



稻穗满田蟹正肥 非遗赋能、文旅破圈——

# 魏希壮：让普通农田变身“聚宝盆”

在青岛西海岸新区，有一处因水而生、因河得名的地方——魏家岛耳河村。洋河、巨洋河、错水河、跃进河、龙泉河五条河流在此奔涌交汇，最终汇入胶州湾，这片入海口，被当地人唤作“五河头”。宋末，魏氏先祖自云南迁徙至此，见村落东临海湾、三面环水如半岛，村南河道弯曲似耳，遂定名“魏家岛耳河”。如今，在村里带头人魏希壮带领下，这个古老渔村，正以产业兴旺、生态宜居的崭新姿态，在乡村振兴的浪潮中焕发勃勃生机。

## 离乡不忘本 回乡担使命

“小时候，父辈们驾着帆船出海打鱼、挖蛤蜊，盐碱地里种着水稻，日子不算富裕，但温饱无忧。”提及老家，魏希壮眼中满是眷恋。长大后，他赴青岛打拼，在建筑工程领域闯出一片天地，成为小有名气的农民企业家。但老家的发展始终是他心中的牵挂。

2020年，当得知村里产业发展滞后、村集体经济收入微薄，村民们守着“五河头”的好资源却致富无门时，他心有所动，“一人富不算富，全村富才是真富！”作为一名党员，这句誓言在他心中愈发清晰。当王台街道党工委向他发出返乡任职邀请时，他没有犹豫，毅然放下经营多年的企业，回到村里接过党支部书记的重担，带领乡亲们闯出一条增收致富路。

## 科技破难题 盐碱地生“金”

刚上任的魏希壮，面对的首要难题便是如何盘活家乡的土地资源。魏家岛耳河村多为盐碱地，早年种植水稻产量低、效益差，大片土地逐渐“沉睡”。魏希壮与新重组的村班子成员反复研讨，最终将目光投向了“科技赋能农业”。

2020年8月，青岛岛耳河水产品专业合作社正式成立，魏希壮牵头与山东省农科院达成合作，一场针对盐碱地的“唤醒行动”就此展开。他们率先开辟5亩试验田，探索“水稻+鱼+虾+蟹”生态立体共养模式——鱼虾以稻花为食，鱼粪又能为水稻施肥，形成绿色循环的生态链。

经过科学治理，贫瘠的盐碱地焕发出新绿，试种当年便迎来丰收，每亩产出优质大米800斤，稻花鱼、闸蟹、龙虾等水产200多斤。更令人惊喜的是，独特



魏希壮着手搭建电商平台，推广特色农产品。

的土壤条件培育出的富硒大米，口感香甜、营养丰富，一经推出便供不应求。

尝到甜头的魏希壮并未止步。2021年，他带领村民盘活135亩闲置土地，扩大共养规模。村集体经济收入从2020年的20多万元，跃升至2021年的60多万元，如今更突破200万元，村民年增收1200多元，曾经的盐碱地变成了带动增收的“金土地”。

## 学习无止境 “充电”开思路

“乡村振兴的核心是产业发展，可光有热情不够，还得有思路、有方法。”在推动产业发展的过程中，魏希壮深刻意识到自身知识储备的不足。为此，他主动“拜师学艺”，成了青岛市高素质农民培训班的“常客”。

2022年，他参加青岛市高素质农民村党组织领办合作社理事长能力提升班，获评优秀学员。2024年，在青岛市高素质农民培育与学历提升衔接试点班中，再次以优异成绩拿下“优秀学员”称号。2025年，他又走进西海岸新区电商直播能力提升高素质农民培训班，为家乡特产“触网”销售充电学习。一次次培训让他学到了先进的农业技术、市场运营知识，更让他结识了来自全省乃至全国的村书记“同行”，扩大了“朋友圈”，也打开了发展思路。“现在农产品同质化严重、



魏希壮正在查看稻田蟹。

供大于求，必须做‘不一样的产品’才能突围。”这是魏希壮在学习中的深刻感悟，也为后续的产业升级指明了方向。

## 品牌强产业 非遗来赋能

魏家岛耳河村坐拥独特区位，毗邻胶州湾，巨洋河与错水河带来的“两合水”，为虾蟹养殖提供了得天独厚的条件。为打造自己的品牌，延伸产业链条，魏希壮多次奔赴国家虾蟹技术体系研究院“取经”，最终成功建立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。1800亩虾蟹养殖池投产运行，每年产出梭子蟹50吨、基围虾30吨，优质水产品在市场上口碑爆棚。

为进一步提升附加值，魏希壮又牵头建成虾蟹酱加工坊，将当地传承300多年的“古法腌制”虾仔酱手艺重新拾起——以本地海盐为原料，用宜兴定制的老陶缸密封发酵，最短3个月、最长1年的发酵周期，让虾仔酱鲜香醇厚、回味无穷。这份承载着渔村记忆的“老味道”，在魏希壮的推动下焕发新生：2022

年，岛耳河虾仔酱制作手艺入选区级非物质文化遗产，2024年，成功申报市级非遗，目前正全力冲刺省级非遗，“非遗工坊”的成立，更让这门老手艺成为带动村民增收的“新引擎”。

魏家岛耳河村的“老味道”还有传承数百年的黄酒。村里自古就有酿黄酒的传统，上世纪三十年代“东泰饭庄”的黄酒凭借醇香闻名南北。2024年，合作社以自产富硒大米和“五河之水”为原料，结合传统工艺与现代设备，推出新款黄酒，与虾仔酱一起，成为村里特色产业的“双名片”。

## 文旅融新篇，电商拓销路

“不仅要让村民富起来，还要让村子美起来、活起来。”在发展产业的同时，魏希壮牵头将曾经困扰村民的“臭水湾”改造成水清荷艳的“荷塘月色”景观，修整村内排水沟解决排水难题，新建卫生室、助老食堂方便村民生活。推行“德育乡村”积分制，鼓励村民做好人好事、爱护环境，乡风文明新风尚扑面而来。

如今，魏家岛耳河村的文旅蓝图正徐徐展开：连续举办5届的“岛耳河螃蟹节”已成品牌，游客们下塘捕蟹、品尝蟹宴，感受渔村风情。虾仔酱博物馆、水稻博物馆正在筹备中，研学基地、渔家宴、民宿等项目也在规划里，一条“五河口网红打卡长廊观光带”即将成型。

面对数字化浪潮，魏希壮不甘落后。2025年参加西海岸新区电商直播能力提升高素质农民培训班后，他着手搭建村里的电商平台，注册抖音号、公众号，为富硒大米、虾仔酱等特产“代言”。“今年6月，我们还投放了1000斤云龙石斑鱼苗，预计未来产量可达6000斤，将为村集体带来显著的经济增收。”魏希壮说。

从企业家到村党支部书记，从“门外汉”到乡村振兴“领头雁”，魏希壮用四年多的时间，带领魏家岛耳河村实现华丽转身。如今，这个有着七百年历史的渔村，产业兴旺、生态宜居、乡风文明，正朝着“产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕”的乡村振兴目标，稳步前行。青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 高静文 摄影 吴忠林



扫码看视频

昔日盐碱地变“米粮仓” 种出青岛网红农产品

# 西海岸新区海青镇廆上水稻开镰收割

本报11月19日讯 在青岛西海岸新区海青镇廆上村，300余亩稻田泛起金浪，空气中弥漫着清新的稻香。近日，廆上水稻迎来一年一度的丰收季，收割机在田间轰鸣穿梭，农户们弯腰捧起沉甸甸的稻穗，指尖轻捻，露出晶莹剔透的米粒。“廆上大米煮出来油亮亮、软糯弹牙，胶质厚得能拉丝。”种植户陈焕荣说道。

廆上大米的优良品质，源于一套守正创新的水稻种植体系。廆上村延续下种、整地、撒种、整方、插秧、管理、收割七大传统环节，结合本地水土特性不断优化种植技术。“我们对双粒糯、粳米等多个初始稻种试种筛选，最终培育出适配盐碱地的特色品种。”廆上村党支部书记徐桂友介绍。在种植过程中，村民们还采用“少量多次”施肥法调节土壤盐碱度，用杀虫灯替代农药灭虫，搭配地膜保墒、苗盘育种等新技术，提高产量、确保品质。



农户驾驶收割机抢收水稻。海青镇供图

“别处水稻成熟只要160天，咱这水稻的生长期需要220天。生长期长，稻米积累的营养成分足，口感更软糯弹韧。”徐桂友说。独特的盐碱地水土条件，让这里的稻田成为袁隆平院士团队采集海水稻样本的科研基地，成为盐碱地稻作技术研究的“天然实验室”，为耐盐碱水稻品种改良提供了宝贵样本。

“收割后的稻米需经过清理、砻谷、碾米等多道工序，全程严控加工精度，使大米胚芽保留率达70%-80%。”村民魏茂友向记者介绍。廆上大米凭借卓越品质今年成功入选青岛网红农产品。如今，廆上大米已形成规模化种植格局，亩产效率与经济效益稳步提升，带动全村200余户村民实现稳定增收。“从前盐碱地长不出好庄稼，如今这水稻成了咱老百姓的致富‘金钥匙’。”徐桂友说。（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 栾丕炜 通讯员 王洁）