

이달의 어항 ④ - 경남 거제시 장목면에 위치한 외포항

사계절이 행복한 항구, 외포항

국내멸치의 60% 이상을 생산하는 멸치본고장



45m가 완공되었고, 수산현황은 전업 53가구 174명, 겸업 28가구 94명, 지방어선 64척이 있으며, 낚치, 멸치 등이 주 어종으로 연간 어업생산량은 2,555MT이다.

국내에서 생산되는 멸치의 60% 이상이 출하되는 이곳 외포항은 멸치의 본고장이다. 김영삼 전 대통령의 집안 사업으로도 유명세를 탔고 지금도 외포항을 중심으로 멸치시장이 형성되어 있다.

포구에 나가 오후 4시쯤 되면 새벽 멸치잡이에 나섰던 유자망 어선들의 만선 깃발

구수해 초고추장에 찍어 상추에 싸 먹거나 된장에 찍어 먹으면 맛이 그만이다. 멸치조림, 구이, 찌개, 멸치전도 별미이다.

멸치요리를 맛본 후에는 몽돌해변에 가보자. 영화 '은행나무 침대'의 촬영지로도 유명한 몽돌해변은 크고 작은 조약돌인 몽돌이 펼쳐져 있어 여름이면 몽돌찜질을 즐길 수 있다.

피서지로도 각광을 받는 곳이지만 몽돌해변에는 숨겨진 효능이 하나 있다. 낮 시간에 여흥을 제대로 즐겼다면 밤에는 몽돌해변에 앉아 파도소리에 귀를 기울여보자. 파도에 마모된 둥근 몽돌이 "차르륵 차르륵" 파도에 휩쓸리며 내는 소리가 피곤했던 몸과 마음을 안정시키고 정신을 맑아지게 할 것이다. 사시사철 청음을 발산하는 몽돌해변의 몽돌소리는 '한국의 100 소리'에 선정되기도 했다.

이외에도 인근에는 천연기념물 제233호인 동백나무숲과 팔색조 번식지가 있다. 바닷가의 급한 비탈길을 따라 병풍처럼 늘어서 있는 동백나무숲에는 적지 않은 무리의 팔색조가 번식하는 것으로 추정된다. 모습을 드러내는 일은 드물지만 휘파람으로 울음소리를 흥내 내면 여덟 빛깔 아름다운 팔색조의 날개짓을 볼 수 있을 지도 모른다.

먹거리에 있어 외포항은 다양한 어종이 잡히는 곳으로도 유명하다. 주로 잡히는 어종으로는 멸치 외에도 대구, 갈치, 청어, 물매기 등이 있다. 대구는 한동안 생산량이 급감한 적도 있지만 최근 치어를 방류하면서 11월부터 2월까지 많은 대구가 잡히고 있다. 재작년부터 12월에는 이곳에서 대구축제가 열린다.

♣ 가는 길 -대전통영고속도로-동통영(나들목)-14번 국도-신거제대교-고령-1018번 지방도로-장목면-외포항

경상남도 거제시 장목면에 위치한 외포항은 맛과 풍광에 있어 선택받은 항구라고까지 말할 수 있다. 봄·가을 절기마다 절정의 맛을 자랑하는 멸치, 여름에는 자갈찜질로 유명한 몽돌해변, 겨울에는 '겨울 진객'인 대구요리 등이 있으며 남해의 전형적인 구불구불한 해안선의 곡선미가 사철 보는 이를 유혹한다. 계절이 바뀌어도 식도락가와 여행가의 발길이 끊임 없이 이어지는 데는 이유가 있다.

장목면에는 외포, 상포, 소계, 대계, 서목 등의 마을이 있는데 저마다 유래가 있다. 일부를 소개하면 우선 외포(外浦)는 본래 밖개라고 하던 곳으로 조선시대 거제부의 중심지와 거리가 제일 멀리 떨어져 있는 바깥쪽 마을이라는 뜻이다. 대계(大鷄)는 산의 지형이 마치 닭의 모습과 흡사해서 지어진 명칭이라 한다. 이곳에는 김영삼 전 대통령 생가가 조성되어 있다. 이웃한 소계(小鷄) 마을과 함께, 큰 닭 마을 작은 닭 마을로도 불린다.

1971년 국가어항으로 지정된 외포항은 1985년 기본시설을 완공하고 1993년 정비계획을 수립했다. 시설현황을 살펴보면 서방파제 144m, 동방파제 200m, 물양장 532m, 도류제 131m, 호안 20m, 돌제

아래 멸치털이가 한창인 모습을 구경할 수 있다. "어이나 사야 어이나 사야" 구령에 맞추어 멸치잡이 선원들이 그물코에 걸린 멸치를 터는 모습은 장관이다. 4월부터 본격적으로 시작되는 외포항의 봄멸치잡이는 봄(5월)과 가을(10월)이 제철이다.

한편, 포구의 횃집에서는 다양한 제철멸치요리를 맛볼 수 있다. 그 중 알을 품고 있는 봄멸치 회는 영양가가 높고 부드러우면서

