



从打针发药到临床系统科研，我们为什么需要高学历护士？

羊城晚报记者 刘颖颖 通讯员 胡琼珍 柯佳 穗卫建宣

城事 **开讲**
· 温度PK台

5月12日是国际护士节。在广州，日渐增多的“博士护士”正成为一个新趋势。越来越多高学历护士走上岗位，将丰富的临床经验与扎实的理论学习结合起来。然而，对市民来说，有一个朴素的疑惑：护士需要读那么高学历吗？对患者来说，究竟有何影响？

在临床中坚定深造信念

话说错，反而刺痛对方。

多年后回忆起那个场景，申乔乔仍觉得愧疚。如果现在再回到当时，她说，自己一定会轻轻抱一抱产妇，问问对方有什么需要，甚至问一句：“想不想给宝宝包一下小被子？”而这正是如今申乔乔的研究方向——围产期哀伤辅导。

27岁的肖燕璇是南方医科大学护理学博士研究生二年级学生。本科期间，她也曾纠结过：是直接到临床工作，还是继续读书？但在临床实习过程中，她慢慢确定了未来的方向。如今，她的研究方向聚焦癌症患者“核心症状群”管理，

试图缓解癌症患者在治疗过程中同时出现的疼痛、失眠等多种不适。

而她们的师姐陈玲，已经将学到的知识带到临床一线工作中。身为学院2015级博士研究生，她进行了3年博士后研究工作。现任南方医科大学深圳医院胃肠外科护士长，将扎实的科研能力融入临床管理，以循证思维推动护理质量持续改进。她先后主导PDCA项目落地，指导护士及研究生开展临床科研，有效推动科室护理工作在经验驱动向数据驱动转型，为高学历护士在临床一线发挥专业价值树立了示范。

为医疗水平发展赋能

在许多人的传统印象里，护士似乎仍与“中专卫校”“打针输液”等标签绑定。南方医科大学护理学院院长、教授、博士生导师张立力介绍，我国护理教育曾长期以中专、大专教育为主，本科教育一度中断，直到上世纪80年代中后期才逐渐恢复。因此，“护士学历不高”的印象在很多人心里延续至今，但护理教育已发生巨大变化。

“三分治疗，七分护理。”张立力说，在患者治疗与康复过程中，护士往往是陪伴患者时间最长、接触最密切的医务人员。随着医疗水平不断提高，临床诊疗日益精细化、专业化，许多新技术、新疗法的落地都需要护理团队深度参与。“如果护士知识结构跟不上，就很难支撑复杂医疗技术的开展。”在她看来，如今的护理工作早就不能满足于完成简单重复操作，而是在疾病管理、症状干预、康复支持等方面发挥越来越重要的作用。

精准专业护理造福患者

前在南方医科大学护理学院任助教的罗园园说，“从孕产、出生，成长到老年照护、安宁疗护，每个过程都离不开护理人员。”她的研究方向聚焦肿瘤患者治疗过程中的前哨症状管理，期待通过护理干预，减轻患者在化疗、靶向治疗中出现的恶心、头晕、失眠等不良反应。

现在，高学历护士正在更多参与护理科研、临床规范制定与专科建设。申乔乔围绕围产期哀伤照护开展系列研究，推动形成哀伤辅导指南、沟通清单和家庭陪伴工具包，为胎儿丧失家庭提供更有温度的支持；南方医

科大学护理博士刘豪发表于国际顶级期刊Cell Host & Microbe的研究，让“剖宫产与孩子长远健康”这个担忧有了更清晰的科学解释，也为未来更精准的早期干预提供了可能；罗园园借助AI，将复杂的肺癌化疗并发症处理案例，开发成交互式虚拟仿真模块，让基层护士获得更多实践机会，提升照护技能，从而直接改善患者的就医体验……

这些研究，有的关乎生命之初，有的关乎生命之终，有的关乎照护的公平，而它们都将让患者受益。

讲饮讲食

粤菜，分轮点菜吃更爽

弛，上菜节奏把控精准，吃起来的感觉完全不一样。

前菜捞起，酸芥头、姜丝、柠檬叶打开你的味蕾与嗅觉；白切鸡的鲜美和紧实肉质加上姜葱蓉，让你的胃口得到进一步激发。

此时，上一碗用料十足、味道醇厚、香味扑鼻的温润汤水，喝一口，舒服又暖胃。

体温上升，这时来点刺激的，相信你的情绪会得到进一步推动：红烧、椒盐、蒜香、酱爆菜可以陆续上，推杯换盏

发发声！”

海珠区有关部门马上介入处置，昌岗中路违停现象即有所改观。但是，在处理“电鸡”违法乱停现象的同时，却没有看到如何处理“电鸡”在人行道上随意行驶、与行人争道的乱象。其实，从危害行人安全的角度来看，“电鸡”在人行道上行驶比乱停更危险，对行人造成的心理威胁更大。但令人不解的是，对这个直接危害行人安全的乱象的治理措施似乎力度远远不足。人行道上的“电鸡”自由穿梭，鲜少见到有人被劝阻教育、被

罚。

那么，难道要在人行道上装上高音喇叭，反复播放“什么时候民众能在人行道上安心行走？”这句话，情况才能有所改变吗？或者说，难道要在每一条人行道上都竖立一块巨大的标语牌，极为醒目地写上《广州市电动自行车管理规定》第二十条明文禁止电动自行车在人行道上行驶，才能让人知道这条管理法规吗？又或者，难道要发生更多“电鸡”在人行道上撞倒、撞伤行人的安全事故，甚至

连正在人行道上清理违停乱象的执法人员也被从后面驶来的“电鸡”撞了，管理部门才能拿出应有的力度吗？

不过，事情好像还没有绝望到这一步。在昌岗街道办回应媒体的讲法中，提到了“探索推行人车分离管理模式的操作性”。所谓“人车分离”，最起码应该让“民众能在人行道上安心行走”吧。

李公明

一周涂

照片与记忆



上周刚说过“五一”假期想宅在屋里整理图书，结果还是回了老家。要说这两件事情有什么相同的地方，我就只想到“寻找”，在书中寻找自己熟悉和不熟悉的概念，在老家寻找儿时的记忆。后一句话出自自我笔下让我觉得忒不自然，因为我并不以为自己属于多愁善感的一类，我寻找的与其说是记忆，不如说是通过记忆的不可靠去做一番文学式的想象。我一直将家庭相册当成不可靠记忆的源泉，但我总是没有时间去重新翻阅它，因此对它的记忆本身也越来越模糊，只记得它收集了上世纪从五十年代到七十年代的黑白照片，除了我们家庭成员的照片，例如各式各样的“全家福”，还有父母和他们的同事朋友在一起的合影，它们组织出一个尽管不全面但仍很可靠的家庭之外的社会关系网。而且，更有意思的地方就在于，照片越是老旧，这张社会关系网就越结实，我想这大概是影像技术不发达也不普及带给我们的好处吧。

这一回，母亲交到我手中的相册已经不是我一直记

得的那本，不仅册子换成了新式样，原先的很多印象深刻的照片也不见了，母亲没说怎么不见了，只说是它们坏掉了，也就是模糊不清或者起了很多斑点。至于母亲处理这些照片时有没有考虑它们的历史价值，我相信是有的。假如我自己看到那些很重要的照片已经变得面目全非，恐怕也只能扔掉，就像处理一件自己很中意的褪色的衣服一样。

从家庭相册中缺失的那些照片，我想起了我那台已经死掉的手机，它就像死人一样带走了它的所有记忆，以至于我从维修店得知所有照片都无法提取之后的竟然异常平静。没有就没有吧，反正曾经发生过，记忆便是事实。跟记忆相比，特别是基于记忆的误差和不可靠，照片的证明作用反而使图像成了生命中次要的东西，所以照片可以随手扔掉也可以找不回来，这都没什么要紧的——照片不是记忆的保存方式。

陈侗

茶楼

2026年5月10日
星期日
责编 吴大海
美编 潘刚
校对 彭继业

【病人】乐见护士理论实践水平提高

去年家人看病时我跟医生探讨多时，对比了国内外大量方案，这确实也需要护士水平跟上。看到护士努力进修提高水平，这是患者的福气。
——天河区居民 吴先生

【护士】想让患者少一点痛苦

实习时，我总会在临床中发现一些问题，比如患者为什么会突然出现这种症状？是什么导致他的不适？有哪些干预措施？如何证明这些干预措施有效？期待找到更系统的方法解决问题，让患者少一点痛苦。
——南方医科大学护理学博士研究生 肖燕璇

【医院】形成成熟护理规范能帮助更多人

一个护士可以帮助的病人是有限的，但如果形成一套成熟的护理规范，可以帮助到更多人。未来护理的发展方向，一定是更加专科化、智能化与跨学科综合化。
——南方医科大学护理学院院长 张立力

【部门】护理队伍学历结构持续优化

“十四五”期间，广州护理队伍学历结构持续优化。目前大专以上学历护士占比超85%，中高级职称占比近33%。全市约9.95万名护理人员中，已有超过1.02万名专科护士，覆盖17个专科护理方向，并有644家医疗机构开设了护士专科门诊。
——广州市卫生健康委



葱味牛腩煲

朋友聚会时点菜，你会不会把菜一股脑点完，就赶紧进入开吃、聊天环节？其实，如果一大帮人聚餐，把要吃的完整菜单切成三四段，看着大家的进食速度分段落单，这样吃起来更美味。

粤菜的精髓是镬气和温度。在互联网时代，很多人会提前做好功课再订座。哪些是招牌菜、哪些菜评分最高，食客心里大致有数。要是好吃的菜一股脑上齐，哪一个放凉了，镬气、香气很快消散，味道会大打折扣。“快吃，快吃，得和温度赛跑！”即便快速吃起来也会

手忙脚乱，虽然点的菜没错，但体验感很多时候会有点减分。

在上菜高峰期，餐厅厨房里就像打仗一样，“指挥官”大多不会顾及哪张餐桌客人的进食速度，以及整张餐桌的进餐次序。侍应和厨房的沟通也未必充分，因而菜上上、菜品之间味道没有科学逻辑关系的情况时有发生。

老实讲，一些挑剔的食客喜欢去讲究的餐厅吃饭，其实是有一定道理的。菜单经过精心设计，味道由淡到浓，温度由低到高，脆香、软硬相间，有张有

弛，上菜节奏把控精准，吃起来的感觉完全不一样。

前菜捞起，酸芥头、姜丝、柠檬叶打开你的味蕾与嗅觉；白切鸡的鲜美和紧实肉质加上姜葱蓉，让你的胃口得到进一步激发。

此时，上一碗用料十足、味道醇厚、香味扑鼻的温润汤水，喝一口，舒服又暖胃。

体温上升，这时来点刺激的，相信你的情绪会得到进一步推动：红烧、椒盐、蒜香、酱爆菜可以陆续上，推杯换盏

间，用餐气氛越发热烈。

其后，上一盘镬气十足的猪油渣拍蒜炒菜心承接，然后就可以转入蒸菜、焖肉阶段，人们进入慢慢品、细细嚼的环节。

酒过三巡，来一盘清水白灼青菜清清口，就可以上主食了。酒足饭饱后，喝杯浓茶，用甜品做个收尾，这顿饭就圆满了。

作为普通食客，我们去好吃的餐厅，其实完全可以根据喜好，自己把控落单节奏。如此，一样可以做到精准投

邓伟东