製烘爐

文圖／金 眞

烘爐，在鄉下又稱風爐，它曾經是農業社會的傳統炊具，家家户户每日三餐都少不了，煮飯、炒菜、燒水、煎藥等都是在烘爐上進行。近年來，工商業進步神速，不少日常用品已爲科學化的家電產品取代，傳統的炊具「烘爐」變成了瓦斯爐，不論城市鄉村，那樸拙小巧的烘爐，已很難見到。



烘爐是傳統農業社會的炊具。

烘爐的製造過程全賴手工，使用時需經「生火」的手續，燃燒炭火時又會冒出黑煙，有時候嗆得讓人流淚。雖然烘爐目前仍有它使用的場合，但終究不大普遍，將逐漸失去它往日的光輝，不久極可能從廚房中「退役」下來，成爲台灣人的古董。

製造烘爐的材料，主要是粘土泥漿，拌合燒過的穀殼灰燼，再用手工一錘一錘的鑄造，在模子裡打出一個粗胚，經過陽光曬乾後，再套上鐵皮，用水泥修補，砌上鍋座，油漆後再加爐舌，就大功告成，即可上市銷售。

台灣民間的傳統習俗常常用得著烘爐。有些地方舉行婚禮，當新娘要進門時，需準備一具小烘爐，裡面燃燒木炭，新娘得撩起禮服跨過火爐，以示驅邪止煞與身心潔淨。相反地，家人出殯時，也要裝有木炭的烘爐和一套碗筷，當陪葬的物品。此外，中藥處方煎藥，也需烘爐煎熬藥方。還有，現代餐廳的「炭烤食物」，野外郊遊的「烤肉」，也都用得到烘爐。

從事製烘爐工作已有40多年的余姓業者表示，每天與太太兩個人，從攪拌粘土到成型、曬乾，忙得不可開交，工作辛苦而利潤微薄，但是，只要偏僻城鎮有人使用，他還是要繼續做下去。因此尚不致斷了「香火」。

目前烘爐慘遭瓦斯爐競爭的壓力與衝擊，銷路已今非昔比，雖然民間仍用得到它，但由於烘爐的製作無法靠機器生產，且從事這項行業的都是家庭副業居多，多由老年人在苦撐場面，無怪乎烘爐遂逐漸凋零沒落，迄今風光不再。