

귀성길 놓치지 말아야 할 '고속도로 휴게소 명품음식 20선'



서울남부(부산방향)
말죽거리소고기국밥 1
24시간 가마솥서 우려낸 한우 사골의 깊고 진한 국물 맛 일품.



죽전(서울방향)
죽전임금갈비탕 2
양질의 소갈비와 로컬재료로 만든 깔끔하고 시원한 국물의 대표 보양식.



망향(부산방향)
명품닭개장 3
오가피에 빠진 닭개장, 추운 겨울 최고의 음식 명품닭개장.



옥산(부산방향)
순두부청국장 4
우리콩으로 직접 빻아 더욱 구수한 전통의 맛.



죽암(부산방향)
보은대추왕갈비탕 5
충북보은대추와 프리미엄 A급 송아지 왕갈비의 부드럽고 진한 명품갈비탕.



추풍령(서울방향)
석쇠불고기 6
죽소에서 숯불에 구워 먹는 지례 토종 흑돼지의 참맛.



경주(부산방향)
동태탕 7
속까지 시원하게 풀리는 뜨끈한 국물요리의 진수.



충주(양평방향)
한방 고추장 불고기 쌈밥 8
충주사과와 한방재료가 향을 살린 고추장 불고기의 푸짐한 한상차림.



괴산(양평방향)
엄나무 닭곰탕 9
신선한 닭과 엄나무를 푹 고아서 만든 담백하고 든든한 한 끼 식사.



영산(창원방향)
창녕양파제육덮밥정식 10
맛도 일품! 향도 일품! 창녕 양파의 품미가 가득한 창녕 양파제육덮밥 정식.

"귀향길 맛집, 여기 다 있다." 요즘 MBC 예능프로그램인 '전지적참견시점'에 출연하는 이영자의 눈, 코, 입을 자극하는 맛깔스러운 음식 소개 덕분에 고속도로 휴게소 음식들이 덩달아 인기다. 한국도로공사는 매년 주요 도로 휴게소의 음식 중 인기가 높은 일품 메뉴를 'EX-FOOD'란 이름으로 추천하고 있다. KBS '한국인의 밥상'으로 친숙한 배우 최불암을 비롯해 전문 평가위원들이 참여해 2019년 EX-FOOD를 선정했다. '휴게소 음식 완판녀' 이영자가 방송에서 소개한 말죽거리소고기국밥, 황성한우떡덕스테이크, 보성꼬막비빔밥 등을 포함해 올해 설 연휴 고향길에 도전해볼만한 휴게소 명품 음식을 한 자리에 모았다.



- 경부고속도로
- 호남고속도로
- 충내륙고속도로
- 평택제천고속도로
- 영동고속도로
- 동영대전고속도로
- 중앙고속도로
- 남해고속도로

여주(강릉방향)
여주쌀 용대리황태해장국 11
여주쌀과 인제 용대리황태, 두 명품이 만들어진 신비로운 맛.

황성(강릉방향)
황성한우떡덕스테이크 12
황성한우로 빚어낸 떡덕 스테이크의 환상적인 콜라보레이션.

군위(춘천방향)
제비원된장찌개 13
안동제비원의 4대째 내려온 전통의 손맛으로 만든 된장찌개.

이서(순천방향)
명품꼬막비빔밥 14
제철 꼬막과 상큼한 유자청 고추장이 조화로운 건강식 웰빙 비빔밥.

정읍(천안방향)
웰빙 우렁이 쌈밥정식 15
청정지역에서 길러낸 우렁이를 이용한 웰빙 건강식.

천등산(제천방향)
산삼 배양근을 품은 삼계탕 16
중산삼 DNA와 98% 동일한 산삼배양근을 첨가한 맛과 건강을 모두 품은 보양식.

인삼랜드(하남방향)
인삼갈비탕 17
금산군 특산물 인삼을 2시간 이상 우려낸 뜨끈뜨끈 든든한 사계절 보양식.

보성녹차(광양방향)
보성꼬막비빔밥 18
임금님 수라상에 올라가는 8대 진미, 벌교 꼬막 비빔밥.

섬진강(부산방향)
옛날 김치찌개 19
직접 담근 남도김치와 국내산 생고기로 끓인 옛날식 김치찌개.

진주(부산방향)
진주육전비빔밥 20
진주 향토음식 육전으로 만든 영양만점의 든든한 프리미엄 비빔밥.

* 자료제공 | 한국도로공사

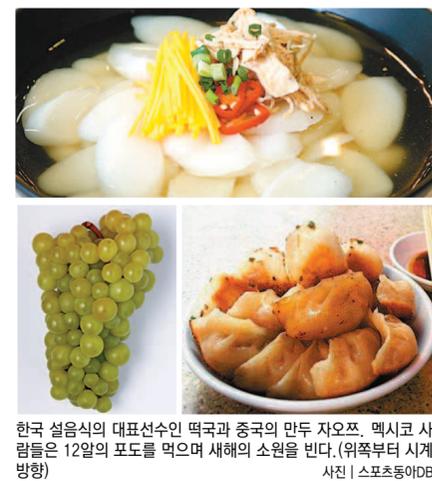
중국은 '교자만두'...멕시코는 '포도 12알' 먹으며 소원 빌기

세계 각국의 새해맞이 음식

매년 새해를 두 번 맞는 우리 민족이 설에 먹는 대표 음식은 떡국. 나라마다 민족마다 새해 첫날에는 전통이 담긴 '독특한' 음식을 먹기 마련이다. 외국인들이 보기엔 떡국도 빵이나 케이크를 뜨거운 유수에 말아먹는, 꽤 개성 강한 음식으로 보일지 모른다. 중국은 만두의 종주국답게 중국식 만두인 자오쯔를 먹는다. 우리가 흔히 '교자'라고 부르는 그 만두다. 그리스는 전통 케이크인 바실로피타를 새해 첫날 아침에 커피와 함께 먹는 풍습이 있다. 넓적하고 부드러운 케이크인데 카스텔라 비슷하다고 보면 된다. 바실로피타를 구울 때 동전을 몰래 넣어두는 것이 포인트. 동전이 들어간 케이크를 먹는 사람에게 1년 동안 행운

이 따른다고 한다. 행운도 좋지만 먹다가 동전을 삼키면 큰일. 멕시코는 포도를 먹는다. 총 12알을 먹는 게 핵심인데, 한 알씩 먹을 때마다 소원을 빈다. 12알은 12달을 상징한다. 우리는 '설'이라고 하지만 베트남 사람들은 '땃'이라고 부른다. 땃날이 되면 찹쌀밥 속에 녹두, 고기를 넣고 야자나 바나나 잎에 싸서 푹 쪄 '바인쑹'을 먹는다. 연잎 밥이랑 비슷하다. 네덜란드에서는 올리블렌이라는 도넛을 먹는다. 밀가루 반죽에 말린 과일을 넣고 튀기는 것이 핵심 레시피. 가운데 구멍이 뿔뿔인 도넛이 아니라 작은 공 모양을 하고 있다. 커다란 접시에 흑설탕을 뿌린 뒤 올리블렌을 잔뜩 쌓아올린다.

이탈리아 사람들의 새해 음식은 잠포네. 이탈리아식 족발요리다. 돼지고기, 비계, 껌데기를 향신료로 양념해 돼지족발에 채워 넣는다. 소시지와 닮았다. 뜨끈할 때 썰어낸 잠포네를 렌틸콩과 함께 먹는다. 마지막으로 미국. 쌀을 잘 먹지 않는 미국인들이 새해가 되면 미국식 볶음밥인 호핑존을 먹는다는 게 신기하다. 검은색 반점이 있는 동부 콩, 양파, 채소 등을 넣고 볶는다. 호핑존에는 아픈 역사가 숨겨져 있다. 남북전쟁 당시 북군이 남부의 모든 걸 불태우는 바람에 남부 주민들은 한동안 동부 콩, 순두 잎사귀만 먹고 살아야 했다고. 원래는 아프리카에서 끌려 온 흑인노예들이 먹던 음식이었다. 미국인들에게 호핑존은 어려웠던 과거를 되새기며 희망찬 새해를 맞이하게 해주는 음식인 것이다.



한국 설음식의 대표선수인 떡국과 중국의 만두 자오쯔. 멕시코 사람들은 12알의 포도를 먹으며 새해의 소원을 빈다. (위쪽부터 시계방향) 사진 | 스포츠동아DB