

Nagashi

台湾本帮菜的变化诸多，连续几餐都不厌。晚上，我们去吃「办桌」。

好友蔡扬名导演说：「办桌没有 Nagashi 怎行？」

Nagashi 日语「流」的意思，是一群流浪乐师，提着乐器从一间酒吧到另一间为客人伴奏，是卡拉 OK 的祖先。

「那怎么办？」我问。

「我替你请了一队出名的，还有几个小妹妹跟来。」他说。

到了餐厅，的士哥摇转幻彩灯、喷雾器和麦克风已弄好，俨似个小舞台，四位乐师开始奏些《望春风》等曲子。

我们一团八十人坐下，先上乌鱼子，虽然与午餐重复，但这是客人要求的，接着是烟鲨鱼，取一公尺长的鲨鱼，只取其腹部，煮熟后烟熏，有软皮、脂肪和肉三层夹着，味鲜甜，香港没人做。

粉肝是用针筒把盐水注入猪肝中蒸后切片的。腌肠熟肉二样是两种不同的香肠，有些像南洋小贩在五香摊中卖的，台湾肠做法虽然简单，但为该餐厅之招牌菜。

烤九孔，九孔是小鲍鱼，外围有半个热情果，中间插着虾，想不到这种土得要命的菜，还学会摆设。

虱目鱼只有台湾才吃得到，用肚腩煎之，其它部份抛弃。

接着蚵仔青、飞鱼仔炒蛋、红蟳米糕、螺肉蒜等等，最后有另一碗招牌菜担仔面。

小妹妹上台，是四位裙子穿得短得不能再短的女郎，面貌普通，身材一流，露胸露腰，一面唱一面跳，她们参加婚宴，和生日会等。团友中的女宾，也看得津津有味。

不过这是蔡扬名导演送的礼物，其它团就再也没有这种表演了。

后来一问，才知道台湾流行复古。这支 Nagashi 乐队，还时常上电视表演呢。

「那生意一定好得不得了。」我说。

蔡扬名导演笑嘻嘻：「有钱人葬礼，也请小妹妹去唱。」