



华光装备 张珂嘉



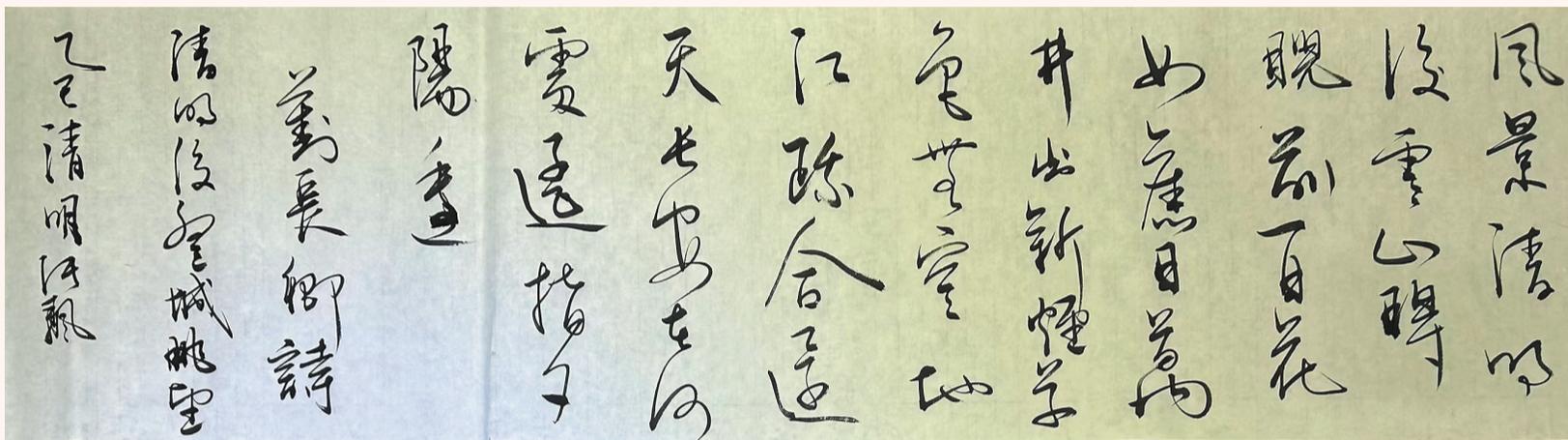
锡创投 袁柳



国联物业 周天灵



国联人寿 周家雄



国联人寿 张帆



## 《人工智能时代与人类价值》

(美)亨利·基辛格/(美)克雷格·蒙迪/  
(美)埃里克·施密特 著 胡利平/风君 译  
中信出版社

## 图书推荐

外交家基辛格、谷歌前CEO埃里克·施密特及微软前首席研究和战略官克雷格·蒙迪以前所未有的深度和广度，审视了人工智能领域的最新进展，直面人工智能带来的关乎人类生存的最为紧迫的问题：“如果被迫与机器妥协，我们的底线

是什么？在判断如何跟上AI步伐时，人类需要更清楚地断言我们与机器的区别。如果不能就我们是谁达成一致，人类就有可能完全把定义我们价值、因此证明我们存在的生存任务交给机器。”

三位作者以高度战略性的眼

光，从关系人类社会核心的发现、大脑、现实、政治、安全、繁荣、科学、战略这八个方面出发，探索人工智能将给人类带来的挑战，人类可能的应对方式，以及可行的应对思路，为人工智能时代如何捍卫人类价值提供了解决方案。

春来，江鲜飘香，思绪绵绵。  
长江的河豚与刀鱼、鲥鱼，并称“长江三鲜”，因其味美肉香，令人馋涎欲滴。

记得上世纪60年代，举家下放到东台乡村，有一年小店里竟然在出售河豚鱼干，只要七角钱一斤，几乎与猪肉价格相等，那时候，大家囊中羞涩，可舍不得吃啊！可我的父亲还是下定决心买了一斤多回来，要让一家老小来尝一尝江鲜。一到家，就用清水浸泡，再收拾干净，放入海碗中，加入佐料，再上饭镬蒸，随着灶膛里的柴禾烧得噼啪作响，半个小时，饭香了，鱼干也蒸熟了，一上桌，香气扑鼻，入口好吃得打个巴掌都不忍弃之。一晃多年过去了，美得至今梦中常忆哪！

近年来，每至扬中地界，寥廓江天，迎面便是一座大河豚鱼的巨型雕塑，它张开“O”字的嘴巴，鼓起的身躯，摇头摆尾，黄铜披身，看上去特别萌，真是人见人爱的扬中市的新地

标。而清明前后，正是燕竹笋大量上市的时候，新笋与河豚一同烹煮，也就成了扬中的一道传统名菜。

去年清明，我们一家五口特地驱车到扬中美食一条街，品尝了这道“竹笋烧河豚”，难以忘怀的是，竹笋的甜脆爽口，河豚的柔嫩滑腻，两鲜相融，你中有我，我中有你，味蕾时时绽放，记得吴语里有一句俗语“鲜得眉毛掉下来”，以此来形容它的鲜味，就再也恰当不过了。

苏东坡有诗云：“芽姜紫醋炙鲥鱼，雪碗擎来二尺余。尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”可见，东坡爱吃鲥鱼，才会有如此的诗兴，实在令人回味。那年春上同学聚会，席上有一盘清蒸鱼，热气腾腾，但却鱼鳞毕

## 回味“长江三鲜”

□奚梅根

露。“不刮鱼鳞，怎么能下口？”我正心生疑窦，忽闻东道主一声“请”刚落，大家纷纷动箸，我也只得入乡随俗，连同鱼肉和鱼鳞一起吃下肚去。嘿，其肉甘芳，鲜嫩无比，欲罢不能，皮下又多脂肪，他鱼实难企及。一同学悄然耳语道：“这是鲥鱼！”顿时，我不禁“哦”了一声，总算一饱眼福口福了。

一种味道便可唤醒一种回忆。小时候，每当春江水暖，刀鱼上市，出售时居然是论条不论斤。那刀鱼体长、侧扁，向后渐细尖呈镰刀状，故而得名。我外公嗜食刀鱼，大都是放在锅里隔水清蒸。有一回我到外公去吃饭，刚好端出蒸熟的刀鱼，只见碗中油汪汪的，鱼身银光闪闪，食之，肉

质细腻，丰腴不腻，唯一缺点就是鱼刺又多又细，吃的时候要格外小心。

我有一个同事是江阴人，他曾送我一本《苏轼选集》，视如拱璧，珍藏至今。他跟我喜谈吃刀鱼的旧事，因为他外婆家就在长江岸边，他经常到外婆家去吃刀鱼。因为他外婆擅厨，能将刀鱼放在灶头上锅蒸，蒸熟了，只要一拎鱼尾，抖一抖，不费吹灰之力，鱼肉与鱼刺就会分离了，吃起来就不怕鱼刺卡在喉咙了，我一听，就连声夸他外婆吃鱼方法实在太妙了。后来，听了他的介绍，我们一家人还曾到江阴的对面靖江去吃过刀鱼馄饨，一只、两只、三只……吃过后才知道细、滑、香、鲜，称其为“天下第一鲜味”，确实名不虚传。

春夜回味着“长江三鲜”，越品越有韵味，因为它，不仅是美味的象征，更是文化的承载，其中蕴含着乡情、亲情，又蕴含着一方民俗历史和人文传统，这正是中华饮食文化博大精深的重要意义所在啊！