

“亲属卡”成行骗新方式

网络犯罪套路升级,警惕之心不能丢

■ 刘若离

收到3000元,退回3000元,这样看似没什么问题,但有人就碰上这么件“怪”事,不仅到手的钱没了,还被骗了钱,这是怎么回事呢?

不法分子通过“亲属卡”行骗

微信“亲属卡”是微信自带的代付功能,微信用户可在微信里赠送“亲属卡”给父母、子女作消费使用。代付方通过设置“亲属卡”的每月消费额度上限,将额度控制在0.01-3000元之间,每月自动延续,当父母、子女使用“亲属卡”消费时,消费资金将自动从代付方的支付账户扣除。

微信“亲属卡”设置的主要目的就是让父母付款更简单,享受网络支付带来的便利。同时,家长通过这样的方式给孩子零花钱,能更直接地掌握孩子零花钱的去向。微信“亲属卡”跟绑定银行卡的权限不一样,它只能用于日常消费,不能用于红包和转账。但最近有不少不法分子通过“亲属卡”行骗。

市民杨女士在网上发布了一条房屋出租信息,几天后张某主动联系她,称自己刚调来南京工作,打算将这套房子租下来,并当即通过微信“亲属卡”转了3000元作为押金(亲属卡限额3000元)。然而,没过多久张某就“反悔”了,以亲属卡不好用为由,让杨女士退还押金。杨女士随即按张某所说的步骤进行操作,向其赠予了一张额度为3000元的“亲属卡”。

令杨女士没想到的是,“亲属卡”刚赠完,手机上就陆续出现了多条消费提醒,再联系张某时发现自己已被拉黑,杨女士随即报警。

“亲属卡”成“空头支票”

案件中的杨女士听信了张某的一面之词,以为自己收到的是3000元押金,实际上只是一张额度为3000元的“亲属卡”。但在她的理解里,自己已经收到了款项。

杨女士领取“亲属卡”后,不法分子为了减少风险,会立即进行解绑,此时杨女士就算消费,张某也不需要对其进行“代付”,这时“亲属卡”就是一张“空头

支票”。不法分子随后会以各种理由提出退款,并要求钱款“原路返回”,于是杨女士在张某的引导下,也为对方开通了“亲属卡”。

不同的是,之前杨女士接受“亲属卡”后并无消费,所以对于不法分子来说钱款分文未少,更不存在支出了3000元的说法。但是当杨女士成了代付方后,张某立即利用“亲属卡”功能多次消费,刷爆额度,使得杨女士损失了2980元。

微信推出“亲属卡”功能本来是出于便捷支付的目的,但被犯罪分子作为犯罪工具用于实施网络犯罪。检察官提醒,绑定“亲属卡”等同于默认对方从自己的微信中或绑定的银行卡中自动扣费,为了避免踩坑中招,请广大微信用户给他人发送亲属卡时一定要谨慎,不要让一些人成为“套路”自己的“亲人”。

手机功能开启需谨慎

除了微信“亲属卡”,以下这些手机功能也要谨慎开启。

1.免密支付。生活中因免密支付被盗刷的事件时有发生,及时关闭不需要的自动扣费、解绑使用频率较低的免密支付是关键。目前,大家使用频率较高的自动扣费和免密支付,大多是通过微信或支付宝等第三方支付平台来扣费的,那么应该怎么关闭呢?

支付宝操作方法:登录支付宝→点击“我的”→右上角“设置”→“支付设置”→点击“免密支付/自动扣款”,下方可以查看与免密支付签约的其他软件,点击即可选择是否需要关闭。

微信操作方法:登录微信→点击底部菜单“我”→选择“支付”→点击右上角的“...”→“自动扣费”,其中会列明所有自动扣费的服务,如不需要可选择关闭服务即可。

2.附近的人。微信“所在位置”功能可以跟朋友分享你在哪儿,但同时也暴露了自己的隐私,建议大家发朋友圈时慎重显示位置信息。微信“附近的人”也可定位到你的位置,建议关闭此功能。

操作方法:打开微信“设置”→选择“通用”→点击“发现页管理”→“附近的人”,点击即可关闭。



3.允许陌生人查看十条朋友圈。一旦开启了这项功能,即使不是微信好友,陌生人也可以查看你的相册,瞬间暴露隐私。

操作方法:打开微信“设置”→点击“隐私”→“允许陌生人查看十条朋友圈”,点击即可关闭。

4.自动登录。登录支付软件时,取消“记住用户名”“7天内免登录”等设置。一旦手机遗失或落入他人手中,后果不堪设想。同时尽量避免“一码走天下”,使用数字、字母、符号组合的密码,增强密码安全等级。

5.公共场所的Wi-Fi。在公共场所,如果Wi-Fi一直处于打开状态,手机会不断向周边进行搜寻,一旦遇到不需密码的热点就会自动进行连接,存在被钓鱼的风险。



可随身携带的纸质自行车头盔

■ 郑宇

守门员是球场上的最后一道防线,而头盔恰恰是骑行过程中最重要的一道防护。一顶头盔不仅可以减轻脑震荡,甚至可以挽救人的性命。但是市面上的头盔差别很大,好的头盔非常昂贵,而一般的头盔较沉、不透气,也很占地方。因此,很多人不爱戴头盔。

来自美国的设计师伊西斯·希弗设计出了一款可随身携带的头盔。与传统的头盔不同,她设计的头盔是用纸做的,不仅好用,而且便宜,还能折叠,解决了很多问题。

希弗本人是一名骑行爱好者,她在日本和伦敦留学时就喜欢租车骑行,但很多时候租车行不配备

头盔,而单买头盔又很贵,因此她萌发了自己设计头盔的想法。

希弗经过不断努力和尝试,找到了一个折叠式的最佳方案,并且适合大多数人的头型。这款头盔很像一个可以折叠的灯笼,全部打开后就像一个去核的桃子。它特殊的内部结构设计可以承受突然的撞击,让碰撞产生的冲击力得以扩散和吸收,大大减轻骑行者头部受到的外力,也能顶住一个成年人的用力踩踏。另外,与低价自行车头盔使用的聚苯乙烯材质不同,该头盔由可回收的纸制成,纸面涂有防水层,能在雨中使用3小时。



生活厨房

鱼腹藏羊肉

■ 丁玲

鱼腹藏羊肉是一道山东的传统名菜,属于鲁菜系。在北方,水产以鲤鱼为最鲜,肉以羊肉为最鲜,此菜两鲜并用,互相搭配,烤制而成。成菜外酥里嫩,鲜味浓郁,深受食客的欢迎。

材料:

鲤鱼1千克、姜10克、绍酒10克、羊肉180克、味精5克、水发香菇60克、精盐8克、净冬笋60克、芝麻油8克、水发海米60克、酱油10克、红辣椒2个、醋10克、黄瓜50克、糖稀10克、猪网油适量、甜面酱50克、葱10克、花生油适量。

做法:

1.鲤鱼刮鳞去鳃,取出内脏洗净,整鱼去骨,然后放入容器中,加精盐3克、味精2克、绍酒5克腌制入味。

2.羊肉、冬笋、水发香菇洗净,均切成2厘米见方的粒,葱、姜、水发海米切末。炒锅内放入花生油,中火烧至六成热时,用葱、姜末爆锅,随后放入羊肉、冬笋、香菇、海米末翻炒,再放入精盐、味精、酱油、醋、绍酒、芝麻油,炒至六成热后出锅晾凉,装入鱼腹内。

3.用猪网油将鱼包裹起来,然后在表面抹上糖稀,放入烤盘内,待烤箱温度达到220℃时,放入烤盘烤约5分钟,将温度降至180℃,再烤10分钟,至熟透取出。

4.将烤好的鱼装入盘内,把红辣椒、黄瓜切成条点缀在鱼身上,外带葱丝、甜面酱碟上席即成。