

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	김길선	면담자	조윤희		
면담장소	본가낙지마당	면담지원	표기자		
면담 일시	2021년 10월 15일	회차	1	시간	-
자료번호	MichuholCA-07-00000883				
구술 개요	장사를 시작한지 14년 쯤, 배를 직접 타고 나가서 낙지를 잡아옴, 현재 사용하는 모든 재료가 국산, 연포탕에 들어가는 박은 충청도 친구에게 씨를 받아 농사 중, 사람들이 많이 왔다갔다 할 수 있는 ‘마당’ 과 낙지가 뿌려져 있는 마당은 사람들이 먹음직스럽고 좋다는 인식을 주기 위해 낙지마당이라고 지음, 앞으로 매사 친절하고 변함없는 맛있는 집으로 기억되길 바람				
주요 색인어	연포탕, 낙지볶음, 미추홀구, 낙지마당, 배, 가게, 생선, 수협, 낙지, 영종도, 덕적도, 연평도, 통발이, 장소, 체인점, 반찬, 국산, 배추김치, 고춧가루, 콩나물, 무, 박, 박송낙지, 옥수, 양념, 마당, 맛, 재료, 친절, 산낙지 초무침, 농어, 낙지젓, 조미료				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 낙지마당의 시작			-	▷기록기획안 ▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷기록검수확인서 ▷녹취문	
- 미추홀구에는 99년도에 와서, 22년 되었음. - 낙지마당은 14년 전에 시작함. - 영종도에서 낙지, 박하지, 꽃게, 소라 등 잡는 배가 있는데 어렵게 잡은 것을 매일 남을 갖다 주다 보니 가게를 하는 게 어떻겠냐 해서 낙지만 가져와서 낙지 가게를 시작함.					
2. 배			-		
- 배를 구입한 지 18년 되었고 그 이후로 가끔 나가서 잡아오기도 함. - 일부는 수협으로 주고, 일부는 가게로 가져와 판매하고 있음. - 낙지는 덕적도, 연평도 근처에서 잡아옴. 환경과 온도에 따라 잡히는 양과 종류가 매번 다름. - 맛은 지역에 따라 다소 다른 것이 있음.					
3. 장소					
- 14년 전부터 똑같은 자리에서 장사 하고 있음. - 체인점으로 이어서 하다가 직접 잡은 낙지를 사용하기로 해서 체인점을 취소함. 현재 사용하는 모든 재료가 국산임.					
4. 박			-		

- 연포탕에 들어가는 박은 직접 농사하는 박을 사용하고 있음. - 처음엔 농수산시장에서 박을 사와 사용했는데, 해마다 없을 때가 있어서 충청도에 사는 친구에게 박 씨를 받아 사용하고 있음. - 박 하나에 약 40인분 나감. 7월 말에 박 수확을 한 후 필요할 때 사용.		
5. 낙지		
- 낙지는 별도로 손질이 필요 없고 민물에 한번만 씻어서 넣음. - 연포탕에 들어가는 낙지는 탱탱해지기 위해 소금을 넣고 비벼서 물에 담가놓고 사용함.	-	
6. 옥수와 양념		
- 50cm 통에 9-10가지 재료가 들어감. 하루 숙성 후 연포탕 옥수로 사용. - 양념에 들어가는 야채는 집안에서 농사 지은 재료로 사용되, 흥년이면 농산물 시장에서 사와서 씀.	-	
7. 낙지마당		
- 사람들이 많이 왔다갔다 할 수 있는 ‘마당’ 과 낙지가 뿌려져 있는 마당은 사람들이 먹음직스럽고 좋다는 인식을 주기 위해 선정. - 현재 사촌동생, 제수씨, 마누라 3명에서 운영 중임.	-	
8. 중요하게 생각하는 것		
- 첫째로 맛이 변함 없어야 하고, 재료가 좋아야 함. - 친절하게 지속적으로 하는 것.	-	
9. 메뉴		
- 몇몇 단골손님들이 배를 타는 것을 알아서 다른 어종으로 주문하는 경우가 있음. - 낙지 죽어온 것도 많아서 소금을 넣고 절여 낙지젓으로 만듦. - 조미료를 거의 사용하지 않음. - 변함없이 직접 만든 반찬을 내는 것이 자부심. 변함없는 재료와 맛과 친절이 사랑받는 비결.	-	
10. 변화		
- 도로가 활성화 되고 법원쪽 안의 장사가 예전보다 못해서 살아나고 죽어지는 가게들이 있음. - 앞으로 매사 친절하고 변함없는 맛있는 집으로 기억되길 바램.	-	