

Agar Agar

天气热，又是做大菜糕的时间了。

大菜，南洋人叫为菜燕的，是用甚么东西做的呢？和啫喱粉又如何比较？

前者是用一种紫红色的海藻，煮成浓液再晒干而成；后者则用牛骨、猪皮或鱼皮制造，故又名鱼胶粉。啫喱粉要在很冷的温度下才能凝固，到二十及二十五度之间，就溶回液体状态；而大菜在室温中就能转为固体，再热也在维持原状。

我们在市场中买到的大菜，原形作丝状，像一条条半透明的麻绳，买回来后要洗得干净，再浸浸水，最好浸过夜，方能在短时间内煮溶。就那么放进镬中煲的话，要煮个五分钟，而且得一面煲一面搞匀，才不黏底，最后用个网隔一隔，将尚未溶的杂质除去，才完美。城市人都忙，连这些工夫也要省，最好是去买粉状的大菜。但是粉状的大菜去哪里买呢？答案是到印度尼西亚杂货店。印度尼西亚人很喜欢吃大菜，糕点中有很多种类都是用它来做原料，所以当地的华侨制造了一包包的大菜粉来卖。

印度尼西亚名字叫「阿格·阿格 Agar Agar」，而阿格在印度尼西亚语和马来话中叫起来有「大概」、「随便」的意思。凡事阿格阿格，就变成一个差不多先生。

卖得便宜，一小包大菜粉可以分几次来用，如果教人家用多少克粉来煮多少公升的水，没正确的量器的话，很难记牢。

最方便的办法，是用一茶匙大菜粉，溶一茶杯的水，多数错不了，但是有人喜欢吃软一点，有人爱硬，随着你的口味去调整好了。一向主张，一次失败，二次失败，第三次一定成功，料理不是甚么尖端科技。

有一点要注意的是，大菜很怕酸性的东西，如果你挤柠檬汁进去，就不能凝固了，解决方法是一面滚一面加酸性液体，煮沸之后，就没问题了。