

# 영덕 강구항 대게

글 · 사진 | 전기환



▼ 강구항 전경



▼ 강구항 거리

## 겨울철 별미 영덕대게, 복사꽃까지

경상북도 동북부 해안에 자리 잡고 있는 영덕의 봄은 이채롭다. 겨울철 별미로 잘 알려진 영덕대게를 비롯해 봄을 수놓는 화려한 복사꽃이 만발해 관광객의 시선을 사로잡기 때문이다. 특히 영덕대게는 3월과 4월에 잡히는 것을 최고로 친다.

또한 동해안을 따라 53km에 이르는 해안선을 끼고 있어 피서철은 물론 사계절 관광지로 잘 알려져 있다. 일출명소로도 유명하다.

## 복사꽃은 아름답다

3월 하순부터 4월 초순까지 피어나는 복사꽃은 도시를 떠난 여행자의 마음을 설레게 한다.

파란 하늘과 대비되는 복사꽃 붉은 꽃잎은 봄을 더욱 화사하게 가꾼다. 세월이 묻어있는 굵고 투박한 나뭇가지에서 이처럼 아름다운 꽃잎을 피울 수 있을까. 내내 의문이 꼬리를 문다. 막 돌아난 파란 잔디는 더욱 푸르고 그 위로 붉은 잎의 복사꽃은 더욱 붉다. 그래서 영덕의 봄은 붉다고 한다.

영덕의 농가에서는 복사꽃이 한껏 그 화사함을 뽐내는 시기에 맞춰 한 해 과수 농사를 시작한다.

영덕에서 안동으로 가는 34번 국도를 따라 영덕읍 시가지를 막 벗어나자마자, 도로 좌우로 붉은 복사꽃이 지천으로 흐드러지게 피어있다. 향로봉에서 발원하여 동해로 흐르는 오십천 강둑을 바람막이 삼아 크고 작은 밭들이 펼쳐진다. 강둑 아래로 길게 이어진 모습은 가뭄에 바닥을 드러낸 오십천을 대신해 강줄기가 된다. 또 하나의 꽃길 같다.

복사꽃은 화개리에서부터 신애리, 오천리 등 안동과의 경계를 이루는 황정재개개까지 이어진다. 넓은 밭 가운데 농장의 정취를 물씬 느끼게 하는 원두막, 도로변 복숭아 판매장 등을 쉽게 볼 수가 있다. 영덕읍에서 약 5km지점에 위치한 삼화휴게소에 주차하고 주변 농장을 돌아보면 좋다.

영덕 일대에 복숭아가 심겨진 것은 지난 1959년 사라호 태풍으로 인해 농지가 황폐해 지면서부터이다. 영덕의 복숭아는 일조량이 많아 빛깔과 맛이 으뜸이다. 또 비타민C가 풍부하여 혈액 순환과 피부 미용에 효과가 높고 해독 작용에 좋은 것으로 알려져 있다. 매년 4월 중순 영덕에서는 복사꽃 축제가 펼쳐진다.



## 영덕 대게 최대 산지

영덕의 강구항은 영덕대게의 주산지이면서 드라마 '그대 그리고 나'의 촬영지로 잘 알려져 있다. 지난 98년 방송된 드라마가 인기를 끌면서 그 배경이 된 강구항 역시 단숨에 유명 관광지로 알려지게 되었다. 요즘도 주말이면 외지에서 수없이 많은 사람들이 찾는 명소이기도 하다.

오십천 갯어귀에 위치하는 강구항은 영덕대게의 산지로 더욱 유명하다. 11월부터 5월까지 동해에서 잡은 대게가 거래되는 곳으로 전국에서 모여든 상인, 관광객으로 늘 활기가 넘친다. 또한 항구를 따라 문을 연 대게 식당만도 100여 곳에 이를 정도. 노점까지 모두 합하면 그 수는 더욱 많아져 대게 거래가 많은 곳이다.

식당 앞을 걸어서 다닐 요량이면 손님을 유치하려는 주민들의 경쟁이 너무 격해 얼굴을 들고 다닐 수가 없다.

수산 어판장 뒤로 난 방파제에 오르면 강구항을 한눈에 볼 수가 있다. 방파제 끝으로 등대가 서 있는데 바람을 쐬려는 관광객들이 모여드는 곳이기도 하다. 방파제를 오가는 작은 어선들의 모습에서 관광지가 아닌 포구 특유의 정취를 느낄 수가 있다.

또한 강구에서 축산방향으로 난 해안도로(일명 대게로)를 따라 시원한 바닷바람을 맞으며 달려보는 것도 영덕을 느끼게 하는 멋이다.

복사꽃이 피는 4월 영덕 강구항에서는 영덕대게 축제가 개최된다.

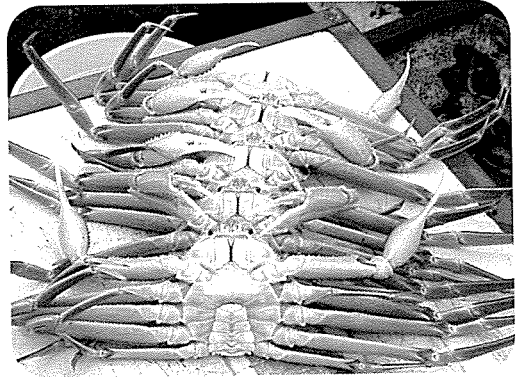
영덕의 대표적인 특산품인 대게를 소개하는 축제로 4월은 대게의 속이 꽉 차 제 맛을 내는 시기. 대게잡이 체험행사, 어선무료 시승회 등 체험 마당과 대게 요리 대회 및 대게 조각 경연대회, 먹거리 마당 등 풍성한 부대행사가 즐음 있다. ☎



## 실용정보

### ☞ 음식점

강구항 대게 거리에는 무려 100여 곳의 대게 전문 식당들이 영업 중이다. 어느 곳이든 대게 요리가 가능하다. 영덕군청 문화관광과 ☎054-730-6396



### ☞ 영덕대게를 고르는 방법

1. 배부분이 검거나 검은색이 도는 것은 피한다.
2. 다리가 몸에 비해 가늘고 길어야 한다.
3. 배쪽을 눌러 밀랑밀랑한 것은 피한다.
4. 들어봐서 다리가 활발하게 움직이는 것을 고른다. 특히 집게다리가 부지런히 움직이는 것이 상심하다. 반대로 다리가 처져 있으면 좋지 않다.
5. 다리가 불그스름한 빛을 띠는 것을 고른다. 하얀 빛깔의 대게는 피한다.
6. 게 뚜껑에 검은 게딱지가 붙은 것이 좋다. 검은 게딱지는 공생관계에 있는 일종의 기생충으로 게딱지가 붙은 대게는 게딱지로부터 영양분을 공급받아 맛이 좋다.
7. 찢 대게의 경우 크기가 같더라도 무거운 것을 고른다.