



嘉義市國華街與蘭井街口上，有一家以手工作灶的老店，老闆名叫莊聲，是作灶的老師傅，他堅持燒柴的灶火是煮飯炒菜的最佳火候，也使嘉義市的美食在這老技藝下，持續文火飄香。

莊老師傅表示，早期在台南從事水泥工，因薪資不高，工作量又重，二十五歲決心轉職作灶，靠著自我摸索，創「灶」事業第二春。當時台南走向都市現代化，許多家庭改採瓦斯烹煮，生意逐漸走下坡。



二十八歲時與太太林金枝結婚，大兒子莊明輝出生後，生計開銷變多，於是舉家遷居嘉義市，重振開業。由於嘉義市用灶店面和家戶較多，沿海山區都是客源，生意一度好到店前的街道擺置七、八口灶，並聘請二、三位員工，光一天就能造好二、三口灶。

莊老師傅早期也作過水上空軍基地的伙房、麵筋豆輪工廠的大生意，大灶都在當場現做，花費一個半月往返，盛景難忘。現在作的是方便灶，泥土砌成，型體較小，一天之內便能完工。莊老師傅分享，作一口灶，要先用鐵絲塑形，之後倒蓋灌漿，並預留灶門和燒柴口，乾了翻正，再做內部兩道通風孔，讓薪材燃燒完全，最後砌上平台及紅瓷磚鋪面，留湯鍋大的口，就算完工。莊老師傅提到，未來這行業也將由大兒子繼承，持續保留這項傳統手藝。

文化路上的「好味道餐飲」店，是焦國雲老闆的父親於民國59年創業，店裡使用的灶即是莊老師傅做的，至今仍在使用。胡老闆娘講敘，這些灶前後遭遇地震震裂，或是年久失修崩壞，依舊請莊老師傅來修理，因為灶的聚火性佳，這項傳統產業值得好好保存。
(蔡坤龍/攝影)

