

横河陈村，一座年轻态的古村



本报记者吴世渊文/摄

我在椒江生活了近十年，最近才知道，有个古村落叫“横河陈村”，位于下陈街道。在社交媒体上，它是值得“打卡”的小众景点。

村庄三面临水，一条河流穿村而过，村里人大多姓陈，故名“横河陈村”——这种简单直接的取名方式，在台州很常见，诸如“七里王村”“坎头杨村”，都是这么来的。

横河陈村是一坛“深巷之酒”，我相信，去过的人都会与我有相同的感受。三天前，我去村里游玩，接送我的网约车司机很惊讶：椒江还有这样的地方？

据说，横河陈村始建于明朝，至今700年历史。古时，这里是水路漕运商埠，为黄岩至温岭的中间站。至今，村里还保存着一百多间老宅。

在村中漫步，青石板路两旁，是老旧的木质房屋，墙面斑驳，底下石阶的缝隙里，钻出了一些杂草。初夏的上午，十余个老人聚在海滨书屋的屋檐下，聊天、乘凉。这是标准的江南水乡古



海滨书屋



村落的样子。

假如如是上述这些景色，那么这里不值得打卡。要我说，这个小村庄最美之处在于，它有着移步换景的细节。

几乎每一户人家前，都种植着绿植花卉。村民们用篱笆，围起一块小地，有的种植花草树木，也有的种胖乎乎的蔬菜。有几家大院子，里头摆满了盆景植物，错落有致，想必屋主是个好雅之人。两户人家中间的狭窄弄堂，也布置了藤蔓，行走其间，只觉得心情舒畅。

这些年，我走一些所谓的古村景点，大多金玉其外，却不能细看，离开了某一段核心景点，则破败不堪。横河陈村美在整体，也美在看似不起眼的小细节。

村里有些颇有文化内涵的小景点，比如陈梦贇故居。陈梦贇(1906-1991)，省级名老中医、省医学史学会顾问，著有《中国历代名医传》《中华医史从考》等十余本论著。他晚年号海滨病叟，村里的海滨书屋，就是他一手创建的。

还有一间古炮楼，是1949年以前，村民为了防范土匪集寨所建。如今，它成为《中国影像》杂志社的联络处与创作基地。

横河陈村不仅充满古意，它也加入了许多年轻态的元素。老街上，开着些“不正经”的咖啡

店、花店、杂货铺。门口贴着对联，是“有葷有素有汤，细嚼慢咽健康”，横批“人间值得”。

有一家“小玉凉院”，是傣族风味的餐馆，在社交软件“小红书”上，有许多年轻女生“打卡”的照片。女生们会穿上傣族服饰，吃一餐手抓饭，顺便拍照、发微信朋友圈，如此消磨午后的时光。

我进店，与店里的工作人员，一位戴眼镜的圆脸女孩攀谈了一会儿。她告诉我，这是一家“快闪店”，即在一个季节，推出某个主题的特色服务，来吸引消费者，季节一过，就立刻换个主题。

“从今年元旦到农历正月十五，我们是一家成都特色的‘新年茶馆’，游客逛完老街，到我们店里来喝茶闲聊。”女孩说，“新年茶馆”开了四十多天，生意火爆。关店后，他们布置成傣族特色的餐馆，于4月下旬开业，“这个主题的店，只开一百天，到期关门，我们会再换其他的主题。”

“快闪店”是一种新零售模式，在一二线城市很火，如今，开在椒江这样一条老街上，真是难得。

听说在夏天，横河陈村的百亩荷塘，荷花盛开，美不胜收。游客赏荷的同时，还能采摘荷花、莲蓬和莲子。我想等盛夏时节，带着家人，再来这里游玩。

陈涵： 心之所往，舞之蹈之



工作之余，陈涵(中)积极参加玉环各类文化活动。图片由采访对象提供

本报记者王佳丽

舞蹈带给她蜕变

一个人的成长，有时往往是一瞬间的事。对陈涵来说，舞蹈帮助她完成了心理上的蜕变。

“去杭州念书那年我16岁，之前我从来没有独自生活过，也没有真正吃过苦。不知道是不是这种孤独感带来的落差，我好像突然间就懂事了。那时的我，心里憋着一口气，我一定要好好跳舞。”回忆往事，陈涵有些怀念。

陈涵的学舞经历要从幼儿园开始说起——她在

玉环青少年宫的舞蹈班接触到舞蹈。那时她没想到，未来舞蹈将成为她生命里不可割舍的一部分。

“小学时，我加入了校舞蹈队。除了学校的训练，周末我还会在文化馆舞蹈兴趣小组继续学习。念初中的时候，我通过了浙江舞蹈家协会舞蹈十级考试。在这之后，我开始考虑走专业舞蹈生的道路。”

后来，她顺利进入了浙江艺术职业学院舞蹈表演班。命运为她指引了一条全新的道路，她收拾行囊踏上旅程，并在这条路上找到了自己真正想要追寻的目标。

刚入学，陈涵的基础和条件在班级里都不算突出。为此，她只能暗暗下苦功夫。舞蹈需要天赋，也需要努力。“每天的早晚功，我拉上最好的朋友，我们比其他同学提前半个小时到场练习。到了周末，我们也不爱出去玩，会抽出一部分时间去练功房练习。”除了花时间练功，她也曾因为身韵老师一句并非针对她的身材提醒，而减肥8公斤。

“舞蹈的中把，也就是中心位，是每一个跳舞的人都渴望的位置。”陈涵说道。练舞是一件辛苦的事，只有对成功的渴望，催促着她不断进步。终于，等到将肉体上的痛苦变成精神上的愉悦，她的付出也得到了时间的嘉许——她从刚入学时的倒数第三名，拼进了全班前三名，也从队伍的第三四排被安排到第一排的“键边”，再被安排到第一排的中心位，她实现了心中所愿。

毕业那一年，陈涵得到了一个机会——她和学妹被老师选中参加原创双人舞剧目《梦·飞》的表演。两个月的时间，她们日复一日地练习，将每个舞蹈动作都铭记于心，在舞台上呈现尽善尽美的效果。最终，她们取得了2014年浙江省大学生艺术节乙组一等奖的好成绩。这次表演，也让她们得到更多展示自我的机会。她们带着《梦·飞》到了国外——她和学妹作为学校代表前往日本进行交流，在日本不同学校巡回表演《梦·飞》。

《梦·飞》的“飞翔之旅”还没有结束。而后，陈涵又凭借这支舞蹈获得台州市第五届青年舞蹈大赛表演和创作两项金奖。彼时的她，刚从杭州回到台州，带着对未来的期待和成熟的作品归来，这只离家的“飞鸟”终于回到了她熟悉的家园，准备翩翩起舞。

坚持一生的爱好

回到家乡，陈涵成为玉环机关幼儿

园的一名教师。

一线工作的经历，让她的教学能力和专业能力得到快速提升。她积极参与各类公开课、演讲、征文活动，加入柯青名家工作室，提升自己的综合能力。

因为在舞蹈上的特长，她成为幼儿园舞蹈编排的指导老师。2015年，她编排的作品《羊洋洋》在玉城街道首届幼儿健美操大赛中荣获一等奖；2020年，她参与编排的《清清的视界》荣获第七届台州市青年舞蹈比赛暨第五届台州市“小荷之星”少儿舞蹈展演银奖。

“幼儿园的工作比较稳定，我的生活也很平静。但平静之外，你总想去做些什么，去做一些你喜欢并且感到快乐的事情。”跳舞于她而言，便是这样的存在。看似文静的她，其实有颗躁动而炙热的心，像是一座隐藏着冰川的火山，时时等待爆发。

2017年、2018年，陈涵连续获得玉环市“舞林大会”的冠军。2018年，她的舞蹈作品《与妻书》获得第六届台州市青年舞蹈大赛金奖，参加市文化馆编排的群舞《华蝶》获得浙江省“舞动新时代”广场展演银奖。

2019年，她编排的群舞《赞歌声声唱祖国》获得台州市机关事务管理局迎国庆联欢晚会优秀奖，参加市文化馆编排的群舞《敲鼓鱼面儿》获得2019浙江省群众舞蹈大赛银奖。同时，她还先后加入浙江省舞蹈家协会、台州市舞蹈家协会，并成为玉环市舞蹈家协会理事。

除了在各类比赛中频频亮相，陈涵还积极参加当地的“文化下乡”“文化走亲”等活动。其中，2018年，她参加大型舞剧《玉环印象》演出的经历让她印象尤为深刻。“我和搭档跳的是双人舞，有许多比较难的托举动作，需要两个人配合默契。当时我的搭档在杭州，为了有更多面对面练习时间，我跑到杭州找他合练，我们抠每一个细节。”陈涵回忆。

台下每一次精雕细琢，都是为了台上几分钟的完美呈现。舞蹈是一门用肢体表达内心情感的艺术，因为情动于中，所以手之舞之、足之蹈之。对陈涵来说，每一次登上舞台表演，都是去燃烧激情、释放自我的过程。

“我更喜欢具有挑战性的舞蹈动作，那些能够让人眼前一亮的东西。”陈涵说道。平时平和开朗的性格，在遇上舞蹈后，也会变得“好强”起来。上学期间，她就喜欢琢磨与众不同的动作；工作以后，她也是“身先士卒”的那一个，经常最先挑战有难度的动作。

与舞蹈为伴二十余年，跳舞已融入她的生活，成为她为数不多一直执着的事情，也是她精神世界里密不可分的“爱人”。

为了让身体始终稳定在一个好的状态，现在的她依旧每天花上半小时练习基本功，并保持健身的习惯。“舞蹈是我生命的一部分，是流淌在我血液里的东西。我珍惜每一次上台的机会，我会一直跳舞，直到我跳不动为止。”

横溪南糕：一糕香飘山水间

本报记者陈伟华文/摄

行走于仙居的山水间，恍若置身于一幅立体的水墨长卷中。在这幅山水画卷中，流传着一些颇具地域特色的经典美食，南糕就是其中之一道。

花飞山水间，糕香飘横溪。它是横溪人童年美好记忆，包含着家乡山水的味道。

清晨的横溪镇金子山村，宁静而安逸，质朴而典雅，俨然一处“世外桃源”。

与往常一样，6点钟左右，村民张仙华就走出家门，骑上一辆电瓶三轮车，稳稳地在道路上行驶。几分钟后，她抵达横溪中心菜市场，开始卸货。车上满满装着的，都是新鲜出笼的南糕。

不一会儿，她来到自己的摊位。短短几分钟，手脚麻利的她把一袋袋南糕，整整齐齐地摆放出来。准备好一切，接下来就是笑迎到来的每一位顾客。

“我在这里卖南糕有13年了，现在一天能卖200多斤，每斤2.5元，以批发为主，一般卖给超市和饭店。大部分客人都到菜市场里拿，还有一些需要我送货上门。”张仙华说。

从张仙华的口中，我得知在仙居的方言中，南糕的“南”意为“软”，两字的方言发音相近，顾名思义，“南糕”由此得名。

张仙华出生于1969年，在她居住的金子山村，早年有很多人会做这道特色美食南糕。纯米浆制作，一般要浇注12层，软糯、金黄，食后让人唇齿留香。它是当地的风味小吃之一，逢年过节，有贵客或工匠上门时，主人家都喜欢用南糕来招待客人。

南糕在张仙华的心目中，是童年记忆，还是一种珍馐佳肴。近年来，随着人们生活水平提高，菜肴种类丰富，当地制作南糕的家庭日渐减少，但做这个“老行当”多年的张仙华，虽然艰辛，却依旧乐在其中。

白天，妻子在菜市场和街头售卖南糕；黑夜，丈夫埋头家庭作坊辛勤劳作。这就是张仙华家庭的真实写照。每天凌晨3点，张仙华的丈夫朱文勇，就在家里的南糕制作坊里早早开工了。

南糕又名“米浆糕”“软糕”和“千层糕”，在仙居民间流传多年。据说，该技艺先从丽水缙云传入仙居安岭、溪港等地，横溪镇的张秋初从安岭学得该技艺后，再传入横溪。它的吃法有多种，可趁热蘸着酱油或白糖吃，也可油煎、爆炒、凉拌，还可煮汤吃。一糕多吃，味道各有千秋。

“早年，我们这里几乎家家户户都会做南糕。特别是在春节、端午和中秋等节日，做糕的人很多。现在有了各种工具，做南糕比早年要省力多了，但是工艺还是比较繁琐的。许多人嫌麻烦，就很少自己动手做了，要吃就去街上买。”朱文勇说。

南糕是用米浆做的，得用石磨将米碾磨成光滑细腻的米浆。磨米浆对朱文勇而言，是个漫长的过程。除了出力气之外，他还要有足够的耐心，忍受那一圈又一圈的枯燥乏味。尤其是在炎热的夏季，南糕制作坊内热浪滚滚，朱文勇忙得像个不停转动的陀螺。



黑夜，丈夫埋头家庭作坊辛勤劳作；白天，妻子在菜市场和街头售卖南糕。这就是张仙华家庭的真实写照。



糕热气腾腾，散发出一阵阵稻米的清香。

现场摆放着生物颗粒蒸汽炉、不锈钢蒸笼、石磨、水桶和勺子等器具，其中有一些是比较现代化的；还有做糕用的高品质米、豆科灰泡水制成的碱等。这种碱能唤醒米浆的灵魂，是横溪南糕点睛之笔。

“制作南糕，先将优质米用水浸透，夏天大约4小时、冬天大约6小时，捞出后再用石磨磨制成米浆；按1斤米3.5至4斤米浆的比例进行兑水，添加少许碱和盐后，不断搅拌；蒸南糕时，要在蒸笼底部铺上棉布，再倒入米浆，让蒸汽能够散发出去；等蒸汽上来后，先浇注上第一层米浆，熟后再加浇一层，每层厚3毫米左右；这样重复浇注十多层，才能制作成一木抽屉的南糕；蒸出的南糕，整块成型又各自成层，这是它的最大特征。等冷却后脱笼，就可以吃了。”朱文勇说。

张仙华在一旁插话道：“要想把南糕做得美味可口，很不容易。做南糕时，要特别注意米浆的稀稠和温度的控制，还有时间长短也要把握好。米浆兑水的比例，会影响成品口感的嫩和老；每一层的生熟程度，也会影响到口感的细腻。做一木抽屉的南糕，没三四个小时是完成不了的，这事来不得一点马虎。不然，蒸出的糕就不是横溪人记忆里的那个味道了！”

去年下半年，横溪镇中心小学三、四年级的20多名学生在老师的带领下，多次到横溪中心菜市场和金子山村南糕加工作坊，探寻横溪传统美食记忆。他们认真地向朱文勇、张仙华夫妻学习南糕制作的基本工艺，并了解销售模式等。

让横溪南糕成为仙居美食文化的一张“名片”，新一代人正在努力。



横溪南糕