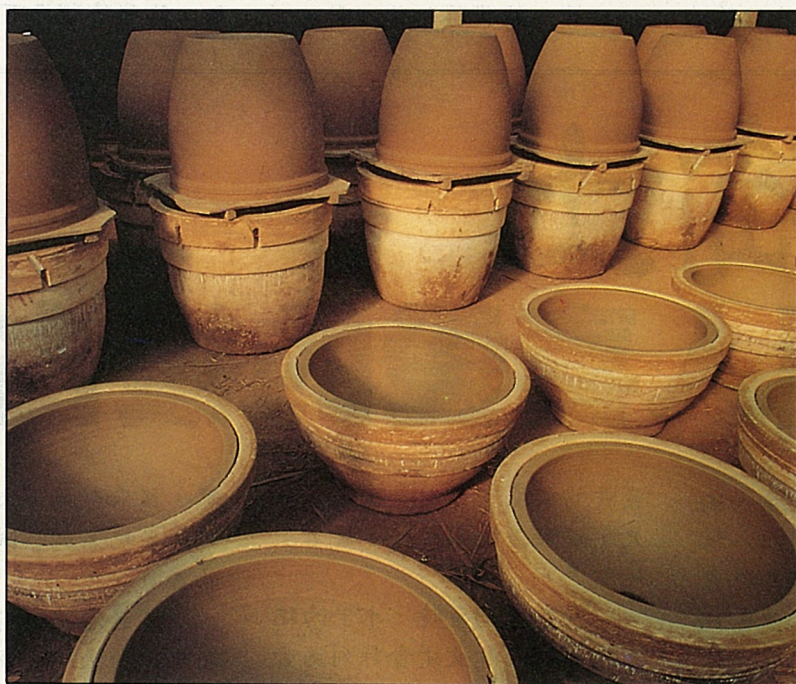


烤肉缸



水里蛇窯出產的烤肉缸，古樸耐用，目前已成為戶外烤肉活動常用的器具，並開拓國外市場，打出了知名度。然而，烤肉缸的誕生，却與頂炭村早期居民日常生活慣用器具“硿窯”製造地，息息相關。

頂炭村特有的黏土，土質黑中透亮，且韌性強，雜質少，使得硿窯的粗陶成品，堅固耐用，不怕風吹、日晒、雨淋，早年本省各地農村使用的醬缸、水缸及酒缸等容器，大都經由此地生產。

雖然，“硿窯”即為燒作陶器的窯，但因頂炭村早在民

初，就以製造粗陶享有盛名，無形中被冠上“硿窯”的土名。硿窯的烤肉缸，就在從事陶業者林水金的手中，逐漸打出了名號。

林水金在7歲時，即跟隨父親從福州來台，同時因家中製陶的淵源，使其受到潛移默化的影響，學習手揉土條拿捏成形的功夫。由於長久以來，浸淫在製作粗陶的環境，使林水金想起童年時利用土窯燻烤番薯的情景，因此，遂引發以陶土製造烤肉器具的動機，經致力研究改進，才有今日的盛況。

製造一個烤肉缸，除了使用頂炭本身的硿窯土外，尚需以外地的耐火砂混拌，加強烘燒的堅固性。隨後，師傅以手工土條方式，細細地揉，慢慢地捏，再加以灌模，使烤肉缸的雛型，規格統一。

烤肉缸的土模型態完成後，即移入長條形的蛇窯內，憑藉著師傅的經驗及火候，將整個蛇窯點火烘燒，四壁通紅的蛇窯，蘊育出一排排古樸的烤肉缸。及至蛇窯自1000℃的高溫冷卻後，師傅再將烤肉缸取出，經過噴漆、加框、加爐具等手續，確保原味功能的烤肉缸，即呈現在眼前。無怪乎

美、英、西德及中東等地的訂單，源源不絕，國外市場的需求量增加，也代表著一筆筆外匯的累積。

雖然頂炭村的硿窯，受到塑膠製品的影响，而生意不佳，但烤肉缸却能一枝獨秀地成長，且有供不應求之趨勢，只不過，此一傳統的手藝，因為青黃不接，懂得手揉技術的師傅逐漸減少，致使林水金的烤肉缸，無法大量地生產。

林水金有鑑於此，許下一個心願，希望政府能成立一所民俗陶藝學校，造就陶藝人才，他願配合提供教學環境，為傳統的粗陶手藝，沿續傳人。