

「秋風起矣，三蛇肥矣，食指動矣。」流傳於三十年代的蛇饌廣告。

廣東人吃蛇風俗歷史久遠，南宋朱或《萍

州可讀》記載：

「廣南食蛇，市中鬻蛇羹。」相傳蘇東坡被貶嶺南，便大吃蛇羹。

廣州人雖識飲識食，但將食蛇之風演變為飲食潮流，卻是上世紀八十年代廣州「蛇王滿」所做起的。這蛇王滿，姓吳名滿，廣東南海縣大瀝鄉人，以採藥捕蛇為生，專供應蛇膽給廣州保滋堂、余仁生、兩儀軒、馬百良等製藥。初時取膽後的蛇肉多廢棄之，吳滿覺得可惜，見有風濕病或體弱者，介紹他們食蛇肉，燉蛇湯，從此食蛇給帶起為秋冬之飲食潮流，人們就通稱吳滿為「蛇王滿」。

在一八八〇年間，吳滿設立廣州第一間專營蛇業

蛇店史話

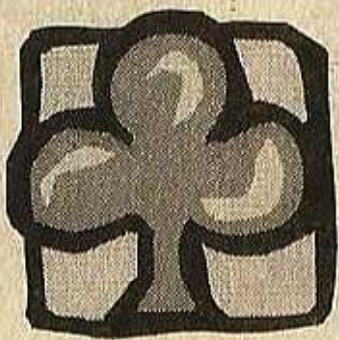
的店子，店號就叫「蛇王滿」，坐莊購各鄉蛇貨，自製蛇膽陳皮末、蛇膽川貝末、三蛇酒等，剩下來

的蛇肉就拿來做蛇羹，在舖前擺簡陋桌椅，供人即食。

未幾，專營蛇饌的店子成行成市。

香港早年的蛇店，戰前只有一「聯春堂」，在五十年代才大行其道，食蛇風尚竟勝廣州，較馳名者計有「蛇王林」、「蛇王芬」、「榮林記」等，有的是大牌檔起家，有的兼營蛇莊，而一些商會如「順聯會」、「通濟商會」等每屆秋冬大擺蛇宴，座無虛設。

吳昊



話說香江