

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社会公共安全,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手市场的高回报率等方式,诱导消费者下单囤货。这些直播间受众多为中老年人,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,理应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的行为进行调查。

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。

晚晴周刊投稿邮箱:
2457901059@qq.com



乡镇剥蟹人

◎晓祥

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、蟹包鱼腐厂去剥蟹,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剥蟹,忙时剥蟹人常有20多个,多劳多得。熟练工每天最多能剥蟹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,黄多易剥,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克螃蟹能剥出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。在老徐的作坊里剥蟹的都是老人,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。

时光不负匠心人,鲜美江海独得一味。夕阳西下,月华东升,剥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。



或许你也品尝过江海特色菜蟹黄鱼圆、蟹黄包、蟹黄蹄筋全家福、蟹黄烧饼、蟹油盘水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赞的佳肴的呢?这百变离蟹味的佳肴,离不开很多很多慢工出细活的剥蟹人。

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剥蟹坊。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。