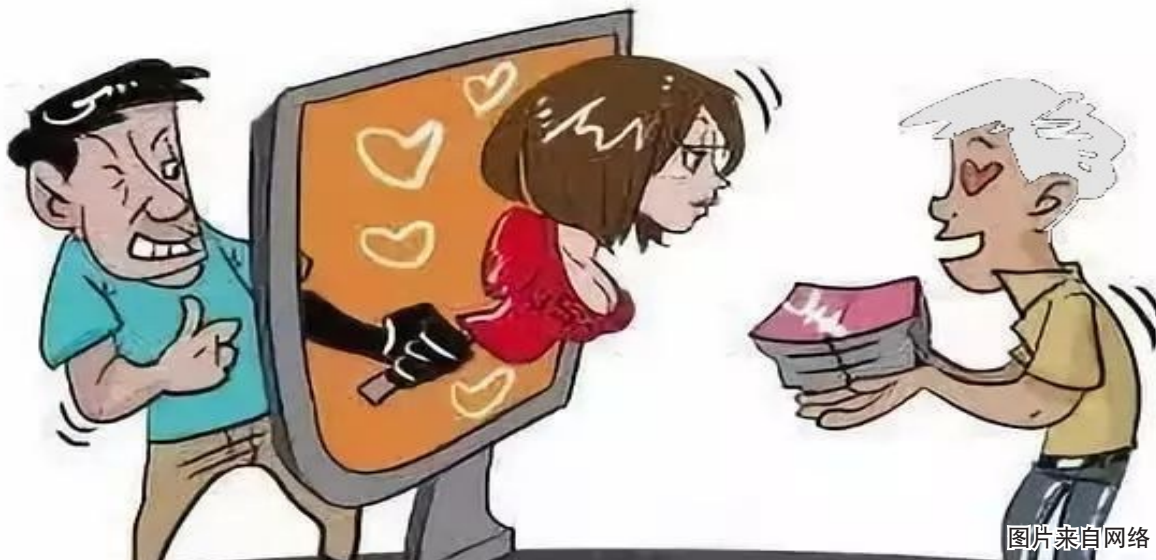


网恋“知己”屡次借钱不还 后又假死以“女儿”名义继续行骗 老人网上交友被骗人财两空



图片来自网络

张大爷网上结识了比自己小20岁的女人,并确定了“恋爱关系”。没想到,他竟陷入骗局——网恋对象以各种借口,甚至假死换做女儿身份,花言巧语频频借款,诱使张大爷不断慷慨解囊,结果不仅被掏空全部积蓄,还欠下巨额债务。

【缘起】 网上结识萌生情愫 房款做饵多次借钱

年近七旬的张大爷家住北京顺义。2020年,他通过微信“摇一摇”结识了一个自称王莉的43岁女人,家住河北燕郊,离异并独自抚养上大学的女儿小乐。此后,张大爷几乎每天都与王莉在网上热聊,王莉也对张大爷嘘寒问暖。

双方熟络后,王莉表示,女儿即将毕业,实习找工作、参加培训等都要钱,希望能借些钱。张大

爷心生警觉,提出要见面,王莉爽快赴约。初次见面,两人聊得投机,张大爷把钱借给了王莉。随后二人在网上确定了男女朋友关系。王莉向张大爷“规划”了未来生活——女儿名下有套房子,等女儿卖了房子,可以把100多万元卖房款存在张大爷名下。女儿工作后,每月会给两个人生活费。之后,王莉再次借钱时,张大爷爽快答应。

一段时间过去了,不仅房款迟迟没音讯,张大爷借出的钱款也分文未还。2020年8月22日,王莉告诉张大爷,房款即将打到他的账户。张大爷表示要和王莉对半分。王莉又告诉他,到账前女儿还急需6500元。为了打消张大爷的顾虑,王莉表示:“闺女以后每个月发工资给你我一人一千块零花钱。”于是,张大爷又给王莉转了6500元。

【变故】 突然失联女儿出面 继续诱使老人解囊

2020年底,张大爷见房款始终没到账,催王莉还钱,王莉却在网上彻底消失。正当张大爷万分焦急之时,王莉的女儿小乐加了张大爷的微信。“我妈得了癌症,前不久去世了。”小乐解释称,因为处理后事没来得及还钱。小乐一口一个“大大”,哄得张大爷心又软了。

之后,小乐先后以取出遗产要花钱、工作开销等原因向张大爷借

钱,还称王莉的房产被法院冻结了,只要张大爷借钱交诉讼费就能把房产拿回来。其间,小乐只和张大爷发微信或打语音电话,从不与他视频。当张大爷提出想见面时,小乐总是以工作忙、疫情不方便等理由拖延。2021年7月,小乐告诉张大爷自己找到工作,要请单位领导吃饭,希望张大爷借给她1000元。“周六您一定要借我,我可以那

天认您当爸爸吗?我会好好孝顺您。”一番甜言蜜语让张大爷转过去1000元。等到当天,小乐又表示因为饭桌上开了一瓶酒,结账时钱不够了,要再借800元。张大爷只能再次解囊相助。

仅在2021年7月,张大爷就通过微信给小乐转账30笔,而且每次的转账金额从数百元至数千元不等。

【真相】 警方破案揭开骗局 母女均为一人假扮

两年多张大爷不仅被掏空积蓄,还欠下巨额债务。2022年12月,他向警方报警,公安机关迅速立案侦查,并于2023年1月破案。

此时,张大爷才得知,王莉真名叫陈秀云,“女儿”小乐也是她假

扮。陈秀云无业,曾被司法机关列为失信被执行人,与前夫离异多年,带着女儿生活,所谓女儿找工作等情节均是编造。司法机关侦查期间,张大爷才意识到,一共被陈秀云“借”走42万余元。

幸运的是,由于张大爷将两年期间的聊天、转账记录都保存在手机中,留下了充足证据。案件移交检察院审查起诉后,检察官仔细查看和梳理聊天记录,确定了陈秀云诈骗的事实。

【提醒】 子女多关心老人情感需求

检察官助理秦翔提醒老年朋友,网络交友需谨慎,尤其要警惕犯罪分子塑造出来的人设和花言巧

语。面对陌生人索要钱款,一定要详细核实。老人的子女也应尽可能多地陪伴父母,让父母养成遇事与

子女商量的习惯,增强其防范意识,筑起安全防线。

来源:北京晚报

油、盐、酱、醋

怎么存放更长久

看看这些小妙招

“开门七件事,柴、米、油、盐、酱、醋、茶”,调味品在生活中占据重要位置。但夏日炎炎,一些调味品会因存储不当发潮、霉变等。那么,调味品怎样存储才能长久保证质量,一起来看看专家给出的这些小妙招。

液态调料:

拧紧盖子,避免日晒

酱油、醋、辣椒油、花椒油等都属于液态调味品,对于它们的保存,中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示,如果是瓶装调味品,保存时应将盖拧紧。如果是散装的,最好放入干燥的瓶子内,然后将盖子拧紧。其次,存储时,放入冰箱冷藏室或者阴凉通风处,无日晒的地方。“需要注意的是,油类调味料一定要避光保存。”

粉状颗粒状调料:

密封存放,注意防潮

粉状调味料一般是香辛料加工品,通常由植物的茎、根、果实、叶等加工而成,含有挥发类物质,容易生霉。朱毅建议,保存粉状调味料时,应将袋口密封,放在干燥密闭环境以防潮防霉。

另外,像颗粒调味料,比如味精、盐、糖,如果直接暴露在空气中,容易受潮结块,影响食用。“这一类的颗粒调味品要注意防潮,每次食用后密封并放到干燥通风处。”

干货调料:

保持密闭,可抽真空

花椒、大料、香叶、干辣椒属于干货调料,空气湿度越大,越容易霉变。朱毅表示,这类调味品可干燥密闭保存,抽真空保存最佳。还要注意的,使用这类调味料前,用清水冲洗一下更安全。

酱类调料:

冰箱冷藏最佳

辣椒酱、豆瓣酱、大豆酱、面酱等酱类调味料含水量较高,容易变质。朱毅建议,酱类调料开封后,放冰箱冷藏室为最好,但放进去后要注意密闭,否则低盐类的酱类调味品也可能长霉。

来源:新京报