**大宰府的饮食文化**

“木简”，是了解公元8世纪时大宰府（今太宰府，12世纪以前的名称）饮食文化的宝贵依据。从大宰府和日本古都奈良出土的木简上所刻信息，可以深入了解当时人们的消费内容。

在730年初的那场“梅花宴”上，可能就有与这里的展示相类似的菜肴。左侧是为高阶官员准备的丰富宴席，右侧则是为低阶人群提供的较为简单的饭菜。

为重要贵宾准备的菜单包括野鸡干、鲑鱼干、香鱼寿司、清酒蒸鲍鱼、各类时令腌菜、鲷鱼和鱿鱼等生鱼片，以及“草饼”（用糯米和艾叶制成的传统春季甜食）。如今，日本餐厅仍提供类似定食。

在宴席场景的立体实景模型中，可以看到一些客人举着酒杯。与现在樱花时节的赏樱宴会一样，日本清酒在席间扮演着重要角色，甚至还能激发人们创作和歌（日本传统的诗歌形式）的灵感。