

菸樓（上）

李宜諭

1913年台灣黃色種（美國種）菸葉在花蓮港廳花蓮郡（現今花蓮縣吉安鄉）日本移民村試種成功以後，逐漸推廣到全島各地，其中四大菸區為台中、嘉義、屏東、花蓮。1969年，全台種菸面積達11952公頃，是面積最多的一年，美濃總許可面積居全台之冠而有了「菸葉王國」名號。

因為種植黃色種菸葉需要專用的「乾燥室」來「烤乾」菸草，「菸樓」就如雨後春筍般出現在菸田農家。黃色種菸葉為「火管烤菸」，跟中國種的「日曬法」、雪茄種的「氣乾法」不同，是透過土夯密閉烤菸設備，加溫薰烤六日乾燥後呈金黃色，故稱黃色種，但是這個小型加工用建築體可是不能隨意興建的。台灣在專賣制度的管控之下，每棟菸樓都有自己的「身份證」與「許可

號碼」，且並須依規定貼上「菸葉貯藏室許可貯菸標籤」。

早期是依照日據時期所規劃的菸樓形式或加以改良而建造，建造過程中應有技術員指導。菸樓的形式大致分為「大阪式」與「廣島式」兩種，因為日式傳統菸樓中以「大阪式菸樓」（太子樓式天窗烤菸室）的使用最廣，所以臺灣的菸樓也以大阪式菸樓為主，目前最密集也最保留最完整的菸樓存址為花蓮鳳林一帶，故菸樓文化聚落成為花蓮鳳林的特色之一。

菸樓的設置地點首先要日照良好，還要避免大風襲擊及地下水位高而陰濕處，如能鄰近住宅並有穿聯、取卸工作空間更佳。其建築結構有：

烤菸室——有四坪及六坪兩種規格，四坪烤菸室可供一甲至一甲二分菸田；六坪者可供應二甲菸田。除花蓮及屏東部份有六坪烤菸室外，其餘多為四坪。

建築結構體部分——牆壁早期為土埆，後有採紅磚者，但保溫效果不及前者。因紅磚可防水災，所以也有用下部紅磚、上部土埆的作

法。室內牆壁面塗一層用石灰、麻絲或紙等混和物，再刷白灰保溫防漏。屋頂則先鋪乾燥的卯樺連接木板，蓋上防水紙或塑膠布，再鋪約2吋砂或礫層，最後以瓦片或瓦楞鐵皮覆蓋防雨水。

天窗——換氣為烤菸中十分重要的細節。烤菸室內溫度增加，菸葉水汽蒸發到空氣中，因此烤菸室頂部必須設排氣窗以排除水汽，俗稱「天窗」。天窗有廣島式（排煙口緊貼屋頂）及大阪式（太子樓式排煙口）兩種。大阪式菸樓氣窗形式突出，排煙效果較好，但也較容易受颱風毀損；廣島式菸樓排煙口緊貼屋頂，不易受颱風影響，但容易發生火災。另外，在本灶靠近地面設有地窗，讓空氣能夠對流。