



貴州省台江县 巫脚交苗族人民的飲食

(貴州少数民族社会历史調查資料之二十一)

内部参考

中国科学院民族研究所貴州少数民族社会历史調查組 編印
中国科学院貴州分院民族研究所

1964年5月

6217

94

目 录

一、飲食的种类及其加工	(1)
(一) 主食	(1)
1. 种类	
2. 加工过程	
3. 做飯方法	
(二) 副食	(2)
1. 种类	
2. 几种酸菜的制作方法	
3. 肉类的烹調方法	
4. 蔬菜的烹調方法	
5. 野菜及菌类的烹制	
6. 調味品的使用	
(三) 其他食品、飲水	(5)
1. 其他食品及其来源	
2. 飲水及运水盛水用具	
(四) 嗜好及嗜好品的加工	(6)
(五) 代食品及其处理方法	(7)
二、各种活动使用的飲食	(8)
(一) 节日活动的飲食	(8)
(二) 社交上的飲食 (招待·饋贈)	(10)
附一: 宗教迷信活动使用的食品	
1. 吃鼓藏、扫寨、招龙、敬桥、敬祖、造屋上梁等使用的食品	
2. 祭鬼使用的食品	
附二: 产妇和幼儿的飲食	
三、进餐特点·飲食禁忌	(14)
(一) 进餐特点	(14)
(二) 飲食禁忌	(15)
四、解放后的变化	(16)
(一) 根本改变了解放前缺盐的情况	(16)
(二) 家家种植了蔬菜	(16)
(三) 食肉量有所增加	(16)

一 飲食的种类及其加工

(一) 主 食

1. 种 类

巫脚交苗族主要是种田和零星經營一些“砍倒——烧光”的小米地；土很少，又大多采取輪歇耕作，所以这里的主食主要是大米，其次是小米和紅稗，和少量的包谷、紅薯、高粱和麦子。全村出产的粮食基本上可以自給，但解放前貧雇农家家缺粮，依靠乘入。

2. 加 工 过 程

巫脚交的粮食加工工具有两种：一是石碓，这是很早就使用的工具，現在（指一九五六年秋調查时，下同）每家都有一个；另一种是水碾。据說利用水碾碾米才有六十多年历史。現在全寨有水碾三架，也只在农忙季节才使用，平时主要还是依靠石碓舂米。每戶每年靠石碓加工的食米要占全家食米总数的三分之二。

舂米的方法是：先把稻谷放入炕籬（一种用竹篾編織的炕谷用具，形状类似啦叭，分作上下两格，啦叭底为上格可放置谷子，啦叭口为下格可罩到火上）內烘干；至于糯谷，則一把把地放在火坑上面的炕架上炕干后，用脚踩脫谷粒，再放入臼內去舂。舂臼是用脚踏碓杆的后端，使舂杵起落利用落下的力来舂米。在米舂好后，舀起用篩子篩去糠壳（粗糠壳篩不干淨，便用簸箕揚簸）得出白米。每臼舂米五至八斤，需时三十分钟左右。这里的群众沒有大量儲存食米的习惯，都是現舂現吃，所以每早都在舂米。四五口之家也有隔两天舂米一次的。

小米的加工与糯谷加工相同：即先放到炕架上炕干，踩脫谷粒，然后再放入臼內去舂。舂好后，不篩簸糠末。因为一般习惯連小米糠一起吃。

包谷种得不多，每戶不过收二十至三十斤。一般是摘嫩包谷煮包谷棒棒吃，不再加工。至于买进的干包谷粒，仍用石碓舂碎簸去老糠壳皮，与大米一起蒸飯。

高粱和麦子的种植也很少，加工均用碓子舂脫壳后，用簸箕簸淨，也与大米一同蒸飯。

舂碓都是妇女負担，是妇女家务劳动的主要項目之一。

至于水碾碾米，方法与汉族地区相同。（这在巫脚交的经济資料中已叙述了，这里不再詳述）。

3. 做飯方法

巫脚交苗族都习惯吃蒸飯，間或也用鼎罐悶飯。每家有一个用紅石与泥土筑成的土灶，灶上架大鉄鍋一口，专供蒸飯及煮猪食之用。

蒸飯时使用木質甑子，甑底用几块木条作成格子，以一把糯米草芯置于其上，作甑底。甑頂复以木鉢。另外，还要在鍋上复一甑飯盆，盆底的当中有一个二寸見方的气孔，气孔管高出寸余，以便在甑盆中装水时，使蒸气不向外漏。

蒸飯的方法：蒸糯米时，先用溫水将糯米泡过，放入甑子內，然后将甑子架于蒸飯盆上，放上甑脚水，加火，便蒸成熟飯。如蒸粳米，就在半熟时将飯倒在木鉢內，浇以鍋內的蒸飯水，再装入甑子蒸第二次。掺小米的就先用水把小米（連糠）攪拌，然后同半熟的粳米飯拌和，放入甑子蒸熟。也有把大米淘过后即与小米拌和放入甑子蒸的。

群众說这种只蒸不煮的飯味道很好。这里的习惯是蒸一次吃一天，所以午飯和晚飯都是吃涼的，即使是大雪紛紛的冬天，也不再加热。有时剩下的冷飯不够吃飽，就用鼎罐煮一些增添。养母猪的人家，在母猪生仔后为了滤米湯喂小猪，就先用鍋煮米，到半熟时滤去米湯，再用甑子蒸熟。

此外，这里的苗族在过苗年、客家年和敬桥时都要吃粑粑。做粑粑的方法，是将糯米飯趁热放入粑槽（木制）內，用木杵将飯舂烂，并加少許的盐、豆泥作餡子，然后捏成粑粑。冷却后的粑粑，一般是放在火坑內烧軟后吃。除糯米粑外，也常有人做小米粑，制法相同。

（二）副食

1. 种类

副食的种类很多，有各种肉类、蔬菜、野菜及調味品等。但是，在解放前，人民的生活极其貧困，所以平时能吃到的肉类食物，只不过是在野外捕撈得来的有限的雀鳥或魚虾。猪肉、牛肉等，除了过年过节或其他必需（如祭鬼等）之外，平时是很难吃到的。吃菜也以野菜为主，因为很多人家都不种植蔬菜。

〔肉类〕 肉类食物来自购买或自养和捕捉。猪肉、牛肉、狗肉、羊肉、鴨及鴨蛋等多是购买。狗肉、羊肉多用来敬鬼，专为吃而购买的极少。自养的有鷄、鷄蛋和鯉魚。在野外捕捉的东西，种类很多：主要有雀鳥、鯽魚、黃鱔、泥鳅、田螺、蝌蚪、青蛙、螃蟹、黑壳虫（苗語称“剛敲”）、草鞋板虫^①（剛松）、“剛懂”、“剛吉”等。大蛇肉也是人們常吃的东西。

〔蔬菜〕 种植蔬菜，在解放前虽然没有形成普遍的习惯，但已輸入了不少品种。有青菜、蘿卜、油菜、白菜、肥田菜、蒿苣、苦馬菜、莧菜、广菜、韭菜、蕃茄、茄子、葫芦、南瓜、黃瓜、苦瓜、黃豆、飯豆、豇豆、泥鳅豆、雪豆等。

^①1957年曾將標本送請貴阳有关单位进行識別，沒有搞清名称。

〔野菜〕 由于蔬菜种植得少，采集的野菜，种类是繁多的。这些野菜，有的能找到学名，有的只找到当地汉族的土语，有的连土语也找不到，只好以苗语记音。计有布布蒿（苗语称窝仰该）、折耳根（窝丢）、鸡腿菜（窝嘎必该）、石灰菜（窝哈）、刺包苔（我翁昂）、蕨菜（窝靴）、天花粉菜（窝轮）、硬芹菜（窝久够）、马兰丹（窝躲）、水芹菜（窝久欧）、蒿菜（窝嘻）、野香芹（窝久宁）、“窝刚靠”、椿芽（窝羊）、“窝偏闹”、猪耳菜（窝嘎压必）、冬蕨菜（窝靴委朽）、“窝梭”、花壳笋（压耶）、毛竹笋（压道）、八月笋（压妯）、红菌（基学）、白菌（基烹搭）、黄麻栗菌（基嘎波）、滑皮菌（基裹）、蓝麻栗菌（基欧窝）、白麻栗菌（基越羞）等二三十种。

〔和味料〕 除油、盐外，或采集或种植的和味料有辣椒、葱、蒜、茺葵、八角、木姜子、野花椒等。

2. 几种酸菜的制作方法

巫脚交苗族在烹调方法上虽比较简单，但制作的酸菜和酸辣很可口，村里家家户户备有一缸酸汤来煮菜。

〔酸汤〕 这里一年四季都喜用酸汤煮菜。群众认为用酸汤煮的菜，比用白水煮的菜好吃得多。张明发说：“用酸汤煮的菜不放油盐也好吃，用清水煮的菜没有油盐味道就不好吃。”酸汤的制法是将淘米水用一个瓦缸装起来，盖上盖子，三天以后变酸，就成酸汤。如果酸味不够，还可再放到锅里煮，并用水瓢冲扬，煮到将沸时舀入缸内，便可变酸。但因时日过久而变坏的就倾掉，重新再作。

〔酸菜〕 每年四、五月间，每家都要作酸菜，以备冬腊月的副食。制法是将青菜或野菜，如布布蒿、蕨菜、鸡腿菜、马兰丹、折耳根、水芹菜等洗净、晒干、切碎，煮稀糯米饭与之拌和装入坛内，坛口加盖，并在盖口边的水槽置清水，使不漏气，以免坛内的菜霉烂或变苦。这种方法加工的菜带有酒香，可以单独吃，也常少量地掺到鱼或其他新鲜菜里一道煮做出的菜，略带酸味。

〔酸辣〕 酸辣是煮菜的调味品。群众煮猪肉、煮酸汤菜或煮白水菜时，都喜欢掺点酸辣。酸辣的制法，是把红辣椒和等量的糯米一起舂烂，装入坛内，加盖，灌上坛口水。经十天至半月味道变酸后即可食用。酸辣内有加入熟蕃茄的，这种酸辣含的水分较多。

3. 肉类的烹调方法

〔牛肉〕 牛肉在四、五十年前，多煮大块肉，然后从锅里捞出，用镰刀割成小块，分到各人手上。吃的时候，一般是用手把牛肉撕碎，蘸辣椒水（盐拌辣面，以汤合之）。没有锅煮时，便将肉在火上烤熟来吃。现在大多还是采用上述这些作法，炒吃的很少；只有个别人家有时燉吃，煮时放八角作香料。

1956年11月中旬，张牛耶去世时，杀一条牛，将苦肠（小肠的一部分，苗语称嘎咱）取出，保留肠中未成粪便的消化物，两头以细索捆紧，一并放到大块牛肉和肠、肚、肺等内脏的大锅里去煮（并未全熟），不放盐和其他和味料。直到苦肠鼓气胀大后用尖刀或

竹签刺破苦腸肚腸內的消化物汁流出来調味，其味略苦。在鍋里的东西煮好后，把肉和肝脏等都用刀切成小块，用竹签穿成串，每串各样穿一块。用膳时每人手上分給一串。我組同志去参加葬礼的，飯后都拿了一串牛肉回来。每块約重一两多，計有肚、大腸、小腸、肺和肉等。1957年正月間，农业社一条老牛冻死了，社員万文周买些牛肉回来。他把一块肉丢入菜鍋煮了一陣，还是半熟，就捞出来切吃。

〔猪肉煮食方法〕 現在巫脚交的屠猪方法与汉族地区相同，但敬鬼用猪，必須在河坝上屠宰，并用稻草烧去猪毛，再用刀刮去毛根，剖腹洗內脏用白水煮食。喪葬用的猪，在宰杀后，也用火烧。

〔鸡鴨煮食方法〕 目前的习惯是在杀死鸡鴨后，拔去羽毛，然后在火上將茸毛烧尽。拔鴨毛前也用热灰烧。拔完后再將細毛烧完后，洗去皮肉上的灰尘，就剖腹、洗净內脏，即将整个放入鍋內煮熟，不放任何和味料，煮熟后，捞出，切成小块，再分配到每人手中，人們就用手拿着，放到辣椒水中蘸抹着吃。現在也有少数人采用开水燙后而拔毛的方法。

蛋多与葱、蒜、韭菜等一块炒。有时也煮全蛋，这多半是給小孩的。

〔雀鳥煮食方法〕 每年从阴历10—12月間，每天黎明前，許多人就拿起自己喂养的媒雀和桐油熬制的粘膏上坡捕雀。一个早晨可获五、六只，五、六十只以至一、二百只。这是冬季肉食的来源之一。煮食的方法是：先拔去羽毛，再用竹片鉗住鳥的双脚放在火坑里烧去茸毛，然后投入鍋內，加水煮熟。食用时將雀肉切成肉粒拌以辣椒水；有时仅用手將雀肉撕成小块蘸辣椒水吃。若所获的雀鳥不多，通常是放到火坑里烤熟来吃。群众吃雀鳥的习惯，除不吃喙、爪和胃的內膜之外，所有內脏都食用。

〔魚的煮食方法〕 苗族在稻田养鲤鱼。此外如鯽魚、七星魚、小白魚（又称万年魚）、黄鱔和泥鳅等也在田里生长。每年阴历八、九月打谷子时，家家都吃魚。煮魚时仅將魚身上的泥土洗净，即丢入鍋內，用酸湯煮熟便食。一般不放油盐，吃时才蘸辣椒水。但有加放青菜、豇豆、白米、酸辣和蕃茄等同煮的习惯。黄鱔用火烧熟便可以吃了。

还有田鸡（蛙屬），捉得多就先烧后煮，捉得少，烧了就吃。至于蝌蚪、田螺、螃蟹、“刚末”（形似馬蜂的飞虫）、“刚敲”（水田里的一种黑壳虫）、“刚透”（小河沟里的一种小虫）多用酸湯煮吃。在坡上劳动时，如捞得蝌蚪，便用树叶或蕨菜包成包，放到火上烧熟后食用。

4. 蔬菜的烹調方法

巫脚交苗族煮蔬菜方法甚为简单，多数用酸湯煮熟即吃；有的用白水煮并放些白米或酸辣，多不放油盐，到吃的时候才蘸上盐辣椒水。現分述如下：

〔黄豆煮食方法〕 巫脚交种植黄豆不多，每年每户不过收获三至五斤。一般是炒吃或发豆芽。这里至今还不会做豆腐。发豆芽的方法是用稻草灰与黄豆拌在一起，装入漏水的木桶內，面上用稻草遮盖，每天浇数次溫水，待芽发长后就可食用。大多用油炒吃。

〔飯豆煮食方法〕 飯豆大多用鼎罐燉烂后作副食，或在打粑粑时用作餡子。

〔各种肉豆煮食方法〕 凡連豆荚一块吃豆統称为肉豆，如豇豆、泥鳅豆、雪豆

等，这些豆均用酸湯煮食。

〔各种菜煮食方法〕 萝卜、青菜、白菜、油菜、蒿苣、苦馬菜、苋菜、肥田菜、广菜等均用酸湯煮吃，不放油盐；也有加进三、四两米或蕃茄或酸辣等一起同煮的习惯。

〔瓜类煮食方法〕 各种瓜如葫芦、苦瓜、嫩黄瓜、嫩南瓜等，或用油炒，或用酸湯煮。老黄瓜、老南瓜用白水煮，或煮成瓜稀飯。茄子則或是蒸或是炒。

5. 野菜及菌类的烹制

野菜的烹制与蔬菜大体相同。一般是带胶糯的則掺米同煮，其他就煮酸湯或掺酸辣，只有少数是炒吃。

布布蒿、鸡腿菜、“窝梭”、石灰菜、蕨菜、硬芹菜、馬兰丹、水芹菜、蒿菜、“窝刚靠”、猪耳菜、“窝久夏”、毛竹筍、花壳筍、八月筍等，均煮酸湯吃。其中有的是掺点米同煮。

刺包苔、冬蕨菜、“窝黑”、“窝偏鬧”、八月筍等，均掺酸辣来煮。

天花粉菜多用来煮稀粥。

紅菌、白菌、黃麻栗菌、藍麻栗菌、滑皮菌等，煮白水或炒。

野香芹是炒牛肉的香料。

6. 調味品的使用

〔盐的使用〕 群众爱吃岩盐（巴盐），不喜花盐。因花盐耗損大，在貧困和盐貴的情况下，自然养成了这一习惯。由于缺盐，大多不放盐到菜鍋里，而是另作盐辣椒蘸碟来蘸抹。用白水煮菜时，也常有将盐块投入菜鍋略煮片刻的。据说一百多年以前此地苗族不吃盐，而是用杉树枝叶烧灰，浸上开水，用滤净的这种灰水煮菜。

〔油的使用〕 解放前，由于群众生活貧困，这里經常食油的人家是极少的，只有中农以上的人家偶尔有餐把用油炒菜。解放后五、六年来，不用油的人家已經很少了，但是一年中每户平均也只食用二至四斤。

〔辣椒的使用〕 辣椒是主要的和味料，每户自己种植，一般均可自給。6—10月，用铁钎穿新鲜辣椒放在火坑上燎熟后，用刀切碎或舂烂，放入蘸碟内，与盐混合，做成辣椒水蘸抹菜肴。十月以后，則将干辣椒放在火坑热灰里炕脆，舂成辣椒粉，同样放在蘸碟内做成蘸水。此外，还用紅辣椒制成酸辣，作煮菜时的調味品。

〔葱蒜等的使用〕 葱、蒜、花椒、芫荽等，一般都舂碎，与辣椒和在一起吃。大蒜用来炒肉。花椒有时也用来炒肉或煮魚。八角用来煮鸡、魚和牛肉等。

（三）其他食品、飲水

1. 其他食品及其来源

其他食品的种类很多，但絕大部分是采集来的。

种植部分有南瓜子、葵花子，收获量不多。此外，还有桃、梨、柿花、李子等果

品，是来自自种的果木。計本寨种有桃树二十余株，梨二十来株，柿花一株，李子二株。

采集野生的有锥栗（苗語叫振欲糾）、板栗（振欲帕）、拐爪（振嘎利及）、楊梅（振恰）、大羊桃（振嘎笔）、野楊梅（振农）、白羊桃（振嘎笔撒）、牛奶果（振嘎招泥）、老鴉果（振嘎空）、野柿子（振密累）、“振多”、野核桃、野梨（振矮岩）、紅子（振不丁）、“振勾”、蜂糖罐（振北酒）、“振嘎当”、八月瓜（振飢挡）、九月芽（振飢貝）、艳山紅（榜柳）、“振欲营”、苦李子等二十余种。

2. 飲水及运水盛水用具

巫脚交寨挨小溪的两旁，群众煮飯、洗菜等都用水，十分方便。他們以木制的水桶和水瓢，大葫芦舀水；以木缸盛水，一般都有木缸盖盖着。

此地苗族沒有喝开水的习惯，口渴时就喝生水。在家里用碗或瓢喝水，在山上用手捧。山間的流水本来是比較清洁的，但飲水与其他用水并不加区别。上游在洗菜、洗染布，甚至經常有垃圾倒在溪內，下游也照样取飲或挑水回家飲用，不够卫生。

少数人家有时飲茶：如张志松就有一个专供烧茶的小茶罐。夏天天气炎热，人們从坡上生产回家大多飲用涼酸湯解渴；有时也喝热酸湯。他們說，“夏天喝酸湯可以解暑，且不易生病。”

（四）嗜好及嗜好品的加工

〔酒〕 喝酒是巫脚交苗族的最大嗜好，男女都喝，成年人不喜欢飲酒的几无一人。这里在立新房、請客人、过年节、敬神、敬祖宗等都要用酒，做重活路和換工时，晚餐也要喝点酒。因此，酒的消耗量是很大的。客人到家主要以酒和唱酒歌作乐，常常喝得酩酊大醉（喝醉的程度參看“社交上使用的飲食〔亲戚来往〕”张我根女婿作客例）。

巫脚交寨吃的酒主要是泡酒，偶尔兼飲些烤酒。泡酒或烤酒都是自己酿造的。每年三月或九月，每家就作酒曲。制法是用糯米粳米各一半（糯米稍多）共約三、四斤，用水泡过以后舂烂，捏成小餅，撒上原有的酒曲，然后放在竹籃里盖起来，使之发酵，再放到炕架上烘干即成。

泡酒的制法：把糯米蒸熟后，浇以甌脚水，俟水滴完，倒于簸箕中，待溫度稍減（太冷太热都不行），即将搗成細末的酒曲撒上（每斤米需酒药一錢），拌勻，然后放入坛內发酵；发酵期間，要保持一定溫度，約需二、三昼夜，然后启盖加水即成泡酒。如不加水，就是甜酒。一般人家只做泡酒，甜酒做不起。一斤糯米制成的酒可加水三碗，粳米則只加水一、二碗，夏天加冷水，冬天加溫水。加水后的酒在前两天是甜的，到第三天就带酸了。平均每斤米出酒約二斤半（連酒槽在內）。

烤酒的制法：当地苗族会作烤酒的时间并不长，据說只有八十多年的历史。群众也很少作烤酒。只有当泡酒作坏了，或把泡酒喝完后剩下酒糟时，将酒糟放进鍋內进行烤制。酒甌是一个上头小，下头大的圓木桶，当中有一棍槽通到甌外。烤制时，把酒甌放到盛有糟的鍋上，甌上在置一鉄鍋，或叫天鍋，鍋內盛冷水。当上升的蒸汽触及天

鍋，都变成酒水，从鍋順視槽流到甌外，即为烤酒。这种烤酒每斤米可得烤酒八市两左右（十两制）。

本区制酒的耗費是很大的，旧时的地主、富农、富裕中农平均每户年中要作一千斤米左右的酒；貧雇农及中农平均也要作四百斤米左右。到1956年，因粮食統购統銷关系，平均每户每年作酒五十到一百斤米。

無論制泡酒或作烤酒，都是自己用，并不出售，只有个别戶偶尔出卖一些。

〔土烟〕 巫脚交的妇女不吸烟，而男的絕大多数都吸烟。有的在十岁左右就会吸烟。张国兴在五岁时就会吸烟。烟都是自己种植的土烟。在我組調查的十四戶典型戶中，家家都种有土烟，多的每年收五十斤，最少也有四、五斤。对烟叶沒有进行任何加工。收获是将把打尖打極后已老的土烟連杆割回家，用柴刀把烟枝剖开，挂到屋簷下晾干后，即可吸用。吸烟多用小竹枝制的长烟袋；与汉族群众使用的相同。

〔鴉片〕 过去，巫脚交有吸鴉片的习惯，尤其在1923年前后，曾盛极一时。那时，全寨一百七十戶人家，除十三家沒有吸食外，其余的一百五十多戶的成年男子都吸上鴉片。全寨計有“烟枪”四百三十五支。当时吸鴉片在本寨也成了一种社会风气，而成了亲友往来的应酬品。

本区气候寒涼，不宜种植鴉片，即使在吸烟盛行时，种植的人也很少。因此，烟的来源均靠外面輸入。当时，許多人都到台江去买；台江、革东等地的烟販也常拿烟到这里出售。到1937年（或1938年）以后曾禁止种、吸。曾有一段时间烟价陡涨，每两价大洋九十元左右。吸食的人这才逐渐减少。到解放前夕，只有三人吸食了。解放后則全部禁絕。

〔茶〕 巫脚交苗族平时并不喝茶，但在吃鼓藏搬双鼓时，要烧茶敬鼓；客人来亦以茶招待。他們所吃的茶是自制的野生茶叶。嫩茶叶从坡上采回后，就用鍋子焙炒，并用手搓，焙一次洗鍋一次，連續焙三次即成。

（五）代食品及其处理方法

遇灾荒年或貧苦农民缺粮时，就以蕨粿、百合粉、白瓣、棉菜等充飢。其中以蕨粿为主，百合粉次之，其他都是少数。制作方法如下：

〔蕨粿〕 将蕨根挖来后，去泥，放到打粿的木槽內舂烂，浸泡，滤去渣子，就盛到木缸中沉淀，倒出清水，即得蕨粉。如捏成团晒干后，可以存放，用时再敲碎，拌以清水。蕨粉可以炒吃，也可以与米拌合后蒸飯。

〔百合粉〕 将百合根舂烂，掺水滤去渣子，做成細粉。过程与制蕨粿大体相同。可以作炒面。

〔白瓣〕 白瓣，苗語称“嘎栗該”，用水煮熟即可食用。

〔天花粉根薯〕 将生根薯用碓舂烂，掺水浸泡后，滤出渣滓，做成細粉。炒面糊吃，又可与飯拌炒。

〔棉菜〕 苗語称为“模介冬里”，生于田間。将菜尖采回煮熟后，榨干水分，舂烂即可食用，也可以合糯米飯打粿粿。

〔大棉菜〕 苗語称为“窩秀刘”，取其嫩叶煮熟后，用碓舂烂，即可食用。也可与糯米飯打粿粿。

〔岩蒜〕 苗語称为“嘎往刻”，用碓舂烂，經水浸泡后，濾去渣子，做成細粉。可以炒吃。极苦，須多濾几次才能吃。

二 各种活动使用的飲食

(一) 节日活动的飲食

巫脚交苗族过年过节通常是酿酒、打粑粑、煮糯米飯、杀鸡、煮魚、煮蛋等；經濟比較寬裕的人家还买些猪肉、牛肉，有的还杀鴨。在一年的节日中，以阴历十月間过的第一个苗年（大年）及正月初一过的春节最为隆重。二月敬桥也很重視，但主要只用鸡蛋或鴨蛋。五月到七月凡逢丑日的“吃丑”，菜肴都比較随便，仅有吃粽粑的习惯。

下面三戶典型調查，可以使我們了解各个节日使用的飲食情况和各階級在各个节日中的飲食情况。这三戶，从财产占有上看，张明发戶可以代表一般貧农，张国兴戶代表一般中农，地主富农戶数不多，财产悬殊也不太大，张明祥戶可以代表地、富階級。

典型戶节日食品統計表

表（一）戶主：張明发 成份：貧农 時間：1948年 人口：8人

节 日	类 别	食 品 名 称								折 合	折 合	每人平均 合 稻 谷 (斤)
		釀 酒 (米,斤)	粑 粑 (米,斤)	粽 粑 (米,斤)	糯 飯 (米,斤)	猪 肉 (斤)	鸡 (斤)	魚	蛋 (个)	銀 元	稻 谷 (斤)	
客 家 年		10	5		5	1.25	2.5			2.04	142.8	
敬 桥		8	5		7			2	1	1.01	70.7	
敬 秧		7		2.5			2			0.95	66.5	
5—7月吃丑		20		8				7		1.87	130.9	
敬 新 谷		3				1.5				0.68	47.6	
过苗年(大年)		10	6		4	2.5	1.5			1.98	133.6	
过苗年(小年1)		5	3					1.5		0.45	31.5	
过苗年(小年2)		5	4				1			0.54	37.8	
合 計		68	23	10.5	16	5.25	7	10.5	1	9.52	666.4	83.3

表(二) 戶主: 張國興 成份: 中農 時間: 1948年 人口: 5人

类别 节日	食品名称								折合 銀元	折合 稻谷 (斤)	每人平均 合稻谷 (斤)
	酿酒 (米、斤)	粑粑 (米、斤)	糍粑 (米、斤)	糯飯 (米、斤)	猪肉 (斤)	鸡 (斤)	魚 (斤)	蛋 (个)			
客家年	15	6		4	3	3	2		2.87	200.9	
敬桥	8	13		5			3	5	1.26	88.2	
敬秧	10		5		2.5				1.40	98.0	
5-7月吃丑	40		25	20		4.5	4.5		4.34	303.8	
敬新谷	13				2.4	2	2		1.37	95.9	
过苗年(大年)	10	8		5	3.5		1		1.93	138.6	
过苗年(小年1)	6	5				2			0.89	62.3	
过苗年(小年2)	7.5						2		0.52	36.4	
合計	109.5	32	30	34	11.4	11.5	14.5	5	14.63	1,021.1	204.8

表(三) 戶主: 張明祥 成份: 地主 時間: 1948年 人口: 5人

类别 节日	食品名称								折合 銀元	折合 稻谷 (斤)	每人平均 合稻谷 (斤)
	酿酒 (米、斤)	粑粑 (米、斤)	糍粑 (米、斤)	糯飯 (米、斤)	猪肉 (斤)	鸡 (斤)	魚 (斤)	蛋 (个)			
客家年	50	50		10	25	2	5		5.00	350.0	
敬桥	25	20		5		2	2	8	2.42	169.4	
敬秧	25			8	1	2	2		2.04	142.8	
5-7月吃丑	30			30			12		3.52	246.4	
敬新谷	10			10		2	2		1.45	101.5	
过苗年(大年)	10	10		10		2	2		1.72	120.4	
过苗年(小年1)						2			0.60	42.0	
过苗年(小年2)						2			0.60	42.0	
合計	150	80		73	26	14	25	8	17.35	1,214.5	242.9

从这三户的調查情况看来, 客家年(春节)备办的食品最多, 其次是第一个苗年(大年), 其他的则主要是喝点酒、吃点糯米飯和一两斤魚吧了。另外, 可以看出, 貧农和中农的节日飲食差別較大, 而中农和地、富的差距較小。

(二) 社交上的飲食

(招待·饋贈)

巫脚交苗族在社交方面如走亲、訪友、看斗牛、姑娘們吃姊妹飯、招待游方客等，常以鷄、鴨、魚、蛋、酒、糯米飯、粑粑等作招待或互相饋贈的东西，其中魚和蛋視為次等礼物。

〔亲戚来往〕 苗族走亲戚，多数在过苗年和敬秧节的时候。作客必須帶酒和其他如糯米飯、粑粑、鷄、鴨、魚等。下面是我們調查的几个实例。

1956年五月間插秧完畢以后，张志松（貧农）的儿媳妇回娘家带的食物有鷄一只，重約一斤半，泡酒一小罐，約五斤，粑粑五、六个。

九月間秋收結束以后，张志松的儿媳又到娘家去作客，帶有礼物酒一小罐，約五斤，糯米飯一籃，約用四斤米，鷄一只，約重一斤。回来时得礼物鴨一只，泡酒三斤，糯米飯五斤。

十月过第二个苗年的时候，张志松的妹妹回娘家探亲，带来鷄一只，酒四、五碗。张志松除杀了他妹妹带来的鷄外，还杀家里的鷄一只作招待。她回去时，张志松又买鴨一只让她带回。

张国兴（中农）的妻子回忆她在1948年十月，在过第一个苗年以后到娘家走亲，带去的礼物有烧酒約一斤半，五、六斤糯米作的粑粑，約二斤重的鷄一只，魚約一斤。

1956年十月过第二个苗年时，张我根接新女婿来家作客，客人带来的礼物有泡酒十斤，約八斤米的糯米飯一籃，約两斤重的鷄一只。

张我根請家族叔伯兄弟来“吃客酒”。陪客的有十七家，共二十多人。这餐除了吃客人带来的全部食物外，主人还用去十多斤酒，杀了二斤重的一只鴨。第二天以后，参加“吃客酒”的各家就分別請客人——张我根的女婿去喝酒，张我根亦挨家挨戶地陪，家家杀鷄、各酒来款待（另外还要煮些酸湯菜），但都不备飯。每天吃五、六家，直到酒醉为止。历时三天，客人走周了十七家，才告辞回去。

客人回家的这天，还要吃一餐“上路酒”。酒席設在主人家。家族每家各提一壺酒来陪客；边飲酒边唱歌，兴高采烈；男女都喝得酩酊大醉。客人出門的时候，大家又在寨中桥头敬酒送行。一碗一碗的酒端到客人的嘴边，使他无法推卸，只好把酒含在口里，找机会吐掉。約鬧半个多鐘头，才让客人动身回去。

这次是张我根第一次接女婿来家作客，所以特別隆重，花費相当多。以酒一項来看，他家花去作酒的糯米約二升（每升約五斤），陪客的十七家每家約在一升，共花一斗九升。制成的泡酒約合一百二十斤。

〔吃姊妹飯〕 吃姊妹飯苗語叫“扭乾良”。每年二三月农忙之前或九月秋收結束之后，姑娘和少婦們就聚集起来吃姊妹飯。吃姊妹飯是由大家共同湊合酒、米和魚，在一起欢聚、吃飯。

〔招待游方客〕 姑娘們招待游方客（苗語叫“烟呆怍”），主要是用酒、魚和飯；偶尔有鷄或肉。这些东西都是姑娘們背着父母和兄长等人湊攏来，偷偷地带到游方

坡去送給游方客吃。吃飯時，姑娘們并不作陪。游方客吃飽了飯，就丟掉一支筷子。據說，這樣作，將來兩人才相處得長久。在番召寨地方，一個游方客還被姑娘送來兩個碗和兩雙筷。游方客吃飯時，便將多餘的碗筷放在一邊，表示姑娘也在一起吃喝。游方客吃了飯，每人送給姑娘們五角至一元錢。

〔看斗牛〕 每逢過年過節時，苗族群眾都喜欢斗牛。在斗牛的這一天，男女老幼都穿上新衣，到村寨的斗牛場去看斗牛。看斗牛的人家都把飲食帶到斗牛場去。帶去的飲食有酒、糯米飯和雞、鴨或魚等。遇上親戚朋友，就招待到一起共同吃喝。

〔女兒生育〕 當女兒生小孩時，母親就要送去一些吃的東西。一般是母雞一只，蛋三、五個，糯米二、三斤，甜酒一壺。此外還給小孩送去一件衣料布。

〔婚嫁饋贈及待客〕 結婚時，作舅父的要贈送一些食物，一般是雞一只，酒一壺，十來斤糯米飯。

嫁女時，女方送給男方肥豬一只，糯米飯一籬，鯉魚五至九尾，糯米二十斤。

無論結婚或嫁女，來客都要以酒、雞、鴨、魚、豬肉等作招待；不用牛肉，除用青菜煮湯外，其他菜類也很少用。

〔喪事饋贈及待客〕 老人死了，女婿要送小豬一只（殺死後送去），酒一坛，十斤米的糯米飯。一般親戚朋友也要送些食物，如小雞或鴨一只，酒一壺，三碗粳米的飯。

喪事中用的飲食比較簡。生活較富裕的人家，男人死，殺水牯牛；女人死，殺水母牛。生活困難的人家，無牛可殺就殺豬。殺牛或殺豬，名義是送給死者，但喪家就以此待客，不另殺雞鴨。至于殺死後送來的雞鴨，可以用來待客，此外就不用其他菜類。

附一 宗教迷信活動使用的食品

在宗教活動上，使用的食物種類最多，計有豬、牛、羊、狗、雞、鴨、魚、蛋和酒、糯米飯、粘米飯等。茲將吃鼓藏、敬祖、敬橋、敬鬼等，使用的食物分別列舉于后：

1. 吃鼓藏、掃寨、招龍、敬橋、敬祖、造屋上梁等使用的食品

〔吃鼓藏〕 吃鼓藏活動的時間很長，在各個不同的活動階段上，使用的食物都有不同。如：①推選鼓藏頭時，殺雞看眼，以此決定某人是否能當選。②在鼓藏頭家里唱鼓藏歌時，由他出鴨一只、酒一壺、糯米飯若干敬祖宗。③搬雙鼓時，由原先保管雙鼓的家殺鴨一只、煮七八升糯米飯、出七八斤米酒、茶兩碗敬鼓；敬畢後，就用這些邀請接鼓和搬鼓的眾人吃飯。④鼓搬到第一鼓藏頭家里安放時，第一鼓藏頭要用鴨一只、七八斤米的糯米飯、七八斤米的酒敬鼓。其餘四家鼓藏頭也拿同樣的食物到第一鼓藏頭家敬鼓。敬畢後，將各種食物的一半分給群眾吃，其餘一半自己帶回家。⑤到第三年的陰曆十月或十一月乙亥日吃鼓藏時，殺水牯牛若干頭。⑥第四年送鼓入岩洞時，又殺豬若干頭。

〔掃寨〕 遇失火燒房時，就要進行掃寨。不發生火災，每隔一兩年也要掃寨一次。掃寨時，全寨都要參加。掃寨的意思是把火神趕出寨外，使寨內免遭火災。在進行掃寨活動時，到寨上的各條路口都以稻草插標為號，不許外村的人進入。掃寨用的食物

是母猪一只，飯十二团。不用酒。

〔招龙〕 招龙的用意是把龙脉招攏来，以保村民清吉平安，人財两旺。招龙时用猪一只，白公鷄一只，酒一坛，糯米飯和粘米飯各三升，并請亲戚来喝酒。

〔敬桥〕 无子之家为了求子，有子之家为求得孩子平安，就架桥来敬。敬桥有大敬小敬之分。生活富裕的人家使用大敬，貧困的人家就小敬。

大敬中用的食物：架新桥时用鴨一只，蛋二至五个，鯉魚二尾，酒一壺，二至三斤糯米的飯。这些食物都帶到架桥的地方，并在那里煮食。过三年后举行大敬时，还請家族一同喝酒。这时使用小猪一口，蛋二至八个，鯉魚三至五尾，酒一坛，糯米飯三升。

小敬中用的食物：架新桥用蛋二个，鯉魚二尾，酒一壺，二碗糯米作的飯。过三年后再敬时，邀請分了家的兄弟喝酒。此时用公鷄一只，鯉魚三至五尾，酒一壺，二升糯米作的飯。

不論大敬或小敬，三年以后，就要年年用蛋、鯉魚、酒和糯米飯去敬。

〔敬祖〕 敬祖是經常的活动，使用食物无一定。在节日，就以节日的食物敬祭；在平时，則吃什么敬什么。一般食物是摆置在火坑边，在用膳前按一些到地上，喝酒时往地上奠酒这就算敬了祖。在三月間，也兴挂清上坟。使用的食物是有熟猪肉、糯米飯、酒一壺。这些食物的分量都是根据生活状况而定，多少不拘。

〔升梁〕 凡建造房屋，在立好屋架后，就举行升梁仪式，并以酒、鯉魚、糯米飯敬神。敬毕后，还招待帮助升梁的人就地喝酒。糯米飯和魚分給小孩。

2. 祭鬼使用的食品

祭鬼必須請鬼师来主持。他們認为鬼有若干集团，每个集团成員的数目也不一，使用祭物的种类和数量都是根据各个不同的“鬼”集团而不同給这一“鬼”集团用这样給另一鬼集团又用那样；有的用大的，有的又用小的。但糯米飯却是共同的，酒也是在大多数情况下不可少。祭鬼时，都按照該鬼集团成員数目把食物分成相当的份数。就是說，这一鬼集团成員是三个，就分成三份，如果是五个就分五份。飯团如之。

〔母猪鬼〕 养有母猪的人家，发现母猪吃猪崽，就認为是有母猪鬼作祟，也要祭。祭物是用吃猪崽的母猪本身，一个鸡蛋，七个飯团（每团如拇指头大）。祭仪在河坝上进行。祭毕，或請寨上的人把猪肉完全吃光，或只邀家族。吃不完的猪肉，就分送各家了事。

〔母鸡鬼〕 母鸡生軟壳蛋或啄食自己生的蛋，認为是有母鸡鬼作祟，也要敬祭。祭物有着魔的母鸡，三个飯团。祭仪在家里举行。敬祭时找三个人陪祭。祭仪结束后，这三人每人吃一个飯团和擱在飯团上的一片鸡肝；鸡肉也全部吃光。

〔老虎鬼〕 老虎翻屎在稻田里，就認为老虎鬼作祟，也要敬祭。祭品用狗崽或猪崽一只，鸡蛋二个，七个飯团。被祭的田如在近寨处，就到田里去敬祭，如离寨較远，則就在寨外河坝上举行。食物当场吃光。

〔白虎鬼〕 猪不吃食或牛不吃草，当鬼师“过阴”或“比草”認为是白虎鬼作弄时，就祭白虎鬼。祭品用公鷄一只，酒三杯，飯三团。

〔鹵莽鬼〕 遇牛跌死、猪病或人吵架，而被認为是鹵莽鬼作弄时，就祭鹵莽鬼。祭品就用跌死的牛，如果是其他事故，則用大狗一只，公鷄一只，酒十二碗，飯十二团；在寨外河坝上进行。祭毕，将食物吃光了事。

〔岩洞鬼〕 人有病，认为是岩洞鬼作弄时，便祭岩洞鬼。祭岩洞鬼分大祭、中祭、小祭。病势沉重而且生活宽裕的人家就大祭或中祭，病轻则小祭。

大祭需的祭物有羊一只，酒十二碗，饭团十二个。

中祭则用小猪崽一只，酒七碗，饭团七个。

小祭则用鸭一只（杀后熟肉分作三份），酒三杯，饭三团。

〔仅欧鬼〕 如偶然刮来一股大风，卷起田里的水，人在田里生产，如碰上这情况的人得了病，即认为是被“仅欧鬼”作弄了，也要敬祭，并分大祭、中祭、小祭。大祭用小猪崽一只（煮熟后分作七份），酒七碗，饭七团。中祭用鸭一只（熟肉分五份），酒五碗，饭五团。小祭用鸡一只（熟肉分三份），酒三碗，饭三团。

〔日月风鬼〕 人遇见旋风后如果病倒，则认为是日月风鬼作弄，就用白公鸡一只，酒三碗，饭三团来敬祭。

祭这种鬼是在家里。鬼师不吃祭鬼食物，因此，主人必须另外煮鸡蛋两个或煮鱼招待。

〔困难鬼〕 据说困难鬼是四十岁以上的人才能遇到。祭物有一只鸡（男人用公、女人用母），酒二碗，饭二团，凉水一碗。

祭这种鬼，鬼师和出嫁了的姑娘都不吃祭物。

〔红雷公鬼〕 人生病，经巫师“过阴”认为是红雷公鬼作弄，就用黄牯牛崽一条，甜酒十五碗，饭十五碗，用竹编织的饭盒装饭来祭红雷公，到第二日还要用母鸡一只，酒三碗，饭三团来结束敬祭。

杀牛祭鬼，不用肠子作祭物。

此外还有白、蓝雷公鬼。

〔蓝雷公鬼〕 祭蓝雷公鬼用黄牯牛崽一条，甜酒十五碗，饭十五碗。

第二天结尾还要用公鸡一只，酒三碗，饭三团。

〔白雷公鬼〕 祭白雷公鬼用猪崽一只（雄的），甜酒十五碗，饭十五碗。

第二天结束时用鲤鱼三条，酒三碗，饭三团。

〔死人鬼〕 人病了，被认为是死了的人变鬼来作弄，就要祭死人鬼；有两种祭法：

第一种用小鸡崽一只，酒三碗，小饭团三个来祭。

第二种用小猪崽一只（雌的，熟肉分作七份）酒七碗，小饭团七个来祭。

〔弄人鬼〕 弄人鬼，苗语称“个”。据说这种鬼作弄人时，使人有时笑，有时哭，说话没有伦次，把人弄得象疯子一样。祭这种鬼分大祭、次大祭、中祭和小祭。

大祭用小猪崽一只，白公鸡一只，酒九碗，小饭团九个。次大祭用狗崽一只（杀后分成生熟肉七份），红公鸡一只，酒七碗，小饭团七个。中祭用狗崽一只，酒五碗，小饭团五个。小祭用公鸡一只，酒三碗，小饭团三个。

〔骨头鬼〕 据说骨头鬼是作弄老人骨头痛，作弄庄稼长不好，或做不成染缸、酿不成酒等。祭这种鬼用母狗一只（杀后用七个饭盒装狗肉），饭七团，酒七碗。

〔蛇鬼〕 人遇见蛇交尾，后生病，即认为是蛇鬼作弄也要敬祭。敬祭分大、中、小。

大祭用公狗崽一只，母鸡一只，小鸡一只，酒七碗，饭团七个。中祭用鸡一只，鸭蛋二个，酒五碗，饭五团。小祭用鸡、鸭各一只，酒三碗，饭三团。

附二 产妇和幼儿的飲食

〔产妇飲食〕 妇女生孩子时，第一天杀一只母鸡煮湯，放盐少許，不放香料。嬰兒必須过三个早晨后起名字，亦杀鸡一只。中农以上生一个小孩吃鸡一、二只，貧雇农吃一只，也有只吃鸡蛋的。此外还要常煮些鸡蛋粥为食；煮时一般不用大火。据说烧大火，粥沸后泼在地，小孩就容易吐奶。此外，还吃肥猪肉、水牛肉、鲤鱼、七星鱼、甜酒、青菜苔等，个别人家，母亲奶少时，还买猪脚嫩萝卜吃，但必須在分娩一星期以后。

〔幼儿飲食〕 八个月以前的嬰兒多数喂奶，但也有个别因为母亲奶少，六个月甚至更早一些即由母亲嚼飯喂食。一般是八个月以后喂飯，只喂白飯，不給菜，也沒有专为小孩而备制的食物。如遇过节杀鸡时，則留鸡腿喂小孩。小孩一岁半至二岁断奶，也有到三岁断奶。断奶后的小孩用碗装飯他自己抓吃，并和大人一同吃辣椒。

三 进餐特点·飲食禁忌

(一) 进餐特点

巫脚交苗族的进餐，無論从時間、地点、用具、进餐方式等有着自己的特点，历史上也曾产生某些变化。

〔进餐時間〕 在春夏秋三季，一般都吃三餐：早餐在上午八至十时；午餐在下午二至三时；晚餐在天黑以后的一二小时。冬季白日短，天气冷，生产活动少，每天只吃两餐：早餐在上午九时至十时之間；晚餐仍吃的很晚，即使无事情可做，也要等到天黑以后才吃。

〔进餐地点〕 早晚两餐都在家用膳。飯菜就摆在堂屋火坑边的地上，全家就围坐而食。冬季以树枝、杂柴烧火取暖，夜間就起着照明的作用。至于午餐，农闲大都在家里吃，农忙就帶到生产的地点去吃。

〔进餐用具〕 吃飯时，不是到甑边去盛飯，而是用飯籩（竹篾編織，圓形，約八寸到一尺的口径）装好飯，端到进餐地点。盛菜用土碗，用小陶鉢装盐辣椒做成的蘸水，作吃菜时蘸抹之用。舀湯菜时，有的人家使用蚌壳；也有的使用小葫芦瓢，有的則使用市上买来的小木瓢。現在多数人吃飯都用土碗和竹筷子。大多数人家都沒有餐桌，有餐桌的人家也不經常在桌上用膳，只在夏季或有客人来时才使用。

〔进餐方式和习惯〕 进餐时，坐位不分上下，但每人也有个不太固定的习惯位置。解放前，多数是用手抓飯吃。解放后，随着卫生宣传的开展，現在絕大多数人都使用了碗筷，只有一小部分老年妇女和二三岁的小孩子仍用手抓。在过年过节时，杀鸡鴨

或煮肉吃，就由家长将肉切成小块，分配给每一个家庭成员，大家就用手撕碎蘸辣椒水吃。过去是这样，现在还是这样。

吃鸡鸭的习惯是：公公（或父亲）吃鸡头，婆婆（或妈妈）吃胸部，小儿吃鸡腿，青年吃翅膀和脚杆，姑娘吃身上肉。

过年过节或在平时吃点好菜，就拨一点丢到地上，喝酒时也要往地上奠酒，表示敬祖。

（二）飲食禁忌

巫脚交苗族在飲食方面有着许许多多禁忌。从调查到的情况看来，这些禁忌主要都是属于迷信或习俗方面的。

〔婚姻上的飲食禁忌〕 结婚时，女家送男家猪一只，糯米饭一籬，鲤鱼五至九尾；没有猪便以三至五只的鸡或鸭代替，不送酒。所有这些食物，女方的送亲人不能吃。新媳妇住了十三天转回娘家，男家送女家猪肉七、八斤，九升至一斗二升糯米做的粑粑，鱼五、六尾，酒五至十斤。这些食物，男方陪送去的人不能吃。同样，新娘在娘家住了十三天后回男家，女家送给男家的食物，陪送新媳妇的客人也不能吃。

据说人类的祖先“固央”，因发生洪水后找不到人开亲，后来就与他妹妹结婚，因此，兄妹二人议定，男方送给女方的食物男方不能吃，女方送给男方的食物女方也不能吃，吃了的话，不是不生育子女就会生疔疯或马疔疯。所以从古传到现在都遵守这个习惯。

〔吃鼓藏飲食禁忌〕 吃鼓藏时，杀鼓藏牛或鼓藏猪的人家，要送牛肉或猪肉给来参加的客人带去；如果较亲的亲戚没来参加，就将肉送到他家。这时主人就不能以这些食物招待送肉来的客人。因按习惯，做鼓藏送肉的人不能吃自己送给客人的食物。

〔丧事飲食禁忌〕 老人死了，下葬时，子女要给他送“粮”。这粮是由子女把糯谷放入碓内舂，每人踩了一脚后，就各人抓一把放入一个布口袋里，用甑子蒸熟，到出丧时，由子女用砍牛刀挑到坟地去同葬，作为送给死者的粮食。没有抓完剩下的谷子，在舂成白米后做成饭，这叫做发财饭。这种饭只有死者的儿女能吃，外人不能吃。

〔祭祖飲食禁忌〕 过年过节不杀狗，因为狗肉不能祭祖宗。据说人变狗，狗也变人，祖宗见狗肉就认为是人肉，所以在节日不吃狗肉。

〔病人飲食禁忌〕 病人的食物忌：如公鸡肉、母猪肉、老黄牛肉、细鱼、野菜、南瓜、黄瓜、辣椒病人不吃，出天花的不吃盐等。

〔产妇飲食禁忌〕 产妇飲食禁忌与病人基本相同，唯不忌黄瓜和南瓜。

〔未婚青年男女的飲食禁忌〕 姑娘不吃母猪肠和鸡肠，据说吃了母猪肠，将来不能生育子女；吃了鸡肠就织不好花带，会把花带织的弯弯扭扭，象鸡肠一样。青年男子不吃公鸡的睾丸。

〔其他禁忌〕 姑娘们招待游方客吃饭时，忌煮蛋、韭菜和酸汤菜。据说煮这些食物招待，以后就不能合成一家。另外，煮辣椒时，要用手指头慢慢地撕破，不能用辣钵舂。据说吃了舂的辣椒，以后结成夫妻感情就不好。

扫寨时，杀猪和吃饭均在寨子外面，不许在家里煮吃。吃完后还要将锅、碗洗滌干净，才能搬回家去。