
韓國固有飲料類開發에 關한 研究中 渴水에 關한 研究

A study on the development of Korean Indigenous beverages in a research on GAL-Soo



浦項實業專門大學 敎授

吳 勝 熙*

目 次

- | | |
|----------------|-------------------|
| 一. 緒 論 | 5. 成分과 效能 |
| 二. 本 論 | 三. 結 論 |
| 1. 韓國 固有飲料의 分類 | 1. 製法에 對한 結論 |
| 2. 渴水의 定意 | 2. 引用文獻에 對한 結論 |
| 3. 渴水의 種類와 製法 | 3. 效能 및 官能에 對한 結論 |
| 4. 時代別 渴水의 種類 | 四. 要 約 |

ABSTRACTS

1) The characteristic of the recipe for GAL-SOO is to make odorous, pharmaceutical cereal into plaster by honey-mixed boiling so as to be drunken whenever it needed. But the cereal which included sugar was boiled without adding sugar.

2) The part of cereal which was used mostly in making GAL-SOO was seeds of cereals.

3) The history of GAL-SOO was derived from GU GA PIL YONG, a document of WON dynasty of GHINA, but it was developed according to our taste in this county.

4) The pharmaceutical action of GAL-SOO was mainly to strengthen stomach, digestion and appeasing thirst.

5) GAL-SOO tastes so sour and sweet that it was splendid to drink especially in summer as a beverage.

6) The Value of developping GAL-SOO as a beverage is highly approved because of its expediency of recipe and tough endurance storing under ordinary temperature.

* 産業應用技術士(食品製造加工)

一. 緒 論

東西古今을 통하여 飲料가 人間生活에 차지하는 比重은 대단히 큰 것으로서 그 形態와 種類는 그 國家와 文化圈의 支配를 받으며 그들 대로의 固有性을 가지고 있다.¹⁾²⁾ 우리 나라의 生活中 飲料는 先祖들이 옛부터 科學的이고 人體에 有益하며 우수한 飲料를 開發하여 日常生活에 嗜好品으로 常用되어 왔을 뿐 아니라 民族의 오랜 傳統과 固有性을 갖고 保存되어 왔다.³⁻⁴²⁾ 그러나 우리 固有飲料는 近來에 와서 西歐文明의 文物에 依해 거의 褪色되어 傳通性을 잃어가고 있는 實情이다. 그뿐 아니라 現代의 飲料는 대부분의 原料가 外國에서 輸入되는 것으로서 막대한 外貨가 外出되고 있으며⁴²⁻⁴⁴⁾ 또한 우리 民族의 魂과 固有의 맛을 잃어가고 있는 實情이다. 이런 時點에서 外貨를 節約할 뿐 아니라 人體에 有益하고 民族의 魂이 담겨있는 우리 飲料를 찾아내고져 韓國飲料中 渴水의 製法과 特徵을 考察하고 또한 이들을 官態 檢査로 通하여 보다 좋은 飲料로 開發하고자 하는 基礎 飲料로 本 論文의 意義가 있다고 하겠다.

二. 本 論

1. 韓國 固有飲料의 分類

우리 나라의 固有飲料를 開發하고자 하려면 우선 우리 祖上들이 즐겨 마시는 飲料의 嗜好性을 되찾기 위해 그들 飲料의 種類와 內容을 알아볼 必要가 있다. 그러기 위해 有史以來부터 現代까지 傳하여 지고 있는 史實類, 農書類 및 說話等³⁻⁴²⁾을 中心으로 우리 固有飲料에 關한 記述을 하고 分類檢討한 結果 韓國飲料는 다음과 같이 分類할 수 있다.

- 1) 純粹한 茶葉만을 使用한 葉茶類
- 2) 各種材料를 混用하는 茶類
- 3) 香藥性 材料를 熱湯處理한 湯類
- 4) 香藥, 果實, 苳類를 浸釀한 漿類
- 5) 香藥性 材料와 白沸湯을 混合 熟成시킨 水類

- 6) 穀物을 넣어 熟成한 未漿類
- 7) 穀物을 볶아서 粉碎한 粉末食類
- 8) 香藥性 飲料 等에 澱粉 原料를 添加한 麵 飲料類
- 9) 蜜水와 香藥性 飲料에 餅을 添加한 餅飲料類
- 10) 麥芽의 酵素作用을 利用한 食品類
- 11) 果物, 菜物을 蜜수에 湯煮한 水正果類
- 12) 果物, 菜物 및 苳等을 蜜수에 添加한 花菜類
- 13) 香藥性 材料를 糖類에 混合한 후 沸湯하여 膏로 한 渴水類

이와같이 分類된 韓國飲料中渴水에 關한 研究 結果는 다음과 같다.

2. 渴水의 定意

人間들은 목이 마르면 물을 마시게 된다. 李朝代에는 목이 마를 때 먹는 물을 一種의 渴水라고 하는 香氣와 藥理를 겸한 飲料를 즐겨 마셨다.²²⁾

그러나 李朝時代의 實學子이던 徐有榘의 林園十六志에 의하면 渴水는 飲清類의 一種으로 다음과 같이 說明한다.

渴水謂渴時 瀆水也用 香藥糖淹釀而成亦 渴漿之明類也 今人鮮位之郎 或有作之者直稱渴 漿而名渴水也²²⁾라 하였다.

즉 渴水란 갈증이 심할 때 마시는 물이며 香氣나 藥理材料를 糖類에 담구어 使用하는 것으로 이것을 마시는 사람들은 湯이나 漿이나 漿에서 由來된 것으로 생각되기 때문에 林園十六志에서 說明된 湯의 定意를 살펴 보면 湯釋名云熱湯中 蓋周禮之飲六清 郎湯漿之 權輿也後世凡用 香藥點湯而 飲香皆謂之湯²²⁾이라 하였다.

즉, 周禮에서는 湯과 漿의 分類는 同一時하였지만 後世에서는 香氣나 藥用植物을 湯수에 넣어 먹는 것을 湯이라 하였다.

그외의 文獻에서도 역시 林園十六志와 같은 내용이었다. 또한 漿에 대한 藥用說. 은 林園十六志에 記錄된 것은 다음과 같다. 漿釋名將也 飲之寒溫少與體相漿順也 周禮酒正辨四飲之物三日 漿後世用香藥, 菓, 苳浸釀而飲者 皆謂之漿²²⁾이라 하였다.

Table I-1. The recipe of Gal-Soo and cereal as it's material.

Akind of Gal-Soo	Material	Seasoning	Recipe
鄉方渴水(I)	官桂, 丁香, 桂花, 白 荳蔻仁, 麥芽, 神, 麴, 縮砂仁, 藤花	蜜	官桂, 丁香, 桂花, 白荳, 蔻仁 → 混合 → 破碎 → 縮砂仁, 神麴, 麥芽 粉末 → 藤花 蜜水 → 混合 → 沸湯 → 混合 → 熟成
鄉方渴水(II)	官桂, 丁香, 桂花, 神 麴, 白荳蔻仁, 縮砂仁 麥芽	蜜	官桂, 丁香, 桂花, 神麴 } → 混合, 粉末 水 → 白荳蔻仁, 縮砂仁, 麥芽 } 熟蜜 仕込 → 密封 → 熟成
林檎渴水	林檎, 腦麴香, 檀香	—	林檎 → 破碎 → 煎 → 濾過 腦麴香 → 沸湯 檀香粉
木瓜渴水	木瓜	蜜	木瓜 → 剝皮 → 除芯 → 切斷 } 混合 → 沸湯 蜜 → 沸湯
五味渴水	五味子, 綠荳	蜜	五味子 → 沈漬 → 榨汁 蜜 → 混合 → 沸湯 熱湯 綠荳汁
葡萄渴水	葡萄	—	葡萄 → 破碎 → 濾過 → 沸湯
香糖渴水	甘松, 荳香, 生薑, 白 檀, 麴香	水 飴	飴香葉 甘松, 生薑 → 混合 白檀粉 → 沸湯 水飴, 水 麴香

즉, 香餌性 및 藥餌性 材料나 菓, 菰들을 浸釀하여 마시는 것을 漿이라 하였다. 이와 같이渴水の 定意가 分明하지 못한 理由는 葉茶의 栽培適地가 別로 없으며¹⁸⁾⁴²⁾ 大衆의 飲料로서 嗜好性이 좋지 못하였을 뿐 아니라¹²⁾¹⁸⁾ 葉茶의 가격이 대단히 비싸기 때문에⁴²⁾ 飲料의 大衆化를 위하여 類似茶類가 대단히 많이 개발되었다.²²⁾²⁶⁾³⁸⁾⁴²⁾

그러나, 많은 類似茶類의 分類를 올바르게 하지 못하였기 때문에 여러 文獻을 中心으로 살펴본 結果渴水란 香, 藥餌性 材料에 蜜等의 糖類를 添加 沸湯하여 熟成하든가 膏의 形態로 한 후 飲用한 것이라고 하겠다.

3. 渴水の 種類와 製法

文獻에 記錄된 渴水를 分類하기 위하여 그들 製法을 살펴보면 Table I-1과 같다.

Table I-1에서 보는 바와 같이 林園十六志에서 論한 渴水는 糖類를 添加한 것으로 定義되어 왔으나 林檎과 葡萄渴水는 甘味料를 添加하지 않으므로 分類上 많은 問題點이 있다. 그리하여 甘味料를 使用하는 것과 使用하지 않는 것으로 區分하여 그 特異點과 問題點을 찾고 그들 製法을 상세히 記述하던 다음과 같다.

1) 甘味料를 使用한 것

① 鄉方渴水(I): 官桂, 丁香, 桂花, 白荳蔻仁, 縮砂仁, 各半兩, 神麴, 麥芽 各 四兩을 破碎하여 粉末로 하고 藤花半升과 蜜十斤, 水十升를 混合 沸湯하여 全量이 四十斤이 되면 명주친으로 싸서 瓶口가 적은 항아리에 담아두고 飲用한다.

② 鄉方渴水(II): (I)과 다른 方法으로서 官桂, 丁香, 桂花, 白荳蔻仁, 縮砂仁, 各半兩, 神麴, 麥芽 各 四兩을 破碎, 粉末로 하여 명주 포대에 담아 항아리에 넣고 물 四十斤과 熟蜜十斤을 混合하여 항아리에 封해서 여름에는 五日, 겨울에는 十日, 봄 가을에는 七日 두면 熟成된다. 完全 熟成이 되면 여름에는 冷水, 겨울에는 熱湯에, 봄 가을에 溫水에 타서 먹는다. (II)의 方法은 湯과 같고 (I)의 方法은 熟成하는 것으로 보아 漿과 같다.

위의 것은 林園十六志에서 말한 渴水는 湯 또는 漿과 비슷하다고 한 것으로 證明할 수 있다.

③ 木瓜渴水: 木瓜의 크기에 관계없이 껍질을 벗기고 芯을 제거한 다음 깨끗한 肉一斤을 四方一寸 정도로 切斷하여 두고 蜜을 3~5斤을 砂器에 담아 火力을 弱하게 하여 沸湯하는데 끓으면 木瓜片을 넣어 다시 3~4時間 달여서 맛을 보아 酸味가 나면 蜜을 더 添加하여 甘味와 酸味가 半半이 되도록 한다. 沸湯의 完了點은 冷却시켜

떨어 뜨리면 꿀물이 실같이 떨어지지 않을 정도 된다.

이것 역시 湯에 가까운 飲料水라 할 수 있다.

④ 五味渴水 : 北쪽 地方에서 生薑된 五味子肉을 一兩 정도를 끊는 물에 하룻밤 담구어 두었다가 汁을 받고 綠荳도 汁을 받아 五味子汁과 같은 分量이 되도록 하고 또한 熟蜜도 같은 分量으로 서로 混合하여 아주 弱한 火力로 1시간 정도 沸湯한 다음 冷水 또는 熱湯에 飲用한다. 이것 역시 湯에 가깝다고 할 수 있다.

⑤ 香糖渴水 : 上等品 葉 1斤, 물 한잔 半, 藿香葉 半錢, 甘松 한덩이, 生薑은 크게 썰어서 十斤을 添加한 후 沸湯하여 砂器에 담아 麝香 녹두알만한것 한 덩이와 白檀가루 半兩을 넣어 여름철에는 氷水에 담구었다가 마시면 극히 맛이 아름답다.

2) 甘味料를 使用하지 않는 것

① 林檎渴水 : 싱싱한 林檎을 크기에 관계없이 砂碎하여 꼭 찢 다음 대광주리에 담아두면 林檎 汁이 흘러 내린다. 林檎汁을 모아 沸湯하는데 火力를 强하게 하였다가 또 弱하게 하는 方法을 反復한다. 沸湯하는 동안 불이 꺼져서는 안되며 沸湯의 完成點은 林檎汁을 물에 떨어뜨려 떨어 지지 않을 정도가 되면 腦麝香과 檀香紛을 조금 넣으면 더욱 맛이 아름다워진다고 하였는데 이것은 一種의 湯에 가까운 飲料水라 할 수 있다.

② 葡萄渴水 : 크고 작은 것에 관계없이 生葡萄를 破碎, 搾汁하여 찌꺼기는 버리고 濾液은 弱한 火力로 진하게 沸湯하여서 깨끗한 砂器 항아리에 담아 두고 使用한다. 이때 주의할 것은 銅器나 銀器를 절대 使用하지 말고 葡萄도 익은 것을 使用하지 말아야 한다. 이것 역시 湯에 가깝다.

以上 文獻에 記錄된 渴水를 整理한 結果 이들의 特徵은 拔萃하여 香, 藥餌性 材料를 糖類에 담구어서 飲用한다는 것을 알았다.

Table I-1의 6種의 渴水中 林檎과 葡萄渴水는 特異하게도 6種中 4種이 果實類 使用이 없는데 果實類를 使用한 林檎과 葡萄渴水 2種에 限하여 甘味料를 添加하지 않은 것은 아마 果實 自體에 糖이 있어서 添加하지 않는 것 같고 渴

水의 대부분은 湯이라 하여도 잘못이 아니라는 것을 알 수 있으며 沸湯하는데도 아주 심하게 달여 膏처럼 만들어 어느 季節에도 飲用할 수 있는 것이 特徵으로 되어 있다.

4. 時代別 渴水 種類

渴水를 引用한 文獻을 利用하여 時代別로 分類하면 Table I-2와 같다.

Table I-2. The periodic assortment of Gal-Soo

A kind of Gal-Soo	嚮防, 林檎, 木瓜, 五味, 葡萄, 香糖渴水
Reference book	居家必用
An age	中國元代

Table I-2에서 보는 바와 같이 韓國文獻中에 있는 渴水는 中國 元나라 때의 居家必用에서 引用한 것으로 오랜 歷史 속에서 製法에 糖을 添加하지 않는 것이 있을 수 있다고 생각된다.

또한 李朝文獻에는 記錄되지 않았다는 것이 있는 것으로 보아 우리 나라에서는 많이 利用되지 않았던 것 같으며, 또한 그들 製法이 熱水에 비해 어려운 點이 있어⁵⁴⁾ 利用度가 낮은 理由도 될 것이다. 또 林園十六志등에 依한 이들 製法 自體로 보아 다른 飲料分類보다 體係性은 있는 편이나 製法이 대체로 湯과 비슷하다.

5. 成分과 効能

渴水 材料의 有效成分과 効能은 文獻에 의해서 整理하면 Table I-3과 같다.

Table I-3의 材料의 藥理作用 分類를 살펴보면 健胃, 消化, 解渴의 作用이 있는 것으로 보아 여름철에는 胃의 作用이 弱한 상태이기 때문에 胃를 튼튼히 할 수 있는 藥理 以外에 渴症을 없애주는 効能이 있는 여름철 飲料로서의 價値性이 있다고 볼 수 있다.

6. 官能 檢査

文獻에 記錄된 渴水 6種을 現代人의 嗜好와의 關係를 分析하기 위하여 官能檢査를 實施하여 研究考察하였다.

1) 材料 및 方法

① 材料는 漢藥材料商會에서 購入(當桂, 丁香 桂皮, 白荳蔻仁, 縮砂仁, 神鞠, 麥芽, 五味子,

Table I-3. The ingredient pharmaceutical action and effect of cereal which Gal-Soo is made of

Akind of Gal-Soo	Material	Ingredient	Pharmaceutical action	effect
鄉防渴水 (I, II)	蜜	轉化糖, 有機酸	潤臟, 健胃要藥 溫補要藥	健胃, 消食, 宿滯, 補脾, 胃作用
	官桂	cinnamic, aldehyde	健胃, 脾, 補腎腸要藥	
	丁香	eugenol, tannic acid	細菌發育制止要藥	
	桂皮	cinnamic, aldehyde	元氣補要藥	
	白荳蔻仁	香氣(樟腦와 같음)	調中要藥	
	縮砂仁	d-camphor, d-bornol	開胃消食 下痰要藥	
	神鞠	gluten, enzyme	健胃, 脾化積要藥	
木瓜渴水	麥芽	hordenine	潤臟, 健胃要藥	強筋, 健胃作用
	蜜	轉化糖, 有機酸	利筋骨調榮衛要藥	
五味渴水	木瓜	papain	潤臟, 健胃要藥	消渴, 潤肺, 健胃, 止咳作用
	蜜	轉化糖, 有機酸	肺虛咳逆上氣要藥	
葡萄渴水	五味子	chamigrene, malic acid	治麻, 利尿, 益氣要藥	補胃 強壯作用
	葡萄	glucose, tannin	養胃要藥	
香糖渴水	水飴	糖, 澱粉	香科要藥	清心, 養胃作用
	甘松	Sesquiterpene	發表散寒嘔開要藥	
	生薑	Zingerone, shogaol	開通竅要藥	
	麝香	muskon	淋病要藥	
	白檀	oleum santali	霍亂, 嘔吐, 健胃要藥	
	藿香	labiatae	消化劑血液通要藥	
	林檎	果糖, citric acid	呼吸中樞要藥	
林檎渴水	腦麝香	muskon	主理氣調脾肺要藥	調胃作用
	檀香	santatol		

甘松, 白檀, 檀香), 蜜은 아카시아蜜로 하였으며 飴은 水飴을 使用하였고, 그 외는 市中에서 購入(木瓜, 葡萄, 山林檜, 生薑, 綠豆) 하였다. 물은 上水道水를 使用하였다.

② 製造方法은 本文 Table I-1과 같이 實施하였다.

③ 官能檢査의 項目區分은 香味, 甘味, 若味, 鹽味, 辛味, 酸味, 色澤, 渴度의 8項目으로 하였으며 그의 開發價値性은 說問에 의해서 統計處理하였다.

④ 官能檢査 對象人員은 各 種類마다 20代 男子의 경우 浦項實業專門大學生 1500名 中 30名 20代 女子의 경우 浦項市 新婦大學生 340名 中 30名 30代 男子의 경우 浦項實業專門大學 敎職員 30名, 30代 女子의 경우 浦項實業專門大學 附屬幼稚園 子母 120名 中 30名, 40~60代 男子의 경우 浦項市民 12,822名 中 30名, 40代 以上 女子의 경우 浦項市主婦大學生 220名 中 30名을 Random Sampling 하여 說問調查한 結果 20代

와 30代의 男女의 回收 및 利用價値는 各 20대 정도였으며, 40代의 男子의 경우는 各 15대 정도였다.

그러므로 各 種類마다 80名을 構成으로 하여 官能檢査를 實施 研究考察하였다.

⑥ 評價는 8項目에 對하여 飲用後 좋게 느낄 때를 良好, 普通의 官能일 때는 普通, 좋지 않게 느낄 때는 不良, 아무런 官能을 느끼지 못할 때는 無感覺이란 項에 ○표로 表示하도록 하며 全體에 對한 %로 處理하였으며 開發價値性에 對하여서는 贊成, 反對 및 判斷能力이 없다는 項을 두어 ○표로 表示하여 %로 處理하였다.

2) 結果 및 考察

① 鄉方渴水의 官能과 開發價値性은 Fig I-1, I-2와 같다.

鄉方渴水는 熟成中 氣泡가 生成되었으나 甘味와 香氣가 좋을 뿐 아니라 酸味와 苦味가 飲用後 爽쾌한 맛을 준다는 評이 많았다. 그러나 22%는 酸味를 느낀다는 것이 나쁘다는 評이 있지

만 전반적인 複合味에 의하여 맛을 좋게 느낀다는 것을 알 수 있다.

開發價値性에 對하여서는 贊成이 52%인데 反對가 21%로 渴水中 가장 높게 나타났다 (%)

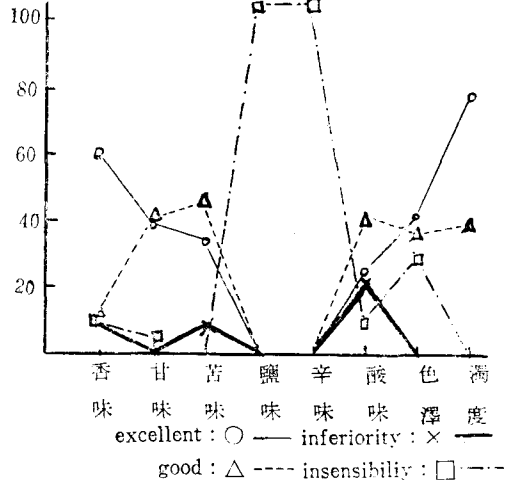


Fig I-1 The sense of Haeng-Bang Gal-Soo

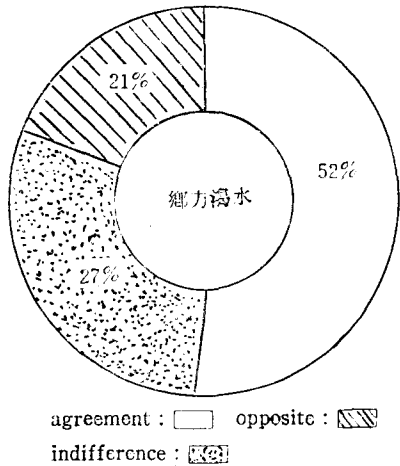


Fig I-2 The Value of developing Haeng-Bang Gal-Soo

② 木瓜渴水の 官能 및 開發價値性은 Fig I-3 I-4와 같다.

木瓜渴水是 香味와 甘味가 대단히 좋다는 評이지만 濁度는 混濁하여 좋지 않다는 것이 50%로 나타났다. 그러나 木瓜의 固有맛이 開發價値性을 73%로 나타내게 한 것 같다.

③ 五味渴水の 官能 및 開發價値性은 Fig I-5, I-6과 같다.

五味渴水是 蜜에 依한 甘味가 대단히 좋은 飲

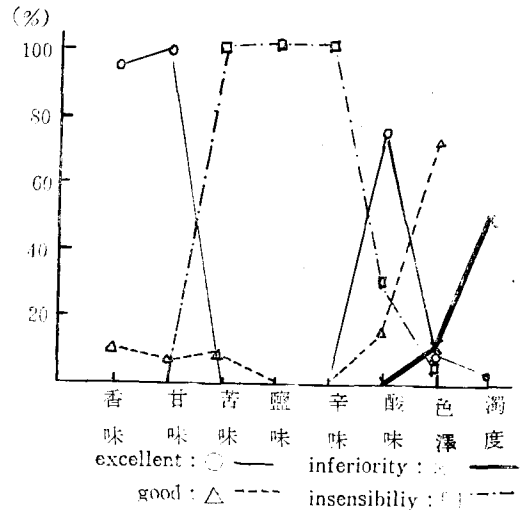


Fig I-3 The sense of Mo-Gua Gal-Soo

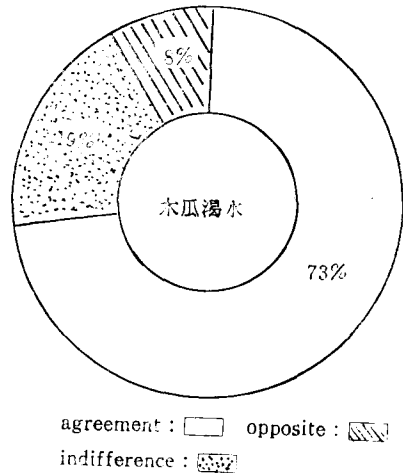


Fig I-4 The Value developing Mo-Gua Gal-Soo

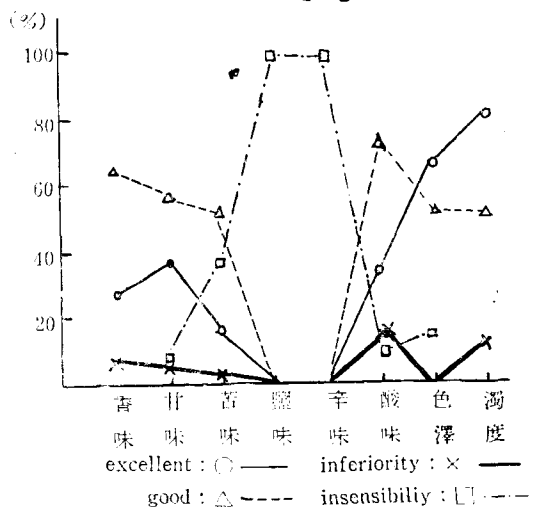


Fig I-5 The sense of Oh-Mi Gal-Soo

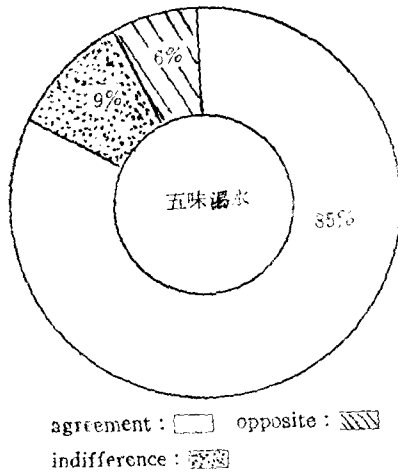


Fig 1-6 The value of developing Oh-Mi

料일뿐 아니라 色澤도 아름답게 느낀다고 하였다. 그의 官能 역시 좋은 評이었다.

渴水中 가장 높은 開發價値性이 있다는 評이다.

④ 葡萄渴水の 官能 및 開發價値性은 Fig 1-7, 1-8과 같다.

葡萄渴水是 香味와 色澤이 좋을 뿐 아니라 酸味를 주는 飲料로 나타났으며 甘味도가 높지 않기 때문에 飲料로서의 價値가 없다는 一部의 評이 있었으나 산뜻한 葡萄固有의 맛때문에 開發價値性은 높은 75%로 나타났다.

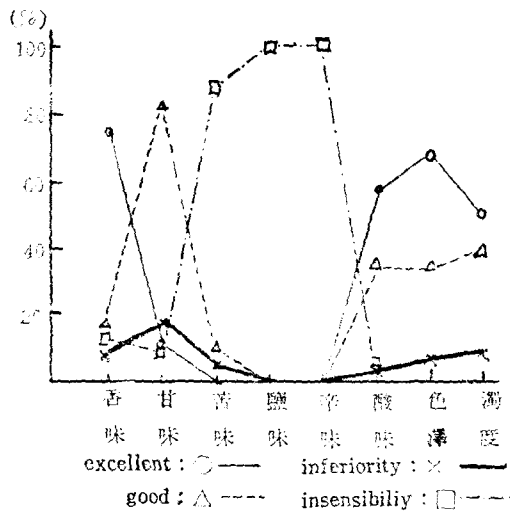


Fig 1-7 The sense of Po-Do Gal-Soo

⑤ 香糖渴水の 官能 및 開發價値性은 Fig 1-9와 같다.

香糖渴水是 麝香과 藿香의 價格이 비싸므로

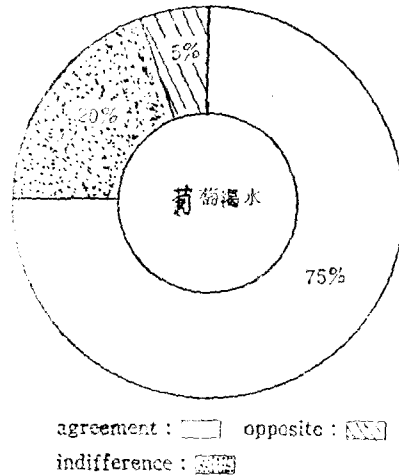


Fig 1-8 The value of developing Po-Do Gal-Soo

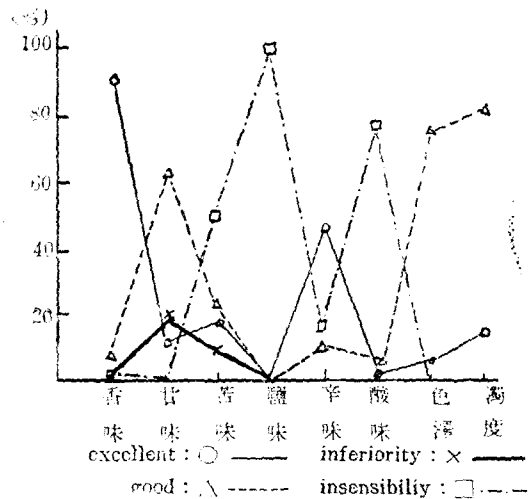


Fig 1-9 The sense of Haeng-Dang Gal-Soo

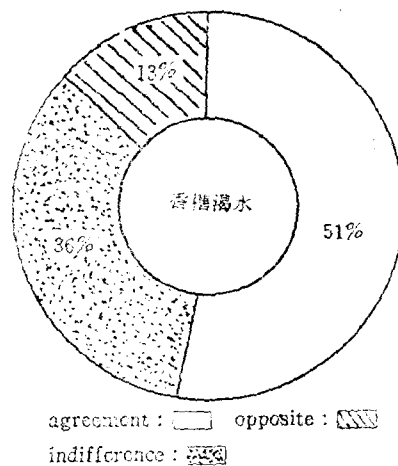


Fig 1-10 The Value of developing Haeng-Dang Gal-Soo

添加를 하지 않고 製造하였기 때문에 精確한 官能을 나타낼 수 없었다. 開發價値性에 있어서도 그들을 使用하면 經營의 問題點이 있기 때문에 製造中 添加하지 않았다.

官能은 麝香과 藿香을 使用하지 않아도 白檀 때문에 香氣는 좋은 評이 나타났으며 약간의 苦味와 辛味가 있는 飲料로서의 複合味를 주었다. 그러나 開發價値性은 湯水中 가장 낮은 51%로 나타났다.

⑥ 林檎湯水の 官能 및 開發價値性은 Fig I-11 I-12와 같다.

林檎湯水の 原料中 林檎은 山능금을 使用하였으며 腦麝香은 價値가 비싸기 때문에 使用하지

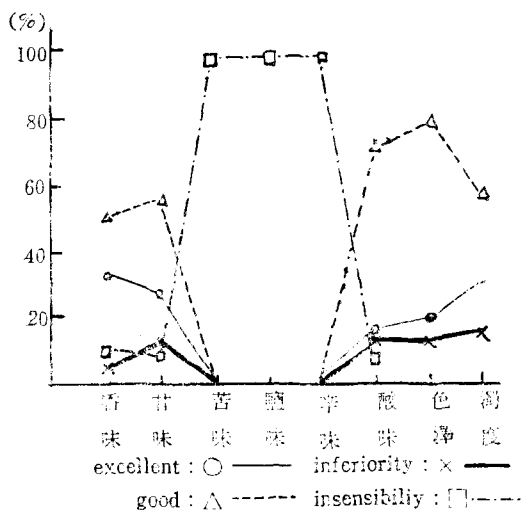


Fig I-11 The sense of Im-Gum Gal-Soo

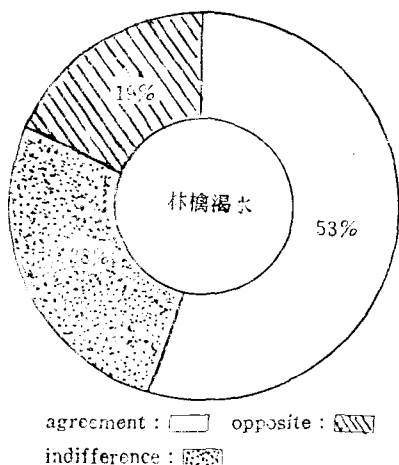


Fig I-12 The Value of developing Im-Gum Gal-Soo

않았으므로 固有의 맛을 나타내지 못하였는지 몰라도 檀香의 使用量을 조금 많이 使用하였다. 一般的인 사과茶와 같은 飲料라는 評 때문에 좋다는 것보다 보통이란 評이 많았다. 開發價値性은 一般湯水와 같이 贊成이 53%로 나타났다.

三. 結 論

1. 製法에 對한 結論

湯水는 用語自體가 近來에 와서는 使用되지 않아 生소한 느낌을 주는 것일뿐 아니라 林圀十六志 등의 文獻에서도 언급한 湯水의 製法은 香藥性 材料를 糖類에 浸釀하여 飲用하는 飲料라 하였다. 그러나 그들 製法中 糖類를 使用하지 않은 林檎 및 葡萄湯水가 있다. 이들 林檎 및 葡萄湯水는 林料自體를 破碎하여 그 濾液을 沸湯한 것으로 보아 앞에서 說明한 湯水는 湯이나 漿에 속한다고 한 것과 같이 湯類에 속하며 그 외의 것은 漿과 같이 糖에 浸釀하였다. 그러나 湯水는 沸湯하여 貯藏性이 높은 膏로 만들어 飲用한 飲料라는 것을 알 수 있다.

葡萄와 林檎湯水는 糖을 添加하지 않지만 自體糖이 있어 添加하지 않은 理由라면 이것 역시 湯水라고 할 수 있다.

材料使用 部位를 살펴보면 香糖湯水를 제외하면 모든 湯水는 果 및 種子部를 使用하였다. 結論의 所以로 湯水란 材料를 沸湯하여 膏의 狀態로 하여 貯藏性을 높인 飲料임을 알 수 있다.

2. 引用文獻에 對한 結論

文獻에 記錄된 湯水는 全部 中國元의 文獻인 居家必用에서 引用하였던 것으로 보아 湯水는 韓國에서 開發된 飲料가 아니고 中國에서 由來된 飲料임을 알 수 있다. 그러나 韓國文獻에 나타난 것으로 보아 湯水는 中國에서 由來된 것이지만 韓國內에서 大衆嗜好에 맞게 變化된 製法으로 變遷한 것임을 알 수 있다.

3. 效能 및 官能에 對한 結論

效能은 動物實驗에 依한 것은 아니지만 여러 文獻에 記錄된 것을 綜合하여 檢討한 結果湯水

는 주로 健胃, 消化劑로 使用된 것 외에 語元과 같이 解渴劑 役割도 한 것 같다.

官能의 鄉方渴水는 香氣, 酸味 및 苦味 등의 複合味를 주는 산뜻한 飲料임을 알 수 있다.

開發價値性은 그렇게 높지 않은 것은 日常生活에 飲用하는 飲料가 酸味 및 甘味와 Coffee에 熟達된 우리 民族이기 때문에 새로운 맛에 適應되기 어렵다는 것과 製法의 複雜性 때문인 것 같다.

木瓜渴水는 香味와 甘味는 좋으나 混濁도가 높기 때문에 크게 좋은 反應이 없었다. 五味渴水는 五味子の 산뜻한 맛과 綠豆의 구수한 맛이 韓民族의 맛과 같은 느낌을 주어 開發 價値性이 가장 높았다.

葡萄渴水는 飲料라기 보다 소스나 쟈와 같은 느낌을 주는 것이기 때문에 약간의 問題點이 있었으나 葡萄의 酸味와 色澤에 의한 嗜好性은 높았다.

香糖渴水는 麝香 및 薔香을 使用하지 않아서 固有의 맛은 모르지만 生薑의 飲料가 되지 않고 固有의 飲料로 代置되기 위해서는 이들을 研究 檢討 開發하였으면 한다.

四. 要 約

1. 渴水의 製法은 香藥餌性 材料를 蜜과 混合 沸湯하여 膏와 같이 만들어 貯藏하여 두면서 必要에 따라 飲用하는 特徵이 있는데 材料自體가 糖을 含有한 것은 糖을 添加하지 않고 沸湯한다.

2. 渴水의 材料使用 部位는 주로 種子를 利用하였다.

3. 渴水의 歷史는 中國 元代의 文獻인 居家必用에서 引用한 것이 많았으나 國內에서 大衆의 嗜好에 알맞게 開發하였다.

4. 渴水의 藥理作用은 주로 健胃, 消化 및 止渴로 利用되었다.

5. 渴水의 맛은 酸味, 甘味 등의 산뜻한 맛을 주며 특히 여름철 飲料로서의 價値가 있다.

6. 渴水는 製法이 간단하고 貯藏性이 높기 때문에 飲料로서의 開發價値性이 높다.

參 考 文 獻

1. The Encyclopedia: Americana Co (Washington), Vol. 2, p. 508. 1960 Ed.
2. 食品工業: 日本食品工業協會, p. 19, 1971.
3. 三國史記: 新羅本記 卷 10, 憲德王 3年 12月條.
4. 高麗史: 卷 4. 世家卷 第 4, 顯宗 13年 9月條.
5. 高麗史: 卷 81. 志卷 第 35, 顯宗 9年 8月條.
6. 高麗史: 卷 7. 世家卷 第 7, 文宗 3年 3月條.
7. 高麗史: 卷 18. 世家卷 第 18. 毅宗 2, 13年, 3月條.
8. 高麗史: 卷 29. 世家卷 第 29, 忠烈王 6年 10月條.
9. 高麗史: 卷 84. 志卷 第 38. 刑法 1.
10. 高麗史: 卷 93. 烈傳卷 第 6, 穆宗 6年條.
11. 高麗史: 卷 111. 烈傳卷 第 24, 林樸條.
12. 高麗圖經: 卷 23. 雜俗 2, 施水條.
13. 高麗圖經: 卷 30. 器皿 1, 提瓶條.
14. 高麗圖經: 卷 32. 器皿 3, 茶俎條.
15. 山林經濟: 卷 11. 家政上, 忌祭饌定式條.
16. 世宗實錄: 卷 133. 五禮賓禮序例, 宴朝廷使儀條.
17. 世宗實錄: 卷之第 150. 地理志, 慶尙道, 全羅道條.
18. 宣宗大王實錄: 卷之 101, 31年 6月條.
19. 英宗大王實錄: 卷, 118, 48年 6月條.
20. 英宗大王實錄: 卷之 119, 42年 8月條.
21. 英宗大王實錄: 卷之 119, 48年 10月條.
22. 林園十六志: 鼎俎志 卷 3, 飲清之類, 茶湯, 漿, 熱水, 渴水條.
23. 林園十六志: 鼎俎志 卷 2, 炊餼之類, 糧麵之類麩條, 麵條.
24. 林園十六志: 鼎俎志 卷 7, 節食之類, 流頭節食條.
25. 林園十六志: 鼎俎志 卷 7. 醢醢之類, 元朝節食條.
27. 增補山林經濟: 卷 27. 治膳, 煎油蜜果條, 飯粥諸品條, 茶湯諸品條.
27. 東醫寶鑑: 卷 29. 雜方, 諸法.
28. 高兼幹: 閨壺是議方, 頌壽記念論叢, 1960.
29. 訓蒙學會: p. 20, 21, 1968.
30. 齊民要術: 臺灣中華書局, 中華民國 55年.
31. 韓國生活風習百科: 女性東亞 1月號 附錄, p. 158, 1967.
32. 姜漢永: 閨閣叢書解題, 亞細亞女性研究, 卷 3, 1963.
33. 三國史記: 新羅本記, 卷 8. 第 8 神文王 3年 2月條
34. 方信榮: 우리 나라 음식 만드는 법, p. 263~271, 1954.

35. 東茶頌：文學思想，1975年 3月號.
36. 茶神傳：文學思想，1975年 3月號.
37. 李盛雨：韓國食品史研究，鄉文社，p. 414~426. 1978.
38. 尹瑞石：韓國食品史研究，新光出版社，p. 65~120, 1974.
39. 崔凡述：韓國의 茶生活史，茶論，韓國의 茶史，讀書新聞，1974年 2月 24日
40. 崔凡述，韓國의 茶道，寶蓮閣，p. 20~67, 1966.
41. 黃慧性：韓國의 味覺，宮中飲食研究會，1971.
42. 文一平：湖岩全集，玄岩社，茶故事，1948.
43. 食品뉴스，韓國食品科學會，Vol. 4, No. 3, 1971.
44. 食品工業：韓國食品工業協會，Vol. 1, 1971.
45. 李 挺：醫學入門.
46. 劉時明 등：本草學，東明社，p. 43~281, 1974.
47. 安德均 등：本草學，高文社，p. 117~445, 1972
48. 李善宙 등：生藥學，東明社，p. 33~308, 1975.
49. 李盛雨 등：食品營養化學，修學社，p. 167~271, 1978.
50. 安鶴洙：藥草大典書，五星出版社，p. 48~573. 1973.
51. 李泰活：鮮漢藥物學，叢林書院，p. 12~263.
52. 湯本求真：應用漢方醫學解說，南江堂，p. 7~430. 昭和 13.
53. 吳勝熙，浦項實業專門大學 論文集，Vol. 1, 2. 1977~1978.
54. 吳勝熙：韓國營養食糧學會，第 7 卷，2號，1978.
55. 孫膺用：農產物統計學，先進文化社，p. 68~109, 1974.
56. 韓榮光：浦項實業專門大學 論文集，Vol. 1, p. 66~80, 1977.
57. 浦項市 統計年報：1980年 浦項市 統計年報，1979年 11月.

科學技術者倫理要綱

現代的 國家發展에 미치는 科學技術의 役割의 重要性에 비추어 우리들 科學技術者는 우리들의 行動의 指針이 된 倫理要綱을 아래와 같이 制定하고 힘써 이를 지킴으로써 祖國의 近代化에 이바지 할 것을 깊이 銘心한다.

1. 우리들 科學技術者는 모든 일을 最大限으로 誠實하고 公正하게 處理하여야 한다.
2. 우리들 科學技術者는 恒常 專門家로서의 權威를 維持하도록 努力하며，自己가 所屬하는 職場 또는 團體의 名譽를 昂揚하여야 한다.
3. 우리들 科學技術者는 法律과 公共福利에 反하는 어떠한 職分에도 從事하여서는 안되며，의아스러운 企業體에 自己의 名稱을 빌려주는 것을 拒絕하여야 한다.
4. 우리들 科學技術者는 依賴人이나 雇傭主로부터 取得 또는 그로 因해 얻어진 科學資料나 情報에 對하여서는 秘密을 지켜야 한다. 또는 他人의 資料情報을 引用할 때는 그 出處를 밝혀야 된다.
5. 우리들 科學技術者는 誇張 및 無限한 發言과 非權威의 또 眩惑的 宣傳을 삼가야하며 이를 制止하여야 한다.
특히 他人의 利害에 關係되는 評價報告 및 發言에는 慎重을 期하여야 한다.
6. 우리들 科學技術者는 어떠한 研究가 그 依賴人에게 利益이 되지 않음을 아는 경우에는 이를 미리 알리지 아니하고는 어떠한 報酬를 위한 研究도 擔當하지 않는다.
7. 우리들 科學技術者는 祖國의 科學技術의 發展을 위하여 最大限으로 奉仕精神을 發揮하여야 하며，또한 이를 위한 應分의 物資的 協助를 아껴서는 안된다.