

## 구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	김승준, 김미경	면담자	정지선		
면담장소	칼국수미학	면담지원	정은주		
면담 일시	2021년 9월 16일	회차	1	시간	173분 49초
자료번호	MichuholCA-07-00000879				
구술 개요	6살 때 인천으로 올라옴, 어머니의 영향으로 면을 많이 접해 칼국수 가게를 하게 됨, 일본선생님께 우동에 대해 배워 응용하여 칼국수 면을 만듬, 가게이름은 아름다운 일을 계속 배우겠다는 뜻, 소금은 신안 앞바다 병풍도에서 공수, 놋그릇 사용, 모든 재료는 국내산으로 만듬, 여름에는 콩국수도 판매, 모든 식자재 바이러스 저온숙성고에 보관, 맛의 질을 위해 배달은 하지 않음, 사골 육수 사용, 재료소진되면 가게 문을 닫음, 발전하기 위해 노력				
주요 색인어	인천, 미추홀구, 가게, 칼국수, 면, 반죽, 우동, 칼국수미학, 미학, 소금, 놋그릇, 고명, 김치, 국내산, 돈까스, 콩국수, 새우튀김, 만두, 재료, 열무, 코로나, 사골육수				
구술 상세목록 내용	시간	관련파일(비공개)			
1. 인천에서 가게를 오픈하게 된 계기	00:00:00~ 00:14:29	▷ 기록기획안 ▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 3개 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문			
- 6살 때 인천으로 올라왔는데, 동구에서 거주하다가 종학교 딸을 위해 미추홀구로 이사하게 됨 - 현재 가게는 과거에 구매하려고 했으나, 주인이 팔지 않는다고 했음. 그러나 몇 년이 지난 후 판매의사가 있다고 하여 구매하게 됨 - 현재 가게는 딸이랑 함께 운영중이라고 함					
2. 칼국수집을 하게 된 계기	00:14:30~ 00:16:56				
- 어머니가 이복분이셔서 면을 굉장히 좋아하셨는데 그로 인해 면을 많이 접하게 되면서 칼국수가게를 하게 됨					
3. 반죽(면)	00:16:57~ 00:19:09				
- 보통면이 아닌 생면형이라는 밀가루를 사용함(다른면들과 다르게 색이 맑다고 함) - 일본선생님한테 일본우동에 대해 처음 배웠음(면을 처음 배우게 됨) - 현재 굽기가 일정한 면을 사용하기 위해 두께 조절이 가능한 재면기를 사용중임 - 면 반죽을 만들 때 좋은 물과 소금을 사용하며 반죽을 3차까지 숙성한다고 함(강화제는 사용하지 않음)					

4. 우동집이 아닌 칼국수집을 하게된 계기		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 우동은 만드는데 시간이 오래 걸리는데 유동인구가 적은 곳이라 우동집을 하지 않음</li> <li>- 우동면을 응용하여 칼국수 면을 만듬</li> </ul>	00:19:10~ 00:30:50	
5. 칼국수 “미학”이라는 뜻		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 미학이라는 에피소드가 많으나, 아름다울 미에 배울 학자를 사용하여 아름다운일을 계속 배우겠다는 뜻임</li> <li>- 뜻에 맞게 반죽할 때 그날의 날씨와 반죽상태등을 기록함</li> </ul>	00:30:51~ 00:34:10	
6. 소금		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 반죽에 들어가는 소금은 신안 앞바다 병풍도에서 공수함</li> <li>- 소금은 습기가 들어가지 않게 보관함</li> <li>- 10년여치의 소금을 창고에서 보관중임</li> <li>- 손님들에게 좋은 소금을 제공하기 위해 굉장히 노력함</li> </ul>	00:34:11~ 00:42:22	
7. 가게		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지금 운영 중인 가게는 원래 가정집으로 이용하려 했으나, 인테리어를 2년여정도 하여 새롭게 가게로 바꿈</li> <li>- 음식을 하는것보다 다함께 더불어 산다는 소중한 마음을 얻음(손님들이 다녀가시면서 좋은말, 선물을 주셔서 소중한 마음을 얻음)</li> <li>- 손님들에게 대접해드린다는 마음으로 일반그릇에서 놋그릇으로 바꿈</li> <li>- 놋그릇이 무겁고 관리가 힘들지만, 음식을 따뜻하게 보온해주는 장점과 맛을 생각하여 놋그릇을 사용하게 됨</li> </ul>	00:42:23~ 1:01:27	
8. 칼국수 고명& 김치		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼국수 고명을 만드는 과정이 복잡하지만 맛을 위해 정성을 들여 고명을 만듬 (간고기를 사용하면 기름이 뜰때 뜯은 양지고기를 사용하고 탈갈지단은 얇게 부쳐서 만듬)</li> <li>- 모든재료는 국내산으로 만듬</li> <li>- 김치로 인한 트러블이 있었지만, 국산 재료로 만든 김치를 사용함</li> </ul>	1:01:28~ 1:10:40	
9. 재료		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 매일 아침 농수산물에 가서 좋은재료를 직접 구매함(마늘같은 경우 꽁다리를 직접 잘라 갈아달라고 요구함)</li> </ul>	1:10:41~ (녹음2) 00:08:56	
10. 요리		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼국수와 돈까스로 메뉴구성이 되어 있음</li> <li>- 6월부터 9월말까지 콩국수를 판매함(국산 괴산콩을 사용)</li> <li>- 콩국수 콩물은 여러 곳을 다니며 분석하여 현재의 콩물을 직접 만듬 (직접 결점두를 골라내며 만듬)</li> <li>- 에피타이저로 나오는 새우튀김은 처음 개업 선물로 만들어 제공했</li> </ul>	00:08:57~ 00:27:24	

<p>는데 현재까지 제공하고 있음(새우튀김도 직접 만듬)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 만두는 현재 분석중이며 2~3년후에 나올 것 같음</li> <li>- 콩국수 면은 매해 새롭게 변화를 주면서 만드는 중임</li> <li>- 여러 재료의 최상의 맛을 위해 신선한 재료, 맛있는 재료를 사용하기 위해 늘 신경씀</li> </ul>		
11. 돈까스		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 돼지고기를 납품받을 때 모든 작업을 확인하려고 노력함(고기품질, 도축날짜, 돼지사이즈등)</li> <li>- 업소용 물품을 직접 사용한 결과 좋지 않아 좋은 물품으로 대체해 사용함(대용량 업소용 기름, 물티슈등)</li> </ul>	00:27:25~ 00:35:09	
12. 거래처		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 거래처와 서로 맞춰가면서 성장도 하고 신뢰를 바탕으로 좋은 관계를 맺는 것이 중요하고 좋다고 생각함</li> </ul>	00:35:10~ 00:44:43	
13. 반찬		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 열무는 1년내내 나오는 채소가 아니여서 제일 좋을 때 구매하고 저온숙성고에 보관함</li> <li>- 모든 식자재는 바이러스나 식중독을 예방하기 위해 저온숙성고에 저장, 보관함 (주방을 열어 많기 때문에 열에 약한 식자재는 꼭 냉장고에 보관)</li> <li>- 손님들 앞에 부끄럼 없는 음식을 제공하기 위해 늘 정성을 들여 음식을 만들어 제공하고 있음(그러기 위해 공부도 많이하려고 함)</li> </ul>	00:44:44~ 00:49:13	
14. 팫말		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 꼭 가보고 싶은 맛집을 가기 위해 팫말을 놓고 감(공부하고 배우러 감)</li> <li>- 오픈하기 5분전에 재료를 세팅해놓음 (신선한 재료와 음식 맛을 위해)</li> </ul>	00:49:14~ 00:54:20	
15. 코로나 이후		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 코로나 이후 가게 운영에 큰 차질은 없음</li> <li>- 맛의 질을 위해 배달은 하지 않고 포장만 함(돈까스만)</li> </ul>	00:54:21~ 1:00:18	
16. 육수		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 한우뼈로 우러낸 육수와 야채스프를 따로 만든 육수를 섞어 육수를 만듬</li> <li>- 여러 칼국수에 대해 연구를 해보았으나 본인 스타일에 맞는 레시피와 육수를 개발함 (유명한 가게의 육수를 먹어보고 실험을 해보았는데 실험하는 과정에서 맛이 일정하지 않고 여러 이유로 사골육수를 선택함)</li> </ul>	1:00:19~ 1:19:45	

17. 정성		
- 재료를 직접 다루면서 한그릇에 모든 정성이 들어간 음식을 제공 하려고 노력함	1:19:46~ 1:22:01	
18. 운영기간, 시간		
- 재료가 소진되면 재료를 더 만들지 않고 가게 문을 닫는다고 함 - 명절에 10일, 연초 · 연말에 10일, 맛집찾으러 다닐 때 쉰다고 함	1:22:02~ 1:23:59	
19. 하고 싶은 이야기		
- 식당을 하면서 몸이 힘들때가 있는데 여러 사람을 만나 교감하고 사귀면서 하고 싶은 일도 하고, 즐겁게 식당 운영을 한다고 함 - 장사에 연연하지 않고 손님과 여러 이야기를 하며 음식발전에 고 민하고 배우려고 노력함 - 시행착오를 겪으면서 음식발전을 함으로써 사람들에게 잊혀지지 않고 계속 찾아올 수 있는 칼국수, 음식을 만들고 싶음 - 가게 이름에 맞게 계속 배우면서 매력있는 음식을 만들기 위해 발 전하기 위해 노력한다고 함	1:24:00~ (녹음3) 00:03:23	