isolada, o que permitiu o desenvolvimento de técnicas e costumes únicos, como também o cultivo e o uso de insumos muito característicos (KIM, et al. 2016, p.27).

Uma das principais características da cultura gastronômica coreana é a fermentação, principalmente de vegetais e grãos, uma vez que a península coreana apresenta um verão extremamente quente e um inverno extremamente rigoroso, logo a gastronomia coreana apresenta diversos: “*Jang* (produtos de soja fermentados), como *Kanjang* (molho de soja), *Gochujang* (pasta de pimenta vermelha) e os diversos tipos de *Kimchi*⁶ com vegetais” (KIM, et al. 2016, p. 27, tradução nossa).

Chung et al. (2015, p. 14, tradução nossa) relata que a culinária tradicional coreana pode ser definida pelo seguinte:

Comida feita com matérias-primas ou ingredientes que têm sido utilizados tradicionalmente na Coréia ou ingredientes similares, em que se usa métodos de cozinhar autênticos ou similares e que tenha características históricas e culturais, como também tenha se desenvolvido e passado pela vida das pessoas.

Outras características que devem ser ressaltadas em relação à culinária típica coreana, a maioria das receitas estão baseadas em arroz ou grãos, em que se utiliza vegetais fermentados, legumes e peixes e pouco uso da carne vermelha, várias hortaliças medicinais como alho, cebolinha, pimenta vermelha e gengibre. Também são aplicadas o uso de óleo de gergelim e perilla⁷ e refeições baseadas em produtos sazonais (KIM, et al. 2016). Abaixo, a Figura 5 apresenta a composição da refeição coreana:

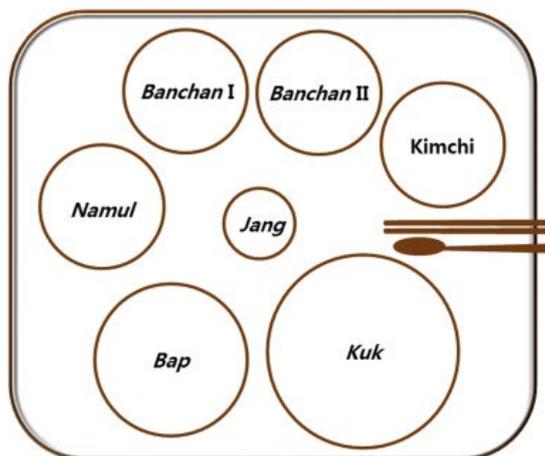


Figura 5: Diagrama da dieta coreana.
Fonte: KIM, et al. (2016, p.28).

No diagrama acima é possível destacar como uma refeição coreana é servida, em que cada item possui sua função. O *Bap* é o arroz cozido que fornece calorias, o *Kuk*

⁶ *Kimchi* é uma preparação em que se coloca os vegetais em salmoura durante várias horas, para envolver com uma pasta feita de diversos temperos e deixar fermentar (JANG et al., 2015).

⁷ Perilla é uma erva da família das mentas, extremamente utilizada na gastronomia coreana.

(sopa) que facilita a digestão de todos os outros alimentos, sendo distinta das sopas ocidentais, uma vez que o *Kuk* preza por ser algo leve e extremamente nutritivo, os *Banchan* (acompanhamentos), que, por sua vez, agregam sabores e uma boa nutrição, pois normalmente o *Banchan* é composto por *Namul* (legumes e peixes) e o último item é o *Jang* (molho) (KIM et al. 2016). O *Jang*, por sua vez, possui o poder de estimular o paladar das pessoas por ser composto sempre por produtos fermentados da soja, logo agrega a refeição coreana o gosto umami (SHIN; JEONG, 2015). O *Kimchi* (couve-chinesa fermentada apimentada) está presente em todas as refeições, devido à sua importância histórica e representatividade, além de ser considerada extremamente saudável.

Chung et al. (2016, p. 179, tradução nossa) comenta que a culinária típica coreana ainda possui um “simbolismo forte sendo considerada harmoniosa, paciente, bonita e cuidadosa como a cultura coreana em geral”. Sendo que essas características são responsáveis por criar um interesse global nas preparações coreanas, que elas também são conhecidas por serem ótimas fontes de nutrientes, vitaminas e sais minerais, garantindo uma alimentação equilibrada àqueles que a usufruem.

4 PRINCIPAIS PRATOS E HÁBITOS COREANOS

Dentro da riqueza da gastronomia coreana, existem alguns pratos que se destacam pela aceitabilidade global, sendo preferências dentro e fora da Coréia. O Centro Cultural Coreano no Brasil (2015) destacou as características mais importantes da culinária coreana, entre elas a cultura da fermentação, em que seus principais representantes são o *Doenjang* (pasta de soja), *Ganjang* (Molho de soja), *Gochujang* (pasta de pimenta vermelha) e *Jeotgal* (frutos do mar salgados). E as preparações mais representativas são o *Kimchi*, *Bibimbap*, *Bulgogi*, *Tteok* (bolo de arroz), *Juk* (mingau) e *Noodles*.

O *Kimchi* (김치) é feito de hortaliças (normalmente couve-chinesa) fermentadas num molho apimentado. O *Kimchi* é o prato coreano mais famoso mundialmente, devido às suas características únicas e sua importância cultural para os coreanos, sendo que existem cerca de 200 tipos de *Kimchi* na Coréia. Segundo recortes históricos, o *Kimchi* data cerca de 4.000 anos de idade e tem ganhado espaço na atualidade, pois estudos revelam que o *Kimchi* possui bactérias saudáveis, como as ácido-láticas, uma vez que a pimenta-vermelha ajuda no processo de fermentação e retarda a decomposição. (Jang, et al. 2015).

O *Bibimbap* (비빔밥) é um prato de arroz misturado com vegetais, sendo que sua estrutura única é o que chama atenção, em que o arroz fica embaixo e os vegetais ficam colocados por cima, cada um com seu espaço e em formato de ‘pizza’. Tudo finalizado com um ovo frito por cima. E a maneira de consumir esse prato é completar com uma pasta de pimenta *Gochujang* e misturar todos os ingredientes no prato formando um ‘risoto’. Existem vários tipos segundo Chung et al. (2015, p. 77) de *Bibimbap*, sendo alguns exemplos *Bibimbap* de broto de feijão, *Bibimbap* de abóbora verde, *Bibimbap* de berinjela, *Bibimbap* vegetais silvestres, *Bibimbap* de carne crua, *Bibimbap* peixe cru fatiado, entre outros.

Já o *Bulgogi* (불고기) é conhecido pelos brasileiros como ‘churrasco coreano’ o *Bulgogui* é uma carne bovina, normalmente contra-filé, marinado em um tempero feito de óleo de gergelim, alho e molho de soja. Em que o ritual é fazer uma ‘trouxinha’ de alface com arroz, o *Bulgogui*, cebolinha e alho.

O *Tteok* (떡), por sua vez, são bolos de arroz feito com a farinha de arroz glutinoso e não-glutinoso, sendo vários tipos de *Tteok*. Existem cerca de 21 citações do *Tteok* na dinastia Joseon (1392-1909), sendo uma preparação extremamente clássica e característica, com diversas variações. (OH; LEE, 2010).

O *Juk* (죽) é o mingau coreano composto de diversos grãos, como arroz, feijão e gergelim, além de diversos vegetais, sendo que oferecido principalmente para crianças e idosos. Existem inúmeros tipos e variações (CENTRO CULTURAL COREANO, 2015).

Os *Noodles* (국수 / 면), por sua vez, contém variações e tipos com significados simbólicos, sendo servidos quentes ou gelados, com molhos apimentados ou não. Alguns *Noodles* famosos são: *Naengmyeon* (냉면), que são um tipo de macarrão gelado acompanhado por vegetais e ovo, o *Hamheung naengmyeon* (함흥냉면) que acompanha um molho apimentado e o *Japchae*, que é um macarrão de batata-doce refogado com vegetais, podendo ser acompanhado de *Bulgogui*. (CENTRO CULTURAL COREANO, 2015).

Outra característica ressaltada faz parte de um hábito coreano que se chama *Hanjeongsik* (한정식), que seria a mesa coreana, normalmente acompanhada de arroz, sopa, kimchi e diversos acompanhamentos (*banchan*). Atualmente, as mesas *Hanjeongsik*

costumam ser muito luxuosas, acompanhando dez pratos diferentes além dos itens base, com muita carne e peixe (CENTRO CULTURAL COREANO, 2015).

5 A ATUAL INFLUÊNCIA CULTURAL COREANA NO BRASIL E NO MUNDO

A Coréia do Sul no final dos anos 90 começou a perceber um fenômeno na China, em que o consumo de cultura coreanos alavancou extraordinariamente, devido ao sucesso das minisséries coreanas (K-Dramas). Esse fenômeno foi intitulado de Hallyu (em português ‘Onda Coreana’) sendo um evento cultural multifacetado, sendo nacional e ao mesmo tempo internacional (Marinescu, 2014). A Hallyu é dividida em três ‘ondas’, sendo que a ‘Primeira Onda’ foi entre o final da década de 90 e o começo dos anos 2000 (GENTIL, 2017).

A ‘Segunda Onda’, que começou durante o ano de 2005, foi quando um novo produto cultural entrou em cena: a música popular coreana (K-pop). E a ‘Terceira Onda’, a partir de 2011, foi quando diversos produtos culturais se uniram e conquistaram além dos países asiáticos, mas também países ocidentais. Os produtos culturais coreanos seriam os jogos eletrônicos, a gastronomia (K-food), a moda (K-fashion), o turismo e a língua coreana. (GENTIL, 2017).

Logo, o governo coreano começou adotar políticas externas que viessem a favorecer esse cenário, para que trouxesse benefícios a economia coreana. A partir do governo de Kim Dae Jung (1998-2003), a Hallyu começou a ser trabalhada de forma industrial e começou a ser administrada como um mecanismo de força nacional (GENTIL, 2017).

Em 2008, a presidência de Lee Myung Bak (2008-2013) a política externa coreana agregou uma preocupação de melhorar a imagem sul-coreana no exterior, que, por sua vez, iriam também trazer uma imagem positiva das empresas sul-coreanas. Foi nesse governo também que foram inseridos na onda Hallyu dois novos produtos culturais coreanos a gastronomia e a moda, no momento em que se percebeu as possibilidades de exportar esses produtos também (GENTIL, 2017).

Atualmente, o Ministério de Cultura, Esportes e Turismo (MCST) coreano possui um programa chamado *The Korean Culture and Information Service* (KOCIS) que promove o diálogo da cultura coreana no exterior. Ele opera em 25 países através de centros culturais, onde exposições, cursos e apresentações culturais são promovidas. (GENTIL, 2017).

Sendo que no Brasil, o Centro Cultural Coreano fica localizado em São Paulo, sendo o segundo centro cultural da América Latina. O primeiro centro cultural coreano da América Latina foi aberto em Buenos Aires, Argentina (GENTIL, 2017).

Além do KOCIS, o governo coreano também iniciou um projeto intitulado *Korean Foudantion for Internacional Culture Exchange* (KOFICE), na qual é uma organização que visa propiciar a marca nacional da Coréia através da arte, cultura e indústria. Essa organização está sob direção do Ministério de Cultura, Esportes e Turismo (MCST) e cumpre seu objetivo por meio de eventos em diversos países, pesquisas sobre indústrias culturais globais e estabelecer intercâmbios culturais (GENTIL, 2017).

No Brasil, diversos eventos têm sido promovidos através do KOFICE e do KOCIS. Nos dias 15 e 16 de setembro de 2018 houve o Brasil Hallyu Expo 2018 (Figura 6), que reuniu diversas manifestações culturais, conforme as características da ‘Terceira Onda’. A Figura 7 demonstra as diferentes manifestações culturais presentes no evento.

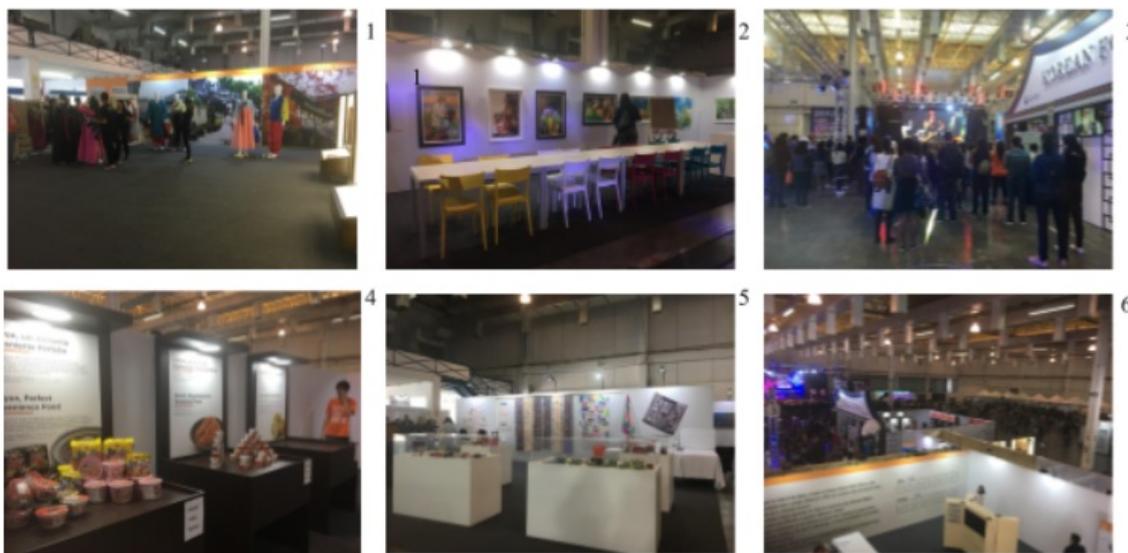


Figura 6: Fotos do Evento Brasil Hallyu Expo 2018. 1: Vestimentas coreanas. 2: Pinturas coreanas. 3: Palco do evento Brasil Hallyu Expo 2018. 4: Exposição de comidas coreanas. 5: Exposição de artes coreanas. 6: Visão superior do evento Brasil Hallyu Expo 2018.

Fonte: acervo pessoal.



Figura 7: Folheto de programação, atrações e exposições do evento Brasil Hallyu Expo 2018. Fonte: acervo pessoal

6 METODOLOGIA DE PESQUISA

A estratégia de pesquisa adotada no trabalho, foi em estudo de caso único. Conforme Yin (2015) comenta, “O estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo (o “caso”) em profundidade e em seu contexto de mundo real...”, em que se tem por base uma abordagem qualitativa descritiva de caso único, se utilizando de métodos de abordagem quantitativas, para a melhor explanação dos dados, uma vez que a imigração coreana no Brasil é recente e possui poucos dados sobre a mesma. As ferramentas de pesquisa empregadas foram, análise de arquivos retirados de um software de controle de vendas para restaurante, para que se fossem

investigados dados que pudessem contribuir para as problemáticas da pesquisa, conforme Calado e Ferreira (2004, p. 3) aborda:

Os documentos são fontes de dados brutos para o investigador e a sua análise implica um conjunto de transformações, operações e verificações realizadas a partir dos mesmos com a finalidade de se lhes ser atribuído um significado relevante em relação a um problema de investigação.

Como também, foi utilizada a ferramenta de entrevistas por pautas, para que o entrevistado pudesse falar livremente e trouxesse sua perspectiva sobre a problemática, em que agregasse sentimentos, atitudes e valores (Júnior e Júnior, 2011). Conforme, Ferreira et al. (2012, p. 3) discute a observação direta, a fim de que fosse possível “entender e analisar comportamentos espontâneos dos clientes e a percepção de atitudes verbais e não-verbais”. A análise de mídias sociais, através de uma observação de conteúdo, para que houvesse a contribuição de diversos autores e fosse possível sua quantificação (FONSECA et al. 2016). Os principais critérios de avaliação foram: aceitação de culinária, atendimento, modo de venda e satisfação de público-consumidor. Como exposto, na Figura 8, a utilização dos métodos para a melhor obtenção do objetivo:

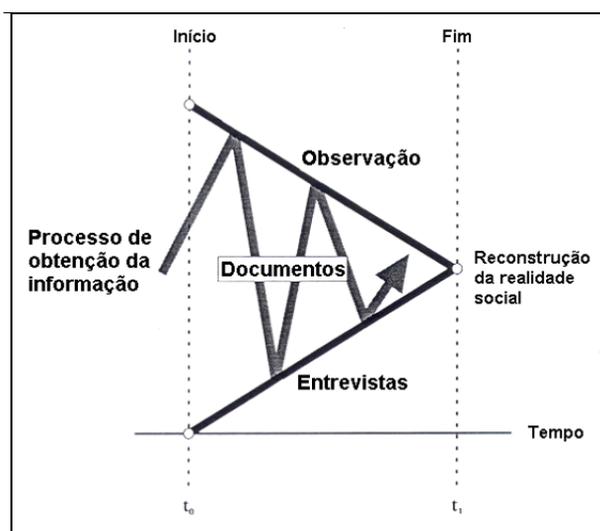


Figura 8: Utilização conjunta de métodos de recolha de dados.
Fonte: CALADO E FERREIRA (2004).

Todos os dados foram coletados entre 03 de setembro de 2018 à 27 de novembro de 2018, se excluindo os dados documentais, que foram do período 01 de setembro à 01 de novembro de 2018 e a análise de conteúdo de mídias sociais, que foi entre o período do primeiro comentário, em todas as redes até 01 de novembro de 2018.

7 CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO SELECIONADO PARA O ESTUDO DE CASO

O Surah Korean Cuisine é um restaurante que opera na cidade de São Paulo desde julho de 2017, sendo o primeiro restaurante coreano da região de Itaim Bibi. Como também, é um dos 12 restaurantes coreanos que estão fora das regiões do Bom Retiro e Liberdade, que, por sua vez, são as regiões que historicamente possuem um maior número de estabelecimentos coreanos. Atualmente, existem de 39 restaurantes coreanos na cidade de São Paulo.

Seu começo partiu de uma necessidade de mudança por parte do proprietário e a oportunidade de dar aos seus pais uma nova rotina de trabalho. Assim, surgiu o Surah Korean Cuisine que fica numa das principais ruas do bairro Itaim Bibi, que é um local com alta densidade de restaurantes e extremamente comercial na cidade de São Paulo.

Diferentemente da maioria dos restaurantes localizados na cidade de São Paulo, o estabelecimento visa atender mais clientes brasileiros que desconhecem a gastronomia coreana, uma vez que sua localidade propicia a dinâmica de público-alvo.

O restaurante possui um porte pequeno, possuindo nove funcionários. No salão são quatro colaboradores, sendo um chefe de salão, um chefe de bar e dois garçons. Na cozinha, são cinco colaboradores, incluindo a chefe de cozinha, dois cozinheiros e dois auxiliares de cozinha. O proprietário é responsável pela administração e compra de estoque, como também auxilia no despacho dos pedidos para o salão.

8 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

8.1 Proposta do Restaurante e Público-Alvo

O Surah Korean Cuisine diferentemente da maioria dos restaurantes coreanos localizados em São Paulo, buscou diferenciar seus serviços para que houvesse toques de contemporaneidade, contudo sem esquecer da tradicionalidade da comida coreana.

Logo, como exposto pelo proprietário do Surah, apesar da decoração, do serviço e das louças, os ingredientes utilizados e o modo de preparação continua extremamente tradicional, para que o público não perca a tonalidade da experiência coreana, como o Proprietário do Surah explica: “Nossa eu tento é:: ... pedir pra tanto para minha mãe⁸ ou pro Val⁹, pra deixar mais clássico possível, o mais tradicional possível (informação verbal)¹⁰”. E devido à sua localidade, o maior público do restaurante é composto de

⁸ Chefe da cozinha do Surah.

⁹ Cozinheiro mais antigo do estabelecimento.

¹⁰ SURAH, Proprietário do. **Proprietário do Surah**: Entrevista 1 [set. 2018]. Entrevistador: Mariane Martins de Moura. São Paulo: 2018. 1 arquivo .mp3 (9 min. e 26 seg.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A deste Trabalho de Conclusão.

brasileiros, sendo que entre os estrangeiros os grupos que mais frequentam o restaurante são compostos por coreanos, chineses, americanos e franceses, por ordem de maior para menor.

O enfoque de público-alvo são brasileiros que desconhecem a culinária coreana e vão experimentar pela primeira vez, assim devido a localidade é possível efetivar seu objetivo de público-alvo. Sendo que o número médio de pessoas que frequentam o restaurante por mês é de 3.000 pessoas incluindo os horários do almoço e jantar (SURAH, 2018).

Conforme a Figura 9 abaixo, indica a frequência de pessoas no mês de outubro de 2018 e o número de pessoas dos principais grupos:

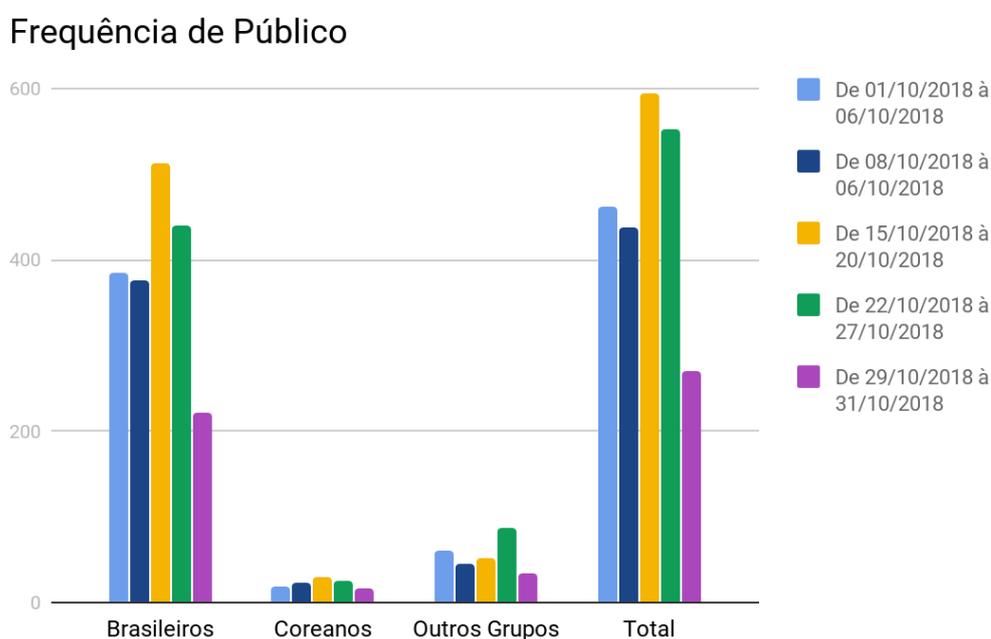


Figura 9: Frequência de público no mês de outubro de 2018.
Fonte: a autora

Assim, o restaurante possui uma proposta diferenciada, sem fugir de suas bases tradicionais, por isso ainda atrai o público coreano, que é o segundo grupo entre os estrangeiros que mais frequenta o estabelecimento.

Contudo, seu maior objetivo que é fazer com que mais pessoas venham a conhecer e experimentar a comida coreana se completa, pois, o maior grupo frequentador é por brasileiros, sendo que para muitos é a primeira experiência em restaurantes coreanos. Uma vez que, a proposta geral composta pelas louças, atendimento, decoração e cardápio propõem uma maior acessibilidade para aqueles que buscam conhecer pela primeira vez a gastronomia coreana.

8.2 Aspectos do cardápio e culinária do estabelecimento

O cardápio se divide em cinco segmentos: entradas (Quadro 1), pratos executivos individuais (Quadro 2), pratos para dois (Quadro 3), sobremesas (Quadro 4) e bebidas (Quadros 6 e 7). Possuindo um design moderno e simples, acompanha fotos de alguns pratos, para facilitar a interpretação dos clientes. Como também, todos os pratos do cardápio são acompanhados de arroz, sopa do dia e *Banchan*. Entretanto, pratos que já possuem caldo em sua composição não é necessário sopa do dia e os pratos que já possuem arroz em sua composição também não são agregados de arroz.

a. Entradas

<i>Gorokê</i>	<i>Tteokbokki</i>	<i>Remul Pajon</i>	<i>Mandu</i>
Bolinho de batata, recheado com carne de <i>Bulgogui*</i> .	Bolinhos de arroz apimentados com vegetais, carne e queijo muçarela.	Panquecas de alho-poró com frutos-do-mar.	Bolinhos de massa recheados com carne de porco e vegetais. Eles podem ser cozidos ou fritos.

Quadro 1: Subseção de entradas no cardápio.

Fonte: autora.

b. Pratos individuais

<i>Jeyuk Executivo</i>	<i>Odin-ó Executivo</i>	<i>Bulgogui Executivo</i>	<i>Sundubu</i>
Fatias de panceta suína marinada com molho de pimenta, verduras e arroz.	Lula apimentada com verduras e arroz.	Tiras finas de contrafilé com verduras, legumes e arroz.	Ensopado apimentado de tofu com frutos-do-mar
<i>Remur Lamyon</i>	<i>Tók Mandu Guk</i>	<i>Mur Nemgmyun</i>	<i>Tonkatsu Karê</i>
Lámem apimentado coreano com frutos-do-mar	Sopa apimentada com mandu, carne bovina e verduras.	Macarrão gelado, com carne e legumes.	Carne de porco frita com molho de curry e salada de repolho.
<i>Gyukatsu Karê</i>	<i>Chikenkatsu Karê</i>	<i>Bibimbap</i>	<i>Dorsôt Bibimbap</i>
Carne bovina frita com molho curry e salada de repolho.	Carne de frango frito com molho curry e salada de repolho.	Arroz com verduras e legumes, carne de bulgogui, ovo e pasta de pimenta.	Igual ao bibimbap, contudo é servido em tigela quente
<i>Nakdi Dorsôt</i>		<i>Bibim Nengmyun</i>	
Servido da mesma maneira que o <i>Dorsôt Bibimbap</i> , contudo em vez de carne de <i>Bulgogui</i> é polvo.		Macarrão frio apimentado coreano.	

Quadro 2: Subseção de pratos individuais do cardápio.

Fonte: autora.

c. Pratos para duas pessoas

<i>Yam Nyom Chicken</i>	<i>Odin-ó Bokum</i>	<i>Bulgogui</i>	<i>Jeyuk Bokum</i>
Tiras de frango crocantes e apimentada e vegetais levemente adocicados.	Lula apimentada com pimenta fresca e vegetais refogados.	contra filé marinado com molho levemente adocicado (esse prato possui a opção de preparo na mesa).	fatias de panceta refogadas com legumes e vegetais, refogado na pasta de pimenta.
<i>Jumurlok</i>	<i>Jeyuk Bokum</i>	<i>Nakdi Bokum</i>	<i>Galbi</i>
contra filé ao molho especial servida com macarrão de fécula de batata-doce	fatias de panceta refogadas com legumes e vegetais, marinado na pasta de pimenta.	polvo apimentado em cortes pequenos e marinados no molho <i>gochujang</i> .	costela bovina marinado em molho adocicado preparado na brasa de carvão.

(esse prato possui opção de preparo na mesa).			
<i>Japchê</i>	<i>Dedi Galbi</i>	<i>Dejang Tiguê</i>	<i>Sam Gyop Sar</i>
macarrão de fécula de batata-doce refogado com carne, legumes e vegetais.	costelinha de porco marinada em molho adocicado preparado na brasa de carvão.	sopa tradicional de soja fermentada tipo missô cozido, com verduras e cubos macios de tofu.	fatias de panceta servidos com saladinha de cebolinha (esse prato possui opção de preparo na mesa).
<i>Budê Tiguê</i>	<i>Kimchi Tiguê</i>		
Sopa feita com linguiça, presunto e <i>Kimchi</i> , prato ‘street food’ da Coreia.	Caldeirada de <i>Kimchi</i> com tofu, legumes e panceta.		

Quadro 3: Subseção de pratos para dois do cardápio.

Fonte: autora.

d. Sobremesas

<i>Rot Tók</i>	Smoti	<i>Moti</i> de Sorvete	Mix de Frutas
Panqueca tradicional coreana recheado com açúcar mascavo e castanhas, feita com massa de arroz, acompanhado de sorvete de <i>matchá</i> .	Sorvete feito artesanalmente, de diversos sabores.	<i>Moti</i> de arroz congelado.	Salada de frutas da época.

Quadro 4: Subseção de sobremesas do cardápio.

Fonte: autora.

Percebe-se, que os pratos possuem equilíbrio entre as opções individuais e para dois, sendo que apresenta opções com todos os tipos de proteína, porém poucas opções vegetarianas ou veganas, mas que são compensadas, uma vez que alguns pratos, como o *Dorsôt Bibimbap*, o *Remur Lamyon*, o *Sundubu*, entre outros, o cliente pode pedir por alguma alteração.

Entre as entradas e as sobremesas, existem pratos extremamente clássicos, mas feitos com ingredientes conhecidos pelos brasileiros. Isto, por sua vez, é uma constante em todo o cardápio.

A precificação dos pratos foi estudada para que ficasse numa margem parecida com a região, cobrisse os custos dos insumos coreanos - pois por serem importados acabam sendo mais caros - e correspondesse ao serviço oferecido pelo restaurante. Logo, o ticket médio por pessoa alcança cerca de 60 a 70 reais.

e. Bebidas

O cardápio de bebidas é bastante variado e acompanha bebidas clássicas e novidades coreanas. Como também, o cardápio possui preparações próprias que utilizam insumos tradicionais coreanos. Conforme exposto nos Quadros 6 e 7.

Bebidas Não-Alcóolicas

Café Expresso	Água	Refrigerante	Soda Coreana (bebida preparada com água com gás, mel de citron e limão siciliano)
Suco Natural (Laranja, Abacaxi, Maracujá, Limão, Melancia)	Suco Natural Misto (É possível qualquer mistura preferida pelo cliente entre os sucos naturais clássicos)	Suco Bonbon (suco famoso coreano que contém pedaços de fruta)	Kiro (Isotônico feito de gengibre, mel, vinagre de maçã e água)

Quadro 6: Subseção de bebidas não-alcóolicas do cardápio.

Bebidas Alcóolicas

Stella Artois	Heineken	Praya	Kloud
Red Label	Black Label	Jack Daniels	Espírito de Minas
Nega Fulô	Gouveia Brasil Extra Premium Blend	Gouveia Brasil 44	Caipiroska Importada
Caipiroska Nacional	Caipisoju (caipirinha feita com soju em vez de vodka).	Caipirinha	Caipirinha Porto do Vianna
Aperol Spritz	Gin Tonic	Mojito	Campari Spritz
Dry Martini	Pepelim Soju (drink de autoria própria composto de pepino, gengibre, suco de limão, soju e soda)	Magali Soju (drink de autoria própria composto de melancia, limão siciliano, gengibre, açúcar, gelo e soju)	Soju* Chum Churum (soju mais famoso e consumido na Coreia)
<i>Bek Se Ju</i> (bebida fermentada feita de arroz saborizada com diversas ervas sendo giseng a mais promniente)	<i>Sun Ha Ri</i> (soju saborizado com pêssego, citron e maçã verde).	<i>Kyungwol</i> (diferente tipo de soju)	<i>Dae Jang Bu</i> (soju com maior percentual de álcool)
<i>Chong Há</i> (sake coreano)	<i>Seol Jung Mae</i> (licor coreano feito com ameixas)	<i>Bokbunja</i> (vinho de frutas coreano)	<i>Makkeoli</i> (vinho de arroz típico coreano)

Quadro 7: Subseção de bebidas alcóolicas do cardápio.

8.3 *Banchan*

Os *Banchan* coreanos possuem um aspecto de importância dentro da culinária tradicional, devido ao fato de que as refeições sempre são acompanhadas pelos mesmos e existem diversos tipos e classificações. Os *Banchan* são diversos acompanhamentos feitos de basicamente de verduras, legumes e peixes, sendo que eles podem ser classificados em *Namul* (ingredientes levemente temperados), *Kimchi* e *Jangajji* (fermentados e conservas), *Bokkeum* (verduras salteadas e fritas), *Jorim* (refogados em caldo ou molho temperado) e *Jjim* (cozido no vapor legumes e peixes, sendo

indispensáveis para qualquer tipo de refeição coreana. Em que, *Kimchi*, *Namul* e *Jorim* aparecem até mesmo nas mais simples preparações coreanas. (SUNG, 2017).

No restaurante Surah, o *Banchan* é feito de cinco preparações, que variam conforme a sazonalidade dos ingredientes. Os *Banchan* mais comuns são: *Kimchi*, *Ganja jorim* (batatas refogadas em molho temperado), *Ddukbaegi gaeranjjim* (omelete com legumes), *Oijangajji* (pepinos em conserva temperados) e *Buchujeon* (panquecas feitas com cebolinha), como exposto na Figura 10.

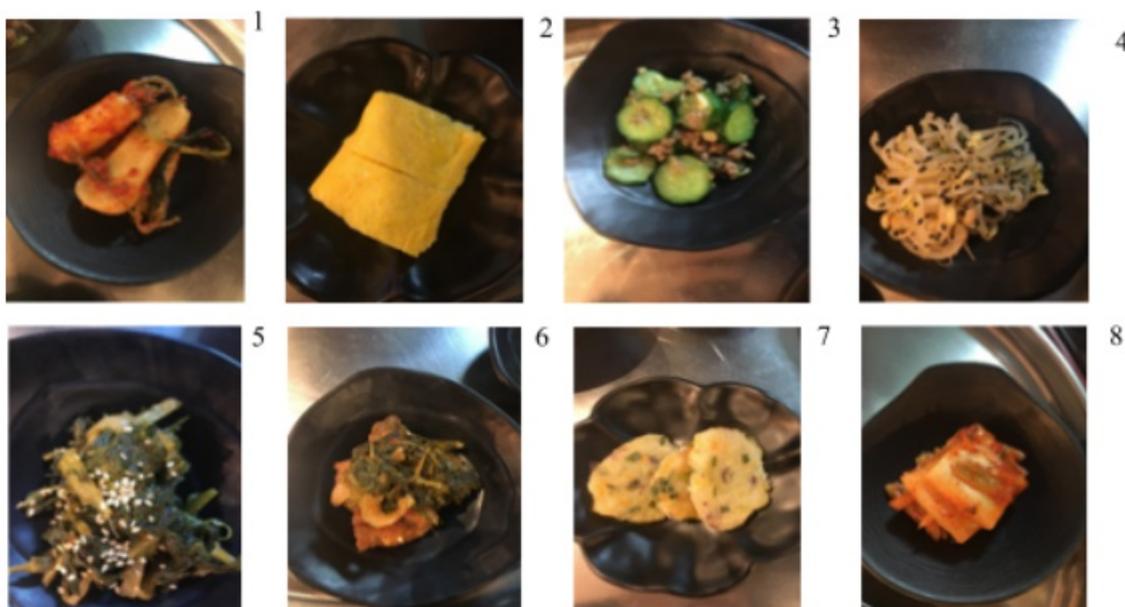


Figura 10: Banchan servidos no estabelecimento. 1: *Kimchi* de mini-abóbora. 2: *Ddukbaegi gaeranjjim* (omelete com legumes). 3: *Oijangajji* (pepinos em conserva temperados). 4: Broto-de-feijão. 5: Raiz de nabo. 6: Costela suína com raiz de nabo. 7: *Buchujeon* (panquecas feitas com cebolinha). 8: *Kimchi* de couve-chinesa.

Fonte: acervo pessoal.

Outros aspectos importantes de serem ressaltados são as técnicas de cocção e os principais ingredientes utilizados nas preparações do estabelecimento. Em que, quanto às técnicas se ressalta a fritura (com muito ou pouca gordura), vapor e grelhado.

Quanto aos principais insumos, também foi destacado pelo Cozinheiro do Surah: “A os ingredientes são...são poucos e fáceis de encontrar, porque a gente trabalha com...quatro tipos só... eh:: ... quase todos os pratos vão que é a cebola, cenoura eh:: ... repolho. Esses tem que ter...outros...vai variando com o prato. (informação verbal)¹¹”.

Também foi evidenciado a utilização da pimenta: “A pimenta...é o principal(informação verbal)¹²”.

¹¹ SURAH, Cozinheiro do. **Cozinheiro do Surah**: Entrevista 2 [nov. 2018]. Entrevistador: Mariane Martins de Moura. De Moura. São Paulo: 2018. 1 arquivo .mp3 (6 min. e 50 seg.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A deste Trabalho de Conclusão.

¹² Id, 2018, p. 39.

O proprietário também comentou a importância da pimenta na gastronomia coreana: ‘‘A pimenta não pode faltar, a pimenta em pó que seria coreano, tem que ser as coreanas, da Coréia mesmo, a pasta de pimenta, que são importados também, óleo de gergelim, acelga, que é o que faz o *Kimchi*...’’(informação verbal)¹³.

8.4 Pratos mais vendidos

O *Dorsôt Bibimbap* foi o prato mais vendido entre o período de 01/09/2018 até 01/10/2018 no período do almoço, sendo que ele teve uma porcentagem 38,5%, enquanto, o segundo mais vendido obteve 9,2%, que foi o *Bulgogui Executivo*, como também todos os outros pratos do cardápio, tirando os três mais vendidos, obtiveram 45,6%.

Pratos mais vendidos

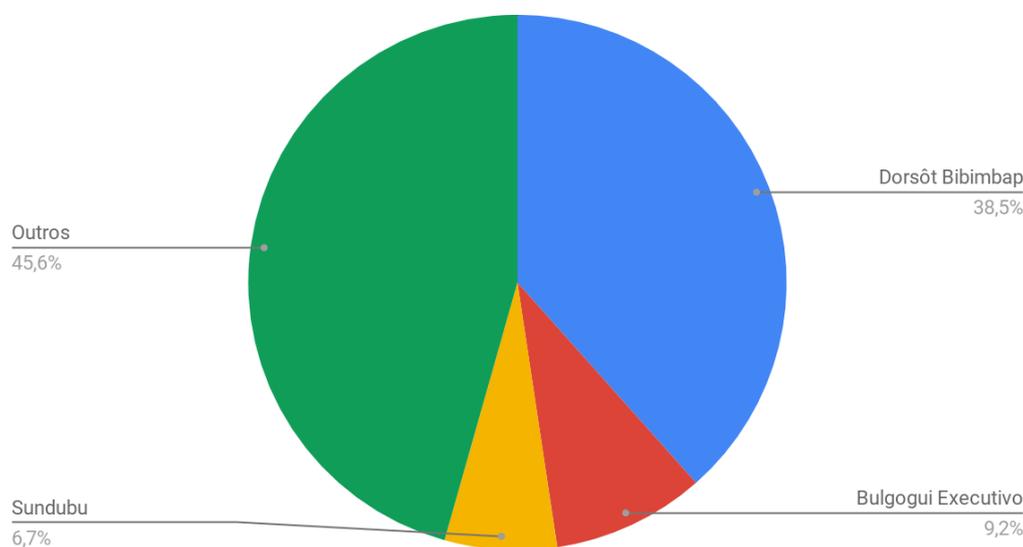


Figura 11: Gráfico de pratos mais vendidos.
Fonte: autora.

Logo, a representatividade do *Dorsôt Bibimbap* se destaca e sua popularidade está relacionada a sua tradicionalidade, pois referências históricas do século 15 já fazem mencionam o *Bibimbap*, e como é um prato versátil que é encontrado de diversas maneiras com diversos insumos distintos faz dele um prato global (CHUNG et al., 2015).

8.5 Mídias Sociais

¹³SURAH, Cozinheiro do. **Cozinheiro do Surah**: Entrevista 2 [nov. 2018]. Entrevistador: Mariane Martins de Moura. De Moura. São Paulo: 2018. 1 arquivo .mp3 (6 min. e 50 seg.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A deste Trabalho de Conclusão.

O restaurante trabalha principalmente com Instagram e Facebook, como também é preocupado com as avaliações que aparecem através do Tripadvisor, Google e Foursquare.

As avaliações e interações da rede social são em geral positivas, abaixo temos a tabela que mostra os principais elogios e principais críticas feitas nas redes sociais e páginas de avaliação, sendo que foram considerados cinco grupos (comida, serviço, ambiente, preço, localização e limpeza), em concordância ao exposto na Tabela 1:

Quantidade de Citações Elogiosas								
Página	Quantidade de avaliações	Nota (0 a 5)	Comida	Serviço	Ambiente	Preço	Localização	Limpeza
Google	208	4,7	75	44	34	11	2	2
Facebook	63	4,9	20	20	13	3	3	2
TripAdvisor	43	4,5	33	29	19	8	1	4
Foursquare	62	4,3	12	8	3	0	0	0

Tabela 1: Número de citações elogiosas por segmento.

Fonte: autora.

Apesar do número extremamente reduzido de comentários negativos comparado ao número de comentários positivos, é possível destacar que o preço não é bem visto por alguns clientes, como exposto a Tabela 2, podendo ser um item de reavaliação ou até de incentivo para possíveis promoções, que venha satisfazer esses clientes.

Quantidade de Citações Críticas								
Página	Quantidade de avaliações	Nota (0 a 5)	Comida	Serviço	Ambiente	Preço	Localização	Limpeza
Google	208	4,7	1	2	3	12	0	0
Facebook	63	4,9	0	0	1	0	0	0
TripAdvisor	43	4,5	2	2	1	1	0	0
Foursquare	62	4,3	0	0	0	0	0	0

Tabela 2: Número de citações críticas por segmento.

Fonte: autora.

Sendo assim, o restaurante demonstra um bom percentual de satisfação e possui margens para sanar as possíveis críticas de preço, que provém do ticket médio de refeição por pessoa fica entre 60 a 70 reais por refeição no horário do almoço e de 80 a 90 reais no horário do jantar, ou seja um valor que pode ser considerado caro para alguns clientes.

8.7 Ambiente e Serviços

Foi observado pela pesquisadora que, o ambiente e decoração do Surah é um dos quesitos que mais são bem-avaliados pelos clientes, pelo clima agradável e amigoso, como também decoração charmosa e neutra. O restaurante tem lotação máxima de 82 pessoas, com mesas que variam entre dois lugares à oito lugares.

De estrutura e layout simples, porém aproveita do espaço, para que todo o conforto seja fornecido.



Figura 12: Bar do restaurante Surah.

Fonte: acervo pessoal.

O atendimento é dividido em dois canais distintos: salão e delivery. No canal delivery se utilizam dois aplicativos: iFood e Rappi, e após receber o pedido pelos os mesmos, os entregadores dos próprios aplicativos recebem o pedido para efetuar a entrega. O preço dos pratos pelo canal delivery são mais caros que na casa, devido à embalagem. Outrossim, somente é vendido os seguintes pratos pelo delivery: *Gorokê*(bolinho frito de batata recheado com carne de *Bulgogui*), *Mandu Cozido/Frito* (Bolinhos de massa de arroz rechados com carne de porco e legumes), *Bibimbap* (Tigela de arroz acompanhada de legumes, carne de *Bulgogui*, ovo e pimenta *gochujang*), *Bulgogui executivo*(contra-filé em tiras finas e refogadas, arroz, legumes e alface), *Jeyuk executivo*(fatias de panceta suína apimentada, legumes e arroz), *Odim-ó executivo*(lula marinada na pimenta com legumes e arroz), *Chickenkatsu karê* (frango à milanesa com salada de repolho e arroz com molho curry), *Gyukatsu karê* (carne de porco à milanesa com salada de repolho e arroz com molho curry), *Tonkatsu karê* (carne bovina à milanesa com salada de repolho e arroz com molho curry) e *Japtchê* (macarrão de fécula de batata-doce refogado com legumes e carne de *Bulgogui*).

Enquanto, no canal salão é adotado procedimentos de atendimento para que o cliente possa conhecer a gastronomia coreana, com bastante cuidado aos detalhes e buscando fazer as alterações necessárias para que o cliente possa sair satisfeito. Outro diferencial é que todos os pedidos são feitos através de tablets e saem instantaneamente para o bar e para a cozinha, para que erros sejam minimizados e o atendimento seja mais rápido. O tempo de espera no salão é em torno de 10 minutos para que o prato já esteja na mesa do cliente, tendo um aumento de tempo somente quando o restaurante está com quase lotação máxima. Abaixo foram listados os procedimentos de recepção, atendimento, preparação e finalização de atendimento, segundo observação *in loco*:

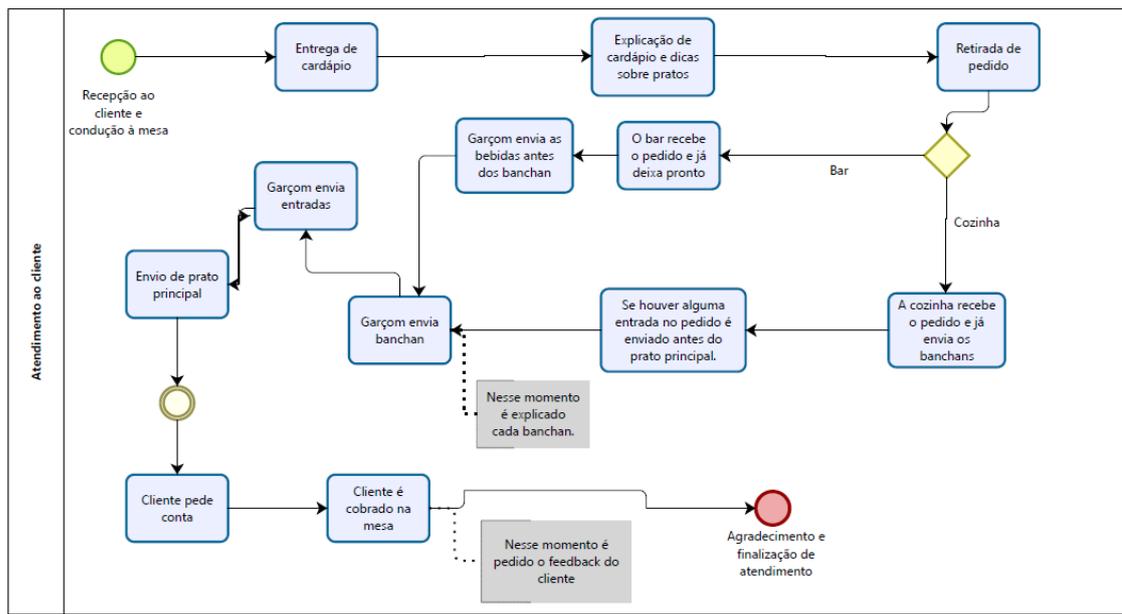


Figura 13: Procedimento de atendimento do estabelecimento.

Fonte: autora.

Percebe-se que o atendimento é simples, uma vez que possui poucas etapas, porém eficaz e agrega valor com a explicação dos pratos e *Banchan* (acompanhamentos coreanos). Existe também uma preocupação em identificar a necessidade do cliente, ou seja, na retirada de pedidos é constante o uso de duas perguntas, qual proteína animal o cliente prefere e quais as restrições alimentares do cliente. Essas atitudes contribuem para que o atendimento seja personalizado, como ABRASEL (2006):

Atualmente, precisamos fazer muito mais do que vender e satisfazer o cliente. Precisamos fidelizá-lo e fazer dele um multiplicador. Se você conseguir encantá-lo através de um atendimento personalizado, ele voltará todas as vezes que puder e dará preferência ao seu estabelecimento (p.63).

Nessa perspectiva, o Surah mantém uma boa qualidade de atendimento devido ao seu cuidado em personalizar o atendimento ao clientes, oferecendo boas explicações sobre a culinária e gastronomia coreana e fornecendo uma experiência gastronômica coreana completa.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do presente estudo possibilitou concluir que a imigração coreana no Brasil e a onda Hallyu apesar de serem fenômenos relativamente novos, criam uma relação entre Brasil e Coréia, em que algumas expressões da cultura coreana se tornam mais conhecidas para os brasileiros, uma vez que existe uma busca de ambos os lados para se promover esse conhecimento.

Como a gastronomia é uma maneira de se expressar a cultura de certa localidade, a expansão da onda Hallyu no Brasil ocasionou o surgimento de estabelecimentos mais focados no público brasileiro e no desejo de contribuir com o aumento de interesse na gastronomia coreana.

Logo, no estudo de caso analisado percebe-se uma busca maior em especialização de serviços, por parte dos imigrantes coreanos, para que a culinária típica coreana possa ser compreendida pelos brasileiros, além da manutenção da tradicionalidade da comida coreana por parte do estabelecimento, a fim de que a experiência gastronômica coreana seja fiel à sua cultura.

E os resultados têm sido positivos, sendo bem-recebidas pelo público brasileiro, em que pequenas adequações no serviço e atendimento têm gozado de uma melhoria na aceitação das diferenças da gastronomia coreana, que são inicialmente rejeitadas pelos clientes.

Ademais, a perspectiva de crescimento é notável e pequenas alterações de administração e controle de custo podem facilitar a criação de promoções, que possibilite que outro público possa conhecer o estabelecimento e evite as críticas posteriormente listadas em relação ao preço.

Por fim, o presente estudo de caso visa agregar à compressão da onda Hallyu no Brasil e ser pioneiro na pesquisa da identificação e socialização da presença da culinária típica coreana no Brasil, que proveio da imigração coreana brasileira. Para que, novos estudos possam complementar seus objetivos e mensurar as possibilidades de crescimento de estabelecimentos gastronômicos coreanos no Brasil e por outras óticas oportunize outras manifestações culturais coreanas no Brasil, à exemplo a moda coreana, as artes (danças, músicas, pinturas e esculturas) e a língua coreana.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Melhoria na Qualidade Melhoria na Qualidade do Atendimento para do Atendimento para Bares e Restaurantes**. São Paulo, 2006. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/11859EDF4B7CD832576180073F2E5/\\$File/NT00041DDE.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/11859EDF4B7CD832576180073F2E5/$File/NT00041DDE.pdf). Acesso em: 23 de nov. de 2018.

ALVES, H. J.; BOOG, M. C. F. **Representações sobre o consumo de frutas, verduras e legumes entre fruticultores de zona rural**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 21, n. 6, p. 705 – 715, 2008. ISSN 1415-5273. Disponível em: <http://www.scielo.br/scieloOrg/php/articleXML.php?lang=en&pid=S141552732008000600009>. Acesso em: 26 de nov. de 2018.

ARMSTRONG, C. K. **Korean History and Political Geography**. Nova York: 2004. Disponível em: <https://asiasociety.org/education/korean-history-and-political-geography>. Acesso em: 16 de ago. de 2018.

BAHLS, A. A. D. S. M.; AÑAÑA, E. S.; KRAUSE, R. W. **A compreensão dos conceitos de culinária e gastronomia: uma revisão e proposta conceitual**. 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Lenovo/Downloads/ACOMPREENSODOSCONCEITOSDECULINRI AEGASTRONOMIA.pdf>. Acesso em: 26 de ov. de 2018.

BARBOSA, T. P. **Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. GT 1 – Culturas, Identidades e Diferenças, Marília, 2009. Disponível em: https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf. Acesso em: 07 de ago de 2018.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. 1. ed. São Paulo: Companhia da Mesa, 1995.

BRITTO JÚNIOR, A. F. de; FERES JÚNIOR, N. **A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos**. Evidências, Araxá, v. 7, n. 7, p. 237 – 250, 2011. Disponível em: <http://www.uniaraxa.edu.br/ojs/index.php/evidencia/article/view/200>. Acesso em: 15 de nov. 2018.

CALADO, S. dos S.; FERREIRA, S. C. dos R. **Análise de documentos: método de recolha e análise de dados**. Metodologia da Investigação I - DEFCUL, 2004. Disponível em: <http://www.educ.fc.ul.pt/docentes/ichagas/mi1/analisedocumentos.pdf>. Acesso em: 27 de out. de 2018.

CASCUDO, L. da C. **A história da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 1967.

CASTRO, F. M. de M.; SANTOS, J. G. M. dos. **A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE**. Revista Hospitalidade, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155 – 174, Dezembro 2012. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/viewFile/411/519>. Acesso em: 27 de ago. de 2018.

CENTRO CULTURAL COREANO. **Culinária Coreana**. São Paulo, 2015. Disponível em: <http://brazil.korean-culture.org/pt/136/korea/36>. Acesso em: 20 de nov. de 2018.

CHUNG, H. et al. Aesthetics of Korean foods: **The symbol of Korean culture**. Journal of Ethnic Foods, Seul, v. 3, n. 3, p. 178 – 188, Março 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618116300853>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

CHUNG, K. R. et al. **Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food**. Journal of Ethnic Foods, Seul, v. 2, n. 2, p. 74 – 83, Fevereiro 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618115000268>. Acesso em: 15 de nov. 2018.

COLLAÇO, J. H. L. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. Habitus, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203 – 222, Abril 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 27 de ago. de 2018.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. de. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição**. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91 – 98, Julho 2010. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/csc/2011.v16n1/91-98/pt>. Acesso em: 26 de nov. de 2018.

FERREIRA, L. B.; TORRECILHA, N.; MACHADO, S. H. S. **A técnica de observação em estudos de administração**. XXXVI Encontro da ANPAD, Rio de Janeiro, Setembro 2012. Disponível em: http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2012_EPQ482.pdf. Acesso em: 15 de nov. 2018.

FONSECA, A. T. et al. **Como as informações e comentários nas redes sociais pautam as notícias: Análise Da Hashtag #somostodosmaju**. XVII Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sul, Curitiba, Maio 2016. Disponível em: <http://www.portalintercom.org.br/anais/sul2016/resumos/R50-1377-1.pdf>. Acesso em: 15 de nov. 2018.

FREDERICO, R. L. R.; MÓDOLO, C. M. **Identidade cultural nas imagens da mídia especializada em gastronomia**. Fórum da diversidade e igualdade: Cultura, Educação e Mídia, Bauru, Abril 2007. Disponível em: <http://www2.faac.unesp.br/publicacoes/anais-comunicacao/textos/23.pdf>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

GENTIL, D. R. **Diplomacia Cultural Sul-Coreana: Uma reflexão sobre o papel do KOFICE e sua atuação com as mídias brasileiras**. Repositório Institucional Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Setembro 2017. Disponível em: https://dspace.unila.edu.br/bitstream/handle/123456789/3461/Artigo_DominiqueRibeiroGentil.pdf?sequence=4&isAllowed=y. Acesso em: 20 de out. de 2018.

GOLGHER, A. B. **Fundamentos da Migração**. UFMG, Belo Horizonte, 2004. (Texto para discussão, n. 3147). Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/6520019.pdf>. Acesso em: 07 de ago de 2018.

HOLLANDA, D. **Bom Retiro aposta na moda e na gastronomia para superar a crise**. Maurício Tragtenberg – Agência de Notícias/PUC-SP, São Paulo, Março 2018. Disponível em: <http://agemt.org/?p=12869> . Acesso em: 23 de nov. de 2018.

JANG, D. et al. **Discussion on the origin of kimchi, representative of Korean unique fermented vegetables.** Journal of Ethnic Foods, Seul, v. 2, n. 3, p. 126 – 136, Setembro 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618115000451>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

KIM, S. H. et al. **Korean diet: Characteristics and historical background.** Journal of Ethnic Foods, Seul, v. 3, n. 1, p. 26 – 31, Março 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618116300099>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

KIM, Y. N. **A Jovem Coréia.** 1. ed. São Paulo: Ssua Editora, 2008.

LARAIA, R. de B. **Cultura - um conceito antropológico.** 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

LIN, N. **Imigração coreana em debate no Instituto de Psicologia.** São Paulo: Universidade de São Paulo, 2003. Disponível em: <http://www.usp.br/aun/antigo/exibir?id=660&ed=60&f=23>. Acesso em: 16 de ago. 2018.

MARINESCU, V. **The Global Impact of South Korean Popular Culture: Hallyu unbound.** 1. ed. Lanham: Lexington Books, 2014.

MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação.** Anais do Museu Paulista, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9 – 91, Janeiro/Dezembro 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v5n1/02.pdf>. Acesso em: 26 de ago. de 2018.

NATIONAL ARCHIVES OF KOREA. **중남미 한인.** Seul, 2006. Disponível em: <http://theme.archives.go.kr/next/immigration/planningImmigration.do>. Acesso em: 26 de ago. de 2018.

OH, S.; LEE, G. **A Literature Review on the Types of Joseon Dynasty Tteok (Korean Rice Cake) according to its Main Ingredient.** Korean Society of Food Culture, v. 25, n. 1, p. 25 – 35, 2010. Disponível em: http://www.koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=SSMHB4_2010_v25n1_25. Acesso em: 20 de nov. de 2018.

OLIVEIRA, L. L. **O Brasil dos imigrantes.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.

PEQUENAS EMPRESAS GRANDES NEGÓCIOS. **Mais da metade das roupas usadas no Brasil sai do Bom Retiro, em SP.** São Paulo, 2014. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/pme/noticia/2014/06/mais-da-metade-das-roupas-usadas-no-brasil-sai-do-bom-retiro-em-sp.html>. Acesso em: 23 de nov. de 2018.

REPÓRTER BRASIL. **Imigração coreana no Brasil completa 55 anos.** TV Brasil, São Paulo, Março 2018. Disponível em: <http://tvbrasil.ebc.com.br/reporterbrasil>. Acesso em: 20 de nov. de 2018.

SETH, M. J. **A History of Korea: From antiquity to the present.** 1. ed. Plymouth: Rowman & Littlefield Publishers, 2011.

SHIN, D.; JEONG, D. **Korean traditional fermented soybean products: Jang**. Journal of Ethnic Foods, Seul, v. 2, n. 1, p. 2 – 7, Março 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618115000037>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

SUNG, A. **Banchan: The Story of the Korean Side Dish**. 2017. Disponível em: <https://www.kcet.org/shows/the-migrant-kitchen/banchan-the-story-of-the-korean-side-dis>. Acesso em: 15 de nov. 2018.

SURAH, Cozinheiro do. **Cozinheiro do Surah: Entrevista 2** [nov. 2018]. Entrevistador: Mariane Martins de Moura. De Moura. São Paulo: 2018. 1 arquivo .mp3 (6 min. e 50 seg.). Entrevista concedida ao Trabalho de Conclusão “As interações e comportamentos da culinária típica coreana no Brasil: um estudo de caso em um restaurante coreano na cidade de São Paulo/SP”.

SURAH, Proprietário do. **Proprietário do Surah: Entrevista 1** [set. 2018]. Entrevistador: Mariane Martins de Moura. São Paulo: 2018. 1 arquivo .mp3 (9 min. e 26 seg.). Entrevista concedida ao Trabalho de Conclusão “As interações e comportamentos da culinária típica coreana no Brasil: um estudo de caso em um restaurante coreano na cidade de São Paulo/SP”.

TOLOI, G. G.; MANZINI, E. J. **Etapas da estruturação de um roteiro de entrevista e considerações encontradas durante a coleta dos dados**. VIII Encontro da Associação Brasileira de Pesquisadores em Educação Especial, Londrina, Novembro 2013. Disponível em: <http://www.uel.br/eventos/congressomultidisciplinar/pages/arquivos/anais/2013/AT14-2013/AT14-008.pdf>. Acesso em: 27 de ago. de 2018.

YIN, R. K. **Estudo de caso: Planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

YSHIDA, Kelly. **Hana Ume: Apropriação do Hibiscus sabdariffa L. na alimentação nipo-brasileira**. IFSC: Florianópolis, 2017.

YURI, D. **Imigração coreana transforma bairro de SP**. São Paulo: 2005. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff1302200524.htm>. Acesso em: 24 de out. de 2018.

APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA PROPRIETÁRIO DE ESTABELECIMENTO

1. Como você descreve a gastronomia coreana? Como ela pode ser caracterizada?
2. O principal público que frequenta são imigrantes ou descendentes de coreanos? Ou eles já são minoria?
3. Como começou a fazer e a preparar pratos coreanos? E o que o incentivou a investir na comida coreana no Brasil?
4. É possível detectar um aumento de interesse dos brasileiros da gastronomia coreana nos últimos tempos?
5. Se houve um aumento, em sua opinião o que causou o aumento de interesse? E se diminuiu, o que levou à essa baixa?
6. O Brasil e sua cultura influenciaram a forma e os insumos utilizados nas preparações?
7. Existem pratos que sofreram grandes ou pequenas mudanças, devido à dificuldade de obter insumos? Se sim, quais são? E como foi adaptado?
8. O Brasileiro, quando aprecia pratos coreanos, pede por alguma modificação? Se sim, quais são?
9. Quais são os principais comentários dos consumidores após conhecerem e provarem a gastronomia coreana pela primeira vez?

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA COZINHEIRO

1. Comente um pouco de sua experiência e história:
2. Como você descreveria a gastronomia coreana?
3. Quais são os principais insumos e técnicas de cocção utilizados na gastronomia coreana?
4. Quais são as maiores alterações nos pratos coreanos para que eles possam ser melhores aceitos pelos brasileiros?
5. É possível detectar um aumento de interesse pelos brasileiros na gastronomia coreana? Se sim, porquê?

APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA COM PROPRIETÁRIO DO SURAH

P - Bom, a primeira pergunta...Primeiro eu vou explicar né. É::: ...Já faz um tempinho que eu... gosto muito da cultura coreana em geral, da história, também apaixonada pela história e como eu fazia gastronomia, obviamente que eu ia gostar também da Gastronomia coreana né.. então eu comecei a faculdade achando que ia gostar de confeitaria e acabei terminando com a coreana eh::: ... daí eu comecei a me aprofundar e tal, nos trabalhos na escola eu fazia, normalmente quando dava para fazer, eu fazia de alguma coisa coreana, e daí eu obviamente eu decidi fazer um trabalho de conclusão de curso na comida coreana. Então o que que eu planejei... fazer um, eu vir para São Paulo, fazer um estágio e também pesquisar todos os restaurantes coreanos, a história, como é que tudo aconteceu e tudo mais e estou buscando exatamente essas fontes né. Então primeiro vou começar algum... alguns quesitos básicos, depois eu vou falar sobre a história e tudo mais. A primeira então, como que você descreveria a gastronomia coreana?

P. do Surah -Me dá uns exemplos...

P - Por exemplo, é uma coisa que dá conforto, é como é que ela se caracteriza.

P. do Surah - Ah... conforto, é viciante...

P - É viciante? E...Quais são os ingredientes assim que você acha que são chaves?

P. do Surah - Ingredientes?

P - É aquilo que acha que não dá para faltar aquilo que caracteriza.

P. do Surah - A pimenta não pode faltar, a pimenta em pó que seria coreano, tem que ser as coreanas, da Coréia mesmo, a pasta de pimenta, que são importados também, óleo de gergelim, acelga, que é o que faz o kimchi...

P - Sim.

P. do Surah - Eu acho que é isso.

P - É..agora falando assim qual que é o principal público? Aqui eu percebi nos últimos dias que é brasileiros mesmo né?

P. do Surah - Sim.

P - Mas ainda assim recebemos alguns coreanos.

P. do Surah - Não mas aqui eu escolhi esse bairro aqui para justamente para...

P - Para ser brasileiro...

P. do Surah - Para brasileiro e para estrangeiro, que tem bastante estrangeiro neste bairro

P - E isso é uma das minhas perguntas né porque um dos fatos que eu vim para cá e mandei um e-mail para cá, para vocês é que ele é justamente fora da rota, então eu

pensei pô deve ser alguém que está querendo também divulgar... tá querendo que as pessoas conheçam e tudo. E eu achei bem interessante essa iniciativa. Éh::: ... agora eu vou entrar um pouco na história mesmo, é como é que começou, como é que foi a ideia, como é que...

P. do Surah - Do restaurante?

P - É.

P. do Surah - Nossa, a história é meio...meio nada a ver. É que meu pais tiveram restaurante 30 anos né, sempre tiveram eh::: ... e eu trabalhava com outra coisa que eu importava bijuteria, de/quinze anos eu trabalhei com bijuteria, aí... as venda de bijuteria caíram bastante, meus pais estavam dois anos parado, tavam aposentados né.

P - Sim.

P. do Surah - E esse ponto na verdade era de um amigo meu e ele tava passando o ponto e eu acompanhei ele desde a reforma né, eu vinha almoçar e via esse movimento, esse fluxo de gente...

P - De pessoas.

P. do Surah - E::: ... minha mãe já estava querendo fazer alguma coisa e aconteceu

P - Aconteceu...

P. do Surah - Aí foi, não era, não tava no plano.

P - Mas daí, você nasceu na Coréia?

P. do Surah - Sim.

P - É, então... Em que tempo vocês vieram para cá?

P. do Surah - 88.

P - 88...E como é que foi essa vinda? Você sabe assim porque vocês vieram para o Brasil?

P. do Surah - Ah, eu não lembro, eu tinha oito anos.

P - Foi assim, mas foi um choque? Assim, para você...

P. do Surah - É que... A irmã mais velha da minha mãe, ela já morava no Brasil.

P - Morava no Brasil.

P. do Surah - Eu acredito que foi ela que...

P - Que acabou incentivando, sim...É... que que você acha que tá tendo um aumento de interesse pela gastronomia coreana aqui no Brasil?

P. do Surah - Eu acho que tá começando ah::: ... aumentar.

P - Que tá tendo um aumento. Éh::: ... o que que você acha que daí causou esse aumento? Será que foi...

P. do Surah - Acho que o k-pop né.

P - O k-pop, aham. Foi o maior influenciador.

P. do Surah - O k-pop...

P - É mais é... falando da minha experiência, eu comecei com k-pop, só que além do k-pop eu acabei consumindo e tudo o mais e quando eu li a história, porque eu adoro história, achei interessantíssima porque a gente, brasileiro, a gente não tem muito essa relação né... eu do sul do Brasil, descendente de italiano e alemão né, eh::: ... e daí eu achei muito interessante, porque a gente não aprende na escola né, a gente aprende da europa, apren/e achei extremamente legal assim, foi um dos motivos que eu acabei vindo e começou com o k-pop exatamente.

P. do Surah - Ah é.

P - Eh::: ... o Brasil, isso daí se acha que influenciou em algum momento o teu a preparação? Por exemplo, é::: ... eu tenho uma preparação que vai isso, isso e aquilo, só que isso aqui é muito difícil de eu conseguir aqui, existiu alguma troca ou alguma... adaptação?

P. do Surah - Na comida?

P - É.

P. do Surah - Nossa eu tento é::: ... pedir pra tanto para minha mão ou pro Val, pra deixar mais clássico possível, o mais tradicional possível.

P - O mais tradicional possível.

P. do Surah - Que é o que minha mãe sabe fazer também, não adianta ela querer, mudar.

P - Mudar.

P. do Surah - Deixar mais... como chama politizado né.

P - Aham.

P. do Surah - Só acho que só mais é quando é moderando mais no tempero de pimenta mesmo.

P - É...é eu ia perguntar se o que que é aquilo qual que é a primeira impressão dos brasileiros quando eles consomem.

P. do Surah - Antes de consumir mesmo eles pensam que é tudo a base de pimenta...

P - Tudo pimenta, aham. Depois eles mudam a percepção.

P. do Surah - Aham.

P - Éh::: ... A gente tava falando ali dos insumos né, para manter o clássico né? Existe dificuldade, muita dificuldade em pegar algum insumo? Em compra, ou preço? Como é que...

P. do Surah - É que tem, como só é produto importado.

P - Sim.

P. do Surah - Eh::: ... eu acredito que seja uns dois importadores que que.

P - Que tenha.

P. do Surah - Que trazem e dependendo da importação tem uma certa dificuldade.

P - Tem uma certa dificuldade, aham...O preço acaba sendo um pouco...

P. do Surah - É agora com o dólar alto.

P - Com o dólar alto fica muito alto. E isso afetou? Isso eu ia perguntar também, a crise no Brasil afeta diretamente...

P. do Surah - Ah, acho que afeta.

P - Que aumenta os preços...Deixa eu só aqui...Aqui daí a última pergunta é quando o brasileiro consome se ele pede alguma mudança, se alguma mudança é muito comum assim... reduzir a pimenta...ou existe outro assim que ele pede assim, não...

P. do Surah - Sim, geralmente eles pedem com menos pimenta mais, também tem gente que pede para mandar o mais original né.

P - Ah, isso é interessante. Então eles pedem pra tentar manter o clássico, para aproveitar o clássico...Legal...E quando são assim os comentário, quais são os feedbacks?

P. do Surah - Ah::: ... eu, ah eu acho que acredito em 99% eles saem satisfeitos.

P - Saem satisfeitos, saem felizes.

P. do Surah - É bom você dar uma olhada na avaliação no Google.

P - Eu olhei, sim tá todo mundo muito satisfeito.

P. do Surah - Geralmente.

P - E a última pergunta, como é que vocês desenvolveram o cardápio?... Como é que vocês chegaram assim., ó vamo fazer assim, vamo fazer com esses pratos...

P. do Surah - É que são pratos é::: ...

P - Tradicionais.

P. do Surah - Sim.

P - São os mais comuns.

P. do Surah - Ainda que deu uma...

P - Uma reduzida.

P. do Surah - Sim. Por que se ver o tamanho da cozinha já não...

P - Sim, já tem que reduzir.

P. do Surah - Não tinha muita opção também.

P - Exatamente.

P. do Surah - Muito pequena.

P - Mas tem os mais tradicionais que eu percebi ali.

P. do Surah - Sim, e fora o que não tem, quando chega um coreano ou algum ou mesmo brasileiro que conhece...um pouco mais né.

P - Gastronomia.

P. do Surah - Eles pedem a gente consegue fazer.

P - Ah tá, ok. E qual que é prato que mais pedem?

P. do Surah - Aqui no né nessa casa é o Dorsôt Bibimbap.

P - É o dorsôt.

P. do Surah - É o cargo chefe.

APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DE ENTREVISTA COM COZINHEIRO DO SURAH

P - Primeiro eu queria que você falasse um pouco da sua experiência...e no você trabalhou da sua história...como é que tudo começou?

C. do Surah - Ah, tudo começou porque ah::: ... eu trabalhava de metalúrgico, só que eu tinha dezessete anos e eu ganhava muito pouco...era um salário só, aí eu vim para o centro de São Paulo e encontrei um restaurante coreana que estava precisando...

P - Dai tu entrou...

C. do Surah - Aí fiz um teste, passei. Aí depois 2 meses que eu comecei... a fazer comida junto com a dona... e aí com mais 2 meses eu aprendi a fazer tudo. Assumi como cozinheiro

P - Assumi...E onde é que era esse restaurante?

C. do Surah - Na aclimação.

P - Na aclimação?

C. do Surah - O nome do restaurante éh::: ... (Korgum), mas ele... a tradução dele no português é Lua Palace.

P - Ah::: ...sim, sim. Já fui lá.

C. do Surah - Ele fica na Armando Ferrentini, lá na perto do parque da Aclimação.

P - Sim, é::: ... foi o primeiro restaurante coreano que eu fui, foi lá.

C. do Surah - Foi lá que eu comecei trabalhar.

P - Foi lá que você começou a trabalhar...Legal...E daí e depois disso... você foi...

C. do Surah - Aí eu fiquei lá onze anos, trabalhei onze anos lá, depois eu saí e fui trabalhar em Manaus com a Dona Ana...

P - Com a Dona Ana...Como é que tu conheceu a Dona Ana? Como é que isso aconteceu?

C. do Surah - Olha eu não...ela que me encontrou...e ligou para mim...pediu para mim...perguntou se eu queria trabalhar em Manaus e eu falei quero. Eu tava...assim, quase... de viagem marcada para Manaus de férias para mim conhecer o lugar e aí essa chance de trabalhar...

P - De trabalhar e tu foi?

C. do Surah - E fiquei lá de 2003 até 2017.

P - Daí você veio para cá de novo com ela?

C. do Surah - Aí quando ela abriu esse restaurante aqui ela ligou para mim de novo...que ela passou lá em 2014, ela vendeu o restaurante para outra pessoa.

P - Ah sim...

C. do Surah - Aí ela falou, quando eu abrir o outro em São Paulo eu te chamo...Me chamou e eu voltei para cá de novo.

P - E tu voltou a ficar com ela... Legal...Eh::: ...Como é que você descreve a gastronomia coreana?

C. do Surah - Bom...Para mim legal...Porque é o tipo de comida que todo mundo gosta...Porque tem vários tipos. Tem a comida tradicional coreana mesmo, que eles...Tem restaurante que só trabalha com este tipo de comida, num tem assim...vários tipos para brasileiros, só é mais coreano...E você pode misturar fazer comida coreana, tipo a gente faz aqui que...

P - Que é mais voltada...

C. do Surah - Para o Brasil. Para o Brasileiro.

P - Para o Brasil...Eh::: ... Como é que você éh::: ... Quais são as principais técnicas de cocção, que seria tipo, a fritura, o grelhado...E quais são as principais ingredientes que são utilizados na gastronomia coreana?

C. do Surah - A os ingredientes são...são poucos e fáceis de encontrar, porque a gente trabalha com...quatro tipos só... eh::: ... quase todos os pratos vão que é a cebola, cenoura eh::: ... repolho. Esses tem que ter...outros...vai variando com o prato.

P - Mas é a pimenta também é algo muito...

C. do Surah - A pimenta...é o principal.

P - E o arroz assim...

C. do Surah - O arroz também... o arroz e a pimenta e a acelga, que é o kimchi, que é o...

P - Que é o kimchi, que daí eles, por si só já é um prato...extremamente...não tem como faltar né?

C. do Surah - Não pode faltar, na casa coreana não pode faltar kimchi.

P - Eh::: ... as técnicas de cocção? O que tu acha que mais utiliza assim nas preparações?

C. do Surah - Éh::: ... Você fala para na hora, os pratos de fazer?

P - Isso, na hora que tu cozinha. Por exemplo éh::: ... fritura, que eu vejo que vocês usam bastante né? É o grelhado, também pelo fato de até ter que fazer na mesa e tal...Daí tu acha que tem algum outro assim, ensopados, refogados...

C. do Surah - Não... os refogados, tem o japtchae que é um refogado, que já sai assim da cozinha, tem o odim, que é a lula refogada também, que sai da cozinha e o nakdi... e os outros que sai, no salão que sai é o samgyopsar que é na chapa também, o

bulgogui que sai na chapa também no salão. Esses tem que ter o molho né...tem que ter, o que sai para... tem que fazer um molho, preparar um molho e...mandar junto.

P - Entendi... E assim... quais, na tua perspectiva foram as principais alterações para fazer com que, por exemplo, aqui o Surah ele oferecesse uma comida mais voltada para o paladar do brasileiro?

C. do Surah - Ah::: ... que... a gente a gente fez o... mais ou menos cinco tipos de pratos, a gente tirou um pouco a pimenta... para sair, no caso a panceta, o... nakdi e a lula, todos saem muito, para coreano sai bem apimentado.

P - Sim.

C. do Surah - Já pra brasileiro, a gente só tira um pouco mais da pimenta e adaptou...

P - Mais tirou é a pimenta mesmo né?

C. do Surah - É... outro tempero tudo ficou normal.

P - Ficou normal... Tá... E tu acha que tá aumentando esse interesse dos brasileiros na gastronomia coreana? Tu acha que tá tendo, porque tu trabalhou já há anos né?

C. do Surah - Sim... A maioria das casas coreanas que eu conheço elas tão... a maioria dos clientes são brasileiros.

P - E antigamente não era assim?

C. do Surah - Não era assim e o público jovem vem aqui.

P - Aumentou bastante...

C. do Surah - Aumentou, os cliente ainda mais os jovens.

P - Provavelmente por causa dessa quetão do k-pop, da música...

C. do Surah - Isso exatamente.

P - Os jovens estão consumindo e também vão para a gastronomia coreana.

C. do Surah - Isso mesmo.

APÊNDICE E - FICHA TÉCNICA DO DORSÔT BIBIMBAP

 <p style="font-size: small;">INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>		INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE			
Produção		Dorsôt Bibimbap			
Rendimento		1 (uma) porção individual			
Ingredientes		Quantidade	Unidade		
1	Arroz Japonês Cozido	1	300 g		
2	Bulgogui	50	Gramas		
3	Raiz (doradi)	50	Gramas		
4	Shitake	50	Gramas		
5	Cenoura	70	Gramas		
6	Pepino	70	Gramas		
7	Alga seca picada	50	Gramas		
8	Ovo	1	Unidade		
9	Molho de pimenta gochujang	24	Gramas		
Utensílios					
1	Cumbuca de			3	Faca
2	Panela			4	Tábua
Pré-Produção					
1	Corte a cenoura em tiras finas e o pepino em rodela finas.				

2	Pré-aqueça a cumbuca de pedra.
3	Coloque o arroz branco na cumbuca por baixo.
4	Coloque os vegetais, a alga e o bulgogui, lado a lado. E cubra o arroz branco.
5	Frite o ovo e coloque no meio da cumbuca, por cima dos vegetais.
Serviço	Pegue o molho de pimenta e misture junto com todos os ingredientes.

APÊNDICE F – FICHA TÉCNICA DO KIMCHI

 <p>INSTITUTO FEDERAL SANTA CATARINA</p>		INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE	
Produção		Kimchi	
Rendimento		2 (dois) potes de 500g	
Ingredientes		Quantidade	Unidade
1	Acelga	2	Unidades
2	Sal grosso	165 g	Gramas
3	Nabo coreano	1	Unidade
4	Pimenta dedo-de-moça	4	Unidades
5	Gengibre	45	Gramas
6	Cebolinha	1	maço
7	Molho de Peixe Ekjot	12	ml
8	Camarão salgado em conserva	12	ml
9	Pimenta gochugaru em flocos	150	Gramas
10	Açúcar Refinado	100	Gramas
11	Gergelim Preto Torrado	12	Gramas
12	Gergelim Branco Torrado	12	Gramas
13	Farinha de Arroz para moti	48	Gramas
14	Água	500	ml

Utensílios			
1	Faca	3	Escorredor
2	Panela	4	Tábua
5	Bacia	6	Recipiente para Kimchi
7	Processador	8	Espátula



Pré-Produção	
1	Retirar as folhas externas da acelga e cortar 10 cm da acelga ao meio, para separar a acelga com as mãos.
2	Cortar a acelga novamente nas duas metades, para haver no fim oito pedaços de acelga.
3	Salgar todas as folhas, uma por uma, exceto as maiores. Coloque o sal, principalmente na parte branca e dura da folha.
4	Coloque as acelgas em um recipiente grande, em que se forma duas camadas. Na segunda camada coloque as acelgas na direção oposta das acelgas que formam a camada inferior.
5	Coloque um peso sobre as acelgas, após acorbetá-las. E deixe reservado por cerca de três horas.
6	Troque as camadas, ou seja a camada de baixo vai para cima e a de cima para baixo.
7	Reserve por mais três horas.
8	Lave na água três vezes e deixe reservado, em que seja possível escorrer a água.
9	Corte o nabo em tiras finas. e corte a cebolinha em pedaços do mesmo tamanho das tiras de nabo e depois corte na vertical.
10	Corte a cebolinha em pedaços do mesmo tamanho das tiras de nabo e depois corte na vertical.
11	Dilua a farinha de arroz com a água.
12	Coloque no fogo até criar consistência de mingau.
13	Bata em liquidificador ou processador o alho, o gengibre, as pimentas, pimentão, o molho de peixe, os camarões salgados em conserva.

14	Assim que formar uma pasta, adicione os flocos de pimenta gochugaru e o mingau de farinha de arroz, que deve estar frio.
15	Misture até ficar homogêneo.
16	Agregue à mistura de pimenta, o açúcar e os gergelins branco e pretos.
17	Por fim, coloque as cebolinhas cortadas e misture bem.
18	Misture as tiras de nabo com o molho de pimenta. E reserve esse tempero na geladeira por duas horas.
19	Tempere todas as folhas da acelga com o tempero.
20	Após temperar todas as folhas, guarde em um recipiente próprio para guardar kimchi. Deixe fermentar por, no mínimo, doze horas em temperatura ambiente.
21	Depois de fermentado, corte em quadrados.
Serviço	Sirva como banchan ou utilize como insumo para outros pratos.