



翻过旧日历,翻开新一页

徐茜

办公桌上的日历还停留在最后一页。红红绿绿的圆圈、随手记下的潦草字迹,像一层薄薄的、温暖的灰,覆盖在365个格子上。我合上它,封面上那个大大的“2025”便静静地躺在那里,仿佛一个刚交完卷的考生,带着些疲惫,也带着尘埃落定的安然。

重新翻开,过去一年的日历页页生温。一月那一页,还留着“春节话非遗——统计微讯推文”的铅笔印。那时窗外是湿冷的冬雨,办公室里键盘声密集如雨点。我们琢磨着,如何让居民收入、物价指数这些报表里的数字,与春节喧腾的采茶戏、热闹的年俗活动,自然地“长”在同一篇文章里。既想让人看见戏台上的水袖翻飞、街巷里的浓郁年味,也想让人在感受热闹时,能隐约知晓背后那有据可依的支撑——是居民口袋里实实在在的收入增长,是市场里平稳运行的物价,是文旅消费涌动的生机。写稿、改稿,为一个能融合年味

与数字的标题反复推敲。数字本身不语,但当它映照着重彩的欢腾,便成了这热气腾腾生活的有力回响。

手指滑到夏天。连着几个月的方格被不同颜色的笔迹填得满满当当,我仿佛在几个角色间快速切换:前一天还在江西总队新闻宣传培训的课堂上,学习如何让统计故事更鲜活;后一天便沉下心,梳理半年来党建工作的脉络与得失。而最“赶时节”的那段日子,便是和数字赛跑的时候。春夏收粮食产量、早稻产量、秋粮播种面积……一份份报表带着各地的泥土气息,从田间地头汇拢到案头。每一个数字都不只是报表里的一个格子,它们背后是稻谷脱粒的声响,是农机驰过的辙印,是农户额角的汗滴,是政策落地时最细微的震颤。我的笔尖悬在纸面,核对着、验算着,生怕有丝毫错漏——因为这些安静的表格,最终要说出这片土地最诚实的年景。

秋天是属于田野的。日历上10月那几页,边角有些微的卷曲,沾着一点不易察觉的尘土,大概是秋粮实割实测

时留下的印记吧。那天我挽起裤脚,跟着老辅调员走进金黄的稻田。他俯身掐下一穗稻谷,放在掌心揉搓,吹去谷壳,几粒饱满的米胚便露了出来。他眯眼看天,又掂掂手里的谷子,嘴里念叨出一个预估的数字。后来,我们按照实割实测的流程得出科学数据,竟与他凭经验估算的相去不远。那一刻,我忽然感到一种奇妙的连接:科学的测算与农人千百年积累的经验,在这片土地上,共同指向同一个关于丰收的答案。裤脚上的泥土、笔记本里密密麻麻的测产数据,还有鼻尖仿佛仍未散去的稻谷香,都成了那个秋天最扎实的注脚。

还有在那些深夜亮着灯的办公室,大家为了一篇分析报告的观点争得面红耳赤,又最终达成默契的瞬间;在试点村头,教大叔用平板电脑定位田块时,他脸上新奇又专注的神情……这些碎片,此刻都被日历上“四农普遍感试点”“分析研讨”等几个简单的词轻轻召唤出来,历历在目。

它们不是勋章,只是痕迹。是这一

年,我作为一名普通的统计调查人,走过的路、遇见的人、触摸过的真实。我的工作,似乎就是不断寻找最恰当的方式,去度量这片土地的生长,去聆听生活细微的声响,然后用一种尽可能准确的方式记录下来。这过程,有时是枯燥的跋涉,但总能在某个转角,遇见令人心头一亮的风景,或一份朴素的感动。

合上旧的日历,拿起那本崭新的日历。新日历封皮光洁,尚未沾染时光的指纹。“2026”,几个数字简洁、空旷,充满未知。我把它端正正放在桌面上,和那本写满的旧日历并排。旧的厚重,是基石;新的轻盈,是风帆。

我知道,新的格子很快又会被新的字迹填满。或许是关于某个新兴产业的调研,或许是深入巷陌的民生访谈,或许又是一次与田野的约定。内容未知,但其中的核心不会变:用脚步去丈量,用严谨去探寻,用敬畏去记录——记录下这时宏大叙事里,每一个具体而微的章节。

(作者单位:国家统计局抚州调查队)

腊味暖年关

宋继忠

进了腊月,县城街巷也好,乡下院落也罢,家家屋檐下便挂满了为年节准备的腊味。一串串腊肉、腊鱼、腊鸡腊鸭,经日头一照,油亮亮地泛着光,那空气里浮动的,都是扎实的年气。我常忍不住驻足,让那浓烈的熏香扑个满怀——心里头那份盼过年的旧心情,仿佛一下子被唤醒了,生出一种静悄悄的欢喜。

春节的味道总是和母亲亲手制作的腊肉紧密相连,那一缕缕飘在空气中的醇厚香气,不仅是年关的标志,更是母亲对家人深沉爱意的象征。

每到年关,母亲便会忙碌起来,用她那双充满智慧和温暖的手,为我们带来一份份美味的腊肉。她会早早地去集市肉摊上,挑选上好的五花肉,将肉切成大小均匀的块状。拿出家里的秤杆,精确地称量需要的食盐重量,然后放入花椒、八角等调料,混合食盐,反复揉搓,让每一块肉都均匀地裹上调料。母亲告诉我:“这些调料是做腊肉的关键,能让肉变得更香更美味,还起到防腐的作用。”肉腌制好后,母亲会把它们挂在屋檐下通风,让它们在冬日的阳光下慢慢风干。在这个过程中,肉的颜色会逐渐变深,变得更加有光泽。母亲会时不时地检查肉的状态,控制肉质硬度、水分,以便进一步烟熏。

腊肉的关键,在于烟熏。接下来的时间里,母亲会找来很多竹条,编织出一个竹架子。然后找一个小房间,把腊肉从屋檐下取下来,一块一块平整摆放在竹架上,顺带着放些香肠、鸭腿,点燃下头的油茶籽壳。壳里那点淡淡的茶油香,就顺着烟,一丝丝往肉里钻。腊肉遇热渗出的油脂,滴在火堆上,“滋”地一声腾起一缕青烟。于是,茶的清气、肉的醇香,便氤氲着弥漫开来,整个屋子都沉浸在这浓郁的香气中。路过的行人,闻到这香味,都忍不住深吸一口气,那香味仿佛是一种神奇的魔法,让大家都感受到了浓浓的年味。

春节的餐桌上,腊肉是必不可少的一道美食。母亲会把腊肉从房梁上取下来,用热水仔细地清洗干净,然后将腊肉切成薄片,放入锅中蒸。把蒸好的腊肉摆在盘子里,周围再配上一些新鲜的蔬菜。每一块腊肉都色泽诱人,让人垂涎欲滴。家人围坐在一起,品尝着母亲做的腊肉,欢声笑语不断。那一刻,我感受到了家的温暖和幸福。母亲的腊肉,哪里只是一道菜呢。那里面藏着她对日子的认真,对家人的牵挂。每一条肉,都是她默默写下的一句祝福,扎实、醇厚,经得起时光洗礼。在我的心中,腊肉是家的味道,是春节的象征。

最近几年,母亲为了照顾小孙子,跟随我在县城居住,但她依然坚持在春节前回老家,制作腊肉、香肠。两个在外居住的姐姐春节回家时,母亲会拿出腊肉给她们做儿时的腊味菜肴。每次看到母亲忙碌的身影,我都感慨万千。母亲的腊肉,已经成为了我们家的传统,也成为了我们心中最珍贵的回忆。

如今过年,许多讲究都淡了,可母亲做的腊肉,那香气却从未变过。它经了风,见了烟火,里头是岁月熬出的暖意,是一家人团团圆圆的和气。年关底下,只要这腊肉一上桌,热气一冒,心就定了,就暖了。

(作者单位:国家统计局永丰调查队)

银装下的暖与韧

孙萍

雪,铺满戈壁的褶皱
抽油机旁,也披着素白衣装
统计人的脚印
是雪地里,最深执着的诗行

叩开一扇扇门,呵出的白雾
模糊了屏幕上的数字
又被指尖的温度,轻轻抚透

凝成数据背后清朗的痕

问过米油的价,随即在账本记下
大娘递来的热茶,水汽氤氲
漫过冻红的指节,漫过风刻的脸庞
这暖,比炉膛更烫

踩碎晨冰,细询小店今日的营生
俯身记录,凝望超市价签的浮沉
羊圈外积雪深,没过半截鞋帮

数完存栏尾数,睫毛已结霜

风再狂,吹不乱表册上的工整
雪再厚,压不低奔走的身影
在这白雪覆盖的天地之间
统计人的初,是向下扎根的力
统计人的暖,是化雪成溪的光
静静淌进千家万户的岁岁烟火
岁岁绵长

(作者单位:国家统计局克拉玛依调查队)

热烈祝贺中国统计出版社成立 70 周年

1955—2025



七秩春秋传薪火 万卷书香谱华章

70年砥砺前行,70载薪火相传。1955年9月,中国统计出版社于时代长河中扬帆起航。70年来,出版社始终秉持“立足统计、面向社会、围绕中心、服务大局”的办社理念,以反映经济社会发展、传播统计知识为己任,系统开发统计资料、精心编辑统计教材、深耕细作统计年鉴,逐步走出一条富有鲜明特色的“专、精、特、新”发展之路,已成为统计出版的重要窗口、统计产品的主要生产基地和统计信息咨询服务的关键平台。

百尺竿头宜更进,勇立潮头谱新篇。面向未来,统计出版工作者将继续以专业的统计知识、敬业的工作态度、创新的思维方式与优质的内容产品,为推动统计现代化改革提供更加坚实、高效的出版服务支持!