

을지로 찾아가는 법

지하철

을지로 3가역 2·3호선 2,3,4,5,6,7,10,11번 출구
 을지로 4가역 2·5호선 1,2,3,4,5,8,9,10번 출구

버스

을지로 3가 100,105,152,202,261,N30번
 을지로 4가 100,105,152,202,261,604,N30,7011,6015,6021번
 청계 3가, 세운교 163번



을지로 골목골목에 숨겨진 곳들을 탐험하는 여행



을지 리 유람



을지로 골목골목에 숨겨진 곳들을 탐험하는 여행

을지 리 유람

기획: 중구청
 디자인: 산림조형, 오랩
 투어운영: 상시운영, 매일 오후 3시 (일요일 제외)
 투어문의: 중구청 시장경제과 02-3396-5084
 투어접수: www.junggu.seoul.kr
 중구청 홈페이지 → 경제/을지로 도심사업 특화거리 → 을지유람

을지로: Euljiro [乙支路]



을지로 지명은 을지문덕 장군의 성에서 유래되었다. 광복 후 1946년 10월 1일 일제 식 명칭을 개정할 때 우리 명현, 명장의 이름을 따서 붙이면서 을지로로 제정되었다. 을지로는 과거의 흔적과 오늘날의 변화가 공존하는 장소이다. 조선시대부터 많은 관아가 배치되어 있었으며, 현재도 많은 업무 빌딩과 시장·상가가 발달되어 있다. “못 만드는 것이 없는 곳”이었던 을지로는 이제 도심 재창조라는 시대의 흐름에 밀려 나고 세운재정비촉진계획 등 을지로 일대 도심 산업이 유지, 발전할 수 있도록 다양한 개발 및 관리 계획이 수립되고 있다.

을지로 특화거리

우리나라 근대화의 역사를 이끈 산업역군의 집적지

꿈을 실현하는 창조도시 중구에는 공구, 조명, 미싱, 타일도기, 조각, 가구, 인쇄, 기계 등 다양한 도심 산업이 밀집된 을지리가 있다. 을지로는 6.25전쟁 이후 무너진 도시의 재건을 위해 집수리에 관련된 모든 것, 목재, 가구, 철물, 페인트, 도배, 공구 등이 열거될 수 있는 유기적인 맞물림 속에 자리 잡으며 급속도로 발전하였다. 전쟁 때는 청계천 공구상가에서 군수용품이, 섬유류가 호황일 때는 을지로 미싱상가가, 6.25 이후의 도시 재건을 위해서는 을지로 조명과 타일도기, 가구가 호황을 누렸다.



을지로 산업용어

을지로 일대를 지나다 보면 익숙하지만 생소한 단어가 눈에 띈다. 예를 들어 빠우, 빠킹, 로구로, 잔널 등 알 것도 같은데 모르는 용어들이 많이 있다. 이는 일제강점기를 지나면서 영어 혹은 일본어로 된 단어가 변모하면서 남겨진 잔해들이다. 을지로에서 만나게 되는 알듯 모를 듯한 단어들의 뜻을 알아보자.

- 로구로** 녹로(轆轤)의 일본식 발음으로 가공 재료(목재, 도자, 금속 등)를 회전축에 부착시키고 회전을 이용해서 성형하거나 표면을 가공하는 기술이다. 일반적으로 물레 또는 선반이라고도 한다.
- 빠우** 어원은 buff(버프), 빠우는 금속 소재의 표면을 매끄럽고 광이 나도록 연마제를 바르고 문질러 광택을 내는 작업이다.
- 빠킹** 어원은 Packing(팩킹), 이음매 또는 틈새 따위에 물이나 공기가 새지 아니하도록 하는 장치로 고무나 금속 등으로 제작한다.
- 스카시** 스카시[すかし]란 일본어의 '핀을 투과하다', '컷팅하다'라는 뜻을 가진 단어로 보통은 알루미늄 착색 판에 고무를 붙여서 가공한 것을 스카시라고 한다. 주로 '오리다', '오려낸다.'라는 단어를 스카시라고 쓰고 있다.
- 시보리** 시보리[しほり]는 일본어로 '눌러 짤'이라는 단어이다. 원형 금속판을 선반틀에 고정시켜 고속회전하면서 금속막대인 제작도구로 눌러가며 모양을 만든다. 대량생산방식의 프레스 금형 제작과는 달리 시보리 금형은 소량 제작하는 가공방법이다. 금속으로 된 조명 갓, 냉면그릇, 밥그릇 등 반구형이나 고깔 모양을 만드는 기술이다.
- 잔널** 어원은 채널[channel]이다. 금속판을 오려낸 형태 즉 앞서 설명한 스카시 결과물을 입체적으로 세워 형태를 만드는 작업이다. 주로 입체적인 글자를 만들어서 외부 건물에 부착하는 사인물에 사용된다.





세운 대림·청계상가
 서울특별시 중구 삼림동
 02-2278-5191

우리나라를 대표하는 건축가인 김수근이 설계한 건축물이다. 서울특별시에서 의해 한국 최초의 주상 복합단지로서 1968년도에 조성되었으며, 70~80년대 문화를 대표하는 장소 중의 하나이다. 서울 도심의 가로 지르는 퇴계로, 을지로, 청계천, 종로까지 연결 되어있다. '세운(世運)'이라는 이름은 당시 김현옥 서울 시장이 지었으며, '세상의 기운이 다 모여라'라는 뜻이다.



국도극장터
 서울특별시 중구 을지로 164
 현) 베스트웨스턴 국도호텔

국도극장은 1936년 11월에 동양풍을 가미한 르네상스식으로 개관하였다. 한국 영화 80년과 운명을 함께하며 광복 이후 '춘향전' '미워도 다시 한번' 등 한국 영화 상영 중심지로서 영화인과 관객들의 사랑을 받아왔으나 1999년 철거, 현재 베스트웨스턴 국도호텔로 사용되고 있다.



이남장
 서울특별시 중구 삼일대로12길 16
 02-2267-4081

1973년 개업한 이후 새벽부터 밤늦게까지 문을 열고, 푸짐하게 담아내는 설렁탕집이다. 처음에는 을지로 인쇄 골목의 작은 좌판에서 시작했고, 우리 고유의 음식 맛을 구현해내는 정통 설렁탕 원조집으로 인정 받고 있다.



오구반점
 서울특별시 중구 수표로 60
 02-2267-0516

을지로3가 5-9번지, 1953년 문을 열어 지금까지 대를 이어온 중식당이다. 주수 번지수 대로 가게 이름을 오구반점으로 짓고, 아들 이름까지도 왕우구로 지었는데 그분이 현재 오구반점의 사장님이다. 여러 요리가 두루 두루 맛이 있고, 특히 군만두로 유명하다.



송림수제화
 서울특별시 중구 수표로 60-1
 02-2279-1910

1936년 송림화점으로 개업하여 4대에 걸쳐 수제화를 만드는 가게이다. 현존하는 우리나라 수제화 업체 중 가장 오래된 집으로 석고로 발모양 본을 떠서 맞춤 제작을 한다. 6·25 전쟁 직후 영국군 군화를 개조해 한국 최초의 등산화를 만들면서 유명해진 곳이다.



원조녹두
 서울특별시 중구 을지로11길 26-2
 02-2277-0241

오래된 노포집으로 열다섯 종류의 전은 각각 맛이 좋고 가격도 저렴하다. 원조 녹두집이라고 할 만한 가치와 세월의 맛이 있는 정겨운 집이다. 현재에도 블로거들에 의해 많이 알려졌지만, 을지로 상권이 활발했던 시절부터 주변 상인들이 즐겨 먹던 집으로 더 유명하다.



양미옥
 서울특별시 중구 충무로 62
 02-2275-8838

'대통령의 단골집'으로 유명한 양미옥은 양과 대창 전문점이다. 보기에도 두툼한 양과 독특한 양념장이 이 집의 특징으로 양과 대창은 빨갭게 양념이 되어 나온다. 부드럽게 씹히는 맛이 일품인 양미옥은 보통의 양 전문점에서는 보기 힘든 새로운 맛을 경험하게 된다.



을지다방
 서울특별시 중구 충무로 72-1
 02-2272-1886

그동안 몇 번의 주인이 바뀌었지만 50년 이상 오랜 세월을 지켜 온 다방이다. 이곳에 들어서서 순간 시간이 멈춘 듯 오래된 물건과 장소가 주는 매력적인 공간을 마주한다. 주인아주머니가 직접 담근 오미자주스와 매실주스는 맛이 깊고 진하다. 노른자를 띄운 생화탕은 을지다방의 대표적인 메뉴로 그 맛이 일품이다.



을지면옥
 서울특별시 중구 충무로14길 2-1
 02-2266-7052

1985년 개업한 을지면옥은 평양식 냉면을 내는 집으로 의정부 '평양면옥'이 호시다. 걸걸질을 까서 굵게 뽑은 메밀과 전분을 혼합해 냉면면발을 만든다. 육수는 양지머리와 돼지고기를 알맞게 삶아내 기름을 걷어낸 맑은 국물로 담백하고 깔끔한 맛이 특징이다. 육수에 동치미국물을 요청하면 넣어주니 기호에 맞게 맛 볼 수 있다.



통일집
 서울특별시 중구 충무로 68-12
 02-2273-0824

1969년 개업해 2대째 40년 이상을 지켜 온 전통있는 식당이다. 을지로 공구 상가 골목에 위치해 외관은 허름해 보일 수 있지만 한자리에서 오랜 세월을 변함없는 맛으로 내어주는 고마운 식당이다. 질 좋은 암소현우의 등심만을 단일 메뉴로 판매하며, 점심에는 된장찌개와 김치찌개를 판매하고 있다.



안성집
 서울특별시 중구 을지로15길 19
 02-2279-4522

1967년 개업해 40년 넘게 을지로에서 갈비로 2대째 이어온 집이다. 시중에 영타리 고기로 만든 양념갈비가 아닌 진짜 돼지 갈비를 맛볼 수 있다. 주인 아주머니가 맛으로 내어주는 고마운 식당이다. 질 좋은 암소현우의 등심만을 단일 메뉴로 판매하며, 점심에는 된장찌개와 김치찌개를 판매하고 있다.



춘천산골막국수
 서울특별시 중구 을지로4가 61
 02-2266-5409

1962년 처음 춘천에서 시작, 1969년 서울로 전파해 전국으로 퍼트린 막국수 원조집이다. 현 위치에서는 1972년부터 영업하여 현재 3대째 이어져 오고 있다. 메밀면과 닭육수를 사용한 대중적인 맛의 막국수가 유명하고 이외에도 다양한 메뉴가 두루두루 맛이 좋다. 예전에는 콩고기 육수를 사용했는데, 콩짚이 포함되어 있어 맛이 좋지 않다는 얘기도 있었다.

을지로

Euljiro
[乙支路]



을지로 지명은 을지문덕 장군의 성에서 유래되었다. 광복 후 1946년 10월 1일 일제 식 명칭을 개정할 때 우리 명현, 명장의 이름을 따서 붙이면서 을지로로 제정되었다. 을지로는 과거의 혼잡과 오늘날의 변화가 공존하는 장소이다. 조선시대부터 많은 관아가 배치되어 있었으며, 현재도 많은 업무 빌딩과 시장·상가가 발달되어 있다. "못 만드는 것이 없는 곳"이었던 을지로는 이제 도심 재창조라는 시대의 흐름에 밀려 나고 세운재정비촉진계획 등 을지로 일대 도심 산업이 유지, 발전할 수 있도록 다양한 개발 및 관리 계획이 수립되고 있다.

을지로 특화거리

우리나라 근대화의 역사를 이끈 산업역군의 집적지

꿈을 실현하는 창조도시 중구에는 공구, 조형, 미싱, 타일도기, 조각, 가구, 인쇄, 기계 등 다양한 도심 산업이 밀집된 을지로가 있다. 을지로는 6.25전쟁 이후 무너진 도시의 재건을 위해 집수리에 관련된 모든 것, 목재, 가구, 철물, 페인트, 도배, 공구 등이 열거될기 서로 유기적인 유통망 속에 자리 잡으며 급속도로 발전하였다. 전쟁 때는 청계천 공구상가에서 군수용품이, 섬유류가 호황일 때는 을지로 미싱상가가, 6.25 이후의 도시 재건을 위해서는 을지로 조형과 타일도기, 가구가 호황을 누렸다.



을지로 산업용어

을지로 일대를 지나다 보면 익숙하지만 생소한 단어들에 눈에 띈다. 예를 들어 배우, 배랑, 로구로, 잔넬 등 알 것도 같은데 모르는 용어들이 많이 있다. 이는 일제강점기를 지나면서 영어 혹은 일본어로 된 단어들에 변모하면서 남겨진 잔해들이다. 을지로에서 만나게 되는 알듯 모를 듯한 단어들의 뜻을 알아보자.

- 로구로**
복로(轍輪)의 일본식 발음으로 기공 재료(목재, 도자, 금속 등)를 회전축에 부착시키고 회전을 이용해서 상형하거나 표면을 가공하는 기술이다. 일반적으로 물레 또는 선반이라고도 한다.
- 배우**
어원은 buff(버프), 배우는 금속 소재의 표면을 매끄럽고 광이나노도록 연마제를 바르고 문질러 광택을 내는 작업이다.
- 배랑**
어원은 Packing(패킹), 이음매 또는 틈새 때문에 공기나 공기가 새기거나 하도록 하는 정자로 고무나 금속 등으로 제작한다.
- 스카시**
스카시[すかし]는 일부분의 판을 투과하다, '컷팅하다'라는 뜻을 가진 단어로 보통은 알루미늄 칩새 판에 고무를 붙여서 가공한 것을 스카시라고 한다. 주로 오리다, '오려낸다', 라는 단어를 스카시라고 쓰고 있다.
- 시보리**
시보리[しぼり]는 일반적으로 '틀러 짤이라는 단어이다. 원형 금속판을 신반틀에 고정시켜 고속회전하면서 금속막대인 제작도구로 눌러지며 모양을 만든다. 대량생산방식의 프레스, 금형 제작과는 달리 시보리 금형은 소량 제작하는 기공방법이다. 금속으로 된 모양 갖, 양면그릇, 밥그릇 등 반구형이나 고깔 모양을 만드는 기술이다.
- 잔넬**
어원은 체널(channel)이다, 금속관을 오래된 형태 즉 앞서 설명한 스카시 결과물을 입체적으로 세워 형태를 만드는 작업이다. 주로 입체적인 글자를 만들어서 외부 건물에 부착하는 -서인물에 사용된다.



을지로 골뱅이 골목

2호선 을지로3가역 11번, 12번 출구

1960년대 말부터 을지로에 골뱅이를 파는 식당이 생겨나기 시작했다. 처음에는 구멍가게에서 골뱅이통조림에 쥐포를 찢어 넣고 양념을 해서 내놓던 것이 현재 골뱅이무침의 원조이다. 국내산 통조림 골뱅이 하나를 통째로 따서 마늘과 고춧가루, 대구포와 파채를 함께 내는 것이 을지로 골뱅이의 특징이다. 골뱅이무침의 매운 맛을 중화시키고 허기를 달래기 위해 달걀말이가 필수로 패키지와 함께 따라 나오는데, 필요한 만큼 무료로 리필해주는 것도 특징이다. 집집마다 비슷한 재료로 만들어 내는 골뱅이 무침은 저마다 약간의 맛과 서비스가 다르니 취향에 따라 즐겨보자.

금호골뱅이	02-2268-8931	우진골뱅이	02-2263-7661
덕원골뱅이	02-2275-2056	불삼골뱅이	02-2274-5247
영병골뱅이	02-2266-7767	을지골뱅이	02-2264-2870
소흥골뱅이	02-2273-6878	흥남골뱅이	02-2265-2336
영락골뱅이	02-2264-9489		



을지로 노가리 골목

3호선 을지로3가역 3번, 4번 출구

최근시간 무렵 서서히 골목에 상점들이 문을 닫기 시작하면 이 일대가 새로운 모습으로 탈바꿈한다. 일대의 호프집이 이 골목을 독차지하게 되는데 야외까지 꺼내놓은 테이블은 내려놓고 무성게 손님들로 붐빈다. 앉자마자 주문도 받지 않고 인원수대로 노가리와 생맥주를 적적 내놓는다. 만선호프는 한국의 옥토버페스트라는 별칭을 가진 이 골목의 대표 호프집이다. 또한 원형호프, OB베어, 초원, 마부 등 노가리 골목을 형성하고 있는 집집마다 특별함이 있다.

구구알카리치킨	02-2271-9990	만선	초원
돈치킨	02-2273-0161	마부	원첸
도봉이 동닭	02-2272-1675	을지OB베어	을지로노가리
불들치킨	02-2277-2235		
마부호프	02-2285-4234		
만선호프	02-2274-1040		
원첸호프	02-2273-2288		
수표교호프	02-2269-5788		
셀호프	02-3437-3388		
영동분식	02-2275-6938		
원조명동골뱅이	02-2275-7701		
우리호프	02-2285-2805		
을지로노가리	02-2274-1155		
을지OB베어	02-2264-1597		
천원호프	02-2285-3838		



을지로 디자인 예술 프로젝트

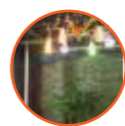
을지1호 - 5호

을지로내 산림동에서 활동 중인 예술가들의 창작공간. 중구에서는 빈 점포를 임대하여 예술인들의 창작공간으로 제공하고 있으며 주변산업과 예술가가 함께 을지로 지역 재성을 추진하고 있다.

을지 1호
Slow Slow Quick Quick 스튜디오
PUBLICSHOW / CGGG OPEN STUDIO
publicshow.co.kr
Ceramic & Glass craft studio

을지 2호
예술+기술 "예기창작소"
R3028 / r3028.modoo.at
'예술은 소통이다'는 모토를 가지고 '창작 creative'과 '예술교육 arts esucation'을 실현하는 예술가 그룹

을지 2-1호



을지 3호
산림조형 / sodongho.com
공예디자인스튜디오

새작업실 / birdcage.me
새 작업을 하는 김선우작가 작업실



을지 4호
PRAG / prag-studio.com
공예디자인스튜디오



을지 5호
이현지 을지로 기록관 /hyunjirie.com
을지로 일대를 기록하여 디자인으로 승화시키는 작업실



예기창작소

을지로 골목골목을 탐험하는 여행

기획: 중구청
디자인: 산림조형, 오벨
특이운영: 서시영, 매일 오후 3시 (일요일 제외)
특이문의: 중구청 시장경제과 02-3396-5084
특이접수: www.junggu.seoul.kr
중앙청 홈페이지 → 검색 / 을지로 도심산업 특화거리 → 을지로 골목골목을 탐험하는 여행

예기창작소



을지로 골목골목에 숨겨진 곳들을 탐험하는 여행