

## 松花堂便当

将食物艺术性地摆放在便当盒里的日式料理形式，如今早已风靡全球。其中最常见的是使用一种正方形便当盒，盒内平均分为四格，即“松花堂便当”。这个名字取自松花堂昭乘(1584-1639)，一位大约 400 年前生活在八幡的佛教僧人、艺术家、书法家。昭乘很喜欢农民用来携带种子的木盒，于是将其改成工具盒，用来放置颜料和画具。为了让盒子更好看一些，他还在上面漆上薄漆，绘一些自然风物主题的水墨画。

用这种盒子作餐具的创意诞生在 1933 年，当时日本知名美食餐厅吉兆的创始人来到八幡参加一场茶道盛会，一个昭乘风格的漆盒引发了他的灵感。于是，他决定将其改良后用在自己的餐厅里，并把用这种漆盒盛放的餐食命名为“松花堂便当”。这种内部分格的餐盒使得“在艺术化呈现食物的同时，分隔不同菜色以保持其各自风味”的设想成为了可能。如今，松花堂便当盒在全日本随处可见，甚至已经走到了国外。位于八幡市的京都吉兆松花堂店，就座落在松花堂美术馆隔壁，用这种独特的便当盒为顾客提供高品质的日本料理享受。