



想给儿子做一把剑，却走上了“自然造物”之路

走进刘雪峰的“自然造物”店铺，门口摆放着大小各异的植物生态瓶，屋内墙上立着的枯树杆造型十分奇特，屋内屋外到处充满了大自然的味道。笔者见到刘雪峰时，他正埋头研究新物件，妻子晋海燕则忙着在店铺里招呼来来往往的客人。提及如何从职场精英转变成造物达人，刘雪峰说其中还有不少故事。

今年38岁的刘雪峰原本从事土木工程工作，虽然辛苦，但报酬十分丰厚，没想到因为给儿子做一把剑而放弃了这份工作。刘雪峰回忆说，当时他带儿子看电影《指环王》时，儿子吵着想要一把佛罗多的剑，电影结束后刘雪峰带着儿子找寻了多家商店都没有找到，无奈之下他决定自己动手做一把。由于工作的原因，刘雪峰经常会接触到木头，对木工制作也有一定了解，回家后便动手制作起来。“一开始只是做一个大概的形状，后来慢慢打磨，雕刻纹路，居然越做越精细，越做越完美。在这一过程中，我渐渐对这种形式的创作有了兴趣，做好了剑，又开始尝试做其他东西。”刘雪峰回忆说，原本只是想满足儿子的愿望，如今却成了他生命中不可缺少的一部分。

赋予“废物”新生命

笔者看到，屋内墙上有一块十分显眼的陈旧木板，上面刻着“大道至简”四个大字。刘雪峰介绍，这块木板是他们一家人在游玩的时候发现的，上面还有很明显的刀切过的痕迹，应该是一个菜板。捡回家后，刘雪峰对它进行了“改造”，将原本破旧的木板，做成了别具特色的门头招牌。

一块废弃的门板、一块破碎的砖头……在寻常人看来可能并没有什么价值，但在秣陵街道苏家文创小镇“自然造物”屋主刘雪峰的眼中却都是宝物。这些物品经刘雪峰一捣鼓，就有了新生命，变成了既美丽又实用的宝贝。笔者不禁好奇，这个能让木头变“活”的人究竟缘何修得一身“造物”好手艺？80后的他为何放弃高薪工作选择“退休式”的生活？

接触到了木头，对木工制作也有一定了解，回家后便动手制作起来。“一开始只是做一个大概的形状，后来慢慢打磨，雕刻纹路，居然越做越精细，越做越完美。在这一过程中，我渐渐对这种形式的创作有了兴趣，做好了剑，又开始尝试做其他东西。”刘雪峰回忆说，原本只是想满足儿子的愿望，如今却成了他生命中不可缺少的一部分。

赋予“废物”新生命

笔者看到，屋内墙上有一块十分显眼的陈旧木板，上面刻着“大道至简”四个大字。刘雪峰介绍，这块木板是他们一家人在

游玩的时候发现的，上面还有很明显的刀切过的痕迹，应该是一个菜板。捡回家后，刘雪峰对它进行了“改造”，将原本破旧的木板，做成了别具特色的门头招牌。

据悉，除了旧木板，路边的石头、草垛里的罐子、枯树枝等也都是刘雪峰的挚爱，这些物品只要一经他的手改造，立马“变活”，有了新生命。刘雪峰举起一根甘道夫手杖告诉笔者，这原本是一根深藏于荒草中的枯树枝，一次偶然的机会，他遇到了它，如获至宝。当刘雪峰正要带它回家时，很多人不理解，一根枯槁的木材有什么用？刘雪峰笑而不语，还是带回了工作室。刘雪峰仔细观察这根枯树枝，它不仅形态奇特，周身还布满了成长的痕迹，看起来很有生命的张力。刘雪峰于是依据树枝本身的形态加以修饰，将其做成了甘道夫手杖，兼具艺术性和实用性。原本被人“鄙夷”的枯树枝一下子成了宠儿，来到店里的游客无不惊叹它的优美和神奇，纷纷与其拍照合影。

怀抱敬畏之心，追求自然之道

“我认为自然造物就是体现在造与物上。刀砍斧凿的痕迹在里面，就是造。造与事物本身相结合呈现出来的就是自然美。”平日里沉默寡言的刘雪峰在谈到自己的爱好时，立刻变得活跃起来，将他的创作理念娓娓道来。

在与刘雪峰交流过程中，笔者发现他身上总带着一股倔强劲儿，认定对的事情，就会做到底，“追求自然”更是刘雪峰坚持的创作理念。他总说，他做的东西都是取自自然中的“废物”，很少去把一棵成长中的树木砍掉，做成一个新的东西，他认为这样做就没有了意义，也不符合人与自然的相处之道。

如今花鸟鱼虫、一草一木都是刘雪峰跟自然沟通的介质。刘雪峰的行为与创作理念也深深地影响着儿子，让他从小就学会珍惜、爱护、敬畏自然。刘雪峰也经常发动身边的朋友与他一起传播敬畏自然的理念，在探索与保护自然的基础上，发现生活与自然的美好。

宋应娟

锅膛里烤山芋又香又甜

上个星期天，我去图书馆阅览，路经一条巷口时，被一阵阵香喷喷的烤山芋味吸引。走近烤山芋摊点，那香甜味更浓烈，瞬间让我想起小时候在锅膛里烤山芋的经历。

上个世纪五六十年代，山芋是人们的“救命粮”。到了秋分前后家家都是蒸山芋、水煮山芋、山芋烫饭。不过对于山芋，我们小孩子还有一种独特的吃法，那就是在锅膛里烤山芋，烤出来的山芋味道更加香甜。那时候农村家家都有用砖砌的柴灶，燃料主要是树枝杂草、麦豆秸、玉米秆、芝麻秸等。当母亲把饭菜做好后，锅膛里的柴火并没有烧尽，我便急忙拿几个山芋用火钳送进锅膛埋在里面烤。放学回到家就像饿虎下山似的赶紧到锅膛里扒出山芋，刚扒出的山芋捧在手上还蛮烫的，只能用双手不停地倒来倒去，待山芋稍冷却后，把烤焦的表皮剥掉，露出里面金黄色粉嫩的肉，一时间甜香沁人心脾，一口咬下去那感觉妙不可言。

那时山芋都是生产队集体种植，秋天山芋成熟后，生产队派人陆续从地里挖出山芋，并按人口进行发放。山芋有白、黄、红三种颜色，白皮的为栗子山芋，吃起来干硬略带点酥酥的感觉，黄红皮的为糯甜山芋，湿润甘甜。我与大多数人一样，最喜爱吃糯甜山芋。当生产大队分的山芋吃完后，我们这些男孩子在放鹅、放牛、割猪草时，还会跑到生产队地里去偷挖。偷挖的山芋拿回家怕被长辈发现挨打，就用干树枝在山坡边点燃烧着吃。记得有一次，我们正在偷挖山芋时，只听有人喊“鹅下田吃稻了”，小伙伴们慌忙放下手中的山芋没魂似的跑去赶鹅，跑到田头时生产队长已经站在我们面前，劈头盖脸就把我们教训了一顿。从此，我们再馋不敢偷挖生产队地里的山芋了。

现在，农村也都用上液化气了，袅袅炊烟的柴火灶逐渐淡出了人们的视野，孩子们也很难再享受到锅膛里烤山芋的那份甘甜了。可对于我们这辈人而言，无论何时也不会忘记那样的香甜滋味。

陈家邦

上个星期天，我去图书馆阅览，路经一条巷口时，被一阵阵香喷喷的烤山芋味吸引。走近烤山芋摊点，那香甜味更浓烈，瞬间让我想起小时候在锅膛里烤山芋的经历。

上个世纪五六十年代，山芋是人们的“救命粮”。到了秋分前后家家都是蒸山芋、水煮山芋、山芋烫饭。不过对于山芋，我们小孩子还有一种独特的吃法，那就是在锅膛里烤山芋，烤出来的山芋味道更加香甜。那时候农村家家都有用砖砌的柴灶，燃料主要是树枝杂草、麦豆秸、玉米秆、芝麻秸等。当母亲把饭菜做好后，锅膛里的柴火并没有烧尽，我便急忙拿几个山芋用火钳送进锅膛埋在里面烤。放学回到家就像饿虎下山似的赶紧到锅膛里扒出山芋，刚扒出的山芋捧在手上还蛮烫的，只能用双手不停地倒来倒去，待山芋稍冷却后，把烤焦的表皮剥掉，露出里面金黄色粉嫩的肉，一时间甜香沁人心脾，一口咬下去那感觉妙不可言。

那时山芋都是生产队集体种植，秋天山芋成熟后，生产队派人陆续从地里挖出山芋，并按人口进行发放。山芋有白、黄、红