

火是什麼？

撰文、企編 / 胡純禎 繪圖 / Asta Wu 版面 / Amann

說到火，大家會想到什麼？

「生日蛋糕上的燭火。」

「燒香時，頂端發亮的香小紅點！」

「火好危險。新聞裡，火把房子燒到什麼都不剩了……」

嗯，還有燒不停息的森林大火。

以及，平常煮飯時，瓦斯爐噴發的藍色火焰……這些、那些都是「火」。

火，有時大、有時小，形狀飄忽不定；顏色有黃、有紅還有藍；而且，狀態還說不準，一會兒冒著煙，下一秒猛然竄出熊熊大火。

「火」究竟是什麼呢？它會燒向哪裡？如果是火太大了，我們可以怎麼做？

其實，想知道火的秘密，觀察蛋糕上燃起的小燭火，就能獲得線索、找到答案。來吧！一起去探探火的究竟！

火從哪裡來？

現在我們先來幫蠟燭點個火。讓我找找火柴盒或打火機在哪裡——

「好奇奇怪，為什麼一定要『點火』，才有火呢？」

你問到重點了！看看四周，火似乎並不是「就在那裡」，而是必須經過「召喚」，像是先「喀搭」打開瓦斯爐，或「啪嚓」點打火機，火才會出現。

這是因為，想讓火出現，必須備齊三樣東西：燃料、氧氣還有熱。

燃料，就是可以「著火」的東西，也叫做可燃物質，例如：木頭、木炭、瓦斯和石油。有些燃料會比其他燃料更容易點火燒起來。

氧氣摸不著、聞不到，不過就在我們的身邊。空氣中約有五分之一是氧氣，我們需要氧氣才能活，火也是。

熱：光有燃料和氧氣還是無法「喚」出火，還需要熱。當燃料在空氣或氧氣中加熱到某個溫度時，才會燃燒起來，也就是——起火啦！

劃火柴，是為了摩擦生熱。

就像雙手摩擦，產生熱一樣。

火柴摩擦到了燃點，所以能點火！

嗚，還沒摩擦到熱度，手已經破皮了……

多熱才會燒起來？

要讓物質燒起來，需要到達一定的溫度，這個溫度就是燃點。不同物質的燃點都不一樣，溫度不夠，就不會燒起來。

一般衣服的燃點約攝氏六十到三百度。

消防員穿的消防衣，經過特殊耐熱設計，燃點可高達攝氏一千度！

