

Thị trường ‘đặc sản’ vùng miền rục rịch vào "vụ" Tết

13:37 19/01/2019

Cận Tết, hàng trăm đặc sản vùng miền từ các tỉnh trong cả nước đổ dồn về Hà Nội từ hoa quả bản địa, thực phẩm vùng núi, miền biển... đều được người dân ưa thích.

Đặc sản núi rừng lên ngôi

Bên cạnh những sản phẩm thông dụng hàng ngày, đến các dịp lễ Tết người dân còn có nhu cầu lùng mua những sản vật độc đáo của các vùng miền làm quà biếu Tết khiến thị trường mặt hàng này trở nên sôi động. Chính vì vậy từ hàng “xách tay” tới các cửa hàng online đều rục rịch vào mùa làm ăn.



Thịt trâu gác bếp vùng cao là món ưa thích trong dịp Tết

Nhất là các món ăn truyền thống của đồng bào dân tộc miền núi thường được chế biến khá cầu kỳ, tẩm ướp các loại gia vị tự nhiên từ núi rừng đem lại hương vị riêng biệt thu hút được người tiêu dùng.



Nhiều đồ khô như nấm hương, miến, măng được bày bán

Thời điểm giáp Tết, các loại hàng hóa được người dân ưa chuộng chủ yếu là thực phẩm khô và tươi như: Nấm mộc nhĩ, nấm hương, các loại măng khô, giò bò, giò thủ, Bánh chưng đen (Lạng Sơn), gà đen Hà Giang, rượu táo mèo, rượu men nếp lá,... được thực khách miền xuôi rất ưa thích.

Chị Thúy Anh (Quan Nhân – Hà Nội) cho hay: “Quê ngoại tôi vốn ở Sơn La nên có nhiều thịt trâu, bò gác bếp, mỗi dịp Tết đến là nhà ngoại hay gửi xuống lâu dần các đồng nghiệp trong cơ quan nhờ mua hộ. Nhưng sau đó mọi người đặt hàng nhiều nên tôi bắt đầu có ý tưởng kinh doanh, đến bây giờ cứ độ lễ Tết thì hàng nhiều hơn. Để đảm bảo nguồn hàng an toàn với số lượng lớn, tôi đã đặt hàng quê từ rất sớm. Khách hàng không chỉ mua về nhà dùng mà còn mua để biếu, tặng... Giá cả vừa phải mà lại mang tính “cây nhà lá vườn” nên ai cũng thích”.



Nhiều đặc sản từ Nem chua Thanh Hóa cũng được rao bán rộng rãi

Cũng theo anh Nam, chủ cửa hàng thực phẩm đặc sản tại đường Nguyễn Chí Thanh (Hà Nội) chia sẻ: “Thời điểm này, hàng hóa bắt đầu tiêu thụ mạnh, trung bình mỗi ngày chúng tôi bán hàng chục, trăm kg sản phẩm các loại. Đặc biệt là những ngày cận Tết nhiều mặt hàng hết sạch không còn để bán cho khách. Hàng còn dễ bị ‘đội giá’. Vì vậy nhiều khách hàng muốn có hàng dùng ngày tết thường phải đặt trước để vận chuyển từ các địa phương về cho kịp”.

Ngoài các mặt hàng đặc sản của núi rừng thì hải sản cũng là một sự lựa chọn của người dân Hà Nội, giáp Tết nhiều gia đình đã bắt đầu đặt mua tôm, mực, cua, ghẹ, sá sùng khô, chả mực... để làm lương thực chính trong gia đình hay quà biếu Tết.



Lợn hương lai lợn rừng và lợn hương đều được nhiều người tiêu dùng săn đón

Theo tìm hiểu của PV, các trang thương mại điện tử, mạng xã hội... được nhiều chủ cơ sở kinh doanh rao bán bởi sự tiện lợi, đặt hàng là chỉ có 1, 2 ngày là có hàng. Một số mặt hàng đặc sản được rao bán như: Mực khô từ 400.000 – 700.000 đồng/kg; sá sùng khô từ 3 triệu đến 5 triệu đồng/kg; Bưởi Diễn được trồng tại (thôn Phú Yên, Yên Bài, Ba Vì, Hà Nội) có giá bán khoảng 20.000 đồng – 30.000 đồng/quả; thịt trâu gác bếp khoảng 700.000 đến 850.000 đồng/kg; gà Đông Tảo (Hưng Yên) từ có giá từ 350.000 đến 1.700.000 đồng/con; Lợn hương lai lợn rừng và lợn hương đều F2 trọng lượng từ 25-70kg, nuôi theo tiêu chuẩn hữu cơ, giá 100k/kg lợn hơi... Ngoài ra, nhiều cơ sở nhận đặt hàng quà đặc sản trọn gói đặc biệt có giá trên 5 triệu đồng...

Hiện nay, nhiều trang mạng đầy rẫy thông tin quảng cáo, chào bán đặc sản vùng miền phục vụ dịp Tết. Chính vì vậy người tiêu dùng khi mua hàng cũng cần phải tìm hiểu về nguồn gốc sản phẩm, có thể mua của người quen biết để đảm bảo an toàn.

Một vấn đề cần lưu ý nữa là dịp Tết sẽ rất dễ “cháy hàng” và “đội giá”. Vì thế, nếu có thời gian thì nên đặt mua từ sớm để vừa chọn được hàng ngon mà đảm bảo chất lượng, giá thành lại không cao.

Trang Nguyễn