

加柴添火·燒木炭

木炭外形一如木材，色澤烏黑，早期，民間烹煮三餐，舉凡「燉」、「烤」、「煎」、「燻」或取暖、製茶及烘乾食物時，除了木材外，耐燒又便宜的木炭可說是不可或缺的燃料。

然而不是任何木材均可用來燒木炭，相思樹、九芎、黃荊、白樹仔、粗糠柴、荔枝及龍眼樹等質地堅硬的木材是最佳的原料選擇，但業者指出，相思樹的樹幹因質佳且易薰燒，而製成的木炭燃燒後不會產生太多煙或爆烈傷人，所以是燒製成木炭的極佳木材。

燒木炭的可分為裝窯、封口、燒火、封窯、出窯等步驟：

1. **砌窯**：業者首先會在林間產業道路旁，就近整理出一塊空地，以純淨的粘土，砌成一個直徑約 5、6 公尺的半球場土竈，只留一個適風小孔（煙窗）和進出柴火的小門。

2. **裝窯**：是將木材搬入窯內，按尺寸依序豎立排列，排放太疏，會減少產量，甚至使部分木材過度燃燒而失敗。

3. **封口**：是用土角磚將主窯門封閉，並塗上泥巴。

4. **燒火**：是由小火口燒柴火，持

續燃燒直到煙囪口由白煙轉為輕煙「發窯」為止，此時表示悶燒情。經過約半個月生火烤燒之後，待窯內煙氣不再發出刺激味道後開始封窯。

5. **封窯**：是指將所有的窯口，完全緊閉密封，讓其自然冷卻，約要 14 天。

6. **出窯**：是將主窯門上之土角磚拆除，將燒好的木炭搬出窯外，一般會選在清晨出窯，較為涼爽，出窯時，工人全身烏漆麻黑，似非洲的土著般。

業者表示，半個月左右的燒窯期，必須派人全天候看守，隨時添加燃料及控制窯內火溫，前後約花 1 個月的時間，5 萬公斤的樹材燒成炭後，約只剩下 1 萬公斤木炭，扣除掉樹材成本與工資外，卻僅能賺取微薄的利潤，很少人知道其背後的繁瑣與辛苦。

「木炭」在人類日常生活上一直不可或缺，及至科技急速發展的今天，炭的精製品無論在軍事、醫療甚至日常生活，仍扮演重要角色。台灣古老的燒木炭，代表傳統民俗特色，它就地取材，因地制宜採用古老的土窯燒製，創造了屬於華人的民生特用品，也留給我們一份揮之不去的鄉愁。🌱

