

重新連結世代記憶 古早焗窯走過新時代 重溫農村生活好滋味

吳再欽

近年來番薯榮登主要雜糧寶座，從南到北包括離島種透透，除了鮮食以外，加工產品包括烤番薯、薯餅、薯條、冰品等種類很多，除供應國內消費也拓展外銷。而古農村流行的焗窯也走過新時代，成為番薯產區盛行的產業文化活動，幾乎年年舉辦樂此不疲，規模從千人焗窯擴增到萬人，主辦單位想挑戰焗窯人數的世界紀錄。

由台灣甘藷產業策略聯盟主辦的「2025甘藷豐年季」，於2025年12月6日在新化

區果菜市場舉辦「萬人焗窯嘉年華」活動，約有一萬一千人參加。主辦單位想挑戰焗窯人數的世界紀錄，參加的團隊扶老攜幼，現場炊煙裊裊，歡笑不斷。

從堆窯、生火到烤番薯等食材，全程實作體驗農村生活智慧。現在許多年輕人已不熟悉焗窯，主辦單位希望藉由活動重新連結世代記憶，讓新世代了解番薯的價值與美味。

番薯也稱甘藷、地瓜，早年在農業經濟



| 萬人焗窯嘉年華活動熱鬧滾滾



| 焗窯很適合親子同樂

以及人民糧食中扮演重要角色，現今更是健康營養，符合環保的作物，在加工創新方面展現優秀成果。早年番薯生長快速，質地鬆散、甜度不高，供家禽畜作飼料用，也是多數農民的主食。隨著稻米產量提高、農民經濟改善，番薯在餐桌上一度消失；近年來吹起健康飲食風，食用番薯捲土重來，飼料用途幾乎沒在用。目前全國番薯種植面積大約 9000 公頃，雲林有 4705 公頃，產量最多。

焗窯活動受歡迎

為了讓更多人知道番薯的美味，近年來產地鄉鎮公所或加工業者常舉辦推廣活動，最受歡迎的活動是焗窯。雲林縣水林鄉番薯種植面積約 1700 公頃，居於全國鄉鎮之冠。鄉公所於 2025 年 3 月 1 日在蘇秦村雲 165

線農地舉辦「水林番薯文化季」，準備超過 4000 台斤的番薯，提供 500 組窯區，讓民眾體驗親子焗窯，在假日時光中感受農村風情。

新北市金山區擁有肥沃的大屯火山土壤，孕育出味道香甜、口感綿密的番薯，台農 66 號紅心地瓜更是遠近馳名，近年來也舉辦產業文化活動「千人焗窯體驗」，讓民眾體驗生火搭土窯的樂趣，感受金山在地番薯從產地直達餐桌的幸福滋味。2025 年活動於 8 月 30 日在金山區玉爐路及兩旁農地熱鬧登場，結合焗窯體驗、親子劇場、音樂表演及在地農夫市集等。



| 以製磚的生胚堆窯比土塊方便且不會崩窯



| 都市郊區的焗窯場

萬人煙窯挑戰世界紀錄

台南的萬人煙窯嘉年華規模更大，在新化果菜市場租用農地舉辦。主辦單位想挑戰煙窯人數的世界紀錄，參加人數估算約一萬一千人，共堆砌 945 組窯。光是停車場就有兩千個車位，還有接駁車服務，規模之大不可想像。

早年農村生活貧困，三餐都吃不飽，更別說零食了，休閒娛樂也少，煙窯能一次滿足多種需求。生活水準提高、外食普遍的今日，過程繁瑣的煙窯為什麼還是很受歡迎？煙窯現場的民眾說，因為從挖土、堆窯、升火到封窯，有親自動手的成就感，每一步都讓參與者充滿參與感。都市化居民長時間窩居在水泥叢林，沒有現代爐具的煙窯，能回到原始野炊的體驗，重現古早農村的生活場景。

右上 番薯園收成後，民眾撿拾漏收的番薯
下圖 來自美國的傳教士也參觀煙窯

煙窯娛樂性高

再者就是「等待」與「開窯」的期待感。窯封起來後不知道會不會成功，帶著一點神秘感。打開窯的瞬間常有驚呼：「哇！好香！」、「真的熟了！」就算發生倒窯、食材半生不熟，也成為趣味回憶。而煙窯的「土法燻烤」讓食材有自然烤香味，是一般烤肉很難做出的效果，迄今市售的土窯雞仍大受歡迎。





左上 焗窯靠團隊合作，小孫子也幫忙堆窯
右上 焗窯達人說，這兩座窯都算及格
右下 窯口要留在逆風向位置



老農指導兒孫焗窯

活動現場的農田已翻土，土塊取得方便，也供應柴火。雖然活動從上午九點才開始，內行的團隊很早就到現場，因為堆窯相當花時間。現場實況證明「家有一老，如有一寶」，有阿公指導的團隊過程順利，許多年輕團隊堆到一半就倒窯，或在燒火過程中崩坍。

老農在現場示範正確的堆窯過程，首先是在土地上挖一個圓形坑，窯口一般以土塊構築，也可以用磚塊。老農說，窯口須視風向決定位置，吹北風，窯口就要向北，借風勢助燃，才不會產生濃煙。現場很多人不明所以，窯口位置不對，且用木板造窯口，燒火一陣子引燃木頭而崩窯，還得重新堆窯。堆窯需要經驗，老一輩知道要以大土塊奠基，往上交錯堆疊呈圓錐形，土塊也隨高度逐漸變小；每一塊土塊要相互卡住，輕推不晃，且土塊中間要留空隙通風，最後以小土塊封頂。



焗窯有技巧

有人堆窯全用小土塊，結果就是地基不穩，還不到一半就倒窯；也有人將窯堆成圓筒型而無法封頂，燒火時熱氣散掉，再怎麼燒，土塊都不會熟透。

燒火時要同時準備食材。過去只是焗番薯，直接丟入即可；現在食材除番薯外，還包括雞肉、雞蛋、玉米等。現代人講究乾淨衛生，都包上鋁箔紙，講究的再抹一層土。如要焗整隻雞，先以鋁箔紙及報紙包裹，最外一層抹土，以防止爆開。

燒窯約一小時，至土塊內側通紅為止。食材可以由窯口塞入，也可以拿掉頂端的土塊從上方置入，確定後再將窯推倒覆蓋食材，以細沙填補空隙，直到不再冒煙為止。封窯後約一至兩小時即可開窯，開挖時動作要慢，以免弄壞食材。

早年焗窯，小孩子的工作就是撿柴火。老農說，小時候家中的柴火得四處撿，現在廢木材一堆，燒都燒不完。



| 每個土塊要相互卡住，輕推不見，且土塊中間要留空隙通風



| 土塊還沒有燒紅就倒窯，仍放入食材賭運氣



| 燒窯同時要包裹食材

農水生活



將窯推倒覆蓋食材，以細沙填補空隙
直到沒冒煙為止



火燒到一半崩坍，仍繼續
想辦法燒火



用木材構築窯口註定會失敗

阿公想起貧困童年

開窯了，孫子拿熱騰騰的番薯給阿公，近 80 歲的老農笑著接過，卻擱在一邊。他說，幼年家貧，兩三分地種的稻子都拿去賣，只能吃堆放在倉庫的番薯簽。台灣氣候高溫多濕，番薯簽容易受潮發霉，家貓也會在倉庫中以番薯簽當貓砂大小便，現在想到「倉庫簽」仍感噁心倒胃口，肚子餓到受不了，還是得勉強吞下。

老農說，每談起小時候吃「貓砂番薯簽」，小孩就會問為何不吃新鮮番薯？其實大家都想吃，但番薯不耐貯存，幾星期就發芽腐爛，得剝簽曬乾，堆放在倉庫人畜共食。

幼年番薯簽吃怕了

老農說，每當番薯收成，母親會在煮豬食的大鍋中，順便煮幾條番薯讓小孩子嚐鮮。除此之外，偷拿番薯向小販換冰淇淋，是當年農村兒童的小確幸，最令人興奮的還是焗窯。

老農說，此次子孫邀他參加焗窯活動，他跟著來並不是為了吃番薯，而是回憶幼年大家同心協力挖坑、堆窯、撿柴火、燒火的情境。老農果真一口番薯都沒吃，他說小時候吃怕了，現在看到番薯就會想起倉庫簽的霉味。小孩挖出並解開土窯悶熟的雞肉，老農吃得津津有味，他說，這是小時候焗窯想都不敢想的美味。



木頭構築的窯口正在燃燒，一會兒就會崩塌



圓桶狀的窯很難把土塊燒到熟紅

讓人口水直流的土窯雞

老農回想幼年，有一次同時有三群人在焗窯，其中一組人家境很好，他們將整隻雞塞入金屬餅乾空盒內，加上米酒、麻油及蔥薑蒜等調味料，蓋上後用報紙包裹，再塗上泥土塞入窯內。出窯後打開盒蓋，讓窮人家小孩直流口水。其中一名富家小孩是他小學同班同學，把雞頭、雞脖子、雞屁股送他吃，那美味迄今難忘。

老農看著兒孫大口吃剛出窯的熱番薯，除了叮囑大家慢慢吃，也談起小時候發生的事。早年偷豬很盛行，豬受驚嚇會大叫，偷豬賊準備剛煮熟的番薯，泡水稍降溫後丟給豬吃，豬一口吞下後，番薯內部高溫讓豬隻

痛苦卻叫不出聲，而被抓走。這比吃「貓砂番薯簽」更讓兒孫難以置信。

焗窯成功創造農業附加價值

雖然焗窯魅力不減，但都市化使得尋找合適地點愈發困難。如今焗窯主要透過休閒農業、文化體驗及農產品行銷等方式實現，將傳統農村活動轉型為結合懷舊、親子、教育與永續發展的觀光遊程，並結合在地農產推廣，提供從堆窯、食材準備、燒烤到市集、舞台表演與產業交流的完整體驗，成功創造農業附加價值並提升地方特色。「萬人焗窯嘉年華」就是一大成功範例，從民眾熱情參與的盛況來看，來年仍會再舉辦。 ■



|現場有熱心人士指導堆窯和生火