



于胜颐(左)在查房。

他是农民的儿子，幼年残疾，但身残志坚，习惯了一步一个脚印前行。他是仁医，看的是病、给的是情，用一颗赤诚之心奉献社会。山东胜颐投资管理集团有限公司董事长于胜颐，以坚韧不拔的意志和对生命的热爱，在创业路上开辟出一片天地。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 张沁

### 回乡开卫生室,以己所学回报乡亲

日前，记者在昌乐宝城医院外科病房见到了于胜颐，他拄着拐杖行走在各个病房之间，逐一询问患者的恢复情况并给出康复指导。在完成查房工作后，他立即召集员工开会，确定重点病患的后续诊疗方案。

1970年农历腊月，于胜颐出生在昌乐县五图街道小解召村一个普通的农民家庭，在八个月大时被确诊患上小儿麻痹症，从那以后全家踏上艰难的求医之路。经过矫正手术、胫骨延长手术等5次大型手术治疗后，于胜颐从最初爬着前进到后来艰难地扶着凳子站立、拄着双拐移动，如今可以拄着单拐行走。“如果没有亲朋好友和全村人的帮助，我的身体无法恢复到现在的程度，更不可能有今天的成就。”于胜颐满怀感激地说。

1990年夏天，从原潍坊卫生学校临床专业毕业的于胜颐，放弃学校分配的“铁饭碗”，毅然回到小解召村开了一间小小的卫生室。谈及其中的原因，他表示，那个年代自己的家乡没有诊所，乡亲们看病需要走很远的路去附近村庄找医生，他想用所学知识回报家乡。

于胜颐靠着朋友们凑的500元钱盖起三间诊室，以半赊欠的方式将药品及诊疗用具配置齐全，艰难地迈出事业的第一步。

诊断免费，药品售价仅稍高于进价，遇到家庭困难的村民看病，于胜颐索性全部免费。他骑着全家凑钱买的摩托车，跑遍全村甚至附近村庄，上门为行动不便的乡亲诊治。那几年，他每月收入只有几百元。“回乡创业不为赚钱，就是为了回报乡邻。”于胜颐说。

### 已经年过半百,仍在绘制创业蓝图

从医最初的几年里，于胜颐遇到患有颈肩腰腿疼的病患，因为能力有限，往往爱莫能助。1995年至1998年间，他遍访全国的中医骨病治疗名医、自学医学书籍，总结出一整套骨病治疗方案，创办颈肩腰腿疼专科门诊，解决了当地百姓为治疗骨病四处奔波求医的难题。

经过数年的经验积累，于胜颐的骨病治疗水平稳步提升。2003年，他开办了昌乐县第一家民营骨病专科医院，2007年整体搬迁至县城，建立昌乐宝城医院，安排就业岗位80余个。

因为自己身体的特殊性，于胜颐愈发关注残疾人的生活。他联合昌乐县残联设立残疾人康复中心，为当地的残疾人及困难群众免费查体5万余人次，先后设立脑瘫儿童康复中心，成立养老康复中心，还成立潍坊市阳光残疾人托养中心，承接全市重度肢体残疾人和重度精神残疾人托养工作。

30多年来，于胜颐拖着残疾的躯体奋战在医疗、康养、助残等领域，资助和无偿帮助过的病患和困境家庭不计其数。尽管已经走过半生，但在他的心中仍有一幅创业蓝图——创新医养综合服务模式，建设集社区综合医疗、残疾人托养康复、集中养老照护、困境未成年人托养于一体的综合服务中心，实现老有所养、病有所医。

## 身残志坚 精进医术 护佑生命

昌乐的于胜颐从医30多年，帮助过的病患不计其数

## 老家河南的郑治中不断创新口味，用心烙好每张油饼

# 来潍开店 创新手艺 圈粉无数

有人说，到一个地方旅行一定要去打卡美食街，它是有着专属记忆的博物馆，民生百态尽藏其中。在寒亭区开元街道西虹市美食街，有一家特色油饼店，每天到了午餐和晚餐时段，顾客都会排起长队。日前，记者采访了37岁的店主郑治中，了解他从老家河南来潍坊创业的故事。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 刘晓杰

### 转行卖油饼,俘获众多食客味蕾

郑治中的油饼店位于寒亭区开元街道西虹市美食街中段。每天早晨7时，郑治中和妻子刘敏便会早早来到店里，打扫卫生、和面、准备配料，开始一天的忙碌。

“我们主要卖葱油饼、酱香饼，还有美味鸡汤。”郑治中说，他的老家在河南省信阳市，之前以开挖掘机为业。2019年，他和妻子来到潍坊创业，从事餐饮行业。2022年，他来到西虹市美食街，开起这家特色油饼店，因为是现做现卖，加之原材料新鲜，口感外酥内软、香气四溢，俘获了众多食客的味蕾。

“平时，我们两口子分工很明确，我负责做油饼、烙饼，妻子负责熬制鸡汤和为顾客服务。”郑治中说，揉面团是做油饼的关键步骤，揉好面团烙出来的油饼才酥脆。

和面、醒面，郑治中将醒好的面揪成一个个面团，用手顺势一按，再重重甩在桌上，面团立刻成了一个直径在50厘米左右的面饼，抓一把油抹在面饼上，再抓一撮盐抹匀，最后撒上一把葱花，用擀面杖擀成厚薄均匀的面饼后，平整地放到烧热的平底锅内。

伴随着油饼在平底锅里发出“滋滋”的响声，青葱与面混合的香味扑鼻而来。5分钟后，油饼的两面都被烙得金黄，香气扑鼻，郑治中挪开平底锅盖，将烙好的葱油饼整齐地放到柜台上。刘敏顺势将烙好的葱油饼切成块，等待顾客的到来。

### 不断创新,开发新口味满足消费者

“我们家从爷爷辈开始在集市上卖油饼，后来父亲接接力棒，我从小跟着赶集，也掌握了其中的诀窍。”郑治中说，他来潍坊后，选择做纯正的家乡油饼。父母对此非常支持，在老家帮忙照看孩子，为他们解除了后顾之忧。

夫妻二人在潍坊创业，虽然辛苦，但很充实。每天上午8时开始做饼，一直忙到晚上8时，一天几乎不停，辛勤的劳动也为他们带来了可观的收入。

“我经常来买他们家的葱油饼，特别好吃，我们全家都喜欢吃。”家住附近的王女士说，基本每次来买都要排队，特别是放学和下班的时间段，人格外多。

“以前，我们单一做油饼，现在为满足不同消费者的需求开发了很多新口味，有酱香味、香芋味、芝麻味等。”刘敏说，他们的酱是用家传秘方制作的，做出来的酱香饼格外有滋味。

“做生意和交朋友一样，要真诚，将心比心。”郑治中说，来潍坊创业后，他认识了很多在潍坊打拼的老乡，也结交了很多潍坊本地的朋友，他们热情、豁达、真诚感染着他。在他们的帮助下，他的生意变得格外好。

谈及未来的规划，郑治中希望在传承特色的同时，不断创新口味，赢得更多消费者的信任，打造出自己的油饼品牌，在潍坊扎根、发展。



郑治中展示新出锅的油饼。

探寻经济活力  
潍面孔