

Cho dù hàng xu t kh u đang tăng lên, t l th t nghi p gi m h n, ng i Hàn Quốc gi đây v n ph i v t l n đ c m th y có th s ng tho i mái,

b i m t cu c kh ng ho ng kim chi đang x y ra.



Th i ti t x u khi n giá c i b p tàu - lo i nguyên li u dùng làm kim chi - tăng chóng m t, làm ng i tiêu dùng đau kh vì m c chi phí b ra đ có món ăn quen mi ng qu c h n qu c túy.

Bà Lee Seong-Ryuh v n làm kim chi cho c đ i gia đình ăn hàng ch c năm qua, nh ng cách đây m y ngày bà đã ph i ng ng công vi c yêu thích, AFP đ n tin t báo Hàn Quốc cho hay.

"Tôi ch cho m c giá c i b p đang tăng lên điên cu ng í gi m xu ng đã, nh ng nó c tăng mãi thôi", bà nói v i JoongAng Daily. "Tôi ch ng còn cách nào khác là mua kim chi làm s n (ch b n t c tr c khi giá c i b p tăng), giá lo i y gi r h n là t làm".

Giá nguyên li u làm kim chi tăng t 2.480 won (2,1 USD) cho m i lô 2,5 kg h i cách đây hai tháng, lên t n 11,500 won, g n g p 5 l n. Nhi u căng tin công s đã c t món kimchi kh i th c đ n cho công nhân, m t s quán ăn l y thêm ti n n u th c khách mu n có thêm đĩa d a c i cay th hai.

Ngày cuối cùng tháng cũng không thoát được vòng xoáy này. Tháng cuối Lee Myung-Bak đã phải đi món kim chi làm từ củ cải tàu sang củ cải tây, Yonhap cho biết.

"Củ cải tàu trồng mọc ở vùng núi, cần thời tiết lạnh và cần đất ẩm ướt", Yoon Young-Chul thuộc Liên minh Nông nghiệp Hàn Quốc, nói. "Nhưng thời tiết năm nay, củ cải chín quá sớm, hàng loạt củ rau".

Bộ Thực phẩm Hàn Quốc hôm nay cho hay họ đang cân nhắc biện pháp thu hoạch củ cải tàu và củ cải nhím hàng loạt giá trong nước.

Kimchi là món ăn truyền thống của củ cải tàu, củ cải và dưa chuột cùng các gia vị khác. Món ăn này có mặt ở Seoul và có lịch sử riêng hàng năm. Thậm chí kimchi đã có mặt trên vũ đài cùng phi hành gia đầu tiên của Hàn Quốc trong chuyến bay năm 2008.