적막한 섬이었던 낭도에 연륙교가 개통되면서 남도 최고의 여행지로 부상하고 있다. 다리 건너 보이는 섬이 이리를 닮았다는 낭도다.

공룡 발자국 '쿵' 연륙교로 '퀵퀵'

낭도는 핫하다

여수~고흥 환상의 바닷길 77번 국도 개통
코로나에도 지난해 수 십만명 다녀가
갱번미술길·해수욕장…남도 최고 여행지 부상

여수 낭도(狼島)가 요즘 '핫'하다. 주민이 떠나는 섬에서 관광객이 몰려들고 주민이 다시 돌아오는 섬이 됐다.

낭도에 언제부터 사람이 살기 시작했는지 정확히 알 수 없지만, 발굴된 조개더미 유적을 통해 인근의 다른 섬과 마찬가지로 신석기시대부터 살았을 것으로 추정하고 있다. 이후 사람들이 계속 거주하다가 조선시대 쇄환정책(일본이 공도정책을 두고 독도를 주인없는 섬이라 왜곡하자 명칭을 변경하고 있음)으로 잠시 살지 않다가 임진왜란 이후 다시 사람들이 들어와 살기 시작한 것으로 보인다. 이렇게 형성된 2개의 마을 중 큰 마을은 산이 아름답고 수려하다 하여 '고울 려(麗)'자와 '뫼 산(山)'자를 써서 여산마을이라 했고, 작은마을은 마을 앞 갯가의 모양이 마치 도장처럼 생겼다고해 도장개로 불리다가 '도장 규(閨)'자와 '물가 포(浦)'자를 써서 규포마을이라 했다.

낭도라는 이름은 섬의 모양이 동물인 이리를 닮아서 유래되었다고 전한다. 대동여지도가 편찬된 1861년까지 낭도를 '이리도'라 표기했다. 이는 1872년에 편찬된 순천부지도의 일리도(日利島) 표기로 이어지고, 비슷한 시기에 대동여지도에서는 '이로도(伊老島)'로 표기하고 있다.

흥미로운 점은 목장지도(1678년 편찬)와 대동여지도에서 하나의 지도에 낭도(狼島)와 이리도(耳里島, 목장지도) 혹은 이로도(伊老島, 대동여지도)를 함께 표기했다는 것이다. 이를 통해 당시 낭도와 이리도를 혼용해 사용했음을 알 수 있고, 여수지역의 섬을 잘 모르는 사람들이 지도를 제작하면서 서로 다른 섬으로 그려 넣은 것으로 보인다.

▶섬섬여수 낭도 갱번미술길에 꾸며진 담벼락 벽화.

낭도하면 빠질 수 없는 것이 공룡발자국 화석이다. 2000년대 초반 공룡화석 분포조사를 통해 많은 공룡발자국 화석이 발견되어 화제가 됐다. 규화목 화석과 보(步)행렬의 화석 등이 발견된 사도와 추도가 더 많이 알려졌지만, 낭도에도 962점의 다양한 종류의 공룡발자국이 발견됐다. 이는 중생대 백악기의 생태환경을 파악할 수 있는 귀중한 자료로 인식되어 인근의 사도, 추도, 적금도, 목도와 함께 2001년 12월 전라남도의 기념물 제199호 '여수 화정면 공룡발자국 화석지 및 퇴적층'으로 지정되었다가, 2003년 2월 천연기념물 제434호로 승격됐다. 2002년에 유네스코 세계자연유산 잠정목록에 등재되기도 했다.

이처럼 적막한 섬이었던 낭도에 변화가 몰려오고 있다. 여수와 고흥을 잇은 환상의 바닷길 77번 국도 '조발화양대교-둔병대교-낭도대교-적금대교-팔영대교'가 2020년 정식 개통됐기 때문이다.

전남도 '가고 싶은 섬'에 선정된 낭도는 연륙 연도의 중심에 위치해 특수를 한껏 누리고 있다.

여수 백야도에서 고흥 영남면까지 완전히 연결되면서 낭도 등지에는 지난 한 해 코로나19가 확산되는 상황 속에서도 수 십만 명이 넘는 방문객이 찾았다. 지난 2015년 1월부터 6월까지 낭도를 찾은 방문객 수가 8000명이 조금 넘었던 것과 비교하면 놀라운 수치다.

연륙 연도교 개통이 낭도를 비롯해 적금도, 고흥에 이르기까지 지역경제 활성화에 파급력이 크다는 게 여수시의 설명이다.

이러한 변화의 중심에 지난해 1월 완공된 '섬섬여수 낭도 갱번미술길'이 있다. 포토존, 조각 및 벽화, 작가의 미술작품, 마을주민 사진이 등이 마을 곳곳에 자리하고 있다. 여기서 갱번은 '갯가'의 사투리다.

여기에 주민들이 스스로 여산마을이라 칭할 정도로 아름다운 산이 있고 아이들이 놀기 좋은 고운 모래의 해수욕장이 있다는 것도 낭도의 가치를 높이기에 부족함이 없다.

공룡 발자국과 주상절리를 비롯해 섬 곳곳을 살피고 탐방할 수 있는 둘레길까지 갖추고 있다는 점도 남도 최고의 여행지로 부상하는 낭도의 가능성에 기대를 걸기에 충분하다.

/김대성 기자 bigkim@kwangju.co.kr
/여수=김창화 기자 chkim@kwangju.co.kr

돌게장 깊은 맛에 '게눈 감추듯'

작은 몸집에 꽉 찬 속살…달지도 짜지도 않은 감칠맛 일품

여수 명소를 관광하다 보면 어디에서나 눈에 띄는 친근한 차림표가 '게장백반'이다. 다양하고 깊은 맛의 게장백반은 여수를 대표하는 맛으로 자리를 잡았다.

여수 게장이 지금까지 먹어왔던 게장과 별다를 것이 없다고 미리 단정하면 오산이다. 너무 달지도 짜지도 않으면서 감칠맛 나는 개미 진 깊은 맛을 내는 여수 게장만의 특성이 있기 때문이다.

여수 게장백반의 게장은 '돌게'로 만드는데 많은 식당들이 간장과 양념 두 가지 맛을 선보여 고민을 줄여준다. 정성스레 끓여 깊은 맛이 나는 간장 게장과 매콤 달콤한 양념게장은 쌀밥과 멋진 궁합을 보여준다. 숟가락을 멈추지 못할 정도로 중독적이라 밥이 남아나질 않는다.

여수 사람들은 돌게를 '반장게'라 부르기도 하는데 '민꽃게'를 이르는 말이다. 꽃게와 다르게 등딱지에 뾰족뾰족한 돌기가 적어 민꽃게라 부르며 '박하지'라고도 한다. 돌게는 바다 진흙이나 모래, 돌바닥에 서식하는데 특히 돌 틈, 암초 사이, 섬가의 암벽 틈에 많이 살아 어부들이 붙여준 이름이다. 한 손에 쏙 들어올 만큼 작지만 껍데기가 굉장히 단단하며 작은 몸에 비해 집게발이 큼직하다. 꽃게보다 많이 잡혀 값이 싸고 흔하게 먹을 수 있지만, 작은 몸집에 꽉 찬 감칠맛은 꽃게에 결코 뒤처지지 않는다.

여수 맛을 대표하는 게장백반을 마주하면 푸짐한 양과 훌륭한 맛에 감탄사가 절로 나오지만 이내 상위는 전쟁터처럼 분주해지기 일쑤다. 시간이 조금 지나면 누구와 함께하든 대화는 줄어들고, 게장 그릇만 텅텅 비어가는 우스운 침묵을 경험하게 된다.

/여수=김창화 기자 chkim@kwangju.co.kr