

“我在王台工作了三十多年，深深为这座千年古镇丰厚的历史文化所折服，更为这片神奇土地的旖旎风光所陶醉。

出于对传统文化的热爱，我的足迹几乎踏遍王台所有村庄，熟悉这里的山山水水，但有一个地方一直没有去过，那就是被世人传为神秘地带的五河头。今年初夏，我们王台文学社的几位成员相约，一起来到这神秘而又神奇的五河头采风，了解这里的风土人情，探寻此处悠长的乡愁。

五河头那悠悠的乡愁

□王玉来

壹

洋河、巨洋河、错水河、跃进河和龙泉河犹如五条蜿蜒奔腾的蛟龙，直扑胶州湾，而入海口就是被当地人传为神秘地带的“五河头”。五河头不远处有一个叫魏家岛耳河村子，除此之外还有张家、庄家和王家三个岛耳河。传说宋末年间魏氏先祖从云南迁此立村，至今已有七百多年的历史。因村东临胶州湾，南北各有一条河，三面环水如半岛，村南河道弯曲似耳，故名魏家岛耳河。

“造化钟神秀，阴阳割昏晓”，五河头处于河水与海水交汇的特殊地带，因此这里的水被当地人称为“两酱水”，也称“两合水”。由于海水和河水密度不同，交汇处就形成一个狭窄的过渡带，被称为“海洋锋面”。特殊的水域环境使得这里鱼类众多，根据它们的生活方式和饮食习惯分为淡水鱼类、海水鱼类和河口鱼类。生活在这里的人们既能品尝到鲤鱼、鲢鱼等鲜美的淡水鱼，又能吃到鲈鱼、鳊鱼等美味的海鱼，还能品尝到味道鲜美的虾蟹。早就听说魏家岛耳河盛产一种古法制作的“虾仔酱”，风味独特，还成功入选西海岸新区第六批区级非物质文化遗产名录，这次采访的主人公就是“虾仔酱”的传承人——青岛岛耳河水产品专业合作社的“新农人”魏希壮。

贰

时逢初夏，暖风宜人，河水清澈，汛期尚未到来，五条宽阔的大河温顺地静静流向五河头。

得知我们要来，魏希壮带领一千人早已等候在合作社。名副其实，我猜走在最前面那高大威猛的中年汉子就是魏希壮，洪亮的欢迎声透着王台人的豪爽，一双宽大厚实的手掌让你感觉他是一个实实在在的创业者。

魏希壮是土生土长的岛耳河人，他深爱着父老乡亲在这里的一草一木。多年前他离开家乡在外创业，是一个成功的农民企业家。虽然身在外地，但他一直关注着家乡的变化、村庄的发展以及父老乡亲是否增收。当得知家乡没找到好的产业发展道路、村集体经济收入薄

弱、村民致富无门时，他非常着急。

“一人富不算富，全村富才是真富”的梦想在身为党员的魏希壮心中升腾，他立志要带领全体村民致富。于是，魏希壮怀揣着重振家乡发展和带领老少爷们致富的信心，接受了王台街道党工委的邀请，毅然抛下经营多年的企业，回到魏家岛耳河担任党支部书记。他反复琢磨、认真规划，沿着村庄、河边转了不知多少圈，想了不知多少方案。他清楚地知道，岛耳河自古就有养殖和种植的传统，要想增收必须充分利用养殖和种植的资源。同时，他坚持“要想办大事必须有个好班子，有强大的凝聚力”，于是迅速召开第一次支部党员大会，确定了以“党建+科技”两手抓的乡村振兴措施。魏希壮要带领全村人充分发挥地处五河头的地域优势，以发展种植和水产养殖作为促进农民增收的“双轮驱动”，重点培植产业发展新模式，让老渔村焕发新颜，让稻花香飘满田野。

叁

“只要想干事，就没有干不成的事；只要用心干，就没有干不好的事。”这是魏希壮在全村村民面前作出的最简单的承诺。他四处求贤，邀请山东省农科院的专家来村里实地考察，现场制定改进盐碱地方案，并用自家的资金垫付投入改造工程。他反复比较改良配方，日夜察看改造效果，定期检测水稻的生长数据。苍天不负有心人，经过科学治理，“沉睡”多年的盐碱地被唤醒，焕发出勃勃生机。看着盐碱地一天天变绿，魏希壮的皱纹一天天舒展，村民们终于看到魏书记的脸上有了笑容。

在工业迅猛发展的今天，农产品必须高质量、高品质，才能得到较高的附加值。为此，魏希壮引进高品质水稻品种“越光”“圣香66”，着手建设生态立体共养稻田项目。他开发5亩试验田，实行水稻、鱼、龙虾、蟹生态共养模式，鱼虾吃稻花、鱼粪肥水稻。就这样，岛耳河两岸阔别40年的稻花香又回来了。2020年初该模式试行成功，每亩产出优质大米800斤，稻花鱼、大闸蟹、龙虾等水产200多斤。独特的土壤培育出

的富硒大米和稻花喂养的水产品，色香味俱佳，营养价值丰富，深受消费者喜爱，一度供不应求。村民们说，这种新的共养模式让村子每亩土地年产值从几千元提高到了几万元。

为方便相关产品销售，在王台街道党工委、办事处和乡村振兴工作队的帮助下，魏希壮争取到青岛西海岸旅游投资集团有限公司的帮扶资金，办起了青岛岛耳河水产品专业合作社，将松散、零碎的水产养殖业纳入合作社管理。

肆

魏希壮深知村子地处五河头的地域优势，有独特的“两合水”和滩涂资源，这是虾蟹养殖得天独厚的条件。他多次对接国家虾蟹技术体系研究院，建立起国家虾蟹产业技术体系青岛综合试验站岛耳河示范基地，引入对虾“135”两茬分级接续养殖模式。投产1800亩虾蟹养殖池，年产梭子蟹50吨、基围虾30吨。为进一步提升产品附加值，在街道党工委、办事处的帮助下，魏希壮又向区农业农村局争取资金建成了虾蟹酱加工坊。

五河头的“两合水”里生长着一种几乎透明的小虾，味道特别鲜美，小虾仔只在清明前后一个月和霜降前后一个月的时间段里生长，产量极少，且极难贮存。而岛耳河的先祖们却有一种制作虾仔酱的传统技艺，已传承了三百多年，叫“古法腌制”，即以当地的海盐为原料、祖传老陶缸为容器，将海盐与鲜虾仔按照一定比例搅拌均匀，放入老陶缸密封发酵，置于阴凉通风干燥处存放发酵至少三个月，最长可达一年。科学解释是这种技艺能促进虾青素消除因时差反应而产生的“时差症”，并且促使虾青素的抗氧化作用更强。魏希壮从宜兴定制了专用老陶缸，捕捞和挑选最新鲜的虾仔，严格流程，科学秘制，制作出的虾仔酱鲜香醇厚、回味悠长。

2022年，“岛耳河虾仔酱”入选新区第六批区级非物质文化遗产名录，魏希壮成为新一代传承人，岛耳河虾仔酱工坊也入选新区首批非遗工坊。

“一径秋风起，蟹香满苇塘”。为进

一步助力乡村振兴，魏家岛耳河又成功举办“海村邂逅”螃蟹节，吸引游客无数。来到滩涂区域，无数螃蟹此起彼伏地从浓密的水草里探出头来，挥舞着双螯，引得游客纷纷下塘捕蟹；蟹元素美食的香味则伴随着欢快的歌声搅动着游客的嗅觉和味蕾。盛上一碗洁白如玉的大米饭，舀一勺泛着红光、鲜美醇香的虾仔酱，独特的口感让人满口生津、饱嚼连连。游客不得不闻香止步，在美食天堂流连忘返。

伍

短短三年，魏希壮带领村民盘活闲置土地，扩大共养面积，村民年增收1200多元，村集体实现了从20多万元到200多万元的跨越式增长，村民不再外出打工，家门口就能挣钱养家。魏家岛耳河实现了从传统农业向科技化、产业化、规模化方向的加速转型，在乡村振兴战略的实践中不断闪光。2022年，王台岛耳河虾仔酱登上CCTV《探索·发现》栏目，同年年底人民日报客户端以《企业家变身领头雁 产业富民促振兴》对魏希壮进行了专题报道。

“长风破浪会有时，直挂云帆济沧海”。党的二十大吹响了全面推进乡村振兴的号角，魏希壮有了新的“小九九”——他想在村东头至五河头六公里处开发民俗、虾仔酱博物馆、水稻博物馆等项目，并扩大鱼稻蟹共养、蟹蟹养殖、海参养殖范围，建设集新型养殖种植园区、观赏娱乐区和研学基地为一体的王台“后花园”，打造集钓鱼场、渔家宴、民宿、五河口网红打卡地等于一体的长廊观光带……

“乡愁是一碗大米饭，是一碟虾仔酱。”这是魏希壮常挂嘴边的一句口头禅。简单的话语，道出了他纯真的初心。

采风结束时暖阳高照，放眼望去，河水奔流不息，五河头处涛声轰鸣。我们仿佛看到了一幅崭新的美丽乡村画卷正在五河头次第展开，也仿佛听到了惊涛骇浪中那高亢的弄潮声。挥挥手暂别五河头，待到秋风吹来时我们再回来，要亲自尝尝五河头产出的香喷喷的大米饭，就着鲜美可口的虾仔酱，感受这悠长甜美的乡愁。



▲魏希壮展示养殖的稻田蟹。

