

近日，椰城海口热门景点——骑楼老街的一个椰子摊火了，引发当地市民和游客的热议。样貌出众的椰小仙摆摊卖椰子，开椰子蛋的手艺惊艳众人，她手拿开果神器帮顾客开椰子蛋，手法自然娴熟，成为骑楼老街最受欢迎的椰子摊。

南国都市报记者  
孙春丽



椰小仙开好了椰子蛋。(图片由本人提供)

## C

### 新时代新营销 吸粉成网红

每天卖椰子蛋就够忙了，咋还搞起了自媒体？椰小仙说，与许多年轻人一样，她也会刷手机看短视频打发闲暇时光。看着别人分享的视频有滋有味，她也跃跃欲试，想分享展示网红椰子蛋制作过程。

“我当时就想着，开椰子蛋需要力气和技巧，我作为一名女生去做这件事情，这会不会就是流量密码呀？然后，我就尝试着发视频，开直播。慢慢地，播放量越来越高，粉丝越来越多。因为有效果，所以我就坚持做下来了。如今，大家对健康越来越重视，生活品质要求越来越高，海南的椰子是纯天然的美食，受到很多人的喜爱，但外地人对海南椰子的认知还不多，我觉得做海南椰子的推广是一件有意义的事情。”椰小仙说。

于是，椰小仙开始拍一些视频上传到自媒体账号上，刚开始并没有太多人关注。为了让自己上传的作品更精美、更吸引人，她开始学习视频编辑技术。初期，她遭遇了各种“翻车”，要么字幕大小把握不好，要么音乐节奏对不上号。

渐渐地，椰小仙发现，网友们特别喜欢看她花式开椰子蛋，这些主题的视频点击量都非常高。“再穿搭一些当下流行的国潮风格的服饰，大家也很喜欢，都来和我拍照合影、拍视频，这样我的生意自然就好了很多。”椰小仙说。

随着粉丝量猛涨，椰小仙火了，自媒体也做得越来越有激情。椰小仙的作品被不少网友喜欢，从省外来过冬的“候鸟”张阿姨称，她一直在关注椰小仙的作品，因为很有趣，有点佩服小姑娘，这次从北京回来海口，特意到骑楼老街打卡拍照，顺便买椰小仙的椰子蛋来尝尝鲜。

在椰小仙心里，有个干活的标准——能干多好就干多好。“我还年轻，需要不断尝试、学习，从而突破自己。现在大环境这么好，我们年轻人应该尽情挥洒汗水，去实现自己的梦想。”椰小仙说。

## A

### 95后小姑娘 一天开200多个椰子蛋

在海口龙华区骑楼老街里，有一家名为“手工现开椰子蛋”的网红摊位，摊主“椰小仙”原名叫谢美珍，是一位95后。她的摊位一开，路过的行人尤其是外地游客就围拢过来，看她开椰子，很快白嘟嘟、圆滚滚的椰子蛋就脱销了。“这个小姑娘长得漂亮，开椰子蛋的手法真厉害。”有顾客称赞道。

“卖椰子的店铺很多，但像我这样制作椰子蛋的摊主不多，游客会觉得比较新鲜，对我而言，这算是个手工艺活吧。”椰小仙幽默地说。

1995年出生的椰小仙是广东人，2022年来海南卖椰子谋生，两年来，她天天和椰子打交道。“我看好海南自由贸易港的发展，海南有地理优势和丰富的农产品，我留在海南想通过自身在互联网的流量，将好椰子分享给我的粉丝们。”椰小仙说，椰子蛋也算是海南的一种特色美食，现在售卖椰子蛋的摊位也渐渐多了。她一天能卖出200多个椰子蛋，她的高颜值椰子蛋手法得到了大家的认同和喜爱。

“小美女刀法娴熟，我点赞支持。”游客林女士说，她在看椰小仙花式开椰子蛋的时候，好怕她砍到手，很佩服这个年轻小姑娘吃苦耐劳的精神，坚持练就了一门好手艺。

## 海口95后网红椰小仙 花式剥椰子蛋 一天能开200个

## B

### 苦学手艺 练就花式开椰子蛋

见到椰小仙时，她正站在砧板前，拿着刀花式开椰子蛋。见客人来访，她利索地将开好的椰子蛋来一个花式表演，将椰子蛋高抛再接住，干脆利索地放入碗中递给客人，说道：“这是能喝椰子水也能吃椰肉的椰子蛋。”客人连连称赞其好手艺。

椰小仙开椰子蛋有两年时间了，刚开始是跟着网络视频自学的，一开始觉得很难，通过慢慢练习摸索出了技巧，很快就熟能生巧了。

只见椰小仙从椰子堆里取出鲜椰子，“咔咔”一顿操作，1分钟左右就能剥好连肉带汁的完整椰子蛋。

这一操作看似简单，实际上很考验力量、精度和对椰子的熟悉程度，椰小仙刀法相当熟练，娴熟老到地从一颗椰子里取出椰子蛋。

椰小仙说一开始学的时候，还是比

较费劲的，不知道砍崩了多少个椰子，而她是女孩子，力气没有男孩子大，但椰小仙觉得这没啥难的，她苦练手艺，久而久之，手臂也练出了肌肉。

“我手上的疤是剥椰子蛋不小心砍伤留下的，手上长茧已经割掉好几层了。手掌起泡会流血，然后起茧又割掉，再这样重复，我已经习惯了。别看我才85斤，手臂上可是有肌肉的，有力量的。”椰小仙说。

椰小仙说，给椰子蛋美容也是一节“必修课”，还挺需要细心和耐心的，用小刀将椰肉表面上残留的薄皮轻轻刮掉，看起来更圆润更有光泽。最终决定成败的还是将椰子蛋从壳中完全剥离的步骤，尤其是肉薄的椰子，稍有不慎就会把它捅破了。将软刀插入椰壳和椰肉之间，贴着壳与肉的边界，借着软刀的弧度旋转一圈，先揭顶再挖下边，直到完全分离。