



委员名片:

陈明伟，宁波市政协委员、鄞州区政协常委、宁波非遗政协委员客厅牵头委员，中国工艺美术大师，国家级非遗骨木镶嵌代表性传承人。



陈明伟：三获“山花奖”

□通讯员 季圣博 本报记者 周霜

2025年，陈明伟凭借其创作的“骨木镶嵌箱包系列”，成功摘得第十七届中国民间文艺山花奖·优秀民间工艺美术作品奖。这是他继“人参如意”与“万工床”之后，第三次问鼎该项中国民间文艺最高奖。

璀璨“山花”，频频绽放，是陈明伟数十年艺术成就的彰显，也是宁波民间文艺发展、非遗保护传承的生动缩影。

骨木镶嵌，是以动物骨、木料为原材料的精湛工艺，通过凿槽、镶嵌、胶合等手法，创造出令人叹为观止的艺术珍品。宁波骨木镶嵌工艺起源于4000多年前的龙山文化，20世纪50年代，这门传统工艺面临失传的危机。

陈明伟与宁波骨木镶嵌有着不解之缘。他的艺术生涯始于对传统刻字技艺的自学与痴迷，从一方小小的印章起步，历经金属模具雕刻、绘图设计等多重锤炼，在毫厘之间打磨出精湛技艺。

真正的突破与升华，源于他对家乡国家级非遗骨木镶嵌的深情热爱与深度钻研。

骨木镶嵌制作过程复杂，要经过选骨、清洗、沸煮、描画、雕刻、镶嵌等大大小小四五十道工序。每一件骨木镶嵌作品，都需花费数十天甚至数月，雕刻时要非常小心，稍有不慎，就会尽毁。陈明伟广泛拜访专家学者，孜孜不倦地钻研与开发，才创作出一件件蕴含深厚古韵的骨木镶嵌艺术品，包括平嵌、高嵌和混合嵌等多种类型。

千禧之年，陈明伟创立“紫林坊”，得名家指点，赞誉“乾隆工”，自此潜心于紫檀雕刻与文房雅玩，技艺日趋化境。

陈明伟总说，工匠不一定都能成为艺术家，但艺术家身上必须有工匠精神。“如果没有那份对清寂的坚守，没有那精雕细琢、精益求精的执着，是创造不出好作品的。”

掌握了这项集设计、雕刻、镶嵌于一体的复杂技艺，陈明伟更注重为其立存传脉。2012年，他编著出版《宁波骨木镶嵌》，系统梳理这项技艺的历史与工艺，填补理论研究空白。

陈明伟三次“山花奖”获奖轨迹，勾勒出一条守正创新、不断超越的艺术路径：从巧借天然、意境幽远的沉香雕刻“人参如意”，到体量宏大、工艺登峰造极的骨木镶嵌“万工床”，再到将千年技艺创造性运用于现代箱包的“骨木镶嵌箱包系列”，实现了非遗从历史中走来、向生活中融入的历程，践行了非遗“创造性转化、创新性发展”的时代使命。

艺术成就斐然，陈明伟却从未将目光局限于个人的创作天地。

作为市、区两级政协常委，他深感肩上的责任——如何让珍贵的非遗技艺不止于博物馆的展柜和大师的工作坊，真正传下去、旺起来？这份思考，推动他将艺术家的心，转化为委员的履职热忱。

作为宁波非遗委员会客厅的牵头委员，陈明伟积极发挥其在工艺美术界的引领作用和广泛影响力，将这个平台打造成为凝聚共识、汇聚智慧、推动实践的重要阵地，构建起“委员会客厅+履职小组+专业协会”的联动网络。

一系列务实有效的活动蓬勃开展：

推动文化交流，积极赴上海、香港等地开展非遗文化交流，助推骨木镶嵌以浙江省历史经典产业代表性作品亮相2025年大阪世博会等国际舞台，使宁波非遗成为促进文明互鉴的亮丽名片。

促进跨界融合，策划举办“薪传·时代华章”骨木镶嵌特展等活动，广泛参与“阿拉非遗汇”等多领域交流，探索“非遗工坊+市集+电商”等路径，推动非遗与设计、教育、文旅等领域深度结合。

赋能共同富裕，以“非遗助力共同富裕”省级试点建设为切入口，积极引导委员和专家建言献策，通过举办非遗共富市集、开发非遗课程、组织非遗进机关进学校等系列活动，切实推动非遗保护成果惠及于民、赋能发展。

第三次将“山花奖”收入囊中，陈明伟有了更高远的梦想：“我将秉持匠心，久久为功，把非遗保护传承利用，更深入地融入城市建设、乡村振兴和产业发展的大局。”

吴祥宝：让千年黄粿走出大山

□本报记者 徐文燕 通讯员 吴梦燕

庆元山间的云雾，伴着草木清香，漫过五大堡乡东半村的层层梯田与百年古樟，浸润着吴祥宝手中那根光滑的木杵。

这位57岁的非遗传承人，将一道承载乡愁的传统美食，做成了带动2000多人就业增收的共富产业。

七年时光，石臼声声，捶打的不只是软糯的黄粿，更是一名政协委员扎根乡土、履职为民的初心与担当。

东半村，石臼捶粿的闷响，是一直回荡在吴祥宝记忆里的悦音。从小看着奶奶蒸米、捶粿、点灰碱，满屋稻香交织成浓浓的乡愁。

然而，随着越来越多年轻人离开乡村，这门老手艺渐渐沉寂，只有逢年过节才被短暂唤醒。“黄粿，是攥在庆元人手里几百年的生命。”吴祥宝是真舍不得。

2017年，吴祥宝在县城开设首家“傻宝”门店。此前因放弃外业回乡做黄粿加工遭人调侃“傻”，他便顺势将名字中“宝”与“傻”结合注册商标，彰显憨厚诚实的品牌初心，心中笃定要让黄粿走出大山。

当时，最大挑战是手工转工业化生产，无现成设备，他只能自己摸索设计定制，引入真空预冷、自动切块等设备。第一批产品出来口感不好，为还原古法风味，他翻山越岭，跑了27座山头，找回几近失传的小灌木山楂，烧制天然灰碱，反复调试配方，终于找到了记忆中的口感。

他端着刚出笼的黄粿到村口老樟树下，请乡亲们免费品尝。“就是老底子这个味，可卖得出去吗？”有人

提出疑惑。吴祥宝笑着递上筷子：“先让自己人记住这味道，将来，超市里肯定能见到东半村的黄粿。”

那年，5吨黄粿卖出9万元。年底，他给乡亲们挨家挨户送上红包，目光炯炯：“明年，咱们一起干！”

从小作坊年产量5吨到如今年产量450吨，黄粿产量陡增却也面临着重重挑战：原料粳米如何保障？人工去哪里找？市场怎么拓宽？

成为县政协委员后，吴祥宝思考的重点，就是如何让黄粿产业惠及更多乡邻。“一人富不算富，一村富也不算富。”2019年，他提交的《关于构建“庆元黄粿共富工坊”的建议》被列为重点提案，推动了一场多部门联动的产业培育行动。

县农业农村局、市场监管局、农商银行等组成服务专班入驻东半村，为黄粿产业搭建起坚实框架：推广800亩优质粳稻订单种植，以高于市场价格10%的价格保底收购，让186户农户吃下“定心丸”；将生产工序拆分成12道，设立“共享车间”，让留守妇女、老人通过培训在家门口计件务工；每月开设“共富课堂”，邀请省农科院专家、电商讲师轮番授课，累计培训超2000人次；推出“粿香贷”专项贷款430万元，财政贴息50%，为58户农户缓解资金压力。

连绵的大山间，产业链如藤条一样勃勃生长，形成从灰碱烧制、粳米种植，到标准化加工、冷链配送，再到直播电商、农旅融合的完整体系。

腿脚不便的吴大爷干不了重活，如今在“共享车间”包装黄粿，每天有80元收入，逢人便夸：“没想到

“非遗，要让它活在当下，传给后人。”在丽水市政协走进东半村举行的民生议事活动现场，吴祥宝提出了他的小目标：与丽水职业技术学院合作编写《庆元黄粿非遗教程》，让黄粿技艺走进中小学劳动课；助力培养300名“黄粿师傅”，为返乡青年提供创业补贴；推动设立“庆元黄粿文化节”，打造独具特色的文化IP。

如今，每周六的“黄粿小匠”课堂里，孩子们系着小围裙，用迷你木杵捶打黄粿团，学得有模有样。返乡青年吴倩倩通过抖音吸引26万粉丝，一条“打粿舞”视频播放量超500万，带动线上销售额单月突破60万元。

七年坚守，石臼温热，粿香更醇。站在田埂上，吴祥宝望着漫山梯田，笑容朴实：“我有一个梦想，要把‘傻宝’做成百年品牌，让黄粿香飘得更远，让共富路通到最深山的人家！”



委员名片:

吴祥宝，庆元县政协委员、省乡村工匠名师、省农民高级技师、丽水市黄粿制作技艺代表性传承人、丽水市高级农商师。