



昌江石碌镇石野咖啡馆推出的山兰美式。

花香／果香／酒香 · 风味海南咖

海南日报全媒体记者 刘阳秀

你今天喝咖啡了吗？中秋过后，海南午后的微风里少了几分夏热的黏腻。在这渐凉的天气里，无论是捧一杯热咖啡，还是吸一口冰美式，都能品味到属于这个季节的闲适和自在。

在海南，咖啡不只有“苦与涩”的单一表达。山野间的花香、田埂上的稻香、枝头上的果香……不同的海南风物与咖啡碰撞融合，酿造出层次丰富的味觉惊喜，也提供触摸这个季节的另一种方式。



孙婧在制作咖啡饮品。

木棉、山兰入咖，慢品小镇风情

在昌江黎族自治县石碌镇，石野咖啡馆正以“青春”“随性”等标签，成为当地居民和外来游客以咖会友的“社交平台”。在这家250平方米的温馨小店里，墙上挂着动漫海报、拍立得照片与拉布布画作，橱柜和吧台上摆着精致酒瓶与个性摆件，看似混搭的布置，营造出不受拘束的氛围感。

“你这里最后要轻轻拉一下，才能勾出完整的形状。”近日，一节咖啡拉花教学课在石野咖啡馆进行，海南日报全媒体记者看到店长孙婧时，她正忙着手把手教学员拉花的正确手法。

孙婧告诉记者，要做“代表昌江的咖啡”，得跳出传统框架。2024年初，她与两位密友合伙开了石野咖啡馆，并赶在春节前开业。彼时也是昌江木棉花开始绽放的季节，旅游旺季的人潮让这家店“吸粉”不少。看着山野里热情似火的木棉花，孙婧突然有了灵感：能不能把木棉花放进咖啡里？“木棉冷萃”的创意，就此诞生。

为了不破坏咖啡与木棉花的本味，这款饮品的制作格外讲究：用晒干的木棉花熬煮成茶，再与冷泡好的咖啡液按1:1的比例融合。不过，木棉花作为一味中药，煮出的茶水难免有点“药味儿”，为此，孙婧加入少量白砂糖，让口感多了几分清甜。

咖啡液的调配更加用心。为使口感柔和不涩，孙婧尝试了不同品种的咖啡豆，最终选择以罗布斯塔与阿拉比卡混合，“当时就想着降低苦涩感，反复调试了好多次，才找到满意的口味”。

木棉冷萃推出后不久，孙婧又将目光投向了昌江本土的山兰酒，一款“山兰美式”很快成为菜单上的新品。不同于木棉冷萃“茶咖各半”的平衡，为了突出米酒的醇香，她在制作山兰美式时特意增加了山兰酒的比例。

如今的石野咖啡馆，早已超越了“咖啡店”的定义。这里是昌江夜校的临时课堂，是生日宴、朋友聚会的举办场所，还办过热闹的Cosplay团建活动，成为小镇青年释放个性的一方天地。今年6月，石野咖啡馆入选共青团海南省委评选的2025年海南“青春小店”。这份认可，不仅是对3位创业女青年的肯定，也给了这家小店继续前行的动力。

“未来还想多用些昌江本地食材，做出我们小镇独有的咖啡风味。”孙婧说，或许以前年轻人一提到回石碌会觉得没什么地方可去，“现在有了”。

鲜果撞美式，一口尝尽田园味

除了花香和酒香，咖啡可否飘出果香？在澄迈县金江镇华成路这条不算热闹的街道上，一家名为“凤梨部落”的咖啡店给出了答案。在这家南洋装饰风格的小店里，老板娘王雅丽用一杯带有凤梨甜爽的冰美式，把澄迈的田园风味装进咖啡杯。

“现在咖啡行业很卷，想做出差异化，就得结合自己的优势。”王雅丽分享道，以往澄迈咖啡店多卖传统福山咖啡，而她从事与凤梨相关的工作，所以从去年开始便尝试将凤梨与咖啡“绑”在一起，调制出具有鲜果风味的冰美式。

对于产品名称，王雅丽用心琢磨，最终将其命名为“凤栖美式”。“‘凤’字取自凤梨，‘栖’则有停留的意思，希望这口鲜爽能让人回味驻足。”她解释道。

今年3月，“东方甄选看世界”海南行活动走进澄迈时，王雅丽在产品推介环节特意为俞敏洪递上了一杯凤栖美式，并得到了对方的认可。王雅丽在手机上给记者展示了一个视频号的作品：画面里，俞敏洪喝着一杯鲜味十足的冰饮，连连点头称赞。名人效应让“凤栖美式”渐入大众视野，如今它已成为店里“上桌率”最高的饮品之一。

咖啡“出圈”的背后，是对原材料的严格把控。为了确保凤栖美式的纯正风味，王雅丽坚持用本地凤梨鲜榨成汁，再倒入新鲜萃取的本地咖啡原液。“我们不用浓缩或勾兑的果酱、果糖，只要鲜果的原汁原味。”她说。

现在的凤梨部落，早已不满足于“凤梨+咖啡”的组合。王雅丽还尝试把荔枝、柚子、福橙等澄迈鲜果融入咖啡，让消费者品尝“果香咖啡”时又多了几种选择。

这家小店不断为顾客带来新的味觉体验，用实际行动诠释店内墙上贴着、灯牌上挂着的那句

广告语——“享受酸甜悠然的生活”。

椰油融咖啡，更香滑、有回甘

若你以为海南咖啡只藏着花香、酒香与果香，那便忽略了琼岛最具代表性的“椰味”惊喜。在保亭黎族苗族自治县什玲镇，海南保亭椰泽坊食品有限公司（以下简称椰泽坊）另辟蹊径，将本土椰子油与罗布斯塔咖啡豆相融合，推出了独树一帜的“椰香清咖”。

咖啡加入油岂不是会油腻？椰泽坊用独特工艺打消了这份疑虑。“我们在前期处理咖啡豆时就加入了椰子油，冲泡时所用的咖啡粉已经是合二为一的成品，看不到油状物。”椰泽坊营销总监冷长江解释，这样的工艺设计既能去除罗布斯塔豆本身的酸涩感，又能让其苦味减半，泡成的饮品入口更顺滑、有回甘。

冷长江介绍，椰泽坊生产椰子油已十余年，是全国较早做椰子油的企业。为了进一步提升品牌竞争力，2019年公司团队萌生了一个念头：让核心产品椰子油与咖啡“跨界合作”，看看有什么意想不到的效果。

说干就干。椰泽坊很快与海南大学食品科学与工程学院开展合作研究，经过多次实验调试后成功推出椰香清咖。“它低糖低奶，无需添加其他配料，喜欢喝美式的人不容错过。”冷长江对这款主打产品充满信心。

有趣的是，在椰泽坊自营的咖啡厅里，还有一种“椰油咖啡”的喝法。与前者相比，椰油咖啡是直接加入油，会散发出更浓郁的椰香味。“这种喝法更适合爱喝浓咖啡的咖友。”冷长江说。不过在他心里，还是更偏爱椰香清咖，“因为椰油咖啡工序简单，其他咖啡店也可以买椰子油自己制作，但我们采用精细工艺生产的原创产品别人无法复制”。

如今，椰香清咖已成为保亭当地咖啡圈的亮眼名片，连续多年亮相冬交会、消博会等展会。“我们没有停下研发的脚步，几乎每年都会推出新的风味产品。”冷长江对记者说。

海南咖啡里的本土风物，远不止这几种。这份藏在咖啡杯里的“舌尖惊喜”，还会不断焕新升级。■

石野咖啡馆的木棉冷萃。
本版图片均由受访者提供

澄迈金江镇凤梨部落推出的凤栖美式。