



两次上央视 游客不远千里来看她表演

舞椰蛋的“杯美椰椰”为何成“爆款”？



扫码看舞椰蛋

“高一点，再高一点……”2月28日晚，海口骑楼老街中山路一处摊位前，围观游客的欢呼声此起彼伏。人群中央，“杯美椰椰”吴雪身着旗袍，手中的椰子蛋腾空而起，旋转着扬出一道灵动的弧线，又稳稳落入掌心。

这个在骑楼老街舞椰蛋的海南姑娘，近日登上了央视CCTV3《越战越勇》舞台，用一手娴熟的砍椰技艺征服全国观众。而这个新春，无数游客跨越千里，从四川、湖南、广西等地奔赴而来，只为看一场她的舞椰蛋表演，尝一口她亲手砍制的椰子蛋。

从路边摊到央视舞台，从普通创业者到全网追捧的“椰子西施”，吴雪为何火成“新春爆款”？记者走进骑楼老街，在刀光椰影间寻找答案。

□南国都市报记者 韩星

“第一步，先把椰子转晕”

2月28日19时许，吴雪的摊位前已经挤满了人。记者挤进人群，近距离观察这门“上过央视的手艺”。只见吴雪身着一袭素雅旗袍，身姿优雅却动作利落，手中的青椰在掌心快速旋转。

“第一步，先把它转晕”，清脆的话音刚落，砍刀就随即劈向了椰子，“先来一刀，再来一刀，快狠准是精髓，这叫刀刀见肉，刀刀不破肉。”她一边演示，一边向游客讲解，嘴里还时不时冒出几句吉祥话，“有水有肉，快乐长寿！”

砍刀破壳、牛角刀旋肉、修刀整形，动作行云流水、一气呵成。短短1分多钟，一颗青椰便蜕变成浑圆剔透的椰子蛋。

“来一个空中换壳舞椰蛋，接财又接福！要抛3米还是5米？”

游客高喊：“越高越好！”

吴雪扬手一抛，椰子蛋直冲高空，划出一道漂亮的弧线，再稳稳接住。全场瞬间爆发欢呼，小朋友拍手叫好，游客全程录像，直播间弹幕刷屏。

“这绝活儿！太厉害了！”在一旁围观了全程的北京游客李阿姨连连点赞，还和同伴们交流着吴雪的手法。讨论的声音里，也有在电视上看到过吴雪的人，“她手艺特别好，央视都报道过！”

现场氛围一次次被推向高潮，直播间里也同样热闹，有网友惊喜评论说“看见你上央视了”“你是上央视三的那个砍椰子的美女”，吴雪大方向直播间观众发出邀请，欢迎网友来海南现场看表演。

记者在现场观察了一个多小时，发现吴雪几乎没有休息的时间，一边砍椰子、舞椰蛋，一边还要兼顾与游客互动、与直播间观众互动，即便忙得满头大汗，脸上也始终挂着温柔的笑容。

“从年二十三到现在，每天都这样忙，从下午四点砍到晚上十一点多，手就没停过，嗓子也哑了。”吴雪在接受采访时向记者介绍，往年春节也忙，但今年特别热闹，骑楼老街人流量简直翻倍，游客里外地口音的多了，金发碧眼的外国朋友也多了。

让吴雪印象最深的是来自四川的一家人，一对夫妻推着轮椅，轮椅上坐着一位阿姨，等了好几个小时，就为了看自己



“杯美椰椰”吴雪在表演舞椰子蛋。(受访者供图)

表演。“我当时把那个椰子抛得特别高、特别稳，还说了很多吉祥话，接到椰子那一刻，阿姨鼓掌鼓得最响，笑得最开心。”吴雪眼眶微红，“那一刻我觉得，我砍的已经不是椰子，是人与人之间的惦记和牵挂。能让一个素未谋面的人，从那么远的地方专门来看我，这就是我这份工作最大的意义，也是今年春节最温暖我的瞬间。”

二登央视，听取“哇”声一片

“我想大家愿意排队，不单是为了喝那口椰汁，更是为了看我抛接椰子的瞬间，为了参与那种‘哇’一下的惊喜感。”吴雪说，对游客来说，在街头看砍椰子蛋表

演，和摊主互动，是很鲜活的体验。不止是游客，作为手艺人的她自己，也非常期待和享受现场“哇”声一片的瞬间。

在央视舞台，吴雪同样也听到了许多人惊喜的一声“哇”。

“第一次是惊喜，第二次是底气。站在台上那一刻，我心里特别踏实，特别稳。因为我越来越确定：我们海南本土的东西，只要你用心做，做到极致，是真的能被全国甚至全世界看见的。”谈及近日登上央视《越战越勇》舞台的经历，吴雪的眼中满是坚定。

2025年，吴雪首次登上央视农业农村频道《田野欢歌》，在澄迈村潮会的“农创项目路演直播大会”上展示砍椰子绝

技，手起刀落间，让全国观众第一次见识到海南砍椰子手艺的魅力；而这一次登上央视三套《越战越勇》的舞台，她不再有初次的紧张与忐忑，从容地展示着砍椰、舞椰蛋的技艺，惊艳全场。

吴雪告诉记者，由于长期砍椰子，她的手指关节有些变形，掌心还有深浅不一的刀疤，这些都是三年来练手艺留下的印记。“刚开始练的时候，十几分钟才能开出一颗椰子蛋，还经常把椰肉砍破，每天都在亏损，手上添了无数伤口。”吴雪向记者回忆道，最严重的一次，刀没拿稳，一下子劈到了自己手上，流了很多血，直接去了医院，那个疤痕现在还清晰可见。

从笨拙生涩到行云流水，从只会砍椰到独创“舞椰蛋”，她把一门体力活，练成了街头艺术；把一颗普通椰子，做成了海南名片。椰子蛋越抛越高，吴雪的人生舞台，也越走越宽。

三个关键词：反差、真诚、扎根

为什么“杯美椰椰”能火？吴雪用三个词总结：反差、真诚、扎根。

吴雪认为，自己最吸引人的，是“柔美与力量”的反差感。穿着旗袍砍椰子，是她有意为之。

身着旗袍的吴雪，气质优雅、身姿窈窕，与手中锋利的砍刀、粗重的椰子形成了鲜明的对比——一个看似柔弱的海南姑娘，却能熟练地挥舞砍刀，还能将柔软的椰子蛋抛向高空，这种“旗袍配砍刀”的反差，“优雅与烟火”的碰撞，本身就极具吸引力。“一开始就是被这种反差吸引的，觉得一个女孩子砍椰子、舞椰蛋，太特别了。”来自河南的游客刘女士告诉记者。

而能获得大批粉丝的秘诀，也在于吴雪的真诚。她在骑楼摆摊的同时，还会开启线上直播，将现场原原本本展示给大家看。“我手上的茧子，受过的伤，都是真的。观众能感受到，你不是在演戏，你是真的热爱这门手艺。”吴雪说，她有过太多次被慕名而来的游客打动的经历，每一次支持和鼓励都成为她继续前进的动力。她扎根在骑楼老街，背后是海南百年的南洋风情，身上有着海南人骨子里的韧劲和热情，“平台能看到的不是我这个人，更是一个能代表海南文化、带着泥土和椰香的鲜活样本”。

为何叫“杯美椰椰”？吴雪来自海南临高，“杯美”是临高话“姐妹”的音译，这个名字寓意着“在椰子树下长大的海南姑娘”，既藏着她对家乡的眷恋，也藏着她朴实真诚的初心。

吴雪观察到，今年春节，游客不再是走马观花拍张照就走，而是愿意排长队看表演、聊手艺，主动探寻海南文化故事，这也让她多了一份传播家乡文化的责任。“以前我可能一辈子就在骑楼砍椰子，如今借着自贸港的东风，全世界都在关注海南，我也能通过手艺被更多人认识。”吴雪感慨，自贸港给普通创业者最大的机会，就是让每一个认真生活、用心做事的人，都有机会发光。

新的一年，吴雪梦想在骑楼老街开一家实体店，让更多人坐下来，慢慢品尝海南的甜，感受海南的暖。