

# 大 菜

大菜，和蔬菜沒有關連，是用海草做出來的東西，我最愛吃的食物之一。

小時候大家的媽媽帶你去豆腐店吃的大菜糕，就是從大菜製成。做時加點糖，打個蛋進去，把大菜糕弄得像大理石的花紋，是最平民化的甜品。

在雜貨店中有一把把的大菜出售，像瀨粉，呈半透明。買個一二兩，已很足夠。到了家裏，用剪刀把它剪成一小段一小段，放進鍋裏煮個十分鐘就能完全溶解。

份量下得太多，做出來的大菜糕就太硬，太少則成了漿糊，凝固不起來，失敗過一兩次，一定學會控制。

煮成液體的大菜，下點玫瑰精，染成紅色，再加半罐椰漿罐頭進去，攪拌後放進冰箱，很快就凝固，這時椰漿溶在大菜的上面，切成一塊塊，紅白分明，十分美麗，吃起來的口感非常特別，和魚膠粉做出來的啫喱完全不同，是天下美味。

原料的制法是把海草洗乾淨，浸水，再洗，然後再煮至完全溶化，待凝固後擠出一條條的絲，曬乾了，就是大菜了。

大菜在唐朝傳到日本去，日人將它製成豆腐狀，再切成一條一條，冬天地面上結冰，無灰塵。經日曬而成，故稱之為「寒天」。

他們的吃法，最普遍的是將大菜漿倒進一個長方形木盒中，一頭有鐵網，另一頭是個木柄，凝固後把大菜泵出來，一條條像透明的面，淋上黑糖漿就那麼吃，叫為「心太 Tokoroten」。

大菜並非一般的食物那麼簡單，化妝品也用了大量大菜，女人的口紅中間就有大菜。

培養細菌也用大菜，可以製成大量殺人的武器。另一方面，盤尼西林也在大菜中培養提煉製成，變為救護眾生的藥物。大菜是無罪的，看人類怎麼扭曲它。