

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	최기숙	면담자	정지선		
면담장소	문학동 카페 노트 3층 스터디룸	면담지원	조용희		
면담 일시	2021년 8월 13일	회차	1	시간	129분 55초
자료번호	MichuholCA-02-00000724				
구술 개요	고향, 거주지, 계절에 따라 만드는 반찬과 음식, 육수를 만드는 방법, 좋아하는 음식과 싫어하는 음식, 가정사와 가족과의 추억, 친구들과과의 추억, 신혼 때 이야기, 육아식, 주변에 있는 이웃들과 자주 나눠 먹은 음식, 새롭게 해 먹어본 음식, 코로나로 인한 음식				
주요 색인어	미추홀 음식, 음식, 기록, 가정식, 학익동, 구미, 인천, 미추홀구, 반찬, 요리, 재료, 떡볶이, 냉이, 달래, 참기름, 깨, 봄동, 송편, 생땅콩, 고구마, 생선, 보쌈, 육수, 잔치국수, 월계수 잎, 월남쌈, 호박, 식성, 수제비, 풀빵, 건어물, 오징어, 소풍, 유원지, 고동, 새인천 풀장, 고추김밥, 잡채				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 고향 및 현재 거주지			00:00:00 ~ 00:08:47	▷ 기록기획안 ▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문	
- 태어난 곳은 인천 미추홀구 학익동, 용현초등학교 졸업 - 결혼 이후 구미에서 3년 정도 거주 후 큰 아이 2살쯤 되었을 때 다시 인천으로 이사					
2. 계절에 따라 만드는 반찬과 음식			00:08:48 ~ 00:15:50		
- 봄에는 냉이가 많이 나오니 냉이 된장국이나 달래, 두부 부침, 달래장 - 여름이 되면 오이지, 오이 반찬, 오이냉채 미역 등 오이를 이용한 음식을 많이 해먹음 - 가을에는 추석이 있으니 생땅콩을 넣는 송편을 집에서 해먹음, 또 오징어를 많이 사용함 - 겨울엔 빼 곶탕, 사골국, 김장을 하게 되니 김치와 보쌈					
3. 육수를 만드는 방법			00:15:50 ~ 00:20:59		
- 보통 멸치하고 다시마를 넣고, 남편이 수산업을 하다보니 딱새우와 꽃게가 있으면 넣음 - 계란장 육수에는 파뿌리, 무, 양파 그리고 마늘, 월계수 잎					
4. 좋아하는 음식과 싫어하는 음식			00:21:00 ~ 00:24:20		
- 고기보다 채소를 좋아함. 특히 월남쌈 - 물경한 음식. 예를 들어 호박, 가지					

5. 가정사와 가족과의 추억		
- 어머니가 해주신 음식 중 수제비와 풀빵이 기억나는 음식 - 건어물 장사를 하신 아버지. 오징어와 옥수수콘이 기억남 - 반찬으로는 오징어 입을 볶아서 먹음. 또한 오징어 반찬을 도시락 반찬으로 많이 싸갔음 - 서인천에 물놀이 가서 고동, 굴, 꽃게, 바지락을 잡으며 놀았음. 잡은 생물은 탕을 끓여서 반찬식으로 먹었음	00:24:21 ~ 01:19:01	
6. 신혼 때의 이야기와 육아식		
- 구미로 가서 밀가루 반죽만 해서 부친 호박전을 알게 됨 - 산적 꼬치와 남편이 부산으로 출장을 다녀온 뒤 빨간 어묵탕을 끓여 먹음 - 이유식을 오래 안하고 밥 위주로 많이 해줬음 - 미역국과 팽초김밥을 아이들이 좋아함	01:19:09 ~ 01:35:46	
7. 앞으로 이웃과 나눠 먹고 싶은 음식, 새롭게 해먹은 음식		
- 잡채, 오이지, 김밥, 떡볶이, 닭갈비같이 여럿이 앉아서 나눠 먹을 수 있는 것들 - 찰 오곡밥과 약밥을 해 먹었는데 맛있어 이웃과 나눠 먹음	01:35:47 ~ 01:51:36	
8. 마무리		
- 코로나로 인해 삼시세끼를 해야해 밥때에 맞춰 먹기가 힘들 - 요즘 사람들이 외부 음식을 많이 사 먹는데, 집에서 가족과 같이 식사하는 시간을 가지면 좋겠음	01:51:37 ~ 02:09:55	