

陈明伟:三获“山花奖”

□通讯员 季圣博 本报记者 周霜



委员名片:

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

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、煮沸、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,获赠“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传存脉。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坊,真正传下去、旺起来?这份思考,推动他将艺术家的匠心,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的,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,更深深地融入城市建设、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,石臼捶糯的闷响,是一直回荡在吴祥宝记忆里的悦音。从小看着奶奶蒸米、捶糯、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活。”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。第一批产品出口口感不好,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柃,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:原料糯米如何保障?人工去哪里找?市场怎么拓宽?

成为政协委员后,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亩优质梗稻订单种植,以高于市场价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

我68岁了还能靠黄粿挣钱!”

2024年,东半村村集体收入从2017年的11万元增长到138万元,昔日“空壳村”蜕变为“浙江省首批共富工坊示范村”,从业人员人均月增收超千元。

东半村的旧祠堂里,古老的木杵、石臼、灰碱钵静静陈列,这里是吴祥宝精心布置的“黄粿非遗文化体验馆”。

游客们围着石臼,或亲手体验“一杵一声”、捶打黄粿的乐趣,或开心品尝刚出锅裹着松花粉、软糯香甜的黄粿。开馆一年,这里已经接待研学团队3.2万人次,带动周边餐饮、民宿增收260万元。

“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主议事活动现场,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。

