

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	조남현	면담자	김용경		
면담장소	영월옹심이칼국수	면담지원	표기자		
면담 일시	2021년 9월 9일	회차	1	시간	34분 13초
자료번호	MichuholCA-07-00000873				
구술 개요	오래할수록 인정받는 향토음식전문점을 선택, 맛있게 먹었던 기억으로 옹심이칼국수 운영, 국물에 오만등을 갈아서 넣음, 코로나로 인해 한 지점을 닫았지만 오히려 시너지 효과가 남, 코로나 시국에 맞춰 배달에 포커스, 도심 입맛에 맞춰 옹심을 만들.				
주요 색인어	인천, 옹심이칼국수, 향토음식, 옹심이, 영월, 면, 감자, 오만등, 김치, 고춧가루, 젓갈, 코로나, 단골, 배달, 비조리, 바지락, 일회용 용기, 포장, 방역, 위생, 미추홀구, 주차, 식감, 도심, 해산물, 해감, 파전, 표고버섯, 웰빙				
구술 상세목록 내용			시간	관련파일(비공개)	
1. 영월옹심이칼국수를 하게 된 계기			00:00:00~ 00:05:09	▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문	
- 향토음식전문점은 오래할수록 인정받을 것 같아 선택 - 주안에서 맛있게 먹었던 기억이 있어서 시작을 하게 됨 - 영월 출신이신 분이 장사하는 곳에서 배워 상호를 사용하게 됨 - 1호점과 2호점이 있었으나 간석점(1호점)을 접고 합치게 됨					
2. 옹심이칼국수 재료 및 반찬			00:05:10~ 00:11:49		
- 옹심이는 100% 감자로 만들 - 육수에 알갱이가 씹히는 것은 오만등으로, 통으로 넣지 않고 갈아서 넣음 - 반찬 중 김치는 경험이 많으신 이모님들이 직접 담금 - 육수는 기본에 충실한 자연에서 우러나오는 맛					
3. 코로나			00:11:50~ 00:20:16		
- 1호점과 2호점이 합치고 나서 시너지 효과가 커졌음 - 배달에 포커스를 맞춰서 비조리로 직접 끓여먹을 수 있도록 함 - 방역과 위생을 계속 신경 쓰고 배달을 조금 더 체계적, 친환경적으로 바꿔야겠다는 생각					
4. 장소			00:22:23~ 00:25:26		
- 간석점을 없앤 이유는 코로나 때문과 공간적, 시각적인 부분이 좋지 않았음 - 전통 음식점이다 보니 주차장을 제일 먼저 봄					

5. 손님들의 평판		
- 호불호가 갈리지만 전반적으로 만족하면서 나가심 - 여러 웡심이집을 먹어보고 오만둥을 갈아넣고 바지락을 넣는 등 도심에 맞게 접목시켜 만들게 됨	00:25:27~ 00:30:38	
6. 해산물 수급		
- 바지락은 전문점에서 받아서 냉장고 보관을 하며 신선도를 유지 - 오만둥은 수급에 따라 근처 혹은 밑 지역에서 받아 사용	00:30:39~ 00:32:59	
7. 마무리		
- 식당의 시그니처는 웡심이와 버섯파전, 버섯파전은 표고버섯이 많이 들어가 웰빙음식으로 자리잡음.	00:33:25~ 00:34:13	