

# 王亚伟：守正创新 只为一锅正宗羊蝎

文 / 文墨



我国火锅历史悠久。据记载，三国时期，已经有铜制的火锅出现，可以用来涮猪、牛、羊、鸡、鱼等各种肉食。北宋时期，经济繁荣，物资充裕，冬天的时候酒楼已经有火锅供应了。以羊蝎子为主料的清汤羊蝎子火锅是典型的北方火锅，可追溯到康熙年间。

总部位于北京市昌平区天通苑的伊品蝎府火锅店，因醇香味厚、口感独特，成为周边居民的美食记忆。尤其在天气转凉时，吃上一口羊蝎子，喝上一碗羊汤，更是抵御严寒的标配。

伊品蝎府创始人王亚伟介绍说，羊蝎子火锅之所以流行于整个东北、华北地区，是因为北方冬季长达四五个月，而羊肉性温，可抵御风

寒、滋补身体，因此成为北方民众冬季食补的首选食材。凭借着不将就、不妥协的经营理念，伊品蝎府开设了多家分店，它的成功离不开王亚伟及其团队的不懈努力。

## 艰难学艺 苦尽甘来

伊品蝎府的独特口味，首先要从王亚伟的学艺说起。当初学艺之艰辛，至今回想起来也让他百感交集。从十几岁离开家乡到北京的那刻起，他就立下宏愿，一定要闯出一片属于自己的天地。为了生存，他摆过地摊、开过冷饮店、卖过 CD 机，艰难的工作经历不仅锻炼出强健的体魄，更给予他克服困难的勇气。终于在就职饭店服务员期间，迎来了他人生的重大转折。

由于长时间在后厨走动，掌厨老师傅看他做事踏实、肯吃苦，便执意收他为徒，传授羊蝎子火锅的技艺。师父的传授异常严厉，反而促使他下定决心一定要把羊蝎子技艺学好。

王亚伟深知，汤是老北京羊蝎子火锅的灵魂。为了熬制出一锅正宗的羊蝎子汤，王亚伟除了认真领会师傅传授的每一个要领外，一有空闲时间就到厨房练习。尤其是在夏天，厨房温度高达 40 多度，人进去以后不到三分钟衣服就全湿了。而王亚伟一呆就是一天，一练就是数年。

“功夫不负有心人”，经过反复打磨和多次

尝试后，王亚伟所熬制的羊蝎子汤得到了师傅的极大肯定，为他后来踏入餐饮之路奠定了坚实基础。最终，在不懈努力和对羊蝎子制作的超高悟性下，王亚伟掌握了从选材、用料、熬汤到制作羊蝎子的整套技艺。且不到一年的时间，一跃成为饭店主厨，深受顾客喜欢。

王亚伟发现饭店老板为获取暴利，私下里使用劣质羊肉欺骗消费者。在多次劝阻无果的情况下，王亚伟萌生了独立创业的想法，并在此刻迎来了他人生中的第二个关键转折点。

凭借多年工作树立的良好形象和真诚的处事态度，王亚伟在创业初期得到了饭店同事的大力支持，最终在大家的共同出资下，创立了伊品蝎府，由此开始了漫漫创业路。

### 专注品质 从不将就

基于多年的厨师经历，王亚伟认为，羊蝎子之所以受市场欢迎，除了富含钙质，易于吸收的功效外，离不开对食材的精细考究。因此，在食材选用上，王亚伟有着自己严格的标准。

正宗的老北京羊蝎子讲究产地纯正，以内蒙古羊为首选。为此，王亚伟亲自驱车来到内蒙古，在调研了多家牧场和羊肉生产地后，最后确定选用内蒙古锡林郭勒盟西乌旗的大尾巴绵羊。为保证肉质鲜美、减少腥膻异味，王亚伟要求必须是刚断奶就被阉割了的羯羊。采用这些9~10个月大的羔羊脊骨，熬制出来的羊肉才更加瘦嫩，更具通透感。

正是凭借着从不将就的韧劲和时刻追求品质的决心，伊品蝎府在激烈的市场竞争和消费者日益挑剔的口味中，成功俘获消费者的胃，成为老北京羊蝎子火锅中一道独特风景，王亚伟本人也赚到了人生中第一桶金。



### 守正创新 精益求精

尽管伊品蝎府的品牌得到了消费者的认可，在北京餐饮市场中占有一席之地，但是王亚伟及其团队清醒地意识到，想要将品牌长久发展，守正创新是必须要走的路。

“羊蝎子是北京饮食文化的重要部分，传承和创新北方饮食文化，是每一个从业者都应尽的职责，我愿用自己所学的技能，在创新的道路上不断攀登，为推动北京餐饮贡献自己全部的力量。”王亚伟说。

为了更深入了解消费者的口味变化和审视自身存在的不足，王亚伟及其团队与到店的消费者进行交流，通过问卷调查、回访、优惠等多种形式，获取消费者对菜品的评价和可行性建议，并根据反馈的信息实施综合分析，为接下来的产品创新提供了重要的参考依据。

很快，王亚伟就收获了创新的成功。近几年，紧抓北京餐饮行业大发展的契机，伊品蝎府陆续在方庄、世界公园等地开设多家门店，王亚伟的火锅事业迈上新的高度。

在王亚伟看来，这只是一个新的起点，他的目标是将伊品蝎府打造为百年老店，希望能与更多同样怀揣餐饮梦想的年轻人共同发展。■