

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	이진선 & 천선미 모녀	면담자	표기자		
면담장소	이진선 선생님 댁	면담지원	조용희		
면담 일시	2021년 10월 11일	회차	1	시간	-
자료번호	MichuholCA-07-00000882				
구술 개요	미추홀구에서 산 지 20여 년, 고향이 내륙이라 생선을 안좋아했음, 외식문화로 바뀐 현재, 요즘은 음식의 정체성이 없음, 옛날엔 다같이 김장을 했다면 지금은 소수로 만듬, 평생에 걸쳐 먹게 되는 집밥				
주요 색인어	미추홀구, 피산, 보은, 피난, 청산, 총각김치, 인천, 조개, 생선, 식성, 김장김치, 김치, 젓갈, 꽃게, 소금게장, 간장게장, 채소, 나물, 깻잎, 된장, 메주, 조리법, 조미료, 향아리, 소금, 외식, 돼지갈비, 칼국수, 박대, 음식, 레시피, 매운탕, 집밥				
구술 상세목록 내용				시간	관련 파일(비공개)
1. 고향 & 옛날 이야기				-	▷기록기획안 ▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷기록검수확인서 ▷녹취문
- 충북 피산에서 태어났고 오래 산 곳은 보은. 결혼 후 인천 용현동, 연수구, 동구를 거쳐 미추홀구에서 산 지 20여 년 됨.					
- 1.4 후퇴 때, 아버지가 가져온 큰 지프차를 타고 대구로 피난 내려감. 살다가 다시 올라옴.					
- 고모가 깜깜한 밤에 데리고 청산까지 걸어감. 무서웠던 기억.					
- 선산이라는 데로 가서 아래채 방을 얻어 지냄. 주인집에서 얻어먹은 총각김치가 맛있었음.					
2. 인천에서의 추억				-	
- 딸: 송도유원지 쪽에서 아버지가 낚시로 망둥어를 잡아 바로 수제비를 해먹었던 기억.					
- 고향에선 생선이 흔치 않아서 별로 안좋아했음. 남편은 인천 덕적도에서 살았어서 생선을 좋아해 식성이 안맞았음.					
3. 게장				-	
- 남편이 꽃게를 좋아해 소금게장을 담그는 법을 가르쳐줌. 지금은 간장게장으로 해먹음.					
- 생선보다는 채소 종류를 좋아함. 어렸을 때는 나물을 잘 안먹었는데, 인천와서 먹게 됨.					
4. 음식				-	
- 옛날엔 시어머니가 메주를 보내주시면 된장, 간장, 고추장을 담귀 먹었음.					

- 음식을 만드는 방식은 그때 시절에 따라 바뀌었음. - 딸: 아버지 식성에 따라 어려서부터 생선을 먹어 좋아하게 됨.		
5. 김치		
- 김장할 때 비린내가 덜 나는 멸치젓과 까나리를 사용. - 처음에 인천에서 김장을 할 때 남편이 넣으라는대로 밴대이, 전어, 새우젓 등 넣었는데, 맛있어서 나눠 먹었음. - 딸: 엄마와 가까이 사니 엄마 김치를 먹고 있음.	-	
6. 달라진 모습		
- 결혼 초에는 100일이나 돌 때 주로 집에서 잔치를 했는데, 점차 외식 문화로 바뀌면서 모든 행사는 밖에서 함. - 외식은 돼지갈비, 만두 칼국수를 많이 먹음. - 딸: 나이들면서 어렸을 때 먹었던 음식, 친정 엄마의 음식이 생각난다고 하는데, 요즘 아이들은 음식에 대한 정체성이 없어 어떤 음식을 생각할지 모르겠음.	-	
7. 조리법		
- 요즘은 핸드폰에서 검색해서 조리법을 찾아보는 등 문화가 바뀜. - 딸: 나물의 경우 엄마는 전통적으로 무침을 많이 좋아하고, 본인은 볶아서 먹는 편. - 딸: 즐겨먹는 음식은 매운탕이고, 결혼생활하며 시아버님이 먹다 보니 하게 되고 결국 좋아하게 됨. 주로 인터넷 레시피를 보고 만듦.	-	
8. 달라진 풍속		
- 옛날에는 김장을 다같이 모여서 많이 하고 나눠주기도 하고 했지만 지금은 아파트 생활을 하면서 아는 사람 한두명하고만 함. - 외식을 많이 하다보니 집에서 밥 먹는 횟수도 줄어듦. 그러나 외식을 하고 나면 합성 조미료 등 첨가되는 것들로 속이 편치 않을 때가 많음. - 집밥은 매일 먹어도 싫증이 안나고 속이 편하기 때문에 평생에 걸쳐 먹게 되는 것 같음.	-	