

구술자료 상세목록

사업명	‘미추홀 바다음식’ 기록				
구술자명	이성겸	면담자	고재봉		
면담장소	백령면옥	면담지원			
면담 일시	2021년 12월 2일	회차	1	시간	33분 23초
자료번호	MichuholCA-07-00000906				
구술 개요	88년에 인천으로 올라와 외삼촌계 3년 배우고 준비해 2004년에 장사를 시작함, 백령도에서 나는 메밀을 사용중, 까나리 액젓을 넣으면 시원한 맛이 남, 육수는 한우뼈를 사용, 찐지떡은 백령도에서 겨울 명절 때 해먹는 음식임, 고향의 맛을 찾아오시는 어르신들을 보면 보람을 느낌, 가게에 내용과 이야기를 담으려고 노력하고 있음.				
주요 색인어	백령면옥, 백령도, 인천, 황해도, 북한, 메밀, 껌질, 액젓, 까나리액젓, 간장, 녹두, 육수, 한우뼈, 찐지떡, 찐지, 굴, 김치, 명절, 들기름, 여름, 겨울, 온돌방, 궁합, 고향, 실업민, 평양냉면, 테마				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 고향			00:00:05~ 00:03:24	▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷음성파일 ▷기록검수확인서	
- 2004년에 시작해 19년째 운영 중. - 고향은 백령도, 88년도 11월에 인천으로 옴. - 50년 정도 냉면 가게를 하는 외삼촌계 3년 배우고 준비해서 시작. - 북한에서 건너와 백령도식으로 만든 냉면임.					
2. 백령도 메밀			00:03:30~ 00:06:30		
- 메밀이 멸종위기까지 갔다가 봉평메밀지원사업으로 다시 부활시킴. - 메밀이 많이 나오는 해에 많이 수매를 하고, 수확이 안 되면 그걸 사용함.					
3. 액젓			00:06:33~ 00:12:05		
- 까나리 액젓 어업이 발전해 흔해지고, 간장보다 맛있어서 간을 맞추기 위해 넣어먹기 시작함. - 까나리 액젓을 쓰기 시작한 지 20년됨. - 옛날 평양식으로 100% 녹두로만 하고 있음. - 100% 까나리로 액젓을 하기 때문에 시원한 맛이 남.					
4. 육수와 면			00:12:10~ 00:16:09		
- 평양냉면이 호불호가 갈리지 않고 누구나 먹어도 괜찮을 수 있도록 변화하고 싶음. - 메밀면이 찰지고 촉감이나 씹는 맛이 좋음.					

- 육수는 고기 육수를 사용하지 않고 한우뼈를 사용하고 있음.		
5. 찐지떡		
- 메밀, 김치, 굴 등 겨울에 나오는 것들로 백령도에서 해먹는 음식. 찐 다음에 들기름을 바름. - 백령도는 김치를 찐지라고 함. 무는 찐찐지라고 함. - 겨울 명절에 꼭 한번은 해먹는 음식임.	00:16:10~ 00:21:41	
6. 계절음식	00:21:43~	
- 여름에 손님이 많지만 겨울에 먹으면 더 맛있음.	00:25:07	
7. 어려웠던 점과 보람있었던 일		
- 고향의 맛은 그리우나 갈 수 없는 어르신들이 오셔서 풀고가면 보람을 느낌. - 편법을 쓰지 않고 북한 기본방법으로 최고의 냉면을 만들어 보려고 함.	00:25:19~ 00:30:49	
8. 맺는 말	00:30:51~	
- 백령면옥에 가면 내용과 이야기가 있는 식당으로 남기고 싶음.	00:33:21	