



▲有的餐館將殺好仍連在一起的蛇肉直接上桌，然後再在食客面前剪開，以示新鮮

「越人（指廣東等嶺南一帶）得蚺它（音『南蛇』）以為上饈。」漢朝人劉安的《淮南子》如此記載。而李時珍的《本草綱目》亦有「南人嗜蛇」的說法。粵人食蛇文化沉浮起伏，不得不提逾百年歷史的廣州「蛇王滿」。因粵人在一段相當長的時間內只停留在民間食蛇，而「蛇王滿」開先河，成為首家專門經營蛇餐的食店。當時捉蛇人吳滿對人們捉蛇僅為了拿蛇膽製藥感到可惜，因此他創辦「蛇王滿」，把藥廠不要的蛇肉等用來煲湯或燉品，風靡一時。到上世紀50年代時，傳聞「蛇王滿」還接待過前蘇聯國家主席伏羅希洛夫。

百年蛇店引領蛇宴風

到改革開放後，「蛇王滿」生意越來越好。後期任該餐館負責人的溫敬星曾回憶說：「那時往往是未到營業時間，門口就聚滿了等待的食客。到了大門一開，人們便一窩蜂地衝進去，生怕沒位置。」這期間還接待過華羅庚、楊振寧、李政道等名人。但到上世紀90年代，因做蛇宴的餐館越來越多，「蛇王滿」生意開始走下坡，直至1997年關門。但「蛇王滿」引領的蛇宴風潮覆蓋嶺南地區，高峰時不但蛇餐館、吃蛇一條村林立，大凡酒樓食肆也經營蛇餐，而且蛇的吃法有數十種之多。

直至2003年爆發「非典」，一度令人談蛇色變，而政府一紙「禁蛇令」也使蛇店紛紛改行變臉。位於海印橋附近的「蛇黃彪」飯店，因做蛇火鍋而聞名羊城，也被迫改頭換面。本報記者當年曾一探轉型後的「燒鵝彪」，雖然花半月重新整飾，將特色菜主打「黑棕燒鵝」，但營業額仍劇降6成，很快悄然結業。有食客說，「蛇黃彪」以特色蛇火鍋引客，一旦蛇遠離了餐桌，也就喪失了客源。據稱該店主隨後轉戰廣州郊區，續營蛇宴，但不再公開擺客。

超20年歷史的集北水蛇粥也備受「非典」衝擊。在順德龍江鎮集北村，最多時有十幾家專做水蛇粥的食店，水蛇粥食街成行成市，聲名遠揚粵港澳，曾被中國烹飪協會命名為「中華名小吃」。但「非典」後少人問津，水蛇粥亦變身「花生魚茸粥」招客。還有較多蛇店乾脆直接改了名，全都取下了野味招牌，在菜單上、門口菜牌上變為力推海鮮、河鮮、本地雞以及農家菜。

蛇餐廳捲土重來

時隔十年，記者藉蛇年走訪發現，蛇宴並未完全遠離廣東的餐桌，只是由明轉暗，食蛇「進補」的老習俗仍在悄悄延續着。如廣州市區餐館不再「明目張膽」經營蛇宴，只做熟客生意。在粵壘路一家明面做「湛江雞」的餐店，便可接受熟客提早預訂蛇宴，但店內沒存放蛇，而是等到顧客需要，再從其他地方送過來。也有不少廣州蛇餐店轉戰番禺、芳村、佛山等城郊一帶，續以野味招客，延伸蛇宴風味。但相比以往直接打出野味廣告牌、將裝有野生動物的籠子擺在店前顯眼位置，如今有經營野味的店鋪卻「低調」很多，有的在店的最裡面才設野味區，有的乾脆連菜牌上都沒野味字眼，以避張揚。

但也有小部分餐館比較大膽。在番禺市橋的×城餐館，公然標稱「全國最平靚正的蛇餐廳」，被食客形容為目前廣州最大吃蛇的地方。在廳內有10多種蛇共30多籠可供挑選。最便宜的重榕蛇，1斤需花五、六十元塊；2斤半到3斤多的眼鏡蛇或八步蛇等毒蛇則貴得多，每條價格在500元乃至上千元。對於蛇的來源，店員一再強調「打開門做生意，能不合法嗎？」為讓食客安心，選蛇、殺蛇均流水線作業，且對食客全開放；而且殺好的蛇肉仍連在一起的，待上桌後在食客面前再剪開，以示新鮮。雖然這裡可開過百桌，但中午過後便訂不到位，晚上七時後也不留位，生意紅火可見一斑。

廣東省森林公安局有關負責人士表示，目前內地有些地方放開賣蛇，但廣東仍沒放開，尤其不讓市區經營；若被查處，將根據《廣東省野生動物保護管理條例》可罰1至10萬元。但他也坦言，現時完全制止賣蛇食蛇仍有些難度，因為這是廣東多年的習慣和風俗；何況省外一些地方允許賣蛇，多銷往廣東「爬上餐桌」。「其實，最大主因還是部分民衆偏偏就好這一口」。

▼廣州「蛇黃彪」飯店曾經因做特色蛇火鍋而聞名一時



◀2003年「非典」襲擊，「蛇黃彪」更名「燒鵝彪」，但很快悄然結業

【本報訊】「秋風起，三蛇肥」。食蛇作為粵菜文化的一道奇葩，可追溯到二千多年前。而首家專營蛇宴的餐店「蛇王滿」創建於1885年，聲名遠播逾百年，牽動嶺南各類蛇餐店「此起彼伏」。直至2003年「非典」，一度令人談蛇色變，蛇店紛紛改行變臉。有人拍手連叫好，認為粵人應改掉食蛇「陋習」；也有人搖頭嘆息，蛇若從餐桌爬走，粵菜便缺一大特色。時隔十年，記者藉蛇年走訪發現，蛇宴由明轉暗，食蛇「進補」的老習俗依舊在悄悄延續着。

蛇

「非典」十年後捲土重來 宴，禁不絕的風味

圖說蛇饌

蛇的吃法多種多樣，包括蛇羹、蛇湯、美極、椒鹽、火鍋、清蒸、紅燜、煲粥等。

菊花龍虎鳳

用「龍」（三蛇——眼鏡蛇、金環蛇、過樹榕）；「虎」（狸，也有用貓當「虎」的）；「鳳」（雞）三種主料製成。



太史五蛇羹

「蛇羹」是蛇菜的千年代表，以金環蛇、銀環蛇、眼鏡蛇、水蛇、錦蛇等多種蛇類為材料，加入雞肉絲、果子狸肉絲、鮑魚絲、冬菇、木耳、菊花等材料製成，具有活血補氣、祛風除濕等功效。



紅燜蛇煲

以燜的方法製成，蛇肉又厚又嫩，很鮮美，芳香可口，蛇皮有彈性，這道菜色香味俱全，讓人回味無窮。



蛇窩

蛇、水魚和雞搭配，以北芪、黨參、陳皮、桂圓肉、竹蔗和馬蹄等為湯底，又稱「龍鳳湯」，近年來大受食客歡迎。



水蛇粥

用恰到好處的火候熬製出來的綿稠粥底與鮮美水蛇搭配得天衣無縫，蛇肉非常鮮嫩，粥底清甜。



「非典」一度打沉野味市場

一場「非典」衝擊着廣東人的飲食習慣，更讓衆多野味市場由盛趨衰、由明轉暗。曾作為廣州乃至廣東最大野味批發市場的「新源冷凍禽畜野生動物交易市場」，歷經近20年風雨，終徹底轉型。但由經營野味轉為海味，儘管舖租打了3折，出租量卻不足三分之一。而部分蛇檔主轉戰從化等地，重操舊業。

最大野味市場轉型

位於白雲區的新源市場佔地1.5萬平方米，在「食在廣州」啥都敢吃的習俗下，自1995年開業後生意便一直異常火爆，逾340個檔口「一樓經營、二樓住人」，一度出現「一檔難求」的局面。「2003年『非典』改變了新源市場命運。」該市場經營方廣東金達食業發展公司副總經理馬占東表示，那時食客們對野生動物的「食慾」大幅度下降，而酒家因「野味」不好賣而減貨，加上執法部門持續開展地毯式清查違規野味行動，導致新源市場的生意急速下滑。譬如蛇價由一百多元乃至數百元一斤，一度跌至五、六十元仍無人問津。

不過，隨著「非典」事件逐年淡化，不少檔主又開始暗地售賣蛇類、果子狸等國家

「三有」保護動物。在2004年至09年間，廣州森林公安年均查獲野生保護動物上萬隻。直到2010年11月要舉行第16屆廣州亞運會前夕，廣州市政府下達「死命令」：野味檔口要麼轉到從化太平經營禽畜生意，要麼留下來轉營副食品，這個龐大的野生動物交易市場才逐漸退出歷史舞台。馬占東坦言，儘管新源市場已全新升級為現代商廈式的專業農貿市場，更名「金達食品城」，租金也打了3折僅1500元，但至今僅租出三分之一。原在新源市場開檔的廣州唐記野味負責人唐先生告訴本報記者，新源市場專門有一個片區是批發蛇類的，好多檔口都是做酒樓批發生意，好景時月賺數萬乃至十幾萬元。但「非典」後，酒樓生意不好做，出貨就難了。

養蛇周期長成本高

唐先生說，自2009年被迫全面退出新源市場後，他就轉戰從化等地繼續野味生意。他一方面強調自己蛇貨來源合法，另一方面卻大吐苦水，稱現在飼養成本貴了很多，加上有關部門查處得嚴，導致近期蛇類批發利潤下降。他稱，相比以往客戶開車來取貨，風險較大；現在則可配送上門，貨到付款。

廣東林業部門人士透露，在「非典」前廣東有大型蛇類養殖場近10家，中小型養蛇場近百家，之後逐漸減少。雖然目前人工繁殖蛇技術已獲得成功，但馴養繁殖的規模仍未達到產業化要求。相對於野生蛇類而言，養殖成本較高，一條蛇從蛇卵到擺上餐桌，即使省去冬眠，至少也需兩年，長則四年。而出於成本的考慮，較多蛇場仍依賴野外獵捕蛇類回場養殖，並打着養殖的旗號公然兜售野生蛇類動物。



▲廣東最大的野味批發市場「新源市場」如今徹底轉型做海味，但生意一般

粵港人舌尖情有獨鍾

按廣東民間習俗，秋冬是進補的大好時節，謂之「補冬」。粵人食蛇「進補」風在歷經「非典」低潮、廣州亞運會等「收緊」後，近兩年又呈現反彈潮，而且菜式、食法花樣新出，消費人群也出現新變化，當中不乏北上的香港食客，更有部分社團或單位聚會時以野味犒勞員工。番禺「全國最平靚正的蛇餐廳」的店員也表示，他們的顧客主要来自珠三角及港澳地區。

食蛇文化難一朝變

在廣州一家時尚雜誌當編輯的港女小晶說，一聽到蛇就覺得毛骨悚然的，更不要說去吃牠，「聽說好多野生動物都可能帶有病毒，還是不吃為妙」。但也有在廣州做生意的港商文叔透露，周邊不少朋友偶爾應酬都會試下野味，秋冬時節也吃蛇宴，部分人覺得好奇換下口味，也部分人認為蛇有營養能進補。而暨大港生阿華對食蛇「沒看法」，雖然他自己不曾吃過，但他覺得食不食視乎個人愛好。

部分港澳居民亦好食蛇，跟毗鄰廣東的傳統飲食文化密切相關。廣東省社科院現代化研究所長趙細康分析說，嶺南人食「野味」風積習上千年，與中醫進補之說相伴而生，不可能在短期內改過來。廣州社情民意研究中心曾作調查顯示，受訪居民中接近五成人在酒樓餐廳吃過蛇餐。這一數據跟廣東省林業局的調查結果較為吻合，認為吃野味能增加營養的人佔近五成，有逾三成出人出於好奇，一成人為了顯富。