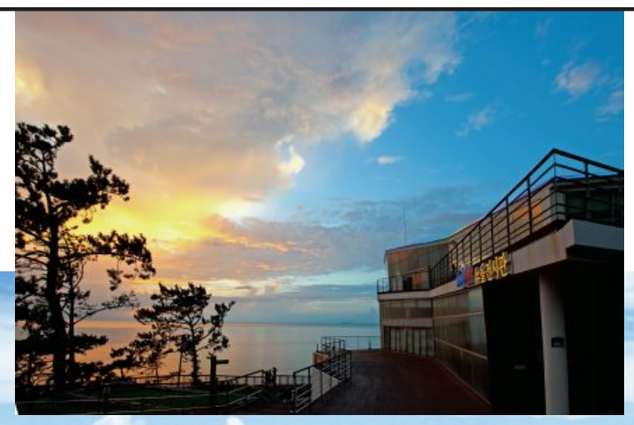
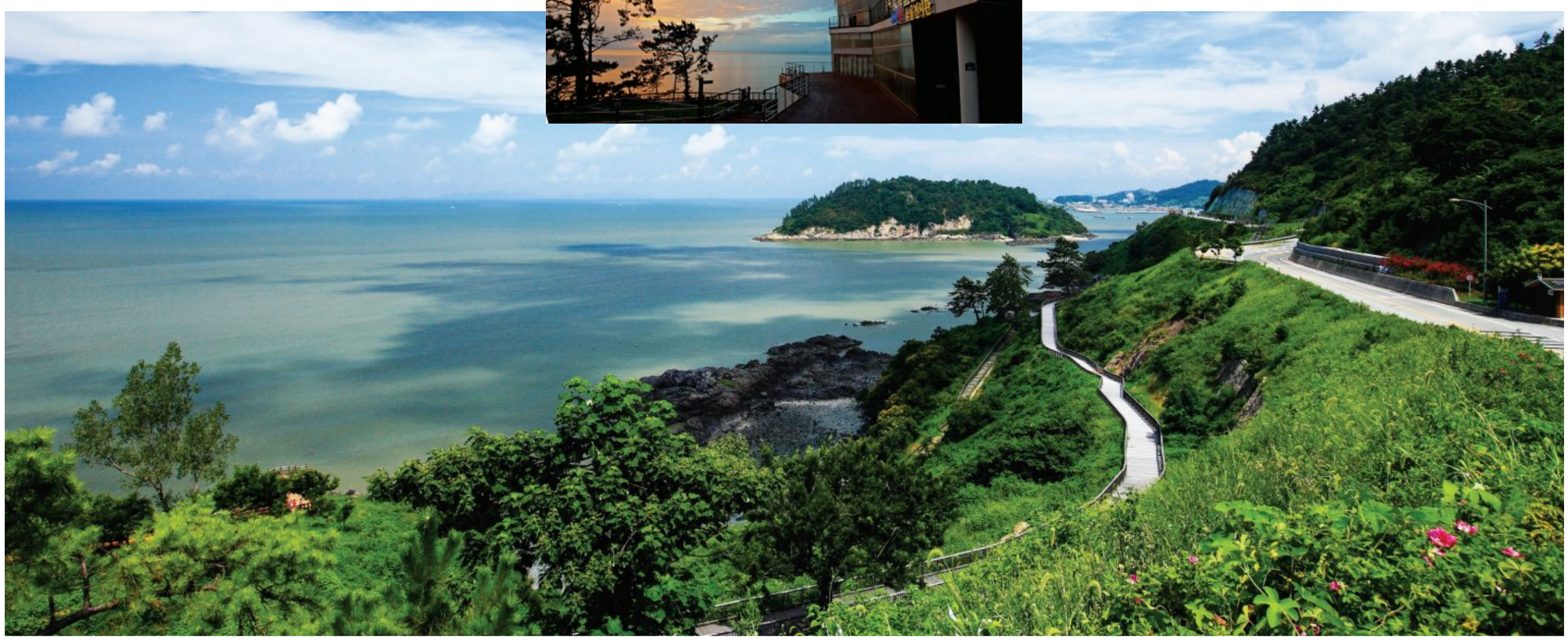
붉은 노을이여 아! 황홀경이여





서해안의 대표적 드라이브 코스로 꼽히는 백수해안도로 전경. 노을전시관(가운데 위)은 백수해안도로의 새로운 명소 가운데 하나다.

해당화 굽이굽이 백수해안도로, 기암괴석·갯벌·석양 '감탄 절로'

전망대·해안노을길 산책로·노을광장…국내 유일 노을전시관까지

영광은 다양한 테마의 관광지가 많다. 해당화길 따라 굽이굽이 펼쳐진 백수해안도로. 국내 4대 종교문화의 성지로 천년고찰 불갑사와 백제불교 최초 도래지, 천주교와 기독교인 순교지, 그리고 원불교 영산성지 등이 위치해 당일치기 관광으로는 영광을 구석구석 살펴보기 어렵다.

특히 백수해안도로는 영광군 백수읍 길용리에서 백암리 석구미 마을까지 16.8㎞에 달하는 해안도로로, 영광을 찾았다면 반드시 둘러봐야 할 대표적 관광지로 꼽힌다. 영광은 지리적 위치로 서해안으로 지는 일몰 풍경이 아름다운 곳이지만 백수해안도로는 기암괴석·갯벌·석양이 한 데 어우러지면서 연출하는 풍경이 황홀할 정도라 차를 타고 가면서 경치를 즐기는 대표적인 드라이브 코스이기도 하다.

길을 가다가 아무 곳이나 멈춰 서서 바다를 바라보면 그곳이 바로 노을을 감상할 수 있는 포인트가 된다.

해당화길 따라 굽이굽이 펼쳐진 백수해안도로 기암괴석에 전해져 내려오는 아름다운 이야기와 해안노을길에서 바라보는 황금노을은 일상에 지친 가슴을 뻥 뚫어지게 한다.

최근에는 백수해안도로와 이어지는 77번국도를 따라 영광대교와 칠산타워가 준공되면서 관광객들의 발길이 꾸준히 증가하고 있다.

해안도로를 따라 바다와 가장 가깝게 목재 데크로 조성한 2.3㎞의 해안노을길 산책로는 바다 가장 가까운 곳에서 걸으며 서해안 풍경을 오롯이 감상할 수 있는 점 때문에 국토해양부의 한국의 아름다운 길 100선(2006년), 국토해양부의 제1회 대한민국 자연경관대상 최우수상(2011년)을 수상하는 등 각종 평가에서도 인정받은 명소다.

도로를 중심으로 국내 유일의 노을전시관, 해수온천랜드, 계절 음식점, 펜션 등이 갖춰져 즐기고 쉬면서 맛 볼 수 있는 점도 장점으로 꼽힌다.

노을전시관은 자녀들과 노을이 생기는 원리와 현상을 알고 붉게 물든 하늘과 바다를 감상하는 기회를 제공한다. 매년 10월이면 노을을 주제로 한 해안도로 노을축제도 열린다.

노을광장은 백수해안도로의 랜드마크이기도 하다. 지난 2018년 착공, 올해 준공한 '핫플레이스'로 칠산바다의 노을을 한 눈에 바라볼 수 있는 전망대(길이 40m, 폭 3m), 주차장(25면), 광장(4790㎡), 산책로(230m)를 갖췄고 야간에도 둘러볼 수 있는 경관조명이 설치됐다.

노을전망대 괭이갈매기 조형물.

노을전망대 중앙에 설치된 조형물은 인증샷 장소로 빼놓을 수 없다. 조형물은 칠산바다 칠산도의 상징인 천연기념물 제 389호인 괭이갈매기 날개를 형상화했다. 괭이갈매기는 칠산바다 칠산도에 둥지를 틀고 오랜 세월 그곳을 지켜온 새다.

부부의 못다 이룬 슬픈 사랑이 괭이갈매기로 환생하여 이뤄지면서 칠산바다 위를 자유롭게 날아다니며 지켰다는 게 괭이갈매기 스토리. 이후 칠산바다에 수많은 괭이갈매기가 번식하며 수호하는 명물이 됐다고 한다. 괭이갈매기는 한번 짝을 이루면 평생을 함께하는 것으로 알려져 이야기의 의미를 더하고 있다. 높이 3.6m, 폭 3.2m의 크기의 괭이갈매기 조형물도 '끝없는 사랑'(Endless Love)이라는 작품명에 어울리게 백수해안도로를 찾는 모든 관광객들의 아름다운 사랑과 백년해로의 기원을 담았다.

백수해안도로를 오롯이 감상할 수 있는 볼거리는 노을관광지 조성 및 돔배섬 개발 등으로 지속적으로 추진해 나갈 예정이다.

/김지을 기자 dok2000@kwangju.co.kr
/영광=이종윤 기자 jylee@kwangju.co.kr

'영광 굴비' 설명이 필요한가요

짭조름한 밥도둑, 염장굴비·마른굴비 취향대로

굴비는 누가 뭐래도 영광의 대표 먹거리로 '영광굴비' 자체가 관광상품이기도 하다. 굴비와 연계해 굴비축제, 법성포단오제, 굴비요리 경연대회 등도 매년 열릴 정도다.

굴비는 조기를 소금에 약간 절여서 말린 것을 말하는데 조기 아가미를 헤치고 조름을 떼어낸 뒤 깨끗이 씻어 물기를 빼고 아가미속에 소금을 가득 넣고 생선 몸 전체에 소금을 뿌려 항아리에 담아 절인 후 빳빳해질 때까지 말린다.

굴비는 염장, 건조 과정동안 생성되는 독특한 풍미와 조직감으로 예로부터 우리나라 사람들이 즐겨 먹어온 전통 수산가공 식품 중에 으뜸으로 손꼽힌다.

굴비(屈比)의 명칭유래는 고려 17대 인종 때 난을 일으킨 이자겸이 영광군 법성포로 귀양을 왔다가 해풍에 말린 조기를 먹어보고 그 맛이 뛰어나 임금에게 진상하였는데, 이때 말린 조기에 자신의 뜻을 굽히지 않겠다는 뜻으로 '굽히지(屈) 않겠다(比)'로 이름 붙였다고 전해 내려오고 있다.

영광에서는 몸길이 17㎝이상의 국내산 참조기만을 이용하여 굴비를 생산하고 있다. 원료 조기 조달부터 염장·엮기·건조·세척·냉동보관·포장·출하 등의 엄격한 과정을 거쳐 출하하고 있어 믿을만하다.

굴비는 염장굴비와 마른굴비로 나누어지는데, 염장굴비는 장마철과 여름철을 제외한 3~6월에 제조·가공하며 약 90% 정도 차지한다. 마른굴비는 11월~이듬해 3월에 제조·가공하며 생산량의 약 10% 정도를 차지한다.

/영광=이종윤 기자 jylee@kwangju.co.kr