



그물 낚시로 잡는 생선 웨일스 바다송어

영국 웨일스 서부의 강어귀에서는 영국에서 가장 보기 드문 낚시 전통이 굳건히 이어지고 있다. 이곳의 고집 센 어부들은 로마 시대 이후 거의 변하지 않은 전통 배를 타고 그물을 쳐 고기를 낚는데, 이들이 잡는 물고기는 현지어로 '세웬'이라고 부르는 귀하다귀한 바다송어다.

Coracle Catch

Against all odds, Britain's rarest fishing tradition hangs on in estuary-etched western Wales. In vessels little-changed since Roman times, stalwart souls set out a few months each year for the tricky task of netting the elusive sewen, or sea trout.

“그물에 걸린 세윈은 미친 듯이 몸부림칩니다. 기운이 팔팔한 물고기거든요!” 렌 월터스가 큰 소리로 말했다. “우리한테는 보물이나 다름없죠. 세윈의 맛을 한번 보면 양식 송어는 성에 차지도 않는다니까요!” 영국 남서부 웨일스 지방에서 ‘세윈’이라 부르는 물고기는 바다송어를 이른다.

나는 렌과 그의 아들 에런의 뒤를 쫓아 풀이 무성하게 자란 강둑길을 부지런히 걸었다. 노란색 장화를 신고 마치 낡은 욕조처럼 생긴 물건을 등에 진 채 앞장선 두 사람을 놓치지 않기 위해서다. 렌과 에런은 길을 훤히 꿰고 있다. 매년 봄 풀을 베는 것도 두 사람이다. 그러고는 이후 몇 달 동안 일주일마다 며칠씩 캄캄한 밤중에 ‘욕조’를 머리에 이고 이 길을 성큼성큼 걷는다. 이들은 어부다. 그리고 ‘코러클’이라고 부르는 이 욕조는 두 사람의 배다. 배 모양이 정말 희한한데, 그 배를 타고 렌과 에런이 하는 일은 더 희한하다. 3월부터 7월까지 이 배를 타고 세윈, 즉 바다송어를 잡는데, 이 고기잡이는 2000년 전 율리우스 카이사르가 본 켈트족의 방식에서 거의 달라지지 않았다.

영국에서 그물을 이용한 바다송어 낚시 허가증을 받고 현역으로 활동 중인 ‘코러클 어부’는 이제 몇 남지 않았다. 영국 내 하천 중에 현재 바다송어 그물 낚시가 이루어지는

“When sewen hit the net, they rattle like mad. They’re spirited fish!” Len Walters shouts. “But they’re like bars of silver. They make that farmed stuff taste like garbage!”

I’m scurrying down an overgrown riverside path on the tail of Len and his son Aaron, who are clad in yellow Wellingtons and carry what look like buckled old bathtubs on their backs. The pair should know this trail well. They cut it themselves each spring. Then, in the dead of night several nights a week for the next few months, they march down here, bathtubs on heads, to begin their work. They’re fishermen. The bathtubs — coracles — are their vessels. They’re about the oddest form of watercraft you’ll ever see, but between March and July, Len and Aaron use these ungainly boats to catch the fish that has a very good case for being Britain’s most unique — the sewen (also spelled “sewin”), or sea trout — using a method barely changed since Julius Caesar observed Celts at it two millennia ago.

Len and Aaron are among only a few remaining pairs of active coracle fishermen with licenses to net-fish for

곳은 웨일스 서부의 테이피강, 토위강, 그리고 타브강뿐이다. 어획 가능한 구간의 길이나 강에 서식하는 물고기의 질이 영국 최고이며, 강 주변 지역의 어부들은 바다송어 그물 낚시의 전통을 오랜 세월 견결하게 전승해 왔다.

바다송어는 분류상 브라운송어와 크게 다르지 않다. 차이라면 바다에서 먹이를 먹으며 성장한 덕분에 근육이 더 많고 풍미가 좋으며 은빛 광택이 돈다는 정도다. 세윈은 바다송어의 일종이다. 단지 웨일스산을 그렇게 부를 뿐이다. 하지만 세윈이 웨일스의 식탁에 오르면 프랑스의 송로버섯 같은 귀한 대접을 받는다. 특별한 환경과 전통이 만난 합작품이기 때문이다.

얼마 남지 않은 코러클 어부들이 무수한 난관에도 불구하고 여전히 이 일을 하는 이유가 무엇인지는 가늠하기 힘들다. 조업 기간은 갈수록 짧아지고 날씨가 허락하는 주중에만 할 수 있는데, 보통은 낮 동안 각자 할 일을 마친 뒤 밤에 그물 낚시에 나선다. 배와 그물이 눈에 덜 띄어서라는데, 야간에 한 번 나가서 한두 마리 잡거나 빈손으로 돌아올 때도 더러 있다.

웨일스에는 한밤의 코러클 낚시를 시작할 수 있는 구체적인 시간을 시적으로 압축한 단어가 있다. 웨일스어로 ‘클리부후르’라 하는데 ‘밤하늘에 일곱 개의 별이 보일 때’라는 뜻이다. 조수 역시

sea trout in the UK. Only on the rivers Teifi, Towy and Taf in western Wales does sea trout net-fishing currently happen on Britain’s rivers. This is apt — the lengths of the runs and the quality of fish in these rivers are the country’s best.

While sea trout are no different taxonomically from brown trout — they simply have more muscle and flavor thanks to time spent at sea — and sewen are no different taxonomically from sea trout — they’re simply the Welsh version — when sewen appears on a menu in Wales, it’s treated with the same reverence truffles are in France. A unique blend of environment and tradition has made it so.

It’s hard to fathom why the few remaining coracle fishermen continue to brave myriad complications — such as only fishing at night, when their boats and nets are less visible, often after finishing day jobs, on weather-permitting weekdays during an ever-shortening season — to catch just one, two or sometimes no sewen per trip.

The specific time when a night’s coracle fishing can begin is summarized poetically by the Welsh word



렌과 에런 월터스 부자가 웨일스 바다송어인 ‘세윈’ 낚시에 사용하는 배 ‘코러클’을 옮기는 모습(왼쪽 페이지). 코러클을 탄 채 강 위에서 그물을 이용해 낚시를 한다(아래). 세윈을 파는 세인트도그맬스의 시장 풍경(오른쪽).

Len and Aaron Walters carry coracles, the bathtub-like boats they use to fish for sewen, or Welsh sea trout (opposite). Coraclers fish in pairs, holding a net between them as they float down the river (below). Len’s wife Mandy sells sewen at a market in St Dogmaels (right).





적당해야 하는데, 조금 때가 가장 적합하다.

코러클 어부들은 돌씩 짝을 지어 서로

마주 보며 한 사람은 왼손으로, 다른

사람은 오른손으로 그물을 잡고

고기를 낚는다. 바다송어가

걸려들면 도망치지 못하도록

그물에 가둔 채 강둑까지 끌고 가는

데도 기술이 필요하다. 모든 작업이 밤에

이뤄지기 때문에 더욱더 그렇다.

한때 물고기가 많이 잡히던 테이피강과 토위강의 개체 수가 많이 감소하는 추세다 보니 세원을 맛볼 기회가 드물 수밖에 없다. ‘코러클로 낚은 웨일스 서부산 세원’이 유럽 연합의 지리적 표시 보호 인증을 받은 이유이기도 한데, 그 과정에 줄리와 맥컴 리스의 공이 적지 않았다. “웨일스의 세원은 최고로 볼릴 자격이 충분합니다. 맥컴은 토위강에서 대대로 코러클 낚시를 해 온 마지막 세대 중 한 명입니다. 그건 중요하죠. 로마 시대부터 내려오는 방식으로 현지에서 잡은 생선을 사람들에게 내놓을 수 있으니까요. 하루나 이틀 안에 현지 식당의 식탁에 오르는데, 그 맛이야 설명이 필요 없죠!” 줄리의 말이다.

clyfwchwr: when seven stars are visible in the night sky.

Tides must be just right, too, with neap tides being best.

Coraclers must form pairs, one left-handed and one right-handed, so that they may float along the river with the net spread between them. When a sewen is ensnared, it’s a skilled process to take in the net and reach the bank to land the fish without it escaping, the more so since everything is done in darkness. As if all this didn’t make sewen fishing sufficiently challenging, stocks are dropping, even on the formerly fish-replete Teifi and Towy.

So chances to sample sewen come along rarely. Not for nothing did West Wales Coracle Caught Sewin gain the elite PGI status in 2017, thanks in large part to Julie and Malcolm Rees. “Our sewen deserve being named with the best,” Julie says. “Malcolm holds one of the last hereditary licenses to coracle-fish the Towy. It’s important. We can offer a locally sourced fish caught using methods dating back to the Romans. Within a day or two, it’s served at local restaurants — it doesn’t get better than that!”

재료 본연의 맛 세인트도그맬스에 자리한 ‘페리 인’의 주인 앤디 베이커는 세원 요리를 먹을 때는 얼마나 많은 요인이 운 좋게 합쳐져 접시에 올랐는지 감사한 마음을 가져야 한다고 말한다. “세원을 연중 내내 팔 수 있다면 우리 식당의 명성은 하늘을 찌를 겁니다. 정말 구하기 힘든 고급 식재료죠. 그걸 알고 먼 길을 마다하지 않고 찾아오는 손님이 있습니다.”

나는 운이 좋았다. 베이커가 세원을 공급받는 건 일 년에 한두 번뿐이다. 그런 까닭에 식당 주인들은 생선이 들어오더라도 잘 보관했다가 손님이 가장 많은 날 요리한다. 그래야 귀한 재료를 낭비하지 않으면서 적지 않은 비용을 기꺼이 지불하고 맛보려는 여러 손님의 입을 즐겁게 해 줄 수 있기 때문이다.

좀처럼 맛보기 힘든 귀한 생선인 만큼 다들 단순한 조리법으로 만든 요리를 원한다. 세원 고유의 풍미와 식감을 해치지 않고 본연의 맛을 즐기고 싶어서다. 그렇다면 그 맛은 어떨까? 살이 두툼하고, 은색 껍질과 담홍색 살 사이로 크림처럼 부드러운 지방층이 자리한다. 풍미가 빠져나가지 않도록 팬에 살짝 굽는 정도로만 요리한다. 요란한 겉치장은 없다. 그건 오랜 여정을 끝내고 식탁에 오른 세원의 맛을 해치는 신성 모독일 테니까.

📷 글 루크 워터슨 사진 케리 워커

KEEP IT SIMPLE At the Ferry Inn in St Dogmaels, owner Andy Baker emphasizes that it’s important to appreciate the unlikely combination of factors that conspired for sewen to reach your plate. “If I could always have this on the menu, the restaurant’s reputation would be through the roof. But it’s an exclusive product. I have customers coming from a long way away who recognize that.”

I’m in luck. Only once or twice a year does Baker get sewen in. Even when they’re in stock, restaurants save them for their busiest nights to prevent wastage of a fish that will satisfy several customers happy to pay top dollar.

The fish’s scarcity means that everyone wants their sewen prepared simply. No one wants to risk compromising its distinctive flavor and texture — exceptionally meaty, with a creamy layer of fat between silver skin and rose pink flesh. The fish is panfried to seal the flavors. No fancy accompaniments. They’d be sacrilege. The taste of a fish that has been on a long journey. 📷 By Luke Waterson Photographs by Kerry Walker



세인트도그맬스에 있는 식당 ‘페리 인’에 세원이 들어오는 건 일 년에 한두 번뿐이다(왼쪽). 쉽게 접하기 힘든 식재료이니만큼 사람들은 최소한의 조리를 거친 세원 요리를 먹고 싶어 한다. 살짝 구워 낸 세원 요리(아래, 오른쪽 페이지).

Sewen is rare, and the Ferry Inn in St Dogmaels only gets the fish once or twice a year (left). Its scarcity means that diners want it prepared simply, to avoid compromising its flavor and texture. Typically, it’s panfried and served with minimal accompaniments (below, opposite).

