



# 尊医重卫，比礼遇更重要的是理解和信任

樊丽萍

## 文汇报时评

一年一度的医师节到了。这个专属白衣天使的节日，今年是第三年，也注定成为一个让人难忘的日子。

今年是一个非常之年，新冠肺炎疫情来势汹汹，肆虐全球。直到目前，人类和新冠病毒的斗争仍在进行中，抗疫的硝烟并没有散去。而回首过去的大半年，在这场举国战“疫”之中，广大医务工作者牢记党和人民

重托，义无反顾冲上疫情防控第一线，同时间赛跑，与病魔较量，顽强拼搏、日夜奋战，为抗击疫情付出了艰苦努力、作出了重大贡献。他们不仅生动诠释了医师这份职业的崇高内涵，让我们每个人对“你若性命相托，我必全力以赴”的医者大爱有了深切体验和发自内心的感动，也同时开启了人们对生命、对以守护人的生命为职业的“健康卫士”的深度思考。

有人说，在新冠肺炎疫情面前，医生前所未有地被需要，医学显得前所未有的重要。在医师节这个特别的日子，

对白衣战士、健康卫士的致敬，实应有另一番更加直接的表达：推动在全社会广泛形成尊医重卫的良好氛围。

尊医，不仅仅是在遇到危险之时将自己的生命托付给医者的绝对信任，不仅仅是政策制度层面对医护人员待遇的有力保障，也是在更多平常日子里，将尊医的理念付诸实践。平凡如你我，都应对医师这份特殊的职业心怀敬畏。尊医的日常表达，可能不需要太多的礼遇，而是对医务工作者有一份发自内心的理解和信任。

要知道，此次逆行出征、奋战在抗

疫前线的英雄，脱下防护服，都是生活在我们身边的凡人；一件白色战袍，在平日就是家门口医院里一件略显忙碌的“白大褂”；他可能是你在医院里挂号后、就诊前，需要排上一会儿队才能为你诊疗的医生。在日常的就医环境中，在你身体有恙的情况下，能否依旧拿出耐心、恪守就医秩序，在接诊过程和医生保持顺畅的沟通、遵医嘱，主动去维护和融洽的医患关系，这才是尊医之道。

如何营造更好的尊医重卫氛围？此次战“疫”期间生成的新经验、新做

法，也给我们带来一些启迪。就拿上海来说，疫情发生后，很多老百姓都记住了张文宏医生的名字。对疫情防控形势怎么看，家家户户的防疫该怎么做？很多妇孺老幼，如今都喜欢听他的话。仔细想想，这实则是一个令人欣喜的现象。一位专攻传染病的医学专家能够在战“疫”关键期成为大众偶像，颇具号召力和影响力，这本身就是对医患互信关系的升级版演绎，也是对尊医重卫理念的生动践行。

包括张文宏在内，上海有一批优秀的医务工作者在此次疫情暴发后，选择了主

动出击、投身健康科普一线，他们在完成专业知识转化，通过大力宣传健康卫生知识，提升全民的战“疫”力和免疫力的同时，也谱写了一首尊医重卫的新曲：医师除了现身于治病救人的医院里，他们也活跃在线上，像家人、朋友一样关心、呵护着大众健康。

今年的战“疫”让我们深刻确信一点：身着白袍的他们，无愧为新时代最可爱的人。而对他们最好的致敬方式，就是将尊医重卫的氛围牢牢灌注于城市文化之中。

## 致敬医师节，瑞金医院打捞珍贵记忆，回顾一代白衣战士为救治生命倾力出征的壮举

# 大半个世纪一次次风雨兼程，“医者之书”是这样倾情书写的

■本报首席记者 唐闻佳

白衣逆行，不问归期。今年春天，白衣战士驰援武汉的一幕幕在不少人看来是如此熟悉，因为，这不是“白袍战士”第一次出征了！

正值第三个中国医师节之际，上海交通大学医学院附属瑞金医院结合“四史”学习教育，打捞了一批珍贵的口述记忆。从昔日抗援朝朝下乡斗血吸虫病，从唐山大地震、汶川地震，到抗击埃博拉，以及此次抗击新冠病毒，跨越大半个世纪的一次次出征，书写着真正的“医者之书”。

### 17年来三次“战役”，因为“我是学重症的”

“为什么总是你？！”倾听瑞金医院副院长陈尔真的讲述，听者大多会冒出这个问题。从抗击“非典”到汶川抗震救灾，再到这次抗击新冠，17年来，三次“战役”，他都是“主力队员”。

2003年5月上旬的一天，陈尔真接到时任瑞金医院副院长俞卓伟的电话，“你在干嘛？是这样，有一个病人要送到水电路上的传染病医院（上海市公共卫生临床中心的前身），你有困难吗？”

“没有。”当时担任瑞金医院急诊科副主任的陈尔真，赶到医院后就提了一个要求：“给我一套呼吸设备。”就这样，他就一路给病人“捏着皮球”（医生的行话，即供氧设备，当时电动便携式呼吸机尚未普及），戴着医用口罩，护送到水电路瑞金医院转运至定点救治机构——这是上海第一例“非典”确诊病例。

5年后的2008年5月12日中午，听有人喊“地震了”，陈尔真赶紧上网一查——四川，地震7级以上。他立刻想到了往唐山地震灾区派医疗队的事。紧接着，电话来了，马上要组织医疗队。报名！5月16日，陈尔真与瑞金医院一行六人随上海医疗队出征，那是震后第4天，当地余震不断，他们到达的是德阳旺旺，奋战在野外帐篷医院。一周后，陈尔真转战华西医院ICU，分管6张病床，全是北川中学的学生。陪伴他们度过艰难时刻！这朴素的想法，让陈尔真成为在川救援最久的医生之一，与坚强的孩子们建立了特殊的感情。

今年1月，新冠病毒来袭，陈尔真在深夜接到一通熟悉的来电——“要组建医疗队，马上就走，你有困难吗？”



① 时任世界卫生组织驻菲律宾代表的胡庆澧(右一)。  
② 陈尔真转运上海首例SARS患者。  
③ 唐山大地震后，瑞金医院医疗队建起抗震医院。  
④ 瑞金医院医疗队下乡投入血吸虫病防治。  
(均瑞金医院供图) 制图：李浩

这次，依旧是“没有困难”。“我是学重症的，这是我的专业，我肯定要去。”陈尔真说得很干脆。

### 带队下乡斗血吸虫，他的腿上至今留有 很多疤

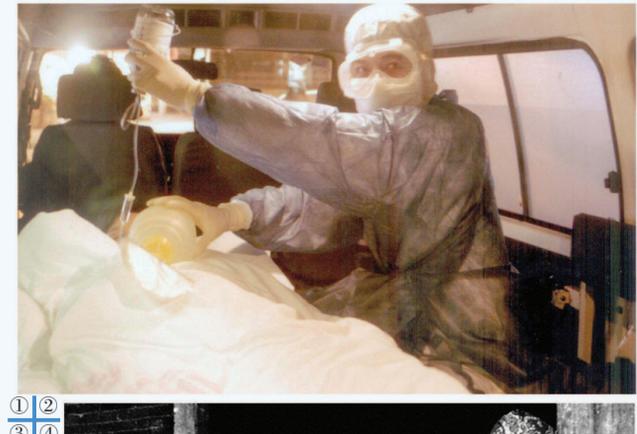
在瑞金医院，还有一位战“疫”医者的故事同样传奇，他就是胡庆澧教授。从广慈医院（瑞金医院前身）的儿科医生，师从中国儿科泰斗高镜朗，到后来出任世界卫生组织副总干事，直接参与抗击埃博拉、天花病毒、脊髓灰质炎（俗称小儿麻痹症）、麻风等一系列公共卫生战“疫”，很少有人知晓，这名风光的世卫组织“中国使者”腿上有很多疤，这正是1968年他带队下乡斗血吸虫病留下的。

“血吸虫病曾是严重危害国人健

康的传染病，在流行严重地区，整个村的人都能感染血吸虫病死亡。当时，没有杀灭血吸虫中间宿主钉螺的特效药，防治血吸虫病只有靠锑剂，这药毒性很强，患者容易发生阿-斯综合征，即会出现心脏骤停。”胡庆澧记得，医生们带的设备是一个手提心电图，得挨家挨户去抢救。“我们骑着自行车在村庄里飞奔，在田埂上骑车一不留神就容易摔跤，冬天从垄沟翻下去，人直接埋在雪里。”

一道道伤疤是这名城市医者抗击传染病的记忆，也是这一次次的努力，胡庆澧手把手培养赤脚医生参与防治工作，指导村民把旧水渠用土埋起来，将钉螺杀死，然后从旁边开一条新渠。历经一年多的努力，他们所在的松江地区，血吸虫病终于得到控制。

“我是一名小儿科医生，但我大半生从事的是公共卫生工作。”历经抗击埃博拉、禽流感等传染病的胡庆澧说，回看血吸虫病这个片段，中国能



控制好很不容易，因为当时缺医少药，更不要谈疫苗。他始终觉得，在一次次与传染病直面时要特别珍视两点：科学应对，团结一心。

### 经历过真正的战场，立志要当“救死扶伤的好医生”

都说疫情是没有硝烟的战场，在瑞金医院，有一群前辈经历过真正的战场。

“我原在华东第三野战军第六野战医院工作，上海战役结束，我们转移到苏州休整。我们原本准备从这里开往福建前线，没想到在1950年11月的一天，突然接到上级命令要开往东北，坐了半个多月的火车到达东北吉林蛟河。这里的气温在零下20多度，冰天雪地，我们由单衣换上了棉衣，冷天就在雪地里跑来跑去，脚冻坏了，耳朵冻伤了，这对我

们不算什么。”这是原瑞金医院副院长高恪对抗美援朝的记忆。

中国人民解放军参加抗美援朝战争后，不久就有伤员送往后方医院，高恪投入的就是抢救伤员的战斗，“日夜不停地给伤员换药、补液、送水、送饭，在手术室不停地手术。”

“这些伤员大部分是战伤，有一部分是冻伤。战士在潮湿的坑道里，趴在雪地上，手脚冻伤者很多，手指坏死发黑。十指连心呀！每当我剪掉伤员坏死的手指时，心如刀割。还有伤员患有夜盲（维生素A缺乏）、烂嘴角（维生素B2缺乏）、舌炎（烟酸缺乏）等，因为志愿军战士吃的是‘一把炒面，一把雪’，营养缺乏是普遍的。每个伤员都忍受着伤痛煎熬，但他们从不言痛，从不抱怨，他们坚强的意志和革命乐观主义精神，深深感动着我。”高恪一丝不苟地救治伤员，出色的工作为他赢得了“抗美援朝保家卫国功勋”等荣誉，并迎来了他人生中一个无比重要的时

刻——1954年，他踏进军医大学的校门。“我如饥如渴地学习，决心要成为一名救死扶伤的好医生。”

### 累的时候想想唐山，“一对比就发现没什么困难不能克服”

艰难岁月磨砺医者仁心。瑞金医院原工会主席单友根对此深有感触。1976年，他还是瑞金医院团委副书记，有天收音机里传来消息：河北唐山发生地震。

“第一批医疗队出发了，常务副院长带队，点兵点将，去的都是中坚力量，因为是当夜组队，当天就乘飞机去唐山，有些人连家都没回去。”单友根对当时的口号记忆深刻——“时间就是生命，唐山就是战场”。

唐山大地震的伤员救治工作非短期内可以“消化”。单友根作为瑞金医院领队，随第三批上海第二医学院医疗队奔赴唐山，驻扎在唐山市下辖的丰润县，他们投入到紧张的伤员救治、防疫等保障当地重建的公共卫生工作中。

“尽管我们是第三批，但还是会源源不断地接到送来的病人，有老病人，也有新病人。因为最初从地震里救出来的伤员都是做紧急处理，后来发现需要重新接骨，重新手术。也有普通老百姓得知来的是上海医疗队，特地跑来求医问药。”单友根记得，有时抢救病人需要用水，血不够，就得通过广播动员献血，“医务人员以及上海大学生临时来‘战地实习’的，都跑来了。”

1978年3月下旬，这批医生在支援唐山抗震救灾9个月乘坐20小时的火车回到了家乡——上海。出征时，单友根27岁，这是他第一次参与对外援医。“在我的人生记忆里，唐山是非常特殊的存在，是很好的教育激励，一方有难，八方支援的精神，团结一致的战斗，一切为了病人，为了病人的一切，我们克服着种种困难。后来很多年，累的时候我就想想唐山，住在草棚里，很冷很冷，一对比就发现没什么困难不能克服。”

### 白衣战士一次次风雨兼程出征，就是最好的教案

结合当前正在开展的“四史”学习教育，与年轻人谈医道，在瑞金医院党委书记翟明看来，白衣战士一次次风雨兼程的出征，就是最好的教案。创建于1907年的瑞金医院，获得飞速发展的时期是在新中国成立之后，从成功救治大面积烧伤患者、大器官移植，到微创手术的开创和引领、白血病“上海方案”的制定，每一次创新发展的同时，正是在疾病领域的迎难而上，直面曲折挫折，不断经历失败的教训、总结成功的经验，方才一次次站上巅峰，收获果实。“很欣慰地看到，90后在新冠战‘疫’中走到前台，火线入党，勇敢无畏。未来，世界的竞争将更为激烈，更需要年轻一代拥有自力更生的韧性与准备，在大变局中更深刻体会作为一名中国人、一名中国医生的责任与担当。”

(上接第一版)餐饮业更是通过供给侧改革思维打造绿色厨房，让“光盘行动”再升级、更彻底……

### 对餐饮浪费行为说“不”

一饱之需，何必八珍九鼎？三餐之盘，定要一干二净。勤俭节约一直是中华民族的传统美德。党的十八大以来，在党中央的大力倡导和有力推动下，“光盘行动”广泛开展，“舌尖上的浪费”现象有所改观，特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。

但一些地方仍然存在餐饮浪费现象，一些人在餐饮消费中片面追求“上档次”，用餐往往“只点贵的，不选对的”，在婚庆嫁娶等聚餐活动中，“点多、吃得多”依然大量存在；在一些单位、学校的食堂，食物浪费现象触目惊心……中科院公布的一项从2013年至2015年的调查结果显示，中国餐饮食物浪费量约为每年1700万至1800万吨，相当于3000万到

5000万人一年的口粮。

今年全球疫情的发生，使粮食安全的重要性更加凸显。对此，各地出台措施建立常态化机制，形成坚决对餐饮浪费行为说“不”的态势。

厉行节约，杜绝浪费，党政机关率先垂范。近日，中央和国家机关工委发出公开信，倡议中央和国家机关广大干部职工迅速行动起来，在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率，自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的理念内化于心、外化于行。

各地党政机关纷纷行动。8月12日，山西省直属机关事务管理局出台通知，提出全省党政机关食堂及公务接待用餐要带头坚持厉行节约，制止餐饮浪费行为，特别是要加强国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，中央各部委积极响应。商务部召开工作座谈会，会同多部委、行业协会、餐饮企业代表和专家学者研究讨论提倡餐饮节

## 珍惜盘中餐，狠刹浪费风

约、制止浪费的有关举措。下一步，商务部将完善餐饮节约规范，出台制止餐饮浪费的措施，建立制止餐饮浪费的长效机制。文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准，将反对食品浪费的内容列入其中，还将组织开展禁止餐饮浪费专项行动，积极引导景区景点、饭店、民宿、旅游餐饮等切实履行社会责任，加强行业自律，倡导文明旅游。

中国消费者协会也向广大消费者发出倡议：崇尚节约为荣，向餐饮浪费说“不”，争做绿色节约消费的实践者、传播者、监督者。

### 创新服务将“光盘行动”进行到底

为了制止餐饮浪费行为，全国多地

餐饮业创新服务，推出不少促进节约粮食的“好点子”“小妙招”。

在杭州，一些餐厅及时更新手机点餐系统，每道菜品都能做成小份菜。在成都，中心城区2万多家餐厅推出半份菜服务。

“量入点餐”也在成为新时尚。“建议您少点一些。”哈尔滨一家酒店前厅经理孙立梅正在劝客人。她介绍，酒店实行“N-1”点菜法，顾客按照就餐人数减1的份数点菜，如果点多了服务员就会及时提醒。南京部分饭店则推出了新岗位——点餐师，其会根据用餐人数、年龄、忌口、偏好等条件，帮顾客点出一桌菜品丰富、数量恰好的菜肴。

一些饭店还推出了“光盘打折”等优惠活动。午餐时间，太原德得轩自

助烤肉店内，有顾客正在参加抽奖。门店经理郑翠萍说，自助餐多有剩菜扣押金制度，但餐厅提出“光盘就奖钱”。如果顾客没有剩菜，餐厅就会以抽奖方式赠送小礼品。“虽然会增加一些成本，但在制止餐饮浪费行为上有正面引导作用。”郑翠萍说。

### 以供给侧改革思维打造绿色餐饮业

由于不被重视，后厨经常是浪费最严重的地方之一。全国各地餐饮业在制止餐桌上浪费的同时，更在后厨“刮起节约风”，以供给侧改革思维打造绿色餐饮业。

在国内，不少餐厅通过提高食材出成率和利用率，减少食材浪费和厨余垃圾产生。广州酒家体育东分公司店长何艳芬说，饭店将原材料剩下的一些边角料做成菜品，供自家员工食用，“比如清炒时蔬剩下的一些青菜

根部，我们会剥碎了煮成青菜粥当夜宵吃，味道还不错。”

一些饭店还在推进餐厨垃圾集中化处理。记者从四川海底捞餐饮股份有限公司了解到，全国各门店积极响应各地垃圾分类政策，顾客食用后的锅底将统一倒入油水分离器，通过对残渣、果皮渣等食物挤压处理，上层残渣进入厨余垃圾桶，实现油水分离，减少餐厨垃圾；门店垃圾由公司供应链统一冷链配送，其中根茎类和叶菜类净菜由中央工厂集中加工后配送，减少餐厨垃圾的产生。

互联网、大数据也成为餐饮精细化运营的重要帮手。一些餐厅通过数据分析计算不同周天的用货量，定期更换单品量低的菜品，以此开源节流。

国内许多餐饮协会都表示，要从各个环节避免浪费行为，将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化的任务，一直坚持下去。

(据新华社北京8月18日电)