

NGƯỜI TIÊU DÙNG CẢNH GIÁC VỚI GIÁ ĐỔ NGÂM THUỐC KÍCH THÍCH

Một lượng lớn giá bán trên thị trường Hà Nội có nguồn cung từ thôn Thượng Cát, xã Thượng Cát, Từ Liêm, Hà Nội. Và đại đa phần số giá này có dùng thuốc kích thích không rõ nguồn gốc nhập từ Trung Quốc.

>>> Máy trồng rau sạch - Đảm bảo cho bữa cơm gia đình

>>> Máy làm giá đỗ - Sự lựa chọn mới cho bà nội trợ

Thuốc kích thích ngoài danh mục được sử dụng

Theo quan sát của phóng viên, thuốc kích thích này không hề có nhãn mác bằng tiếng Việt, mà chỉ toàn tiếng Trung Quốc. Duy nhất có chữ SHS là phiên âm La tinh, nếu không được nói trước là thuốc kích thích dùng cho giá thì khó có thể biết đó là thuốc gì. Lọ thuốc có nước bên trong không màu, để lâu lặn gợn, khi bị vỡ, nước bốc hơi chỉ còn cặn trắng đục.

Trao đổi với chúng tôi về loại thuốc kích thích tăng trưởng này, ông Vương Trường Giang - Trưởng phòng Quản lý thuốc bảo vệ thực vật (Cục Bảo vệ thực vật, Bộ NN & PTNT) cho biết: "Tác dụng của thuốc này là hút nước lên, điều hòa sinh trưởng kích thích để giá lớn hơn. Nếu tên thương mại chỉ có chữ SHS thì chúng tôi cũng không biết hoạt chất là gì".

Vỏ thuốc không hề có nhãn mác bằng tiếng Việt.

Với loại giá không có rễ mà vẫn sinh trưởng, ông Giang giải thích: "Rễ giá không có vì nó hút nước qua tế bào nên không cần rễ nữa. Bình thường, cây hút nước qua rễ nhưng giờ, ngâm giá ở trong nước và dùng thuốc thì tất cả các bộ phận đều hút nước".

Nói về tác hại của loại thuốc này, ông Vương Trường Giang không khẳng định nó có hại hay không vì thuốc kích thích SHS này không ghi thành phần bằng tiếng Việt. Tuy nhiên, ông cũng khẳng định: "Nếu dùng thuốc ngoài danh mục tức là vi phạm quy định pháp luật thì phải xử phạt".

Người tiêu dùng đã có tinh thần "cảnh giác"?

Sau khi có những thông tin về giá ủ hiện nay tại các chợ đều có thuốc kích thích, nhiều gia đình đã bắt đầu hạn chế rồi chấm dứt hẳn ăn giá để "phòng còn hơn ăn phải".

Tại một cửa hàng bún, phở trên đường Láng khi chúng tôi bước vào quán trong vai là khách hàng ăn trưa. Cũng là lúc nhân viên vừa rửa sạch một túi giá khá lớn vừa được lấy ra từ tủ lạnh, thoạt trông số giá chuẩn bị được phục vụ các thực khách khá tươi ngon, nhìn kỹ thấy mỗi cây giá đều khá ú đặc biệt ở phần thân. Lấy có đi rửa tay, pv đã tận mắt chứng kiến thêm 2 rổ giá ít hơn đang được chuẩn bị rửa. Tận mắt từng sợi giá, điều dễ nhận thấy là không có rễ và thân khá ngắn, hơi mập.

Sau một lúc lân la câu chuyện, chị chủ quán tiết lộ: "Giá đỗ này là do chủ quán đặt ở chợ đầu mối, cứ buổi sáng sẽ có người đưa đến tận nơi. Chuyện giá đỗ nào có thuốc, giá đỗ nào không chị không rõ, nhưng có 2 mức giá khác nhau, mình kinh doanh thì phải nhập loại rẻ để người ăn còn đỡ tiền ra".

Để tránh giá bẩn, nhiều gia đình đã tự ủ giá tại gia

Chị Tân (Phường Mai Dịch – Quận Cầu Giấy) đi mua thực phẩm ở chợ Đồng chúng tôi được chị cho biết: "Giá đỗ là món ăn bổ, lành và được gia đình chị thường xuyên sử dụng khoảng 3

lần/tuần. Trước đây chị vẫn mua tại các hàng rau ở chợ, nhưng từ khi đọc báo thấy có thuốc SHS là chị không dám mua giá nữa. Lúc nào muốn ăn thì mua hạt đỗ về tự ủ. Mỗi lần ủ cất tủ lạnh cũng dùng được 2 lần. Cách ủ giá cũng không khó”.

Còn chị Cảnh (Nhân viên kiểm toán) khá bận rộn, công việc của chị gần như chiếm hết quỹ thời gian trong ngày. Nên gia đình không thể tự ủ giá bằng những cách được các bà mẹ trẻ truyền nhau trên các diễn đàn online. Cho nên, thỉnh thoảng chị vẫn “cẩn rǎng” mua giá, dù với số lượng ít để cho vào một số món ăn cho hợp khẩu vị quen thuộc của chồng và cậu con trai.

Chị Cảnh bày tỏ: “Bây giờ, thức ăn chứa chất lạ nhan nhản ra, mình cố ăn ít đi mới hi vọng được sống thêm. Ăn nhiều quá là tích thêm thuốc vào người. Chứ bây giờ mà tránh hết thì chắc không còn thức ăn nào trên mâm cơm ngoại trừ nước mắm và bột canh”.

Thậm chí trên diễn đàn Webtretho, một bà mẹ có nickname là minhtrangvn đã cho ý kiến: “Chuyện dùng thuốc để làm giá đã có từ rất lâu rồi. Hồi năm 1999, người quen của mình đi học làm giá ở Tp Hồ Chí Minh đã biết và nói rằng không có lò giá nào mà không dùng thuốc”.

Vì nỗi lo thường trực về chất lượng của giá đỗ, hưởng ứng theo sự hướng dẫn của đồng nghiệp, chị Minh Trang (Trần Thái Tông – Quận Cầu Giấy) đã cất công để học hỏi kinh nghiệm tự ủ giá và làm giá. Với kinh phí không lớn, cứ mỗi lần có nhu cầu về giá đỗ để chế biến các món ăn, chị và chồng lại cặm cụi chuẩn bị nguyên liệu và máy làm giá đỗ để cho ra từng mẻ giá trong sau 5-6 ngày chăm sóc.

“Cái quan trọng là có được giá sạch để ăn, đi mua tiện thì tiện thật nhưng chị không yên tâm. Trả tiền cho người bán, tự nhiên được một túi giá bần thì phí phạm lắm. Với máy trồng rau, máy làm giá đỗ, mình có thể tự làm, rất đơn giản, ăn vừa ngon mà không có lo lắng gì”– Chị Trang vui vẻ nói.

Máy trồng rau mầm, giá đỗ Ai duo xing B

(Giá tham khảo tại Meta.vn)

Máy trồng rau sạch Facare FC-18

(Giá tham khảo tại Meta.vn)

Máy làm giá đỗ QFR-A801

(Giá tham khảo tại Meta.vn)

