

CAMPANHA CULTURAL

NA COREIA, É ASSIM QUE SE CHAMA

드라마

만두

소주

젓가락



Com a expansão da Hallyu (onda coreana), a cultura do país ganhou destaque global. No entanto, alguns elementos coreanos ainda são frequentemente confundidos com expressões de outras culturas.

Este guia tem como propósito incentivar o conhecimento e a disseminação correta das informações sobre a Coreia a partir da promoção do uso adequado dos termos relacionados à sua cultura.

Confira abaixo os termos mais confundidos e suas respectivas explicações.

K-DRAMA ≠ DORAMA



K-drama se refere às produções audiovisuais da Coreia (séries e novelas). Frequentemente, é confundido ou chamado pelo termo *dorama*, cuja origem está ligada às produções japonesas.

No entanto, o K-drama se diferencia por ser a denominação reconhecida mundialmente e oficialmente pela Coreia, refletindo a própria identidade cultural do país.

JEOTGARAK ≠ HASHI



Jeotgarak se refere aos talheres tradicionais da Coreia, compostos por duas hastes finas e com formato achatado. Frequentemente, são chamados genericamente de *hashi*, termo de origem japonesa.

No entanto, o jeotgarak se diferencia por ser feito de metal (principalmente aço inoxidável), enquanto o *hashi* costuma ser de madeira ou bambu, mais curto e com pontas finas.

MANHWA ≠ MANGÁ



Manhwa se refere às histórias em quadrinhos produzidas na Coreia, tendo no *webtoon* a sua forma de publicação digital desenvolvida no país, com leitura vertical e em cores. Frequentemente, é confundido com o *mangá*, pois ambos designam histórias em quadrinhos.

No entanto, o manhwa se diferencia por ser lido da esquerda para a direita, enquanto o *mangá* é lido da direita para a esquerda.

GIMBAP ≠ SUSHI



Gimbap se refere ao prato preparado em formato de rolo, envolvido por alga *gim*, com arroz temperado e recheio de vegetais, ovo e outros ingredientes a gosto. Frequentemente, é confundido com o *sushi*.

No entanto, o gimbap se diferencia principalmente pelo tempero e recheio: seu arroz é temperado com óleo de gergelim, enquanto o *sushi* utiliza arroz temperado com vinagre.

NORAEBANG

≠ KARAOKÊ



노래방

Noraebang, literalmente “sala de música”, se refere ao espaço de entretenimento privado e social da Coreia, onde grupos alugam salas privativas equipadas para cantar juntos. Frequentemente, é confundido com o karaokê, termo de origem japonesa.

No entanto, o noraebang se diferencia por focar em salas privativas para grupos de amigos, enquanto o karaokê tradicional frequentemente ocorre em palcos abertos de bares.

TTEOK

≠ MOCHI



떡

Tteok se refere ao alimento tradicional coreano feito à base de farinha de arroz (glutinoso ou não), preparado no vapor, macerado, cozido ou frito, estando presente em celebrações e no dia a dia. Frequentemente, é confundido com o mochi.

No entanto, o tteok se diferencia por abranger uma categoria muito ampla de massas, formas e doces de arroz, com diversos métodos de preparo, enquanto o mochi se refere especificamente ao bolinho de arroz glutinoso da tradição japonesa.

SOJU

≠ SAQUÊ



소주

Soju se refere à bebida alcoólica destilada incolor cuja icônica garrafa verde se consolidou como símbolo da cultura popular da Coreia, contando também com versões de sabores de frutas. Frequentemente, é confundido com o saquê (sake).

No entanto, o soju se diferencia por ser uma bebida destilada, enquanto o saquê é uma bebida alcoólica fermentada.

MANDU

≠ GUIOZA



만두

Mandu se refere ao prato coreano de massa fina recheada com variados ingredientes, podendo ser cozido no vapor, frito ou servido em sopas. Frequentemente, é confundido com o guioza.

No entanto, o mandu se diferencia por ter recheios mais variados, incluindo opções com kimchi, maior proporção de vegetais e diversos modos de preparo em relação ao guioza.

HANBOK

≠ KIMONO



한복

Hanbok se refere à vestimenta tradicional da Coreia. O traje é composto por partes separadas – a parte superior, chamada jeogori, e a inferior, que pode ser uma saia (chima) ou uma calça (baji) –, caracterizando-se por suas linhas suaves e curvas.

Frequentemente, é confundido com o kimono, a vestimenta tradicional do Japão, mas trata-se de trajes completamente distintos.

GANJANG

≠ SHOYU



간장

Ganjang se refere ao molho de soja fermentado, de cor marrom e sabor profundo, que se intensifica com o processo de maturação. Frequentemente, é confundido com o shoyu.

No entanto, o ganjang se diferencia por ser predominantemente à base de soja e passar por um período mais longo de fermentação na tradição coreana, enquanto o shoyu é geralmente produzido com soja e trigo.

RAMYEON

≠ LÁMEN



라면

Ramyeon se refere ao macarrão instantâneo tradicional da Coreia, considerado um dos principais ícones do K-food, disponível em ampla diversidade de tipos e sabores. Frequentemente, é confundido com o ramen (ou lámen).

No entanto, o ramyeon se diferencia por ser um alimento instantâneo desenvolvido e popularizado na Coreia, enquanto a denominação japonesa geralmente se refere a um prato feito artesanalmente.

DOENJANG

≠ MISSÔ



된장

Doenjang se refere à pasta espessa fermentada, feita de soja, produzida a partir do meju (blocos de soja fermentada) e considerada uma importante fonte de proteína vegetal. Frequentemente, é confundida com o missô.

No entanto, o doenjang se diferencia por passar por um processo de fermentação mais prolongado, resultando em um sabor mais intenso e salgado, enquanto o missô costuma ter fermentação mais curta e gosto mais suave e adocicado.

FONTES: Ministry of Culture, Sports and Tourism; National Folk Museum of Korea; Korea Craft & Design Foundation; Korean Food Promotion Institute; National Institute of Korean Language; Encyclopedia of Hallyu (National Folk Museum of Korea, 2025)



Centro Cultural Coreano
no Brasil



Centro de Educação Coreana
em São Paulo