



颜色金黄、皮层酥脆的咖啡鸡。

爱吃鸡的海南人，把鸡和各种本地食材相结合创新推出各种口味，从椰子奶炖鸡、椰汁咖喱鸡、地胆草鸡汤到咖啡鸡，都是海南本地餐饮不断创新的品种。澄迈咖啡鸡，巧妙地将鸡放入咖啡中浸泡后再烤制，兼具鸡肉的滋补和咖啡的香气，成为澄迈的一道特色菜肴。

咖啡鸡肉嫩骨酥，细细嚼之有股浓浓的咖啡焦香在口腔里化开，久久回味。吃完之后，再喝上一杯香浓的福山咖啡，自有一番暖意上心头。

海南向有“无鸡不成宴”之说，上到星级酒店的高级宴席，下到寻常百姓家的餐桌，鸡是一道必不可少的菜肴。海南人吃鸡也吃出了多种花样来，从最平常的白斩鸡到烤鸡、盐■鸡、猪肚包鸡、椰子奶炖鸡等等。

爱吃鸡的海南人，把鸡和各种本地食材相结合创新出各种新口味，从椰子奶炖鸡、椰汁咖喱鸡、地胆草鸡汤到咖啡鸡，都是海南本地餐饮不断创新的品种。澄迈咖啡鸡，巧妙地将鸡放入咖啡中浸泡后再烤制，兼具鸡肉的滋补和咖啡的香气，成为了澄迈的一道特色菜肴。

珠联璧合 养生滋补两不误

提起咖啡，在中国多数人心目中，它是舶来品，和茶叶不能相提并论。然而咖啡虽然味苦，但具有特异香味，咖啡中含有的咖啡因，有刺激中枢神经，促进肝糖元分解，提高血糖的功效。适量饮用可以使人消除疲劳，恢复体力，振奋精神之效。所以咖啡向来是旅途中游客的首选饮料。

咖啡豆除了研磨煮成香醇的咖啡，最常见的就是做成咖啡蛋糕，或是放入冰品中成为咖啡口味的饮料或冰激凌，其实，咖啡还可以用作食材，制作菜肴。

海南人对吃鸡有种根深蒂固的情结。对鸡的喜爱让海南人创出了很多吃鸡的新花样。从最平常的白斩鸡演绎出烤鸡、盐■鸡、猪肚包鸡、椰子奶炖鸡等等。而海南传统的吃鸡烹饪方法除了白斩鸡外，选用最多的就是椰子和鸡的搭配组合，如椰子鸡盅、椰子奶炖鸡、椰香文昌鸡、椰茸■子鸡、椰汁咖喱鸡……

据医学和营养学家研究发现，鸡肉、鸡汤中含有人体所需要的多种氨基酸，可以有效地增强人体的抵抗力。当然，食鸡之乐远不仅因为它具有食疗的功效，“无鸡不成宴”早已成为酒桌宴席上的老规矩。在旅途中，鸡无疑是最容易找到的美食之一，从重庆的辣子鸡，再到杭州的叫花鸡，海南的白斩鸡，无不拥有着各自因历史沉淀而滋生的魅力。

在这个讲究健康养生的年代，花果或是植物入菜，成为了养生的代名词，但你可能不知道，咖啡不仅可以煮来喝，更可以入菜——以福山咖啡和本地土鸡作为基本食材做出的咖啡鸡，便是一道滋补和养生两不误的美味菜肴，其独一无二的风味，让人回味再三。

推陈出新 咖啡烤鸡风味佳

2月9日下午，记者来到澄迈福山的一家酒家，亲身感受了咖啡鸡的制作过程。据介绍，从2005年开始，咖啡鸡就是这家酒家的主打特色菜之一，当时酒家的厨师受椰子奶炖鸡的启发，利用澄迈的特色产品福山咖啡作为食材烹饪，创新推出了这道咖啡鸡菜肴。

咖啡鸡的做法颇为讲究：首先是将咖啡煮沸

后，倒入十三香、盐、白糖、味精等调料并搅拌均匀。取一只3斤左右肥瘦适中的土鸡现宰后放入冷却后的咖啡汤中淹没过身，浸泡2个小时后咖啡的香味即可浸透土鸡的全身。

最初的烹饪方法是将福山咖啡鲜豆塞进鸡肚里烘烤，到现在改进为将鲜鸡放入咖啡汤中浸泡，咖啡的焦香更加深入渗透进鸡肉中。

因为咖啡鸡的主要工序是烘烤，所以选材十分重要。主厨叶秀贵介绍，这道菜选用的必须是本地土鸡，重量不超过4斤，不能太肥也不能过瘦，太肥烤制会油腻，太瘦则会肉质干硬，土鸡在咖啡中必须浸泡足2个小时才能彻底地入味。

浸泡2小时后，土鸡已经被浸泡成了淡黄色，发出淡淡的咖啡香味。这时将土鸡取出，在鸡肚里涂抹上由海南米酒、胡椒粉、蒜头、生姜、豆瓣酱、芝麻油等调制成的调料。然后将土鸡勾起用沸水浇透至鸡皮变成明黄色。

为了让咖啡鸡有咖啡般的金焦黄色，色香味俱全，叶秀贵制作咖啡鸡还有一个秘方，就是给鸡身上色。把醋、糖等调料搅拌均匀后往土鸡身上浇淋上色，再将土鸡吹干后放入炭炉中烘烤25分钟左右便可出炉。

咖啡鸡整个制作过程需要3至4个小时，各种调料的把握和浸泡、浇淋、烘烤的掌控都必须到位。

经过层层工序后出炉的咖啡鸡，外观饱满，颜色焦黄，皮层酥脆，肉质洁白。浓香扑鼻，闻起来有股香甜和盐咸混杂的咖啡焦香味。

和传统的烤鸡不同，这道浸泡咖啡入味的咖啡鸡，吃起来鸡皮油亮酥脆，滋滋作响，鸡肉细嫩鲜美，骨头香酥，细细嚼之有股浓浓的咖啡焦香在口腔里化开，久久回味。再配上一碟红油的香辣酱，香辣等各种口味混杂，令人欲罢不能，吃完一块又一块。吃完之后，再喝上一杯香浓的福山咖啡，自有一番暖意上心头。

咖啡鸡推出后受到了广大顾客的青睐，很多客人是专门为咖啡鸡而来。由于咖啡鸡的烹制时间较长，工序繁多，要想确保能吃上，还必须提前预订。“客人吃了都说好吃，有些客人专门从海口赶来打包回去。”酒家厨师叶秀忠说。

原汁原味 琼菜文化美名扬

提起琼菜，人们的第一感觉就是原汁原味，琼菜大多取料于本地特产，味以清鲜为首，注重原汁原味，讲究清淡。很多人认为最能体现出琼菜原汁原味之精髓的当属海南四大名菜文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹。

作为粤菜的一个支系，琼菜在烹饪方法上和粤菜有很多相似之处，但琼菜独具特色的地方在于善用海南地域特色食材。比如这道咖啡鸡，将澄迈本地的咖啡和土鸡相结合，从最初的将咖啡鲜豆塞入鸡肚内烘烤改善的将鲜鸡放入咖啡汤中浸泡，一步步的创新改进都体现出了琼菜餐饮的新变化。

对于咖啡鸡的这种新尝试，叶秀贵认为，这道菜的创新即符合现代人口味和消费思想的改进。所谓“食不厌精，脍不厌细”，随着经济水平的提高，人们在饮食上的要求也进一步提高，不仅要求健康养生，更要精细味美。

2010年，第十一届中国海南岛欢乐节在福山咖啡文化风情小镇成功举办，作为当地最具咖啡特色的美食，咖啡鸡借助欢乐节这一平台得到了更多外地食客的青睐，它那焦香浓郁的咖啡味和鲜嫩不失韧劲的口感，让很多游客赞不绝口。



色香味美的澄迈咖啡鸡和佐料。



咖啡鸡制作前需浸泡在咖啡中2小时以上。

福山咖啡鸡：

咖啡香沁鸡肉美

文/见习记者孙慧

海南日报记者李冰

图/海南日报记者李英挺