



蛇王協

暴徒的打砸燒摧殘香港經濟基調，隨後再爆發新冠肺炎疫情，老店逐一消失，其中被內地定性為野味的蛇羹行業首當其衝，有40多年歷史的「蛇王二」宣佈下月結業，拉開蛇羹業「執笠潮」的序幕。香港文匯報記者走訪多間蛇舖老字號，不少店舖門可羅雀，甚至有路人對蛇舖避之則吉。經營蛇肉及活蛇零售和批發的「蛇王協」負責人表示，蛇舖生意慘過沙士，疫症初期一個客都無。負責人寄望如蛇過冬眠般捱過今次消費「寒冬」，並強調本港的蛇肉及活蛇主要來自東南亞，必須「過四關」才能出售，包括出口國的檢疫、店方要領牌、蛇入口時要通過檢疫，以及食環署定期會到店面抽取蛇血檢驗，市民可安心食用。

文/圖：香港文匯報專題組

蛇王：食用蛇須「過四關」 做足檢疫安心吃

蛇舖遇凜冬 冬眠待回春



蛇王林

香港蛇羹店早已步入寒冬，上環百年老店「蛇王林」苦苦支撐。記者連續兩日下午3點來到位於上環的「蛇王林」，都大門緊閉，直至第三日中午來到，該店雖然開門營業，但拍烏蠅，毫無顧客光惠，老夥計坐在門口一言不發，入內才見到負責人何卓興。

何卓興是該店老闆、蛇王麥大江的徒弟，2018年89歲的麥大江退休後，便由何卓興幫忙打理「蛇王林」。雖是徒弟，何卓興也已年過七旬，他對蛇羹業發展已失去信心，他說：「我現在也只是打份工咁，這一行已無前途可言。」去年6月到現在，飲食業受到暴力衝擊和新冠肺炎連番摧殘，何卓興則認為「蛇王林」僥倖所受的影響不算大，因為「舖頭本來就很少有人光顧了，再差也差不了多少。」言談之間，他盡是無奈。何卓興表示，雖然老闆仍照舊支付幾位老夥計的人工，但已無年輕人願意入行，「呢行已經搵唔到食」，如果店舖不是老闆自己的物業，相信早已關門大吉。



銅鑼灣蛇王二將於四月底結業。香港文匯報記者攝

研健康菜 「疫」境不棄

「蛇路」漫漫，其修遠兮。女蛇王周嘉玲1971年正式入行，除了打理「蛇王協」，也是警方御用的捉蛇專家之一。早在十多歲她就跟隨蛇王父親開始學習剖蛇、捉蛇，「（入行）頭兩個月接觸死蛇，其後才是活蛇，先無毒蛇，然後才接觸毒蛇。」她笑着回憶自己幼時的經歷：「剛開始被一條無毒小蛇咬住手不放，怎麼甩都甩不掉，惟有大聲喊爸爸來幫忙。」可惜隨着蛇羹行業式微，連帶捉蛇技術也無後，恐成絕響。

上世紀80年代末，政府取消捕蛇組後便外聘民間蛇王幫忙捉蛇，周嘉玲是當年少有的捉蛇女專家。她印象最深的是1997年6月，在西貢水警基地的一艘船上，單挑有亞洲第一毒蛇之稱的過山烏。「初時以為係普通蟒蛇，帶對勞工手套就去，點知去到先知係大毒蛇！」當時，周嘉玲想好三招對付：活捉、打死，或者自己跳船逃生，好在最後憑多年功力生擒毒蛇。

近年來，「蛇王協」不斷推出各類不同配方的蛇膳及藥膳，以針對不同身體狀況食客，背後原來有段死裡逃生的故事。2005年，周嘉玲一時大意被一條五步蛇咬傷，即刻用剪刀剪開傷口放血，後經搶救才挽回一條命，現在發青的右手手背上傷疤仍清晰可見。



暴衝與疫情雙重打擊，蛇業步入凜冬。

無人入行 苦苦支撐

做。」該店夥計在旺季最多達10人，即使是淡季也有7名夥計。

周嘉玲回憶起沙士時期，有文獻懷疑蛇可攜帶沙士病毒，令食客惶惶不安，「當時有人行經我舖頭都要兜路。」周嘉玲對此憤憤不平，「我知我賣嘅係野味，有人驚係正常，但事實證明，香港的食用蛇已經嚴格檢疫，可放心食用。」

周嘉玲的自信首先來自對貨源的安全保障。「蛇王協」是香港少有同時做零售及批發的蛇舖，她表示，目前所有蛇肉全部進口自東南亞，多數是野生，其中九成以上製成冰鮮蛇肉，亦有部分是活蛇，每批蛇或蛇肉都需要出口國的政府批文，經出口地獸醫官檢驗才能運送到港，之後再經漁護署及食環署檢查合格後才能送到該店。每間蛇舖必須持牌，食物安全中心每年亦會抽查蛇舖食物樣本或蛇血，以保證食用安全。

成本高少人食 蛇羹業不樂觀

不過對於蛇羹業在香港的前景，周嘉玲並不樂觀。她表示，隨着內地蛇肉價格大幅上漲，20多年前香港已開始從東南亞進口蛇肉，「首先蛇的居住地減少，野生蛇就無以前咁多，成本自然升高。」再加上現代人飲食習慣的改變，吃蛇的人逐漸減少；即使香港蛇肉安全，在沙士和新冠肺炎的影響下，始終有人擔心。如此一來蛇舖則難以生存，「後生仔入行都搵唔到食。」

周嘉玲自言，蛇舖已步入夕陽，但仍樂觀地說：「盡自己想法去做，希望出品更多有益的食物給食客。」

相比蛇舖，香港的蛇羹行業絕對是「瀕危物種」，全港蛇舖為數不足30間，去年受黑暴摧殘下，更是元氣大傷。屹立於深水埗55年的「蛇王協」經歷史無前例的「寒冬」，該店第二代掌舵人、女蛇王周嘉玲感慨地說，暴力衝擊事件影響沉重，生意一下子大跌超過五成，「除了堂食、外賣受影響外，我們也有做蛇肉批發，但因為到處爆騷亂，交通受阻使食客卻步，不少酒樓的蛇宴被迫叫停，取消向我們訂蛇肉，無辦法啦，地鐵那段時間早收車，無晒人幫襯。」

黑暴持續多個月，她的生意一落千丈，去年局勢稍有緩和，以為行業「春天」將至，詎料是「冰河時期」的開始，一場疫症使市民對野味，包括蛇羹忌諱萬分，周嘉玲十分無奈說：「冬季進補一向是我們的旺季，每天都排滿兩條人龍等食蛇，但去年得一日有人排隊。」

以往大排長龍 今一個客都無

她續說：「以往初四開工例牌大排長龍，今年因為（疫情）啱啱爆發，根本一個客人都無。」周嘉玲直言，如果不是父親早年買下該舖位，「邊有得做？」

隨着近月疫情穩定，店舖的熟客食指大動，再度光顧，周嘉玲說：「我並不灰心，相信疫情過去後，生意就能好返。」

由於對前景及該店出品食物有信心，周嘉玲耐心守住老店，並未減少任何夥計的工時和薪金，「現在的生意是減少了，我完全可以叫人（夥計）返少幾個鐘，但係我無咁



「女蛇王」周嘉玲即與在「蛇王協」蛇羹店內表演蛇舞。她手中舞動的蛇就是俗稱「過山烏」的眼鏡王蛇。

蛇王芬 跳出框架 搞小菜館

位於中環的「蛇王芬」，店內裝潢並不像傳統蛇舖，招牌「蛇王芬」之後也加多「飯店」二字。該店第四代傳人吳煌姿表示，蛇業沒落是不可避免的事，「蛇王芬」早在上世紀六七十年代開始推出非蛇膳的小菜，跳出蛇舖的框架，轉型為小菜館。

「蛇羹已僅僅只是我們的招牌菜，但不是主打菜式，我們多年前開始主打小菜和燉湯，蛇類僅佔所有菜式的十分之一了。」一早轉型的「蛇王芬」，其生意雖然受暴力衝擊和新冠肺炎疫情打擊，但影響沒有傳統蛇舖那麼大，但她直言，這一年生意減少僅約三成，「或許疫情結束後（營業額）還有上升空間。」

「蛇王芬」還在沙田新開名為「四季芬芳」的分店，主打新潮粵菜，開發不同菜式，並和本地啤酒品牌合作，旨在宣揚香港品牌，完全擺脫傳統蛇羹業的影子。



「蛇王芬」轉型，餐單加入小菜以求存。

蛇膳養生 行業老化

香港的蛇膳行業早在上世紀六七十年代盛極一時，市民大眾都深信蛇羹藥膳有益健康，是醫藥養生的佳品，每年的冬季全港各大酒樓及酒店也推出蛇宴。但進入80年代，蛇膳行業風光不再，近年店舖租金勁升，加上缺乏年輕人入行，行業老化，蛇舖買少見少，部分蛇舖逐步轉型兼做快餐和小菜。

女蛇王周嘉玲卻依然對這行業樂此不疲，源於她多年來對於各類蛇膳、藥膳的悉心鑽研，累積不少老主顧。她表示，最難忘一位年近80歲的日本遊客，自40多年前一直幫襯，「這位日本客每隔一兩年，便帶着幼子飛來香港，來這裡食蛇。」周嘉玲如數家珍說，每一道蛇膳菜式也請教過中醫，並且反覆試驗後才推出。記者隨即採訪一位在該店正在食用「蛇羹湯」的顧客，他說：「飲落去真係好舒服，喉嚨即刻清晒。」據周嘉玲介紹，該款湯有清熱解毒，滋陰祛濕的功效。



各類蛇膳、藥膳，據講都有療效。

話你知