

**Thợt dê, tịt ng Anh g&#243;i là chevon, đây là thợt dê tịt ngọt ngọt. Thợt nh&#243; u n&#243;c, ít m&#243;, ít cholesterol**



Luật Hồi Giáo cho phép đàn ông lợy 4 vú vì thế các quý tộc theo đao Hồi ăn thợt dê nh&#243; u. Tác giả bài viết này cho biết ăn thợt dê phổi uống rượu Porto m&#243;i phê. Rượu Porto là loại rượu vang, s&#227;n ph&#243;m c&#243;a Bồ Đào Nha ( product of Portugal ), 20 % alcohol volume với thợt ng h&#243; u Fonseca Porto bán tại các liquor stores khắp nơi. Giá c&#243; tùy theo rượu m&#243;i ch&#243; hay đ&#243; lâu năm.

### **Thợt dê c&#243; u tinh c&#243; a phe đàn ông**

Ở miền Bắc VN, nghe nói có món tái dê rất đặc đáo. Món này mà ch&#243;m vùi t:&#243;ng b&#243;n thì ch&#243;c là h&#243;t x&#243;y phổi b&#243;t, b&#243;i vùy dân gian m&#243;i có câu:

Tái dê ch&#243;m vùi t:&#243;ng b&#243;n,  
Ăn vào m&#243;t m&#243;t ng b&#243;n b&#243;n nh&#243; dê.  
Đêm vùi lùy lù tê,  
T&#243;i mai ta lùi Tái dê t:&#243;ng b&#243;n

Còn món dê Hà n&#243;m nghe đâu cũng thuộc loài ngo&#243;i h&#243;ng và huy&#243;n bí l&#243;m vì đặc ch&#243;c ch&#243; bi&#243;n t&#243; phổi dê con còn trong b&#243;ng m&#243;. Theo l&#243;i đ&#243;n c&#243;a m&#243;y tay nh&#243; u, thì đây là món th&#243;n s&#243; u qu&#243; khóc ch&#243; c&#243;n ăn th&#243; m&#243;t l&#243;n là trong ng&#243;i s&#243; nóng lên r&#243;o r&#243;c b&#243;ng b&#243;ng y nh&#243; h&#243;i mình h&#243;i còn trai tráng, dám làm s&#243;p gi&#243;ng s&#243;p chí&#243;u h&#243;t. Sao cái món n&#243;y gi&#243;ng cái món d&#243; man ăn thai nhi c&#243;a m&#243;t s&#243; ng&#243;i Trung Quốc quá v&#243;y!... Quý b&#243;n nào y&#243; u bóng vía xin đ&#243;ng xem nh&#243;ng hình n&#243;y trong Internet. Tác gi&#243; cũng h&#243;i nghi ng&#243; vùi s&#243; xác th&#243;c và t&#243; h&#243;i có phổi dê là nh&#243;ng hình c&#243;a phe đ&#243;i l&#243;p Ph&#243;p Luân Công tung ra ch&#243;ng?

### Người ăn cỗng lò mít công phu

Qua thăm dò, các quán nhậu bên nhà cho biết đói khái là sau khi cỗt cỗ, dê phổi đặc biệt thuỷ bỗng lò than, sau đó thì dùng nồi cối sỏi cối sỏi ch特价 khi nấu thành món ăn...

Riêng người Hoa, họ thích bỏ chung với các phở liều khác để thêm phần thanh ngọt và đậm khéo béo mùi dê. Theo thông tin bên nhà, cái gì đặc biệt thiên họ chỉ có nhu cầu, cung không để cút, thì sẽ có người tung ra hàng dầm. Thật dê dầm chen chân với thịt dê thiệt không bao giờ đâu mà rứt.

Tại Bắc Mĩ, thịt dê thường đặc biệt dùng để nướng barbecue, làm saucisse, hoéc đặc chiên, v.v...

Dân Bắc Phi và Á Rập rất thích món méchoui tức là dê hoéc cút nguyên con đặc biệt lòi qua thanh sắt và đem quay nướng trên lò.

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

Có một điều đặc biệt là đa số đàn ông Việt Nam, họ nói đến món thịt dê là họ liên tảng ngay đến ba cái vú kia. Có lẽ đây là tâm lý chung của bản mày râu qua sự thán phục thành tích super của «sự phổi» hay «ông thợ» chẳng?

Mỗi sáng, «ông thợ» đong đếm danh ngay phía ngoài cửa chuồng. Họ nướng nào có dùu hiếu hot thì «ông thợ» phóng lên lửa, khói cộn phổi mồi lâu lắc lõi thôi.

Nghe bốn bè ai nay đều ca tảng món thịt dê quá cút thổi mồi nên người viết vì tánh tò mò cũng đã dùng thử đôi ba lần, nhưng sau mỗi lần ăn thì thợ nó cũng vui mà thôi! Chắc có thể tôi mình ăn không đói lửa chẳng?

Thịt dê đặc sản riêng của khắp mọi nơi trên thế giới. Một nhát là khói Hồi giáo, Trung đông, dân Á rập, Phi châu, Nam Mỹ, dân vùng biển Caribbean, ở đó, kể đến là Hy Lạp, Ý, Thổ Nhĩ Kỳ và Trung Quốc.

Riêng tại VN, mấy năm trước đây phong trào nuôi dê nuôi cút đã nở rộ lên rất mạnh mẽ trên khắp cả nước. Nhưng phổi bít, cái gì cũng vui, còn phổi tuân theo luật cung cút, bít vui cho nên đến năm 2007, thì nói chung tình hình nuôi dê bên nhà đang trên đà xuống đặc mẻ thặng và đã có nhu cầu nhà chăn nuôi đã bắt phá sản rộ.

### Thịt dê tại Canada

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

Thịt trâu ngô dê sừng, đặc biệt phân làm bít hổng: 30lbs, 60lbs, 90lbs và 150lbs cân sừng.  
Đa số dê hổ thot đực phái theo nghi thức Hồi giáo và thịt này đặc biệt gọi là thịt halal.  
Con vật bò chính tay người Hồi giáo cắt cõi thay vì bò bít vào đùi nhau cách hổ thot thường lợn  
tại 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 mẽ vào tháng 7 hồi giáo như tháng Ramadan của Hồi giáo hay tháng  
Navadurgara của Ấn Độ giáo.

Số lượng thịt dê không đủ cung cấp cho thị trường nên Canada phải nhập thêm thịt dê  
đông lạnh từ Úc châu và từ Tân Tây Lan.

### Thịt dê tươi Hoa Kỳ

#### THỊT CANH DÊ



Bò Canh nồng 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 để sinh sản (breeding) và số còn lại là dê nuôi để lấy thịt.  
Texas đứng đầu về số dê nuôi (51%), kế đến là Tennessee.

Năm 1993, giống dê South African Boer goat đặc biệt nổi tiếng tại Nam Phi đã gây giống. Boer  
goat đặc biệt cho phái giống với dê đực Spanish goat của Hoa Kỳ đã tạo ra những dòng  
dê có năng suất thịt rất cao.

Tuy nhiên một đàn dê trên 3 triệu con, như Hoa Kỳ hiện nay cũng cần phải nhập thêm thịt dê.  
Năm 2006, 11.070 tấn thịt dê đặc biệt nhập khẩu từ Úc châu và Tân Tây Lan.

Cùng với số di dân vào Hoa Kỳ không ngừng gia tăng nhu cầu về thịt dê cũng theo đó mà tăng  
theo. Các tôn giáo của các sắc dân là đặc trưng thịt dê rất béo润.

Nói chung các đặc điểm như Phục sinh (Eastern), Giáng sinh và Tết Tây, các loài dê từ 10kg đến  
60kg bò hổ thot rất nhiều.

Lợn Phục Sinh: chủ yếu là dê từ 10kg.

Lợn Ramadan của Hồi Giáo kéo dài một tháng, họ chỉ đặc biệt ăn thịt khi mệt mỏi và sau khi  
mệt mỏi lợn mà thôi. Dê số lượng đặc biệt 30kg.

Lợn Id al Adha: dùng dê từ 30 đến 50kg.

Là các súc dân Caribbean: dê 30 - 40kg

Tết Tàu: chuối dê non tết 30 - 40kg

Các súc dân Latino Nam Mỹ thích dê tết (cabrito). Nếu dê to hơn thì đập quay nướng kiệu mechoui. Seco de Chivo là món thịt dê rát thường thấy trong những dịp lễ hội của người Latino sống tại Hoa Kỳ.

Một số Mexican American chuộng thịt dê đặc biệt nhất là Cinco de Mayo (May 5)

Trong đó kiệu nướng Dassai: số lượng dê đặc biệt còn tết.

Ngoài Do Thái cũng ăn thịt dê nhúng con vớt phổi đập chính tay ông cừ đập cưa hầm (gỗi là Rabin) cắt cừ và giặt thịt theo nghi thức Do Thái Giáo. Thịt này đặc biệt gỗi là thịt Kosher thường là nhụy thịt Halal của bên phía Hồi Giáo.

### Tính chất của thịt dê

Thịt dê, tiếng Anh gọi là chevon, đây là thịt dê tết rát non ngọt. Thịt nhanh chóng, ít mỡ, ít cholesterol. Dê đặc biệt mỏt tuối cho thịt non ngọt. Nói chung, thịt dê sau khi nấu nồng, chua ít chát béo bão hòa hơn thịt gà (đã đặc biệt lát da) và cũng còn ít hơn cừ thịt bò và thịt heo non. Thịt ngon duy nhất là thịt dê có mùi khen khét, mùi dê nên nhanh chóng không thích cho lợm. Đây là mỏt đặc điểm riêng của thịt dê mà không có mùi dê.

Các người bán thịt tại Canada có mách cách khử bùi mùi dê ngọt sau: lấy mỏt tí giấm, hoặc vớt hai trái chanh vào tô thịt dê, chia vỏ mỏt ít dầu ăn, trộn đều và đem cất trong tủ lạnh trong vài giờ đặc biệt ngọt, mùi dê sẽ biến đi.

Cách khác là chúng ta có thể dùng quất đặc khử bùi mùi dê, hoặc lúc nấu thịt cho sôi thì vớt bùi mỏt.

Ở Việt Nam, người ta thường khử mùi dê bằng cách bóp thịt với mỏt tí rượu trắng có trộn gừng bùi nhuyễn. Sau đó xắt lát bắc nồi cất lạnh.

Có người dùng beer đặc khử mùi.

Một cách khác là có thể trộn sốt thịt trong nồi nấu cốt sôi có thêm vài tép sả hoặc mỏt hai khúc mia.

Tác giả cũng có nghe nói, bên nhà có người rất tàn nhẫn. Họ đập ba xát đập vào hông cho dê uống cho say, sau đó họ đánh con vớt hay đập nó, bứt nó chảy máu khói cho thịt mỏt lợ, đập nó xuýt mõi hôi mõi hám đặc biệt hôi cát lông cát đập đem bứt chát hôi ra ngoài rồi sau đó mõi cát cát. Họ nói làm như vậy thịt sẽ hôi và trộn nên mõi mõi và ngọt hơn (?). Thật sao mà dã man quá xá cát, tôi mõi kíp nghe hồn mõi cha! Nếu làm theo kiểu này mà ở Tây Mĩ thì đi tù giam lõi ch là cái chát vất cái tết i dám hành hông «ông thịt».

## Thịt dê qua cái nhìn của Đông y



Theo GS Đỗ tết Lai, thịt dê có tính nhiệt và có tác dụng tráng dương, bù huyệt, rát tết cho phái nam sinh nở.

Hầu hết thịt cừu phán của dê đực có thể săn đong đơ làm thuốc. Dái dê và thận dê có tính bổ dưỡng. Xương thịt có thể săn đong đơ nhuộm cao. Thịt dê có tác dụng giữ ấm, bù huyệt, chữa choáng váng, đau lưng, chóng mặt, nhức đầu, v.v...

ThS Hoàng Khánh Hien, Khoa học & Đời sống thì thịt dê là một loại thịt có thể tráng dương nhiệt thịnh lỏm, trong đó phán kinh đòn bùnh thòng nhử khó dễ dàng làm thông lỏm bùn rõ quá cù. Nghe tin về thịt dê sủu tra rát nhuộm tài liệu của các nhà chuyên môn về Đông y bên Việt Nam, thì thịt cừu đực nói thịt dê rát bù và có tính tráng dương ngoạn ngang.

Tuy vậy, tác giả cũng chỉ ra rằng tìm thấy đặc điểm thịt tài liệu khoa học nào đáng tin cậy trong Medlines và MedPubs nói đòn tính chất tráng dương của thịt dê. Phải chăng ý niệm trên không trong Đông Y nên đặc điểm chúng ta hiểu theo một nghĩa rộng rãi hơn?

Thịt dê nhuộm chất dinh dưỡng như Protein, nhuộm bùn tết, chất khoáng, nhuộm vitamins, nhuộm chất sủt thì đong đong nhiên là bù cho cừu thịt rát. Và việc bù chung này sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho những chuyển đổi khác không mấy hiệu...

## Tình hình thịt dê tại Montréal

Tại Montréal, thịt dê chính xác thay bán trong một số tiệm thịt cừu nổi tiếng Hồi giáo mà thôi. Thịt dê, ngỗng hành hay trái đắng 'sú phết', dê bò và ngỗng pín cũng có thể mua không mày khó khăn. Muốn mua dái dê phải nói là mình muốn mua amourettes! Đó các bùn thay không? Đầu phán chỉ có đám đòn rã ở Việt Nam mình mới chuộng mày món ác liệt này đâu? Thịt dê là nơi ám ảnh chung của bùn đòn rã Á châu và Phi châu.

Thịt ngon nhất là phán đùi sau, giá là gigot giá 12\$/kg, các phán khác rát hòn chút đòn. Trái đắng 9\$/kg. Bùn đòn thịt đã đòn thú y sĩ nhà nước kiểm soát về sinh và áp suất tối đa sinh rát.

Không có thịt dê đòn tại Canada đâu.

Ngược lại, bên nhà thì coi chừng, dê thiến dê giết đòn đòn có cùi!

Tại Việt Nam, nghe đâu giá 1kg thịt dê vào khoảng 50.000-60.000 đòn giờ đó, tính ra cũng còn quá rát so với giá thịt dê mua tại Canada.

### Lai rai ba sô i vò i bò n bè

Mùa hè đập trôi, tác giò đập nghịch các bò n nào chòu chòi, mua đòn nguyên mít con dê (lòi 12kg) đã đòn c làm sòn ròn. Đem vò lòp theo kiều VN, sau đó đem ra sân nồi lòi lên quay theo lòi méchoui. Làm sao có đòn c? Khói phổi lo, bò n hãy đòn các tiệm cho mòn đòn c, chòng hòn nhò tiệm Lou Tec à Montréal. Tới đây, bò n có thể mòn đòn c gõm có mít cái moteur và phổi tùng lòi nh khinh đòn quay méchoui. Tiền mòn đòn c lòi 72\$ cho mít weekend. Nhò rò bò n bè và cũng đòn quên phone ngòi viết đòn tham dò cho vui và nhòn mòn ngòi phổi nhò xách theo ròi u chòng hòn nhò Porto loài trên 10 tuoi thì càng tốt. Bò đòn sò vui lòi m, mít đòn đòn gõp gõ bò n hiòn và tha hò vò a đòn hít vò a đòn lão chuyòn trên tròn đòn đòn, chuyòn mòn em chân ngòn chân dài. Sau buồi nhòu mình dám quên luôn cù đòn đòn đi lòi vò lòi m!

Nói giờ n cho vui vò y thôi chò cũng đòn quên ròng “Please don’t drink and drive”, «L’alcool au volant, c’est criminel» đó nghe hông các bò n già. Láng cháng dám bò phú lích giam mít bò ng lái đau lòi m chò chòng phổi chòi đâu!

### Kết luận

Thật ra, tác giò cũng không biết đòn c thật dê thật sò có effet hay có bò cho ba cái vò kia hay không? Đây chòng qua là kinh nghiệm riêng rò cò a mòn cá nhân mà thôi. Mít sò bò n bè cò a ngòi i viết là dân ăn nhòu chuyen nghiòp, hò có tòt hay nò dò lòi m và cò quyòt, thò thòt ròng thòt dê ròt tròn đòn. Effet ít hay nhòu tùy cũng tùy thuòc vào tuoi tác cò a con dê hai còng, dê đòn hay dê cái, dê non còn sung sòc hay dê cò đòn cúp bình thiòc ròi, và cũng tùy vào cách biòn chò thành món ăn nò a. Đây là chò a kò đòn vò n đòn «sung vòi bò, bò tò lòc vòi vò»  
Có mít đòn u chò c chòn là phòn đòng các đòn mà râu trên thò giòi nhò Việt Nam, Trung Hoa, Thái Lan, Lào, Phi Luật Tân, Á Ròp, Phi Châu, v.v...đòn tin tòòng là vò đó là chuyòn có thiòt.

Đòn vòi đòn sò đòn ông phe ta, thòt dê đòn gõn lòi n vòi đòn tam khoái trong nhóm ANDI. Sò kiòn hò mòn khi nói đòn chò dê là tò o trong đòn mít hình nh liên hò xa gõn đòn trò múa lân dù ròng chò a phổi là mùa Tòt nhòt. Các nhà khoa hòc gòi đây là tò kò ám thò. Phổi chèng hiòn tòòng nò y đòn giúp phòn nào cho tác đòn tròn đòn.

(Hình minh họa)



Theo ý kiòn cò a cò quan Quòn tròn Thòc phòm và Dòòng phòm Hoa Kò FDA, thì không có thòc ăn nào có tính tròn đòn (aphrodisiac) cò. Món tròn đòn thòt sò chò có giòi a hai cái lò tai cò a chúng ta và đây chò là yòu tò tâm lý mà thôi.

Khoa hòc gòi đây là hiòn u quòi vò effet placebo!

Còn mít cách tròn liòn khác đôi khi cũng có kòt quòi lòi m mà chò cò n phòi ăn thòt dê hoòc uòng

## M&#242;i c&acirc;c c&acirc;m x&acirc;i th&acirc;t ....&atilde;ng th&acirc;y

T&#225;c Gi&#7843;; Nguy&#227;n Th&#227;ng Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 03 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2011 19:36

---

thu&#227;c men g&iacute; c&acirc;, đó l&agrave; &atilde;p d&ograve;ng c&acirc;ch c&acirc;m tr&ograve;i chay t&ograve;nh trong d&ograve;i ba tu&#227;n, cho tinh th&ograve;n th&ograve;t s&ograve;ng kho&acute;i v&agrave; th&ograve;n xác kh&ograve;e kho&acute;n h&ograve;n r&ograve;i m&ograve;i x&ograve;i tr&ograve;i. Th&ograve;i gian t&ograve;nh d&ograve;ng c&agrave;ng l&agrave;u th&ograve;ng t&ograve;t, nh&ograve;ng kh&ograve;ng d&ograve;ng c&agrave;ng l&agrave;u s&ograve; quên b&ograve;i h&ograve;t. D&ograve;ng v&ograve;i c&agrave;u use it or loose it! Đ&ograve;y l&agrave; m&ograve;t trong nhi&#227;u c&acirc;ch tr&ograve;i li&#227;u theo l&ograve;i thi&acute;n n&ograve; u ch&ograve;ng may b&ograve;i m&ograve;t đ&ograve;n.

C&ograve;n c&acirc;c b&ograve; , c&acirc;c ch&ograve; tuy ngo&acute;i m&ograve;t, ngo&acute;i mi&grave;ng th&ograve;i n&ograve;i ăn l&agrave;m chi ba c&acirc;m th&ograve; đ&ograve;i qu&ograve;l&ograve; đ&ograve;, nh&ograve;ng m&agrave; trong b&ograve;ng l&ograve;i m&ograve; c&acirc;, h&agrave;ng h&agrave;u m&ograve;c h&ograve;u bao d&ograve;a anh hai cho c&acirc;c &atilde;ng đ&ograve;i mua th&ograve;t d&ograve;ng v&ograve;i nh&ograve;u cho đ&ograve;i, r&ograve;i sau đ&ograve;o t&ograve;i th&ograve;n qu&ograve;l&ograve; s&ograve;ng đ&ograve;i d&ograve;ng c&agrave;c b&ograve;...khen!

**S&ograve;ng ch&ograve;a! Chuy&ograve;n kh&ograve; h&ograve;i u thi&acute;t.**