

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	백재천	면담자	김순옥		
면담장소	시골추어탕	면담지원	표기자		
면담 일시	2021년 8월 17일	회차	1	시간	36분
자료번호	MichuholCA-07-00000871				
구술 개요	제2의 고향 인천, 여러 직업을 거쳐 추어탕 장사를 시작, 14년째 장사하는 중, ‘시골추어탕’은 시골스러운 맛을 낸다는 의미, 언제까지 하겠다는 기약은 없지만 건강하고 젊을 때면 언제든지 하겠다는 생각				
주요 색인어	청양, 인천, 제2의 고향, 싱크가게, 칼국숫집, 한식, 조리사 자격증, 알로에, 추어탕, 시골추어탕, 재료, 양념, 시장, 국산, 된장, 효소, 호박 효소, 반찬, 보양식, 칼슘, 코로나				
구술 상세목록 내용			시간	파일명	
1. 고향, 가족관계			00:00:00~ 00:02:53	▷ 기록기획안 ▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문	
- 태어난 곳은 충청남도 청양이지만 3~4살 때 인천 도화동으로 이사 - 70년대에 결혼 후 딸 2명과 아들 1명을 낳음					
2. 추어탕 장사를 하게 된 배경			00:02:54~ 00:14:37		
- 싱크가게, 칼국숫집, 한식집을 한 뒤 장사를 접었었음 - 2008년도 조리사 자격증을 따고 추어탕 집에서 3개월 근무하며 추어탕 장사를 하겠다고 생각함 - 8년 9개월 알로에를 다니며 돈을 모아 이층집을 구매하고 2009년 추어탕 집을 개업함, 현재 14년째					
3. 시골추어탕			00:14:38~ 00:24:29		
- 시골스러운 맛으로 한다는 뜻으로 ‘시골추어탕’이라고 지음 - 재료는 주로 시장에서 구입하며 국산을 사용 - 된장 만들 때 호박 효소를 사용하여 만듦 - 한 번에 100통씩 끓여서 판매함 - 추어탕은 여름 보양식으로 많이 찾음					
4. 기억에 남는 손님			00:24:30~ 00:29:22		
- 아프지 말고 건강하게 오래오래 끓여달라는 손님 - 조심해도 이물질이 들어가 타박하는 손님 - 주변 사람을 잘 데리고 오는 손님					
5. 앞으로의 계획			00:29:23~		

- 자식들은 물려받을 생각이 없고 언제까지 하겠다는 기약은 없는 상황 - 코로나로 인해 모임이 없어 매출이 줄어들었음 - 지금까지 장사하며 후회는 없고 건강하고 젊을 때면 얼마든지 하겠다는 의지	00:35:35	
--	----------	--