◇꽃 진 자리. 어쩌면 그것은 '현존하는 과거이거나 혹은 미래'의 실상인지도 모른다. 사진은 아침 햇살을 받고 있는 경기도 양수리 겨울 연꽃.

꽃지고 꽃대만 남은 겨울연꽃

얼음속 '씨앗 품은 열매' 있다

◇한겨울 눈 속에 파묻힌 연은 죽은 것이 아니다. 그 속엔 여름날 꽃피울 싹이 이미 자라고 있다.

꽃 진 자리. 어쩌면 그것은 '현존하는 과거이거나 혹은 미래'의 실상일지도 모르겠다. 꽃 다 지고 난 뒤, 앙상하게 마른 겨울 연꽃. 그 모습에서 지난 여름 활짝 폈던 연꽃을 보거나, 올 여름 붉게 피어날 연꽃을 떠올린다면 지나친 상상일까?

〈인과경〉에서 부처님은 현재에 담긴 과거와 미래의 모습을 이렇게 설명했다. "전세(前世)에 지은 인(因)을 알고자 하는가? 금세(今世)에서 받고 있는 과(果)가 그것이다. 후세(後世)에 받을 과(果)를 알고자 하는가? 금생(今生)에서 만드는 인(因)이 그것이다."

남한강과 북한강이 만나는 양수리에서 겨울 연꽃을 만난다. 그리고 비로소 '삼세'라는 시간의 의미와 〈인과경〉의 참뜻을 새긴다.

그 곳에서 본 건, 정확히 말하면 연 '꽃'이 아니다. 꽁꽁 얼어붙은 강물 위로 삐죽삐죽 고개를 내민 건 꽃잎을 다 보내고 혼자 남은 꽃대다. 발로 건드리면 금방이라도 부서질 것 같은 꽃대 옆엔 벌집 모양의 열매가 얼음 속에 얼굴을 묻고 있다. 자세히 살펴보면, 진한 갈색이 되어버린 열매는 속에 타원형의 씨앗을 품었다.

흔히 연실이라고 부르는 이 씨앗은 수명이 아주 긴 것으로 알려져 있다. 1951년경 일본에선 땅 속에서 2천~3천 년 전의 것으로 추정되는 씨앗 세 개를 발견한 적이 있다. 이것을 1953년 4월 도쿄의 박물관에 심었더니 싹이 트고, 3년 후인 1956년 8월 꽃을 피웠는데 바로 연꽃이었다. 연씨의 이런 강한 생명력은 불교가 성립되기 전부터 빛과 생명을 상징하는 꽃으로 받들게 했고, 불교 성립 이후에는 부처님의 진리를 상징하는 꽃으로 자리잡았다.

인도가 원산지인 연꽃은 수련과에 속하는 다년생 초본식물이다. 연과 수련으로 나누는데 물 위로 줄기가 높이 솟고 잎이 큰 꽃이 연이고, 잎이 수면에 떠 있고 꽃줄기가 수면에서 약간 솟아 핀 것을 수련이라 한다. 봄경에 나오는 연꽃은 타원형을 한 수련이다. 연은 7~8월에 잎자루와 뿌리줄기 사이에서 꽃대가 올라와 꽃이 핀다. 꽃이 지고 나면 10월에 벌집 모양의 열매가 갈색으로 익으며 그 속에 단단한 씨앗이 들어있다.

연은 색에 따라 백련, 청련, 홍련, 황련으로 나누는데, 〈화엄경〉에서는 이를 각각 분다리화, 우발라화, 파두마화, 구물두화라 부른다. 분다리화는 부처님을 뜻하고 우발라화는 부처님의 눈, 파두마화는 부처님의 손과 발을 나타내기도 한다. 우리 나라에 피는 꽃은 주로 홍련과 백련이고, 청련은 인도, 파키스탄 등지에서 자란다고 한다.

특히 연꽃은 더러운 진흙 속에서도 아름다운 꽃을 피우는 '처염상정(處染常淨)'의 꽃으로, 불교에서는 '보리심' '청정무구한 불성'을 상징한다. 〈아미타경〉에 나오는 연꽃은 극락정토의 상징이며 〈화엄경〉에서의 '연화장 세계'도 부처의 세계다.

방사선으로 퍼진 바퀴살 윤회 가르침 암시

겨울연꽃의 속삭임 "인과의 철칙은 한 치 어긋남 없다"

연꽃은 다른 식물들과 달리 꽃과 열매가 동시에 생긴다. 이는 모든 중생이 태어남과 동시에 지니게 되는 '불성'을 상징한다.

또한 연꽃은 밤에는 꽃잎을 오무렸다가 아침마다 새롭게 피어난다. 태양과 함께 피고 태양과 함께 지는 까닭에 연꽃은 내세에서의 무량한 생명을 연상시키기도 한다. 연꽃의 생김새를, 축을 중심으로 방사선으로 퍼진 바퀴살에 비유해 윤회의 가르침을 암시하는 것으로 생각하기도 한다. 〈심청전〉에서도 인당수에 빠진 심청은 연꽃으로 다시 인간 세상에 태어났다. 이때의 연꽃은 환생의 상징이다.

연꽃에 담긴 이러한 의미들은 피사체로서 갖는 매력으로 이어진다. 불자가 아니라도 사진 찍는 사람이라면 한 번쯤은 연꽃을 렌즈에 담아본다. 여기에도 근기(根器)는 있다. 연꽃의 뛰어난 겉아름다움만을 좇는 사람은 한여름 한창 꽃필 무렵의 연꽃을 찾는다. 그러나 그 너머의 아름다움을 보는 사람에게 연꽃은 겨울이 제일이다. 빙판에 미끄러져 카메라 렌즈를 깨뜨리면서도 그들은 새벽이면 연꽃을 찾아 떠난다.

겨울 끝머리, 뿌연 안개 속에서 연꽃은 말한다. 삶과 죽음이 한 쪽으로만 흐르는 것이 아니다. 순간순간의 현재가 과거가 되고, 또 그렇게 미래가 현재가 되는 도리가 시간의 실체다.

시간이 어떤 방향으로 펼쳐지든 과거와 현재, 미래는 따로 따로 존재하는 것이 아니다. 오로지 시간은 '지금 이 순간'의 형태로밖에 존재할 수 없다.

겨울 연꽃은 또 이렇게 말한다. '현상만을 고정 불변의 실체로 여겨 집착하지 말 것이며, 인과의 철칙은 한 치의 어긋남이 없음을 부디 알라.'

글=권형진 기자
사진제공=선암 스님

◇한여름 화려한 연꽃 너머 아름다움을 보는 사람에게 연꽃은 겨울이 제일이다. 겨울 연꽃을 찍으러 양수리를 찾은 선암스님.

"겨울 연꽃은 매력적인 피사체"

연꽃사진 찍기 20년 선암 스님

"한겨울 눈 속에 얼굴을 파묻고 있는 연을 보면 죽어 있는 것 같지만 그것이 여름에 아름다운 꽃을 피웁니다."

20년 넘게 연꽃 사진을 찍어온 선암(서울 봉원사) 스님은 겨울이라고 특별히 여유가 생기지 않는다. 스님에게는 겨울 연꽃이 더 매력적인 피사체이기 때문이다.

"연꽃은 봄 여름 가을 겨울이 모두 다 다르다"고 말하는 스님은 "연꽃은 단순히 불교를 상징하는 꽃만이 아니다. 그 속엔 인간의 생로병사가 모두 담겨져 있다"고 강조한다.

스님에게 연꽃 사진 찍기는 포교요 수행이다. 스님이 사진을 찍기 시작한 것은 79년부터. 신도들에게 뭔가 의미 있는 선물을 나눠주고 싶다는 생각에 연꽃을 찍게 됐다. 이후 전국 방방곡곡은 물론 중국과 스리랑카, 미얀마 등 해외로도 연꽃을 찾아다녔다.

시기를 놓치면 다시 며칠이고 기다리고, 몇 년을 같은 장소를 찾아야 될 때도 있다. '참고 기다리는 마음'까지 배워야 하기에 스님에게 연꽃 찍기는 '쉼 없는' 수행인 것이다.

"항상 찍고 나면 더 좋은 사진에 대한 아쉬움이 남아 몇 번이고 다시 찾게 된다"는 스님은 "아직 청색 꽃을 피우는 우발라화를 찍지 못했다. 화엄경에 나오는 네 가지 꽃을 모두 카메라에 담고 싶다"고 말했다.

정세채와 떠나는

선·식·기·행

차율무강정

수술이 시작된 지 벌써 2시간이 지났다. 얼굴이 백지장처럼 창백해져 있는데도 만해 스님은 소리 한번 지르지 않셨다.

오늘 아침 이동녕, 김동삼 선생과 함께 독립운동을 지원하기 위하여 독립군 부대로 달려가던 중, 독립군 초병이 잘못 쏜 총알에 맞은 만해 스님은 사경을 헤매고 있었다.

"스님, 총상이 너무 깊어 뼈를 갈아내고 내상을 치료해야 하니, 마취를 해야겠습니다."

희미한 의식 속에서도 스님은 "부처님이 나를 지켜주실 것이오. 절대로 마취는 안 되오." 결국 스님의 고집을 꺾지 못한 채 대수술은 시작됐다. 만해 스님은 몽롱한 의식 속에서도 조국의 독립에 대한 희망과 꿈을 불태우고 있었다.

수술 후 이틀이 지났는데도 만해 스님의 입은 열리지 않고 있었다. 볼 수 있고 들을 수 있는데 오직 입의 근육이 굳어져 떨어지지 않는 것이었다. 그때 마침 스님을 첩자로 잘못 알고 피격했던 독립군 초병이 용서를 빌기 위해 병원으로 만해 스님을 찾아왔다.

"스님, 용서해 주십시오." 울음소리에 잠이 깬 스님은 "막 어머님이 만들어주신 율무 강정을 맛있게 먹고 있던 참이었는데—. 잠을 깨고 말았으니 어디 가서 어머님이 만드신 율무강정을 먹어 볼 수 있겠소?"

초병은 이틀 동안 아무 음식도 입에 대지 못한 만해 스님을 위해 흰죽을 끓여 왔다. "죽보다 어머님이 만들어주신 율무강정을 주시구려. 어린 시절 정월대보름이면 나는 율무강정을 먹었었소."

미용, 다이어트를 돕는 율무와 녹차가 만난 차율무강정은 선승이나 수험생을 위한 별식으로 손색이 없다.

■ 약선식 연구가. <산사에 가면 특별한 식단이 있다>저자

만드는 법(1~2인분)

재료 율무튀긴 것, 조청, 강엿, 죽염, 생강즙, 가루차, 들기름

요리법 ① 조청과 강엿에 죽염, 생강즙, 가루차를 넣고 녹여 시럽을 만든다.

② 후라이팬에 들기름을 조금 두르고 위의 시럽을 끓이다가 율무 튀긴 것을 버무려서 쟁반에 평평하게 편다.

③ ②가 굳으면 먹기 좋게 썰어서 담아낸다.

• 기호에 따라 호박씨, 해바라기씨, 땅콩 등의 견과류를 약 50g 정도씩 섞어서 만들어도 좋다.