

<<波川村调查>>

图书基本信息

书名：<<波川村调查>>

13位ISBN编号：9787513601801

10位ISBN编号：7513601801

出版时间：2011-6

出版时间：中国经济出版社

作者：李澜 编

页数：428

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<波川村调查>>

### 内容概要

《波川村调查(毛南族)》是中央民族大学“985工程”调研项目“村庄系列”调查之一。该调研系列的主题是通过调查典型村庄的经济社会发展状况，反映56个民族的经济社会发展。本书针对毛南族波川村的历史变迁，以及政治、经济、社会、文化等各方面进行全景式调查研究，以展示该村庄的发展历程和现状。本书由李澜主编。

## <<波川村调查>>

### 书籍目录

#### 第一部分 村庄

##### 一、村庄概况

- (一)地质地貌
- (二)气候条件
- (三)土壤植被
- (四)水文条件
- (五)主要自然灾害
- (六)人口状况
- (七)村庄的起源和变迁

##### 二、波川村的毛南族文化

- (一)干栏石楼的传统民居
- (二)称谓繁多的传统服饰
- (三)百味用酸的传统饮食
- (四)制作精美的传统手工艺
- (五)独具风情的岁时习俗
- (六)向神还愿的祭祀活动
- (七)较力较智的民间体育活动

##### 三、村庄教育与农民培训

- (一)波川小学
- (二)村民教育与培训

##### 四、社会事务与管理

- (一)村民自治组织
- (二)具有特色的村庄基层组织建设
- (三)社会主义新农村建设中的乡风文明建设

##### 五、现代科技在农业中的应用

- (一)农业科技培训
- (二)科学养牛
- (三)农业机械的使用
- (四)通信和生活基础设施建设

##### 六、特色农业发展

- (一)村庄农业发展简史
- (二)农业生产经营现状
- (三)依托资源优势大力发展特色农业
- (四)“一村一品”的特色产业发展

##### 七、生态公益林的保护

- (一)生态公益林的概况
- (二)加强石漠化综合治理是当地生态公益林建设的主要目标
- (三)公益林管护合同的签订及护林人员的职责
- (四)森林生态效益补偿基金的实施状况
- (五)生态公益林区的检查验收及取得的成效

##### 八、非农产业

- (一)波川村劳务输出现状
- (二)其他经济活动现状

##### 九、村庄土地制度改革及其实践

- (一)波川村土地制度沿革

## &lt;&lt;波川村调查&gt;&gt;

- (二)家庭联产承包责任制在波川村的施行
- (三)土地制度变革后所取得的成就
- (四)家庭联产承包责任制在实施过程中产生的问题
- (五)扶贫移民所引发的村庄土地使用权流转问题

## 十、促进村庄发展的相关政策实施

- (一)农业发展政策的实施
- (二)扶贫开发政策及相关项目的实施
- (三)世行参与式扶贫项目的实施
- (四)新型农村合作医疗制度的实施
- (五)家电下乡补贴政策的实施
- (六)多策并举见成效,毛南山乡换新颜

## 十一、村庄调查问卷数据分析

- (一)问卷调查对象情况
- (二)波川村经济发展状况
- (三)村民日常生活与思想意识现状
- (四)调查结论

## 第二部分 农户

## 十二、“毛南山乡”的种养专业户

- (一)菜牛养殖示范户——谭成语一家
- (二)菜牛放养示范户——谭世华一家
- (三)菜牛香猪兼营户——谭孟行一家
- (四)村庄种猪繁育户——谭万福一家
- (五)养蚕致富小康户——谭仁秋一家
- (六)甘蔗种植先进户——谭俊谋一家
- (七)种田致富带头户——谭恒庆一家
- (八)种桑养蚕发展户——谭华义一家

## 十三、勤劳致富的创业农户

- (一)多种经营户——谭鸿亮一家
- (二)运输致富户——谭志红一家
- (三)豆腐加工户——谭流刚一家
- (四)小店经营户——谭金南一家
- (五)汽修经营户——谭卓勋一家
- (六)包工致富户——谭恩生一家
- (七)两代建筑人——谭振权一家
- (八)务工致富户——谭振阳一家
- (九)运输包工户——谭希昌一家
- (十)牲畜屠宰户——谭云昌一家
- (十一)酿酒养猪户——谭万福一家

## 十四、无畏困难的普通农户

- (一)身残志坚的小商户——谭道萍一家
- (二)生活艰难的五保户——谭合川一家
- (三)病魔困扰的贫困户——谭金弟一家
- (四)倔强不屈的困难户——谭桂林一家
- (五)无怨无悔的奋斗户——谭伟创一家
- (六)惠农政策的受益户——谭健儿一家
- (七)移民屯里的新农户——谭国光一家

## 第三部分 村民

## <<波川村调查>>

### 十五、多才多艺的山乡长者

- (一)能歌善文的八旬翁——谭寿希
- (二)信奉道教的老师公——谭仁忠
- (三)编花竹帽的老艺人——谭顺美
- (四)行医山乡的老神医——谭光黎
- (五)巧制米虫的老奶奶——谭月姣

### 十六、农村发展的知识能人

- (一)农村教育园地的耕耘者——谭仕远
- (二)农业生产技术的实用者——谭壮年
- (三)畜禽防治技术的老专家——谭汉阁

### 十七、致富路上的兼业农民

- (一)业余的建筑工——谭品旺
- (二)专业的矿老板——谭希忠

### 十八、质朴勤劳的普通农民

- (一)返乡务农的蒙月芸
- (二)自主独立的易宏情
- (三)勤俭持家的谭承志
- (四)重觅生机的谭合邓
- (五)人生跌宕的谭美意
- (六)孤寡贫困的谭会谷
- (七)乐观执著的谭蓝军

### 十九、保家卫国的光荣农民

- (一)富有使命感的抗美援朝老军人——谭充间
- (二)风采依旧的对越自卫反击战老兵——谭长干

### 二十、特殊的“波川村”干部

- (一)老而弥坚的乡卫生院老院长——谭辉壁
- (二)德高望重的县扶贫办老主任——谭日辉
- (三)年轻有为的下南乡副乡长——谭华强

### 二十一、村庄里的好干部

- (一)了不起的村委老支书——谭金书
- (二)刚退任的老村委主任——谭正慰
- (三)干事业的村委副主任——谭合教
- (四)尽职责的村计生专干——谭关春
- (五)特能干的移民屯屯长——谭洋洲

附录1

附录2

附录3

参考文献

后记

## &lt;&lt;波川村调查&gt;&gt;

## 章节摘录

吃火锅不仅北方常见，西南也有同类型的吃法。

波川村的毛南族称吃火锅为“打边炉”，所用器具也没有通常见到的火锅那样复杂，只是用铁制的“三脚灶”，上面放炒锅，下面烧干柴，边煮边吃；有的则用风炉，炉内烧木炭，炉上放炒锅，一道菜一道菜地放进锅里，边煮边吃。

把菜牛肉切成薄片，涮牛肉吃，这种菜牛肉一层瘦肉夹着一层肥肉，像五花肉一样，肉质脆嫩清甜，不膻不腻，用来打边炉，涮着吃，味道格外鲜美，比普通火锅的肥牛要强上百倍。

在波川村调研时，每到夕阳西下，结束了一天的劳动，在村文化活动室前的空地上，就有村民售卖自家制作的“米蜂仔”，又叫“米虫”的大米或玉米制成的带汤型小吃，村中的谭月姣老人就经常拿着自家制作好的米虫到这里售卖，一口锅放米虫，一口锅放汤料，再来上几种调味料，一元钱一碗，物美价廉，汤鲜味美，食客络绎不绝。

米虫可以用大米或玉米来制作，只要浸泡半天至一天就行了。

再磨成米浆，放到锅里文火煨烧，不时用锅铲搅拌，防止米浆沉底糊锅。

经过两三个小时，米浆由稀变稠，成为米糊。

这时把经过过滤的石灰水一小碗倒入锅中中和米糊搅拌，让米糊由白变成淡碱色，有明显的碱香味时，就把锅头抬下来，这时趁热把米糊舀入米筛中。

米筛下面盛一盆清水，米糊通过筛子，掉入清水盆里，由热遇冷，便会凝结成两头尖的小颗粒，形如黄蜂蛹一般，由此得名“米蜂仔”。

食用时拌以青椒、番茄、酱等佐料，清凉嫩滑，喝上几碗，消暑解饿。

毛南族也喜好饮酒，待客更是要拿出好酒。

这一点在波川村更是体现得淋漓尽致，调研的许多农户家中都自酿白酒，他们酿制的白酒，酒精度数一般在20度至35度之间，酿酒的原料有糯米、黏米、玉米、小米、高粱、红薯、南瓜等，各类酒都以所添加的原料来命名。

如用糯米酿制的就叫糯米酒，用红薯酿制的就叫红薯酒。

酿制的各类酒都用本地地产的酒曲来发酵，有的据说还是祖传秘方。

特别值得一提的是一种叫做“毛南红”的糯米黏酒，这种采用纯糯米酿制的米酒，在酿造过程中添加多种有益人体健康的中草药，酒色金黄透亮，酒气幽香浓郁，入口黏甜醇厚，这种酒度数不高，营养价值丰富，当地的毛南族妇女分娩后，有的就喝“毛南红”来滋补身体，但是千万不可贪杯，酒虽是顺口，但可谓是后劲十足，稍不留意也会让人“陶醉”啊。

<<波川村调查>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>