



Looking east to the olive reception ramp.
从前台向东看，是一望无际的橄榄树



The Angelos Olive Oil mill complex, looking west to the Aegean Sea and Lesbos Island.
Angelos Olive Oil 果园的西边是爱琴海以及希腊的莱斯沃斯岛

estate-grown olives and the resulting liquid gold," says Meral.

The olive groves that dot the rolling coastlines of the Aegean typically produce oils with a hint of peppery citrus, and Angelos Olive Oil is no exception. Meral suggests pairing their zesty variety with traditional fare like Turkish shepherd's salad, grilled fish, artichokes, or fava bean paste, dishes that bring a touch of the region's ancient pastoral heritage to the dining table. "This is our land, our home, our sanctuary," says Meral. "We're not trying to maximize production or profits, we're just trying to give the land and its produce what it deserves." ¹⁶

工厂的计划去找 Han，希望建造一座既融入环境，又符合传统低科技设备的榨油设施。使用混凝土、镀锌钢、铜与火山石等材料，便可让这座加工厂犹如隐身于大自然中，又非常易于维护。

经过两年取得文化遗产改建许可证的时间，再加上一年的建造，Angelos 加工厂总算在 2015 年开始营运。Onur 统筹 Angelos Olive Oil 果园的农业工作，妻子管理金融财务，最近刚大学毕业的女儿则负责市场营销。厂内配有会客室、贩卖部与办公室。

加工厂采用重力与自然真空方式，而非电力泵来输送成品油到储存槽。成品油不会经过任何塑胶管道，储存槽温

度也被控管在 18 到 20 度。橄榄送进厂内，先经过石头的碾压，接着在不超过 27 度的环境低温搓揉。Onur 表示：「简单来说，我们尽可能地温柔对待自产的橄榄与从中榨取的液态黄金。」

白浪滔滔的爱琴海岸所孕育的橄榄树，榨出的橄榄油通常带有辛辣柑橘香，Angelos Olive Oil 果园也不例外。Onur 建议以他们的美味橄榄油来搭配传统小吃，例如土耳其牧羊人沙拉、烤鱼、洋蓟或是蚕豆酱等富有古老本土乡村文化的料理。Onur 说：「这里是我们的土地，我们的家，我们的避风港。我们不追求最大的产量或利润，只想要给这里的土地与农产一份该有的尊重。」¹⁶