

이달의 어항 ㉔ - 경북 포항시 대보항

한반도 최동단에서 보는 일출, 포항 대보항 바닷바람에 맛이 익어가는 과메기의 본고장



새해가 밝았다. 지난 해의 묵은 감정을 씻고 새 기운, 새 각오로 오는 해를 맞이하고자 일출여행을 계획했다면, 이곳 한반도 최동단 호미곶에 자리잡은 국가어항, 대보항은 어떠한가?

호미곶(虎尾串).

격암 남사고 선생은 우리나라 지형을 백두산 호랑이의 형상으로 보아 백두산은 호랑이의 코, 태백산맥은 등줄기에 해당하며, 전체적으로 보아 호랑이 한 마리가 만주와 연해주를 향해 활귀며 포효하는 형상이라고 말했다. 여기서 호미곶은 호랑이 꼬리에 해당한다.

대동여지도를 만든 김정호는 호미곶을 일곱번이나 답사하고 축정한 뒤 우리나라에서 가장 동쪽임을 확인하였고, 육당 최남선은 이곳의 일출을 조선십경(朝鮮十景) 중 하나로 꼽은 바 있다.

이달에 찾을 대보항은 호미곶에서도 가장 먼저 해의 정기를 받아들이는 어항이다.

경북 포항시 남구 대보면에 위치한 대보항은 1984년 기본시설을 완공하고, 1995년 정비계획을 수립한 후 2000년 기본시설을 재검토(도제계획)했다.

대보항은 천연적으로 항내가 만입되어 수산업 기반에 양호한 조건을 형성하고 있다. 시설현황을 살펴보면 2004년 까지 북

방파제 380m, 남방파제 150m, 호안 94m가 완공되었고, 물양장 계획 610m 중 상부 112m(상부 152m), 도제 계획 140 대비 29m를 남겨둔 상태다.

수산업 현황은 전업 630가구 1,730여명, 겸업 123가구 460여명, 지방어선이 87척, 가자미, 문어, 대구, 콩치 등을 주어종으로 한 연간생산량이 96MT이다.

이곳 대보항은 과메기 본고장이다. 항내에 들어서면 아낙들이 청어나 콩치를 손질해 말리는 모습을 쉽게 볼 수 있다. 덕장에 걸린 청어나 콩치가 바닷바람에 덩실덩실 춤을 춘다. 콩치를 말려 과메기를 만든다



는 것은 누구나 알고 있는 것이지만 청어는 좀 생소한 일. 그것도 이곳 현장 과메기 박사님들에게 물어보면 답이 적적 나온다.

“그게 아이다. 원래 과메기는 청어로 만드는 기라. 옛날에는 청어가 마이 낚지만도 한동안 청어가 안 나가 콩치로 만들었던 기라.”

과메기는 이렇게 청어나 콩치같이 겨울에 나는 등푸른 생선을 자연 건조시켜 먹는 것이다.

과메기는 보통 우리가 보는 건어물에 비해 언뜻 보면 좀 덜 마른 생선으로 보인다. 하지만 한 번 이 맛을 본 사람은 그 특유의 맛을 잊지 못하는데 생미역에 싸서 초고추장에 찍어 먹으면 약간 비릿하면서도 고소하고 쫄쫄 씹히는 맛이 그만이다. 따라서 애주가들에게는 빼놓을 수 없는 안주거리다.

대보항에서 과메기를 맛보았다면 이번엔 해맞이광장으로 가보자.

매년 연말과 연초를 기해 호미곶 ‘한민족 해맞이 축전’이 이곳 대보항 해맞이광장에서 개최된다. 매년 수십만 관광객이 몰리는 이 축제는 전국 30여개의 다양한 해맞이 축제 가운데 명실공히 제일을 자랑한다.

이 행사에서는 높이 8.7m, 콩치 600두를 12,000마리(콩치 길이만 연결해도 3km, 무게 1.2톤)가 소요되는 ‘세계 최대 과메기 홍보탑’ 만들기 이주행사가 펼쳐져 볼거리를 더한다. 또 광장 내 길이 80m의 조명 터널인 ‘루미나리에’가 동해안 지역에서는 최초로 설치되어 연말 연시 관광객을 사전 유치하고, 축제기간에는 임시주차장에서 FM라디오를 통해서 자동차 안에서 영화를 볼 수 있도록 했다.

이 밖에도 밤하늘의 별을 탐구하는 별빛탐험 체험행사, 1만명 떡국만들기, 해오름 음악회, 합화식, 각종 공연 등 많은 행사들이 준비된다.

새해의 원기를 맞으려 떠날 준비가 되었다면 대보항으로 떠나자. 떠오르는 아침해를 보며 생명의 원기를 느끼고, 출출한 배속을 물미역에 싸 과메기 한 점, 소주 한 잔으로 달래보는 맛은 어떨까. “카~!” 하는 감탄사가 절로 흘러나올 것이다.

♣ 가는길

◎ 포항→31번 국도→구룡포→912번 지방도→대보항