

百花锦蛇的习性及其利用*

林 吕 何

(广西中医学院方药教研组)

百花锦蛇 *Elaphe moellendorffi* (Boettger) 俗名白花蛇、花蛇、菊花蛇(图 1), 是一种常用的中药材, 也是广西重要商品蛇之一。分布于广西、广东和贵州; 国外分布于越南北部。广西境内以百色和南宁地区最多, 约占全自治区产量的三分之二左右。

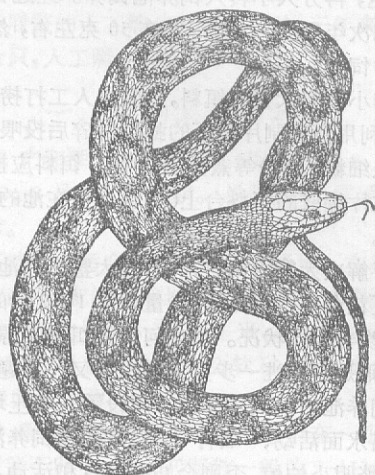


图 1 百花锦蛇

蛇的头、体和尾均较细长。体重 1—3 斤, 体长 1.3—1.6 米。体黄绿色或青绿色, 具有 3 行边缘, 深蓝色或蓝黑色, 中央为褐绿色的略呈六角形的大斑块, 头背部赭红色, 尾具十多个赭红色的环纹。易于识别。

有关此蛇的文献记载很少, 现将调查和剖检一百多条的结果, 整理如下。

一、习 性

(一) 栖息地 百色、南宁两个地区, 气候温热, 为多石山区, 适宜百花锦蛇的栖息。一般活动于石山脚下、岩石洞缝、路旁草丛、水沟及小河边有乱石的茅草丛中、山边的村舍旁。一般都要有石山环境, 否则就没有其踪迹。它和蛤蚧(蜥蜴类的一种) 的分布基本一致, 凡蛤蚧产量多的县, 百花锦蛇的产量也高。

(二) 活动 每年清明后开始出洞活动, 5—9 月活动最频繁, 约于 11 月底或 12 月初进入岩洞、岩缝、沟边、河边的乱石洞中冬眠。室内观察, 气温在 10℃ 时即

呈麻痹状态, 反应不敏感; 5℃ 以下即冻死。在广西最南部的龙州、宁明一带, 即便冬天(有时气温可回升到 25℃ 以上), 仍出洞活动。昼夜都活动, 行动较迅速, 以晚间 8—10 时最活跃。白天温度在 35℃ 以上时, 多在石山下树荫凉处活动, 或卷曲休息。性温顺, 触动也不咬人, 人们可直接用手捕捉。

(三) 食性 以 100 例肠胃检查, 在 73 条中发现有食物: 其中有鼠类的毛和少量脊椎骨、肢骨残骸的 46 例; 有昆虫鞘翅的 3 例; 有蜥蜴类残骸的 2 例; 其他因食物已成糊状, 分辨不清。可见百花锦蛇的主要食物是鼠类, 是一种有益于农业的经济蛇。据广泛访问加工人员, 证实主要吃鼠类, 同时也食蛙和鸟等。

龙州、崇左一带群众反映, 此蛇喜欢吃酒糟。晚间将酒糟装在鱼篓里, 放在蛇活动的岩洞或石山脚下, 诱蛇进篓饱食, 醉后更加温顺, 易捕捉。

(四) 繁殖 在自然情况下, 尚未采到过百花锦蛇的卵, 访问捕蛇工人也没有见过卵, 这可能是产卵于石洞缝中不易发现的缘故。我们解剖 53 条雌蛇, 6 月底至 8 月上旬的有接近成熟或待产的卵。8 月中旬之后, 最大的卵径在 10 毫米以下, 当年不可能发育成熟。证明此蛇每年繁殖一次。产卵期集中在 7 月中、下旬, 较其他几种药用蛇晚 20 天左右。根据观察, 雌蛇长 1.3 米以上, 体重 800 克以上, 约 3 龄才性成熟。怀卵量为 6—14 枚, 以 7—10 枚为多。我们在蛇笼内收集过 3 窝卵(分别为 6、8、9 枚), 卵长圆形, 乳白色, 卵壳较软如皮革, 刚产出的卵具粘性, 约经 2—3 小时, 粘性消失。测量 6 枚的一窝卵, 长径 53—61 毫米, 宽径为 24—28 毫米, 重 20—28.5 克(图 2)。

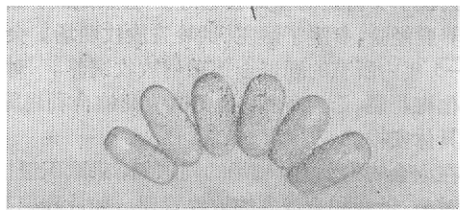


图 2 百花锦蛇的卵

* 本文照片系我院李永海同志所摄, 图为林振群同志绘制。

二、经济价值

百花锦蛇在广西年产量为2—3万条,畅销国内外。

(一) 食用 百花锦蛇肉味鲜美。国外用来做菜或汤。广州做“五蛇汤”,广西玉林地区去皮和内脏,煮熟去骨,切块,油炸,作成上等菜肴。

(二) 药用 鲜体或干体泡成白花蛇酒饮服,治疗炎症、风湿、骨节疼痛、半身不遂、破伤风、小儿惊风等疾病。健康人服用有通经络、强腰膝的作用。日服2次,早晚分服,每服半两—1两。常用干体为主药或辅药,制作酒剂、汤剂或丸剂。胆可制成蛇胆酒、蛇胆陈皮、蛇胆姜、蛇胆川贝母等成药,治疗喘咳且可祛痰。

加工时,先剥离脂肪,挂通风处晾干(不能在阳光下晒),再放锅内用火文炼成油。外用,治疗破裂和烫伤,也可做膏药治疗跌打损伤。

三、加工

(一) 蛇干 分为二种:一般大条的做成盘蛇,小条的做成饼蛇。广西除出口部分活蛇外,均加工为蛇干。各地加工方法相同,唯成品质量略有差异。

1. 饼蛇 用锤击蛇头致昏死,或手持蛇尾自上而下用力击地面而昏死,然后用麻绳系颈部悬吊;或将蛇仰卧在条凳上,用绳固定头部,用利刀从颈部剖腹至肛门,去内脏,洗去血迹,以头为中心,卷成圆饼形,越紧越好,将尾插入最后一圈的里面,然后用扁形锋利的竹条3根,按对等的角度,交叉横穿蛇身,使其固定,竹的二端约留6—7毫米。然后排放在烘柜内用炭烘干。注意勿用强火,以免烤焦或变脆;若火弱则颜色灰暗,影响品质。约烘8—12小时,用手指击敲头部有响声即可。饼蛇的直径约5—7寸(图3)。

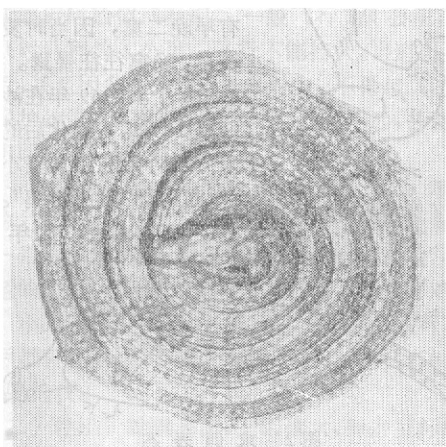


图3 加工后的饼蛇

2. 盘蛇(板蛇) 加工工序较繁,与饼蛇加工方法不同之处,要将接近脊椎骨处两边的肋骨割断,然后将蛇体展开摊平,以头为中心卷成圆盘形,每一圈之间用

粗线缝合,用铁环(或用竹条)张开(图4),放在烘柜内烘干后,去掉铁环即成盘蛇。直径为1—1.5尺(图5)。

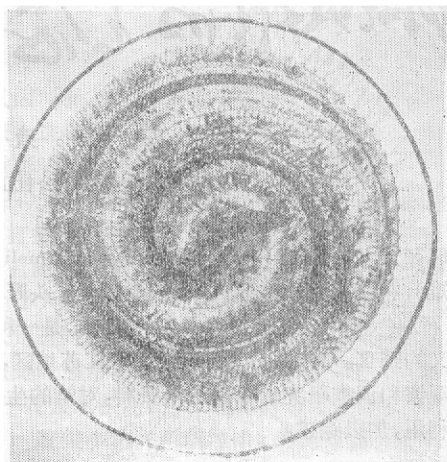


图4 加工后尚带铁环的盘蛇

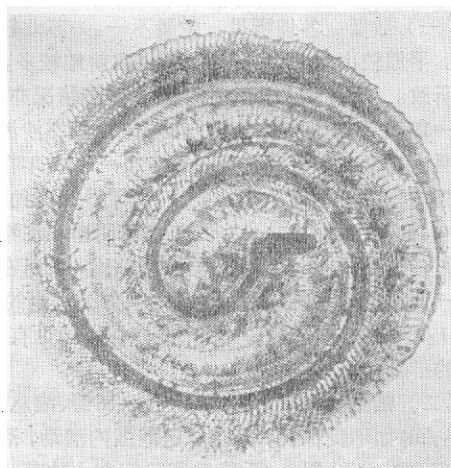


图5 加工后去掉铁环的盘蛇

蛇干药材名叫“白花蛇”。1斤重的蛇可加工成2—3两蛇干。商品以条大、完整、肉白色、无焦黑、无虫蛀的为优质品。

(二) 泡酒

1. 生泡法 酿酒厂常用此蛇泡制“五色酒”。单独泡制的为“白花蛇酒”。一般先将蛇剖腹,去内脏,冲洗晾干;用50度以上的白米酒浸泡,酒与蛇的比例为4:1;三个月后即成为著名的“白花蛇酒”。酒呈青绿,味清润而芳香。

2. 干泡法 将蛇干去鳞,切成0.5—1寸长的小段,1斤酒泡2两蛇干,1月后即可饮用。根据需要,可加其他中药一起浸泡。

(三) 取蛇胆和加工

活蛇取胆或杀死取胆都可。活蛇取胆,可先用左

(下转第35页)

(上接第 13 页)

脚踏住蛇头颈部,右脚踏住尾部,腹部向上,在体正中靠后约 30 厘米处用右手拇指往后摸,便可触及小圆块状的胆,再用小刀纵切约 1 寸长的小口,然后用二拇指前后挤压,胆即露出口外,连同胆管一起取下。晾干,或者直接浸泡在 50 度以上的白米酒里贮藏。亦可直

接对酒或冲冷水服用。如果加工胆陈皮、胆姜、胆川贝母等,可将这些药物渗入胆汁,晒干,研成细末即成。

胆汁以冬季质量最好,胆汁浓,秋末春初次之。胆汁一般呈碧绿色。但有一种胆,色浅,呈橙黄色或草黄色,外观半透明似水泡状,含水分多,叫“水胆”,这种胆没有药用价值。