

堅持天然高品質 永不妥協的 Dorian 橄欖油



點選以觀看影片

豐富產量 造就優質希臘橄欖油

2014年秋冬，在即將進入尾聲的橄欖採收季中，地中海產油國可謂幾家歡樂幾家愁。根據國際橄欖油協會(IOC)的統計，西班牙、義大利這兩個主要橄欖油產區，由於2014年橄欖開花期間天氣太熱，影響到橄欖著花和授粉的情形，果實成長期的夏天又逢多雨，造成果蠅橫行，吃掉不少橄欖，使得兩國的產地紛紛傳出減產，其中西班牙的產量大減50%，義大利則減產約35%，供油的質和量皆拉出警報，連義大利的食安單位都站出來提醒民衆嚴防混油。

反觀希臘、土耳其等東地中海國家，2014年的收成比前年好，供油的質和量都相對穩定，尤其是希臘的拉科尼亞地區，在農會組織的產銷制度下，小農們得以用公平合理的價格提交高品質的橄欖，使得農會自創品牌的Dorian橄欖油維持著一貫的水準。

走進拉科尼亞農會的包裝廠，裝瓶線上一瓶瓶橄欖油正排列整齊地等待自動化作業包裝。農會產銷部經理Jordan說，拉科尼亞人非常以高品質的特級冷壓橄欖油自豪，所以從來不會一大桶一大桶的賤賣，農會生產的油不會賣給其他油商，只專注零售市場，以1公升的瓶裝和5公升的鐵罐裝來銷售。就算外銷海外的產品，每一瓶也都在當地包裝完成再出口，所以完全可以確保品質，不論市場的價格如何波動，都不會影響到Dorian的堅持。

就是這樣的堅持，讓Dorian橄欖油在到處延燒的食安風暴中顯得彌足珍貴。在拉科尼亞，純淨天然的橄欖油不只是食品，更是一種傳統和生活方式。Jordan開玩笑說：「千萬不要小看傳統對希臘人的意義。土耳其人統治了希臘幾百年，都沒能讓我們從東正教改信伊斯蘭教。更何況小小的市場波動？」

在希臘，沒有人會懷疑Dorian橄欖油有劣油混充，每一瓶特級冷壓橄欖油的金黃色液體裡面，都流動著來自科拉尼亞純淨自然風土，無可取代的營養和風味。這份上天賜予的珍寶，拉科尼亞人世代享用著，他們也希望，藉由農會的傳承和堅持，拉科尼亞的子孫能永續享用。



希臘人的 橄欖油養生哲學

在希臘拉科尼亞灣邊的一家餐廳，觀光客們正悠閒地享受著海景和美食，餐桌上擺滿了炸花枝、烤沙丁等當地盛產的海鮮料理，還有希臘最有名的番茄黃瓜沙拉、蜂蜜肉桂捲。餐廳老闆很驕傲地宣稱，所有的食材都來自當地天然現捕現採，而且全部用橄欖油烹調，「在希臘，我們只吃最新鮮健康的橄欖油。」

希臘人愛吃橄欖油是有名的。在他們的飲食中，橄欖油是整個料理的基調，不論煎、煮、烤、炸，做甜點、拌沙拉，都少不了橄欖油。曾經有人統計過，希臘每人每年消耗大約20公升的橄欖油，是其他國家平均值的4倍。

「我們吃橄欖油已經有超過4000年的歷史了！全世界恐怕沒有人比希臘人更懂得怎麼吃橄欖油。」一名當地的美食愛好者如此闡述著他對橄欖油的偏愛。代代相傳的飲食經驗，讓他們學會善用這種上天恩賜的禮物。所以儘管希臘曾經淪為羅馬帝國的一省，也曾經被土耳其統治過將近四百年，但在飲食上仍然保有自己的特色。





有名的希臘沙拉，希臘人每餐不可少的開胃前菜。



葡萄葉肉捲，讓人食指大動。



希臘飲食中，橄欖油是整個料理的基調，不論煎、煮、烤、炸，都少不了橄欖油。



希臘人用來佐餐的黃瓜優格醬(Tzatsiki)，其中優格和橄欖油扮演關鍵角色，醬料的風味完全來自其中。

有名的希臘沙拉，用新鮮綠色蔬菜和番茄、小黃瓜為底，點綴些許甜椒、洋蔥，再加上希臘特產的費塔乳酪，最重要的，是要淋上大量橄欖油和少許檸檬汁，所有的食材取自大自然之外，橄欖油的滑潤油脂把所有食材的風味巧妙地融合在一起，是希臘人每餐不可少的開胃前菜。

另一道希臘人用來佐餐的黃瓜優格醬(Tzatsiki)，用小黃瓜加上優格、橄欖油、檸檬汁、蒜、鹽調製而成，其中優格和橄欖油扮演關鍵角色，醬料的風味完全來自其中。

其他如烤肉串(Souvlaki)、葡萄葉肉捲(Dolmathes)、鷹嘴豆泥(Hummus)等，樣樣都讓人食指大動，吃過以後就念念不忘，它們的共同特色是，作法都很簡單，美味的要訣則在於大量使用新鮮的天然食材，然後用橄欖油烹調。

如果到過希臘，就會知道希臘人每餐都吃得很豐盛，而且就像所有地中海國家一樣，希臘人的飲食無肉不歡，海鮮更是隨手可得的新鮮食材，然而他們在享受美食之餘，卻很少有人擔心代謝系統的疾病，因為他們知道，這樣的飲食，他們的祖先已經吃了幾千年，要健康，祕訣就藏在橄欖油裡。



拉科尼亞生產的Dorian特級初榨橄欖油，在台灣僅由台灣安麗代理推廣。