

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	강학성, 장경엽	면담자	정지선		
면담장소	호남식당	면담지원	표기자		
면담 일시	2021년 10월 13일	회차	1	시간	75분 53초
자료번호	MichuholCA-07-00000895				
구술 개요	인천에서 아내를 만나 건어물가게로 처음 장사를 시작하였지만 잘 되지 않아 조림집으로 식당을 운영하게 됨. 현재는 조림집을 18년동안 운영중이며 조림집의 모든 재료는 산지에서 직접 배송받은 제철재료, 신선한 재료로 음식을 제공하고 있음. 코로나로 힘들지만, 손님들이 음식을 드시고 만족하셔서 단골이 되실 때 보람을 느끼고 더 좋은 음식을 제공해드리기 위해 노력하고 있음.				
주요 색인어	건어물, 인천, 장사, 조림, 제철음식, 재료, 산지, 직송, 갈치, 생선, 반찬, 젓갈, 손질, 바지락, 판매, 양념, 단골, 코로나, 예약, 포장, 건강, 농사, 유지, 오겹살, 생선말림, 좋은재료, 손님, 맛집, 관공서, 저녁, 12가지, 백반				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 장사를 시작하게된 계기			00:00:00~ 00:06:18	▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문	
- 처음엔 건어물가게로 시작하였으나, 장사가 잘 되지않아 음식점 장사를 하게 됨					
- 아내 음식솜씨가 좋아, 특히 조림을 잘해서 조림장사를 시작함					
- 생선은 1년내내 수요가 가능한 생선을 사용함					
2. 반찬 재료			00:06:19~ 00:13:44		
- 처음에는 6가지반찬으로 시작하였으나, 현재는 12가지정도 제공함					
- 반찬의 재료는 모두 산지직송을 받아 사용중임					
- 생선은 모두 생물을 사용하고 있음			00:13:45~ 00:14:40		
- 모든 재료는 신선한 상태로 사용하여 신선한음식을 맛볼 수 있음 (모든재료는 국내산으로 사용함)					
3. 기억에 남는 손님					
- 손님들이 음식이 맛있다고 해주고 그로인해 자주 찾아와주시는 단골 손님들이 기억에 남음			00:14:41~ 00:19:37		
4. 향후 가게 운영계획					
- 아내랑 같이 건강이 허락하는 동안은 꾸준히 운영할 생각임					
5. 코로나로 인한 가게			00:19:38~ 00:34:49		
- 코로나로 인해 포장은 하지 않고 예약제로 가게운영중임					

- 돈을 위한 장사가 아닌 손님들이 좋은재료로 맛있는 음식을 즐길 수 있도록 가격을 한결같이 유지중임 - 코로나 규정으로 인해 저녁손님이 많이 줄어듬 - 예약을 하면 조림이외의 음식도 주문가능함		
6. 인천에 정착하게된 계기	00:34:50~ 00:36:52	
- 누나가 인천에 거주하면서 올라오게 되었는데 그때 아내를 만나 인천에 정착하게 됨		
7. 반찬(아내의 말)	00:36:53~ 3번째녹음 00:20:03	
- 건어물 반찬은 현재 가격이 많이 오르고 있어 제공하지 않음 - 모든반찬은 국내산재료로 산지에서 직접 배송받아 사용중임 - 계절에 따라 반찬의 종류가 달라짐(제철반찬) - 바지락 젓갈같은 경우 직접캐서 손질하고 요리함 - 생선조림에 들어갈 생선들도 직접 건조함(여러가지 상황을 고려하여 꼬들꼬들하게 잘 말림) - 좋은재료로 늘 신선한 음식을 드실 수 있도록 노력함		
8. 향후 장사계획	00:20:04~ 00:23:47	
- 현재 18년동안 영업중인데, 현재 몸이 조금 좋지않아 걱정이지만, 손님들이 만족할만한 음식을 제공함으로써 현재 보람을 느끼고 있고 그로인해 기운도 차리게 됨 - 건강이 닿는곳까지는 손님들에게 맛있는 음식을 제공해드릴것임		