

윤선도가 반했던 천혜의 풍광·풍요의 바다 ‘자연이 준 선물’



고산 윤선도가 아름다움을 노래한 완도 보길도의 보옥마을. 하늘로 솟아오른 보옥산이 등직하게 마을을 지키고 있다.

/최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

찾아오시는 길

▶승용차
한남 IC → 경부고속도로 → 서해안 고속도로(동서전분기점) → 서영암IC → 영풍교차로(월출산, 성전방면) → 신제교차로(독천방면) → 해남교차로(완도, 해남방면) → 완도군 → 화흥포항 → 노화도(동천항) → 보길도 → 보옥마을

▶고속버스
센트럴시티터미널(호남) → 완도공용터미널(5시간) → 완도공용터미널 화흥포항 셔틀탑승(15분 이동) → 노화도 동천항 여객선 탑승(45분 이동) → 동천항 여객터미널 하차 → 택시 탑승(40분 이동) → 보옥마을

▶열차
KTX용산역 → 광주 송정역(1시간 32분) → 광주 송정역 정류장 좌석02 버스 승차(40분 이동) → 광천터미널 정류장 하차 → 해남종합버스터미널(1시간20분 이동) → 해남버스터미널 정류장 사구미 방면 버스승차(2시간6분 이동) → 땅끝마을 정류장 하차 → 땅끝여객선터미널 산양항 방면 여객선 탑승(30분 이동) → 택시 탑승(40분 이동) → 보옥마을



보옥마을의 명물인 공룡알 크기의 몽돌이 늘어진 ‘공룡알 해변’.

‘윤선도 원림’ 펼쳐지고 보옥산 오르면 보길대교·마을 한눈에
특산물 ‘낭장 멸치’ 말리는 가을이면 마을은 온통 은빛 세상
‘공룡알 해변’ 명물...맑은 날 망쪼른망대에선 제주도 보여

“동풍이 건듯 부니 물결이 곱게 일렁이네/뭇 달아라 뭇 달아라/동호를 돌아보며 서호로 가지구나/지국청 지국청 어기여차/앞산이 지나가고 뒷산이 다가온다”

고산 윤선도가 완도 보길도에서 머무르며 지은 연시조 ‘어부사시사’의 한 대목이다. 윤선도는 65세 되던 해 가을 벼슬을 버리고 보길도 ‘부용동(芙蓉洞)’에 들어가 한적한 나날을 보내며 완도의 한적한 섬의 아름다움을 노래했다. 그가 시간여행을 하고 이곳을 다시 찾았다면 400년에 걸쳐 변함없는 풍광에 감탄했을 법하다.

완도 보길도는 고산 윤선도 선생의 숨결과 천혜의 아름다운 풍광 덕에 대한민국에서 지명도가 가장 높은 섬 중 하나다.

보길도 최고 명승 ‘세연정(洗然亭)’을 중심으로 낙서재와 동천석실 등 3곳을 잇는 내부 안쪽 수심만평의 산림 ‘윤선도 원림’도 펼쳐져 있다. 보길도의 존재를 알리려는 듯 날카롭게 솟은 보옥산은 보길면 보옥마을의 자랑거리다. 해발 195m이지만 어느 산보다 높게 느껴지기 때문에 마을에서는 ‘뽕죽산’으로 부른다. 이곳에서 는 지난 2008년 보길도와 노화도를 잇기 위해 개통한 보길대교와 마을이 한눈에 보인다.

노화도는 국내 최초로 전복 양식을 시작한 ‘부자 섬’이지만 보옥마을의 풍경은 사뭇 다르다. 멸치 말리기로 분주한 요즘 보옥마을의 널따란 곳이라던 어디든 은빛으로 물들어 있다. 보길도 해역에도 곳곳에 전복이 자라나고 있지만 유일하게 전복가 두리 양식장이 없는 곳이 바로 보옥리다. 보옥리 앞바다는 조류가 세고 파도가 높아

전복 양식을 하기에는 어려운 환경이다. 때문에 유일하게 멸치 어장이 주민들의 생계수단이다. 45가구 중 절반 이상이 멸치잡이를 하고 있으니 멸치는 주민들에게 삶 그 자체나 마찬가지다.

이곳 주민들은 여느 멸치와 달리 ‘낭장 멸치’라고 부른다. 입구가 크고 끝은 좁은 사각뿔 모양의 자루그물인 ‘낭장망 그물’을 조류가 빠른 협수로에 설치해 멸치를 잡는다. 그물 이름에서 딴 이름이 어느새 보옥마을의 간판 특산품으로 굳혀졌다.

보옥마을에 시집와 40년째 멸치로 자식 농사를 지은 김영단(62)씨는 “멸치의 생명은 신선도”라고 말했다. 항구와 멸치 없는 곳에서 멸치 삶는 길이 모락모락 나는 이유가 이 때문이다. 보옥마을 어민들은 멸치를 신선하게 포장하기 위해 새벽에 멸치를 잡고 즉시 어장과 가까운 곳에서 이를 삶는 과정을 반복한다. 김씨는 “예전에는 나무를 때서 가마솥에 멸치를 삶았지만 지금은 자동화 공정 덕분에 1분여 남짓이면 삶아낼 수 있다”고 귀띔했다.

청정식품을 운영하는 정춘배(60)씨는 “바빠 죽을 지경”이라고 엄살을 떨지만 모처럼 돌아온 대목에 입가에 미소가 가지 않는다. 정씨의 작업장은 색깔이 하얗고 깨끗한 낭장멸치가 하루 200상자씩 포장해 내놓고 있다. 그는 진한 바다 내음이 묻어나는 멸치를 두 손 가득 들어보이며 “풍년이든 흉년이든 해를 거르지 않고 가을이면 햇멸치를 잡아올 수 있음에 감사함을 느낀다”고 말했다.

바다가 보이는 곳을 향해 골목을 따라가다 보니 공룡알 해변이 눈앞에 펼쳐졌다.



보옥마을의 특산물인 낭장멸치. 가을이 되면 멸치를 삶는 연기가 마을을 휘감는다.

/최현배 기자 choi@kwangju.co.kr

들던 대로 공룡알 해변의 돌은 여느 몽돌과 같이 둥글지만 그 크기가 자갈이 아니라 공룡알 정도다. 뒤뚱거리며 해변을 걷다 보니 이곳 몽돌처럼 모난 성품까지도 둥글둥글해지는 기분이다.

해변에서 만난 김임철(84)씨는 치열했던 도시 생활을 뒤로하고 36년 전 고향으로 돌아와 한가로운 나날을 지내고 있다. 자신만의 산장을 지어 노후를 보내고 있는 그는 가장 좋아하는 산책로로 공룡알 해변, 보옥산 그리고 우암 송사열이 자신의

귀향길 심정을 한탄한 시를 새겨 놓은 ‘글썽바위’를 꼽았다.

“서해의 일몰을 볼 수 있는 망쪼른망대에서는 날씨가 좋으면 추자도와 제주도가 바로 보인다”는 것이 그의 말이다. “마을이 남향이라 사계절 따뜻한 햇빛을 맞을 수 있다”고 덧붙인 그는 “한 번만 와도 보옥의 진가를 알아보고 세 번 오면 이 곳에서 살고 싶은 마음이 들 것”이라고 자랑을 늘어놓았다.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

“은모래 해변·백련사터 등 볼거리 넘쳐 보옥산~예송리 7km 탐방로 조성 기대”

김서일 어촌계장

“취향찬란한 서울 생활도 뒷전으로 만드는 것이 고향의 맛입니다. 우리 보옥마을은 그런 곳입니다.”

김서일(66·사진) 완도군 보길면 보옥리 어촌계장은 열일곱 상경했던 3년을 빼고는 평생을 보옥마을에서 살아온 토박이다. 그는 지난 2010~2011년 보옥리 이장을 맡고 올해까지 2년째 어촌계장을 맡으며 마을 일을 도맡고 있다. 마을 일에 대해서는 남다른 카리스마를 보여주지만 소문난 애처가이기도 하다. 한참 바쁠 때지만 아내(49)의 병간호를 위해 해남에 다녀온 그를 만났다.

김씨는 보옥마을의 매력을 ‘멸치’와 ‘자연’으로 압축해 표현했다. “보옥리 앞 바다에서는 큰 돈을 만질 수 있는 전복이 나지 않지만 전국에서 찾을 만큼 맛과 품질이 우수한 ‘낭장멸치’를 매년 잡을 수 있다”며 “멸치는 우리 마을에 선물 같은 존재”라고 말했다. 그의 말에서 높은 파도를 긍정적으로 받아들이는 마을 주민들의 심성이 느껴졌다.

보옥마을 인근에는 천연 갯돌과 상록수림을 자랑하는 예송리 해수욕장이 있다. 최근 보옥마을의 보옥산과 예송리 사이 7km를 잇는 탐방로가 조성되고 있어 마을 주민들의 기대가 크다. 김씨는 “탐방로가 생기면 마을 주민뿐만 아니라 보길도를 찾는 관광객들이 더 편리하게 이곳의 관광자원을 즐길 것 같다”며 “바닷가 쪽으로 경로가 생기면 넓은 보옥리 앞 바다의 풍경을 만끽할 수 있을 것”이라



말했다.

그는 “중리 은모래 해변과 통리 솔밭 해변, 예작도, 남은사, 백련사터 등 보길도의 볼거리는 너무도 많다”며 당일치기로는 보길도의 매력을 오롯이 느낄 수 없다고 조언했다. 보옥어촌체험마을을 홍보 센터는 가족이 함께 머무를 수 있는 숙박 시설을 5만원 정도의 가격에 제공하고 있다. 미리 센터에 문의하면 보옥마을의 특산물 낭장멸치로 것갈을 담는 체험도 할 수 있다.

김씨는 보옥마을의 관광사업을 활성화하는 한편 멸치 유통체계를 개선시키는데 주력하고 있다. 그는 멸치를 종류별로 자동 포장할 수 있는 선진화된 공정을 도입하고 어민 교육을 통해 판로를 넓히는 6차 산업에 힘을 쏟겠다고 말했다. 문의 010-5067-6643.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시의 건강한 만남과 상호 발전을 지원하고 있습니다

해양수산부·전라남도 지정 기관인 전남어촌특화지원센터는 어촌과 도시가 건강하게 만나 상호 발전하도록 지원하고 있습니다

- 센터는 전남 어촌의 특산물이 직거래를 통해 도시 소비자에게 저렴하게 공급되는 통로가 되고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌에 귀어·귀촌하는 도시민들이 큰 어려움 없이 정착할 수 있도록 상담 지원하고 있습니다.
- 센터는 전남 어촌의 질 높은 특산물을 위생적으로 제조·가공하여 만든 상품을 도시민이 손쉽게 구매할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

- 센터는 도시민 누구나 전남 어촌을 찾아 맛있는 먹을거리를 즐기고, 아름다운 자연경관을 구경할 수 있도록 관광 프로그램의 제작을 지원하고 있습니다.

- 센터는 그 외에도 1사1촌 협약 등 전남 어촌과 기업 음식업 등과의 상호 연계를 지원하고 있습니다. 언제든지 전남어촌특화지원센터(062-220-0583-0514)로 문의하시면 정확한 정보를 받을 수 있습니다.

전남어촌특화지원센터 센터장 임 광 희