

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Công Chánh  
Th&#7913; T&#432;: 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Đôi vôi đa số đàn ông phe ta, thịt dê đã gần như n vôi đ tam khoái trong nhóm ANDI



Thịt dê còn rất xa lạ đôi vôi đa số người VN chúng ta. Thông thường, chỉ có dân nhũu mới thịt sủ chiũu cừu đ n món nũy mà thôi. Có lẽ vì thịt dê khó tìm, giá lĩ đĩt, mùi vũ lĩ không mũy hũp đ n đĩ vũ mũt sũ người.

Tĩ Montreal, mũt vài nhà hàng Tàu hoũc Viũt Nam thũnh thoũng có bán món lũu dê. Thịt dê đũũc thũy bán đũy rũy trong các tiũm thịt cũa người Á Rũp.

Cá nhũn người viũt cũng thũũng đũn kiũm soát và khũm thú y viũc hũ thịt dê cũu tũi nhà máy Viandes Forget ở Terrebonne, ngoũi ô phía Bũc Montreal. Tũi đũy, mũi ngày giũt trung bình 400-500 vũa cũu vũa dê, và phũn lũn giũt theo nghi thũc halal cũa Hũi giếu.

Tũi quê nhà, thịt dê rũt đũũc giũi mũy râu chiũu cũ hũt mũnh có lẽ là nhũ vào lũi quũng cáo và đũn đũi là nó có tính trũ đũũng (aphrodisiac).

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Công Chánh  
Th&#7913; T&#432;: 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Bạn thử mở 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 c&u tinh c& 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 ôm đ& c.

C& u k& h& n thì có ng& c đ& ng hay dái 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, nhãn 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!

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Công Chánh

Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Ở miền Bắc VN, nghe nói có món tái dê rất đỗi cáo. Món này mà chớ m vớ i tởng bớ n thì chớ c là hớt xớ y phớ i biớ t, bớ i vớ y dân gian mớ i có câu:

Tái dê chớ m vớ i tởng bớ n,  
Ăn vào mớ t miớ ng bớ n bớ n nhớ dê.  
Đêm vớ vớ lớ y tở tê,  
Tớ i mai ta lớ i Tái dê tởng bớ n.

Còn món dê Hà Nam nghe đâu cũng thuớ c loớ i ngoớ i hớ ng và huyớ n bí lớ m vì đớ c chớ biớ n tở phiớ dê con còn trong bớ ng mớ . Theo lớ i đớ n cớ a mớ y tay nhớ u, thì đây là món thớ n sớ u quớ khớ c chớ cớ n ăn thớ mớ t lớ n là trong ngớ i sớ nóng lên rớ o rớ c bớ ng bớ ng y nhớ hớ i mình hớ i còn trai tráng, dám làm sớ p giớ ng sớ p chiớ u hớt. Sao cái món này giớ ng cái món đã man ăn thai nhi cớ a mớ t sớ ngớ i Trung Quớ c quá vớ y!... Quý bớ n nào yớ u bóng vía xin đớ ng xem nhớ ng hình nớ y trong Internet. Tác giớ cũng hớ i nghi ngớ vớ sớ xác thớ c và tở hớ i có phớ i đây là nhớ ng hình cớ a phe đớ i lớ p Pháp Luân Công tung ra chớ ng?

Nghớ ăn cũng lớ m công phu

Qua thăm dò, các quán nhớ u bên nhà cho biớ t đớ i khá i là sau khi cớ t cớ , dê phớ i đớ c thui bớ ng lớ a than, sau đó thì dùng nớ c sôi cớ o sớ ch trớ c khi nớ u thành món ăn...

Riêng ngớ i Hoa, hớ thích bớ chung vớ i các phớ liớ u khác đớ thớ t thêm phớ n thanh ngớ t và đớ khớ bớ t mùi dê. Theo thông lớ bên nhà, cái gì đớ c thiên hớ chiớ u cớ nhiớ u, cung không đớ cớ u, thì sớ có ngớ i tung ra hàng đớ m. Thớ t dê đớ m chen chân vớ i thớ t dê thì t không biớ t đâu mà rớ .

Tớ i Bớ c Mớ , thớ t dê thớ ng đớ c dùng đớ nớ ng barbecue, làm saucisse, hoớ c đớ chiớ n, v.v...

Dân Bớ c Phi và Á Rớ p rớ t thích món méchoui tở c là dê hoớ c cớ u nguyên con đớ c lớ i qua thanh sớ t và đem quay nớ ng trên lớ a.

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh  
Th&#7913; T&#432;: 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Thịt dê và đừ tam khoái: mừ t huyừ n thoừ i cừu a Viừ t Nam

Có mừ t đừ m đừ c biừ t đừ đa sừ đàn ông Viừ t Nam, hừ nói đừ n món thịt dê là hừ liên từừ ng ngay đừ n ba cái vừ kia. Có lừ đây là tâm lý chung cừu a bừ n mà rừu qua sừ thán phừ c thành tích super cừu a «sừ phừ» hay «ông thừ y» chừng?

Mừ i sáng, «ông thừ y» đừ ng đừ m danh ngay phía ngoài cừu a chuừ ng. Hừ nừừ ng nào có đừ u hiừ u hot thì «ông thừ y» phóng lên liừ n, khừ i cừ n phừ i mừ i mừ c lâu lừ c lừ thôi.

Nghe bừ n bè ai nừ y đừ u ca từừ ng món thịt dê quá cừ thừ mừ c nên ngừừ i viừ t vì tánh tò mò cũng đã dùng thừ đừ ba lừ n, nhừ ng sau mừ i lừ n ăn thì thừ y nó cũng vừ y mà thôi! Chừ c có thừ từ i mình ăn không đừ liừ u chừng?

Thịt dê đừừ c sừ đừ ng đừ khừ p mừ i nừ i trên thừ giừ i. Mừ nh nhừ t là khừ i Hừ i giáo, Trung đừng, dân Á rừ p, Phi châu, Nam Mừ, dân vùng biừ n Caribbean, đừ n đừ, kừ đừ n là Hy lừ p, Ý, Thừ nhừ kừ và Trung quừ c.

Riêng từ i VN, mừ y năm trừừ c đây phong trào nuôi dê nuôi cừu đã nừ rừ lên rừ t mừ nh mừ trên khừ p cừ xừ. Nhừ ng phừ i biừ t, cái gì cũng vừ y, cừ n phừ i tuân theo luừ t cung cừu, bừ i vừ y cho nên đừ n năm 2007, thì nói chung tình hình nuôi dê bên nhà đang trên đà xuừ ng đừ c thừ m thừừ ng và đã có nhiừ u nhà chừn nuôi đã bừ phá sừ n rừ i (Đừ m đừ m thừ phừ dê cừu.Viừ tBáo.net 13/5/2007)

Thịt dê từ i Canada

Từ i Canada, thịt dê chừ yừ u nhừ m vào khách hàng Hừ i giáo và dân Á rừ p.

Thừ trừừ ng dê sừ ng, đừừ c phân làm bừ n hừ ng: 30lbs, 60lbs, 90lbs và 150lbs cân sừ ng.

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Công Chánh  
Th&#7913; T&#432;: 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Đa số dê hươu thịt đừu 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 bắn vào đừu như cách hươu thịt thông thường làm ở 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 ngày lễ Hồi giáo như Ramadan cừu a Hồi giáo hay lễ Navadurgara cừu a Ấn đừu giáo.

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

### Thịt dê từ 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 đừu sinh sản (breeding) và số còn lại là dê nuôi đừu lấy thịt. Texas đừu ng đừu v số dê nuôi (51%), kế đừu n là Tennessee.

Năm 1993, giống dê South African Boer goat được nhập thị trường Nam Phi để gầy giống. Boer goat được cho phải giống với dê đừu a giống Spanish goat cừu a Hoa Kỳ đừu tạo ra những dòng dê có năng suất thịt rất cao.

Tuy với một đàn dê trên 3 triệu con, ngành Hoa Kỳ hàng năm cũng cần phải nhập thêm thịt dê. Năm 2006, 11.070 tấn thịt dê được nhập công 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 lễ Hồi giáo cừu a các số dân là dịp thị trường thịt dê rất nhộn nhịp.

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thành Chánh  
Th&#7913; T&#432;: 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 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)

Đ&#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 chế a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguy&#225;n Th&#225;ng Ch&#225;nh  
Th&#7913; T&#432;:, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

### Tính chất của thịt dê

Thịt dê, tiếng Anh gọi là chevon, đây là thịt dê t&#225;u r&#225;t ngon ng&#225;t. Thịt nhiều n&#225;c, ít mỡ, ít cholesterol. Dê d&#225;i mỡ t&#225;i cho thịt ngon nh&#225;t. Nói chung, thịt dê sau khi n&#225;ng, chế a ít chất béo bão hòa hơn thịt gà (đã đ&#225;c lột da) và cũng còn ít hơn cả thịt bò và thịt heo n&#225;a.

Tr&#225;ng 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 a mùi dê.

Các người bán thịt tại Canada có mách cách khử bớt mùi dê như sau: lấy một tí gừng, hoặc vắt hai trái chanh vào tô thịt dê, chế vô một ít dầu ăn, trộn đều và đem chế trong nồi nhôm trong vài giờ để ng&#225;h, mùi dê sẽ bớt đi.

Cách khác là chúng ta có thể dùng qu&#225; để khử bớt mùi dê, hoặc lúc nấu thịt cho sôi thì vắt 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 x&#225;i bỏ ng&#225;c luộc.

Có người dùng beer để khử mùi.

Một cách khác là có thể trộn sữa thịt trong nồi nấu sôi có thêm vài tép sữa 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 vắt hay đập nó, bớt nó ch&#225;y to&#225; khói cho thịt mỡ t&#225;i, để nó xuất mồ hôi mà h&#225;m hết mỡ t&#225;i lông chế để đem bớt chất hôi ra ngoài rồi sau đó mới chế chế. Họ nói làm như vậy thịt sẽ hết hôi và trở nên mềm và ngon hơn (?). Thấy sao mà dã man quá xá cả, tội một kiếp nghe hôn mê y cha! Nếu làm theo kiểu này mà ở Tây ở Mỹ thì đi tù giờ lịch là cái chế chế cái tội dám hành hạ «ông thầy».

## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh  
Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

### Thịt dê qua cái nhìn cừu a Đông y

Theo GS Đ&#228;t L&#228;i, thịt dê có tính nhi&#228;t và có tác d&#228;ng tr&#228; d&#228;ng, b&#228; huy&#228;t, r&#228;t t&#228;t cho ph&#228; n&#228; m&#228;i sinh n&#228;.

H&#228;u nh&#228; t&#228;t c&#228; b&#228; ph&#228;n c&#228;a dê đ&#228;u có th&#228; s&#228; d&#228;ng đ&#228; làm thu&#228;c. D&#228;i dê và th&#228;n dê có tính b&#228; d&#228;ng. X&#228;ng th&#228;t có th&#228; s&#228; d&#228;ng đ&#228; n&#228;u cao. Thịt dê có tác d&#228;ng gi&#228;i đ&#228;c, b&#228; huy&#228;t, ch&#228;a choáng váng, đau l&#228;ng, chóng m&#228;t, nh&#228;c đ&#228;u, v.v...

ThS Hoàng Khánh Hi&#228;n, Khoa h&#228;c Đ&#228;i s&#228;ng thì thịt dê là m&#228;t lo&#228;i thịt có th&#228; tr&#228; đ&#228;c nhi&#228;u th&#228; b&#228;nh l&#228;m, trong đó ph&#228;i k&#228; đ&#228;n b&#228;nh th&#228;ng nh&#228; khó d&#228;y làm th&#228;ng l&#228;n bu&#228;n r&#228;u quá c&#228;.

Ng&#228;i vi&#228;t đã s&#228;u tra r&#228;t nhi&#228;u tài li&#228;u c&#228;a các nhà chuyên môn v&#228; Đông y bên Vi&#228;t Nam, thì t&#228;t c&#228; đ&#228;u nói thịt dê r&#228;t b&#228; và có tính tr&#228; d&#228;ng ngo&#228;i h&#228;ng.

Tuy v&#228;y, tác gi&#228; cũng ch&#228;a t&#228;ng tìm th&#228;y đ&#228;c m&#228;t tài li&#228;u khoa h&#228;c nào đáng tin c&#228;y trong Medlines và MedPubs nói đ&#228;n tính ch&#228;t tr&#228; d&#228;ng c&#228;a thịt dê. Ph&#228;i ch&#228;ng ý ni&#228;m tr&#228; d&#228;ng trong Đông Y nên đ&#228;c chúng ta hi&#228;u theo m&#228;t nghĩa r&#228;ng rãi h&#228;n?

Thịt dê nhi&#228;u ch&#228;t dinh d&#228;ng nh&#228; Protein, nhi&#228;u b&#228;n t&#228;, ch&#228;t khoáng, nhi&#228;u vitamins, nhi&#228;u ch&#228;t s&#228;t thì đ&#228;ng nhi&#228;n là b&#228; cho c&#228; th&#228; r&#228;i. Và vi&#228;c b&#228; chung n&#228;y s&#228; t&#228;o đ&#228;u ki&#228;n thu&#228;n l&#228;i cho nh&#228;ng chuy&#228;n khác không m&#228;y h&#228;i...

### Tình hình thịt dê t&#228;i Montréal

T&#228;i Montréal, thịt dê ch&#228; đ&#228;c th&#228;y bán trong m&#228;t s&#228; ti&#228;m thịt c&#228;a ng&#228;i H&#228;i giáo mà thôi. Thịt dê, ng&#228;c hành hay trái d&#228;ng 's&#228; ph&#228;', d&#228; bò và ng&#228;u pín cũng có th&#228; mua không m&#228;y khó khăn. Mu&#228;n mua d&#228;i dê ph&#228;i nói là mình mu&#228;n mua amourettes! Đó các b&#228;n th&#228;y không? Đ&#228;u ph&#228;i ch&#228; có đ&#228;m đ&#228;c r&#228;a Vi&#228;t Nam mình m&#228;i chu&#228;ng m&#228;y món ác li&#228;t n&#228;y đ&#228;u? Thịt dê là n&#228;i ám &#228;nh chung c&#228;a b&#228;n đ&#228;c r&#228;a Á châu và Phi châu.



## Thịt dê cừu tinh cừu a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Công Chánh  
Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

Thịt ngon nhất là phần đuôi sau, gò là gigot giá 12\$/kg, các phần khác rẻ hơn chút đừnh. Trái đừnh 9\$/kg. Bỏ đừm thịt đã đừc thú y sĩ nhà nừc kiểm soát và áp dụng tiệt trùng sát sinh rừi.

Không có thịt dê đừm tiệt trùng Canada đâu.

Ngừc cừu, bên nhà thì coi chừng, dê thì thịt dê giừ dê đừm đừu có cừ!

Từ Việt Nam, nghe đâu giá 1kg thịt dê vào khoừnh 50.000-60.000 đừnh gì đó, tính ra cũng còn quá rẻ so với giá thịt dê mua từ Canada.

Lại rai ba sừi với bừn bè

Mùa hè đừp từừi, tác giừ đừnhừ các bừn nào chừu chừi, mua đừi nguyên mừt con dê (ừi 12kg) đã đừc làm sừn rừi. Đem với đừp theo kiừu VN, sau đó đem ra sân nừi lừa lên quay theo ừi méchoui. Làm sao có đừnh cừ? Khừi phừi lo, bừn hãy đừn các tiừm cho mừn đừnh cừ, chừnhừn nhừ tiừm Lou Tec ở Montréal. Từừ đây, bừn có thể mừn đừnh cừ gừm có mừt cái moteur và phừ tùng ừnh kừnh đừ quay méchoui. Từừn mừn đừnh cừ ừi 72\$ cho mừt weekend. Nhừ rừ bừn bè và cũng đừnh quên phone ngừừi vì từừn tham đừ cho vui và nhừn mừi ngừừi phừi nhừ xách theo rừừu chừnhừn nhừ Porto ừừi trên 10 tuừi thì càng từừt. Bỏ đừm sừ vui ừừm, mừt đừp đừ gừp gừ bừn hiừn và tha hừ vừa đừp hít vừa đừu lừo chừừn trên từừi đừừi đừt, chừừn mừy em chân ngừn chân dài. Sau buừi nhừu mình dám quên luôn cừ đừừnh đừ ừừi vừ ừừm!

Nói giừn cho vui với thôi chừ cũng đừnh quên rừnh “Please don’t drink and drive”, «L’alcool au volant, c’est criminel» đó nghe hông các bừn già. Láng cháng dám bừ phừ lừch giam mừt bừnh lừi đầu ừừm chừ chừnhừn phừi chừi đâu!

Kừt lừừn

Thừt ra, tác giừ cũng không biừt đừừc thịt dê từừt sừ có effet hay có bừ cho ba cái vừ kia hay

## Thịt dê cưa tinh cưa phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh

Th&#7913; T&#432;:, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---

không? Đây chúng qua là kinh nghiệm riêng rẽ cưa mả cá nhân mà thôi. Mảt sả bả n bả cưa ngả i viả t là dân ăn nhả u chuyên nghiả p, hả có tả t hay nả đả lả m và cả quyả t, thả thả t rả ng thả t dê rả t trả đả ng. Effet ít hay nhiả u tùy cũng tùy thuả c vào tuả i tác cưa con dê hai cả ng, dê đả c hay dê cái, dê non còn sung sả c hay dê cả đã cúp bình thiả c rả i, và cũng tùy vào cách biả n chả thành món ăn nả a. Đây là chua kả đả n vả n đả « sung vả i bả , bả t lả c vả i vả »

Có mảt đả u chả c chả n là phả n đông các đả ng mả râu trên thả giả i nhả Viả t Nam, Trung Hoa, Thái Lan, Lào, Phi Luả t Tân, Á Rả p, Phi Châu, v.v...đả u tin tả ng là vả đó là chuyả n có thiả t.

Đả i vả i đả sả đàn ông phe ta, thả t dê đã gả n liả n vả i đả tam khoả i trong nhóm ANDI. Sả kiả n hả mả i khi nói đả n chả dê là tả o trong đả u mả t hình nhả liên hả xa gả n đả n trò múa lân dù rả ng chả a phả i là mùa Tả t nhả t. Các nhà khoa hả c gả i đây là tả kả ám thả . Phả i chả ng hiả n tả ng nả y đã giúp phả n nào cho tác đả ng trả đả ng.

Theo ý kiả n cưa cả quan Quả n trả Thả c phả m và Đả c phả m Hoa Kả FDA, thì không có thả c ăn nào có tính trả đả ng (aphrodisiac) cả . Món trả đả ng thả t sả chả có giả a hai cái lả tai cả a chúng ta và đây chả là yả u tả tâm lý mà thôi.

Khoa hả c gả i đây là hiả u quả vả effet placebo!

Còn mảt cách trả liả u khác đôi khi cũng có kả t quả lả m mà chả cả n phả i ăn thả t dê hoả c uả ng thuả c men gì cả , đó là áp đả ng cách cả m trả i chạy tả nh trong đôi ba tuả n, cho tinh thả n thả t sả ng khoả i và thân xác khả e khoả n hả n rả i mả i xả trả i. Thả i gian tả nh đả ng càng lâu thì càng tả t, nhả ng không đả c quá lâu sả quên bài hả t. Đứ ng vả i câu use it or loose it! Đây là mả t trong nhiả u cách trả liả u theo lả i thiên nhiên nả u chả ng may bả mả t đả n.

Còn các bà, các chả tuy ngoài mả t, ngoài miả ng thì nói ăn làm chi ba cái thả đả quả đó, nhả ng mà trong bả ng lả i mả cả , hả ng hái móc hả u bao đả a anh hai cho các ông đi mua thả t dê vả nhả u cho đã đả i, rả i sau đó tả i thành quả sả ng đả đả c các bà...khen!

Sả ng chả a! Chuyả n khó hiả u thiả t.

## Thị t đề c u tinh c a phe đàn ông

T&#225;c Gi&#7843;: Nguy n Th ng Chánh

Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2010 19:05

---