

高树林：一颗红枣“酿”传奇

本报记者 郝永峰

岁月窖藏，万物酿魂。国人的血脉里，始终留存着破译自然与历史的基因。

保德，黄土围拢、黄河冲刷的河谷之地，是出土过三趾马化石和商代青铜铸币的文明沃土，也因盛产品质优良的油枣被称作“中国红枣之乡”。一代又一代保德人在这片土地上升起炊烟，赓续文明，也循着自然的规律和时代的指引，融合禀赋与机遇，写就发展新篇。

酒，肇始于远古，流传于烟火人间。以谷为基，以粮酿酒，被认为是通常的匠造之法，但保德人并不囿于此，他们走向枣林，以果代粮，酿出琼浆。从枣树枝头初结的青果，到杯中荡漾的清醴，这段历程蕴藏着酿酒技艺的创新转化，也融入对健康养生的思考，更承载着一人兴一业、一业富一方的动人故事。

保德油枣 黄河岸边的红色珍宝

一穷二白保德州，唯有鲤鱼大油枣。保德油枣在历史上最出名的“代言”莫过于清朝康熙皇帝途经保德时留下的赞誉。也正因此，保德油枣曾被列为贡枣。

保德油枣栽培历史悠久，据考证已有1100余年的栽培史。保德县产枣区主要集中在沿黄河一带的川地中，覆盖了冯家川、林遮峪、韩家川、杨家镇、土崖塔等区域。这里日照强、雨量小、气温高，既有干燥的黄土崖壁与沟壑纵横的地貌形成的独特小气候，也有高达12℃以上的昼夜温差。这些独特的自然条件，不仅为保德油枣的生长提供了抗裂、抗虫害及抗寒抗病等天然优势，而且造就了其个大、皮薄、肉厚、核小、汁多，色泽深红、油光闪亮、含糖高、维生素C含量高的独特品质。在这方“枣川”之中，近千亩枣林绵延起伏，树龄在百年以上的古枣树就有近400株。每到秋天，老树新枝皆缀满累累红果，“千年枣乡，万亩枣园”成为铺展在晋陕大峡谷中的亮丽风景线。

千年油枣树，百里枣花香。保德油枣是保德人日常生活中的甜蜜陪伴与生计所依，不仅在“走西口”的历史



山西贡枣酒基地工人在蒸馏车间翻搅麦壳与红枣等原料。 范琛摄

岁月中扮演过充饥果腹、寄托乡愁的“铁杆庄稼”，而且在当下，依然是待客送礼的“山河味道”，承载着保德人世代相传的乡土深情。1975年保德油枣入选山西省八大名枣；2001年，保德县被国家林业局命名为“中国红枣之乡”；2020年，“保德油枣”入选国家地理标志保护产品认证。

古法新酿 全枣发酵的产业突破

枣，自古以来就与栗、桃、李、杏被列为“五果”，不仅是四季轮转的时令食物，也是稼穡人家的重要经济作物。然而，随着红枣市场的持续低迷，保德油枣也一度面临着远在深山无人问的窘境。

“枣贱伤农”是枣农的无奈，也是保德油枣的困局。皇家贡枣难道就此没落？保德人不甘心。

2009年，已在酿造行业摸爬滚打10年之久的高树林将目光对准了黄河岸边的枣树林。这个打小在黄河边、枣树林里长大的保德汉子萌生了一个奇特的想法，对油枣进行深加工，酿造以油枣为原料的酒。

“我们是吃着这枣长大的，看着那

么好的枣烂在地里，心疼啊。所以，我就想用这些枣开发一个产品，做枣的深加工产业。”已过花甲之年的高树林回忆起创业之初，依旧热血沸腾，“因为枣本身就具有保健、养生的作用，加上我有酿造经验，就想做一款不添加一粒粮食的纯粹的健康、养生酒。”

我国酒文化起源于商周时代，是民间饮食文化的重要组成部分。无论是以谷物酿造的传统白酒，还是以水果发酵而成的各类果酒，早已植根于国人的日常生活之中。以枣酿酒的方法也早在北宋时期就已出现。

以枣酿酒，虽有古法可循，但在酿酒工艺与健康养生理念都更为多元化的今天，想要酿出一款既承古韵、又合今需的匠心之作，绝非易事。

2009年以来，高树林先后成立保德县恒胜农副产品开发有限公司和山西养元堂酒业有限公司，专门从事红枣酒的研发。为确保产品源头品质，他在保德产枣区以一棵标志性古枣树为中心，划定出半径66.69米的特定枣园，将其确立为酿酒的专属原料基地。为寻得品质上乘的酿酒用水，他更是寻山问泉，经反复调研与科学检测，选定吕梁山脉的自然泉水作为酿酒用水。此后，高树林带领团队全心投入研发。为保证原料品质，他们长期驻守枣林，观察物候，精选枣果，调配水质。为改变传统果酒酿造技术，他们钻研古籍、遍访名师，反复试验和论证温度、湿度、菌种、时长等参数。最终，历经四年攻坚研发，一套成熟稳定的“全枣发酵”工艺流程终于成型。通过创新处理与精准发酵工艺，高树林和他的团队实现了完全依靠枣果自身糖分与风味纯粹发酵，以“贡枣”命名的“贡枣液”随即成功问世，行销市场。

由果到酒，保德红枣在高树林的坚持下，完成了从农产品到高附加值商品的产业升级。为真正放大红枣酒

保健养生的核心价值，高树林还将宁夏枸杞引入配方，与红枣协同增效，通过与中国科学院、江南大学生物工程学院合作，专攻红枣枸杞养生酒的研发，先后破解了有害物质超标等多项技术瓶颈，成功推出三大品类、十几种产品。

一树古枣，一款新酒，高树林一手捧着千年古树的馈赠，一手握紧现代酿造的技艺，实现了风物与匠心的双向奔赴，也实现了时代发展与健康追求的同频共振。

枣香出晋 一盅甘酿富一方

“贡枣液”的问世，打破了保德油枣长期作为鲜食与干果的传统局限，但想要在竞争激烈、品类繁多的酒类市场中真正脱颖而出，也绝非一蹴而就。

为了让“贡枣液”走出保德、走出黄土地，高树林携产品走访科研机构，不断验证产品品质。通过参加文博会、农博会等各类展会，积极拓展品牌影响力与销售渠道。近年来，“贡枣液”养生酒已先后荣获山东乐陵优质枣产品奖、北京养生协会首选养生酒、山西科协十大农产品奖等荣誉称号。目前，山西养元堂酒业有限公司已在义乌、杭州、上海、深圳等地建立酒类市场稳定合作关系，“贡枣液”逐步成为具有区域影响力的养生酒品牌。

推动品牌“走出去”的决心，更是扎根黄土地、反哺乡梓的初心。近年来，高树林在提升枣产业深加工、推动品牌发展的同时，还打造出了一份乡村振兴的样本。

2012年以来，高树林在林遮峪村先后投资1.3亿元，开发建成年产2000吨红枣枸杞养生酒、1万吨红枣枸杞养生醋和1万吨优质有机肥项目。项目投产以来，不仅有力解决了当地红枣、枸杞滞销难题，更通过提升收购单价、吸纳本地劳动力就业等方式，直接和间接带动5000多户枣农实现人均增收1万余元。

“我们不仅解决了本地红枣的销售难题，还辐射带动了周边吕梁地区乃至陕西府谷县的红枣销售。”在山西养元堂酒业有限公司的仓储车间里，高树林指着堆积如山的红枣说道。俨然，红枣产业正成为当地一项特色富民产业。

谈及未来，高树林表示，他们将紧紧围绕有机农业发展，以精细化、特色化、功能化为方向，按照全产业链开发、全价值链提升的思路，着力打造以红枣高科技加工为主的循环经济产业。

从黄河畔走出的油枣，曾深藏于黄土沟壑，也曾仰赖自然轮转，但最终在匠心中苏醒。今天，无论身在何方，举杯间皆可品味到“贡枣液”特有的醇厚与暖意，那是一代保德人对乡土深情的酿造，更是黄河精神在时代发展中的回响与守望。

一杯枣酒，与故土共享，与时代共享。



成熟的油枣粒大圆润，色泽红艳。

冯海波摄