

Thứ Năm, 08/11/2018 02:49

Mỗi năm chỉ 1 mùa, ngày bán 2.000 củ, lãi đủ 100 triệu/tháng [1]



Là loại củ mỗi năm chỉ có một lần, mùa niễng cũng chỉ kéo dài đúng một tháng nên dân Hà thành tranh nhau mua ăn vội. Nhờ đó, dân buôn củ niễng có thể lãi vài chục triệu, thậm chí có người lãi cả 100 triệu đồng chỉ trong vòng một tháng bán loại củ đặc sản này.

Vừa bóc củ niễng lấy phần non để thái ra xào với thịt bò, chị Nguyễn Mai Thương ở Trần Cung (Cầu Giấy, Hà Nội) khoe: "Củ niễng đặc sản

Nam Định, tôi phải mua với giá 100.000 đồng/3 bó, mỗi bó được 10 củ về bóc ra nấu được 3 bữa. Tối nay tôi bóc một bó xào với thịt bò, còn 2 bó cất trong tủ lạnh để dành bữa sau".

Theo chị Thương, củ niễng non ăn thơm ngọt, còn niễng già thì ăn sẽ cảm thấy bùi hơn. Niễng sau khi bóc lớp vỏ bên ngoài đi sẽ thấy phần non bên trong màu trắng nõn. Riêng niễng già lúc thái ra bên trong có những chấm đen li ti. Song, dù niễng non hay già thì đem xào thịt bò, xào lòng mề, thậm chí xào không ăn cũng cực kỳ thơm ngon.

Tuy nhiên, mùa niễng thường rất ngắn, mỗi năm chỉ có một mùa và mùa kéo dài khoảng một tháng. Thế nên, cứ vào mùa rươi thì mùa niễng bắt đầu, chị lại tìm mua củ niễng về ăn.

Củ này được trồng khá nhiều ở Nam Định, nhưng mua trên Hà Nội giá lại tương đối đắt đỏ. Như hôm nay chị mua niễng loại to giá 100.000 đồng/3 bó, còn mua niễng củ nhỏ hơn giá cũng phải 25.000 đồng/bó.

Giá không chỉ đắt đỏ hơn các loại rau củ khác ngoài chợ, muốn mua niễng chị còn phải đặt trước một ngày, chị cho hay.

Vì mùa củ niễng rất ngắn nên chị Hoàng Thị Hải Hà ở Minh Khai (Hai Bà Trưng, Hà Nội) cũng tranh thủ mua về ăn, bởi nếu không ăn nhanh đến khi hết mùa muốn ăn cũng không mua được.

"Nhà chỉ nấu cơm ăn bữa tối, nhưng thời gian này thì một tuần có 7 bữa thì 5 bữa trong mâm cơm có món niễng. Ấy thế mà, ai cũng thích ăn, chẳng ai kêu chán". Chị nói và cho biết, nếu mua củ niễng ở Hà Nội giá tầm 25.000-35.000 đồng/bó 10 củ tùy loại, còn nhờ mua được ở dưới Nam Định gửi lên thì giá rẻ hơn, chỉ khoảng 12.000 đồng/bó 10 củ.

Trao đổi với PV.VietNamNet, chị Vũ Thu Hoài ở Dương Quảng Hàm (Cầu Giấy, Hà Nội), cho biết, mỗi ngày trung bình chị bán khoảng 200 bó niễng (tức khoảng 2.000 củ niễng).

Chị cho hay, vợ chồng chị sinh sống và làm việc ở Hà Nội nhưng quê gốc ở Nam Định, do đó vào mùa niễng vợ chồng chị thường tranh thủ nhờ người nhà mua niễng gửi lên Hà Nội để chị bán lẻ kiếm

Mỗi năm chỉ 1 mùa, ngày bán 2.000 củ, lãi đủ 100 triệu/tháng

Published on Tin Tuc Thuong Mai Xuat Nhap Khau (<http://thuongmai.vn>)

thêm ít tiền.

"Bố mẹ tôi thường kể, cách đây 20 năm, niễng là cây mọc dại ở bờ ao đầm, đến mùa người dân thường đi bẻ niễng về nấu ăn. Nhưng những năm gần đây, do nhu cầu thị trường cao, giá niễng khá đắt đỏ nên dân bắt đầu trồng nhiều". Chị cho biết, loại củ này mỗi năm chỉ có một lần, mùa cũng chỉ kéo dài khoảng một tháng, bắt đầu từ cuối tháng 10 dương sang đến cuối tháng 11 là hết. Đến tầm này thì khoảng 20 ngày nữa sẽ kết thúc mùa niễng.

Giá niễng thì phụ thuộc vào củ to hay nhỏ và phụ thuộc vào đầu vụ, cuối vụ. Theo đó, niễng củ nhỏ giá chỉ khoảng 25.000 đồng/bó, còn niễng củ to giá thường 35.000 đồng/bó, cuối mùa giá có thể tăng lên tới 40.000 đồng/bó.

"Nhà tôi có người nhà quê ở Nam Định nên nhập được củ niễng từ gốc, lại nhập được niễng loại 1. Do đó, mỗi củ niễng sau khi bán ra, tôi trừ hết chi phí tôi còn lãi khoảng 2.000 đồng/củ". Chị tiết lộ, năm ngoái lượng niễng bán ra cũng tương đương năm nay, trung bình mỗi ngày chị bán hết khoảng trên dưới 200 bó niễng. Tính ra, vụ niễng kéo dài một tháng vợ chồng chị lãi hơn 100 triệu đồng.

Tương tự, chị Đào Thị Thúy, chủ một cửa hàng thực phẩm sạch ở Hai Bà Trưng (Hà Nội), cũng cho biết, dân Hà thành đang tranh nhau đặt mua củ niễng về ăn vì sợ hết vụ. Theo đó, niễng lúc nào cũng bán đắt như tôm tươi.

Khách thường mua 2-3 bó/lần, thậm chí có người mua 5-10 bó/lần. Có ngày chị nhập cả vài ngàn củ niễng mà không đủ bán, đến cuối ngày khách hỏi vẫn phải khéo từ chối, khát sang ngày hôm sau, chị Thúy chia sẻ.

Như Bằng

Nguồn: Báo VietNamNet

Kinh Tế: [Kinh Doanh](#) [2]

Source URL: <http://thuongmai.vn/moi-nam-chi-1-mua-ngay-ban-2000-cu-lai-du-100-triethang.html>

Links:

[1] <http://thuongmai.vn/moi-nam-chi-1-mua-ngay-ban-2000-cu-lai-du-100-triethang.html>

[2] <http://thuongmai.vn/tin-tuc/kinh-te/kinh-doanh.html>