

Thịt dê cừu tình cựa phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh
Thứ Tư: 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Đôi voi đã sỡ đàn ông phe ta, thịt dê đã gòn lòn voi đi tam khoái trong nhóm ANDI



Thịt dê còn rất xa lạ đôi voi đã sỡ ngườ VN chúng ta. Thông thường, chỉ có dân nhũu mới thịt sỡ chiũu cở đởn món nũy mà thôi. Có lẽ vì thịt dê khó tìm, giá lẽi đắt, mùi vủ lẽi không mũy hũp đởn đôi voi mũt sỡ ngườ i.

Tủi Montréal, mũt vài nhà hàng Tàu hoũc Viũt Nam thũnh thoũng có bán món lũu dê. Thịt dê đũc thũy bán đũy rũy trong các tiũm thũt cựa ngườ i Á Rũp.

Cá nhũn ngườ i viũt cũng thũng đũn kiũm soát và khảm thú y viũc hũ thịt dê cừu tủi nhà máy Viandes Forget ở Terrebonne, ngoũ i ô phía Bũc Montréal. Tủi đây, mũi ngày giũt trung bình 400-500 vủa cừu vủa dê, và phũn lũn giũt theo nghi thũc halal cựa Hũi giếu.

Tủi quê nhà, thịt dê rất đũc giũi mảy râu chiũu cở hũt mình có lẽ là nhũ vào lẽi quũng cáo và đũn đôi là nó có tính trũ đũng (aphrodisiac).

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Thứ Tư: 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Bên thỏ mồi xem các trang qu&ng cáo các nhà hàng bên nhà thì rõ. Thịt dê đ& c b& m lên t& n mây xanh nh& là cừu tinh cừu a phe cánh đàn ông còn ham vui ho& c đ& l& y thêm...đ& m.

Ph& i chẳng s& ki& n & m th& c b& đ& ng là m& t nét đ& c bi& t c& a n& n văn hóa Vi& t Nam?

Món ăn đ& ng th& i cũng là m& t v& thu& c. Ăn gì b& n& y!

Đúng hay không thì ch& có Tr& i và ng& i nào có ăn r& i m& i bi& t đ& c mà thôi. Nh& ng cũng ch& a ch& c là có ai có đ& can đ& m nói th& t lòng mình.

Các quán chuyên tr& th& t dê & Vi& t Nam thì nhi& u vô s& k& . Bên đó, th& t dê th& ng đ& c dùng đ& ch& bi& n thành nh& ng món r& t đ& c bi& t v& i nh& ng danh x& ng l& k& , h& p đ& n và đôi khi còn có v& huy& n bí n& a.

Ph& thông là cari dê, l& u dê, ch& dê ba l& p, dê n& ng ngũ v& h& ng, dê xào lăn, dê xào sa t& , vú dê n& ng, dê h& p cách th& y, gan dê h& m, ti& t canh dê, dê con quay, r& u huy& t dê, dê n& ng ri& ng, dê n& u r& a m& n, xáo măng, s& n dê n& ng, dê x& t tiêu xanh, dê n& u ki& u Bali, lòng dê cháy t& i, dê dứt lò, dê h& m r& u vang, v.v... Ch& c làm sao mà kh& i thi& u món...dê ô& đ& c.

C& u k& h& n thì có ng& c đ& ng hay d& i dê h& m thu& c B& c; chân móng dê h& m thu& c; dê ti& m thu& c B& c g& m có nh& ng v& thu& c nh& k& t& , hoàn s& n, sanh đ& a, th& c đ& a, nh& nh& c, đ& ng sâm, v.v...Không c& n ph& i nói, ch& nhìn vào toa thu& c 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 đ& 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!

Tác Giả: Nguyên Thêng Chánh
Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

3 / 11

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thế Ng Chánh

Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Thịt dê và đồ tam khoái: một huyền thoại ở Việt Nam

Có một điếm đồ ăn đa số đàn ông Việt Nam, họ nói đến món thịt dê là họ liên tưởng ngay đến ba cái vớ kia. Có lẽ đây là tâm lý chung của bọn mày râu qua sự thần phục thành tích super của «sợ phở» hay «ông thầy» chẳng?

Mới sáng, «ông thầy» đang điếm danh ngay phía ngoài cửa chuồng. Họ ngỡ ngàng nào có dấu hiệu u hot thì «ông thầy» phóng lên liến, khời cửa phở mới mở lâu lắm thôi.

Nghe bọn bè ai nãy đâu ca tụng món thịt dê quá cỡ thì mới nên ngẫm vì tính tò mò cũng đã dùng thử đôi ba lần, nhưng sau mới lần ăn thì thấy nó cũng vớ y mà thôi! Chắc có thể tôi mình ăn không đỡ liêu chẳng?

Thịt dê được sản xuất khắp nơi trên thế giới. Một số nhất là khời Hồi giáo, Trung đông, dân Á rập, Phi châu, Nam Mỹ, dân vùng biển Caribbean, Ấn độ, kể đến là Hy Lạp, Ý, Thổ nhĩ kỳ và 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 phải biết, cái gì cũng vớ y, cửa phở tuân theo luật cung cầu, bầy vớ y 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 bỏ phá sản rồi (xem đến một phần dê cừu.ViệtBáo.net 13/5/2007)

Thịt dê tại Canada

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

Thịt dê được phân làm bốn hạng: 30lbs, 60lbs, 90lbs và 150lbs cân nặng.

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh

Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Đa số dê hươu thịt đươc nuôi theo nghi thức Hồi giáo và thịt này đươc gọi là thịt halal.

Con vật bị chính tay người Hồi giáo cắt cổ thay vì bị bỏn vào đươc như cách hươu thịt thông thường là tui các lò sát sinh Canada.

Thống kê năm 2001 cho biết, Canada có một đàn dê vào khoảng 182.151 con. Nhu cầu thịt dê tăng rất mạnh nhân hàng ngày là hàng tôn giáo như là Ramadan của Hồi giáo hay là Navadurgara của Ấn đươc giáo.

Số lượng thịt dê không đươc cung cấp cho thị trường nên Canada phải cho nhập thêm thịt dê đông như là Úc châu và Tân Tây Lan.

Thịt dê tại Hoa Kỳ

Bộ Canh nông Hoa kỳ USDA cho biết, năm 2007 Hoa kỳ có một đàn dê trên 3 triệu con, trong số này 2,2 triệu con là dê dùng đươc sinh sản (breeding) và số còn lại là dê nuôi đươc lấy thịt. Texas đươc nuôi dê (51%), kỳ đươc là Tennessee.

Năm 1993, giống dê South African Boer goat đươc nhập thị trường Nam Phi đươc gây giống. Boer goat đươc cho nhập giống với dê đươc a phẩm giống Spanish goat của Hoa Kỳ đươc tạo ra hàng dòng dê có năng suất thịt rất cao.

Tuy với một đàn dê trên 3 triệu con, hàng Hoa kỳ hàng năm cũng cần phải nhập thêm thịt dê. Năm 2006, 11.070 tấn thịt dê đươc nhập cng từ Úc châu và Tân Tây Lan.

Cùng với số di dân vào Hoa kỳ không ngừng gia tăng nhu cầu với thịt dê cũng theo đó mà tăng theo. Các hàng tôn giáo của các sắc dân là đươc thị trường thịt dê rất bôn rộn.

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh
Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Nói chung các d&#p l&#nh Ph&#c sinh (Eastern), Giáng sinh và T&#t Tây, các lo&#i dê t&# 10kg đ&#n 60kg b&# h&# th&#t r&#t nhi&#u.

L&# Ph&#c Sinh: ch&# y&#u là dê t&# l&#i 15kg.

L&# Ramadan c&#a H&#i Giáo kéo dài m&#t tháng, h&# ch&# đ&#c ăn tr&#c khi m&#t tr&#i m&#c và sau khi m&#t tr&#i l&#ng mà thôi. Dê s&# đ&#ng đ&#i 30kg.

L&# Id al Adha: dùng dê t&# 30 đ&#n 50kg.

L&# các s&#c dân Caribbean: dê 30 - 40kg

T&#t Tàu: chu&#ng dê n&#ng t&# 30 - 40kg

Các s&#c dân Latino Nam M&# thích dê t&# (cabrito). N&#u dê to h&#n thì đ&#c quay n&#ng ki&#u mechoui. Seco de Chivo là món th&#t dê r&#t th&#ng th&#y trong nh&ng d&#p l&# h&#i c&#a ng&#i Latino s&#ng t&#i Hoa K&#.

M&#t s&# Mexican American chu&#ng th&#t dê đ&# k&# ni&#m l&# Cinco de Mayo (May 5)

&#n đ&# k&# ni&#m l&# Dassai: s&# đ&#ng dê đ&#c còn t&#.

Ng&#i Do Thái cũng ăn th&#t dê nh&ng con v&#t ph&#i đ&#c chính tay ông c&# đ&#o c&#a h&# (g&#i là Rabin) c&#t c&# và gi&#t th&#t theo nghi th&#c Do Thái Giáo. Th&#t n&#y đ&#c g&#i là th&#t Kosher t&#ng t&# nh&# th&#t Halal c&#a bên phía H&#i Giáo.

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh
Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Tính chất của thịt dê

Thịt dê, tiếng Anh gọi là chevon, đây là thịt dê rất ngon ngọt. Thịt nhiều nước, ít mỡ, ít cholesterol. Dê dúi mỡ tốt cho thịt ngon ngọt. Nói chung, thịt dê sau khi nấu xong, 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 vỏ hai trái chanh vào tô thịt dê, chần vỏ một ít dầu ăn, trụng dầu và đem cắt trong tô 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 vớt bớt mỡ.

Ở Việt Nam, người ta thường khử mùi dê bằng cách bóp thịt với một tí rượu trắng có trộn gừng băm nhuyễn. Sau đó xắt miếng bằng ngón cái.

Có người dùng beer để khử mùi.

Một cách khác là có thể trộn sơ thịt trong nồi nấu sôi có thêm vài tép sả hoặc một hai khúc mía.

Tác giả cũng có nghe nói, bên nhà có người rất tàn nhẫn. Họ đập ba xô đổ vào hàng cho dê uống cho say, sau đó họ đánh con vật hay đập nó, bớt nó chấy toé khói cho thịt mềm, để nó xuất mồ hôi mà hám bớt hết cả lông cắt để đem bớt chất hôi ra ngoài rồi sau đó mới cắt cừu. Họ nói làm như vậy thịt sẽ hết hôi và trở nên mềm và ngon hơn (?). Thấy sao mà dã man quá xá cả, tôi mới kịp nghe hôn mê y cha! Nếu làm theo kiểu này mà Tây hay Mỹ thì đi tù ngay là cái chắc vì cái tội dám hành hạ «ông thầy».

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh
Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Thịt dê qua cái nhìn cừu a Đông y

Theo Gs Đät Läi, thịt dê có tính nhiệt và có tác dụng trừ däng, bổ huyết, rät tốt cho phä nữ mäi sinh nä.

Häu nhä thịt cừu bổ phän cừu a dê đäu có thể sử dụng để làm thuốc. Däi dê và thän dê có tính bổ däng. Xäng thät có thể sử dụng để nấu cao. Thịt dê có tác dụng giảm đau, bổ huyết, chữa choáng váng, đau lưng, chóng mặt, nhức đầu, v.v...

ThS Hoàng Khánh Hiền, Khoa häc&Đäi säng thì thịt dê là một loại thịt có thể trở thành cäu nhäu thể bổ nhäm, trong đó phải kể đến bổ nhäng nhä khó dễ làm thäng län buồn räu quá cä.

Ngängäi Việt đã sưu tra rät nhäu tài liệu cừu a các nhà chuyên môn về Đông y bên Việt Nam, thì thịt cừu đäu nói thịt dê rät bổ và có tính trừ däng ngoäi häng.

Tuy vậy, tác giả cũng chưa từng tìm thấy đäc biệt tài liệu khoa học nào đáng tin cậy trong Medlines và MedPubs nói đến tính chất trừ däng cừu a thịt dê. Phải chăng ý niệm trừ däng trong Đông Y nên đäc chúng ta hiểu theo một nghĩa rộng rãi hơn?

Thịt dê nhäu chất dinh dưỡng như Protein, nhäu bän tä, chất khoáng, nhäu vitamins, nhäu chất sắt thì đương nhiên là bổ cho cä thể rồi. Và việc bổ chung nhäy sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho nhäng chuyên khác không may mắn...

Tình hình thịt dê tại Montréal

Täi Montréal, thịt dê chủ yếu bán trong một số tiệm thịt cừu a ngängäi Häi giáo mà thôi. Thịt dê, ngäc hành hay trái däng 'sä phä', dä bò và ngäu pín cũng có thể mua không mấy khó khăn. Muốn mua däi dê phải nói là mình muốn mua amourettes! Đó các bän thấy không? Đâu phải chỉ có đám đäc räa Việt Nam mình mới chuộng món ác liệt này đâu? Thịt dê là näi ám nhä chung cừu a bän đäc räa Á châu và Phi châu.

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh

Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

Thịt ngon nhất là phần đuôi sau, gãi là gigot giá 12\$/kg, các phần khác rẻ hơn chút nhỏ. Trái däng 9\$/kg. Bäo däm thịt đã däc thú y sĩ nhà näc kiểm soát vệ sinh và áp dụng lò sát sinh rồi.

Không có thịt dê däm tại Canada đâu.

Ngäc läi, bên nhà thì coi chừng, dê thịt dê gä dê däm däu có cä!

Täi Viät Nam, nghe đâu giá 1kg thịt dê vào khoäng 50.000-60.000 đäng gì đó, tính ra cũng còn quá rẻ so với giá thịt dê mua tại Canada.

Lại rai ba säi với bän bè

Mùa hè däp träi, tác giä däng nhäc các bän nào chäu chäi, mua däi nguyên mät con dê (läi 12kg) đã däc làm sän rồi. Dem về däp theo kiäu VN, sau đó dem ra sân näi läa lên quay theo läi méchoui. Làm sao có däng cä? Khäi phäi lo, bän hãy dän các tiäm cho män däng cä, chäng hän nhä tiäm Lou Tec ở Montréal. Täi đây, bän có thể män däng cä gäm có mät cái moteur và phä tùng länh känh dä quay méchoui. Tiän män däng cä läi 72\$ cho mät weekend. Nhä rä bän bè và cũng däng quên phone ngäi viät dän tham dä cho vui và nhän mäi ngäi phäi nhä xách theo räu chäng hän nhä Porto läi trên 10 tuäi thì càng tät. Bäo däm sä vui läm, mät däp dä gäp gä bän hiän và tha hä väa däp hít väa däu läu chuyän trên träi däi dät, chuyän mäy em chân ngän chân dài. Sau buäi nhäu mình dám quên luôn cä däng đi läi vä läm!

Nói giän cho vui với thôi chä cũng däng quên räng “Please don’t drink and drive”, «L’alcool au volant, c’est criminel» đó nghe hông các bän già. Láng cháng dám bä phä lịch giam mät bäng lái đầu läm chä chäng phäi chäi đâu!

Kät luän

Thät ra, tác giä cũng không biät däc thịt dê thịt sä có effet hay có bä cho ba cái vä kia hay

Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh

Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05

không? Đây chừn qua là kinh nghiệm riêng rừ cừu a mừi cá nhân mà thôi. Mừt sừ bừn bè cừu a ngừi viừt là dân ăn nhừu chuyên nghiệp, hừ có từt hay nừ dừ lừm và cừ quyừt, thừ thừt rừn g thừt dê rừt trừ dừn g. Effet ít hay nhiừu tùy cũng tùy thuừc vào tuừi tác cừu a con dê hai cừn g, dê đừc hay dê cái, dê non còn sung sừc hay dê cừ đã cúp bình thiừc rừi, và cũng tùy vào cách biừn chừ thành món ăn nừa. Đây là chua kừ đừn vừn đừ « sung vừi bừ, bừt lừc vừi vừ »

Có mừt điừu chừc chừn là phừn đông các đừn g mây râu trên thừ giừi nhừ Viừt Nam, Trung Hoa, Thái Lan, Lào, Phi Luừt Tân, Á Rừp, Phi Châu, v.v...đừu tin từn g là vừ đó là chuyừn có thiừt.

Đừi vừi đa sừ đàn ông phe ta, thừt dê đã gừn liừn vừi đừ tam khoái trong nhóm ANDI. Sừ kiừn hừ mừi khi nói đừn chừ dê là từo trong đừu mừt hình nhừ liên hừ xa gừn đừn trò múa lân dù rừn g chừu a phừi là mùa Từt nhừt. Các nhà khoa hừc gừi đây là từ kừ ám thừ. Phừi chẳng hiừn từn g nừy đã giúp phừn nào cho tác đừn g trừ dừn g.

Theo ý kiừn cừu a cừ quan Quừn trừ Thừc phừm và Dừc phừm Hoa Kừ FDA, thì không có thừc ăn nào có tính trừ dừn g (aphrodisiac) cừ. Món trừ dừn g thừt sừ chừ có giừa hai cái lừ tai cừu a chúng ta và đây chừ là yừu từ tâm lý mà thôi.

Khoa hừc gừi đây là hiừu quừ vừ effet placebo!

Còn mừt cách trừ liừu khác đôi khi cũng có kừt quừ lừm mà chừ cừn phừi ăn thừt dê hoừc uừn g thuừc men gì cừ, đó là áp đừn g cách cừm trừi chay từn g trong đôi ba tuừn, cho tình thừn thừt sừn g khoái và thân xác khừe khoừn hừn rừi mừi xừ trừi. Thừi gian từn g đừn g càng lâu thì càng từt, nhừn g không đừc quá lâu sừ quên bài hừt. Đứn g vừi câu use it or loose it! Đây là mừt trong nhiừu cách trừ liừu theo lừi thiên nhiên nừu chừn g may bừ mừt điừn.

Còn các bà, các chừ tuy ngoài mừt, ngoài miừn g thì nói ăn làm chi ba cái thừ đừ quừ đó, nhừn g mà trong bừn g lừi mừ cừ, hừn g hái móc hừu bao đừa anh hai cho các ông đi mua thừt dê vừ nhừu cho đã đừi, rừi sau đó từi thành quừ sừn g đừ đừc các bà...khen!

Sừn g chừa! Chuyừn khó hiừu thiừt.

Thị t đề c u tình c a phe đàn ông

Tác Giả: Nguy n Th ng Chánh
Thứ Tư, 30 Tháng 6 Năm 2010 19:05
