

2008 從 農 場 到 餐 桌

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台北農產運銷公司 雲林縣斗六市農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂

緊扣節氣 · 最有詩意的秋果

柚子





團圓·賞月·「柚」中秋

文／丁建卿 台北農產運銷公司

柚子為芸香科多年生常綠喬木植物，每年8、9月間進入採收季節，由於時值中秋佳節，自古以來即以團圓、賞月、食（剝）文旦等列為中秋節的應景活動。

文旦實屬柚子類的一個品種，原產地在大陸嶺南，約在300多年前明末清初年間，引進到台南地區種植；另外有一種柚子，叫「白柚」，初期則以栽種在雲林地區為主，經過多年的輾轉、改良與推廣，台南地區也有種白柚（紅柚）了，雲林地區的文旦亦頗富盛名。另外台灣西部沿岸山坡地各縣市亦有零星栽培外，東部花蓮、台東兩縣的文旦種植約佔總產量1/3，當屬最大宗的產地。

柚子品種繁多，因品種不同，果型、大小與果肉顏色均有很大差異，常見的有：文旦、白柚、紅柚、蜜柚、斗柚、葡萄柚等，自每年「白露」節氣前後陸續上市，其中文旦應是最早上市品項，栽培面積也最多最廣，在各級政府大力宣傳下，舉凡「麻豆文旦」、「鶴岡文旦」、「斗六文旦」等都有消費者青睞。

文旦品質差異甚大，以老樹結的果實，風味較佳，新樣果實雖碩大，但一般風味較遜，所以知名產地仍有新樣果實，例如台南地區

的文旦，多數均以「麻豆文旦」名號廣告銷售，高低價格有一顆200元與20元的差別。不論是新樣、老樣，文旦於白露前採收後，先放置10天以上，經過果實表皮的蒸散作用，一般叫做「辭水」後，果肉可軟化，甜度可更提高。

選購要領，可挑重量約350克至550克間，果形呈等腰三角形，且底部平整寬廣，油胞細緻者，具特殊香味及手掂有重量感較足者為佳。

文旦外皮厚，除具有保護作用外，亦甚耐貯存，放在陰涼通風處，可放1~2個月，但應注意的是油胞如有傷害，則貯放期不可太長。柚子和所有柑桔類水果相似，以維生素A、C、E等營養分著稱，除了鮮食可助消化外，民間

也有利用文旦柚或白柚的外皮，製成「八仙果」等蜜餞，以口含錠或燒水飲用，對身體甚好。☞





2008

從農場到餐桌 文／翁愷愷

【營養觀點】

專專圓圓說柚子

剝柚子是一種享受，
一瓣瓣由薄膜包裹著的果肉整齊細緻，
入口甜中微酸，芳香多汁，
柚子的滋味，
較其他水果多了一分含蓄與優雅。

今年 7
月下

旬，鳳凰颱風

由東岸登陸，花蓮地

區農業災情最明顯的，就是滿園落在地上即將採收的柚子。這個景象幾乎每年7、8月的颱風季都會上演。颱風若由南部登陸，帶來豪雨，麻豆地區文旦樹泡在水中的情形也令人擔心，今年的中秋節，文旦可能缺貨漲價了。

體型最大的橘子

柚子在西洋人眼中只是一種「可以長得最大的橘子類」芸香科植物，英文名Pomelo還可以與同屬大型果實的葡萄柚區分，但若以citrus grandis或Chinese grapefruits稱之，則容易和葡萄柚混為一談。這也難怪世界糧農組織在統計柚子的產量時，與葡萄柚合併計算，結果美國產量居全球之冠，中國大陸次之。其實柚子的原產地在東南亞，西元前百年就傳入中國，主要的產地在亞洲地區，包括中國南方、馬來西亞、泰國、印度、斐濟以及日本南方等。至於會和中秋佳節緊緊相連的，當然還是台灣的文

旦柚。

一年一收的文旦柚，在台灣產地及產量都很固定。以96年農業年報統計，全台生產面積5,660公頃，產量63,711公噸。依序是以花蓮縣、台南縣、苗栗縣、宜蘭縣、台北縣為主，雲林、南投、嘉義、台中也有種植。花蓮縣雖然種植面積最大，佔1,526公頃，但產量11,114公噸，還比面積只有929公頃的台南縣，產量卻達14,253公噸的少，這就與文旦柚的栽培管理，及地方人文感情

有關了。

麻豆文旦的氣質

台灣文旦最負盛名的，就屬台南縣麻豆文旦。出名的地方特產都有它的歷史及故事。相傳文旦柚在1470年代由大陸引進台灣後，由於皮厚肉澀汁少，並未像柑桔一樣大量推廣種植。唯台南安平黃灌家種的文旦風味不同。1850年麻豆的郭姓人家向黃家分植數株種在自家果園，品質出奇的好，全村起而分植，打響「麻豆文旦」的名聲，成為台灣文旦柚的代表作。

麻豆文旦的生長也很符合嘉南地區的人文生活習性及價值觀念。如百年老欖是文旦限量精品，小個頭的文旦以質取勝，即使是麻豆鎮產區，還以鎮北及鎮南的文旦互別苗頭。在麻豆地區出名好吃的文旦樹，都不是「老當益壯」型的，卻是「年老力衰」型，在黏度高土層硬的土地上，努力蓄積能量結成果實。當地的農民也像盆栽藝術家一樣的，依照當年的氣候、水量、肥力、樹勢來費心照顧。農民對自己的產品很有信心，某某家麻豆文旦的禮盒成了中秋佳節的用以表心意的禮品。

花蓮縣的文旦產業和麻豆文旦又相異其趣。花蓮文旦是全台文旦生產成本最低的地區，該地區的文旦柚很難建立品牌，以共同運銷方式行銷，樹壯實大，也很有看頭。雖然花蓮文旦沒有故事及歷史，但以價廉物美行銷各地。尤其柚子在台灣算是應景水果，只有中秋節前需求量特大，當地改良場以柚子加工如提

煉精油及研製柚香茶等來提升其附加價值。

耐心等待的風味

柚子的生長是不緩不急，隨著節氣走。柚子樹體型適中，終年長綠，樹型開張約6尺寬。葉片型如芭蕉扇型。2至4月是文旦柚的開花期，白色柚花清香四溢，令人心曠神怡。文旦必須經過2次自然落花落果的生理現

象才開始結果。白露前後就是柚子的採收期。柚子要好吃必須耐心等待，成熟採下後放置至少7至10天才能吃到最佳風味的柚子。

剝柚子是一種享受，刀刀劃下柚子皮的香味就已散出，用手剝開後更是滿手香氣。一瓣瓣由薄膜包裹著的果肉整齊細緻，入口甜中微酸，芳香多汁，柚子的滋味，較其他的水果更多了一分含蓄及優雅。

台灣文旦柚多以鮮食為主，果皮雖然厚實，但在家庭中很少再加工利用。柚子的營養成分和它的同門姊妹—柑桔及葡萄柚一樣，含豐富的維生素C及膳食纖維。中秋節前在家中放置一籃文旦柚，一粒粒飽滿圓熟的果實，象徵秋節團圓，放置在家中柚香處處，隨著貯藏的時日探試其甜味的變化，享受唯有中國人才能體會的滿足。

柚子的主要營養成分含量
(100克重量)

卡路里	46千卡
水分	84.8g
碳水化合物	9.8g
脂肪	0.4g
蛋白質	0.7g
糖分	7.2g
膳食纖維	1.3g
鈣	14mg
磷	43mg
鐵	0.9mg
抗壞血酸	59mg
硫胺素	0.07mg
核黃素	0.02mg
烟鹼酸	0.5mg
Beta胡蘿蔔素	0.12mg



蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

作者：蔡平里 台大園藝系教授(退休)

內容：12種有香味的台灣蔬果—柑桔、芹菜、番石榴、洋蔥、鳳梨、薑、芒果、香蕉、辣椒、柿子、香菜、茼蒿。

榮譽：第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

定價：300元 (另附掛號郵資60元)

豐年社

台北市溫州街14號 郵撥00059300 財團法人豐年社
電話：02-23628148分機30/31



柚食譜

喊聲「柚」！

綠色皮的文旦柚、黃皮大白柚、改良變種的葡萄柚，柚子家族成員全都應聲出列。

迎接秋高氣爽的季節，我們先從葡萄柚下手來一新菜色，然後您可以依序換成文旦柚或秋冬上檔的大白柚。

白蘭地海鮮涼柚盅 (1人份)

【材料】

- A：蟹螯1支、章魚1片、紅蘿蔔刻花1片、荷蘭豆2支、蘆筍2支、番茄一顆、櫻桃1粒、洋蔥絲少許
B：葡萄柚取果肉3片、葡萄柚1個



C：味付胡椒鹽少許、黑胡椒粒少許、白蘭地數滴、葡萄果凍一粒

【作法】

1. 葡萄柚橫剖切開，大半圓的部分挖出果肉，好當容器，果肉3片留用，其他可生吃或榨果汁，小半圓的部分當成盅蓋。
2. 將食材A全部以熱水燙熟後，連同挖出的葡萄柚果肉放入作法1挖空的葡萄柚裡。
3. 撒上胡椒鹽、黑胡椒粒，淋上白蘭地，再將葡萄果凍點綴在頂端。
4. 可加薄荷葉裝飾，即可食用。

【TIPS】 1. 葡萄果凍可使用青葡萄（白葡萄）汁來入模結凍而成，夏天做為裝飾的食材，非常清爽宜人。

2. 如果使用文旦（綠皮柚子）或大白柚，也很適合，前者鮮涼帶酸，襯托海鮮風味，後者個頭大，比較甜，盛裝起來有豐富感，合於全家人食用。



蜜糖葡萄柚餅 (3人份)

【材料】

葡萄柚1000克、鹽少許

【調味料】

米酒250c.c.、冰糖400克

【作法】

1. 調合鹽加適量的水，先將葡萄柚以煮開的鹽水燙過，約6秒後再以冰水降溫。
2. 把米酒、冰糖放入鍋，開大火煮8分鐘後，再加入作法1的葡萄柚一起煮，約煮20分鐘。
3. 最後以低溫40°C慢慢烤，烤到結硬成餅片狀即可食用。

【TIPS】 1. 將葡萄柚以鹽水燙過，作用在於可去除它原本的苦澀味。

2. 一般的烤箱約需烤3天，須注意應持續烤為佳。





黃金葡萄柚凍 (4人份)

【材料】

葡萄柚1個、紫蘇梅汁100c.c.、水600c.c.、細砂糖20克、吉利丁片21克、君度萊姆酒6c.c.

【作法】

1. 柚子切成8片，沿著柚皮內用刀取下果肉，留皮備用。
2. 將吉利丁片以冰水泡到軟，再瀝乾水分。
3. 先將紫蘇梅汁、水、細砂糖煮滾，加入作法2的吉利丁片共同煮熟，煮滾後立刻關火。
4. 再放進半量葡萄柚肉及萊姆酒，攪勻，隔冰水降溫。
5. 邊降溫時，邊攪拌直到呈現勾芡狀，就可放入另半量柚子肉繼續翻攪。
6. 稍後放進冰箱冷藏至果凍狀，但不變硬，即可取出放到柚皮上塑成像成一片片的柚子，趁著冰涼食用。

- 【TIPS】**
1. 君度是法國品牌，水果酒很知名，萊姆是西方的檸檬，黃色皮，比起台灣的綠皮檸檬較軟、較不酸，常用於調酒、沙拉、甜點的應用上。
 2. 葡萄柚色澤鮮艷，特別適合做成類似這道的創意料理。



葡萄柚優格沙拉 (1人份)



【材料】

葡萄柚5片、葡萄3粒、黃金奇異果3片、小黃瓜1段、山藥2片

【調味料】

原味優格100克

【作法】

1. 小黃瓜皮洗淨，連皮刨絲，備用。
2. 葡萄、山藥清洗後，山藥切條狀，黃金奇異果切片狀。
3. 將以上所有食材在盤上排放整齊後，淋上優格醬，即是一道清爽可口的沙拉料理。

- 【TIPS】**
1. 色澤金黃色的奇異果是法國產品，比起一般常吃的紐西蘭綠色果肉奇異果還甜，比較不酸，可以增加菜餚上彩色度的變化。
 2. 也可以用大白柚來做這道料理。



食譜製作／主廚 夏志成

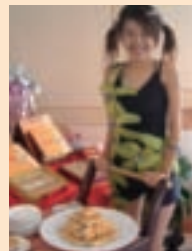
大億麗緻酒店 台南市西門路1段660號 06-213-5555



夏志成主廚

擁有十餘年豐富料理經驗的夏志成師傅，做菜時講求不論在口感的體驗上或視覺的呈現上，一致追求盡善盡美，憑著對食物特性的了解與品質的掌握，以忠於原味且精濕細膩的烹飪技藝，巧妙運用器皿、富想像創意細膩巧思，完美表現東瀛美食的最佳風味，就是他的特色。

此次他也特別設計嶄新的葡萄柚料理4道，以饗饕迷。夏秋美食，運用更多彩色度上的變化，例如橙紅色的葡萄柚、淡金黃外皮的大白柚、綠皮而果肉有白有紅的兩色文旦柚，以及綠色果肉的奇異果、金黃色果肉的奇異果，或綠皮的白葡萄、紅紫皮的紅葡萄，甚至是白蘿蔔和紅蘿蔔、綠檸檬和黃檸檬、白山藥和紫山藥、綠蘆筍和白蘆筍等等組合，都是色澤鮮明、促進食慾的創意搭檔，不妨多加嘗試。



柚子月餅小姐





在地老欖 · 饕客最愛

中秋市場寵兒 · 搶攻頂端客群



張杰欽說：「斗六文旦佔盡天然環境的優勢。」

雲林縣斗六文旦

「斗六文旦」名聞遐邇，栽培者的專業與用心，種植技術不斷精益求精，才是致勝關鍵；柚農自信滿滿的笑容，更證明高品質的農產品來自於高素質且願意用心的農民。

文旦與中秋總脫離不了干係。或許是每年白露節氣前後一週正值採收期的特性，恰好接近中秋時節，而與中秋結下不解之緣。每逢中秋，水果行裡滿坑滿谷的文旦，宅配車裡柚香充斥，隨著養生風潮興起，更成為最夯的佳節禮品…，若真要將中秋與文旦剝離，宛如過年沒有紅包串場一樣，少了些氛圍、缺了點滋味，挺空虛、惆悵的。

除了採收時機恰好，文旦清爽、香甜的滋味才是稱霸中秋「果林」的主要原因。中秋烤肉、吃月餅，似乎過於油膩，此時來個果肉細緻、有彈性，氣味清香、甜中帶點微酸的文旦，頓時解了油膩，也消除一些大啖



「斗六文旦」向以質精稱著

高熱量食物的罪惡感。字輩可不容易，起碼得經歷20年的歲月洗禮才行。「老欖」的文旦果實小、油包細緻、具重量感，將樹木提供的養分濃縮於小小的果實內，果肉細緻彈Q、汁多香甜，讓人不禁上癮，嚐過的人很難「走回頭路」。

向以質精著稱的「斗六文旦」，生長環境的優勢功不可沒。斗六市以黏質壤土所占

高熱量食物的罪惡感。

環境優越 · 奇貨可居

文旦為亞熱帶常綠果樹，適合栽培於土層深厚、排水良好的土壤。種植4-5年開始結果，口味與口感若要與人比美，則得種上7-8年。「老欖」文旦是饕客的最愛，文旦樹要晉身為「老

草生栽培的文旦果園



比例較高，保留住農人所施的肥料，給予文旦充足的養分。當地果樹產銷班第5班書記許明舜解釋，文旦的成長期短，而成長期間經常有午後雷陣雨，若是沙質壤土，養分容易流失，農人就得不斷施肥。

天然環境·佔盡優勢

文旦結果的季節正是颱風為患之際，說到颱風，可是讓柚農咬牙切齒的「天敵」，但據斗六市農會總幹事張杰欽指出：「斗六市背山，有中央山脈阻擋，相較於台南麻豆與花蓮鶴岡，受颱風侵襲的程度比較輕微。雖然通常颱風過後會引入西南氣流，不過斗六市地勢比較高，威脅不大。」

張杰欽指出：「斗六文旦除了佔有天然環境的優勢，幾年前，麻豆的一場大水災，造成當地許多老欖文旦死亡，斗六老欖文旦因而更顯珍貴。」此外，由於斗六文旦係於中秋節前採收，市場需求殷切，與中秋節後採收的文旦，價格有天壤之別，更讓「斗六文旦」成為中秋節禮品市場的寵兒。

所謂：「三分天註定，七分靠打拚。」生長環境的優勢僅是造就「斗六文旦」的條件之一，栽培者的專業與用心，在種植技術上精益求精，才是致勝關鍵。

生長期短·照顧費心

一進入斗六市果樹產銷班第5班班長詹安義的文旦園，眼前綠意占了視野的80%，剩下的20%留給了藍天。雖然是滿眼的綠，卻不飽和、厚重，由於勤於管理，枝繁葉茂的文旦樹仍落得清爽；草生栽培的果園，猶

如鋪上油綠的地毯，在穿透枝葉、稀稀疏疏的陽光照射下，閃亮亮的，行走其間、飄忽忽的，很是輕盈。

事實上，如今名聞遐邇的「斗六文旦」未辦理共同產銷業務之前，生產均經由一般商販殺價收購後，貼上「麻豆文旦」標

栽培者的專業與用心才是「斗六文旦」致勝關鍵

籤銷售全台。民國68年，斗六市農會為提高果農收益，避免中間商剝削，開發「斗六文旦」，並設置文旦示範區，輔導果農提高文旦品質。

詹安義從民國69年起種植文旦，至今已28年，園裡的文旦樹從當初栽下，如今也晉身「老欖」之列。雖然種植經驗老道，不過詹安義卻說：「文旦果樹管理很深奧，每個月生長過程的變化很大，不是一套種植經驗就足以應付。」由於文旦從開花到收成僅5個月，所需求的養分、降雨量以及陽光照射時間等都必須隨時監控、因應。

「要處理到弱勢生長，才能成為優質文旦。」產銷班書記許明舜解釋，意即柚農必須勤於進行枝葉管理、花果管理，去除新芽的功夫也不能省，以免影響果實吸收養份，導致品質下降；如果花開太多則會浪費養分，造成幼果落果。總而言之，管理作業完全以保留養分供果實生長使用為考量，才能造就高品質的文旦。

專業農民·有機栽培

斗六市果樹產銷班第5班成員達百餘人，陣容龐大，效率卻不因此打折扣，約以20人為一組，增設小組長。詹安義自豪地說：「農會一個公文下來，10分鐘內便能通知所有班員。」分層負責的管理方式，使班務迅速而順利推展。不僅人數多，第5班班員素質也高，成員中不乏高知識份子，有退休的銀行經理、電信局人員、老師等，最年輕的班員僅30歲，而且多數是專業農民。許明舜指出：「年輕人或知識份子進入農業學習很快，較容易找到正確的點切入。尤其是沒有經驗的人，像一張白紙，對於所學能完全吸收、充分應用。」

產銷班固定於每月1日上課，討論文旦種植事宜。例如今年2月期間氣候特別冷，文旦結果率不高，第5



每年每棵文旦樹的甜度都有做紀錄



文旦適合栽培於土層深厚、排水良好的壤土



果園內部懸掛是測試外圍誘果果蠅效果



文旦可以加工製成精油、洗髮精、沐浴乳等





李日景表示，農會應協助農民從實際操作上提升文旦種植技術



許明舜指出：「要處理到弱勢生長，才能成為優質文旦。」



詹安義認為，文旦果樹管理很深奧，不是一套種植經驗就足以應付



曾安義獲「大斗六地區」文旦評鑑比賽優等獎

班因有妥善因應，影響便不至於太大。斗六市農會推廣股長李日景說：「第5班是斗六市最早成立的文旦產銷班，經驗豐富，農會每年也會聘請嘉義大學、農試所、農改場等專家學者為農民上課，從實務操作中提升文旦種植技術。」

採小面積精緻栽培，盡量以有機方式種植；除施灑有機肥外，病蟲害部分則採生物防治法，水分

也依照每棵樹的需求進行，而非全面澆灌，誠如許明舜所說：「打造健康的環境，讓植物自己強壯起來。」不過第5班卻不以此為宣傳賣點，詹安義說：「東西好吃最實在」。

品管嚴格·行銷暢旺

進入果園之前，原本已做好成為蚊蟲的「下午茶」的心理準備，但置身其間約莫1小時，竟奇蹟似地全身而退，心想：「這真是太神奇了！」詹安義手拿著甲基丁香油等誘殺器材，得意地展示誘殺雄蠅的成果。不過器材裡只有屈屈幾隻蟲，難道成效不彰？他趕緊解釋：「裡面如果有很多蟲就慘了，事實上，我們從果園外



文旦果園需勤於做花葉管理

圍就開始誘殺，果園內部懸掛誘殺器材只是測試外圍誘殺效果如何而已。」

「我們的品質管制非常嚴格，每棵文旦樹每年的甜度都有紀錄，並於8月25日(採收前一週)進行甜度測試，以作為分級依據，最高等級的批發價格每台斤可達200元，部分甚至在採收前幾個月即訂購一空。」數十年的累積下，斗六市果樹產銷第5班班員幾乎都有固定的客戶，經常賣到缺貨。許明舜笑說：「如果在網路搜尋引擎鍵入我們班員的名字，可以查到很多資料，大家都很有名氣了啦！」

第5班嚴格實施分級與統一分級價格，要求品質必須符合消費者的購買期待。許明舜認為：「只要品質好，買家不會殺價。頂級文旦的產量還不夠市場的需求！」

自有品牌·不怕仿冒

習慣自稱「鎮北文旦班」的斗六市果樹產銷班第5班，班員所產文旦也以「鎮北」文旦為品牌。儘管地名無法註冊為商標，他們也不怕仿冒，「一吃就知道了啦，仿冒只能做一次生意！」詹安義對於自家的產品很有信心。

描寫農人的悲情，總是易於引起同情，有時難免陷入「為賦新辭強說愁」的窠臼；而對斗六市果樹產銷班第5班的成員來說，也並不恰當。自信滿滿的笑容，來自對於本身生產的優質農產品的驕傲；以金字塔頂端客戶以及禮品市場為目標，高品質的農產品來自於高素質且願意用心的農民。



採訪／王櫻 攝影／王鵬欽

歷經歲月 風格獨具 古典與現代並存

斗六采風

在地住民說，斗六市不只「四不像」，而是「五不像」。雖然只是一種感覺，無法一一細數，但從另一個角度觀察，或可說明它深具歷史而多元的面貌。

政經中心·商店群聚

不似都會的繁華，也不似鄉野的樸素。斗六市雖是雲林縣的政治、工商中心，卻也少見商業大樓林立；飲食、服飾、百貨商店群聚，但一個轉角，便進入時光隧道，帶著些許古樸的小店門口，老人悠悠地拿著藤扇，搨啊搨的，彷彿都會的步調隨著一搨一搨的微風，給吹緩了…。

從斗六市中心出發，不消5分鐘車程，似乎就進入了鄉野。空曠曠的，建築物零零落地散布著，馬路上，久久才遇著1、2個人，離開主要幹道，兩旁農地種植著文旦、柑桔等果樹，結實纍纍，路過的人總有「犯罪」的衝動。



太平路一直都是斗六市商業活動活絡的「大街」

太平老街·新舊併陳

新舊併陳，古典與現代共存的錯綜；那種佇立於前，既讓人不禁靜靜遙想，又不得不投入它五光十色的熱鬧太平老街，或許也是「五不像」的感覺之一吧！在一幢幢古色古香的建物中，是一間間現代感十足的服飾、百貨店面，看著霓虹招牌中的古建物，有種五味雜陳的感覺。

太平老街是斗六市最具代表性的景點。從清朝以來，太平路一直是斗六市商業活動活絡的「大街」（光緒20年，倪贊元所著《雲林縣採訪冊》中，即稱太平路為「大街」）。據日人富田芳郎所述，日據時期斗六郡的大



屋身立面與最上方的女兒牆





立面剪影別具異國風情



裝飾華麗、雕刻精緻



彩色玻璃上訴說著聖經故事



位於中華路上的斗六天主堂



天主堂外雅致的庭園

街為「昭和2年（1927）以來因市區改正，逐次施行改築店鋪...」而成，建築形式則是「赤磚露面，色調帶赤，難謂純粹昭和型之建築，可謂由大正型轉昭和型之遷移型者」。

具有百年歷史的太平老街，每棟建築都是兩層樓高，立面以清水磚造配合部分水泥粉刷，洗石子及古典的泥作雕飾，形成磚造為主的屋身立面。整幢建築中，最受矚目的，非最上方的女兒牆莫屬。華麗的裝飾、精緻的雕刻，雖已滿布歲月的痕跡，仍能想見當時的榮



位於斗六市公正街的長老教會

景。

教堂教會·建築雅致

清朝光緒17年興建的斗六天主堂位於中華路上，曾於民國44年重建。採鋼筋混凝土建造，以洗石子鋪設的表面，沉靜而樸實。規則布局的彩色玻璃，由外而內的陽光照射下，彷彿帶著聖潔的光芒，娓娓訴說著聖經的故事。建物一樓為門廊，二樓上方則

為塔樓。仿古柱式、壁柱形式為建築主要基調，圓拱長條窗上接圓頂八腳塔樓，為歐風古典造型的教堂設計。天主堂外，有處維護得極為清爽的庭園，面積雖然不大，卻綠意盎然，植物高高低低地錯落著，頗有層次感，設計得既熱鬧又溫馨。

位於公正街的長老教會，建於台灣光復以後，同樣於民國44年重建。仿哥德式建築的風格，側面屋身為哥德式尖拱，正面塔樓與入口則仿哥德式「扶壁」構成，扶壁間設置三角形拱門，遠觀有立定扎根之感。整體色調有點灰撲撲的，感覺內斂而沉穩，牆隙之間攀附著一、兩棵小花、小草，無意間點綴出特有的古樸味道。

斗六市，或許不需要像什麼，也不需要任何人來定位。歷經歲月淬煉的它，仍以獨具的風格存在著，似像非像，不確定中自有美感。

