

Thịt Dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Thịt dê còn rất xa lạ đối với đa số người VN chúng ta. Thông thường, chỉ có dân nhũu mới thịt sủ chiừu củ đừn món nừy mà thôi. Có lẽ vì thịt dê khó tìm, giá lẽi đừt, mùi vừ lẽi không mừy hừp đừn đừi vừi mừt sủ ngừi.

Từi Montréal, mừt vài nhà hàng Tàu hoừc Viừt Nam thừ nh thoừ ng củ bán món lẽu dê. Thịt dê đừừ củ thừ y bán đừy rừy trong các tiừ m thừt củ a ngừi Á Rừp.

Cá nhừn ngừi viừt cũng thừừ ng đừn kiừ m soát và khám thú y viừ củ hừ thừt dê củ u từi nhà máy Viandes Forget ở Terrebonne, ngoừi ô phía Bừc Montréal. Từi đây, mừi ngày giừt trung bình 400-500 vừ a củ u vừ a dê, và phừn lẽn giừt theo nghi thừ củ halal củ a Hừi giáo.

Từi quê nhà, thịt dê rất đừừ củ giừi mà y râu chiừu củ hừt mình củ lẽ là nhừ vào lẽi quừ ng cáo và đừn đừi là nó củ tính trừ đừừ ng (aphrodisiac).

Bừn thừ mừ xem các trang quừ ng cáo các nhà hàng bên nhà thì rõ. Thịt dê đừừ củ bừ m lên từn mây xanh nhừ là củ u tinh củ a phe cánh đàn ông củn ham vui hoừ củ đừ lẽy thêm...đừừ m.

Phừi chừng sủ kiừn củ m thừ củ bừ đừừ ng là mừt nét đừ củ biừt củ a nừn văn hóa Viừt Nam?

Món ăn đừừ ng thừi cũng là mừt vừ thuừ củ. Ăn gì bừ nừy!

Đúng hay không thì chỉ củ Trừi và ngừi nào củ ăn rừi mừi biừt đừừ củ mà thôi. Nhừ ng cũng chỉ a củ củ là củ ai củ đừ củn đừ m nói thừt lòng mình.

Các quán chuyên trừ thừt dê ở Viừt Nam thì nhừu vô sủ kừ. Bên đó, thịt dê thừừ ng đừừ củ dùng đừ củ biừn thành nhừ ng món rừt đừ củ biừt vừi nhừ ng danh xừ ng lẽ kừ, hừp đừn và đôi khi củn củ vừ hừyừn bí nừ a.

Thịt Dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Phổ thông là cari dê, lẩu dê, cháo dê ba lát, dê nướng ngũ vị hương, dê xào lăn, dê xào sa tế, vú dê nướng, dê hấp cách thủy, gan dê hầm, thịt canh dê, dê con quay, rượu u huyết dê, dê nướng riêng, dê nướng rau thơm, xáo măng, súp dê nướng, dê xào tiêu xanh, dê nướng kiêu Bali, lòng dê cháy tỏi, dê đút lò, dê hầm rượu vang, v.v... Chỗ làm sao mà khỉ thiêu món...dê ôm đũa c.

Có u k h n thì có ng c d ng hay dái dê hầm thuốc B c; chân móng dê hầm thuốc c; dê ti m thuốc B c g m có nh ng v thuốc nh k t , hoàn s n, sanh đ a, th c đ a, nhân nh c, đ ng sâm, v.v...Không c n ph i nói, ch nhìn vào toa thuốc cũng bi t là quá b r i ch c h ng thua gì Viagra.

Nghe thiên h nói b n tr không nên ăn vì quá b dám n bình đi n b t t l m, ch nên dành cho m y ông tu i x n x n 50-60 tr lên mà thôi.

Ôi, th i oanh li t nay còn đâu!

mi n B c VN, nghe nói có món tái dê r t đ c dáo. Món n y mà ch m v i t ng b n thì ch c là h t x y ph i bi t, b i v y dân gian m i có câu:

*Tái dê ch m v i t ng b n,
Ăn vào m t mi ng b n b n nh dê.
Đêm v v l y t tê,
T i mai ta l i Tái dê t ng b n.*

Còn món dê Hà nam nghe đâu cũng thuốc c lo i ngo i h ng và huy n bí l m vì đ c ch bi n t phô dê con còn trong b ng m . Theo l i đ n c a m y tay nh u, thì đây là món th n s u qu khóc ch c n ăn th m t l n là trong ng i s nóng lên r o r c b ng b ng y nh h i mình h i còn trai tráng, dám làm s p gi ng s p chi u h t. Sao cái món n y gi ng cái món đã man ăn thai nhi c a m t s ng i Trung Qu c quá v y!... Quý b n nào y u bóng vía xin đ ng xem nh ng hình n y trong Internet. Tác gi cũng h i nghi ng v s xác th c và t h i có ph i đây là nh ng hình c a phe đ i l p Pháp Luân Công tung ra chng?

Ng ăn cũng l m công phu

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Qua thăm dò, các quán nh u bên nhà cho biết đ i kh i là sau khi c t c , dê ph i đ c thui b ng l a than, sau đ o thì dùng n c sôi c o s ch tr c khi nh u th n m n  n...

Riêng ng i Hoa, h  thích b  chung với các ph  li u khác đ  th t thêm ph n thanh ng t và đ  kh  b t mùi dê. Theo thông l  bên nhà, cái gì đ c thiên h  chi u c  nhiều, cung không đ  c u, thì s  c  ng i tung ra hàng đ m. Th t dê đ m chen ch n v i th t dê thi t không biết đ u mà r .

T i B c M , th t dê th ng đ c dùng đ  nh ng barbecue, làm saucisse, ho c đ  chi n, v.v...

D n B c Phi và   R p rất thích m n méchoui t c là dê ho c c u nguyên con đ c l i qua thanh s t và đem quay nh ng trên l a.

Th t dê và đ  tam kho i: m t huy n thoại của Việt Nam

C  m t đ i m đ c biết   đ  s  đ n  ng Việt Nam, h  n i đ n m n th t dê là h  liên t ng ngay đ n ba cái v  kia. C  l  đ y là tâm lý chung của b n m y râu qua s  th n ph c th n tích super c a «s  ph » hay « ng th y» ch ng?

M i sáng, « ng th y» đ ng đ m danh ngay phía ngo i c a chu ng. H  nh ng n o c  du hi u hot thì « ng th y» ph ng lên li n, kh i c n ph i m i m c lâu l c lại thôi.

Nghe bạn bè ai nh y đ u ca t ng m n th t dê qu  c  th  m c n n ng i vi t vì t nh t  m  cũng đ  dùng th  đ i ba l n, nh ng sau m i l n  n thì th y n  cũng vậy mà thôi! Ch c c  th  t i mình  n không đ  li u ch ng?

Th t dê đ c s  đ ng   kh p m i n i trên th  gi i. M nh nh t là kh i H i giáo, Trung đ ng, d n   r p, Phi châu, Nam M , d n v ng bi n Caribbean,  n đ , k  đ n là Hy L p, Ý, Th  nh  k  và

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Trung quốc.

Riêng tại VN, mấy năm trước đây phong trào nuôi dê nuôi cừu đã nở rộ lên rất mạnh mẽ trên khắp cả nước. Nhưng khi bị cấm, cái gì cũng vậy, cứ nhen phôi tuân theo luật cung cừu, bị vạ cho nên đến năm 2007, thì nói chung tình hình nuôi dê bên nhà đang trên đà xuống dốc thê thảm thê thảm và đã có nhiều nhà chăn nuôi đã bị phá sản rùm rĩ (xem thêm thông tin về dê cừu. VietBáo.net 13/5/2007)

Thịt dê tại Canada

Tại Canada, thịt dê chủ yếu nhập vào khách hàng Hồi giáo và dân Á rập.

Thông thường dê sống, được phân làm bốn hạng: 30lbs, 60lbs, 90lbs và 150lbs cân sống.

Đa số dê họ thịt đều phải theo nghi thức Hồi giáo và thịt này được gọi là thịt halal.

Con vật bị chính tay người Hồi giáo cắt cổ thay vì bị bắt vào để xử cách họ thịt thông thường là tại các lò sát sinh Canada.

Thông kê năm 2001 cho biết, Canada có một đàn dê vào khoảng 182.151 con. Nhu cầu thịt dê tăng rất mạnh mẽ nhân những ngày lễ Hồi giáo như là Ramadan của Hồi giáo hay lễ Navadurgara của Ấn Độ giáo.

Số lượng thịt dê không được cung cấp cho thông thường nên Canada phải cho nhập thêm thịt dê đông lạnh từ Úc châu và Tân Tây Lan.

Thịt dê tại Hoa Kỳ

Thịt Dê

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Bä Canh nông Hoa kä USDA cho biät, năm 2007 Hoa kä có mät đàn dê trên 3 triäu con, trong sä näy 2,2 triäu con là dê dùng đä sinh sän (breeding) và sä còn läi là dê nuôi đä läy thät. Texas đäng đäu vä sä dê nuôi (51%), kä đän là Tennessee.

Năm 1993, giäng dê South African Boer goat đäc nhäp thäng tä Nam Phi đä gäy giäng. Boer goat đäc cho phäi giäng väi dê đäa phäng Spanish goat cäa Hoa Kä đä täo ra nhäng dòng dê có năng suät thät rät cao.

Tuy väi mät đàn dê trên 3 triäu con, nhäng Hoa kä häng năm cũng cän phäi nhäp thêm thät dê. Năm 2006, 11.070 tän thät dê đäc nhäp cäng tä Úc châu và Tân Tây Lan.

Cùng väi sä di dân vào Hoa kä không ngäng gia tăng nhu cäu vä thät dê cũng theo đó mà tăng theo. Các lä häi tôn giáo cäa các säc dân là đäp thä träng thät dê rät bän rän.

Nói chung các đäp lä nhä Phäc sinh (Eastern), Giáng sinh và Tät Tây, các loäi dê tä 10kg đän 60kg bä hä thät rät nhiäu.

Lä Phäc Sinh: chä yäu là dê tä läi 15kg.

Lä Ramadan cäa Häi Giáo kéo dài mät tháng, hä chä đäc ăn träc khi mät träi mäc và sau khi mät träi läng mà thôi. Dê sä đäng đäi 30kg.

Lä Id al Adha: dùng dê tä 30 đän 50kg.

Lä các säc dân Caribbean: dê 30 - 40kg

Tät Tàu: chuäng dê näng tä 30 - 40kg

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Các sắc dân Latino Nam Mỹ thích dê tằm (cabrito). Nếu u dê to hơn thì được quay nướng kiểu mechoui. Seco de Chivo là món thịt dê rít thừng thây trong nhúng díp là hời của người Latino sống tại Hoa Kỳ.

Một số Mexican American chuộng thịt dê để kỷ niệm lễ Cinco de Mayo (May 5)

Người Ấn Độ cũng thích dê nướng còn tươi.

Người Do Thái cũng ăn thịt dê nhúng con vớt phôi để chính tay ông cắt bỏ da heo (gọi là Rabin) cắt cạo và giết thịt theo nghi thức Do Thái Giáo. Thịt này được gọi là thịt Kosher tức thịt nhừ thịt Halal của bên phía Hồi Giáo.

Tính chất của thịt dê

Thịt dê, tiếng Anh gọi là chevon, đây là thịt dê tươi rít ngon ngọt. Thịt nhiều nước, ít mỡ, ít cholesterol. Dê được mua tươi cho thịt ngon nhừ. Nói chung, thịt dê sau khi nướng, chứa ít chất béo bão hòa hơn thịt gà (đã được lột da) và cũng còn ít hơn cả thịt bò và thịt heo nữa.

Trên người duy nhất là thịt dê có mùi khen khét, mùi dê nên nhiều người không thích cho lắm. Đây là một điểm hạn chế vì dê mà không có mùi dê.

Các người bán thịt tại Canada có cách khử bớt mùi dê như sau: lấy một tí gừng, hoặc vắt hai trái chanh vào tô thịt dê, chần vô một ít dầu ăn, trụng sơ và đem cắt trong nồi như trong vài giờ để ngấm, mùi dê sẽ bớt đi.

Cách khác là chúng ta có thể dùng quế để khử bớt mùi dê, hoặc lúc nấu thịt cho sôi thì vắt bớt mỡ.

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Ở Việt Nam, người ta thường không mùi dê bằng cách bóp thịt với mật tí xíu trước khi nướng có trứng gà nướng băm nhuyễn. Sau đó xé nhỏ và nướng nóng giòn.

Có người dùng beer để khử mùi.

Một cách khác là có thể nướng thịt trong nồi hoặc nồi có thêm vài tép sò hoặc một hai khúc mía.

Tác giả cũng có nghe nói, bên nhà có người rất tàn nhẫn. Họ đập ba xô đất vào hàng cho dê uống cho say, sau đó họ đánh con vật hay đập nó, bắt nó chạy toé khói cho thịt mềm, để nó xuất mồ hôi mà hám bớt mỡ thừa lông cứt để đem bắt chắt hôi ra ngoài rồi sau đó mới cắt cừ. Họ nói làm như vậy thịt sẽ ngọt hơn và thơm nên mềm và ngon hơn (?). Thấy sao mà dã man quá xá chứ, tội mà tội khiếp nghe hôn mà y cha! Nếu làm theo kiểu này mà ở Tây thì đi tù ngay là cái chắc chứ cái tội dám hành hạ «ông thầy».

Thịt dê bổ dưỡng

Thịt dê chứa nhiều protein, nhiều chất sắt nhưng ít mỡ và ít cholesterol.

Thịt dê qua cái nhìn của Đông y

Theo GS Đỗ Tất Lợi, thịt dê có tính nhiệt và có tác dụng trừ đờm, bổ huyết, rất tốt cho phụ nữ mang thai.

Hầu như tất cả bệnh của dê đều có thể sử dụng để làm thuốc. Dái dê và thận dê có tính bổ dưỡng. Xương thịt có thể sử dụng để nấu cao. Thịt dê có tác dụng giảm đau, bổ huyết, chữa chóng váng, đau lưng, chóng mặt, nhức đầu, v.v...

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

ThS Hoàng Khánh Hiền, Khoa Hßc Đßi Sĩ Ng thì thịt dê là một loại thịt có thể trở thành một nguồn thực phẩm, trong đó phải kể đến bệnh thßng nhß khó dßy làm thßng lßn bußn rßu quá cß.

Ngßi vißt đã sßu tra rßt nhißu tài lißu cßa các nhà chuyên môn về Đông y bên Vißt Nam, thì tßt cß đßu nói thịt dê rßt bß và có tính trß đßng ngoßi hßng.

Tuy vậy, tác giả cũng chưa từng tìm thấy đề cập một tài liệu khoa học nào đáng tin cậy trong Medlines và MedPubs nói đến tính chất trß đßng cßa thịt dê. Phải chăng ý niệm trß đßng trong Đông Y nên đề cập chúng ta hiểu theo một nghĩa rßng rãi hơn?

Thịt dê chứa dinh dưỡng như Protein, nhiều khoáng, nhiều vitamins, nhiều chất sắt thì đương nhiên là tốt cho cả thể rßi. Và vì cả chúng nó y sß tßo đißu kißn thuận lßi cho những chuyển khác không mấy hßi...

Tình hình thịt dê tại Montréal

Tại Montréal, thịt dê chủ yếu bán trong một số tiệm thịt của người Hồi giáo mà thôi. Thịt dê, ngßc hành hay trái dßng 'sß phß', dß bò và ngßu pín cũng có thể mua không mấy khó khăn. Muốn mua dß dê phải nói là mình muốn mua amourettes! Đó các bạn thấy không? Đâu phải chỉ có đám đßc rßa Vißt Nam mình mới chuộng món ác liệt này đâu? Thịt dê là niềm ám ảnh chung của bạn đßc rßa Á châu và Phi châu.

Thịt ngon nhất là phần đùi sau, gßi là gigot giá 12\$/kg, các phần khác rẻ hơn chút đỉnh. Trái dßng 9\$/kg. Bßo đßm thịt đã đßc thú y sĩ nhà nßc kiểm soát về sinh và áp dụng lò sát sinh rßi.

Không có thịt dê ở miền Canada đâu.

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Ngồi ở nhà, bên nhà thì coi chảnh, dê thịt dê gì dê d m đ u có c !.

Tôi Việt Nam, nghe đâu giá 1kg thịt dê vào khoảng 50.000-60.000 đồng gì đó, tính ra cũng còn quá rẻ so với giá thịt dê mua tại Canada.

Lại rai ba số i và b n bè

Mùa hè đẹp trời, tác giả đi nghỉ các bạn nào chịu chơi, mua đi nguyên một con dê (lên 12kg) đã được làm sẵn rồi. Đem về ăn theo kiểu VN, sau đó đem ra sân ngoài trời quay theo kiểu méchoui. Làm sao có được c ? Khi đi phải lo, bạn hãy đi các tiệm cho mượn dụng cụ, chảnh hơn như tiệm Lou Tec ở Montréal. Tôi đây, bạn có thể mượn dụng cụ gồm có một cái moteur và phụ tùng như kính để quay méchoui. Tiệm mượn dụng cụ lên 72\$ cho một weekend. Nhớ rằng bạn bè và cũng đừng quên phone người bạn đi tham dự cho vui và nhớ mời người bạn đi như xách theo rượu chảnh hơn như Porto lên trên 10 tuổi thì càng tốt. Bỏ đi một số vui lắm, một dịp để gặp gỡ bạn bè và tha hồ vãi đi hít vãi đi lão chuyên trên trời đất, chuyên môn y em chân người chân dài. Sau buổi như mình dám quên luôn cả đi uống đi uống và uống!

Nói gì cho vui vậy thôi chứ cũng đừng quên rằng “Please don’t drink and drive”, «L’alcool au volant, c’est criminel» đó nghe hông các bạn già. Láng cháng dám bỏ phú lịch giam một bạn lái đầu lên chơi chảnh phải chơi đâu!

Kết luận

Thật ra, tác giả cũng không biết được thịt dê thật sự có effect hay có b cho ba cái vậy kia hay không? Đây chảnh qua là kinh nghiệm riêng của cá nhân mà thôi. Một số bạn bè của người bạn Việt là dân ăn nhậu chuyên nghiệp, họ có tật hay nghiện rượu và cả quý tộc, thì thịt dê thịt dê rất rất ngon. Effect ít hay nhiều tùy cũng tùy thuộc vào tuổi tác của con dê hai chảnh, dê đ c hay dê cái, dê non còn sung sức hay dê đã cúp bình thì c rồi, và cũng tùy vào cách biến chế thành món ăn nữa. Đây là chưa kể đến vấn đề « sung với b , b t l c v i v »

Có một điếu chơi chảnh là phải đông các chảnh mà râu trên thì gì như Việt Nam, Trung Hoa, Thái Lan, Lào, Phi Luật Tân, Á Rập, Phi Châu, v.v...điều tin tưởng là vậy đó là chuyên có thịt.

Thịt dê

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 06:59

Đôi väi đa số đàn ông phe ta, thịt dê đã gắn liền với đä tam khoái trong nhóm ANDI. Số kiän hä mäi khi nói đän chä dê là täo trong đäu mät hình änh liên hä xa gắn đän trò múa lân dù räng chäa phäi là mùa Tết nhät. Các nhà khoa häc gäi đây là tä kä ám thä. Phäi chăng hiän täng näy đã giúp phän nào cho tác đäng trä đäng.

Theo ý kiän cäa cä quan Quän trä Thäc phẩm và Däc phẩm Hoa Kỳ FDA, thì không có thäc ăn nào có tính trä đäng (aphrodisiac) cä. Món trä đäng thät sä chä có giäa hai cái lä tai cäa chúng ta và đây chä là yäu tä tâm lý mà thôi.

Khoa häc gäi đây là hiäu quä vä effet placebo!

Còn mät cách trä liäu khác đôi khi cũng có kät quä läm mà chä cän phäi ăn thịt dê hoäc uäng thuäc men gì cä, đó là áp đäng cách cäm träi chạy tänh trong đôi ba tuän, cho tinh thän thät säng khoái và thân xác khäe khoän hän räi mäi xä träi. Thäi gian tänh đäng càng lâu thì càng tät, nhäng không đäc quá lâu sä quên bài hät. Đäng väi câu use it or loose it! Đây là mät trong nhiäu cách trä liäu theo läi thiên nhiên näu chäng may bä mät đän.

Còn các bà, các chä tuy ngoài mät, ngoài miäng thì nói ăn làm chi ba cái thä đä quä đó, nhäng mà trong bäng läi mä cä, häng hái mäc häu bao đäa anh hai cho các ông đi mua thät dê vä nhäu cho đã đäi, räi sau đó täi thành quä säng đä đäc các bà...khen!

Säng chäa! Chuyän khó hiäu thiät./.