

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	추현숙	면담자	표기자		
면담장소	금산식당	면담지원	정은주		
면담 일시	2021년 8월 26일	회차	1	시간	-
자료번호	MichuholCA-07-00000869				
구술 개요	시어머님이 하시던 가게를 물려받음, 시부모님 고향이름을 따서 금산식당 상호 붙임, 사시사철 잡히는 밴댕이, 초심을 잃지 않기 위한 마음가짐, 늘 반찬으로 내놓는 황계로 만든 간장게장, 대물림가게, 손님이 마지막 병석에서 찾는 밴댕이무침				
주요 색인어	밴댕이, 이어가게, 금산, 생선, 사시사철, 재료, 채소, 고춧가루, 참기름, 방앗간, 초심, 사훈, 처음처럼, 대물림가게, 경진대회, 우수상, 노력, 간장게장, 황계, 금계, 양념, 향토음식점, 코로나, 포장, 백년가게, 단골손님, 건강, 병석				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 고향, 식당 운영			-	▷기록기획안 ▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷기록검수확인서 ▷녹취문	
- 동인천이 고향, 현재는 중구에 거주 - 시어머님, 큰 동서, 시누이가 밴댕이 식당을 했고, 96년부터 시작 하였음. - 시부모님 고향이 이북 금산이어서 ‘금산식당’ 이라는 상호를 붙임					
2. 재료					
- 밴댕이는 사시사철 잡힘. 수시로 필요한 경우에 대비해 미리 자연 해동을 하고 있음 - 채소는 시장에 가서 구입하고, 고춧가루나 참기름은 방앗간에서 구입					
3. 사훈			-		
- ‘처음처럼’ 이라는 현판을 보며 초심을 잃지 말자는 생각을 함 - 미추홀구 음식 경진대회 1회 때 우수상을 받음 - 음식을 만들 때 손 끝에 손님을 사랑하는 마음을 염두에 두고 함					
4. 반찬			-		
- 손님들이 좋아하고 생각나서 오시기 때문에 황계로 만든 간장게장을 늘 반찬으로 내놓음 - 비린 맛을 잡기 위해 특별한 양념을 함, 수시로 환기하며 청결에 신경을 많이 씀					

5. 차별성	-	
- 대물림 가게라는 점 - 다른 음식점과는 땀땀이를 썰는 것부터 그 후 관리에서 차이가 있다고 생각		
6. 코로나로 인한 어려움	-	
- 큰 타격은 없지만 매출에 차이가 있음 - 손님들이 잊지 않고 다시 찾아오시도록 그저 묵묵히 이 자리에서 최선을 다하고 있음		
7. 마무리	-	
- 옛날엔 값이 싸면서 양이 많은 걸 좋아하는 손님이 많았지만 요즘은 건강을 우선으로 생각해서 맛을 개인적으로 조절해달라는 손님이 있음 - 손님 중 마지막 병석에서 먹고 싶은 음식으로 말씀해주셔서 갖다드린 적이 있음		