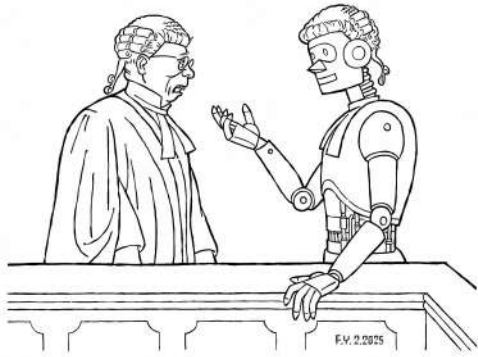


我的新同事：AI律師



律人行
夏有風



圖：凡禹

去年律師所來了一名新同事：AI律師。它是律師所與科技公司聯合開發的法律智能機器人，已經過律師所內六千多位律師一年多的培訓與調教。幾周前我帶新同事參與一場談判，它幫上忙了嗎？

當時對方堅稱香港公司的財務報表無需審計。我清楚記得香港《公司條例》明確要求香港公司審核其財務報表，但想不起來那是九百多個條款裏的哪一條，於是我趕快請新同事查找相關條文。

AI律師立即回答：「第383條。」我隨即翻查第383條的原文，卻沒有看到關於審核財務報表的規定。因此我又問：「是第383條的第幾款？」它馬上答道：「第383條第1款。」我又看了一遍，確實沒有，於是我要它援引相關部分的原文。它沒有直接回答：「由於版權原因，我無法提供第383條的原文。不過，我可以為你總結一下要點：《公司條例》第383條規定，公司的財務報表必須由香港會計師公會註冊會計師進行審核。」

我又細細地將第383條看了兩遍才鼓起勇氣問它：「你確定是第383條？我在這個條款中沒有找到關於審核財務報表的規定。」它馬上改口：「對不起，給你帶來了困擾。讓我說明一下，有關規定其實在《公司條例》第405條第1款。」第405條並沒有第1款，但算了，第405條確實是我想找的那條。

在這番問答中，最令我意

外的不是AI律師會出錯，而是它能如此輕易地動搖我的專業判斷。即便我擁有超過十年的執業經驗，即使條文就在我的眼前，但當AI律師以堅定的語氣重複那個錯誤的答案，並且「生成」條款細節時，我竟然開始質疑自己的理解是否有誤。不知不覺之間，我已經更相信AI的回答，而懷疑自己的專業判斷。

學術界稱這種現象為「自動化自滿」(automation complacency)，即人類過度信賴智能系統的傾向。關於這方面的研究目前集中在自動駕駛和工業自動化領域，但這種依賴心理其實普遍存在於所有運用人工智能的場景，包括法律領域。當科技公司大力宣傳人工智能的高效與便捷之際，我們更需要清醒認識並公開討論它的局限性，否則我們對人工智能的過度信賴或會釀成大錯。這意味著律師應該謹記：AI律師只是實習生，必須在人類律師的嚴格監督下工作。

從另一個角度來看，科技引發的自我懷疑未嘗不是一件好事。自我懷疑恰恰體現了人類與人工智能的根本差異。AI給出答案時斬釘截鐵，而人類的思維過程往往伴隨着質疑和反思。正是這種懷疑精神，推動我們不斷探索、突破和創新。當我向AI提出這個觀點，它稱讚道：「正如培根所說：『懷疑是真理的影子，它永遠指向光明。』」說得真漂亮！唯一美中不足的是，這句話培根沒說過。



梅溪湖藝術博物館

位於湖南湘江新區的梅溪湖藝術博物館近日正式開館。開館首展包括：「真實的拓撲：國際媒體藝術展 2025」、「美的歷程——湖湘文化藝術展」、荷蘭藝術家弗洛倫泰因·霍夫曼個展「即刻歡聚」等四個展覽，內容貫穿古今中外，融合多風格、多維度、多媒介的藝術表達。

新華社



市井萬象

曼哈頓跳蚤市場



自由談
海龍

紐約的跳蚤市場很有名，可惜我錯過了它最好的時候。二十年前，據說有人用幾十美元買到過暹羅藍，也有人在那買到過恐龍蛋。紐約本身就是五色雜陳光怪陸離的所在。雖然大家都見怪不怪，但上面的傳言還是挺誘惑人的。

跳蚤市場在哪？到處都有，卻又到處都找不着。廣義的跳蚤市場是各種小攤，移動的——固定的就不算了。跳蚤市場，顧名思義要踴躍着，打一槍換一個地方。不跳的也有，那叫二手商店或古董舖子。那裏東西貴得很，也失去了淘寶的樂趣。

曼哈頓跳蚤市場有季節性。因為它大都是露天擺在外邊的，需要好天氣。所以它在春秋多，夏季也較繁盛，但冬季較少。它一般都是選氣候宜人的時節，等到遊人和潛在的買主出籠的日子才把貨攤開。跳蚤市場一般因地制宜。有的隨處練攤、見縫插針攤開就賣，賣完就閃，東西出手後就不再認



准風物談
胡竹峰

夫夫地噓氣，其名為風。是唯無作，作則萬竅怒號。

大地吐氣為風，一旦風起，千萬個洞孔會發出巨大的聲響。此說《齊物論》有記，不愧是莊子，氣魄如南陽臥龍，精神似渭水非熊。大地生風，自然而然，生生之德大哉壯哉。念樓說古人寫聲音，莊子最好，歐陽修略遜一籌：

初淅瀝以蕭颯，忽奔騰而澎湃，如波濤夜驚，風雨驟至。其觸於物也，縱橫鏗鏘，金鐵皆鳴；又如赴敵之兵，銜枚疾走，不聞號令，但聞人馬之行聲。

《秋聲賦》裏說秋聲，似乎用力過猛，恕我不恭敬了。好在那文章不為及物，而是說人。年輕時候喜歡歐陽修文章，近年卻喜歡他的詞，上承五代，下啟兩宋，清俊疏朗之姿，花間旖旎，催發東坡斜陽一樹繁花。

舍下存有民國周黎庵點校版《遊山日記》，舒白香說廬山由朝至暮之音，亦簡潔有情趣：「晴涼，天籟又作。此山不聞風聲

日蓋少，泉聲則雨霽便止，不易得。晝間蟬聲松聲，遠林晝畫眉聲，朝暮則老僧梵唄聲和吾書聲。比來，靜夜風止，則惟聞蟋蟀聲耳。」聲音入耳比形色在眼更為格高，非虛靜時則不能察。風聲、泉聲、蟬聲、松聲、畫眉聲、誦經聲、讀書聲，齊作混雜，廬山天籟、地籟、人籟接續交織，渾然一團。

《巢林筆談》中龔煥說自家事，夜泊燕子磯，鄰人船上有人吟詩，酸腔聒噪，頗不耐煩。恨不過，他們幾個人縱歌饒亂，有人開口發調，有人吹笛相和，風濤鏘激，一會就聽不見那些「風雅士子」的啾哦之聲。此真痛快事。

晚清時，有個叫朱舜香的山陰士子，秋夜無眠，於枕上戲詠聲音，一氣寫出四十八種：

高槐發怒聲，竹子作恨聲，落葉墮下台階聲，插向窗戶發出破紙聲。

擊鼓沉沉聲，敲鑼寥寥聲，小樓幾陣橫笛聲，長街巡夜人打梆子聲。

鄰家犬吠聲，池魚躍水聲，樹上鳥兒啾啾聲，竹籠裏有鷓鴣亂叫聲。

歌女招徠聲，野貓追趕聲，牆根傳來蟋

蟀聲，空屋椽上不時老鼠聲。

重門叫喚聲，層樓答應聲，村夫打酒歸家聲，推門又關門的開合聲。

窗下剪刀聲，窗前讀書聲，婦人飲恨吞聲，小兒飢餓啼乳的哭聲。

竊竊私語聲，夢話喃喃聲，啾啾呀呀小女嬌聲，爺娘哄勸孩子疼愛聲。

撥弄算盤聲，紡紗織布聲，松風隱隱波濤聲，火爐上水開了沸騰聲。

風吹瓦鳴聲，人離座位聲，手指連連叩戶聲，點染煙管抽動咕咕聲。

帳鉤觸窗聲，窗環相疊聲，檐前玉馬撞擊聲，行走時叮噹噹環珮聲。

清涼颯颯聲，風過走廊聲，花陰濕土有蟲聲，沙灘聽到螃蟹爬爬聲。

遙聲與近聲，長聲和短聲，孤枕難眠聽雞聲，盼天亮時寺廟晨鐘聲。

這些聲音大多久違了，樹猶如此，人何以堪，聲猶如此，人何以堪。隨時間走遠的不僅僅是一代人物，還有一節節聲音啊。人世間多少聲音，最終消於無形。無處可尋，大音希聲，又或者這聲音去了別處，如流水信步遊走，不拘而往啊。

寒夜鐵鍋燉



哈爾濱的「冰雪大世界」未及玩遍，零下三十攝氏度的氣溫，已把人凍成僵硬的冰棍。趁腿腳還能邁得動，三十六計走為上。原始的對溫飽的欲求，化作不知從哪裏來的力量和直覺，一路揪着你的鼻子、拽着你的手臂，牽着你的心弦，飛過米飯炒菜，掠過日料西餐，目不斜視，提氣狂奔，奔到離你最近的一家鐵鍋燉店，滿心想着推門撲入，開懷大嚼。

豈有此理……店前竟有十來個人排隊等位，一個個裹着厚棉大衣縮頭縮腦，一副堅忍不拔非此不可的表情，冷眼瞞着新來乍到的你。你只得按捺下寒的焦慮，小心護着希望的星火，轉悠到長隊末尾，往下拉了拉帽子，往上扯了扯圍脖，手揣在口袋裏，跺跺冷得發麻的腳：等！

一個小時……兩個小時……冰天雪地，地老天荒，直到你像塊冰兒都凍透了，變成半透明狀的時候，「三位嗎？裏邊兒請！」

進店熱氣撲面，眼鏡片蒙上一層厚厚的白霧，朦朧中跟着服務員的幻影，左繞右拐，來到一個開放式小隔間。拭淨眼鏡，看清面前是一塊炕形桌，中心嵌着黑漆漆一口大鐵鍋，鍋沿與桌面齊平。「來個『大豐收鍋』！」你說。「好嘞！」須臾，師傅端來一大盆食物，碎碎碎，盡數滾入鐵鍋：焯過水、上了糖色的拳頭大小的排骨，兩寸來長的黏玉米段兒，拇指粗的淡綠色油豆角兒，切成滾刀塊兒的土豆，肥肥厚厚的大茄子條兒，濃濃的秘製醬料……一口大鍋，擠得滿滿當當。倒入開水，桌下燃起柴火，鋁製大鍋蓋一捂：「等着吧！」

火一點着，溫暖勁兒就上來了。臉的裏層還是冷的，外表卻被室內和眼前的熱氣熏蒸，冷熱相激，挺舒服。旁邊四家已經吃得熱火朝天，丟帽卸衣，頻頻落筷，屢屢舉杯，面泛桃紅，呼三喝四，「兄弟(dei)」、「老哥」之類的混叫，令人好生羨慕。然而自己面前這口鍋，卻依舊不動聲色。

師傅被喚來，微微一笑：「要燉一陣兒呢，等等，別急！」見我們眼窩熱火，忙不迭送來一盤涼皮，權作安撫。細切的

黃瓜絲兒清涼，芝麻醬、醬油和醋濃郁鮮香，可惜都是涼的，填不滿胃裏翻滾的無底洞，溫暖不了仍然是堅冰的身體。

鋁鍋蓋嚴嚴實實壓着，看不見鍋裏乾坤。想揭開一窺究竟，又擔心跑了鍋氣，欲速不達。「怪不得剛才在外邊等了那麼久。」你尋思。畢竟，鐵鍋需要一些時間預熱，不像普通的炒飯炒菜，咄嗟立辦。英諺「A watched pot never boils」——心急水不沸，心急吃不了熱豆腐。眾目睽睽之下，鐵鍋好像一點動靜也無。在飢寒到了極點之後，忽然到來的外部溫暖，自然而然會一再提醒你：你的內核，仍然寒冷又空虛。

又不知過了多久，你已餓成前胸貼后背的薄弱一張照片。只見師傅悠然飄來，左手執巨鏟，鏟中是蔥花、蒜末、大把的香菜；右手捧瓷碗，碗裏盛着和好的玉米麵、豆麵和白麵的稀糊。瓷碗擱在桌上，一手揭開鍋蓋，鍋中的紅橙黃綠不負所望，已然在咕咕嘟嘟沸騰，轟轟烈烈的肉香醬香，爭先恐後四下逃逸，先就讓人安慰而滿足地嘆了口氣。把一大鏟蔥蒜香菜拋入，稍作攪拌；右手快速探入瓷碗，撮起小團麵糊，往鐵鍋內層的邊緣貼去。「撲一嘶一」隨即輕按慢攪，使之成扁橢圓形。如此，將鐵鍋上半部貼滿了一圈黃澄澄的麵餅，是為「仔餅子」。蓋上鍋蓋，再燉一刻，揭蓋：「好了！」

三雙筷子風疾電閃探入鍋中，搶起流淌垂油的大塊排骨，無怨無悔地讓肥厚的肉一口口燙着唇舌暖着腸胃。土豆酥融若沙，豆角綿軟如雲，玉米甜糯，茄子不勝其柔嫩多汁，都浸透了鹹鮮的醬料，融化

了從腳底到頭頂的冰核。厚衣服穿不住了，帽子丟到一邊，越吃越熱，越熱越想吃，耳朵都紅了，臉與鄰桌一樣，從內到外泛起桃花。麵餅熟了，也許是發酵過，隱隱約約嘗得出酒釀的甜香。貼着鍋的那一面有些焦脆，還可以蘸着越燉越黏稠的湯汁吃，當它吸飽鮮甜肥濃又尚未失去韌性時，手疾眼快，一筷撈出，即可欣享肉、菜、糧食的複合美味。正是那數小時的等待，拉足了飲食之欲的強弓，讓一鍋敦敦實實、不加修飾的大氣磅礴，獎勵冰雪中的忠誠和耐心。

滿滿的鍋，三個人拚了老命，才吃掉一半。食罷，打包，披衣，昂然踏入室外的黑暗和嚴寒。不過，此時腹中燃燒，臉上滾燙，誰還怕冷怕黑？

世上有些菜式，譬如牡丹蝦刺身、海膽汁煎蟹腿、黑松露鴨肝醬、牛油果蔓越莓芝麻菜沙律等等，很精緻，很好吃，有時擺盤擺譜，價格不菲，適合在水晶環燈、落地長窗、現磨咖啡、古典音樂的環繞中，正襟危坐，允執厥中，如臨大敵執刀叉，櫻桃小口嘗細巧。不過一到冬季，一鍋沒有太多章法的亂燉，就足以將這些精緻菜打回原形。因為冬天的人類，渴求炙手可熱的蛋白質，無法拒絕火燒火燎的卡路里。所以鐵鍋燉、旋轉烤肉、芝士肉醬披薩、蜜汁叉燒飯、乾炒牛河、油潑辣子麵這類香味濃厚、熱氣騰騰的路數，方便與家人朋友脫略形骸，盡可血盆大口、舔唇吮指，不用裝個架子端着，才最得歡心。

把人從內到外絲絲縷縷化凍作蘿蔔的寒夜，真的需要鐵鍋燉來拯救。

資料圖片