

趾)山多大蛇,名曰蚺蛇,长十丈,围七八尺……山夷始见蛇不动时,以大竹簍簍蛇头至尾,杀而食之以为珍异”。

南宋的周去非在《岭外代答》也提及:“深广及溪峒人,不问鸟兽蛇虫,无不食之……至于遇蛇必捕不问短长……悉取而燎食之。”

晚至清代,根据《粤西丛载》的记载,对于当时岭南的“俚民”而言,蛇就是他们普通人家的平常食物,烹制蛇类食品的本领是他们日常生活中必不可少技能,就像以面食为主的北方人必须会擀面、做馒头一样。

曾经,广东人爱吃蛇是不争的事实,其烹饪蛇饌的技术更堪称全国首屈一指。他们可以以炒、烩、煎、扒、扣、煲等烹饪方法,将蛇肉与其他配料配合,做出千变万化的蛇菜来。

而2023年底,电视剧《繁花》把众人的目光聚焦在了本已沉寂的黄河路上,剧中老板娘们

踢馆“至真园”必吃的椒盐大王蛇,也给人留下了深刻印象。可以说,上世纪90年代,从黄河路爆火起来的蛇肉料理——椒盐大王蛇,是当时商务宴请中当之无愧“扎台型”的压轴菜。

但由于我国目前已明确,全面禁止食用国家保护的三有陆生野生动物以及其他陆生野生动物,包括人工繁育、人工饲养的陆生野生动物。蛇就涵盖其中!并且,无论野生蛇还是养殖蛇,均尚未列入《国家畜禽遗传资源品种目录(2021版)》,无论是经营单位还是个人都不得以蛇为食材加工餐食。

换言之,商家偷偷卖蛇或食客吃蛇肉以及自己捕蛇吃,都属于违法行为。椒盐大王蛇如今只能存在于人们的回忆和想象之中。

更值得一提的是,吃蛇肉不仅涉嫌违法,还有食品安全问题。很多人以为只要把蛇肉处理干净、烹煮加热就可以放心吃

了,但并非这么简单。

吃蛇肉最危险的就是寄生虫。蛇类是人兽共患性寄生虫病的自然保虫宿主和传染源,可携带多种寄生虫,比如舌形虫、裂头蚴、曼氏迭宫绦虫、颚口线虫等等。其中裂头蚴、舌形虫、毛细线虫、曼氏迭宫绦虫感染率较高。

曾有公开报道称,广东一34岁男子每年都吃蛇肉、生蛇胆,类似的饕餮盛宴不下十次后,出现意识不清、肢体抽搐、浑身乏力症状。经系统的影像排查脑部,发现其颅内居然盘踞着一条长约6厘米的活虫。

这些寄生虫,常见寄生于人体的眼部、四肢、皮下、内脏,有些寄生虫如裂头蚴会在体内游走,还可能进入大脑,损伤器官组织,引起严重后果,比如出血、失明、败血症、炎症反应,甚至死亡。

除此之外,蛇肉还可能存在病毒、细菌感染,毒素处理不彻底,重金属超标的风险。

中药里的“活宝藏”

根据现行的相关法律法规,蛇依然可以养,但只能以药用、展示、科研等非食用目的进行养殖和销售。由此可见,蛇与医学有着千丝万缕的联系。

左图:椒盐大王蛇。

