

“种子票”讲述 小站稻走出去的往事

宇文丹琦



大冶县粮食局种子粮票

民却很少吃到。
1957年粮食部《关于1957—1958年度小站大米调拨数量的通知》中提到:“本年度由天津市调出1200万市斤小站大米……作为出口和其他省精米调入数。但如遇特殊情况,如出口应需增加时,即须由天津市增加调出。”

1957年,天津居民每月可购小站大米数为2斤。1960年12月,天津市粮食局规定,只针对70周岁以上老年人在粮食定量内每月调剂供应小站大米3斤;3周岁以下的儿童在粮食定量内每月调剂供应小站大米20%。三年困难时期,天津市粮食局日常对居民供应的小站大米基本取消,南方粳米取而代之。之后,小站稻米只在节日期间供应。这在米春起收藏的一本旧粮本上得到了印证。1977年国庆节期间,杨秀奎一家四口共得到小站稻12斤,每人3斤;转年2月春节共收到16斤,每人4斤。

小站稻米在原产地曾成为逢年过节才能享用的“奢侈品”。米春起回忆,那时家里会用“蒸”的方式做米饭,为的是不浪费一粒米。配上一锅热乎的土豆炖粉条,构成了他对小站稻米最美好的记忆。

2022年,国家批复小站稻为国家地理标志产品保护示范区,小站稻种“粳稻919”品质达国家一级标准。

稻香是幸福记忆

小站稻米产自天津,可在过去很长一段时间内,天津市



小站稻田航拍

于轮种的小站稻广受南方农民欢迎。

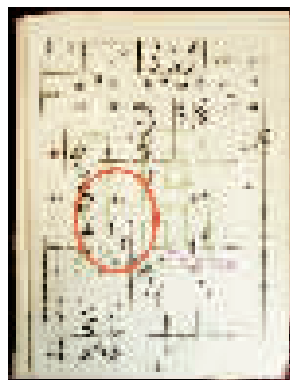
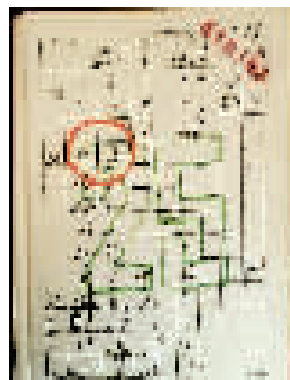
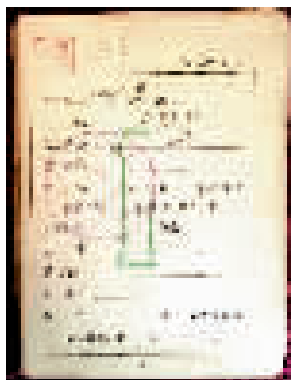
而稻米按照品种分为粳米、粳米和糯米三类,种法各不相同。“粳”字表明小站稻米为粳米稻。“中粳”两字将小站稻米的种植属性细致概况,农民一目了然,足见命名之专业。

走遍全国20省

小站稻种一经输出,来天津小站学习种植技术的农业人员络绎不绝。1956年至1957年,全国20多个省市引调小站稻良种,各地远来学技,老农频出指导。根据各地技术人员的要求,天津市教育局于1964年11月30日特发“关于批转天津市广播函授大学开办天津小站稻栽培技术广播课程的函”。

《山东省志农业志》叙述:1958—1966年间,从天津、江苏、江西引进15种稻种在生产中示范推广。稻谷亩产在1958年70公斤;1966年170公斤;1983年377公斤;到1990年445公斤。天津小站稻扎根山东。

除外省引调,出口换汇也占据了小站稻米出口额的半壁江山。上世纪五六十年代,小站稻米曾以特二级优质米销往日本、东欧、东南亚、古巴等国家和地区,在世界范围内



收藏爱好者米春起收藏的旧粮本中记录了天津在1977年2月、10月分别供应了小站稻米。

天津粮票收藏爱好者米春起藏有一张湖北省大冶县粮食局的种子粮票,标注为天津中粳稻种。看似方寸之间这枚平平无奇的票据,背后所指却是闻名海内外的天津小站稻作为稻种在全国多地传播、推广的往事。

走出去有先天“基因”

2020年,天津粮票收藏爱好者米春起看到全国票证拍卖群出现了一张种子票:上标大冶县粮食局种子粮票,下附品种为天津中粳稻种,时间为1956年。这让他心潮澎湃,一连三天彻夜难眠。

拍卖槌一锤定音时,米春起乐开了花:“可谓是‘踏破铁鞋无觅处’,这是一张太珍贵的天津小站稻种子票了!”原来,票证上标注的“天津中粳稻种”正是小站稻的学名。

种子票不同于流通性质的粮票,因其一次性使用的限制本就稀有,还是1956年国家首批引调到外埠的种子种植票,就更为珍贵。

小站稻历史悠久。特别是光绪元年(1875),周盛传率马步13营由马厂移驻小站,开始了“盛军营田”,培育出名满天下的“小站稻米”后,它就成了天津地区的名特农产品。

新中国成立初期,享誉海内外的天津小站稻承担起增产、向各省推广种植以及出口创汇的重任,小站稻也因此首次大面积从北方引调到南方种植。

小站稻在北方推广不难,在南方则相对复杂,从“中粳稻”的名称上就能看出其不简单。中粳稻的“中”取意中季稻的中。据湖北稻农介绍:春寒水冷宜种植中季稻。例如海南省一年三季稻,早、中、晚连种,南方其他省份则早晚连种,且为“双抢”模式,即早稻抢收、晚稻抢插。部分年份春季不种早稻,转为种油菜作物。油菜收割后,适合种中季稻,这种种植模式被称为“轮种”。在上世纪50年代,化肥供不应求,仅种植单一品种,土地面临退化风险,轮种能让土壤养分更加丰富,因此,利

津风物语·歇后语

长元合的蜡 干碗的 谷正义

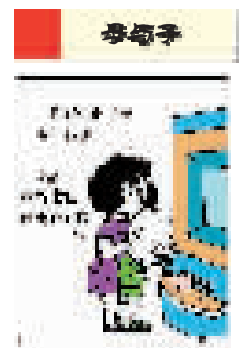
李世瑜编著的《天津的方言俚语》和谭汝为主编的《天津方言词典》,均收录了富于津沽语言特色的歇后语:“长元合的蜡——干碗的”,释意为:“以空碗待人,讽刺不爱或舍不得花钱的人。”

蜡烛乃古老的照明之物,在我国有悠久历史。在电灯科技尚未传入天津时,家家户户多以油灯或烛光照明。因此,制蜡业在天津很为发达。1804年,回族商人穆成泰、穆成春兄弟联手,在天津城西的驴市口大街开设长元合喜寿花烛店,前店后场,自产自销。以选料精、工艺细、质量高、斤两足、品种多著称,成为津门蜡烛行的名品名店。1937年后,在天津法租界开办长元合蜡烛一分店,产销范围更广,跃上行业龙头。据穆家后人穆伊光介绍,父辈的制作工艺精益求精,一丝不苟。制作蜡烛主要原料是羊脂油,占百分之七八十;掺用少量花生油和蓖麻油,加上四川蜂蜡,按秘方比例调制后,置于大锅熬制。等蜡液冷却后,选用上等芦秆儿和棉芯,制成大小不等、用途各异的蜡烛。

长元合蜡烛结实挺立,光泽透亮,点燃时间长,始终保持蜡碗不积存蜡油,不淌蜡泪,即俗称“干碗的”。而那些质量差的,被称“汤碗蜡”,在市场上几乎无人问津。于是,天津歇后语“长元合的蜡——干碗的”不胫而走,遐迩闻名,等于给企业做了免费广告。

天津卫

投稿邮箱:tjwbzt@126.com



潜移默化

编绘/虎平