

DINING ROOM

HIŠA FRANKO BY ANA ROŠ

阿爾卑斯山下的最佳女主廚

來自阿爾卑斯山腳下的斯洛維尼亞最佳女主廚 Ana Roš，以在地天然食材，烹調出源自傳統與在地風土的創新料理，並以料理實現最迷人的美味外交。

Text_Lilias Lee

Photo_Hiša Franko (Photo by Suzan Gabrijan)



2020 年時，米其林指南首次將中歐斯洛維尼亞共和國納入評鑑範圍，其中由 Ana Roš 擔任主廚的 Hiša Franko，一入列就獲得米其林二星與米其林永續發展獎的肯定，並成為中歐地區星級最高的代表餐廳。雖然一直到 2020 年才正式摘星，但 Hiša Franko 的美味早在更早之前，便已名聞遐邇，Ana Roš 更時常獲邀出國參與各項料理交流工作。包含在 2012 年時，Ana Roš 便與其他國際頂尖廚師一同參與環保料理活動「Cook It Raw」，並成為該活動第一位邀請的女性主廚。2015 年時，Ana Roš 也參與了 Netflix《主廚的餐桌 Chef's table》第二季的拍攝，並隨著這一系列紀錄片在 2016 年播出，讓來自世界各國的旅人和饕客接續慕名而來，並讓 Hiša Franko 成為斯洛維尼亞最具國際認知度的美食地標。在 2017 年時，Ana Roš 更獲選 The World's 50 Best Restaurants 最佳女主廚，成為阿爾卑斯山腳下最當之無愧的美味魔法師。

1. 自學成材的 Ana Roš，以料理實現她曾經懷抱的外交夢。
2. 被綠意環繞的 Hiša Franko，除了是一間高級餐廳，同時也是一間提供有 10 間客房的鄉村旅館。
3. 在 Hiša Franko 的粉紅色建築後，便是景色原始的高山和森林。
4. 垂掛式的餐桌燈，投射出柔和的光影，增添浪漫的用餐氣息。
5. 在 Hiša Franko 餐廳裡，以磚紅色牆面、原木地板和木質桌椅，妝點出溫馨的空間氛圍。





2

從以外交官為職志，到自學成頂尖主廚

1972 年出生在斯洛維尼亞 Nova Gorica 的 Ana Roš，年少時曾是南斯拉夫國家滑雪隊的一員，並且有過長達 10 年的運動員經歷。到了大學時，原本以外交官為職涯目標的 Ana Roš，選擇前往義大利求學，並主修國際外交。學業成績優異的 Ana Roš，甚至精通 5 國語言，然而看似即將水到渠成的外交官之路，卻在她遇到她先生 Valter Kramar 後發生了改變。為了和丈夫一同接手婆家位於邊境小鎮 Kobarid 的餐廳事業，Ana Roš 放棄了成為外交官的機會，並且硬著頭皮走入廚房，開始她自學成材的廚藝之路。

由於斯洛維尼亞在 1991 年獨立之前，曾經歷過很長一段時間的共產獨裁統治，因此當地對於料理的創新作為，並沒有很高的接受度，這樣的歷史文化背景，也一度讓 Ana Roš 的創新之路走來特別艱辛。從未受過專業廚藝訓練的 Ana Roš，一開始曾經歷老主顧流失、員工出走的挫折，然而她並沒有因此放棄，反而不斷從錯誤中學習成長。Ana Roš 除了到圖書館研究各式料理書籍，探索各種料理方法，並且從傳統料理文化中汲取創新靈感，她和擔任餐廳侍酒師的 Valter Kramar，也不時到各國著名餐廳用餐取經，到後來她也利用多次出國工作的機會，不斷深化自己的料理技術，並為自己的料理帶入更多有趣的想法。就在 Hiša Franko 一點一點在國際間發出光芒後，斯洛維尼亞人也開始喜愛上她的創新料理，Ana Roš 不僅讓斯洛維尼亞料理登上國際舞台，她更可以說是引領斯洛維尼亞料理改革的代表人物。



3



4



5



採用零碳足跡食材，烹調在地風土美味

被零汙染天然美景環繞的 Hiša Franko，一直奉行著「尊敬自然、順應自然」的理念。這片一望無際的自然天地，不僅是 Ana Roš 的家園，更是她的靈感泉源與創新動力。堅持採用當地天然食材的 Ana Roš，花了將近 10 年的時間，才慢慢找回許多被遺忘的食材，現在她則是與理念相同的 60 多位在地小農，發展出互惠的零碳足跡食材供應鏈，以料理擁抱自然、擁抱永續未來。

使用在地食材，除了環保永續，更在於希望透過她的料理，讓全世界認識到斯洛維尼亞的優質食材，以料理來為斯洛維尼亞進行國民外交。從生產於海拔 2,000 公尺的乳製品、鄰近山區的羊肉、當地牧場的牛肉、附近河流裡的大鱒魚，到野生香草花卉、蜂蜜、野果，甚至是熊肉，Hiša Franko 所使用的食材，不僅擁有純淨有機的優質美味，並且述說著當地的風土故事，透過品嚐 Hiša Franko 的餐點，就能從味蕾認識當地自然的美好與活力。

除了呈現食材純粹的滋味，Ana Roš 也擅長透過軟硬、冷暖的交替質地，以及苦酸、鹹甜的對比口味，來為味蕾帶來驚喜。Hiša Franko 今年的餐點則包含有，搭配海藻凍和野生豆瓣菜的煙燻牛舌、搭配上黑土豆和松子的鳳尾魚、以野生香草花朵提味的高山鼩鼠肉和玉米餅、熊掌栗子餃子，以及加入煙燻鱒魚子、野生韭菜和熟成起司的法式炸麵包等，甜點則有日本虎杖雪酪佐桃子。這一系列充滿在地風味的餐點，也以簡約樸質的器皿裝成，調和出與自然相融合的美味饗宴。

令人難忘的溫馨感，則是 Hiša Franko 另一個迷人之處。Hiša Franko 是 Ana Roš 的家，是她和家人生活、工作的地方，因此這個遠離喧囂的餐廳，除了坐擁無盡美景，更飽含著家一般的溫馨，如此有愛的用餐氛圍，也讓前來用餐的賓客感到親切放鬆，並且如遠道朋友般備受款待。¹



1. 充滿在地風土滋味的熊掌栗子餃子，配上 Hiša Franko 獨家的森林系清湯。
2. 佐海藻凍和野生豆瓣菜的當地產煙燻牛舌。
3. Hiša Franko 目前擁有約 40 個人的工作團隊，所有員工都同樣熱愛自然，嚮往 Hiša Franko 崇敬自然的料理哲學。
4. Hiša Franko 會將採購來的高山起司，放置在自家的起司熟成室，等候起司散發出濃郁的陳年香氣。
5. 加入煙燻鱒魚子、野生韭菜和熟成起司所製作出的法式炸麵包，直接以原木為餐盤，展現美好的自然氣息。



3



4



5