

옛날집 낙원아구찜

1. 일반현황

조사일시	2019.10.09	조사자	이수진	유형구분	시민생활 연구진제안
대상명	옛날집 낙원아구찜		소재지	서울 종로구 삼일대로 436	

□ 대상의 개요

보존대상의 특성	생활문화	물리적형태	점	보존대상의 가치범위	<input type="checkbox"/> 서울단위 <input checked="" type="checkbox"/> 마을단위
개업년도	1977	업종	음식점	경영자	전낙봉
이력사항	- 1977년 현재 위치에서 개업하여 오늘 2019년까지 42년 동안 계속 운영중. - 처음 경영자였던 전낙봉 씨(92세)를 이어 아들 전승군 씨가 운영하고, 아내 윤청자(92세) 씨도 여전히 주방에서 직접 음식을 만들				

□ 건축물 개요

설계자	-		시공자	-	
건설시기	-	건립용도	영업용	소유자	신상화
구조	철근콘크리트조	현재용도	영업용	소유구분	사유
층수	지상3층	건축면적	-	연면적	223.92 m ²
층별면적	지상1층 (74.64m ²)	지상2층 (74.64m ²)	지상3층 (74.64m ²)		
이력사항	- 1960년 건물 사용승인 - 1997년 소유권 이전				

□ 입지 및 주변현황

주변시설	시설명	종로세무서	종로1,2,3,4 가동 주민센터	한국미술센터		
	시설높이	9층	4층	33층		
교통편의 및 주차	접근성	<input checked="" type="checkbox"/> 상 <input type="checkbox"/> 중 <input type="checkbox"/> 하				
	대중교통	<input checked="" type="checkbox"/> 지하철 <input checked="" type="checkbox"/> 버스 <input type="checkbox"/> 기타 ()				
	버스	- 정류소명: 낙원상가(01-589) - 버스번호: 종로01, 종로02		도보시간	01분~03분	
	지하철	- 종로 3가역(5호선)		도보시간	01분~03분	
	기타	-				
	주차장	<input type="checkbox"/> 유 <input checked="" type="checkbox"/> 무		주차대수	-	
주차비용	-		주차가능시간	-		

2. 보존필요성

- 1977년 개업하고 2대째 가업을 잇고 있는 가게

3. 활용방향

- 인증서 교부를 통하여 오래된 아귀찜 집으로 소개
- 시민홍보를 통한 해당업소의 이용활성화 및 해당지역의 생활사 현장으로 활용

4. 현장조사

□ 보존현황

보존(보수정비)현황	- 관리 상태 양호			
보존유형	<input checked="" type="checkbox"/> 원형보존	<input type="checkbox"/> 부분보존	<input type="checkbox"/> 이축보존	<input type="checkbox"/> 이미지보존
	<input type="checkbox"/> 복원	<input type="checkbox"/> 표석설치	<input type="checkbox"/> 기타 (이전)	
보존상태	<input checked="" type="checkbox"/> 상	<input type="checkbox"/> 상중	<input type="checkbox"/> 중	<input type="checkbox"/> 중하
문제점 및 개선사항	-			

□ 활용현황

활용유형	<input checked="" type="checkbox"/> 기존용도 계속사용 <input type="checkbox"/> 용도전용후 수익사업 <input type="checkbox"/> 전시/관람 <input type="checkbox"/> 체험/행사 <input type="checkbox"/> 광장/공원 <input type="checkbox"/> 기타 ()			
활용방법	- 기존용도인 음식점으로 운영 중			
이용현황	이용일	이용시간	이용료	평균이용인원
	매일	11:30 - 22:00	-	약 200명
취급업무	- 샌파자 제조 및 판매			
이용유형	<input type="checkbox"/> 비개방	<input checked="" type="checkbox"/> 개방이용	<input type="checkbox"/> 제한이용	<input type="checkbox"/> 기타 ()
안내현황	<input type="checkbox"/> 안내관	<input type="checkbox"/> 유도사인	<input type="checkbox"/> 해설·안내자	<input type="checkbox"/> 음성안내장치
	<input type="checkbox"/> 영상안내장치	<input type="checkbox"/> 입체소형모형	<input type="checkbox"/> 재현모형	<input type="checkbox"/> 기록영화
	<input type="checkbox"/> 슬라이드	<input type="checkbox"/> 진단	<input type="checkbox"/> 도록/ 참고서적	<input checked="" type="checkbox"/> 기타 (없음)
시설현황	<input type="checkbox"/> 관리시설	<input type="checkbox"/> 휴게소	<input type="checkbox"/> 매점	<input type="checkbox"/> 화장실
	<input type="checkbox"/> 장애인시설	<input type="checkbox"/> 기타 ()		
문제점 및 개선사항	-			

□ 관리현황

- 자체적으로 관리·보수

5. 관련지도 및 사진자료

□ 관련지도

	<p style="text-align: center;">토지이용계획현황</p> <ul style="list-style-type: none"> - 도시지역 - 일반상업지역 - 방화지구 - 제1종지구단위계획구역(운현궁 주변 지구단위계획) - 도로(접합) - 가축사육제한구역<가축분뇨의 관리 및 이용에 관한 법률> - 상대보호구역(교동초등학교)<교육환경 보호에 관한 법률> - 상대보호구역(서울경운학교)<교육환경 보호에 관한 법률> - 상대보호구역(운현초등학교)<교육환경 보호에 관한 법률> - 대공방어협조구역(위탁도도:54-236m)<군사기지 및 군사시설 보호법> - 역사도심((4대문안)<서울특별시 도시계획 조례> - 건축선(2019-03-15)<서울특별시 도시계획 조례> - 과밀억제권역<수도권정비계획법> - 관리구역(2016-11-24)(역사도심), 도시관리계획 입안중(방화지구폐지)
--	--

□ 관련사진



옛날집 낙원아구찜 외부 전경
(직접 방문 촬영)



1대 개업자인 전낙봉 사장님(92세)
(직접 방문 촬영)



옛날집 낙원아구찜 내부 전경(1)
(직접 방문 촬영)



옛날집 낙원아구찜 내부 전경(2)
(직접 방문 촬영)



옛날집 낙원아구찜 아구찜 요리
(직접 방문 촬영)



옛날집 낙원아구찜 볶음밥 요리
(직접 방문 촬영)

6. 기타사항

□ 관련기사 - “[맛집 산책] 겨울맛 아귀찜”

(전략)

낙원동 ‘옛날집 낙원아귀찜’

낙원동 아귀찜 골목에서 30년째 장사하고 있는 집이다. 낙원아귀찜의 맛은 경상도 마산 보다는 오히려 서울 사람들 입맛에 맞춘 것이다. 그래서 생선은 생물을 사용하고 양념을 연하게 하는 편이며, 장만과 조리 시간을 길게 한다. 손길이 많이 가고 오랜 시간이 필요하지만, 그 덕에 맛이 깊고 선선해서 서울토박이 또는 짜고 매운 음식을 멀리하는 웰빙족들에게 인기가 좋다. 그래서 낙원아귀찜은 세대 순환이 원만히 이루어지고 있다. 10년 전만 해도 어르신 일색이었던 손님 연령층이 이제는 젊은 부부들 발길이 늘어나면서 이제 평균 연령 하향세를 보이고 있는 것이다.

대표 메뉴는 역시 아귀찜과 해물탕. 주문 할 때 매운 정도를 미리 얘기하면 보다 자기 입맛에 맞는 요리를 맛볼 수 있다. 또한 육심부리지 말고 조금 모자란다 싶은 사이즈로 주문하는 게 좋다. 메인 요리를 다 먹고 나서 만들어주는 볶음밥이 이 집의 다크호스 메뉴인데, 특히 김과 날치알을 함께 비벼 먹는 맛이란... 한번 먹어 보면 절대 잊을 수 없다. 제때에 가지 않으면 자리가 없는 경우도 있는데, 2층에도 공간이 있으니 꼭 문의할 것.

(후략)

출처: 매일경제 2009년 02월 06일 기사내용 (<http://www.mk.co.kr/>)

□ 관련기사 - “2TV 저녁 생생정보' 낙원동 아귀찜 골목 맛집...원조 마산 아귀찜-생아귀 이용 서울 아귀찜 '매콤+푸짐”

[뉴스핌=대중문화부] '2TV 저녁 생생정보'에서 낙원동 아귀찜 골목 맛집을 소개한다.

26일 방송되는 KBS '2TV 저녁 2015년 생생정보 1부'의 '대동맛지도' 코너에서는 낙원동 아귀찜 골목을 찾아간다.

'낙원동 아귀찜 골목'은 1972년 처음 낙원동 거리에 아귀찜을 하는 식당이 등장하며 시작됐다. 당시 아귀를 찜으로 먹는 것은 마산에서만 들던 소리였으나, 갖은 노력으로 아귀찜 골목이 형성됐다.

아귀와 콩나물, 미나리, 미더덕 등에 매콤한 양념이 조화를 이뤄 많은 사람들이 찾는다. 건조한 아귀를 쓰는 마산 아귀찜은 약간 비릿한 맛을 느낄 수도 있어 호불호가 갈리는 반면, 서울의 아귀찜은 생아귀를 쓰는 것이 특징이다.

(후략)

출처: 뉴스핌 2015년 11월 26일 기사 내용 (<http://www.newspim.com/>)

□ 관련기사 - “생방송 투데이’ 오천만의 메뉴,아귀찜&아귀탕...45년 종로 낙원아구찜(옛날집)”

13일(오늘) 방송된 SBS ‘생방송 투데이’에서는 ‘오천만의 메뉴’ 코너를 통해 ‘아귀찜 vs 아귀탕’ 편이 소개되었다.

서울 종로구 삼일대로(낙원동)에 위치한 ‘낙원아구찜(옛날집)’이 아귀찜과 아귀탕으로 소문난 맛집이다. 45년 전통을 자랑하는 이곳은 가게가 점점 커지면서 현재는 3층까지도 손님이 가득 차 있다. 매콤한 양념 속에 숨은 쫄깃한 맛의 아귀찜은 아삭한 콩나물까지 다양한 식감으로 입맛을 사로 잡았다.

수산시장에서 매일 신선한 상태로 아귀를 들여와 뜨거운 물에 삶아 불순물을 제거한 뒤, 찬물로 보내 탱탱한 상태로 만든다. 다진 마늘과 고추장만으로 양념을 하고 미나리와 콩나물을 듬뿍 넣어 아귀찜이 된다. 남은 양념에는 밥을 더해 볶음밥으로 먹는 것도 별미다. 찜보다 먼저 나온 요리라는 맑은 아귀탕도 시원하고 얼큰한 맛으로 손님들의 호평을 받고 있다.

출처: 부산일보 2017년 12월 13일 기사내용 (www.busan.com)

□ 관련정보 - “[고고가게] 서울편③ 49년 전통 ‘옛날집 낙원아구찜’

49년 전통 ‘옛날집 낙원아구찜’

서울 종로구 낙원상가 인근 ‘아귀찜거리’. 이 골목에서 처음 아귀찜을 시작해, 현재의 명성에 이바지한 가게가 있으니 ‘옛날집 낙원아구찜’ (이하 낙원아구찜)이 그곳이다. 이제는 너도나도 ‘원조’, ‘전통’ 이라는 말을 쓰는 통에 간판에 아예 ‘처음집’ 이라고 표시해놨다.

과하지 않게 매콤하면서도 깊은 맛이 살아 있는 이 집 아귀찜은 먹고 나도 텅텅함 없이 입이 개운한 것이 매력이다. 맛도 맛있지만, 처음 종로 골목에 아귀찜을 들여왔다고 하니, 혹시 주인장 고향이 마산이나 군산 쪽 아닐까 싶지만 태생은 전혀 다른 곳이다. 구순을 넘긴 나이에든 늘 가게 한쪽 테이블을 지키고 있는 전낙봉(92) 씨는 이북, 그의 아내 윤정자(80) 씨는 서울 출신이다. 사실 아귀찜 장사를 시작한 것도 특별한 이유는 없었다고 윤정자 씨는 말한다.

“아는 분이 한번 해보라고 가르쳐줬어요. 처음엔 배운 대로 별다른 거 없이 했는데, 하다 보니까 요령이 생기더라고요. 어떤 재료를 먼저 넣어야 맛이 살고, 양념 배합은 어떻게 해야 좋고, 이런 거를 초반 몇 년간 연구했어요. 그렇게 조리법이 정리되고 나서는 지금껏 옛 방식 그대로 하고 있습니다.”

50년 가까이 매일 노량진 수산시장에서 들여오는 아귀를 손질하고, 일주일에 두세 번은 무 물김치를 담그며 변함없는 맛을 선사하고 있다. 그 옛날 낙원아구찜에서 데이트를 즐겼던 연인이 어느새 노부부가 되어 찾아오기도 하고, 아버지와 함께 왔던 아들이 손주를 데려오기도 한단다. 오랜 시간 유지해온 아귀찜 맛도 그 이유이겠지만, 예나 지금이나 정겹게 맞아주는 주인 내외를 보기 위해 들르는 이도 적지 않다.

“몇십 년 동안 쉬지도 못하고 매일 가게에 매여 살았으니 힘들지 않았다면 거짓말이죠. 단골들이 ‘아주머니 아직도 계시네요’, ‘할머니 보러 왔어요’ 그러면서 나를 반가워하고 찾아주면 참 고맙고 힘이 나요. 아귀찜 골목 이집 저집 다녀온 손님이 ‘그래도 여기만 한 곳이 없네요’ 라고 해줄 땐 자부심도 느끼고 흐뭇합니다.”

이젠 늙고 기력이 쇠해져 그만 나와야지 하는데도 찾아오는 단골들 얼굴이 밝혀 발걸음이 떠나질 않는다는 부부다. 그래도 막내아들 전승근(57) 씨가 가업을 물려받은 덕분에 요즘은 맘 편히 손님맞이에만 신경 쓰고 있다.

“중요한 건 손맛인데, 우리 아들이 제대로 전수받았어요. 오랜 단골들도 내가 한 거랑 똑같대요. 그래도 힘이 닿는 한은 계속 가게에 나올 겁니다. 할머니 그대로 있으니 보러들 오세요.”

출처: (사)한국잡지협회 지원, 고고가게 (<http://bravo.etoday.co.kr/main.php>)