

Cho dù hàng xuất khẩu đang tăng lên, nhưng thói quen ăn uống giảm hẳn, người ở Hàn Quốc giờ đây vẫn phải vất vả để kiếm được có thể sống thoải mái,

để mua được những hàng kim chi đang xịn ra.



Thị trường xuất khẩu khi giá cả biến động - lo ngại nguyên liệu dùng làm kim chi - tăng chóng mặt, làm người tiêu dùng đau khổ vì mức chi phí biến động có món ăn quen miệng quốc gia này.

Bà Lee Seong-Ryuh vẫn làm kim chi cho cả gia đình ăn hàng chục năm qua, nhưng cách đây mấy ngày bà đã phải ngừng công việc yêu thích, AFP dẫn tin từ báo Hàn Quốc cho hay.

"Tôi chỉ cho mức giá cả biến động đang tăng lên điên cuồng giá xuất khẩu đã, nhưng nó cứ tăng mãi thôi", bà nói với JoongAng Daily. "Tôi chỉ nghĩ còn cách nào khác là mua kim chi làm sẵn (chỉ biến động khi giá cả biến động tăng), giá loại này giảm hẳn là tốt lắm".

Giá nguyên liệu làm kim chi tăng từ 2.480 won (2,1 USD) cho mỗi lô 2,5 kg hai tháng, lên tới 11,500 won, gần gấp 5 lần. Nhiều căng tin công sở đã cắt món kimchi khỏi thực đơn cho công nhân, một số quán ăn lại thêm tiền nếu khách mua có thêm đĩa dưa cải cay nữa.

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

"Củ cải tàu những mùa hè núi, còn thời tiết lạnh và nên nhớ mùa thu đông", Yoon Young-Chul thuộc Liên minh Nông nghiệp Hàn Quốc, nói. "Những thời tiết năm nay, củ cải a chán rồi nóng, hãy ăn 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 họ cần sản phẩm 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.