

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	김병학 & 안선영	면담자	조용희		
면담장소	김가네볼테기아구찜	면담지원	김용경		
면담 일시	2021년 10월 18일	회차	1	시간	95분 8초
자료번호	MichuholCA-07-00000903				
구술 개요	어렸을 때 바닷가 근처에 살면서 생선을 많이 접하던 사장님들이 현재는 볼테기 아구찜 가게를 운영함. 신선한 생선을 사용하면서 깔끔한 음식을 제공하는 사장님들은 손님들이 집처럼 편하게 드시고 갈 수 있는 편한 가게로 성장하기를 바람				
주요 색인어	볼테기, 아구찜, 서천, 생선, 대구, 인천, 독거노인, 봉사, 볼테기탕, 가게, 바닷가, 어업, 냉동, 양념, 비법, 육수, 채수, 호불호, 김치, 반찬, 조미료, 음식, 자부심, 양, 레시피, 위생, 깔끔, 단골, 친밀함, 관계, 눈맞춤, 인사, 가족, 신뢰, 불고기, 코로나, 포장, 매출, 상권변화, 인구				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 생선			00:00:00~ 00:10:39	▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서 ▷ 녹취문	
- 어렸을때부터 생선을 많이 접하게되어 자연스럽게 생선쪽 가게를 하게됨 - 덕적도에서 출생함, 중학교졸업 후 인천으로 유 - 2000년부터 다양한 음식점을 했지만, 현재는 아구찜을 운영중임					
2. 봉사			00:10:40~ 00:11:53		
- 현재 독거노인분들을 위해 한달에 40~50그릇의 볼테기탕을 제공해 드리고 있음					
3. 가게 상호			00:11:54~ 00:12:47		
- 큰의미는 없지만, 김씨여서 김가네로 상호를 정함, 그로인해 주민들과 친밀한 관계를 형성함					
4. 가게			00:12:48~ 00:20:40		
- 처음부터 두분(부부)이서 가게를 운영함 - 서천에서 만나 결혼 후 인천으로 올라옴 - 서천에서 자라난 환경(바닷가 근처, 부모님이 어업을 함)으로 생선을 많이 접하게 됨					
5. 중요시 여기는 것 (생선)			00:20:41~ 00:26:04		
- 주 종목이 생선이다보니 늘 신선해야함 (제일주의) - 그날 소비할 수 있는 양의 최상급의 냉동생선을 받아서 사용중임					

<ul style="list-style-type: none"> - 1차손질이 되어있는 생선을 다시 인원수, 크기에 맞춰 재손질함 		
<p>6. 양념(비빔) & 육수</p> <ul style="list-style-type: none"> - 양념을 미리 만들어두지 않고 즉석에서 만들어 사용함(양념을 미리 만들어 놓으면 변질이 될 수 있기 때문에) - 일정한 맛을 내기위해 즉석에서 만든 양념을 사용함 - 야채로 채수를 만들어 육수로 사용하고 있음 (여러가지 야채로만 육수를 만듦) 	<p>00:26:05~ 00:29:56</p>	
<p>7. 불테기탕</p> <ul style="list-style-type: none"> - 불테기를 아는 어른들은 불테기를 선호했지만, 젊은사람들한테는 생소한 부위라 호불호가 갈림 - 젊은사람들이 좋아하는 아구랑 불테기를 합쳐 불테기탕을 만들어 판매하기 시작함 - 불테기와 아구의 양념은 같은 양념을 사용하고 있음 - 생선마다 특성(성질)이 다르기 때문에 두가지 생선을 섞어서 판매하지 않음 	<p>00:29:57~ 00:37:26</p>	
<p>8. 반찬</p> <ul style="list-style-type: none"> - 김치는 직접 만들어 제공하기도 하고 구매해서 사용하기도 함 - 현재는 중국산 김치를 사용중이나, 깍두기나 석박지는 직접 만들어서 제공해드림 - 4~5가지의 반찬은 직접 만들어 제공하고 있음 - 처음에는 조미료를 사용하지 않았지만, 대중적인 입맛을 위해 최소한의 양을 사용하고 있음 	<p>00:37:27~ 00:44:55</p>	
<p>9. 자부심</p> <ul style="list-style-type: none"> - 양을 푸짐하게 제공해드림(저렴한 가격으로 많은 양을 드실 수 있도록) - 모든 음식을 깔끔하게 제공해드리려고 노력함(위생상태를 중요시함) - 밥은 점심, 저녁에 한번씩하며 한타임이 끝나 남은 밥은 재사용하지 않음 	<p>00:44:56~ 00:53:37</p>	
<p>10. 단골 & 인상에 남는 손님</p> <ul style="list-style-type: none"> - 손님과 친밀한 관계를 맺기 위해 눈맞춤 인사하고, 친절한 응대로 자주오시는 손님이 생기고 단골이 되심(눈맞춤인사하면 누가 오셨는지 기억을 함으로써 다음에 재방문 해주실 때 친밀하게 인사함) - 매일 찾아와주시는 손님이 인상에 남음(같은 음식을 드시면 질릴 수도 있는데, 늘 맛있다고 해주시고, 손님과 이야기를 하면서 가족과 같은 친밀함과 신뢰가 생기게 됨) 	<p>00:53:38~ 00:57:40</p>	
<p>11. 사장님이 해드시는 음식</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - 불고기랑 아구, 불테기를 섞은 음식을 자주 해먹는데 손님들한테 제공해드리기엔 무리가 있어 따로 판매는 하지 않고 있음 	00:57:41~ 01:07:58	
12. 코로나		
<ul style="list-style-type: none"> - 코로나 초기에는 장사가 잘 되었는데, 현재는 3분의 1로 손님도 줄고, 매출도 감소함 - 코로나 운영시간 제한 때문에 힘들었음 - 단골손님이 찾아와주셔서 힘든 코로나 시기를 잘 버티고 있음 	01:07:59~ 01:19:32	
13. 코로나로 인한 포장 & 10년 세월의 변화(상권변화)		
<ul style="list-style-type: none"> - 코로나 이후로 자주 방문해주시던분들이 직접 포장을 많이해감 - 예전에 주변에 아파트가 없어 주차할 곳이 많았지만, 현재는 주변에 아파트가 많이 생기고 굉장히 많이 변함 - 예전에 비해 상권이 매우 좋아짐(젊은 사람들의 유입, 인구증가) 	01:19:33~ 01:30:00	
14. 불테기아구찜이 어떻게 기억되는 가게로 남고 싶은지		
<ul style="list-style-type: none"> - 아들에게 가게를 물려주고 뒤에서 서포트 해주면서 대를 이어 했으면 하는 바람이 있음 - 가게에 오면 집에서 먹는듯한 기분을 느낄 수 있는 편한집으로 기억되었으면 좋겠음(편하게 먹을 수 있는 집같은 가게) 	01:30:01~ 01:35:08	