TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Sinh tố thơm từ quả thối: Độc chiêu của cafe VIP

07:08 14/07/2014

Dưa hấu, cam, bơ, bưởi, táo, lê, dứa... dập nát, thối rữa được cắt gọt bán cho

Dưa hấu, cam, bơ, bưởi, táo, lê, dứa... dập nát, thối rữa được cắt gọt bán cho quán cà phê, từ đó chế biến thành những thức uống mát lạnh, thơm ngon như nước ép, sinh tố.

Tranh nhau nhặt, mua quả thối

Nhiều người tưởng rằng, hoa quả dập nát, thối rữa... chỉ có thể vứt đi chứ làm sao ăn nổi hay chế biến được gì. Song, tại chợ Long Biên (chợ đầu mối hoa quả lớn nhất Hà Nội), những phụ nữ bốc vác thuê lại tranh nhau nhặt, thậm chí phải mua lại loại quả này khi chúng được loại ra.

9h sáng tại chợ đầu mối Long Biên, chợ hầu như đã vãn. Các mối bán buôn đã hoàn tất công việc và chỉ còn một vào kios bán lẻ trái cây bày bán.

Trước một kios cách cổng chợ chừng 30m đã đóng cửa để nghỉ ngơi, có 3 người phụ nữ ngồi túm tụm để phân loại, cắt gọt đống hoa quả với đủ loại, như dưa hấu, mận, đào, cóc, cam, lê, táo... Khi PV. đi qua, một phụ nữ nhanh miệng chào: "Em mua hoa quả đi, nhiều quả vẫn còn ngon lắm. Bọn chị cắt hết phần dập nát và thối đi rồi".

Các loại hoa quả dập nát, thối rữa được cắt, gọt để bán

Thấy PV thắc mắc sao lại gọt cắt những loại quả thối bỏ đi này, một phụ nữ tên Hoa (quê ở Đại Từ, Thái Nguyên) - dân bốc vác "chính hiệu" ở đây nhiều năm - chia sẻ, nghề chính

của chị là đêm đêm bốc vác thuê cho các chủ hàng hoa quả tại chợ, sáng ra tranh thủ nhặt nhạnh quả thối, hỏng mà chủ hàng loại ra. Sau đó, chị phân loại, gọt bỏ phần không ăn được và bán lại cho những người có nhu cầu.

Theo lời chị Hoa, vài ba năm trước, hoa quả thối vứt đầy chợ tha hồ nhặt. Bây giờ, nhiều người làm nghề như chị cũng muốn kiếm thêm đôi đồng nên tranh nhau nhặt, chỗ nào quả ngon thì tranh nhau mua. "Nhiều khi, tôi cũng phải đặt trước với các chủ hàng để họ để dành cho mình", chị nói.

Ở chợ này, có những món hoa quả thối cho không nhưng cũng có loại phải bỏ tiền ra mua. Tuy nhiên, giá cả cũng tùy thối ít hay thối nhiều. Thường các chị hay mua theo lô, có lô chỉ 5.000-10.000 đồng, chỗ nào hàng loại 1 (thối ít) thì đến 20.000 đồng là nhiều, chị Hoa cho hay.

"Về mình khéo cắt gọt, bỏ phần hỏng đi để bán. Như vậy mỗi ngày cũng kiếm đủ được tiền sinh hoạt", chị Hoa tiết lộ.

Vào quán cà phê thành sinh tố thơm ngon

Nhìn chỗ hoa quả chị Hoa cùng mấy người khác đang hì hục cắt gọt, tất cả đều là hàng đã hỏng, không thối đầu thì thối thân. Có nhiều quả thối gần hết như bơ, dứa... nhưng vẫn được tận dụng, cắt gọt lại phần ăn được để bán.

"Nhìn như vậy thôi nhưng loại quả này đắt hàng lắm. Chẳng hôm nào ế cả. Ngon thì giá cao, không ngon thì giá thấp. Quả hỏng, thối cỡ nào cũng có người mua hết", chị Hoa cho biết.

Những túi hoa quả dập nát, thối được đóng vào túi nilon để đem bán cho các quán cà phê theo đơn đặt hàng từ trước

Các quán cà phê chế biến hoa quả dập, thối thành những ly sinh tố, nước ép thơm ngon, mát lạnh

Chưa nói dứt câu, chiếc điện thoại di động của chị Hoa đổ chuông. Chị Hoa lập tức móc điện thoại ra nghe rồi nói: "Hôm nay chị 10 cân bơ, 6 cân dứa, khoảng 7 cân mận, táo và lê chắc được khoảng 3 cân thôi. Giá cả vẫn như hôm qua nhưng hàng hôm nay thì ngon hơn nhiều. Khoảng nửa tiếng nữa chị sơ chế xong sẽ đem qua".

"Chủ quán cà phê vừa gọi đấy em, ngày nào cũng điện thoại lấy hàng của chị. Bao nhiêu họ cũng tiêu thụ hết", chị Hoa khoe.

Theo lời chị Hoa, ở chợ này có hàng chục người chuyên nhặt, mua quả thối như chị nhưng ngồi bán lẻ ở chợ vài ba cân, còn đâu bán cho các quán cà phê. Giá càng rẻ, chủ quán càng thích.

Nguyễn Thị Trang, nhân viên một quán nước ép trái cây nguyên chất trên đường Lý Thường Kiệt (Hai Bà Trưng) cũng bật mí: "Chủ quán em thường nhập một nửa hoa quả loại ngon, một nửa hoa quả loại hết đát (dập nát, thối) về để độn lẫn vào nhau".

Trang cho biết, một ly nước ép nguyên chất chỉ bán 30.000-40.000 đồng mà dùng toàn hoa quả ngon thì lấy đâu lời lãi. Trong khi, quả bị dập thối giá chỉ bằng 1/5.

"Một ly nước ép táo bán khoảng 40.000 đồng, còn giá táo bán ngoài chợ cũng 40.000 đồng/kg. Ép được một ly nước táo nguyên chất hết hơn nửa kg. Dùng táo xịn thì lấy đâu ra lời lãi?".

Trang bảo, chế biến lẫn lộn với nhau khách hàng không thể phát hiện ra. Ví như nước ép dứa, dưa hấu, bưởi, sinh tố xoài... xay ra và cho thêm hương liệu tạo mùi là thơm ngon hết. Còn táo, lê, mận... thối, dập nát cắt đi lấy chỗ ăn được để làm món hoa quả dầm, Trang chia sẻ.

Theo lời Trang, số lượng quả dập nát, thối rữa không ổn định, tùy thuộc nguồn cung nên có quán nhập nhiều, có quán ít nhập ít. Hoa quả thối được bảo quản trong tủ lạnh nên yên tâm, để vài ngày cũng không hỏng. "Khách ra quán thì muốn đồ uống ngon, giá rẻ, trong khi tiền thuê mặt bằng, lương nhân viên càng ngày càng tăng. Do đó, chủ quán buộc phải nhập nhèm cả quả kém chất lượng mới mong có lãi", Trang nói

Theo Việt Nam net