

木炭：燃燒的能源

02-21

伯莎和艾爾莫兩人在陽台上檢視他們的金屬烤肉炭爐：

艾爾莫：哇，我簡直等不及要把牛排放上去烤了。嘿，我曉得炭火燒得比木頭乾淨又平均——待一會兒看看這些令人食指大動的丁骨牛排就曉得了——但是它燃燒的溫度更高嗎？

伯莎：噢，是的。人類現在愛用它來煮東西，但直至十九世紀中葉，大多是打鐵匠用它來鎔鍊鋼鐵用的。說來它其實就是從木頭裡鍊出來的精碳。

艾爾莫：噢。所以製炭就是把木頭裡面無用的物質除去？

伯莎：正是。在無氧環境的製炭過程中，水、甲烷、氫、焦油等這些雜質都會被除去，但裡面的碳被保留下來，沒有燃燒掉。

艾爾莫：你看過用傳統方法製炭嗎？把成堆的木頭埋在地下，用草皮覆蓋，讓它在裡面烤個一整天。

伯莎：當然，我看過電視歷史頻道有關它的紀錄片。四千年以前，這種緩慢燃燒的技法使得人類由石器時代進化到銅器時代。

艾爾莫：想想看現在就是這東西在幫我們烤肉。嘿，讓我們把牛排放上去烤！

伯莎：當然。不要妨礙到我們的美食出爐吧，對不對？