

## 구술자료 상세목록

사업명	'미추홀 바다음식'기록					
구술자명	유수미(1973년생) <b>면담자</b> 고재봉			재봉		
면담장소	호야네칼국수	면담지원				
면담 일시	2021년 12월 14일	회차	1	시간	17분 2초	
자료번호	Michuho1CA-07-00000942					
구술 개요	용현동이 고향인 사장님은 기존 칼국수집의 사장님으로부터 가게운영 권유를 받아 칼국수 장사를 하기 시작함. 현재 20년정도 운영중이시며, 맛을 재료를 아끼지않고 제공해드림. 만두와 칼국수가 메인인 가게로 손이 많이 가는 음식임에도 불구하고 매일매일 만들어 제공하고 있음. 김치는 국내산 고춧가루를 사용해 시각적으로 예쁘고 맛있음. 코로나 이전에는 손님도 많고 직원도 많았으나 현재는 손님과 직원이 줄었음. 그럼에도 사장님은 멀리서 잊지 않고 찾아와주시는 손님들에게 맛있는 음식을 제공해드리려고 노력하고 손님들도 맛있다고 하시는 말을 들으면 보람차다고 생각함.					
주요 색인어	어 인천, 용현동, 칼국수, 이북, 피난민, 칼국수, 만두, 황해도, 강원도, 김치, 겉절이, 고춧가루, 보리밥, 국내산, 나물, 고사리, 백반, 반찬, 반죽, 황태, 바지락, 연안부두, 해감, 손질, 직원, 손님, 코로나, 가격, 인상, 서민음식, 단골, 청양고추, 호야네 칼국수					
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)		
1. 고향, 하시게 된 계기						
<ul> <li>고향은 인천 용현동이며, 가게를 운영한지 20년정도 됨</li> <li>가게 사장님 어머니에게 장사를 해보라 권유를 하셔서 하게됨 (어머니가 가게에서 일을하고 계셨음)</li> <li>원래 가게 사장님의 남편분이 황해도(이북)분이셔서 이북만두를만들어 판매중임</li> </ul>				00:00:00~ 00:02:15		
2. 만두					▷구술활용동의서	
- 만두가 강원도 쪽 만두랑 비슷해서 강원도 분들이 자주 찾아와 심(포장을 많이 하심) - 만두가 번거로운 음식이지만, 찾는 분이 많아 꾸준히 만들고 있- 만두가 첨가된 메뉴도 많고 만두를 찾는 손님이 반 이상임			0:02:18~ 00:03:29	▷개인정보동의서 ▷음성파일 ▷기록검수확인서		
3. 김치, 나물						
- 김치를 한번 만들 때 속만 60kg정도 만듬 - 김치의 수요가 많아 자주 만들고 있음 - 국내산 고춧가루로 만듬(김치의 색이 싱싱하고 예쁘게 나옴) - 보리밥하고 나물을 기본적으로 제공해드림			0:03:36~ 00:06:04			



- 나물을 직접 4가지 정도 매일매일 만들어 제공해드리고 있음		
- 음식 및 반찬을 준비하는 과정을 보면 백반집이랑 다를게 없음		
4. 칼국수		
- 면 반죽은 예전에는 직접했는데 인건비로 인해 현재는 반죽을 받 아서 사용하고 있음 - 국물의 깊은 맛을 위해 황태를 사용하고 있음		
5. 바지락		
- 바지락은 연안부도에 있는 바지락 공장에서 가져와 사용하고 있음 - 매일 아침 바지락이 들어옴 - 바지락은 물때에 따라 알맹이 크기가 다름 - 손질된 바지락을 가져와 여러번 새척후 사용하고 있음	00:07:57~ 00:08:59	
6. 직원		
<ul> <li>- 코로나 이전에는 직원이 많았지만, 현재는 많이 줄었음</li> <li>- 코로나 이전엔 예약손님이 100명도 있었는데, 현재는 코로나로 인해 예약손님이 줄었음</li> <li>- 에약손님이 많을 경우 시간제한으로 오시라고 함(한번에 끓일 수있는 칼국수는 20인분정도여서 10분간격으로 오시라고 함)</li> <li>- 칼국수는 면 요리여서 손이 빨라야 함(미리 준비할 수가 없음)</li> </ul>	00:09:06~ 00:10:30	
7. 기억에 남는 일		
<ul> <li>물가가 올라 음식의 가격을 올렸을 때 손님들이 가격 인상에 대해 민감히 반응해서 굉장히 고민하고 올림</li> <li>제공해드리는 음식(칼국수, 보리밥, 나물 등)의 재료들이 비싸다 보니 가격인상을 하게 됨</li> <li>단골분들이 잊지 않고 찾아와주시고 너무 맛있다고 포장해가실 때 너무 보람차고 뿌듯함(지방으로 이사가셔도 인천에 오시면 꼭 들려 식사를 하고 가시는 분이 있음)</li> </ul>	00:10:40~ 00:13:31	
8. 고추		
<ul> <li>겨울에는 삭힌 고추를 제공해드리고 여름에는 생 청양고추를 사용함(종지에 담겨져 제공됨)</li> <li>청양고추를 소금에 절여놔 겨울내내 사용함</li> <li>칼국수가 생각보다 손이 많이 가는 음식임</li> <li>양도 배부를 수 있게 많이 제공해드리고 있음</li> </ul>	00:13:35~ 00:14:32	