



一眼四千年 泉海共“陶”然

——日照市博物馆蛋壳黑陶高柄杯赴省博展出记

全媒体记者 谢若

一场“家宴”，七馆陶器珍品首聚

看“Z世代”策展人 打造“千年对话”

2026年1月23日，山东博物馆精心策划的“对话蛋壳黑陶高柄杯”展览正式开幕，这场以“史前陶艺巅峰”蛋壳黑陶高柄杯为核心的专题展，汇集省内7家文博机构15件珍贵文物，以“沉浸对话，文物自述”的全新视角与互动叙事，让沉寂数千年的东夷瑰宝开口“讲故事”。

其中，日照市博物馆的“镇馆之宝”蛋壳黑陶高柄杯首次离馆远赴泉城，与同为东海峪遗址出土、作为山东文物标识实物原型的蛋壳黑陶高柄杯首度同框，一场跨越千年的“血脉之约”，让日照龙山文化瑰宝在齐鲁文博舞台绽放璀璨光彩，也让日照在东夷文化发展中的重要地位愈发凸显。



山东文物标识的实物原型、1973年出土于日照东海峪遗址、现展于山东博物馆的蛋壳黑陶高柄杯。

从日照东海峪村到山东博物馆的展柜，日照市博物馆收藏的这件蛋壳黑陶高柄杯，完成了它“平生头一遭”的离馆远行。这件1978年征集于东海峪村的国家一级文物，因胎体极薄的珍贵特质，此前从未踏出馆门半步，此番破例，只为奔赴一场与“骨肉兄弟”的千年相聚——与1973年出土于日照东海峪遗址、现展于山东博物馆的蛋壳黑陶高柄杯同框展出，这也是两件同源同脉的东海峪蛋壳黑陶高柄杯，首次在展陈中相遇。

这场由山东博物馆牵头的文博“家宴”，汇聚了山东大学博物馆、日照市博物馆、潍坊市博物馆等7家省内文博机构的珍藏，不仅首次实现4件蛋壳陶珍品的大团圆，更展出了以蛋壳陶为核心的礼器组合，让观众得以窥见龙山社会礼仪系统的存在。

值得关注的是，山东大学博物馆、日照市博物馆、潍坊市博物馆三馆所藏的蛋壳陶杯，均为首次离馆展出，三件珍品各有渊源：潍坊市馆藏蛋

壳陶杯1975年出土于胶县三里河遗址，是外形独具特色的大盘口、深尖底样式；山大馆藏高柄杯1985年出土于泗水尹家城遗址，虽胎质厚重难归“蛋壳陶”之列，却为研究蛋壳陶的发展演变提供了珍贵线索；而日照馆藏的这件镇馆之宝，与山东文物标识实物原型同根同源，工艺相近、形制相似，同为东海峪龙山文化的经典之作。此次赴省城参展，让这件日照国宝的历史价值与文化地位再度提升，成为日照连接齐鲁文明、讲述东夷故事的重要名片。

作为龙山文化的核心标识，蛋壳黑陶高柄杯以极致的“黑、亮、薄”著称，器壁最薄处仅0.2毫米左右，通体磨光、高温渗碳的工艺尽显东夷先民的巧思。而日照东海峪作为蛋壳黑陶高柄杯的重要发现地之一，更是凭借这一瑰宝，成为研究东夷文化的重要遗址。此次日照国宝亮相省城，不仅是一次文物的交流，更是日照龙山文化的一次精彩亮相，让更多人知晓黄海之滨的这片土地，曾孕育出如此璀璨的史前文明。



“明星文物展”开幕式现场



参观者“对话”蛋壳黑陶高柄杯

听省博馆长解码蛋壳陶考古价值

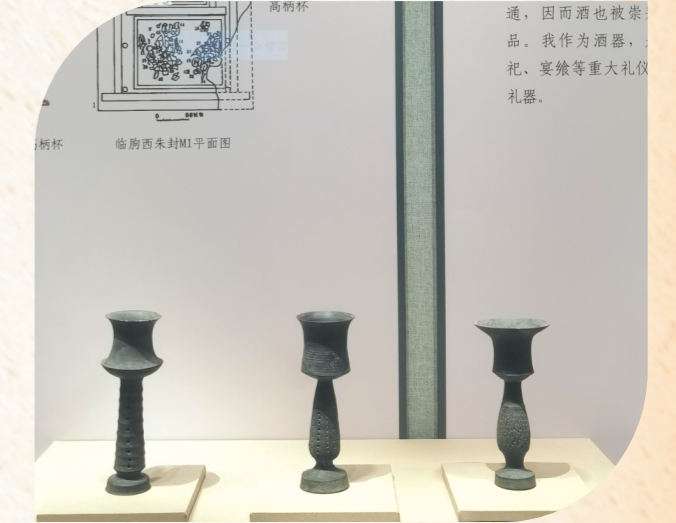
在展览开幕现场，山东博物馆党委书记、馆长刘延常为这场备受瞩目的“明星文物展”定下清晰定位，也从考古与文明的视角，深度解码了蛋壳黑陶高柄杯的历史价值与时代意义。在他眼中，蛋壳黑陶高柄杯能从山东博物馆四十余万件藏品中脱颖而出，成为单独打造专题展的“明星文物”，源于其独一无二的价值——它不仅是山东文物标识的实物原型，更代表了史前制陶技术的巅峰，是山东龙山文化最具代表性的器物。

“选择一件文物做专题展，能把它的故事讲得更充分、更透彻，这是观众审美水平和文化需求提升的要求，也是文博机构的责任。”刘延常表示，此次“对话蛋壳黑陶高柄杯”展览，是山东博物馆回应观众期待，探索文物展示新形式的全新实践。未来还将打造更多这样的明星展览，让珍贵文物走出展柜，与观众深度对话。而蛋壳黑陶高柄杯的考古价值，早已超越了一件陶器本身，成为探索东夷文化乃至中华文明起源的一把关键钥匙。

刘延常说，蛋壳黑陶高柄杯是“四千年前地

球文明最精致之制作”，快轮成型与渗碳成黑的两大核心工艺，将新石器时代的制陶技术推向极致，器壁最薄处仅0.2毫米，堪比两张A4纸的厚度，却能历经数千年而不裂，展现了东夷先民高超的手工艺与科学认知。更重要的是，这件瑰宝为“礼出东方”提供了坚实的实物证据：作为高等级礼器，它仅出土于大中型墓葬或遗址祭祀遗存中，是远古时期身份与权力的象征，其背后的礼器组合，更是商周时期青铜礼器组合的源头。

同时，蛋壳黑陶高柄杯独特的东方工艺体系，印证了中华文明的本土起源，而龙山文化时期的社会图景，也因这件文物变得更加清晰。日照东海峪遗址是山东龙山文化的重要发现，约四千多年前，这片黄海之滨的土地已孕育出具有相当发展程度的早期文明，佐证了日照地区在东夷文化发展中的历史地位。这场展览的举办，不仅是对一件文物的致敬，更是对以日照为代表的东夷文化的重新发掘与解读。



右一为日照市博物馆“镇馆之宝”、1978年征集于东海峪村的蛋壳黑陶高柄杯。



烘焙里的城市味觉密码

全媒体记者 田茹

清晨5:50，天光微亮，黄泰桦早已站在操作间里用掌心托着一团醒发得恰到好处的面团，指尖翻飞间，将蓝莓干的酸甜与奶油的醇厚裹入其中。在日照市新市区文登路，这家名为馥容面包的烘焙店，守着一方传统红砖窑炉，已经走过了五个春秋。而这五年，恰是日照烘焙行业蓬勃生

长的五年——本土品牌如雨后春笋般涌现，品质迭代升级，带着山海小城独有的风味，一步步被各地食客接纳、认可。

1月28日，推开馥容面包那扇厚重的木质大门，暖甜的果酸香混着面粉的质朴气息扑面而来，瞬间将人包裹。过道里，准备发往全国各地的快递箱堆得满满当当，面包师黄泰桦正忙着和顾客攀谈，眉眼带笑地讲解着日照绿茶酥的制作工艺，这是他为自己量身打造的伴手礼。

黄泰桦，一位从事烘焙行业25年的面包师，来自台湾新北市。他曾创下日销1200根巧克力棍的亮眼成绩。走南闯北的岁月里，他深耕烘焙领域，却因为爱情最终选择把脚步停在日照这座海滨小城。“8岁时，我就踩着小板凳帮父母做葱卷面包，那味道在台湾传了六十多年。”黄泰桦笑着回忆，如今他把日照本地的大葱融入老手艺里，葱香更鲜，麦香更浓，“算是把台湾味道，种在了日照的土壤里。”

这是一场跨越海峡的风味交融，更是一次本土文化的创意新生。在黄泰桦眼中，品质是烘焙品牌的生命线，而使用7天培育的水果天然酵母，每天再经过6-7个小时的单体发酵，是他对匠心的致敬。在馥容近百种面包里，你能找到浓郁的台式风情，更能邂逅独属于日照的山海滋味——蓝莓的清甜、绿茶的鲜爽、樱桃的甘冽，甚至是海鲜的咸鲜，都被他巧妙揉进面团，化作一口咬下时的惊喜。每一款面

包，都是对日照地域文化的味觉诠释，藏着这座城市的海味基因。

在日照，各具特色的烘焙店早已不止是贩卖美味的场所，更是解读城市文化的鲜活样本。当馥容把海洋的咸鲜、茶园的清香揉进面团，用窑火烘烤出山海故事时，馥麦烘焙则另辟蹊径，将万平口的浪漫、五莲山的青翠，还有黑陶的古朴、莒县过门笺的明艳，都融入文创月饼与礼盒中，让舌尖的甜香里，多了几分文化的厚重。

“我们不想做传统连锁的复制品。”馥麦烘焙店主焦文倩说，店铺的陈列主题定期更新，文创礼品推陈出新，“就是要让顾客感受到，我们卖的不仅是面包，更是日照的生活与文化。”以烘焙为媒，山海为笺，他们笔下的故事，有海浪拍岸的韵律，有青山叠翠的诗意。

这些藏着城市密码的烘焙，成了可随身携带的日照记忆。数据是最有力的佐证：2024年烘焙市场规模同比增长5.2%，达到1105亿元。2025年烘焙品类的热度持续上升，市场规模稳步扩张。烘焙作为疗愈消费的一部分，其市场需求持续释放。越来越多的人，因一块面包，记住一座城。

窑火明灭，面团发酵，升腾的香气里，藏着一座城市的品质与底蕴。当山海的鲜甜与文化的韵味在窑炉中交融，面包便不再只是果腹的食物，而是日照最生动的味觉叙事。这张用匠心与创意发酵而成的文化答卷，正缓缓舒展，向世人诉说着这座海滨小城的独特魅力。

