

生火 – 架灶

分類：生火與炊事 · 作者：陳志南

一、架灶

在野外活動中，撿柴生火或是使用原子炭生火是常見的，因此，學習如何建出一個良好的灶對於經常從事野外活動的童軍而言，是相當重要的，因為一個良好的灶可以讓燃料燃燒得更有效率，除此之外，因為燃燒的有效率連帶的也可以節省經費的支出----不需要用掉太多的燃料，更可以減少勞力的支出----不需要撿太多的柴薪或帶太多的燃料出門，此外，良好的灶更可以使生火變得容易，節省生火的時間。

野外建灶方法很多，有簡有繁，可依地形、地物的特性，或依使用次數的多寡，加以選擇建灶，亦可攜帶現成的爐灶，方便又好用。

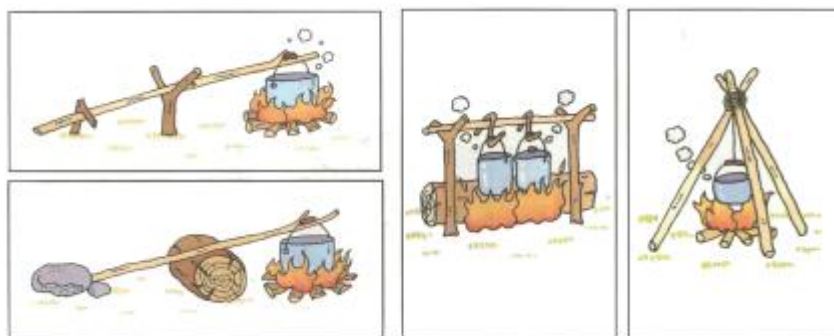
（一）架灶注意事項

（二）爐灶的種類

（本章節內容請見下列子章節）

1、吊灶

可用樹枝或木棍搭架，將鍋子吊起，用於煮湯最方便。



補充說明

搭建方式：以三腳架或兩根 Y 字形樹枝立起橫桿，將鍋子以金屬鍊、S 型掛勾或鐵絲懸掛於橫桿上，火源置於鍋下即可炊煮。

適用情境：特別適合煮湯、熬煮或慢燉食物，因鍋子固定於高處，不易傾倒翻覆。

注意事項：懸吊材料務必使用金屬製或耐高溫材質，避免麻繩、棉繩被火燒斷造成鍋具墜落。

2、堆灶

用磚塊、土塊，甚至營釘、罐頭、鐵架，均可架灶。(注意:石塊遇熱易爆裂)



補充說明

搭建方式：將磚塊或土塊沿地面排列成 U 字形（三面圍繞），開口迎向風向以助空氣流通，讓火勢更旺。

適用情境：取材容易、搭拆方便，適合短期露營或臨時炊事。

石塊選擇：避免使用溪邊潮濕石頭或砂岩類含水多孔的石材，這類石頭遇熱膨脹易爆裂，十分危險。

3、溝灶

兩根粗木頭平行放置，或在地上挖成溝狀，可同時放置數個鍋子一起炊煮，省時又省柴薪。



補充說明

搭建方式：若以木頭搭建，選擇直徑能承受鍋重的粗木；若挖溝，深度約 15~20 公分，寬度略小於鍋底即可。

進階變化：可做成 L 形或 T 形溝，迎風面開口加寬以形成自然抽風，燃燒效率更佳。

優點：火勢不易被風吹散，省柴省時，且可同時炊煮多鍋。

4、土灶

泥土地向下挖坑而成



補充說明

搭建方式：於泥土地向下挖出深 20~30 公分的坑，寬度略大於鍋底，四周可加石塊圍邊以防塌陷。

優點：坑內防風效果佳，火勢集中，柴薪用量少。

離場注意：離營前務必將挖出之泥土填回，撲滅所有火星，回復原貌以符合「無痕山林」原則。

5、高架灶

灶臺架高，可以站著炊事。搭架方法很多，技巧性高，適合使用次數較多的長期露營活動。





竹面上鋪新鮮樹葉，再鋪上約五公分厚的半濕泥土並砌灶。

砌灶的時候除了用泥土之外，也可以在鋪上濕泥土之後，使用堆灶、溝灶的方式來搭配使用。

補充說明

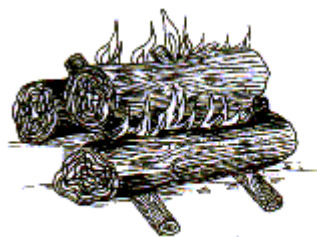
搭建方式：以童軍繩紮作三腳架或四腳架為主結構，運用十字結、方回結固定橫樑，再以竹片或木條鋪面作為灶臺。

適用情境：長期固定營地的主炊事灶，站立操作省腰背省力，同時讓食物遠離地面灰塵與昆蟲。

進階技巧：灶面可加鋪一層濕泥土作為隔熱層，避免火燒穿竹面。

6、反射火

適合烘烤食物及取暖，可將熱反射回來提供更舒適火力。在火堆前用石塊或木塊堆成一片牆，將熱力反射回來。



◀ 守夜形火堆



「反射火」是北美童軍冬季採用來烘暖營幕的。

補充說明

運作原理：利用石塊、木塊或金屬片堆成傾斜的反射牆，將火焰熱能反射到烘烤物或人員所在方向，集中熱力。

適用情境：冬夜取暖最佳，也可配合反射烤箱（reflector oven）烘烤麵包、餅乾、肉類等需要 180~200°C 的食物。

搭建重點：反射牆需與火焰成 60~70 度傾斜，距離火源 15~20 公分，目標物再置於反射牆的反射角內接受熱力。

7、現成的爐灶



- 摺合式鐵灶：攜帶方便
- 方爐：穩固，炊事、烤肉皆宜
- 摺合式高架灶：組合簡便，易於炊煮

補充說明

優點：省去尋材、搭建的時間，拆收方便，適合車宿露營或首次嘗試野外炊事的團體。

使用前檢查：確認鉸鍊是否鬆脫、鐵片是否變形，瓦斯式爐灶需測試氣密與引火管路。

保養要點：使用後徹底清除殘渣、擦乾水分並陰乾，避免接觸面生鏽影響下次組裝與結構強度。

(三) 使用爐灶注意事項

簡便型的爐灶如：吊灶、堆灶、溝灶、土灶，不論取材、搭建和拆除均方便，但因較不穩固，使用時宜特別留意，勿使鍋子翻倒。炊事完畢，滅火時應將炭火撥出灶外，再用水或泥沙熄滅後掃除。不可將水撥入灶中，以免灶內潮溼、冒灰、破裂，既不易清理，也會影響下一餐炊事的進行。

鐵灶用畢應清除乾淨，長期不用時，要上油保養。在使用或搬運鐵灶的時候也應注意，以免掉落因鐵灶掉落而受傷。