

後龍海邊撿苦螺

文圖／陳朝棟

後龍鎮是苗栗縣靠海鄉鎮，長達40公里的海岸線常有海螺可撿拾，其中以在水尾里、外埔里的苦螺為最多，漁村人爭相撿拾，並以能採集很多苦螺為樂，既可自食，又可拿到市場販售，真是一舉兩得。

苗栗縣沿海以水尾里的河海交會處潮間帶（地方稱嶺南）的貝類產量最多，其中苦螺一年四季都有，其他像珍螺、燒酒螺就比較少，而且還要看時候。撿苦螺以農曆月初、月中之後的初2、初3或16、17數量最為可觀，這可能是「大流」之故，也就是海水大漲、大退潮，把深海螺貝類大量沖上岸的原因。

撿苦螺的漁民要在凌晨2、3點就出門，拿著手電筒、探照燈、水桶等撿拾工具，前往河海交會的嶺南海邊撿。人數最多時達100多人，使得水尾海邊彷彿不夜城，相當熱鬧。

從凌晨2、3點到快天亮，1個人平均能撿到6~7台斤的苦螺，動作快的人收穫更多，高達10~20台斤都有，以目前市價1台斤200元左右換算，撿6~7台斤也有1千多元收入，難怪漁民在深夜爭相到海邊尋寶。



撿回好多的海邊苦螺



漁村婦女忙掏苦螺肉情形



去殼後的苦螺，肉肥好吃