

想要免考拿驾照,大爷被骗两万多

◎吴佳玲

张大爷一直有一个梦想,那就是自己开着小汽车,风驰电掣在高速路上,带着老伴儿去领略祖国的大好河山。可是他没有驾驶证,年轻时家里过得比较拮据,根本没有多余的钱和精力让他学开车。劳碌了大半辈子的张大爷终于退休了,儿子也成家立业,一下子闲下来的张大爷立马把考驾照提上了日程。

他用最快的速度在驾校报了名,每天兴致勃勃去练车。可没过多久,张大爷就像吃了败仗一样,每天无精打采的,再也不往驾校跑了。原来,张大爷科目一连着挂了3次,成了传说中的“考试困难户”。科目一过不了,车开得再好也拿不到驾照啊,张大爷心里那个急啊!

9月的一天,张大爷在网上刷

到一条短视频,号称“不用到现场,驾照就能包办、包过”,这让张大爷很心动,便点击视频左下角的链接,输入自己的电话。没一会儿,一个昵称“王教练”的微信用户请求添加张大爷为好友,“王教练”称无须本人到场,只需要交费即可“免考”拿证,张大爷信以为真,提交个人资料并转账考试费用2000元。

一周后“王教练”又联系张大爷,称代考人员马上进场考试,但是需要张大爷缴纳保证金、外地转籍费等费用,张大爷深信不疑,一一将费用交清。又过了几天,“王教练”再次联系张大爷,称驾照已经办好了,只需要再补缴一笔10000元的“学时费”即可拿证,急着拿证出游的张大爷迅速将“学时费”转给了对方,结果转款没多久就发现微信被

对方拉黑。他赶紧向对方所述的代考所在地的公安机关核实情况,却发现当地车管部门系统内根本没有他的报名、考试记录,这时张大爷才意识到被骗,于是马上报警。最终,张大爷不但被骗了两万多元,还因在网上找代考被教育了一番。

提醒大家:驾考无捷径,“免考”“包过”是骗局!驾驶证考试有严格的考试流程,每个环节都会通过指纹、人脸核实身份,不存在本人不到场可以由他人代考的情况。

驾驶证要通过公安部门统一考试才可以获得,事关个人生命安全和公共安全,找人或帮人代考驾驶证、伪造驾驶证、购买假驾驶证都是违法行为!考取驾照请到正规驾校培训机构报名,切勿通过非正当渠道获取驾照,让骗子有机可乘。

警惕各种各样的“直播间儿女”

◎徐玉涵

近日,有媒体在调查中发现,有不少主播在直播间自称“儿子”“女儿”,称呼观众为“爸妈”,以暗示珠宝文玩在二级市场的高回报率等方式,诱导消费者下单囤货。这些直播间的受众多为中老年人,多名受访者表示家中老人整日沉迷观看收藏品卖货直播,在直播间内疯狂下单,即使贷款也要消费。

显而易见,这和此前被媒体曝光的在直播间编造苦情戏骗老人买所谓“神药”的营销策略如出一辙。且不说称呼观众“爹妈”这种销售方式有多老套,“几百元就能买到稀世珍品”这种口号怎么看都“一眼假”。但这类直播利用老年群体辨识能力弱,用高回报率的幌子来蛊惑消费,用“亲情营销”收割中老年消费者,导致他们被骗。

虽然这类直播往往套路浅显、话术重复,但由于直播擅长打“擦边球”,用各种模糊用语、谐音词逃避审查,举报和维权极其困难。面对这种“坑老”行为绝不能放任不管,各方应行动起来,不能让骗子大行其道。

守土有责、守土担责、守土尽责。相关部门应加大对直播平台的监管力度,督促直播平台制定具体的管理措施和处罚标准。

平台方为直播提供土壤,应对对直播内容及售卖物品进行全程监管,对于故意模糊字眼、说缩略词等,以擦边形式来绕开平台的审核,以及更名或转移到二店等形式继续开播的直播间,平台应升级优化监管及惩处机制,强化对相关直播间和账号的审查,及时进行标记、预警或者作出处理。

同时,应提供人性化的投诉处置机制,确保消费者投诉渠道的畅通,配合相关部门对其中可能涉及违法犯罪行为进行调查。

将深陷在收藏品直播间的中老年人拉出来,离不开现实中亲友及相关监管部门协同助力。帮助增强老年消费者对网络直播诈骗行为的辨识能力、加深对网络直播技术、第三方支付手段等相关知识的了解等,全社会应长期坚持不懈地从多方面对老年群体加强教育宣传。此外,子女也应及时关注老人的上网情况,关注老人的情感需求,重视对老年人的关爱和陪伴,为老人提供正向的“情绪价值”呵护。

直播不应成为此类黑灰产业链的一环。我们在帮助老年群体跨越“数字鸿沟”的同时,也要为他们提供一个清朗的网络空间,让老年人充分享受安全健康且有趣味的老龄生活。

立冬时节,南通某爱心民营企业邀请和平桥街道长青嬷嬷服务队队员参观企业生产,并为社区老人送上冬日礼品。该企业生产的酥饼深受市民喜爱,已被列入崇川区非物质文化遗产。近年来,每逢时令节日,该企业都会与社区志愿服务组织一起走进社区、养老院,送上暖暖的话语、真切的关爱、自产的礼物,让老人们切身感受到社会的温暖。

李斌



乡镇剔蟹人

◎晓祥



或许你也品尝过江海特色菜蟹黄圆、蟹黄包、蟹黄蹄筋全家福、蟹黄烧饼、蟹油盘面甚至吴窑镇的羊肉蟹馅狮子头。“美食一枝花,无鲜难当家”,那张牙舞爪的螃蟹是如何成为众口称誉的佳肴的呢?这百变不离蟹味的佳肴,离不开很多很多慢工出细活的剔蟹人。

据了解,在如皋乡镇从事螃蟹加工行当的就有上千人。近日,笔者采风,探访了如东县新店镇一家小有规模的剔蟹坊。正值乡村割稻收黄豆时节,附近很多村民告假忙农活了,这几天打工的人并不多。

古稀之年的坊主老徐畅言,他从事此行已16年,开始是招了七八个人,到城镇饭店酒楼、蟹包豆腐厂去剥蟹,挣些劳务费,想不到竟然越来越忙,往往难以分身。于是就干脆自己在家干起来,为有需要的客户批量剔蟹,忙时剔蟹人常有20多个,多劳多得。熟练工每天最多能剔蟹10多斤,计薪上百元。因为此地处在白蒲、刘桥、双甸之间,交通方便,市场潜力大,来料加工的多为膏肥体壮的里下河地区中华绒毛蟹,不愁没业务。老徐这边去年仅为白蒲一家知名鱼腐厂就加工了两吨多螃蟹。

说是加工坊,工人都是村里50后、60后的大爷大妈多,相聚一堂,有说有笑,早出晚归,省得无聊。这项工作既不需要购置设备,也没有投资风险。客户送来整网袋整网袋的活蟹,老徐派专人清洗,上笼蒸熟分发,其蒸制时间倒是一个小小的行业秘密呢,蒸不透或者过了火候都不行,要恰到好处。

乡亲们一人一凳一筛子,一把

好剪刀、两根小剔子,剪、剥、擀、剔、拨,心细眼明,精准手快要到位,要注意剔除蟹心、胃、肺、鳃等不能食用的大寒脏器,蟹黄蟹肉均要分开堆积,确保纯净无杂质。一般肥壮的母蟹,黄多易剔,膏厚的三两以上的公蟹也好操作。时下稻谷登场晚秋季节,1500克螃蟹能剔出550克上下的蟹肉和膏黄。不过也怕有些客户贪便宜,从北地市场买来老头蟹、九指蟹、残蟹,加工就麻烦多了,夹在网袋中变质的死蟹首先要挑出,不然质量要遭差评。这种纯手工作坊式的经营,靠的就是诚实守信、口碑至上,地道的慢工出细活。在老徐的作坊里剔蟹的都是老年人,他感慨年轻人是不会来做这个活的,以后应该会走向机械化。

时光不负匠人心,鲜美江海独得一味。夕阳西下,月华东升,剔蟹的老人们结束一天劳作,各自带上蟹壳腿爪这些废料回家了,这可是上好的家禽饲料,鸡鸭吃了以后生出的蛋都是市场上的抢手货哇。