



石浦菜场的辣螺。记者 崔引 摄

三月三，辣螺爬沙滩

可惜“辣螺姑娘”有点难“撩”

今天，3月26日，农历三月初三，是象山石浦镇上鼎鼎有名的“踏沙滩”的日子。

“踏沙滩”之意不止于沙滩，或许更在于“爬沙滩”的辣螺。

不过，眼下想要“撩”到“辣螺姑娘”却不是件容易的事。

是性情刚烈的渔家姑娘 还是勇敢追爱的龙王三公主？

关于“三月三，辣螺爬沙滩”，有这样一传说。

南宋末年，石浦沙滩附近住着一个美丽善良的渔家姑娘，以拾辣螺为生，人们称她为“辣螺姑娘”。

一次，“辣螺姑娘”在沙滩拾螺时发现一名受伤男子，便将其带回家中悉心照顾。这名男子是南宋大臣陆秀夫。因有事在身，他伤未痊愈便匆匆告别，临行前承诺功成后就会迎娶“辣螺姑娘”为妻。

不料，“辣螺姑娘”被当地渔霸看中，欲强迫其成亲。娶亲当日，她以死相拼，投海身亡。这一日正是“三月三”。殉情的“辣螺姑娘”冤魂不散，每年“三月三”都会爬上沙滩，等候陆秀夫前来践约。

后来，每年“三月三”，附近村民就会赶到海边来纪念这位忠贞不渝的姑娘，渐渐演化出各种民间传统活动。

石浦文化馆民乐队负责人纪华宗向记者讲述了另一版本的“三月三”传说——“辣螺姑娘”是东海龙王家的三公主。

有一次，龙王三公主变身辣螺爬上沙滩，被石浦的一位渔家小伙捡到。小伙见这枚辣螺特别漂亮，怕带回家后伤害它的美丽，便将其丢回大海。

龙王三公主深受感动，在“三月三”那天再次爬上沙滩，幻化成人的模样，与小伙相恋。

东海龙王闻讯大怒，在海面掀起狂风巨浪，还下起暴雨。人们把“三月三”出现的这种糟糕天气称为“辣螺瀑”。

如今，“辣螺姑娘”有点难“撩”

24日，纪华宗和记者一起来到位于石浦镇昌国附近的沙滩。受疫情影响，沙滩略显冷清。换作往年，石浦沿线的沙滩此时已经慢慢热闹起来。

“三月三，踏沙滩”是石浦的一张旅游名片。每年这一天前后，民乐队、延昌民俗队聚集一堂，上演“辣螺姑娘招亲”、渔灯、马灯舞、龙灯舞等民俗表演。

往年，这一带是当地人捡辣螺的好地方。每到“三月三”前后，天气转暖，水温开始升高，蛰伏在海中的浅海辣螺纷纷爬到沙滩、岩石上。“壳偏青色一些的是浅水辣螺，壳偏黄一些的是深水辣螺。”纪华宗说。

辣螺争先恐后爬上沙滩、岩石，可不只是为了“晒太阳”，它们是来找吃的，更重要的是为了“繁衍子孙”。

在纪华宗的记忆中，“辣螺爬沙滩”

持续的时间不长，顶多也就十来天。

“每天等到潮水退去，不仅能看到很多辣螺吸附在岩石上，甚至能看到很多辣螺直接被潮水冲到沙滩上，随手捡捡，就是一大桶。”正是因为数量多，辣螺甚至都“没资格”被当成一道菜端上饭桌，“如果用来招待客人，是很没礼貌的。”

记者随后在石浦菜场转了一圈，辣螺要卖到35元一斤。

居然还有一种辣，吃了不上火

辣螺，味如其名，自带辣味。

据说，辣螺的尾部有一螺线，会产生一种强烈但又不同于生姜、辣椒之类的辣味。有趣的是，这种辣，吃了不仅不上火，反而自带“寒性”，能败火。

纪华宗说，将辣螺用水烫熟，是最能保留辣螺鲜美口感的吃法。烫熟的过程也是有窍门的，将吐净泥沙的辣螺放入冷水中，用慢火炖。

“随着水温一点点升高，辣螺感觉到暖乎乎的，挺舒服，便会从壳里探出头来。”说到这里，纪华宗掏出一枚回形针，拉直，仅留一头弯钩，“牙签太直，不适宜勾弯弯绕绕的螺肉，还是回形针好用，沿着壳一点点勾出来。”

用水烫熟的辣螺，吃的就是一个鲜，把螺肉勾出来，蘸点米醋、酱油即可。

还有一种比较常见的吃法，就是做“辣螺酱”：将辣螺敲碎，冲洗干净，连肉带壳，拌以米醋或白酒、姜丝，放在容器里封起来，过上一段时间取食，是名副其实的“压饭榔头”。

记者 石承承

FOTILE 方太

因爱伟大

上门设计更专业 | 品牌优选有保障 | 即送即装快速换

方太全民厨电换新节

—— 厨房换装，请选方太 ——

活动时间：3月9日—3月29日

活动区域：宁波（慈溪/余姚除外）、舟山地区

扫码即刻报名换装

买房卖房就上万家

权威资讯，真实房源，靠谱服务

扫码宁波晚报移动端、甬上APP海量房源任你选

由宁波日报报业集团旗下的宁波晚报倾力打造的房产交易全媒体专业平台。网站为购房者提供一切同安家置业有关的：买房、卖房、租赁、资讯、业主委托、购房指南、房源信息查询、信息发布等各方面的服务。

惊爆 万家特推房源

更多海量房源 请上万家网

● 院士花园 135.41㎡ 218万
核验收码：202001153302120073

● 东方阁 138㎡ 228万
核验收码：202001183302030009

● 邻里花园 39.28㎡ 70万
核验收码：201911253302050014

● 洪塘·北市街 75.79㎡ 145万
核验收码：201912203302050022

● 德馨园 107.02㎡ 185万
核验收码：202001033302030029

合作热线：童老师 13958310118 万家网网址：http://fang.nbwbw.com