

7

貴 州 省

黔东南舟溪地区苗族的生活习俗

(貴州少数民族社会历史調查資料之八)



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

1963年3月

目 录

一、概 况	(1)
二、服飾、居住、飲食	(3)
(一) 服 飾	(3)
1. 妇女的服飾	(3)
(1) 便 装	
(2) 戚 装	
(3) 头 饰	
(4) 銀 饰	
2. 男人的服飾	(7)
(二) 居 住	(8)
1. 村 寨	(8)
2. 住 宅	(8)
(三) 飲 食	(9)
1. 主食烹飪	(9)
2. 副食品制作	(11)
3. 飲用和嗜好	(13)
三、家庭和婚姻	(15)
(一) 家 庭	(15)
1. 家庭成員	(15)
2. 財產繼承	(15)
3. 家族称谓	(16)
(二) 婚 姻	(17)
1. 包办婚姻的締結	(17)
(1) 訂婚过程	
(2) 結 婚	

2. 自主婚姻的过程.....	(22)
3. 婚姻选择的限制.....	(24)
(1) 同宗不婚的限制	
(2) 姨表兄妹间的限制	
(3) 民族间的限制	
(4) 民族内部服装不同也少开亲	
(5) 姑舅表婚的优先权利	
(6) 迷信性质的非难	
4. 再 婚.....	(26)
5. 婚姻的禁忌.....	(27)
四、节 日	(28)
(一) 普遍过的节日	(28)
(二) 宗支性的节日	(31)
(三) 青年男女社交活动的节日	(32)
五、迷信、丧葬	(34)
(一) 迷 信	(34)
1. 鬼 师	(34)
2. 对自然、灵物和祖先崇拜情况	(35)
3. 祛鬼活动	(38)
(二) 丧 葬	(41)
1. 治丧和弔唁	(41)
2. 葬 仪	(43)
3. 丧事结束	(44)
六、整理后记	(45)

一、概 况

舟溪地区位于黔东南苗族侗族自治州凯里、麻江、丹寨、雷山四县的交界地方。舟溪是一个农村市集，属凯里县，距凯里三十余里。从舟溪往东至翁堤一带十多里，往西南至番娘一带五、六十里，往西至枫香寨一带三、四十里，往北至马田一带三十多里，居住着同一服饰的苗族。这份资料是在舟溪地区调查的。虽然限于舟溪附近，但也有相当大的代表性。因为在同一服饰类型中，农业生产情况是一样，生活习俗没有多大的差别，基本上属于一个经济、文化类型，尤其在文化上的许多方面有着它独特的与其他地区不同的共同点。

这一地区的苗族，据老人们谈，是由别处迁来的，而且迁来有先有后。譬如舟溪附近，据说先到的是“咀由”（由家）和“咀堆”（堆家），后到的是“咀稿”（稿家）。“咀由”即现在青杠林、漫洞等寨的龙姓，“咀堆”即现在舟溪附近的潘姓，“咀稿”即现在甘超、黄金寨等处的吴姓和上平寨等处的杨姓。苗族迁来之前，舟溪和大中原为仡佬族和未作识别的俍族居住。当苗族迁来时，坝子田都被原住的两个民族所占有，苗族就排挤他们。后来他们迁到“都噜、都拉”（按：可能是凯里县大风洞侧边的都黎、都兰地方，那里现在还有仡佬族居住）地方去了，苗族才占有这里的田园。

据说原住的民族迁走了，苗族的生产品搞得不顺利，人也不清吉（这可能是初到这里，对于土质、气候等自然条件和农作物品种的适应性还不熟悉的反映）。于是耑人到都噜、都拉去交涉，请仡佬族遣回几个人来带头搞生产。仡佬族怕受欺瞒，不接受请求，苗族才以七十人去换得十人回来。从此，苗族的生产品搞得好了，人也平安了。此后，每年过年后的生产动工仪式（参看节日部分），就由仡佬族先举行。这一习惯，一直保留到解放初期。现在大中的罗姓，就是这十个仡佬族的后裔。大中原名仡老寨，1930年前后，罗姓才改称大中。罗姓的人口现在不多，而且近几代来，由于通婚等关系，已大部分融合于苗族，个别融合于汉族，没有人能讲本民族的话了。

这一类型的苗族是比较聚居的，只有少数的汉族杂居。汉族多住在市集和从前的屯、堡地方以及城乡大道附近。在舟溪附近，据说迁来最早的汉族是在明朝洪武年间，并且只有余姓。其余的张、王、陈、徐、戴、左、刘诸姓，都是以后迁入，而且多是屯军的后裔，当然也有小商贩等迁来居住的。

舟溪地区处于苗岭山脉的北面，地势比较平坦。土地肥美，气候温和，农产品相当丰富。出产的粮食，主要有水稻、包谷、小米、麦子等。经济作物中，烤烟相当著名。此外，油菜子、茶子、桐子出产也不少。

这一地区在解放前的交通，以水路比较便利。流经这一地区的清水江，可通舟楫。沿江两岸的苗族，多以航运为副业，上到都匀，下达湖南的洪江，都有他们从事航运的足迹。解放后已修通的由凯里到谷洞的公路和与这条公路衔接通过舟溪的公路，都是经过这一地区。公路跨过清水江与黔桂公路和黔桂铁路衔接，交通更为便利了。

这一类型的苗族，在解放前的阶级分化是很明显的，占有五、六百挑以至千来挑田产量面积的大地主不少。几十户以上的寨子，都有几家至十几家的地主和富农，又有很多的贫雇农。譬如舟溪、翁堤两个小乡，共有一千三百四十七户（包括少数汉族在内），其中地主五十六户，占总户数的4.15%；富农五十八户，占4.31%；中农三百七十六户，占27.91%；贫雇农八百一十一户，占60.21%；此外，从事商业的有四十六户，占3.42%，这些大多是小商贩，而且主要是汉族。

关于政治制度方面，本身有无成套组织，还没有调查清楚，不过在民国初年，还相当盛行“议榔”和几种解决纠纷的办法。议榔是一寨或邻近的几寨联合举行的一种会议，其性质是维护私有制的一种约束，内容多是不准乱放牲畜损坏庄稼、防禁盗窃、禁止纵火烧山等等。但在阶级分化明显的情况下，已被封建统治阶级所利用，成为他们统治人民的辅助工具。解决纠纷的办法，有“讨假”、“包粽子”、“砍鸡剥狗”、“烧汤捞油”等几种。“假”是世代相传的长篇说理词，解决纠纷时，双方各延聘懂“假”的人当面说理，根据事件的情况，引用“假”来辩论。被驳倒的一方就算输理。“包粽子”是双方各凑约一斤的糯米，混在一起后包成两个粽子，各选定一个，同时放进锅里煮，限定时间同时捞出，当面解开，熟透的为赢，不熟的为输。“砍鸡剥狗”是一方买鸡或狗，拿到土地祠前，说了几句谁无理谁就象被砍的鸡或狗一样不得善终等话之后，另一方就把鸡或狗一刀砍断颈子。此后在议定的期限内，当事人或其家人有一人病或死了就算输，反之为赢。“烧汤捞油”是由一方烧油锅，锅里置有斧头，并请鬼师唱巫词。唱毕，油锅已煮沸了，另一方即伸手入锅将斧捞出。手被烫伤就算输，反之为赢。用后述的几种迷信方法来解决纠纷，是不可能得到公平合理的判断的。也就是为此，在社会不断向前推进的情况下，这些办法就逐渐为苗族人民所抛弃。但是，在反动统治的年代里，苗族人民的纠纷又被反动统治者任意摆布了。

反动派统治时期，行政机构都完全跟随反动政府所规定的一套进行组织，在实行“以苗治苗”的反动政策下，苗族的上层分子就被利用为基层机构的统治者。如清末到民国初年，麻江县“河外”（指下司的清水江以东，包括枫香、铜鼓、白午、翁义、情郎、漫洞、甘超、营盘等几十个寨子）划为一个团总管辖的范围，团总是甘超的吴记瓮（学名吴廷璧）。据说那时铜鼓一带为六甲，甘超一带有四排。在团总之下，一寨或几寨为一团，设有团首。到民国十九年左右，县以下设区，区之下为乡、闾、邻，以后又实行保甲制度，县以下设区，区之下为联保和保甲；抗日战争中期，实行“新县制”后，联保改为乡，乡以下仍设保甲，一直到解放的时候。在这几十年中，苗族寨子的保甲长，都是苗族担任；联保主任和乡长或副乡长，也有苗族担任的。苗族的团总、联保主任和乡、保长，不仅竭尽敲詐剥削之能事，尽了他们的鹰犬的职责；同时勾结地方势力为封建政府推行同化政策，致使苗族的一些良好风俗习惯，备受摧残；而阻碍民族发展的风俗，则被利用来统治苗族人民。解放后在党的民族政策的光辉照耀下，苗族的生活习俗才被尊重。有利于民族进步的，得到了发扬；阻碍社会发展的，也在苗族人民自愿基础上，作了改革。

二、服飾、居住、飲食

(一) 服飾

苗族妇女的服飾比较复杂，各地的服装式样、刺繡方法、花紋图案以及发飾、銀飾等都有不同程度的差别，形成若干服飾类型。过去多是从这些来把苗族叫出多种多样的名称。这些不同的服飾类型，在生活习俗的許多具体問題上，有着自己的特点，存在着一定的差异。舟溪、大中以及丹寨的南泉、九門，麻江的銅鼓、白午等地的苗族服飾，就是这許多类型中的一种。这一地区的妇女，穿对襟短衣，大領，着百褶裙，裙长仅到膝盖。平时穿的全身均为藏青色。至于男子的服飾，各地的式样差别較小，不象妇女的那样复杂。

1. 妇女的服飾

妇女的服飾，有便装和盛装两种。便装素淨，盛装綉有花紋。着盛装时，佩戴有多种多样銀飾；穿便装时，佩戴的銀飾很少。

(1) 便 装

便装都是自织、自染、自縫，棉花和紗子也多是自植、自紡的，基本上属于自給自足的经济范畴。便装的衣裙不綉花，染成藏青色，朴素、耐用。妇女在婚后落夫家之前，父母很少叫她从事其他劳动，給予較充裕的时间，尽量备制衣裙，母亲也大力抽空帮忙。因此，富裕中农以上的人家，制备的很多，可以穿一、二十年至四、五十年，甚至有的的一生穿用不完而遺給女儿的。

〔衣服〕衣身长约一尺五寸，左襟釘有七顆錫扣，但右襟只配有第一顆扣子的紐襻，其余成了妝飾品，靠腰带拴腰。袖口有七、八寸大，里面鑲上一条宽約一寸的蓝布，穿后翻在外面，現出一圈蓝色。每件衣服用自织的窄布（約宽一尺）一丈二尺左右。

〔腰带〕便装的腰带，用自织的“花椒布”做成，是絲、棉合织品，絲线染作紅、綠二色，棉紗染作藏青色。这种布宽六、七寸，用一丈左右纏成螺旋形而縫为一条空管，縫后长约七尺。

〔围腰〕苗語称“吾腰”，是围腰的轉音，这是从汉族传来的。围腰本系劳动时用以御脏之物，但苗族姑娘和少妇在着新装时常常佩戴，并在围腰上端綉有花。

〔裙子〕裙为“百褶裙”，褶裥部分长一尺，連裙腰共长一尺四、五寸，穿时长齐

膝盖。一条裙子需一尺宽的布二丈二、三尺，裙腰另用布二尺多。便装、盛装都是一样，不绣花。

〔裙围〕裙围有两张，是系在裙外的前后面，都是两幅窄布镶缝的。前一张长一尺六、七寸，宽一尺七、八寸，全部素净。后一张长宽比前张略小一寸，下摆钉有宽约三、四分的花边。花边是用彩色丝片剪贴作成（详见〔花衣〕）。花边之下用没有织完的经纱编作网状，并在网上逐一包裹锡片，网状之下留几分作穗子。这是青年和中年妇女所用，年过四十来岁以后，就不钉花边了，只包锡片。约在六十岁以后，连锡片也不包了。

〔绑腿〕由于裙子较短，双膝都露在外面，所以常常包绑腿。除下田干活不包和大热天气少包之外，平时基本上都是包绑腿的，尤其是姑娘和少妇们，觉得双膝裸露不雅观，虽是大热天气，也离不掉。绑腿是特织的，宽约六寸，一双共长七丈四、五尺。包绑腿时是由上而下往里缠，只有替死人包时才顺一边缠，活人忌用。

〔鞋〕有布鞋和草鞋两种，布鞋又有新式、老式之分。老式布鞋的帮子是两开镶成，青年穿的满绣花纹，中年以后穿的都是素净。这种式样现在有的老年妇女还穿，但二十多年来青年妇女已不穿了。新式布鞋同当地汉族穿的一样，是向汉族妇女学习来的，一般都不绣花，青年和中年妇女都穿这种式样。草鞋是用糯稻稻草或野生的梭草编织，耳绳象日本木屐一样。姑娘和少妇们多用自织的花带为耳绳，中年以后都用草绳。习惯上不论贫富，热天都穿草鞋，冷天穿布鞋；但一些贫苦农民在解放前没有布鞋，所以冷天也穿草鞋。

（2）盛 装

盛装与便装同一式样，只在某些部分绣有花和用不同的料子。穿盛装是有一定的时间，同时必须佩戴较齐全的银饰。

〔花衣〕花衣是夹衣，用藏青色的缎子作面，布作里。两袖及下摆都绣有彩色的花纹图案。下摆用一寸多宽的缎子作底，绣以彩色的花、鸟、虫、鱼等纹样。衣袖的制法有两种，一种是用绸缎作底（多为绿色），以彩色的丝片剪成象葵花子和南瓜子大的等腰三角形小片贴在上面，然后在其边沿用细丝线紧密、细致地联缀起来。这种作法，能制出二十来种不同名称的图案纹样。丝片是用自养的家蚕，让它们吐丝在平滑的木板上，扯下染色，撕成薄片即成。另一种是绣花，也用绸缎作底，用彩色丝线绣以花、鸟、虫、鱼等花纹。前一种方法，费工较大，一个妇女在姑娘时期只能制一件，但过去都采用这种方法。采用后一种方法的，是在近三、四十年来逐渐盛行。这种绣法花工小，一年可绣一件。姑娘们从十六、七岁至二十岁这段时期，手巧的人就可绣成三、四件，不过缎子衣身基本只是一件。

〔裙围〕盛装用的裙围，前一张满幅用彩色丝片剪贴，作法象衣袖一样，下摆边沿系有细长的小丝片，作成穗子。后一张用藏青色的缎子作面，布作里。两张的大小与便装相同。

〔腰带〕盛装用的腰带，有的同便装的“花椒布”一样，但用半丝半棉织成；有的是丝织品，染作绿色或蓝色，不缝成管状。

〔绑腿〕着盛装时用的绑腿同平时的一样，不过要包两双，而且是新的。在约三十年以前，包缠方法是由下而上，每层的边沿相隔约二分，绑腿较长，包时也较费工。包

好之后，又在膝盖以下包缠花边到小腿肚地方。花边宽约一寸，是用彩色丝线挑织而成。

〔鞋袜〕着盛装时一定要穿布鞋和袜子。布鞋和便装的式样相同，有的还绣花。布袜过去穿的很盛行，是用白布或蓝布做袜面，用自己编织的“襦”（音译，作背带心用的，编织方法详后）做袜统。袜统高约五寸。二、三十年以来，已逐渐买针织的线袜来穿了。

盛装的制作，费工特大。衣袖和前裙围的剪贴联缀，是姑娘们在十三、四岁就开始学习，十五、六岁正式制作，到十八、九岁才完工。在这一年龄阶段内，除农忙时参加干活，平时帮助妈妈料理一些家务外，都尽量挤出时间来，每年至少有四分之一以上的时間花在这一工程上。由于这样，所以一个姑娘只能作一套，而且是中农以上人家才有可能挤出时间来从事这项工作。同时，制盛装所需的绸缎和丝线等，也非贫寒人家所能制备。另方面，在着盛装时，一定要佩戴五、六十两以上的银饰。这就远非贫寒人家所能办到了。所以这一地区苗族妇女的盛装，虽不象汉族阶级社会的“衣服有制，宫室有度”的严格规定，但也深深地打上了阶级的烙印。

此外，同花衣一样费工特大的，还有背带心的编织。背带心苗族称为“襦”，它在技术上比盛装的剪贴还要复杂，还更难学，妈妈们常常为怎样教会女儿而操心。“襦”的编织方法是用白丝线（从前用棉纱，下同）作经纱。牵好经纱后，安放在织布机床上，然后交叉织一根、挑引一根纬纱，就是先织一根白丝线，再用一块平滑的竹片按照需要的图案向经纱逐一穿挑，然后穿引黑丝线。每隔六、七分，织两根红、绿丝线。在七、八十年前多用棉线编织，后来逐渐改用丝、棉混织，近三、四十年来，基本上都用丝线了，并且有的寨子改用绿色丝线作挑引的纬纱。丝线来源有的是自养家蚕缫成，有的是从市上买来。背带心宽五、六寸，每床长约六尺。二、三十年前除用少量作袜统外，都是作背带用。善于编织并且技术熟练的人，一天只能编织二、三寸，一般人才达寸许。姑娘们在作完盛装后就从事编织背带心。从十八、九岁到二十一、二岁婚后落夫家之前的每年夏季（插完秧后到秋收之前），除了帮助妈妈做点家务事外，大部分时间都投入这项工作。每人织得多的达七、八床，少的也有二、三床。因为苗族妇女是要常常背起孩子，以空出两手来进行各种操作，生育后更没有时间去制这些东西，所以它是姑娘时期不可缺少的备制品。

（3）头 饰

舟溪地区的苗族妇女，都挽椎髻。她们，尤其是姑娘和少妇们，对于头上的打扮非常讲究。头发经常洗洗。中年以下的人，每天起来要大梳一次，梳后还要接上假发，抹上茶油，以使发髻增大和保持头发光滑。中年以上的，抹油较少。不论老年或青年，都经常在椎髻之后戴上木梳，一方面作随时梳理头发之用，一方面也成了妆饰品。冷天多用长约二尺的一幅窄布围住头上，以御风寒，但青年少用。

头发不分已婚未婚，都挽同样椎髻于头顶上。小姑娘们从六、七岁起，开始蓄发，先蓄头顶上，然后每隔一、二年一圈圈的向下扩大，到十五岁左右就全蓄，并经常梳洗，将长发挽髻，戴无顶帽。十六、七岁时，发稍长，即全部挽髻，基本上不戴帽了。一般在十八岁成年时就“捞板”（苗语），这不但仍挽同样的发髻，还在脑门上把头发向前压成一轮弯月形，宛如帽簷。前一輩在“捞板”后常插有银簪，这是平时的打扮。

在着盛装时，头部打扮很复杂，必须旁人帮助。梳发、挽银绳、插银扇等（银绳、银扇等详见后述银饰部分，下同），往往需要两个小时左右的时间，这是姑娘们在着盛装时打扮最费时间的部分。在梳发之后，就由旁人帮助挽髻和挽银绳。先在髻上插着两根刺猬的硬刺，然后挽银绳。银绳挽得好否，是能否戴稳银扇的关键，所以须要一个熟练的妇女帮忙，因而常常挽了又撤，撤后又挽。挽好银绳，并包好银片之后，才插上银扇、银羽或银雀，戴上银梳等。

（4）银 饰

银饰是丹溪地区苗族妇女最喜爱的唯一的装饰品，不用金，也不用铜，如果在较粗件的银饰如手钏、项圈等掺上铜，被人发现后会遭到别人讥笑。这里用的银饰都是本地的银匠制作，大多是自己备银去请银匠打，也有的是从银匠那里买来，也常有人出卖和收买旧件的。

银饰的种类大约有二十来种，主要是姑娘在过年跳芦笙或出嫁时，才连同盛装一起全副佩戴，平时只戴少量。常戴的只是一两对手钏和一两只戒指，老年妇女还不大会戴了。走亲访友，赶场或遇上其他节日聚会着新便装时，佩戴的比平时要多些，姑娘们除多戴对把手钏外，还插银梳、银花等，有的还戴一两只项圈。

银饰制作除手钏、项圈外，在“细花草”方面，工艺繁杂，费工相当多，具有较高的艺术价值，是苗族民间极其珍贵的工艺品之一。

【手钏】手钏有几种式样，用银二、三两至八、九两不等。一为螺旋状，先将银条打成四轮，然后向一边扭，弯作圆圈，两端捶细，并互相缠住。一为实心的六轮柱状，这是二、三十年来才盛行，一般很讲求重量，需银七、八两到十来两左右。四、五十年前还有空心的和薄片的几种式样，这些都钻有简单的花纹。

【项圈】项圈需银最多，每只用银一、二十两至四、五十两不等，形状与手钏差不多，有的作成螺旋状或六轮柱状，但两端不扣死，作成封颈扣式样，佩戴后就扣起来。过去还有的作成泡花，先将银子打成较细的四轮银条，然后由许多银条同时弯成小圈，一根扣紧一根地编起来，这种作法需银较少，而形状又较粗大、较美观，但近几十年来已不大采用了。

【戒指】戒指每只重三、四钱，也有重六、七钱的。式样与螺旋状和六轮柱状的手钏一样。

【银扇】银扇也叫银角，是着盛装时不可缺少的头饰之一，也是头饰最突出的部分。银扇用较厚的银片制成，形如水牛角，重约四、五两，压有浮雕状的花纹，两角间有十多块银片如扇状，角下有插针，用以插在椎髻上。

【银梳】银梳有大小两种，小的是将平时戴的那种木梳，在梳背包上银片，银片上面压有浮雕图案，并系有许多“银瓜子”。大的一种是较大的木梳，包以银片，浮雕样的图案凸作乳头状，着盛装时戴用。因较重，不易戴稳，都用线拴在椎髻上。近二、三十年来，都普遍戴用小银梳，大银梳很少有人戴了。

【银花】银花是插在椎髻下的，有蝴蝶形或梅花形，并在其边沿系有许多银瓜子，上面有三根卷成弹簧的银丝，银丝上端系有绒球的彩色丝线。蝶肚或花下有插针。

【银绳】银绳是许多细银丝（与绣花针样细）密编为六轮或八轮的长绳，约一丈二尺长。着盛装时挽在椎髻上，这样才容易戴稳其他银饰。

〔包头銀片〕用薄銀片制成，一套两片，每片长七、八寸，中宽寸許，两端稍窄，压有浮雕状图案。着盛装时，包在发上，前后各一片。

〔銀羽〕銀羽是薄銀片制成，羽状，两片并列，約五、六寸长，压有花纹，与銀扇同时佩戴。但有了銀扇，也不一定用，十多岁的小姑娘就常单独佩戴。

〔銀雀〕雀身以鈎有花纹的銀片卷成，中空。翅、尾都是薄銀片，脚下安插針，插在椎髻上。有的与銀扇同时用，小姑娘也常单独用。

〔銀鈴〕銀鈴有指头样大，形式与馬鈴同，系在二寸长的小銀鏈下端，銀鏈上端焊在薄銀片上，每片焊三个或五个，也有焊一个的，多釘在花衣的下襖。童帽后围也常釘有。

〔銀泡〕銀泡有大小两种，大銀泡約一寸五的直径，圓形，用薄銀片制成，压有浮雕样的图案。着盛装时，背上系有一幅同衣等长、寬約五寸而象飘带一样的布块，上面滿釘大、小銀泡。下端釘銀鈴。小銀泡也是用薄銀片制，婉如銀鈴的半边，圓形，有簡單花纹，釘在花衣的两膀、肩后和下襖等处。童帽也常常釘有大小銀泡。

〔銀瓜子〕以薄銀片剪成象南瓜子样大的瓜子形小片，附于小銀鏈上，以三、五根合焊在一块銀片，同銀鈴一样。主要与銀鈴一起混雜釘在衣襖上。

此外，还有压領、銀簪、銀罗汉等。所有这些銀飾，佩戴得最普遍的是手釧和戒指，这不仅用的时间經常，而且各阶层的妇女都备制得有，主要差别只是在重量和数量上。其他的如項圈、銀扇等則非一般貧苦人家所能备制。因此，銀飾的佩戴，就打上了深深的阶级烙印。尤其是多数地区还有着不穿全副盛装就不能参加跳芦笙的深厚的意識，这对貧苦人家的姑娘來說，无形中受到了沉重的思想打击，使她們在跳芦笙的欢乐节日中，反而受到了极大的精神痛苦，阶级烙印就更加深化了。

2. 男人的服飾

男人的服飾，不如妇女那样复杂，裝飾的东西也很少，同时容易吸收外界的影响，主要是汉族的影响，式样常有改变，近百年来，已起了不少变化。尤其是近二、三十年来青年的装束，已沒有保留多大特点了。

〔头飾〕五十多年前，普遍仿照滿族装束，留长发，但一般不編辮子，挽椎髻于头顶上，髻后戴木梳，以长巾纏头。少数編辮子的，就将辮子纏在头上，也包长巾。到民国后，已逐渐剃作光头。民国二十年前后，苗族上学讀書的人日益增多，在青年学生蓄发为“中山头”或剪“平头”的影响下，大多青年农民也蓄了“中山头”。中年人一般保持光头，老年人也有保持挽椎髻习惯。

〔衣服〕衣服形式原有四种，一种按苗語的意思为“大袖衣”，形同馬褂，袖口寬八寸至一尺，单层，沒有小領，五顆或七顆銅扣布襖。这是过去盛行的衣服式样。到解放前夕除七十来岁的老人还有保存并在节日、喜庆时常穿外，一般人已沒有这种衣服了。另一种是大襟短衣，是四、五十岁以上的人穿，多数没安小領。再一种是长衫，同汉人穿的长衫式样相同，在清朝末年，只有少数讀書人或其他上层人物穿。民国以后，穿的逐渐多起来，民国二十年前后，少年、青年、中年穿的曾极盛一时。再一种是对襟短衣，形式同汉族农民穿的一样，多为四十岁以下的壮年和青年所穿。此外，在近三十年来，青年穿“中山服”的相当普遍，穿衬衣的也日漸增多。衣服布料除青年穿的多数

冲从市上买来的宽机布而外，基本上都是自织、自染的藏青色窄布，所以仍保留了一些民族特色。

〔裤子〕裤子均为单层。中年以上穿的多为“六块”缝成。八、九十年前裤脚很宽，有一尺六、七寸，以后逐渐改小。三十多年来，随着“中山服”的盛行，青年穿西式裤子的也逐渐多起来。

〔绑腿、鞋、袜〕男人用的绑腿比妇女的短而窄，约一丈长，三寸宽，只包小腿，多在冬季用。过去曾穿布袜，近几十年来都买用针织线袜了。穿袜主要在冬季，中年以上的人都不大用。鞋有草鞋、布鞋等，与汉族一般穿的一样。也有人在冬季的雨天穿木屐的。

(二) 居 住

1. 村 寨

舟溪地区多是山地，只有一些较少且小的河谷坝子。河谷坝子是土地最肥沃的地方，宜开辟为耕地，所以苗族的村寨极大多数设在有水源和靠近耕地的山脚、山腰或丘陵上。如舟溪附近的几个村寨，除大中、上平寨、牛厂等几个寨子的地势较为平坦外，其余的如甘超、黄金寨、营盘、崩坡、新寨、杨家寨、冷水沟等，都是在半山或靠近山脚。每寨二、三十户至百余户，十户以下或二百户以上的都极少。

村寨周围，从前多用有刺灌木密编作篱笆，高五、六尺，篱脚多丛生蕨麻。人、畜不能通过。出入的寨门修作小木房，上复以瓦或杉木皮，门为两扇，用较厚的木枋作成。入夜即门闭。每村有二门以上。这种设备，到民国十余年后，很多寨子都听任倒塌，不复修葺。但现在个别村子，残痕尚在。比如甘超，有几个寨门的房架还巍然矗立；岩头寨不仅有寨门，还有较完整的刺篱笆。据说这是为防匪盗而设，但苗语对它有名称叫喊，可见在比较古老的时候就已经有了。是不是从前部落冲突的一种带有军事性质的设备，是值得进一步调查研究的。

这里的苗族多是聚姓而居，几姓合寨较少，现在虽有两姓或几姓合寨的，但都以某姓为主，其他姓是后来迁入的。至于汉族居住的屯、堡、市集或村寨，有的常常杂居几户苗族，但他们基本上是汉族地主的佃户或雇农，中农以上的苗族，极少同汉族共居一寨。

2. 住 宅

舟溪类型苗族的房屋，大多数是木质结构，复瓦，盖草的很少。壁头也基本上是木板装修，筑土墙或扎草壁很少见。砌砖墙更是极个别的地主。

房屋构造主要是新旧平房两种，建楼房的比较少。从重点调查的甘超村来说，就是这样。下面是该村的具体情况：

〔旧式平房〕房屋比较矮小，结构比较简单，但常用大柱头。高约一丈，两开间，

每間長約六、七尺，進身八、九尺，裝橫板壁，只有一門一窗。其中一開間作灶房和火坑（冬天燒柴火取暖用），另一開間隔成前後兩小間，一小間作臥室，一小間作存放糧食和雜物。屋內陳設也很簡單，一張小方桌（高一尺七、八寸，桌面寬一尺六、七寸），几根小凳子以及床架等。床架也只是兩根木凳，鋪以木板。貧苦農民多住這種房子。

〔新式平房〕房屋構造比舊式複雜些，也有樓，但通常較矮，樓上不裝天板，不住人，作存放糧食等用，仍是平房形式。一般是三開間，共長三丈多，中柱高一丈八、九尺，進身一丈五到兩丈多，每排五柱四瓜（長柱間懸着的短柱稱為瓜）。最大的為五開間，七柱六瓜或四瓜。板壁用木枋作框，中間豎裝木板，每一開間都有窗、戶，正中的一間有大門，門是兩扇，兩邊各有一窗。這間作堂屋，屋內正中設有神龕，並仿照漢族形式，書寫“天地君（或國）親師位”、左昭右穆神位等。兩頭的開間各隔成兩小間，里邊作臥室，外邊設有火坑，作吃飯、休息和客房之用。有的人家的灶房設在另一小間，或另建一小間作廚房。此外，都另修有牲口圈和廁所在附近。也有在這種房屋的一頭或兩頭建有廂房的。這種房屋都是較好的中農以上的人家居住。所以室內陳設也比舊式平房的為多，堂屋里擺有大方桌，有的人家還置有椅子等。火坑間放有吃飯用的小方桌或小圓桌以及若干小凳子。臥室內有床架、衣櫃等。

這個村子及同一祖先的黃金寨都未建有樓房，據說過去曾有人住過樓房，因有一小孩從樓上跌死，以後大家都說住樓房不吉利，就沒有人再建造了。附近的村寨還是建有樓房的。

（三）飲 食

舟溪地區位於苗嶺山脈北麓，比雷公山一帶平坦得多。氣候溫暖，土質肥沃，適宜於農作物生長。並且接近漢人較多的凱里、下司等較大市集，又有一些漢人居住的屯、堡和村寨參雜，在民族間的經濟、文化互相交流影響下，這一地區苗族的生产工具，其種類比另外一些苗族地區（如劍河的久仰，台江的覃膏、孝弟和從江的加勉等地）複雜，生產設備比較齊全，農作物品種也較多。

這裡出產的糧食，以稻穀為主，因此對小米、包穀、麥子、高粱、紅薯、豆類等統稱為雜糧，苗族叫做“不好的飯菜”。除糧食作物外，在副食品中有各種蔬菜、瓜豆以及豬、牛、雞、鴨、魚等肉類。但是在階級社會里，經常吃上大米的只是中農以上的人家，其他貧苦農民，通常是以雜糧為主食。至於肉、油，貧苦人家平時就很難吃得上，甚至遇上鹽貴，每年每人還吃不上幾兩鹽。

在與自然作鬥爭和爭取生存的漫長歲月中，這裡的苗族人民不僅積累了豐富的生產經驗，也積累了豐富的生活經驗，加之受到漢族的先進影響，使這裡對於飲食的加工和烹飪技術，比較另外一些苗族地區也要複雜一些。主食烹飪多種多樣，副食加工種類繁多。

1. 主食烹飪

主食的烹飪，做飯普遍用甑子蒸。其中除大米單獨蒸外，其他雜糧多以一種拌同大

米一起蒸或煮。所以能做出二十多种飯。常用的蒸煮方法如下：

〔粳米飯〕这是一种最普通的飯。把未淘或淘过的米，放在鍋里煮，通常用水約为米的五、六倍到十来倍。半熟即舀在筲箕里滤去米湯，然后扒入木甑里蒸熟。米湯主要是用来喂猪。

〔粳米掺小米飯〕出产小米較多的地方，如白午、銅鼓等地，无论貧富，都經常吃这种飯。粳米煮到合滤米湯时，即掺进小米，拌勻后立即滤去米湯，然后蒸熟。

〔粳米掺包谷飯〕出产包谷多的地方，中农以下的人家常吃这种飯，富裕中农以上的少吃。煮法有以下几种：一种是把嫩包谷粒同粳米一起煮过，再蒸熟。一种是把干包谷粒磨成面粉，筛过，粗的部分同粳米一起煮，再蒸熟。另一种是把細包谷面用水拌湿，成顆粒状，等粳米煮过滤去米湯后，再掺进拌勻，然后蒸熟。

〔包谷粬〕有嫩包谷粬和干包谷粬两种，中农以上的都掺糯米一起做。把嫩包谷粒磨成浆糊状，如包谷稍老，粒浆少时，就适当掺水一起磨。掺糯米的，先把糯米泡水，待发胀，滤去水后，和在一起拌勻，舀在包谷壳叶上，放到特制的竹箕上（专作蒸包谷粬等用，形同蒸笼，但无围圈，只一层，复以鍋盖）蒸熟。另一种是将細的干包谷面調成浆糊状，再用上述方法蒸熟。

〔粳米掺小麦飯〕麦子成熟后，中农以下的人家普遍吃这种飯，富裕中农以上的少吃。把小麦磨成面粉，不去麦麸。要煮的时候，把面粉放在簾箕或空鍋里，洒上适当的清水，拌成顆粒，然后拌在先煮并滤去米湯的粳米飯上，再蒸熟。

〔麦粬〕把麦面（小麦）調成浆糊状，掺糯米的，先把糯米泡过，混在一起拌勻，然后舀在生桐子叶或干包谷叶里，放在竹箕上蒸熟。麦子成熟后，这种做法非常普遍。中农以下的人家多半不掺糯米，富裕人家掺糯米的較多。掺上糯米的，味道比純麦面好。

〔粳米掺大麦飯〕有两种煮法：一种是把碾过去糠的大麦磨成面粉，掺煮法同小麦面一样。另一种煮法是把碾过的大麦粒先煮相当時間，再掺粳米一起煮；俟粳米半熟时滤去米湯，然后蒸熟。这是麦子成熟时中农以下的人家常吃的一种飯，味道較差。因此，地主、富农不吃掺大麦飯，也不种大麦。

〔糯米飯〕糯稻产量較低，并且做飯时不大“涨飯”，因而种植不多，平时很少吃。但在遇到婚、丧或某些节日，又成了必需品。糯米飯是把糯米泡过半天到一昼夜，滤水后扒进木甑里蒸。熟时洒上一、二次清水后繼續蒸，使蒸出的飯較軟。糯米飯除了在新年初一（一部分寨子不用）、清明上坟、春秋天“敬桥”（詳見迷信部分）和其他一些节日都必备作祭品和吃用外，新妇的来回娘家、婆家、走亲戚等，都以十来斤米的糯米飯作礼物。

〔糍粬〕将蒸熟的糯米飯趁热倒进粬槽里，用木槌捶烂，然后捏成圓餅，平放在擦过油的木板上。过年时不論貧富都要做的，这不仅是为了吃食，同时是供祭祖宗的祭品。但貧富之間所作的数量悬殊很大。地富人家，如是人口較多，有作到四、五百斤米的，中农也常作到七、八十斤至百多斤，貧傭农也在二、三十斤以上。作多的，短时期吃不完，过一、二夜后，則收藏在不通风的地方（一般用布盖起来），不趾龟裂，待干后，就泡在水缸里。这样可以保存一两个月不裂，也不霉坏。糍粬主要是在某些节日才作，除过年外，在秋收結束后的夏历九月多数村寨过“吃九月粬”或“吃稻草粬”的节日，青杠林等寨的龙姓在十月过“吃由粬”的节日，都要作糍粬。糍粬除了自己吃用和供祭祖宗外，还常作赠送亲戚朋友的一种节日礼物。

〔粳米掺糯米飯〕將粳米煮到合滌米湯的時候，摻進糯米，拌勻，立即濾去米湯，然後蒸熟。這種煮法味道很好。但由於糯米成本高，出飯率低，平時只煮餐把尝尝而已。有一些寨子在過年大初一也習慣吃這種飯。

以上是平時或過節常做的幾種烹飪方法。此外，還有〔粳米摻小米及小米糠飯〕、〔糯米摻紅薯飯〕、〔粳米摻紅薯飯〕、〔粳米摻飯豆飯〕、〔糯米摻飯豆飯〕、〔小米粳〕、〔高粱粳〕等等。摻小米糠及粳米摻紅薯等，大多是貧苦農民在收成不好的年頭所食用，糯米摻紅薯或摻飯豆的，多是某些人家為調劑口味而作。小米粳、高粱粳等，由於小米和高粱種植的不多，所以也不是常見的飯食。

2. 副食品制作

副食品的烹調技術和味道，很具民族風格。平時吃的菜，除葷食外，基本上都是摻酸或硷同煮，摻酸是用各種經過坛子儲存的加工菜，摻硷是用從草灰（大多用小米秆或稻草燒成）里濾出的硷水。苗族人民在過去缺油缺鹽的情況下，這樣摻煮的菜，就比白水煮的好吃得多，久之也就成為一種習慣了。下面是常用的副食品制作法：

〔酸湯〕食用酸湯最普遍，除冬季少吃外，四季都吃，尤其熱天吃的最經常，所以家家都備有。制法是用淘米水或豆腐水存在瓦缸里，同時找一、二碗老酸湯的沉淀物放進去，約一星期后就成酸湯了。此後經常舀用，經常摻進淘米水或豆腐水。每隔三、五天，倒出煮熱，用瓢一面舀一面仍倒進鍋里。經過這樣攪動，就不會腐臭，保持新鮮味道。酸湯是用來煮魚、煮蔬菜或青嫩瓜、豆的。用酸湯煮的，都不另摻油。酸湯煮南瓜絲或豆芽，味道很鮮美。煮蔬菜時，如放一點魚香菜或木姜花，又別有風味。

〔酸菜〕酸菜都是用青菜做成。在夏曆二、三月青菜抽苔時，整株割下，晾干，然後洗淨。洗的時候，稍為用力揉搓，脫去苦汁。晒到半干，即切成細絲，用力揉搓，再把糯米飯（糯米飯、糯米摻小米飯均可）摻入拌勻，有的還摻一點野蔥（野生，一稱苦蒜），然後裝進坛里（當天切好，當天裝坛，避免發餿）。坛子的口邊有一圍盤，可盛水（凡用坛子加工的，都屬這種坛子）。把菜裝好之後，放上坛蓋，在圍盤上放水，即可密閉。過三、四星期以後，菜略帶酸味，就可取用。一般是用來摻各種青嫩的瓜、豆和筍子或某些蔬菜同煮成湯菜，也可以臨時加鹽、辣後單獨吃。另一種制法是如上切好（比上一種切粗些），摻上甜酒（連糟）、辣椒面、鹽面和大蒜苗，拌勻裝進坛里，經過同樣的時期以後，就可取吃，通稱為“鹽酸”，味道很可口。這種鹽酸，多半單獨吃，也有摻少量的肉等炒吃的。前一種酸菜，幾乎家家都做；後一種是較為富有的人家才做。

〔面辣〕用半紅的生辣椒舂爛或剝細，摻在糯、粳米混合的米面里拌勻（米面為辣椒數量的二、三倍），裝入坛里，過了一段時間，略帶酸味，就可同各種蔬菜或青嫩的瓜、豆煮作漿糊狀的菜，稱為面辣菜。也有單獨煎吃的。這主要是冬季吃的菜（多的可吃到夏天），做的很普遍。但貧僱農作的數量少些。

〔酸辣〕用上述的辣椒和方法加工後，拌上一點稀飯（有的不拌稀飯），裝入坛里，經過一段時間之後，即可取出同各種蔬菜煮作湯菜，冬季常吃，做的人家很普遍。

〔糟辣〕用紅透的生辣椒剝細，拌上甜酒（連糟）和切細的生薑粒及鹽面，裝入坛里，兩、三個星期後，取出單獨吃或炒葷菜用，味道很好。多半是富有的人家才備制。

〔灰豆〕把泡胀的黄豆放在灰水（硷水）里煮，約二小时后，再将小米或糯米掺入一起煮。煮到米軟后，舀出装在大鉢里，这就可舀出吃用。过一星期到十多天后，逐渐变酸，即装进坛子里。此后就取小量掺着其他蔬菜同煮，称为灰菜。备制灰豆的人家也很普遍，多在过春节时候做，同时常把吃不完的肉、油湯、肉皮以及骨头等掺进坛里，久之，经过灰水的作用，骨头和肉皮都酥軟了，即取煮吃。

〔灰蕨菜〕把新摘的嫩蕨菜洗净，切約一寸长，放进灰水里，双手揉搓一道，过半天至一天后，掺少量大米一起煮熟，舀出放在大鉢里，即随时取出单独煮吃。因有灰水，也不易发馊、变霉，可保存半个月。春季出蕨菜时，做的人家很普遍。

〔灰笋子〕把新摘的野生笋子去箨，切約五分长，同灰水一道先煮，再放进糯米、糯小米或两种米混合一起煮，直到把米煮成粥，然后舀在大鉢里，每餐取出一点单独煮吃。过一、二个星期后，逐渐变酸，即装进坛里，以后每餐取出小量同蔬菜煮吃。

〔醋菜〕做醋菜的人家不多，如甘超全寨只有两、三家制有。醋菜有荤、素两种。制法是利用平时煮吃不完的荤菜或素菜，分别装在坛子里，再向原有醋菜的人家找一点掺进作老母，过一个多月即成。平时取出掺蔬菜煮吃，并随时掺入剩菜。醋得久的常达十余年。它的味道特殊，很多人不喜欢吃。

〔豆腐〕豆腐几乎家家都会做。把黄豆洗净泡水发胀后，连同水一起磨成糊状，掺进清水，用較稀的布滤过，然后将滤过的豆浆煮沸，退火或舀在大木桶里，然后徐徐以适量的酸湯掺进，并以木瓢适当輕攪，使酸湯和豆浆均匀，复以鍋盖。約經半小时后，就逐渐成豆腐脑了。这时就把豆腐水舀出，然后把豆腐脑舀进豆腐箱里，复上活动木板，用較重的东西压住，使豆腐水尽量流出，約一小时后揭开，即成豆腐块。豆腐多在过年、婚、丧或某些喜庆的时候做。除过年时作血豆腐外（詳后），一般都是煎吃或掺肉、豆芽等煮湯吃。以豆腐作豆腐皮或加工作其它的，基本上不会搞；霉豆腐也只极个别人家会做。

上述几种常見的蔬菜素食加工或烹調方法，看来多数是这一地区的苗族世代相传并逐步完善的方法，是苗族人民历代知識积累的成果，是蔬菜加工和烹調技术上的創造，別具一定的独特风格，具有一定科学的加工和烹調价值。

下面是几种荤食品的加工方法：

〔腌肉〕把新鮮猪肉順着肋骨砍成五、六斤的长块，漬上盐面，攤在盆里几天，俟盐溶化浸入肉里之后，即取出挂在灶門上或火坑上熏干。这是为过年而准备的。地主、富农人家，基本上是一家杀一只猪（指百多斤的肥猪，下同）；中农則两、三戶共杀一只，每家熏五、六十斤以上；貧雇农也要腌一、二十斤。腌肉是过年必需的食品，并作供祭祖宗、招待客人以及亲戚間来往之礼物。

〔血豆腐〕这是同腌肉一起备制的过年食品，做的人家很普遍。原料是白豆腐、切成小顆的生肥猪肉、沒有掺过水的生猪血、花椒和盐面等。把白豆腐揉碎后，就掺进其余的东西，拌勻，然后捏成象柚子样大的圓团，放在炕架上熏干。要吃时，整团放在鍋里（常常同腌肉一起）煮熟，切成大片，一般喜搭腌肉一起吃。做多的，到二、三月間也有切成小条用油炸酥或掺葱炒吃的。

〔香肠〕香肠有两种，一种是用瘦猪肉切細，掺盐面、花椒末和切細的蒜叶等拌勻后，塞进猪小腸內，同腌肉一起熏干。因瘦肉熏干后較硬，也有切三分之一左右的肥肉掺在一起的。另一种是把猪大腸洗滌干淨，掺盐面和花椒等之后，整根腸子塞进小腸

里，再熏干。两种在熏炕过程中，都适当以针锥通肠衣，使里面的水分离出，才不带酸涩味道。这是地、富人家和富裕农民备制的过年食品。

〔酸湯魚〕这个地区，不論貧富，田里都普遍养有鯉魚。到秋收时，魚正长肥，常捞来用酸湯煮作酸湯魚。煮时不用油，放一些蔬菜掺着煮。吃的时候，蘸用烤熟的嫩辣椒和花椒等香料，别有风味。

〔鮮肉〕过端阳、吃新或过中元节时，中农以上的人家，除吃新鮮猪肉外，常常以几斤来作鮮肉。做法是把肉切成小片，拌同为肉量二、三倍的糯米面或糯粳米混合面，装入坛里密封，以后取出蒸熟或煎吃。可以保存一、两个月。

〔鮮魚〕一般是鮮田里的鯽魚（也有鮮鯉魚的）。因鯽魚骨多且硬，鮮过之后，骨即酥軟，所以有鯽魚多的人家，常作鮮魚。做法是将魚剖开，除去內脏，熏到半干，逐条放上适量盐面和糯米飯后，装入坛里密封，数月之后，略带酸味，骨刺酥軟，就取出蒸吃或炒吃。

〔鮮河虫〕溪水中常有两种小虫栖在小石間的隙縫里，小的一种体圆，长约一寸，比筷子略細，当地汉族称为“河虫”，学名不詳。大的一种形体及大小酷似蜈蚣，但比蜈蚣稍短，黑色，学名不詳，当地汉族也沒有称呼的名詞^①，苗語意为“暴牙虫”。捞得之后，焙干，掺大米面及剝細的辣椒拌勻，装入坛里。以后取出煎吃。大中附近几寨的苗族常做，其他寨子是焙干后炒吃，不鮮。

〔腌魚〕將較大的鯉魚（半斤以上）剖腹，除去內脏，漬上盐面，熏干后，即煎吃或蒸吃，味道很好。养有魚多的人家常作。

〔盐蛋〕盐蛋多用鴨蛋做。在草木灰里掺上适量的盐面，以蛋浸湿米湯（取其粘性），滾在灰里，蛋即敷上一层盐灰。約一个月后，就成盐蛋了。吃时蒸或煮熟，再切成六瓣。少有人做。

〔牛扁〕“牛扁”是当地汉族的称呼，扁是借用字。杀水牛时，取小腸里最細嫩的粪汁，以棕片滤过二、三道，除去渣滓，就成吃用的“牛扁”。吃时放少許掺牛肉一起煮，或把肉煮熟切好后，放少許在蘸碟里蘸吃，味略苦。只是舟溪附近有人喜欢吃。

以上是几种常見經過一定加工手續和某些特殊烹調方法的葷食。至于吃新鮮肉类时，則有炒的，有煮湯的，也有炖的，同时都各視种类和数量多少来掺一些蔬菜和香料，这里从略。

3. 飲用和嗜好

舟溪地区的苗族男子，大半数平时都喜飲酒。据說，在劳动之余，晚餐喝一点酒，疏通血液，舒适筋骨，易于解除疲劳。所以在互助換工、請人立房或請各种工匠做活路时，晚餐必备有酒，并做一点好菜作佐酒用。有亲友来訪时，酒也是礼节上必不可少的招待品。尤其遇有婚事、喜庆，更是大量准备，宾主常常喝得酩酊大醉。妇女平时虽不飲或少飲，但遇有亲友或婚、庆等場合，也是以酒为敬，以酒作乐。因此，过去飲酒的消耗，数量是相当大的。酒有两种，一种是烧酒，即白酒，用粳米自釀。酒曲亦多自

^①1956年在台江巫脚調查时，当地苗族也吃这种虫，曾把標本送到貴阳請有关机关进行識別，也沒有搞清它的名字。

制。飯蒸或烟熟之后，待温度稍减，即撒上酒曲，拌匀，盛入大瓦缸里，四、五天后即发酵，味略甜，这时就用温水掺入，使味变苦。如发酵不好，就煮少量稀饭掺进，再过几天后，即烤为酒。烤酒时（蒸馏）把酒糟放在大锅里，再放上烤酒甑（无底，上小下大），然后在甑里安视槽（有一端是空管，通到甑外），甑上搁天锅，天锅里盛清水。最后把木管接上视槽的外端，管的另一端放在酒坛口上。这时就徐徐升以温火，酒糟受热，汽体上升，遇上天锅底受冷，就变为液体，顺流到锅底心而滴进视槽，往外流出，直入酒坛里。这种酒按苗语意思称为“辣酒”。白酒也有用高粱作的，酒性更强，糯米酒味道更好；也有用小米作的，但酒性要淡些。一般不会用谷子或包谷作酒。另一种酒称为甜酒，用糯米作。作法同烧酒一样，只是酒曲是另一种。三、四夜后，发酵成熟了，酒糟和酒汁都很甜。把它煮过，使曲菌死了，就不再继续发酵。装入坛里，掺进烧酒，过了十多天，就成饮用的甜酒，味颇甘美。妇女在节口等有至亲来访时，多以这种酒招待。

吸烟是舟溪地区苗族男子一种比较普遍的嗜好。据说过去少有人吸，在民国以后才逐渐多起来。在抗日战争期间，由于普遍栽种烤烟，吸烟的就更多了。目前，成年人约有半数都吸旱烟，吸烤烟的很普遍，还有少数年轻人吸香烟。但妇女都没有吸。烟也作为一种招待礼品，有客人来时，即先以烟招待。

饮茶方面，除个别外，都未备有。连饮开水也不习惯。平时都喝泉水，没有泉水的，就喝溪水。即使冬天，也是这样。