

## 菸樓（下）

李宜諭

出入門——為防止烤菸期間，冷空氣衝向高溫乾燥的菸葉影響菸葉品質，一般出入門有兩道門，內門是採用對開、上層嵌有三格玻璃窗的雙扇檜木門。外門是單扇外開、外覆鋅鋁門板的木製門。

觀察窗及乾濕球計——菸樓會設一至數個不同方向的觀察窗，以便將溫濕度計拉向窗邊，瞭解室內的溫濕度情形，故須選用升降靈敏、指標及刻度明顯的大型乾濕球計，最下層聯架中央再附裝一滑車，用 8 號或 12 號鐵線引向觀察窗，後將此種乾濕球計吊掛於此一鐵線上，以便觀察。

聯架（掛聯竹之橫木）——四坪烤菸室聯架設三間隔，每間隔約一台尺，方向與灶壁平行，與所掛之聯竹垂直。聯架俗稱架子，可就地取材，像：柚木、杉木、竹子、檳榔樹等，懸掛菸葉的竹竿則多為細竹竿。早期串菸葉使用穿聯法，用粗針從菸葉柄基部穿過，片片串連。民國 60 年代改用循環堆積式烤菸機後，改採鐵製強力夾把菸葉排整齊後，一次夾緊，省力不少。

爐灶——爐灶設於菸樓本灶室外，結構包括灶門、風門、耐火土管、耐火磚、耐火泥、灶底架鐵。燃料有木柴、塊煤、焦煤等，後來改用重油作為燃料。爐灶內部連接鐵管，溫度極高，必需採用耐火磚。上接煙囪，為了防止煙灰堵塞，與爐灶相接的煙囪底部，設置掏灰口，以免影響燃燒。

煙囪——煙囪對爐灶燃燒影響極大，至少要高出屋頂面。早期的煙囪都採用接管式組合，單截的煙管舊稱「煙筒」。菸樓是專用來燻烤菸葉的，所以，一旦菸農不再生產菸葉，就必須拆掉煙囪、自行封爐。

鐵管——烤菸室加熱原理是透過熱空氣通過鐵管，使鐵管發熱發燙，進而提高室內溫度。鐵管又稱鐵筒，是組合式的，排列的方式有「分流式」和「直流式」兩種。因為菸屑掉落火燙的鐵管易發生火災，

因此通常會將鐵管埋入本灶灶底土層，或是架設底層鐵絲網，避免菸屑碰到鐵管。鐵管具有「引導熱氣流」的功能，所以必須有 0 到 10~15 分不等的傾斜。

每年農曆春節前後進入燻菸期，一棟菸樓的菸葉，最少要五、六天不能斷火，因此，菸樓灶門前總得有人二十四小時輪流看火，加木柴、察看溫度、開關天窗、地窗、氣窗等。守夜看火的人，上半夜有親朋好友陪伴喝茶聊天，或煮鍋粥打打牙祭；下半夜守候看火的人偶會斜靠椅凳小憩。菸業曾是農家最重要的經濟來源，即使菸業沒落，冬天烤菸的情景，仍是他們心中最溫暖的記憶。