

已漸次被天然氣、煤氣、油電取代的木炭，因工業及郊遊烤肉需求量大增，行情再度看俏。

木炭的外型一如木材，只是色澤烏黑，但是它質輕，便於運輸，燃燒時沒有黑煙，不會薰得人灰頭土臉，火力持久不減，是老祖宗的一個偉大發明。

木炭的生產以台灣西部台地，如新竹、苗栗山丘地帶最盛，新店、林口、淡水及桃園等地次之，因為氣候得宜，昔日農民多在缺少灌溉的山坡地廣植相思樹，再燒成木炭出售。理論上所有的木材都能製成木炭，但業者表示，燒木炭以質地堅硬的樹材較理想，所以一般以相思樹為主要材料。

過去，木炭是需求量很大的燃料，必須以成長快、價格低的樹木為原料才經濟，只有台灣低海拔荒地所長的相思樹符合這項要求。相思樹可適應乾燥、貧瘠的土壤，成長快、壽命長，能產生大量的種子迅速增殖，在經過墾拓的旱地，最容易生長，尤其是相思樹的質地細密堅硬，所燒成的木炭溫度高

而耐久，是眾多林木當中，最合成本效益的製炭材料。

燒炭的工作，首先是砌窯。在林間產業道路旁，就近整理出一塊空地，以純淨的黏土，砌成一個直徑約5~6公尺的半球形土窯，只留一個通風小孔(煙窗)，和進出柴火的小門。其次，催工去砍伐相思樹，直徑逾3公分以上的枝幹才可燒成炭，各鋸成每段約50公分的長度，紮成一捆捆後，扛到窯內，沿著牆壁堆放，堆高到窯頂，並且繞滿2~3圈為止。

砍樹剩下的細枝曬乾之後，是燒炭的唯一燃料，這代表整棵相思樹不會有一絲浪費。將細枝堆放在窯正中央，然後點火，開始燃燒；此後不斷送入細枝補充柴火，直到窯內溫度持續升高，經過約半個月生火燒烤，待窯內煙氣不再發出刺激味道後，開始封窯。

這時，炭材已完全著火，被泥土封閉窯門後，讓大火在窯裡悶燒。由於窯內溫度高達數百度，但是並無多餘氧氣幫助燃燒，裡頭的炭材沒辦法完全燃燒，只有內部所含的水分、木精及瓦斯等液體會揮發掉。如此約再半個月後，全部變成烏黑乾硬的木炭，等到窯裡溫度轉冷，工人再入內撿拾木炭，裝入竹簍，運輸販賣。

據業者表示，5萬公斤的樹材只能燒出1萬公斤的木炭。工人們滿臉炭黑，揮汗搬炭裝簍，大盤商就在窯邊過秤交易。每出一窯木炭，除掉樹材、工資外，淨利有限，談不上賺錢，只能當成副業補貼家計。



一簍簍的木炭，在新竹、苗栗地區還見得到。