

# 燒木炭是古老又高級的技術

文圖 | 山草

市面所見到的「木炭」，都是數百度高溫燒製，並待封閉炭窯完全冷卻後再取出。早年，木炭被用來燙衣服、生火、做飯、取暖…等，和生活息息相關；如今，隨著時光的流逝，曾經風光一時的傳統燒炭產業已漸漸被遺忘。

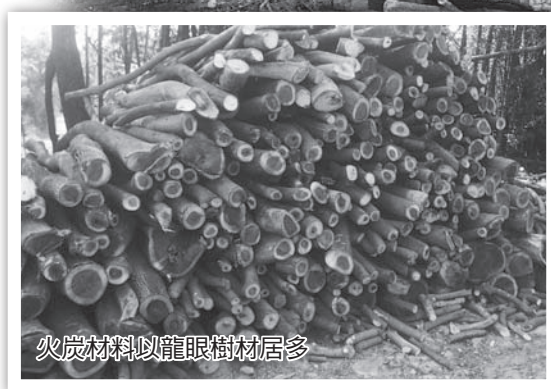
## 「黑漆漆」的老行業

早期，對農業社會時代的人來說，是日常生活中不可缺的寶貝，直到民國 5、60 年代，有了煤油、瓦斯之後，火炭才逐漸成為落伍的行業，但是火炭的使用仍是大量而普遍。台灣光復後的 20 年間，是火炭大量產銷的鼎盛時期，每戶家庭主婦煮飯燒菜，以火炭生火當做燃料，還有拿它做濾水消毒的材料、烘烤香腸、豬肉、魷魚等，更是少不了它。

火炭國語就是「木炭」，在台灣可製木炭的樹種有許多，但相較之下，相思樹與龍眼樹是較佳樹種。兩種原料的樹材所燒製的火炭，質佳火力強，耐高溫，起火燃燒時，不會產生濛濛的黑煙，也不會製造環保污染，是國內眾多材質中最合乎經濟效益的製火炭材料。



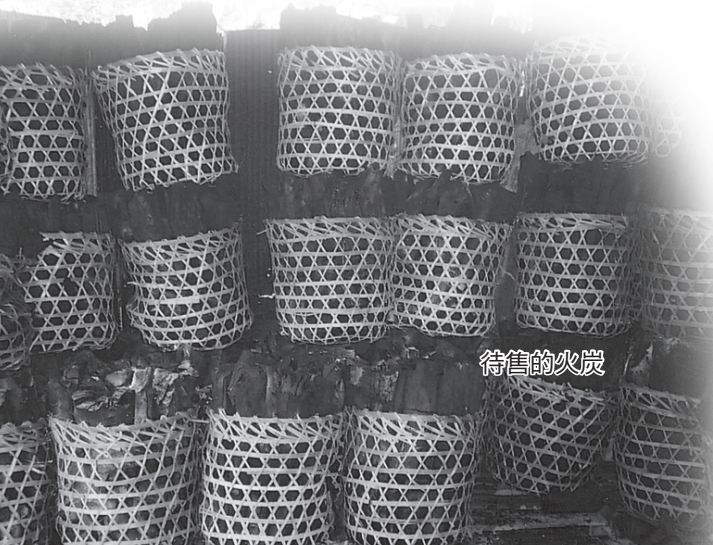
火炭的燒製全由人工處理



火炭材料以龍眼樹材居多

## 燒製過程繁複耗時

燒炭是一項辛苦的工作，不但要有時間的投入更要有經驗的累積。燒火炭的燒製過程全依賴手工處理，一般程序分為取材、進窯、封口、悶燒、開窯等幾個步驟。燒製火炭少不了要蓋土窯，首先選擇背風的山坡地，整理出一塊平坦的台地做為窯身，再從窯身上挖出一道扇門，即樹材出入口（窯門），並開一小洞口做為灶口，目的是使燒火口燃燒的柴火所生的熱氣由灶口進入，促使窯內樹材炭化。接著以泥土加上稻草、水調配均勻做成土塊，曬乾，再一層層堆疊成錐狀窯頂，並挖一道出煙的洞口，最後為防止雨水沖刷土窯，影響燒大炭的品質，可利用茅草或石棉在窯頂上方搭蓋遮雨屋頂。



待售的火炭



用龍眼樹燒製火炭較緊實耐用

燒製時，先將木材整齊直立緊靠在一起，並在頂端預留空隙，使燃燒熱氣流通。接著進行封窯之工作，此時，煙囪、出氣孔及窯門都要用石塊、磚塊和黏土加水攪拌均勻的黏土塊封閉，不得有氣漏出來，封窯後仍要不時巡視看看有無漏氣，如有漏氣，就要以水攪拌灰泥，用稻草束沾灰泥將漏氣地方補上。

一般在窯內日夜窯燒的時間約 6、7 天左右，直到樹材陰燒完成，熄火為止。然後冷卻兩星期後，窯內已變成烏黑乾硬的火炭，即可開窯入內，以炭籠裝滿，一籠一籠拿出來，所以從相思樹或龍眼樹木蛻變為火炭，大概要耗費約 1 個月時間，才算大功告成呢！

## 重新找回竹炭春天

火炭除可運用在炭烤升火外，近年來，原本黑漆漆、硬梆梆的木炭，再經過研發重新包裝及改良後，改以養生木

■ 木炭是何時發明已不可考，但據說  
 ■ 燒木炭的始祖是孫臏、因為當時戰亂為  
 ■ 了避免生火時有煙會被敵人發現，孫臏  
 ■ 便發明一種無煙炭、在軍隊炊煮時不致  
 ■ 產生煙霧；正因這緣故孫臏成為木炭窯  
 ■ 旁的窯伯公，每當生火燒窯時便要先祭  
 ■ 拜、祈求燒製能順利成功。



烤香腸必須用到火炭，才會香酥

炭的姿態完全融入在大家的日常生活中，不論是洗髮精、沐浴乳、洗面乳、炭皂、除臭包、面膜、枕頭、床墊、坐墊、衣服...等，都是用炭製成的產品，甚至運用在醫療上，將火炭的功用發揮的淋漓盡致，讓火炭不再只是純粹用於燃料升火而已。

農業時代曾盛極一時的火炭業，現今難抵工業革命的強烈衝擊，已逐漸走入歷史。往昔以火炭做飯煮菜，家家戶戶炊煙縷縷上升的美景，已成童年們的你我回憶。

豐

桃炭塑像，曾是兒時燒火炭的回憶

