역사와 풍경의 아름다운 조화…명량대첩 승전지 '우수영'

'울돌목 스카이워크'·명량해상 케이블카 개통…뜰채 숭어잡이도 볼거리
'우수영 문화마을 미술프로젝트' '법정스님 마을도서관' 등 관광객 발길

해남엔 땅끝마을만 있는 게 아니다. 해남 지역민들이 반드시 가봐야할 곳으로 추천하는 관광명소는 따로 있다. 명량대첩의 현장 우수영이다. 스토리텔링도 풍부하다.

해남 우수영과 진도 녹진 사이의 명량해협, 울돌목의 지형을 이용해 이순신 장군이 13척의 배로 133척의 왜선을 격파한 명량대첩의 신화는 매년 가을이면 우수영에서 재현된다.

볼거리도 다양하다. 지난해 9월 울돌목 스카이워크, 명량해상 케이블카가 개통해 직접 체험이 가능해졌다. 울돌목 회오리 바다의 '웅웅'거리는 위용을 느낄 수 있고 하늘에서는 소용돌이치는 바다를 내려다볼 수 있다.

길이 110m의 울돌목 스카이워크는 국내에서 가장 빠른 유속을 가진 울돌목의 거센 물살을 직접 느끼며 바다 위를 걸어볼 수 있는 시설이다. 국내 최초의 곡선 모양 보도교다. 강강술래를 모티브로 해 만들었고 바닥을 투명유리로 깔고 직선거리로 32m까지 바다를 향해 띄우면서 스릴감을 극대화했다.

우수영에 설치된 명량해상케이블카도 다른 지역 케이블카와 다른 재미가 있다.

해남 우수영 관광지와 진도 녹진타워를 오가는 명량해상케이블카는 1㎞의 울돌목 해협을 가로지르며 하늘에서 역사의 현장인 명량해협을 온전히 볼 수 있다. 10인승 곤도라 26대 중 절반은 바닥이 투명해 짜릿함도 선사한다.

스카이워크와 해상케이블카 개통으로 해남 관광지도도 바뀌는 중이다. 스카이워크와 명량해상케이블카가 운영을 시작한 이래 지금까지 우수영 관광지 입장객은 8만 8000여명. 전년도 같은 기간 2만 5000여명의 3배가 넘었다. 해상케이블카 유료 탑승객도 13만명을 넘어섰다. 인스타그램·페이스북 등 SNS에는 젊은이들의 인증샷이 넘쳐나는 핫플레이스가 됐다.

우수영의 명물, 울돌목 숭어를 뜰채로 잡는 장면도 우수영에서 볼 수 있다. 진도대교 교각 옆에서 이맘때부터 관람할 수 있다.

특히 우수영 숭어는 거센 조류의 울돌목 바다를 거슬러 오기 때문에 육질이 단단하고 쫄깃한 식감으로 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다.

우수영 문화마을도 아기자기하게 둘러볼만한 매력적 시골마을이다. 우수영 문화마을은 1970년대 이후 면사무소·우체국 등 관공서와 초등학교가 다른 지역으로 이전하면서 급격히 쇠퇴, 폐촌 위기에 처했다.

마을 주민들이 '마을미술 프로젝트'로 마을 공동체 활성화에 나서 다양한 벽화를 비롯한 아트카페 및 생활사박물관, 강강술래 아트로드, 시(詩) 조형물 등을 설치하면서 문화체육관광부가 주관하는 '대한민국 공간문화대상 최우수상'(2016년)을 수상하는 등 국내 대표 문화마을로 성장했다.

해남우수영 출신 법정스님의 생가에 치유와 사색의 공간 '법정스님 마을도서관'도 개관, 관광객들이 찾는 명소로 발돋움하고 있다.

이같은 점을 이용해 야간에도 관광객들이 찾아올 수 있도록 이달 말까지 울돌목 스카이워크와 성벽·판옥선 등을 중심으로 경관조명을 설치한다.

이렇게되면 쌍둥이 다리로 유명한 진도대교와 울돌목의 환상적인 경관이 어우러진 야간관광의 새 명소가 될 수 있을 것으로 기대되고 있다. 우수영 일대 볼거리는 오는 9월이면 더 늘어난다.

우수영 일대에는 조성되는 역사관광촌은 한옥형 먹거리촌, 잔디광장 등으로 꾸미고 유스호스텔도 리모델링해 내년에 문을 연다. 해남군은 여기에다 77호선 해남 화원~신안 압해를 잇는 도로공사가 오는 2027년 완공되면 우수영 관광지~오시아노 관광단지~솔라시도를 잇는 해남 서부권 관광 활성화를 구상하고 있다. 솔라시도 기업도시에는 유럽마을 테마파크가 들어설 예정이라 향후 우수영 관광지, 솔라시도 기업도시까지 연계된 남권 관광의 새로운 허브로 발전할 가능성이 높다.

/김지을 기자 dok2000@kwangju.co.kr
/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

회→주물럭→백숙→죽
닭 한마리 일품 코스 요리

해남에서는 닭 코스요리를 빼놓을 수 없다.

닭 코스요리는 해남읍 연동리와 삼산면 계동리 인접인 돌고개 인근에 밀집한 식당들에서 맛볼 수 있다.

계동(桂洞)은 애초 황계동(黃鷄洞)이라는 마을 지명이 일제 강점기 바뀐 것으로, 누런 닭이 계란을 품고 있는 형상에서 유래됐다는 게 지역민들 설명이다. 이 일대에 닭 코스요리 식당들이 형성된 이유와도 무관하지 않다.

닭 코스요리는 지난 1975년 장수통닭에서 닭백숙을 처음 시작한 것이 유래가 됐다. 이 곳에서 시작한 닭백숙 요리가 유명세를 타면서 대중화됐고 여기에 다양한 닭 요리가 개발되면서 오늘날 코스 요리로 발전했다는 게 지역민들 얘기다.

닭 코스 요리는 닭회(가슴살 회, 닭발을 잘게 쪼아 회로 만듬), 가슴살과 다릿살을 고추장에 버무려 만든 주물럭, 남은 닭을 통째로 삶아낸 백숙 요리와 녹두 등을 넣어 보양식으로 끓인 닭죽 등이 순서대로 나온다. 다른 지역에서는 볼 수 없는 요리법이 유명해지면서 해남을 대표하는 맛으로 자리잡았다.

치킨집이나 삼계탕 식당 등에서 주로 사용하는 영계가 아니라 다 자란 시골닭을 쓰는 만큼 푸짐하고 양이 많다. 4명이 먹고도 남을 정도다. 요즘엔 닭 코스 뿐 아니라 오리 요리도 판매하고 있다. 식당별로 자신있는 요리를 차별화해 제공하고 있어 식당별 특징을 알고 찾아가면 색다른 맛을 맛볼 수 있다.

/해남=박희석 기자 dia@kwangju.co.kr

#여기오길 잘했다