



椰肉配料

久居海南之人，只要提起椰子和文昌鸡，多少能够联想起一些美味的菜肴来：椰子鸡盅、椰子奶炖鸡、椰香文昌鸡、椰茸焗子鸡、椰汁咖喱鸡……椰子和文昌鸡这两种最能体现海南特色的食材组合，在海南餐饮业界中一直占据着重要位置。而这两种食材也被海南充满创新精神的大厨们不断改良。椰子鸡汤，这是最近在海

口、文昌等海南酒店悄然兴起的创新产品，她那清淡甜美的海南之味，令食客回味无穷。



椰子鸡汤与蘸酱配料。



色香味美的椰子鸡汤。

椰子与文昌鸡的海南之恋

文／见习记者 符王润 海南日报记者 吴棉 图／海南日报记者 张杰

椰子鸡汤煮滚后，加入文昌鸡块。

恋恋清甜海南味

海南素有“无鸡不成宴”之说，吃鸡首选海南四大名菜之首的文昌鸡。在两位海南餐饮文化专家梁安熙和符国鑫合著的《文昌餐饮文化》一书中介绍，据文昌县志记载，文昌鸡已有 400 多年的历史，早在清朝文昌县城已有经营文昌鸡饭的饭店。

而说起琼菜，椰子也是一道重要食材，海南省琼菜研究中心副主任云大新介绍，虽然椰子入菜的历史已无据可考，但作为一种营养丰富的果实，椰子开始被人食用时就已经开始作为菜肴了，它作为食材的用途十分广泛，可作菜肴、小吃、果品，亦可加入饭食。

于是，就如一场恋爱，当两种独具海南特色的食材经过厨师们精心撮合，迸发出了火花。文昌鸡和椰子之恋经过四代厨师之手，延绵上百年。

云大新介绍，最早利用文昌鸡与椰子做出第一道椰子鸡盅的，是上世纪三十年代老牌琼南酒家的名厨覃启杰，人称“琼南四爹”。自琼南四爹发明出这种新菜式后，文昌鸡和椰子结合的菜式便不断涌现，最终形成了以海南椰子鸡盅和椰子奶炖鸡为代表的文昌鸡和椰子相结合的系列菜肴。这种菜肴也被视作最具海南特色的佳肴，被用于款待过历史上许多重要人物。从民国时期的国民政府行政院院长宋子文，到解放后国家领导人刘少奇、周恩来、朱德等，再到改革开放后的一大批国家领导人和外国首脑、贵宾，都享用过这种美味。

清甜鸡汤暖如家的味道

12月末的一个傍晚，龙昆南路的一家椰子鸡汤店人满为患。这家店的主打菜，便是椰子鸡汤。

与其他炖、焗、蒸等做法相比，椰子鸡汤更倾向于保留椰子和文昌鸡的原味。它采用加入椰肉和珍珠荸荠的椰子水和泉水作为汤底，倒入剁成小块的文昌鸡稍加煮沸后即可。这种汤底除了加入少许盐外，几乎不再添加任何调味品，更加突出椰子水的原汁原味。除了文昌鸡，食客们还可以根据个人爱好点上其他配菜加入其中。而店家提供的配菜也颇有讲究，大体上都属于口味清

淡，颜色较浅的食物，如莲藕、淮山等。该店总经理曾海说，这主要是为了保证汤底清淡的口感和淡雅的颜色。“像番茄这样的配菜我们就会不推荐。因为番茄有酸味且颜色太深，会让汤底变酸，还会让汤变红。”

椰子鸡汤重要的是突出食材本身的自然香味，因此选材极为重要。从事了 20 多年烹饪工作的曾海介绍，做这道菜，椰子不能太老，也不要太嫩。同时，这种椰子还必须是晴天正午时分采摘下来的，椰子水才会最清甜。曾海说，这个经验是海南人祖祖辈辈流传下来的，打他小时候就早已悉知。而文昌鸡则选择 3 斤左右的，荸荠要选择香糯的珍珠荸荠。

椰子鸡汤早在十几年前就已经存在。在文昌、万宁兴隆等地，有些坊间百姓会用椰子水当汤底来焖鸡肉。“但这往往仅限于家庭吃法，并未形成市场。”今年 4 月，曾海带领一个 6 人团队，对这种民间做法进行了多达几十次的反复实验，从汤底泉水与椰子水的比例、荸荠和椰子肉的分量，再到文昌鸡的剁法一一进行调整，最终寻得了比例最为合适的配方，并于今年 9 月在海南率先推出椰子鸡汤这道菜。

这道看上去简单的椰子鸡汤，制作工序却并不简单。在食店厨房，海南日报记者亲身感受了这道椰子鸡汤严谨的制作工序：椰子水和泉水用量杯分别量好，用秤量出椰子肉和荸荠各一两，将文昌鸡统一切成 2 厘米左右的小块，去除鸡的脂肪，整齐地码入瓷盘中。待客人入席，厨师便将椰子水和泉水注入一口大砂锅，放入椰子肉和荸荠，加些许盐，上桌，加热，待汤底煮沸后方可添入鸡肉，看准时间煮上 6 分钟后便要起筷开动。

曾海说，除了制作工序，吃的方法也十分重要。“必须要在汤底沸后才能加入鸡肉，因为鸡肉遇沸水后会马上收缩，肉的质感会很好。鸡肉也不能煮得太久，否则就不够鲜甜。”

与其他经长时间熬出来的味道浓郁的汤底不同，只经烧沸的椰子鸡汤，清甜可口，香而不腻。椰子肉芳香滑脆，珍珠荸荠粉糯，鸡肉鲜甜且皮脆肉弹。

旅居海口的四川女孩张馨月喜欢带着外地朋友去喝椰子鸡汤。今年 11 月，海南的一位朋友带她第一次品尝了椰子鸡汤。“现在外地朋友想吃海南特色菜，我就推荐它。椰子鸡汤喝起来甜丝丝的，感觉到暖暖的如家般温馨。”

期待提升琼菜品质

将文昌鸡和椰子融合制作出美味佳肴，是海南老一辈厨师们多年追求的目标和愿望。在经历了百余年后，这种菜式已经过了四代师傅的传承和开发。如今，对于这种菜式的发展，云大新希望新一代的厨师们应该承担起提升原有菜肴品质和开发新菜肴的重任。

研究了多年的海南饮食，云大新心目中的文昌鸡和椰子都具有一种特别、优美的香。他认为，发展文昌鸡和椰子相结合的菜肴，必须要找准两者的切合点，要能够保留两者的特点：既要有文昌鸡的特色和味道，也要有椰子的美味。若是既品不到文昌鸡的味道，又尝不出椰子的香味，这道菜可谓是十分失败了。

对于椰子鸡汤的这种新尝试，一直提倡要大力传承并将琼菜发扬光大的云大新觉得这种努力十分值得鼓励。但对于这道菜，他也表示了自己谨慎的态度：“但是，一道菜的成功并不是一两年就可以下定论的。它需要时间的考验，也需要同行、专家和消费者的一致认可。”



椰子鸡汤，利用海南本土椰子与文昌鸡精心配制而成。