

《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《波川村调查》

内容概要

《波川村调查》内容简介：村庄，是农民的聚居地，也是农民生产和生活的社会形式。村庄形成于农业文明时代，在中国最为典型和普遍，迄今依然是中国基本的社会单位。所有中国人，或是生于长于村庄，或是父祖辈来自村庄。村庄是中华民族的根基，是我们走向现代化的落脚点和必须改变其内容和形式的地方。认知中国的现实和历史，一个重要环节，就是了解村庄。

中国的民族经济，包括以下层次：一是以中华民族为主体的经济，二是中华民族五十六个支民族的经济，三是少数民族地区的经济。不论从哪个层次的研究，都必须涉及村庄这个基本单位。以往的民族经济研究和行政管理研究，对于村庄的关注，主要是在总体性的统计及对策方面，鲜有对某一村庄的专注系统调查。这种情况使我们所从事的理论探讨总显得有些飘浮，言不及意，大而不当。反思许久，不能不下决心从小处做起，将村庄调查作为根基，扎实做去。恰“九八五”项目实施，经费有所保障，故组织本创新基地近百名教师带二百博士、硕士研究生和高年级本科生，结十五调查组，计划用六七年的暑、寒假，从五十六个支民族中各选一二典型村庄，深入调查，总百余村，每村一书，为中国民族经济三个层次研究，为政府行政决策，提供基础资料。

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
- (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

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——谭充闯

(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

《波川村调查》

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：www.tushu000.com