

松花堂便當

如今這類利用便當盒實現藝術化的擺盤，以供給客人享用的日式料理風格早已風靡全球。在這其中，最常用到的是一種正方形的便當盒，盒內平均分為四格，此即為「松花堂便當」。這個名字取自松花堂昭乘（1584-1639），一位大約 400 年前生活在八幡的佛教僧人、藝術家、書法家。昭乘很喜歡農民用來攜帶種子的木盒，於是將其改作工具盒，用來放置顏料和畫具。而為了讓盒子更好看一些，他在上面漆上了薄漆，並畫上一些以自然風物為主題的水墨畫。

用這種盒子作餐具的創意誕生於 1933 年，當時日本知名美食餐廳吉兆的創始人來到八幡參加一場茶道盛會，一個昭乘風格的漆盒引發了他的靈感。於是，他決定將其改良後用在自己的餐廳裡，並把用這種漆盒盛放的餐食命名為「松花堂便當」。這種內部分格的便當盒促使「在藝術化呈現料理的同時，能夠分隔不同菜色以保持其各自風味」的設想成為可能。如今，松花堂便當盒在全日本隨處可見，甚至已經走向國外。而位處八幡的京都吉兆松花堂店，就座落在松花堂美術館隔壁，以這種獨特的便當盒形式，為顧客提供高級日本料理的享受。