

相找好对手,裁判员信号一出,主人把进入赛场的牵牛绳一放,赛牛便扬起事先被主人刮过并擦上油的尖角,猛地向对方刺去。两条牛互不相让,场面激烈而精彩。人山人海的观众看着两头久战不败的黄牛,有的喝彩,有的欢笑,有的叹息。就这样三五分钟乃至个把小时后,胜败已见分晓,胜牛得到主人赏赐的一碗酒,败者则愤然而去。

花山场上的芦笙舞是苗族最为盛行的娱乐性舞蹈。通常有两个人对跳、多人绕圈跳等

形式。对跳时,两人边吹芦笙边互相用脚踏踢,直到其中一人被蹬倒在地,方分胜负。得胜者可以获得众人的掌声和一碗包谷酒,喝了酒,又继续吹起芦笙跳起舞,寻找新的比赛对手。

此外,花山场还是苗族姑娘小伙寻找心上人的地方。抢亲是苗族的一种婚俗。无论是过去还是现在,苗族青年男女的恋爱接触大都在花山场上。采花山双方可以任意选择伴侣,只要女方接受了男方的邀请,便留在男方伞下一起对唱山歌。一旦双方情意相投,男方就会向含羞离去的姑娘追去,执着地向女方求爱。如果女方同意了,就主动到男方家住上几天。女方父母发现女儿“失踪”后,不但不着急,反而为女儿有了意中人而感到高兴。三天后,若男方不及时派人到女方家报信,女方家就要派亲戚上门“寻找”,找到男方家门时,故意在房前屋后寻找失去的“牛”,主人发现后,彬彬有礼地将姑娘家派来的人请进屋里,摆上酒席相待,然后再提孩子们的婚事。

也有的男女双方一见钟情。在花山场上双方认识,姑娘跑回自己家里后,小伙子便邀约几个伙伴,明目张胆“地到女方家把姑娘抢去”。或趁姑娘出屋之机把姑娘抢走。无论是明抢还是暗抢,姑娘都是事先知道的,甚至是姑娘事先约定的时间。男方在进行抢的时候,姑娘总是要哭叫一番,直到拉出寨子,才半推半就自己行走,说说笑笑来到男方家,三天之后,男方开始说媒订亲。

苗家人的花山节充满情趣和浪漫,让人流连忘返。



花杆竞技

纸厂村的土法造纸

□ 李 宁 文/图

纸厂村位于云南省元阳县嘎娘乡吉居地村公所,杨细河的西岸,从乡政府去,步行要花3个小时。全村30余户,清一色为汉族,这里造纸的历史已逾300年。

村后的山上立有一块石碑,其大意是说纸厂村的祖先原本不居住在这里,后来,到江外贸易,见其(今纸厂村)竹木森森,地广土肥,纸可致富,地可营业,于是落籍于此,逐代延续至今。”

以前,全村几乎家家都造纸,并以家庭为经营单位,纸张的销路很好。到1957年时搞合作社,私人机器归公,成立了国有纸厂,进行大规模生产,1958年时该厂成为全县八大厂之一,有工人136人,全为纸厂村民,由国家供应粮食,拿工资,享受福利待遇,工人们很自豪,附近的村民也很羡慕。

造纸的工序很复杂,砍下竹子来,用脚碓将其敲扁,同时去除竹皮,截为大约2米长,将其晒干,这几道工序都在山上就地完成,待其晒干后,重量已轻了很多,再运回村里,成捆放入水塘中浸泡约一个月,捞出后用石灰水浆一道,再放入窖里用石灰水煮2至3天,即可敲碎。复又在



浸泡竹材的水池



造纸绞槽机

水中拌灶灰再煮1至2天，就成了看不出竹子原形的纤维。在高温密闭的环境中捂上一个月之后，又放入清水池中漂洗约半个月，再用水碾将其碾到可手握成团的程度，然后加入一种叫“华”的原料浸泡，便做成纸浆。

抄纸是一项很讲技术的活，要掌握厚度、均匀度，全玩手上的功夫，抄起后压干水份，放在“纸被”（当地的叫法，形状像锅炉，内可生火）上烤干水份，将其撕下，再按规格装切，捆包，便成了我们见到的成品纸了。纸张呈土黄色，手感粗糙，甚至还可见到没被捣碎的纤维。从砍竹子到制成成品大概需要6—7个月的时间。工人们对手纸的大小



纸厂村的石板路

和包装都有讲究，纸张尺寸为49×22厘米，20张为一沓，卖纸也都是以沓为单位，从不拆零出售。厂里因为销量大，面对的多是批发的，因而将100沓捆为一包，现在一包可卖到85元。

这种纸在民间也叫“草纸”，农村需求量很大，多用于丧事、上坟，作为冥币烧给死者。以前纸张缺乏时，也有用来写字的，五六十年代元江、个旧、昆明的商贩都到纸厂村大量购买这种土纸，甚至还出现过凭票购买供不应求的情况。

生产这种土纸2000包大约需耗竹材60—70吨，需石灰8—10吨，灶灰需2吨左右，“华”需1500公斤，烤纸的柴禾需70吨。虽然工人们有一定的保护资源意识，比如他们在砍竹时采用间伐的方式，但巨大的资源浪费是显而易见的，老厂长自己也算了一笔帐，每年卖纸可获10余万元的毛收入，但将各种资源损耗除去，纯收入也就是万余元，得与失的权衡，工人们都不愿意再大规模生产这种纸，纷纷外出打工。

悠久的造纸历史为纸厂村营造出几许文化气息，石碑铭文、老厂长讲述时的神采和年轻人的乐观态度，都让我们感受到这个边远村落中透出的不凡气质。

拉祜山寨小锅茶

□ 罗新祥

师范一毕业，我就被分配回老家拉祜山寨的母校当娃娃王。老家双江县忙糯乡在澜沧江与北回归线的交叉点上，冬无严寒、夏无酷暑，茶在老家的红土地上日日疯长。

拉祜人喝茶的方法很“土”且很豪爽，是纯粹地道的“豪饮”。我在乡下教书的那些日子就时常有豪饮拉祜山寨小锅茶的口福。

每每夕阳西沉时，我便邀约同事去走村串寨，一来我可在与农人无拘无束的交谈中寄托漫长夜孤寂的灵魂，二则我还可以把此事与自己工作的特点结合起来进行家访，三嘛就是解决我那日渐升级的小锅茶瘾。

见是老师来家串门，火塘边的主人一家似在一道无声的命令中齐刷刷全体起立让座，主事男人很快用自己的一只手按住凳子，另一只手同步缩进衣袖后用衣袖擦拭凳面连声说：“老师您坐您坐！”。

在一连串交谈的间隙中，主事男人倒掉了茶罐里的冷茶渣烤于火塘边（拉祜老少对茶的酷爱可用“不能一时无茶”来描述），转身斜背从炕上茶篮里抓了一把茶放进茶罐里，口投我们所好，手却没有松闲。

茶罐里茶叶在似有似无文火的炙烤下兹兹地发出乐音，飘散出馨香缕缕。主事男人手不停地抖茶，抖了又烤、烤了又抖，如此循环十数回。罐中茶叶淡黄，清香四溢，沁入满屋人的心脾。

我们已天文地理海阔山宽地吹了一大堆话题，主人把开水冲入茶罐，罐中发出雷鸣般的响声，在我们心神还陶醉于茶的馨香当儿，小锅茶便做好了。主人倒一碗色浓味酽的头道茶热情地双手捧给我们，我们就美美地海饮起来，如同享受一件古典精美艺术品的豪放美，顿时，我们身心皆爽起来。

夜晚月明，我们在回校的一路还在心里回味那地道的拉祜山寨小锅茶的馨香，这可是城里人或许一生都无缘喝上一次的正宗的原汁原味的“百抖茶”。

云南民族博物馆

协办

（编辑 畅江 紫萍 扬波 莉茜）