

生火 – 爐灶的種類

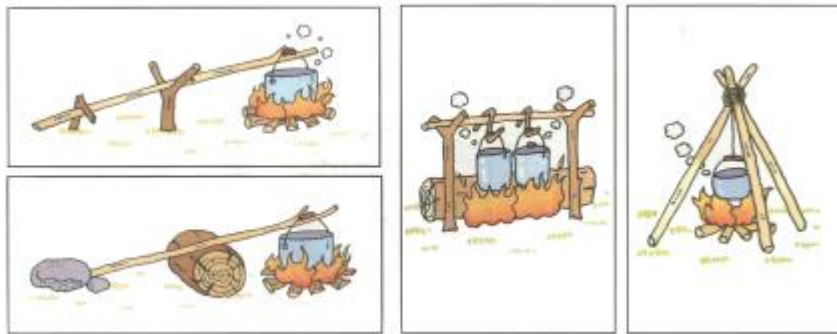
分類：生火與炊事 · 作者：陳志南

一、爐灶的種類

(本章節內容請見下列子章節)

(一) 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

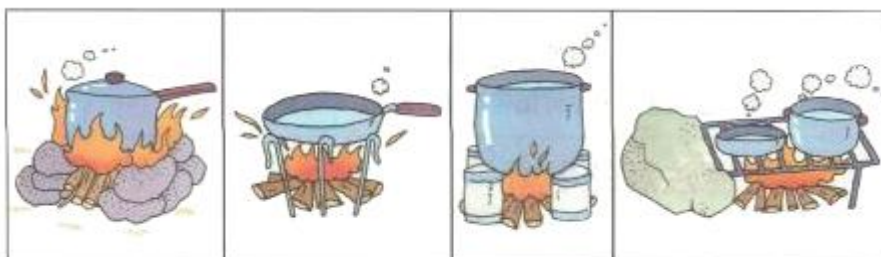
搭建方式：以三腳架或兩根 Y 字形樹枝立起橫桿，將鍋子以金屬鍊、S 型掛勾或鐵絲懸掛於橫桿上，火源置於鍋下即可炊煮。

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。

(二) 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。

（三）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。

（四）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。

(五) 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

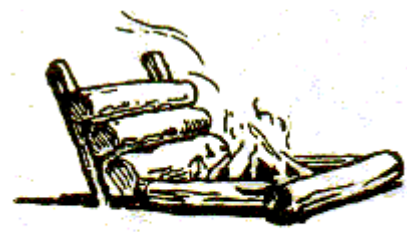
搭建方式：以童軍繩紮作三腳架或四腳架為主結構，運用十字結、方回結固定橫樑，再以竹片或木條鋪面作為灶臺。

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。

(六) 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。



「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。

(七) 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。