

話說香江



「三星飯」，你還有印象嗎？

以前香港的

食肆（有稱「二厘館」和「晏店」的），都會推出所謂「三星飯」。

即是一碟飯（港人俗稱「碟頭飯」），上面放有三塊肉類，例如叉燒、切雞和燒鴨，使顧客感到物有所值，「抵食夾大件」，此

三塊肉就稱

「三星」

了。過去，

「三星飯」憶舊

賣剩些甚麼。

三星飯這

港人愛用「星」比喻為美食佳品，例如月餅之中有「七星伴月」，拔蘭地美酒有「三星斧頭牌」等，所以有「三星飯」不足為奇，而且深受草根階層甚至白領打工仔之歡迎。

三星飯的靈魂是叉燒，往日很多茶樓酒館的叉燒都燒得相當好味，有蜜味的、豉味的、半肥瘦

的、半燒燻的，放在飯面，芬香撲鼻，使人食指大動。所以，叉燒是最早賣完的，而三星就要立刻變陣，例如由燒肉、燒排骨、燒鵝等頂替，總之但求有三種不同的肉類，因價廉物美，食客只好遷就一下了。為適應環境的變化，食店推出的三星飯用料不同，無一定規格，油雞、燒腸既然可以，甚至臘肉、臘腸和鹹蛋一樣上陣，有時更早午晚的材料都會不同，視乎食肆的「燒味檔」

名字一直活到七十年代初，隨着香港社會開始富裕起來，港人識飲識食，要求多多，不會滿足於一碟飯和三塊肉，於是也就漸漸消失。但一些廉價茶樓飯店仍保留其格式，改名為「招牌飯」，表示此飯乃店之招牌，益食家，經濟抵食也。

吳 昊