

有市民网购遭遇陷阱——

扫二维码“退款”结果被骗上万元

网购时如遇到扫描二维码或链接跳转，需保持警惕

扫描二维码“退款”损失上万元

“

家住鄞州区的徐小姐最近遭遇了网络诈骗局，她在淘宝上购买了一件百来元钱的衣服，却被不法分子利用扫描二维码的方式骗了上万元。昨天，警方提醒广大网购爱好者，网上交易时一定要按照正规渠道进行操作，如有打开链接、扫描二维码等跳转操作时更要警惕。

记者 毛雷君
实习生 梅欣颖

”

徐小姐是个网购达人，经常通过网络购买衣服和日用品。前天上午，她在淘宝三个不同的店铺购买了衣服。付款之后，就静待快递送货。第二天下午，她接到了自称是卖家的电话，声称衣服颜色严重超标需要退回，请徐小姐办理退款。“当时，对方在电话里能够准确地说出我购买的衣服数量和价格，还有送货地址，我就相信了他就是衣服的卖家。”随后，对方加上了徐小姐的微信。此时对方发来一条“系统提示”，要求买家以付款流程操作退款，并使用二维码进行退款。接着，对方就发来一个二维码。徐小姐扫描了这个二维码，页面跳转到一个游戏点卡购买页面。

对方向徐小姐解释了“退款”的流程：先下订单，下完订单后将付款程序改为退款，然后输入密码完成付款。按照流程，徐小姐完成了付款，但随后对方又以超时支付为理由要求她重新进行支付。这样重复了两次，对方又要

求徐小姐开通某支付软件。这时徐小姐意识到了不对劲，但此时已经损失了上万元。

徐小姐随即报了警，又联系了支付宝客服。通过查询订单发现，支付款项已经进入“上海巨人统平网络科技有限公司”的账户上。支付宝客服表示，这些交易是成功的，对方商家为正规公司，并不存在盗刷行为，因此无法进行理赔。徐小姐也马上和银行方面进行了联系，银行告诉她，如果通过柜台或者ATM机进行转账他们还可以紧急冻结资金，但是通过第三方支付平台进行的支付，他们也无能为力。

“我平时都不玩网络游戏的，对于购买点卡的页面不熟悉，再加上当时对方一直以超时为理由不停催促我，这才稀里糊涂地连续三次进行了支付，现在想想当时真是太糊涂了！知道钱能被追回来的可能性已经比较小了，希望广大消费者在网购的时候能够保持警惕，不要再被骗了。”徐小姐非常懊恼。

有人通过购买点卡套现获利

随后，记者通过搜索，发现网上有不少人在淘宝、闲鱼等交易平台购物时有过类似经历，并且受害人的资金都流向了“上海巨人统平网络科技有限公司”。事发后，徐小姐也第一时间联系到了该公司，但是客服人员表示，他们也无法追查订单号，对于资金的流向也不能透露。记者注意到，该公司曾在去年年初发表过声明，称不法分子以游戏作为平台，将资金充入游戏账号以购买游戏道具，接着以倒卖游戏道具的方式将资金变现谋取暴利。这不仅打破了游戏运行的平衡，减少了公司收入，也增加了资金的追踪难度。

记者了解到，许多受害者在受骗后也是立刻报了警，但由于走的是交易的正常程序，取证困难导致无法赔偿。目前在论坛上已有许多受害者自发组织QQ群，但获得赔偿的人寥寥无几。

对此，办案的民警表

示，目前网络诈骗局方式多样。这种二维码或网站链接跳转到的极有可能是钓鱼网站，甚至携带木马病毒。广大消费者在网购支付过程中如遇到扫描二维码或跳转点击网站链接的情况，需要保持警惕，联系卖家确认情况，在交易过程中尤其不要泄露自己的银行卡或支付宝信息。如果发现个人信息已经泄露，请第一时间冻结银行卡，以防更大的损失。

京衡律师集团的陶旭峰律师表示，从交易的过程看，可以认为是双方真实意思的表达。网上的黑客只是利用了技术手段获取了林小姐的个人信息，然后通过第三方平台进行交易，在法律上取证比较困难。唯一可能有效果的办法就是，如果在短时间内有不少网友被同一种方式骗钱，并且目标是指向同一个第三方公司的话，这些受害者可以联合起来和该公司进行交涉，通过类似集体维权的方式来争取自己的利益。

吃肥美鲜白蟹正当时

大厨推介豆瓣酱蒸白蟹



本月起，桁杆拖虾、笼壶类等作业方式的渔船，东海伏季休渔结束，这意味着渔民可以出海捕捞东海虾蟹了。近日，大量渔船满载而归，在水产批发市场，成筐的鲜白蟹堆成了小山。甬城各菜市场内鲜白蟹成了当仁不让的水产明星。那么，东海鲜白蟹，怎样做味道更美味？记者特地请教了相关大厨。

记者 鲁威 谢昭艳

路林市场每天到货25吨多

“开捕后，东海鲜白蟹到货量逐日增加，现在路林市场每天到货25吨，这对吃了近两个月冰冻海鲜的宁波人来说，太解馋了。”昨日，一直从事水产批发行业的“老水产”这样感慨。据他透露，近

几天，他这里东海鲜白蟹的销售量同比去年增加40%~50%。

记者了解到，除了路林市场，有些商户通过网络销售，然后直接从舟山发货，快递到居民指定地点。因此，宁波市场上鲜

蟹实际销量不止25吨。

每到八月份,东海鲜白蟹就开始大量上市.近年东海鲜白蟹的捕获量明显增加.记者了解到,最近上好鲜白蟹的零售价每500克也就三四十元.和7月份底相比,价格只有三分之一。

民间吃法——烤、煲、炒

路林市场一位从事水产批发的人士告诉记者，八月里的鲜蟹是刚刚开捕，个头普遍不大，蟹肉较肥，适合新鲜吃。而等到秋冬季节，蟹长得更肥，蟹壳内都是诱人的红膏，这时宁波人就开始腌咸炆蟹。

宁波人喜欢吃海鲜，尤其爱吃东海鲜白蟹。对于鲜白蟹的烹饪，各地都有经典吃法。记者了解到，基本可以分为烤、煲、炒三大类。

烤白蟹，这类烹煮方法简单,最常见,也最原汁

原味。有些直接放在锅里,加点清水,没过蟹壳,煮开后持续十分钟到十五分钟.另外一种是隔水蒸,根据蟹的个头,一般水煮开后蒸熟二十分钟左右。

蟹煲中，近年土豆蟹煲属于主流。这种方法在宁海、象山等地比较常见。某位导演在象山品尝后，大为赞赏，于是这种吃法迅速流传。新鲜白蟹切块，翻炒后略加点黄酒去腥，本地出产的小土豆切片，倒入锅里后，翻炒，然后加清水，煮十五分钟，最后勾芡，起锅。

东海蟹鲜美，本地土豆嚼劲较好，这两者搭配在一起，别有风味。宁波人善于把海鲜和时令蔬菜放在一起烹煮，一位做了十多年水产生意的楼女士告诉记者，除了土豆白蟹煲，白蟹还可以分别和丝瓜、豆腐、青菜等煮成蟹羹，都非常鲜美。

除了烤、煲，鲜白蟹炒着吃也是较为常见。爱吃白蟹的市民孙女士介绍了炒、葱油白蟹的私家秘方：除了葱、油，还可以加点茭白片、青椒块，然后和蟹块一起翻炒。

大厨推荐——豆瓣酱蒸白蟹

奉化某知名酒店的大厨方晓明，昨天也向记者推荐了一种鲜白蟹的做法——豆瓣肉酱蒸白蟹。

这种鲜白蟹做法是宁波不少酒店常见的一道菜。这道菜首先是要自制豆瓣肉酱，一般家常做法是选用生姜末、蒜子末、

洋葱末、京葱末、胡萝卜末、本芹末各少许,五花肉末少许.将上述选料爆香,然后加入豆瓣酱、老抽、白糖调味熬制，即成自制豆瓣酱肉酱。最后用刀将已经处理好的螃蟹斩成两瓣或者更多，均匀滴浇上自制的豆瓣肉酱，上锅蒸至

熟透,撒上葱花即可食用。

方大厨还推荐了另外一种简单的、适合家里制作的豆瓣酱蒸白蟹。就是将处理干净后的白蟹斩开，将断面放入盘子里，然后沿盘子将豆瓣酱倒入底部，最后上锅蒸至熟透，便可出锅食用。

工业房地产拍卖公告

我行于2016年8月23日在司法淘宝网上拍卖处置位于宁波市镇海区九龙湖镇汶骆西路9号房地产,该房产房屋建筑面积合计为50883.42㎡(其中有证建筑物的面积为49256.67㎡,无证建筑物的面积为1626.75㎡)另有钢棚104.05㎡;证载工业用地使用权面积为48871.00㎡。该工业房产东距宁波市中心约20公里、距离九龙湖互通高速收费站约1.4公里,交通较为便利。具体情况以现场为准。有意者请与中国银行宁波市分行胡经理联系,电话:0574-87196666(分机号1855),15258258155。

中国银行股份有限公司宁波市分行
2016年8月11日