



36년 전통 손꼽히는 카레치킨
새로나호프



조 해 인 기자

후텁지근한 저녁, 시원한 맥주에는 역시 치킨이 제격이다. 그래서 여름은 치맥의 계절이라 하지 않았나.

필자는 바람 한 점 없이 무척 끈끈하던 날 저녁, 퇴근 후 카레치킨을 맛보러 청담동으로 향했다.

청담동에 치킨이라, 정말 깔끔할 것 같지 않을까, 정말 유명하다는데, 가게는 어떤 모습일까 등을 생각하며 걸었다.

그러나 도착해보니, 36년된 오래된 호프집이다. 이름은 '새로나호프'. 문을 열고 들어가니 더 오래된 느낌이다. 테이블 5개 짜리 작은 치킨집의 가게 안은 카레향으로 가득하다. 저녁 9시에 들어갔는데 마침 딱 한자리가 남았다. 다른 테이블 메뉴를 스윽~보니, 맥주에 치킨을 시켜놓은 걸 보아 '저 치킨이 카레치킨이구나' 하는 생각이 들었다.

36년 전통 카레치킨 전문점

필자는 카레치킨과 맥주를 주문했다. 맥주가 먼저 나오고 옆 테이블 치킨을 훑쳐보며, 치킨을 기다렸다. 기다리며 사진도 한 컷 찍고.

어두컴컴한 매장, 바랜 듯한 인테리어. 펍 좋아보이지는 않지만 손님들은 맥주와 치킨을 두고 한 컷 신이 났다. 여름밤 산책나왔다 들른 가족들도 있고, 연인들도 있고, 친구들도 있고 정



말 손님층이 다양하다.

벽에는 일본잡지에 난 기사가 두어 개 붙어 있다. 2PM이 단골이라는 기사, 일본인 관광객 사이에서 인기가 있는 것 같다.

1977년부터 영업을 하고 있다는데, 그러고 보니 필자보다 나이도 많다. 필자가 앉은 맨 안쪽에서 바깥을 바라보면 정말 수십 년 된 구형 TV 사이즈의 에어컨도 그대로 붙어있다. '정말 오래된 집이구나' 생각하던 중에 카레치킨이 나왔다.

치킨은 검붉게 튀겨져 그 위에 노란 카레가루가 뿌려져 나왔다. 저렇게 튀기면 닭이 딱딱하지 않을까 생각했다. 그런데 속이 부드럽다. 걸을 자세히 보니, 탄 것이 아니라 튀김옷에 카레가루를 넣어 튀겨 색깔이 그런 것 같다.

진한 카레맛 고소한 카레치킨

맛은 정말 독특하다. 튀김옷에 카레가루를 듬

뽁 뿌려내니, 카레향이 식욕을 자극한다. 저녁식사를 하지 않고 바로 온 터라, 한 입 베어무니 입안 가득 침이 고일 정도로 카레맛이 강하다. 치킨에 카레가루를 뿌려 텅텅하지 않을까 생각했는데 먹어보니 생각이 바뀐다. 여러 가지 향신료가 내는 맛 그리고 바삭한 튀김옷에 간을 더해준다.

튀김옷이 무척 바삭하다. 먹을 때마다 과자같이 와사삭 소리가 날 정도다. 짭조름한 치킨에 시원한 맥주가 들어가니, 속이 다 후련하다.

치킨을 한 입, 두 입 먹을 때마다 밥 생각이 나는 듯하다. 싱거운 필자 입맛에 마구 뿌려낸 카레가루가 조금 짠었나보다. 포장해서 집에 가져가 밥과 먹어도 좋을 듯하다.

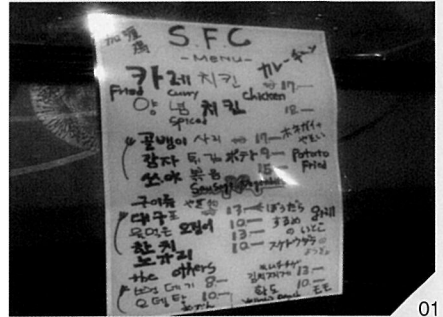
치킨만큼 인기높은 시원한 치킨무

이곳의 또 다른 자랑은 치킨무의 맛. 공장에서 찍어낸 맛이 아닌, 직접 담근 치킨무 맛이다. 필자는 길지 않은 시간을 기다리면서 무를 한 입, 한 입 먹었더니, 나중에 치킨이 나왔을 땐 이미 무가 다 떨어진 후였다.

치킨이 나오기를 기다리면서 5개 테이블 중 4곳에서 무를 더 달라고 이야기 하는 것을 들었는데, 왜 무를 달라고 하나 했더니, 먹어보니 그 이유를 알겠다. 무 맛이 탁월하다. 아삭하면서도 무의 본래 맛을 잘 살려내 시원하다. 진한 카레치킨을 먹으니 시원한 치킨무가 당기는 것은 필연적인 듯.

올 여름 열대야에 고생하신다면 청담동 새로나호프의 카레치맥을 추천한다. 🍷

서울 강남구 청담동 50-2 [02-544-2802]



01



02



03



04

- ① 새로나호프의 메뉴들
- ② 한 여름 밤의 치킨과 맥주
- ③ 직접 담근 시원한 치킨 무
- ④ 일본 잡지도도 카레치킨이 소개되었다.