

爌出來的靈感——

王日昇妙手淡炒花生

只有國小畢業，從小在極度貧窮的家庭中長大，王日昇農友不但傳承父業，且加以改良發揚，如今不但擁有2公頃土地和1,200坪工廠，其無師自通的「淡炒花生」在嘉南地區亦小有名氣。

王日昇今年43歲，家住嘉義縣六腳鄉灣北村275號，他所經營的



淡炒花生香脆誘人。



「崑成農產加工」，除承傳父親留下來的花生脫殼工作之外，尚加工製造塩酥、香酥、蒜茸、濕炒花生，其中濕炒花生的產品取名為「淡炒花生」，由於炒出來的產品又硬又脆且香味十足，在南部地區雖有數家模仿製造，但據瞭解農民身分者似乎只有他一人，餘為商人居多。

什麼是淡炒花生？為什麼要做這種產品？筆者在王日昇代表六腳鄉農會參加台南區農改場於端午節假期中舉辦的雲嘉南農特產品展售會時，抓個空檔訪問了他，請他談談白手起家的心路歷程和未來的拓展計畫。

王日昇說他成長於非常窮困的環境，父親育有5位子女，他排行老三，上有兩位姊姊，下有兩位妹妹。由於父親僅擁有0.07公頃的農田，在耕作不足以維生的情況下，農餘時就兼作花生脫殼工作，而他也因家境關係，唸完小學就到紙廠做事，在他當兵以前一直是紙工廠裡的小工人。

當兵回來後也曾回到紙工廠待了幾個月，之後就開大卡車；跑了2年，他覺得開車不能當永久職業，於是才興起承繼父親花生脫殼行業之意，屈指數數他已在花生堆裡耗去了8年。

這8年中讓他最有成就感的，除了省吃儉用買下近2公頃的農田種花生，而如今這些農田已是價值不菲外，更有意義的是他靠自己的經驗和體會，研製出「淡炒花生」來。

所謂「淡炒花生」，就是花生自農田拔取後，經初步精選就立刻下鍋，混著洗乾淨的溪沙熱炒，因不添加任何調味料，風味相當自然。王日昇說這項產品的靈感來自有一回他帶全家人去郊遊，孩子在爌土窯時直接把花生投入窯裡，結果燻出來的花生很好吃，從此他就潛心研究這種說起來容易，做起來並不簡單的活兒。

初時他也嘗到過許多次失敗的苦果，然而現在已體會出一種相當不錯的方法，那就是濕炒的花生要在125°C的熱鍋上炒50分鐘，當然這裡面還有其他學問，他要暫時保密。

目前他每年做淡炒花生的時期是花生採收的兩個季節：春作的6月和秋作的11月到次年元月，一年總共只有4個月份，但據他概略估計每年要生產淡炒花生12,000公斤，經過這樣加工後的產品，800公克裝，售價是100元。

現時他面臨的困難是加工過程不夠自動化及包裝不精美。有關前者，據瞭解農委會和農林廳、台南區農改場、嘉義農專在82會計年度訂有計畫輔導他；至於後者，他也急於尋找更新更美的包裝材質和美工設計，他希望外貿協會能幫他的忙。身為一位真正從事花生基層事業的農民，他由於沒唸什麼書，也沒什麼背景，有時遇上問題頗覺求助無門。如果有人願意“推”他一把，相信他做出來的成果不會讓輔



王日昇農友全家福



王日昇相信以他苦幹的成果，不會讓願意幫他的人失望。

→ 導單位無法交待。

由於淡炒花生的原料以台南9號花生較受歡迎，而台南9號比起台南11號而言，畝產不高且因株藤較韌使得採收較困難，所以在農民栽培興趣缺缺的情況下，時有原料來源不足的煩惱。他目前正在灣內村大橋邊積極整理1,200坪的加工廠，如果一切順當，他將考慮透過農會與農民製作花生，原則是一期120公頃。

他認為六脚鄉出產的花生品質不錯，因這裡的土壤屬砂質壤土，排水性佳，花生較不易得黑斑病。在今年元月份台南區農改場辦雲嘉南農特產品展售會時，4天就賣出22萬元產品，足見他的淡炒花生是受大家肯定的。

王日昇在接受採訪時，一再提到他自認為書唸得太少頗為遺憾，雖想去進修又因工作太忙而拖延，他也不曉得何時才有空閒去圓這場讀書夢，因為走在花生事業上，他不但要播種、做田間管理，還得收割、篩選、加工、推銷……等，一連串的工作忙得他昏天黑地。

據六脚鄉農會表示，王日昇自民國71年即參加農事研究班，平時不但潛心研究開發新成品，同時對農事研究班也熱心參與。在農會輔導下，辦理台南9號花生生產種植契約，既增加農友及班員之收益，且穩固花生之生產。配合栽培講習，使產品更加精緻優良，提高了市場佔有率，參加的農友班員更是信心倍增，無異給各參加者打了一劑強心針，因而於80年獲選為農會農事產銷班班長，帶動各班員及農友走向更有發展的美好道路，並配合政府政策改善農業結構，以增加農友所得。

身為人子，孝順的王日昇覺得有能力回報母親（父親已去世）養育之恩是他這輩子最大的安慰。他有3個孩子，三代同堂，家庭美滿。我想我們的社會樂見有更多像王日昇這樣不怨歎命運，埋頭苦幹自創一番事業，並不忘反哺的朋友，共同賦予生命新的意義與責任！