구술자료 상세목록

사업명	‘미추홀 바다음식’ 기록					
구술자명	이금자	면담자	고재봉			
면담장소	홍어전문점	면담지원				
면담 일시	2021년 11월 18일	회차	1	시간	26분 15초	
자료번호	MichuholCA-07-00000915					
구술 개요	흑산도가 고향인 사장님이 인천으로 올라와 홍어전문점을 운영함. 모든 음식에 국내산 재료를 사용하고 생선도 건조장에 직접 말려 신선한 생선을 사용함. 흑산도 고향사람들이 주로 손님으로 오며, 손님이 맛있다고 이야기를 해주면 보람참.					
주요 색인어	홍어, 흑산도, 인천, 조기, 민어, 장어, 고향, 배, 목포, 업종, 조업, 연안부두, 고향사람, 음식, 홍어회, 황새기젓, 젓갈, 국내산, 전복, 김치, 조기찌개, 손님, 고향음식, 갈치, 꽃게, 코로나, 단골, 반찬, 비법, 보람					

구술 상세목록 내용	시간	관련 파일(비공개)
1. 홍어, 흑산도 - 홍어전문이기 때문에 홍어, 장어, 민어, 장어탕을 전문적으로 함 - 고향은 흑산도임	00:00:00~ 00:00:51	▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷음성파일 ▷기록검수확인서
2. 인천으로 오게 된 이유 - 남편이 어업을 하다보니 자연스럽게 인천으로 오게됨(88년도에 옴) - 거주지는 인천이지만, 대회를 나갈때만 목포로 이동을 함	00:00:55~ 00:02:03	
3. 한 업종만 한 이유 - 고향이 흑산도이고 배를 타다보니 이 업종을 선택함 - 홍어는 버리는게 없기 때문에 홍어를 선택함	00:02:10~ 00:03:34	
4. 반찬 - 해산물 반찬은 거의 흑산에서 잡아옴 - 국내산 재료로 직접 잡아 손질하여 반찬으로 만듬 - 김치하고 젓갈을 제외한 반찬은 그날그날 다르게 나옴 - 황새기젓갈을 직접 묻힘(비법이 있음)	00:03:38~ 00:07:30	
5. 손님 - 손님 연령대는 고향손님들이 많이 오셔서 70대가 제일 많음 - 고향분들이 손님으로 오시다보니 옛날이야기도 하고 재밌음	00:07:37~ 00:09:05	
6. 에피소드	00:09:10~0 0:1:57	

- 고향사람들을 만나다보니 흑산도에서 힘들게 살았던 이야기와 그 시대에 무얼 많이 먹었는지에 대해 많은 이야기를 함 - 요즘에도 조업을 하는데 고기가 많이 잡힘(갈치,조기,,등) - 예약손님이 많았는데(고향손님)현재는 코로나 때문에 인원수 제한으로 받고 있어 힘듬 - 단골손님이 꾸준히 방문중임		
7. 준비시간 - 매일 아침9시에 나와 오후10시에 마감함 - 반찬은 아침부터 준비해놓음	00:13:59~ 00:15:06	
8. 홍어회 - 홍어는 싱싱한것도 있고 삭힌것도 있음 - 생선을 짝으로 사서 건조장에 직접 말림	00:15:09~ 00:15:52	
9. 맛있는 음식 - 김치를 잘 한다고 주변사람들이 이야기를 많이 함 - 김치를 할때는 흑산도 멸치액젓이 들어감 (모든재료는 국내산) - 생선 간을 잘 맞춰서 말림 - 좋은 소금, 신선한 생선을 사용해서 건조장에 말림	00:16:01~ 00:18:12	
10. 힘들었던 점, 즐거웠던 점 - 손님들이 음식을 드시고 칭찬해주시면 보람참(맛있다, 음식이 깨끗하다,,등) - 가끔 시장에 있는곳이다보니 허름해서 맛이 없을거 같다고 오해하시는 분이 계심(먹어보면 겉보기와 다르게 맛있다고 드심) - 사람들이 음식을 서로 나눠 먹음(홍어,꽃게,,등) - 조기찌개는 무, 쑥갓, 된장, 소금으로 만듬(국내산재료를 사용함)	00:18:21~ 00:25:38	