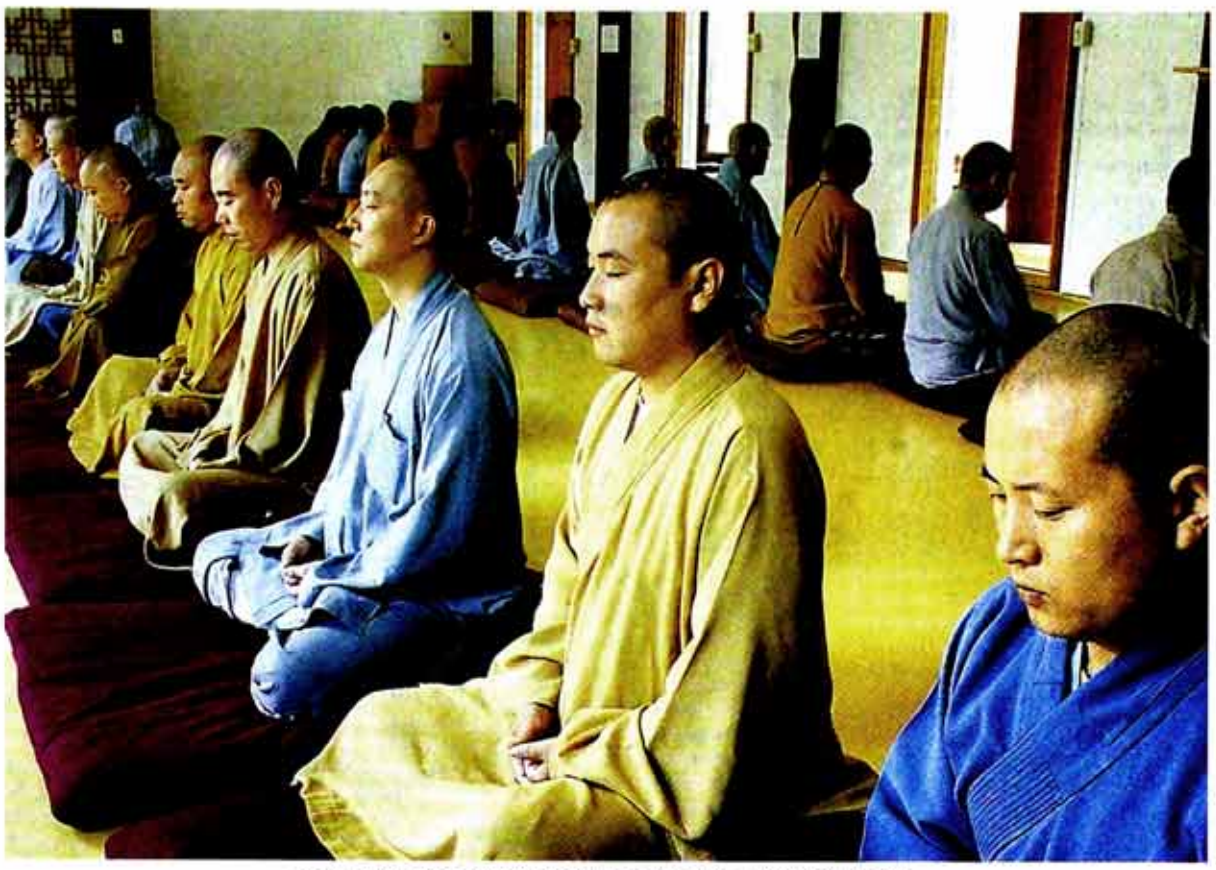
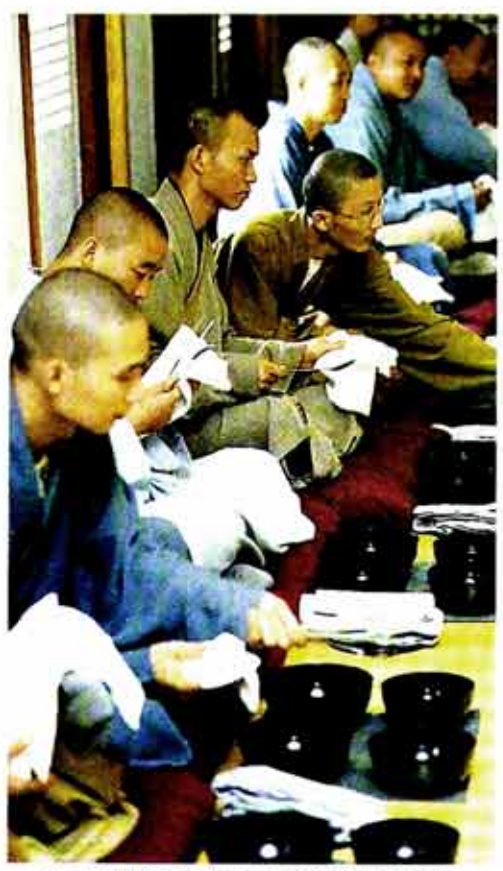
불교사적의 모든 것! 여시아문
국내최대 인터넷불교서점 여시아문닷컴
www.yosiamun.com
Tel:02)737-0695 Fax:02)737-0696



◇한국불교의 수행전통을 배우러온 중국스님들이 가부좌를 틀고 참선삼매에 빠져 있다.



◇중국불교의 2합 발우와 다른 4합 발우공양에 신기해한다.

"한국禪 진수 배우자" 진지한 눈빛

중국 스님 27명 신흥사서 수행체험

文革이후 맥끊긴 선불교 중흥모색

발우공양 · 참선 서툰몸짓이지만 열심

중국 스님들이 한국불교를 배우기 위해 강원도 설악산 신흥사를 찾았다. 4일부터 13일까지 한국불교의 수행 전통을 체험하기 위해서다. 이번에 방한한 중국 수행자들은 모두 27명. 하남성을 비롯해 산시성, 절강성, 강소성 중경시 등 5개 성을 대표하는 사찰의 주지급 불교 지도자들이다.

30~40대 소장 승려가 주류를 이룬 방문단은 문화혁명으로 맥이 끊어지다시피 한 중국불교 중흥을 위해 한국 선불교의 전통을 배우고자 내한했다. 한국불교종단협의회가 한중불교 교류 차원에서 2년에 한 번씩 마련하고 있는 이 행사는 99년 송광사에서 열린 이후 이번이 두 번째. 이번 프로그램은 화봉, 미목, 성오, 득우, 행진 등 다섯 명의 신흥사 스님이 번갈아 가며 참선, 발우공양, 울력, 습의 의식 등을 지도하는 과정으로 짜여졌다. 하루 일과 역시 한국 선방 스님들처럼 오전 3시 새벽예불로 시작해 10시간 동안의 참선과 사이사이 울력을 행한다.

방문단 30~40대 스님 주류

한국불교종단협의회 사무총장 홍파 스님을 비롯해 신흥사 주지 마근 스님 등 50여명의 한 · 중 스님들이 참석한 가운데 열린 입재식 후 가장 먼저 시작한 프로그램은 참선. 50분 참선 10분 휴식으로 반복되는 한국식 참선에 익숙지 않은 중국 스님들에게 화두 붙들기는 가혹 행위에 가까운 고행인 것 같다.

점심공양 후 본격적인 수행에 앞서 수행방법을 설명하는 습의(習儀)때 참선 수행에 대한 부담이 노골적으로 드러나기도 했다. 일부 중국 스님들은 '50분은 너무 힘드니 30분으로 줄이자'고 제안하기도 했다. 하지만 수행지도를 맡은 입승 미목 스님은 '하는 데까지 해보자'고 일언지하에 거절한다. 아니나 다를까 습의 설명 후 20분 정도 참선하는 데도 환경에 익숙지 않은 탓인지 눈을 뜨고 먼 산을 바라보는 스님, 몸을 움직이는 스님, 벌써 자세를 흐트리며 중도 포기한 스님들이 간간히 눈에 띈다. 그래도 시종일관 꼿꼿한 자세로 한국 불교를 배우고자 하는 스님들이 대다수다.

원광대에서 한국불교를 2년동안 공부한 경험이 있는 보정 스님(중국불교협회 국제부 한국담당)은 "중국에서도 스님들이 참선을 많이 하고 있지만 사찰에 따라 참선을 중요하게 여기지 않는 곳도 있다"며 "중국 스님들은 참선할 때 좌복을 깔고 앉는 것이 아니라 나무 평상에 그대로 앉아 참선한다"고 차이점을 털어놓기도 했다.

〈소심경〉을 염송하며 복잡한 절차에 따라 식사하는 발우공양도 이들에게는 색다른 체험이었다. 화봉 스님이 "한국 출가 수행자들에겐 밥먹는 일도 수행의 한 방편으로 여길만큼 중요한 것"이라며 "죽비소리를 시작으로 천수, 밥, 국 등의 순서로 발우공양이 진행되는데 나름대로 엄격한 법도가 있다"고 발우공양의 절차와 의미를 설명하자 무척 신기한 듯 진지하게 따라 한다. 처음 해 보는 발우 공양이 까다로운 듯 걸눈질을 해가며 따라 하다가 순서가 틀려 습의사 스님들이 잘못을 지적하면 이내 웃음을 터트리기도 했다.

고찰 순례 프로그램 마련

인락 스님(하남성 불교협회 부비서장)은 "중국에서도 발우 공양을 하는데 발우가 국그릇과 밥그릇 두개 뿐"이라며 "발우를 들어 입에다 갖다대고 먹는 것은 중국과 같다"고 말했다. 또 인락 스님은 "중국에서는 발우공양때 밥이 부족하면 숟가락을 들어 표시한다"고 덧붙였다.

교육을 맡고 있는 신흥사 측에서는 이번 체험에 참가한 중국 수행단에게 한국 선불교의 진수를 보여준다는 점에서 포살과 자자법회를 여는 것과 함께 오후 불식(不食)의 계율도 철저히 지키도록 할 방침이다. 이외에도 낙산사, 백담사, 건봉사, 월정사 등 인근의 유서깊은 사찰을 방문하는 성지순례 프로그램도 준비하고 있다.

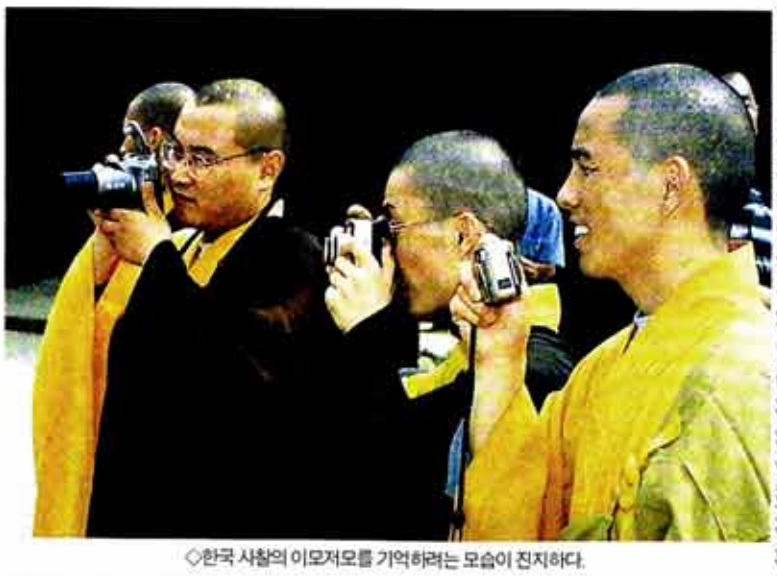
중국수행단은 13일까지 신흥사에서 수행 체험 일정을 마치고 1박2일간 조계사, 봉원사, 관문사, 탑주심인당 등 조계종을 비롯한 3개 종단 사찰을 방문한 후 15일 출국한다.

한국스님 내년 9월 訪中

95년 북경에서 열린 '한 · 중 · 일 3국 불교지도자대회'에서 당시 중국불교협회 조박초 회장의 '3국 불교 황금유대 주창'을 계기로 시작된 한 · 중 불교 교류는 97년 한국대표단의 중국 공식방문 이후 98년과 2000년 중국 광화사와 남보타사에서 두 차례 중국불교 수행체험 행사를 가졌다. 양국을 번갈아 가며 1년에 한 번씩 열리는 한중 불교 수행체험은 내년 9월 중국에서 개최된다.

김주일 기자 jkim@buddhapa.com

◇참선 뒤 울력으로 방청소를 하는 중국스님들.



◇한국 사찰의 이모저모를 기억하려는 모습이 진지하다.

"독신 · 채식 전통 한 · 중불교 공통점"

중국수행단장 석심광스님

"중국불교는 문화혁명을 거치면서 거의 쇠퇴했습니다. 하지만 한국은 중국에서 불교를 들여왔음에도 조계종을 중심으로 선불교 전통을 그대로 유지하고 있어 그것을 배우러 왔습니다." 한국불교 체험 수행단을 이끌고 온 석심광 스님(36, 하남성 불교협회 부회장 · 대상국사 주지)의 말이다. 고등학교 졸업 후 신심이 돈독한 부모님의 영향으로 82년에 출가한 스님은 "일본 불교는 대부분의 스님들이 결혼을 해 재가불교 성격이 짙은 반면 한국 불교는 전통적인 선불교의 모습을 그대로 간직하고 있어 중국 스님들에게 관심이 높다"고 밝혔다.

이번에 온 스님들이 지도자급인데도 왜 이렇게 젊으냐는 질문에 "문화혁명 때 노스님들을 많이 잃어 30~40대 젊은 스님들이 주축을 이루고 있다"고 답했다. 실제로 소림사, 법문사, 백마사, 대상국사 등 우리가 이름만 들어도 알 정도의 큰 사찰 감원(주지)은 대다수가 30~40대라고 했다. 또 중국에서는 대승, 소승, 티베트 불교가 혼재한 상황이고 종파는 없어졌다. 사찰과 스님은 각각 4만, 20만여명이며, 불자는 약 1억명 정도로 추산하고 있다. 특히 대다수의 불교 성지들은 관광지화 돼 있으며 사찰내에 별도의 승가 교육기관을 두어 스님들 교육에 각별한 신경을 쓰고 있다. 사찰은 재가와 승가가 공동관리하고 있으며, 대다수 사찰이 자급자족을 위해 농사를 짓고 있다.

석심광 스님은 "중국 스님들은 매일 새벽 4시에 기상해 염불, 기도, 울력, 아침 공양을 한 뒤 교리공부나 참선을 합니다. 또 항상 어디를 가든지 승복을 입고 다니며 독신과 채식을 철저하게 지킵니다. 계율을 철저히 지키며 중국 불교 부흥을 위해 노력하는 것이 현재 중국 스님들의 모습입니다"라고 하루 일과와 생활을 소개했다. 이어 스님은 "한국 스님들과 마찬가지로 화두 참구와 천태지관법을 공부하는 스님들이 많다"고 말했다.

김주일기자

정세채와 떠나는

선 · 식 · 기 · 행

은행잎차

환절기 기침 · 열병 예방효과

중국인들은 고대 우리 민족을 동이족(東夷族) 또는 맥적(貊炙)으로 불렀다. 중국 진(晉)나라 때의 수신기(搜神記)에 "맥적은 이(異) 민족의 음식인데 태시(太始) 이래로 중국인들이 즐겨 먹으며 귀한 손님상이나 부유한 집에선 반드시 맥적이 올라오니 이는 머지않아 동이가 중국을 지배할 징조다"고 했다. 요즘 불고 있는 한류(韓流) 열풍의 원조라 볼 수 있겠다.

이 음식은 요즘의 너비아니에 해당된다.

맥적에서 이용되는 숯은 은행나무 숯이 제일이다. 은행나무 숯은 음식을 신비하게 변화시키는 효능이 있는데 특히 고기의 맛과 질이 좋아진다. 이 때 음식을 변화시킨다 함은 발효를 뜻하는데 육류를 발효시킨 드문 예라 하겠다. 그러나 이러한 조리 방식은 살생을 금하고 육식을 삼가는 불교의 영향으로 발효음료 즉 식혜(甘酒)로 발전하였다.

상고시대에는 은행나무로 장승을 만들기도 했다. 장승은 마을의 수호신으로 촌은 이정표로서의 구실을 하는데 한 마을의 경계를 나타내기도 한다. 아직도 일부 시골에서는 동제를 지낼 때 장승제를 지내기도 한다. 오래된 장승들은 모두 풍화를 겪으며 썩어서 사라졌지만, 필자가 만주 일대를 답사했을 때만 해도 은행나무 장승을 확인할 수 있었다. 지금도 내몽고의 유목민사회에서는 늙어 죽은 은행나무를 신성시하여 은행나무가 가까이 있으면 승리와 번영이 깃든다고 믿고 있다.

은행잎은 단오 전의 은행잎과 처서가 지난 요즘의 은행잎을 따서 차로 만든다. 여름날 왕성한 은행잎에는 독소가 있기 때문이다. 이 독소에는 청산가리성분이 있어 전문가의 지도 없이 식용하는 것은 위험하다. 올해도 은행잎은 흙의 마음과 그 생명의 정기를 토해낸 것이다. 3억5천만 년 전부터 이어져온 자연의 숨결을 은행잎차 한 잔에서 느낄 수 있을 것이다. 은행잎차는 환절기의 감기 예방에도 좋다.

■ 약선식 연구가. <산사에 가면 특별한 식단이 있다><모색>의 저자

만드는 법(1~2인분)

재료 은행잎 30g 생수 2컵

요리법 은행잎을 깨끗이 씻어 물이 절반 분량으로 줄어들 때까지 끓인 후 베보자기에 거른다.

효능 기침, 열병, 호흡기 질환에 좋아 불가에선 수행자들의 결핵 치료약으로 쓰였다. 세계적으로 유명한 대표적인 장수식품이자 단백질과 비타민A, 비타민C가 풍부한 영양식품이다.