



张玉增

始于痴忠于爱

跨越1767公里 将陕西百年朱鹮黑米酒带入温岭

记者 陈俊杰/文 章毅 林珊伊/图

说起洋县，很多人比较陌生，但朱鹮故乡的美名却是令人心驰神往。朱鹮通体白色，头、羽冠、背和两翅及尾缀有粉红色，体态娟秀优雅，丽而不俗，宛若仙子，因此也有着美人鸟和吉祥鸟的美誉。但受环境恶化等因素影响，朱鹮种群数量急剧下降，至20世纪80年代，科学家仅在陕西汉中市洋县发现7只野生朱鹮。除了朱鹮，洋县还有着另外一“宝”，便是当地特产的黑米酒，堪称一绝。但跟朱鹮一样，黑米酒也曾濒临“灭绝”。然而，温岭商人张玉增在洋县的一次超市购物之旅，延续了这一款经典佳酿及一家老酒厂的传承，并使其焕发出新的活力。

缘起朱鹮酒香越千里

2019年5月，经营药材生意的张玉增带领团队外出寻求商机，夜里受到当地友人的热情招待。但由于地区饮食文化差异，初至陕西的张玉增一行人吃得索然无味，加上旅途劳顿便早早入睡了。第二天一早，饥肠辘辘的张玉增独自前往当地菜场买菜，准备交由擅长烹饪的朋友烧制几道家常菜以解乡愁。

在回去的路上，张玉增想到要再买些佐料和酒水，便去了附近的一家小超市。经过一番挑选，在货架上拿了5瓶当地特有的黑米酒，酒名“朱鹮”。一场路途千里与朱鹮黑米酒的结缘之旅正式拉开序幕。

初尝惊为天人 而后念念不忘

根据张玉增的回忆，当时他们用了半瓶朱鹮黑米酒来烧制红烧肉、红烧鱼等菜肴，将酒倒入锅中时，瞬时激起的芬芳沁人心脾。烧罢上桌，一群人便迫不及待地大快朵颐。咬一块红烧肉，肉香浓郁，肥而不腻；尝一口红烧鱼，鲜香不腥，回味无穷。在场的所有人都被这独特的口感所折服，再多的溢美之词都不足以形容。

佳肴岂无美酒配？都是资深的爱酒人士，张玉增与朋友便将剩下的4瓶半黑米酒一饮而尽，好不惬意。晚餐在愉快的氛围中结束了，但黑米酒的酒香却一直萦绕在张玉增的脑海里，这是对陕西安康最初的记忆。

回去以后，张玉增对朱鹮黑米酒的滋味念念不忘，便根据包装上的联系方式进行订购，第一次便买了数百斤回来。除了自己喝，张玉增还将朱鹮黑米酒当作佳节礼品赠予亲朋好友，逢人便说它的效果。喝完便又重新订购，而且一次比一次多，几个月的时间总共买了七八百箱近十斤酒。

民间素有“逢黑必补”之说，颜色越深的，营养价值就越高。黑米自不例外，自古便有着“药米”“寿米”的美誉，其所富含的花青素更是一种强有力的抗氧化剂，能有效地清除人体内的自由基，起到延缓衰老、改善循环的作用。随着张玉增的热情邀饮，黑米酒在他的小圈子里名声一时，喝过它的人都是赞不绝口。千言万语道不尽，“好酒”“好”是对其最多的评价，朴实无华中却又饱含深意。总之一句话，都在酒里了。

为酒忧愁为酒伤

当身边所有人都陶醉在黑米酒的酒香里时，唯独张玉增喝得不是滋味。因为他从厂方得知，因销售及经营策略问题，朱鹮黑米酒已停止生产，酒厂也岌岌可危。这么好的酒竟然停产了，而且喝一坛便少一坛，恐成绝唱。张玉增内心惋惜之情油然而生，久久不能释怀。

一连数月，张玉增是寝食难安。除了日常经营生意外，每天想得最多的就是朱鹮黑米酒。朋友调侃他：“别人都是肚子里的酒虫被酒勾起，你是直接连魂都被勾走了。”张玉增不以为意，积极为黑米酒的出路谋划，动用自己的资源想要破解困局。他也曾想到若酒厂是因为资金短缺难以维系，自己可以适当进行一些投资来帮酒厂渡过难关。但原酒厂若执意不再经营，自己也是无能为力。

在与酒厂进一步交流后，张玉增了解到朱鹮黑米酒有着辉煌的过去。早在1984年，朱鹮黑米酒便横空出世。进入上世纪90年代，作为国营大厂的朱鹮黑米酒凭借过硬的品质，销往大江南北，供不应求。随着知名度的不断提升，洋县当地尽皆跟风模仿，一时间形成家家酿酒、户户售酒的局面。随着时间的推移，市场上充斥着品质参差不齐的黑米酒，这使得其口碑每况愈下，再加上缺少品牌维护意识，朱鹮黑米酒便在一片喧嚣中逐渐走向没落。

浴火重生 朱鹮再起

然而就在张玉增一筹莫展的时候，事情迎来转机。正是他对朱鹮黑米酒的“热心”和“执着”，使得酒厂老板和当地政府大受感动，也让他们看到朱鹮黑米酒的未来。

2020年9月，作为朱鹮黑米酒“忠实粉丝”和“大客户”的张玉增受酒厂老板邀请，与洋县领导班子洽谈朱鹮酒厂的发展前景及投资意向。不同于以往的商业谈判，期间张玉增毫不吝啬自己的赞美

之词，对黑米酒的喜爱之情表露无疑。这样的商谈对于一个精明的生意人来说是致命的，率先亮出底牌的一方往往会被落下风。然而就是这样的开诚布公，恰恰赢得了酒厂老板及洋县领导班子的好感，也让接下来的洽谈水到渠成。经过一番推心置腹的交谈，双方都给予了最大的诚意，达成了初步的合作意向。

回忆起这次商谈，张玉增说：“一开始我也想过各种商谈的策略，但最终都给否定掉了。对酒的品鉴，我们可以是一种自由自在的热爱，但对待做酒要像做艺术品一样，必须要恭敬且富有匠心，精雕细琢，所以最后我选择坦诚相待。”这是浙江商人独有的豪爽与精明，而这次洽谈也让他的心态开始转变，对黑米酒不再是单纯的喜欢，更多的是沉甸甸的责任。

而相似的责任他已经担了二十余年。作为土生土长的温岭人，张玉增并未从事滨海城镇得天独厚的“出海”营生，而是机缘巧合地“下”了海。年轻时候的他痴迷于中医药理，在完成学业后，顺利地成为了一名医师。一次普通的田间问诊，张玉增结识了一位中药材商人，并对此产生了浓厚的兴趣。

年轻的心总是向往更为广阔的天地。在他人的带领下，张玉增顺利地进入了中药材相关的行业，也因此需要时常奔波于各中药产地之间，数年下来，足迹已悄然遍及全国，也令他练就了一身“闻味识药”的绝技。凭借着卓越的才能，张玉增很快赚得了人生的第一桶金。而多年的在外漂泊也使得这位“游子”产生了扎根故土的念头，希望凭借自己的能力回馈家乡温岭，带领更多人走上致富路。

伴随着中国药品零售行业的进一步放开，2002年10月，张玉增在温岭创建了首家康康大药房。在他的用心经营下，康康大药房逐渐成为温岭百姓家喻户晓的优质药店。二十年的脚步为营，二十年的殚精竭虑，张玉增依旧未改初心，秉持着“良心售药、平价利民”的理念，带领企业不断壮大成为浙江知名连锁药店。

因此，对多数人而言，张玉增这次的投资意向是冲动的。考虑到身体原因，家人也曾劝说他放弃这次投资。因为此时的张玉增已经历了两次化疗及切胃手术，况且这是一个全新又陌生的行业。但张玉增不为所动，投资的步伐迈得异常坚定。

对于张玉增的初印象，是一个体型瘦削且阳光乐观的老者，唯独锐利的眼神中透露出一丝商人的执着与精明，以至于你会质疑，这真的是一个大病初愈的七旬老翁？他从何而来的力量和信念去往新的商业赛道大展拳脚，且是处于“挽狂澜于既倒，扶大厦之将倾”的境地？我想唯有热爱能够解释所有的疑问。当所有的热爱汇聚成一点，它所迸发的万丈光芒会推着人成就所有的热爱。

万事俱备 东风已至

“喝第一口黑米酒的时候，我就知道这是难得的好酒。所以投资机会来临时，我没有丝毫犹豫，这个酒和酒厂绝对是有前途的。”明确投资意向后不久，张玉增便组织人员马不停蹄地前往洋县进行实地考察。而一系列细致的考察，也逐步验证了张玉增敏锐的商业嗅觉和独特的眼光。



人物介绍 »

张玉增

现任陕西浙洋源酒业有限公司董事长。

在考察中，张玉增深入了解了洋县黑米酒的悠久历史。作为中国酒文化的先驱，洋县黑米酒底蕴之深令人叹服。而朱鹮酒业作为洋县黑米酒的代表，在继承传统黄酒、红酒工艺的基础上，博采果酒酿造技术，其大罐发酵、十万级无菌灌装、黑米色素提取等生产技术处于国内前列。企业更是被认定为农业产业化龙头企业，拨专款支持“万亩黑米种植计划”“万吨黑米酒酿造工程计划”，且科研实力雄厚，是省级产学研技术中心——“陕西省黑色有机食品工程技术研究中心”和“西北农林科技大学认证中心陕南办事处”的依托单位。

除此之外，还拥有地球上同纬度的有机生产基地生长的纯有机黑米（零污染、零添加、零农药），经过原生态的有机酿造，成就健康优秀品质。这也是朱鹮黑米酒不可“复制”的金名片。

2021年4月，张玉增成立陕西浙洋源酒业有限公司，完成对陕西朱鹮酒业有限公司的收购、改制和重组。由于各种原因，老酒厂无法继续生产经营，但得益于当地政府的大力支持，陕西浙洋源酒业有限公司获批重新建厂生产。张玉增深知这是万象更新的时代，想要获得市场的认可必须与时俱进。因此，在新酒厂的重建过程中，张玉增不惜重金引进全球领先的制酒设备，并与原酒厂员工进行深入交流，不仅最大程度地保留了技术人员和传统工艺，并且在原有基础上大幅提高薪资待遇，实现新老酒厂的平稳过渡。

原汁原味的酿酒工艺，资深酒师的娴熟技艺，全新的酒厂和先进的设备，再加上得天独厚的人文背景，正应了那句“好酒不怕巷子深”，正是朱鹮腾飞时。

与时俱进 重塑辉煌

虽然是半路“出家”，但得益于经营药材生意的优势，张玉增对保健市场有着异于常人的敏锐，对于黑米酒的未来也有着自己的考量。朱鹮黑米酒虽然品质过硬，但过于单一的市场定位使其无法满

足各消费阶层的需求，这也是过去市场份额节节败退的原因之一。

为了顺应时代发展，在收购之初，张玉增便组织团队人员下沉市场进行深度调研，筹备推出具有保健功效的黑米酒系列。调研发现，消费者对于健康方面的需求与日俱增，保健酒类也成为其中的消费热潮，但不少消费者却对保健酒的品牌及实际功效望而却步。为了打消消费者的疑虑，张玉增亲力亲为从源头产地筛选各种名贵滋补药材，并特邀有着40多年酿酒经验的资深工程师进行开发研制，在原酒液的基础上添加珍选药材，通过反复试验终于成功研制出全新的朱鹮黑米保健酒系列，既保证了正宗的黑米酒口感，又兼具保健功能，更适宜大众日常饮用，一经推出便反响热烈。

“好酒还得勤吆喝”，浙洋源酒业在研发新酒的同时，也积极探索合作机会，扩展宣传和营销渠道，建立消费者获悉和购买黑米酒的多种渠道，打通传播“壁垒”。

“朱鹮黑米酒的传承不会断，朱鹮黑米酒的发展更不能停。这个酒厂是一块璞玉，虽然现在略显暗淡，但只要用心、细心、耐心地雕琢，总有一天能够重塑辉煌。”张玉增表示，这个酒厂他会一直做下去，而且要做好，让朱鹮黑米酒历百年而酒香不散，让更多的人喝到无勾兑高品质的纯酿好酒。

得益于科学家的不断努力和国家的生态环境保护政策，2021年5月，我国朱鹮种群已成功繁育至7000余只。而洋县的另一“宝”——朱鹮黑米酒，始终遵循“为天下谷”的理念，市场份额也不断攀升，并已成功开拓美国、日本、东南亚等国家和地区的市场，树立了良好的口碑，属于张玉增和朱鹮黑米酒的“辉煌”已然不远。

