

Thói bựa

An Hoang Trung Tuong 2011-07-24 18:00

Page: 10

LƯU Ý: MỌI SAOCHÉP PHẢI GHI RÕ NGUỒN VÀ TÁC GIẢ
Thói bựa [Around here] ai từng có thói-quen bựa thời thơ ấu? Đồng chí nào từng quen mân nách, cấu tai, hoặc thói khác, tệ hơn nữa? Trung Tướng đã. (1) Năm tuổi Thói-quen chào-đời của Trung Tướng rất-mực man rợ: Gãi Trán. Suốt ngày, rình Ma nhăng không soi, là Trung Tướng bồ bốn móng-tay cào trán. Cảm giác ngứa râm ran day dứt somewhere giữa xương sọ,..

COMMENTS

An Hoang Trung Tuong (2011-08-08 20:50) #1804

Con Tể Diên chửi cô Trường thế là đeo được rùi. Ở Lừa mà cái gì cho được vào bể-fốt thì coi là tốiiu mẹ. Tất nhiên trừ mấy thứ có hại như zàumỏ, nhựa, axít..

Còn zàu-ăn (ở Lừa fân-nhơn là zàu đậunành) thì địt mẹ con nàu bầu là có hại như zàumỏ đó? Zì đập cho vênh mẹ loa jờ.

Tinhiên cô Trường chú-ý kéo nhét xương vào bồn-cầu mà jật nước thì rất zẽ tắc bể-fốt đó nha.

@con Fa Âm hộ

Con nài diên thật gùi. Rác nhà cô bỏ vào ống-rác chung cư hay bỏ ra vệ đường hay bỏ vào thùng-rác trong nhà thì khác đeo gì nhau về độ tànhại?

Địt mẹ con bannông nài. Cô bỏ rác vào ống-rác chung cư thì rác nhà cô được xử lý sau 15 phút chắc? Hay tự biến thành nước-hoa Chanel V?

Địt mẹ đúng là đồ khôn-lỏi. Vứt rác ra khỏi nhà là coi như xong. Hèn-nẫu Zì đi vào khu Trung Hòa Nhân Chính, chỗ có cái quán MyWay ý, lần nẫu cũng bị khảm lộng mẹ óc. Cái cửa lấy rác của tòa-nhà đó (24T1 thì fải) nằm sát cửa sau của quán MyWay luôn, đúng chỗ đổ xe mới khốn nạn chứ.

Địt mẹ con Fa Âm hộ bần nông fát cho bố tức.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:03\) #1811](#)

@em Zìn

Các cao ốc/khách sạn/sân-bay Khoa Tây jờ đại-đa-fân trang bị vòi rửa đít trong toilet rồi em.

Tất nhiên bồn vưỡn còn để jấy-chùi, cho zững ai chưa quen rửa 100% xài tạm (xài jấy để chùi xong rồi rửa tiếp), hoặc chỉ để chùi bệ bồn-cầu cho đỡ zơ (Zì thì 100% zùng jấy cho việc này).

Còn ở Ả Rập thì chả có tí jấy-chùi nẫu luôn, jấy chùi bệ bồn-cầu cũng không có.

Jấy vệ sinh bên Tây ngoài zùng chùi đít bồn còn zùng vào nhiều việc khác, như lau chén/đĩa, chùi ghế, chùi bãi nôn zính vào vạt-áo.., hoặc vác ra sân vận động để ném cổ võ đá-banh.

Việc zùng jấy để chùi đít bên Tây càng ngày càng ít em ạ.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:06\) #1812](#)

@con Nhất ăn cá-chép trên Gúc

Có mà có \./ ý cá-chép bán đạitrà ở siêu thị Tây. May ra ở Nga hoặc Tiệp thì có vài nơi.

Zì chưa từng thấy cá-chép ướp-lạnh bên Tây luôn. Đéo ai ăn mà bỏn bán?

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:11\) #1815](#)

Biết ngai con Nhất chỉ trứng được hình không Nga thì Tiệp, không Balan thì Anbani.

Thượngđẳng nó jí mẹ buổi vầu chén cá-chép.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:20\) #1819](#)

Thôi Zì zí buổi vầu nói mới con Nhất Zâm Đông Béclanh bảuthủ vôđối nữa.

Zì hỏi các cô, jờ các cô còn thích chén cá-chép nữa không? Nếu jảnhời Có, thì địt mẹ các cô. Nếu jảnhời Không, thì hehe Zì khen Zì khen.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:26\) #1823](#)

Nài mời các cô vầu coi Khoaitây nó khoe thànhtích câu cá. Hehe thế đéo nầu mà 100% trong đó là cá-chép:

<http://carp-forums.com/viewtopic.php?f=51&t=29167>

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:39\) #1826](#)

Zì zậy các cô về cá-chép nầu.

(1) Cá-chép có 2 nhánh rất fổbiến tại Lừa, đó là cá-ziếc và cá-vàng.

Cá-ziếc chắc nhiều cô cũng biết, tên ổng gắn mới thànhngữ "Cá-ziếc Mổ Rời", nghĩa-đen của nó là "Cái Âm hộ" hehe, tức là cái Lồn.

Cá-ziếc khá jống cá-chép, zưng vẩy nhỏ hơn, lưng gù hơn, và đặcbiệt là mắt đỏ quạch và không có ria-mép.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:48\) #1830](#)

Zì zậy các cô về cá-chép nầu.

(2) Thuở Thiêndàng cá-ziếc là một trong hai loại cá thường gặp nhất ở chợ và trong bữa-ăn jadình (loại kia là cá-rô). Cá-ziếc có-thể chếbiến ra nhiều món, như kho, hấp, om, rán, canh, gỏi..

Vậy rùi thờithế đũithay, jờ cá-ziếc được liệt vầu hàng bảubối, là đặcsản, là thuốc-quý, đặcbiệt có lợi cho.. buổi Lừa hehe.

Và cá-ziếc zàn zàn hiếm. Bi-jờ já cá-ziếc ngoài chợ quăng trên 200K Cự hehe, gấp 3 cá-chép, mà cũng đéo zẽ kiểm.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 21:57\) #1834](#)

Tiếptục zậy các cô về cá-chép nầu.

(3) Đã 20 năm nai Zì đéo chén cá-ziếc. Không fải vì ổng hiếm hoặc đắt, mà vì Zì đéo muốn tranh ăn mới ổng ngan ổng vệt địt mẹ, và ngoài ra, nhìn cặp-mắt đỏ ngầu của cá-ziếc thì đéo muốn nhai ổng một tí tẹo nầu, rất hãì.

Cá-ziếc đặcbiệt đéo được chén ruột. Fải màn thật sạch. Nếu để zính ruột thì hehe liệu hồn nha các cô.

Quànchúng Lừa đồn thịt cá-ziếc chữa được nhiều bệnh rất, chẳng hạn đau zạzày, đau mắt, viêm fủi, viêm gan, viêm đạitràng.. và đặcbiệt là chữa được liệtzương hehe.

Đừng có tin, bọn lợn mọi cụt tai ạ.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:03\) #1835](#)

Tiếptục zậy các cô về cá-chép nầu.

(4) Một loại cá-chép fổbiến khác là cá-vàng.

Địt mẹ cá-vàng trông yêu kiều vậy thôi, chứ ổng chính là cá-chép.

Đừng có con nàu tính chén cá-vàng nhể, vì thịt ổng như bùi, tanh lộn mửa.

Zì đã từng nủi hứng chén một ông cá-vàng bự ở Fòng. Ông nài nặng tầm 3-4 ký lô (còn to hơn ông chép thông thường), já thời 199x đầu cũng gần trọ hehe.

Đù má chén xong mà muốn fát diên hehe. Con nàu thích trải nghiệm thì mua về chén thử.

An Hoang Trung Tuong (2011-08-08 22:05) #1837

@con Fa

Ơ sorry Zì trích nhầm linh rùi. Jờ quên mẹ linh gốc chỗ nàu.

An Hoang Trung Tuong (2011-08-08 22:24) #1838

Địt mẹ để Zì zậy các cô ăn-bú lành mạnh nàu:

1- Một bữa chỉ chén tối đa 2 món (không kể tinh bột như cơm/bún, và đét xe như ziệu bia, hoa quả, chè cháo, salad.. nha).

2- Một trong 2 món đó là canh. Món còn lại là món khô, có thể là hấp, luộc, nướng bỏ-lò, hoặc ăn sống nuốt tươi.. Buổi trưa thì bỏ mẹ món canh đi, chỉ chén 1 món thôi.

Tuyệt đối không ăn lẩu và các món xào, rán. Ăn lẩu Zì ghét nhất, vừa bủn thủi, vừa nóng nẩy, vừa fúctạp, vừa kích thích lằng nhằng, vừa dẻo ngon dẻo jì.

Nếu thích chén lẩu quá thì ra tiệm mà chén.

Còn các món xào/rán thì hành hạ người không vào bếp đến cực đại địt mẹ. Ngồi chờ các cô xào rau có-thể mần một tinh hoa thành bần ông luôn đấy.

3- Canh thì các cô chỉ nên nấu bằng 2 thứ. Một là chất đậm nhẹ (như xương/sườn, tôm..), và hai là rau thật đơn giản (như mướp-đắng, cà chua, khoai-sọ, củ cải..). Nên thêm rong-bể hoặc sàsùng nếu thích bú nước canh ngọt. Có-thể thêm rau-thơm tùy khả năng và khẩu vị như mùi, ngò, hành..

3- Món khô thì Zì nói nhiều rồi. Chỉ là một tảng thịt hoặc cá fillet tẩm ướp chút chút javị rồi tống vào lò visóng, hoặc cho vào nồi hấp, hoặc chén sổng luôn.

Địt mẹ các cô mà nấu như thế nài thì một bữa chén các cô chỉ chuẩn bị mất 10-15 fút. Tuy chưa tiết kiệm thời gian bằng Zì zưng cũng đỡ nhiều rồi. Các đồ-ăn cũng có-thể mua rất zễ dàng trong siêu thị cho cả tuần luôn, vừa sạch vừa nhanh, vừa đéo góp xiên làm béo các chợ cóc.

Chúc các cô chóng thành Người.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:36\) #1841](#)

Địt mẹ từ hôm nài con nàu không ăn-bú lành mạnh như Zì zậy thì cút về mới mẹ. Zì nản các cô lắm rồi đấy địt mẹ.

Từng bước từng bước quên ngai mấy món bần ông như cá-kho-tộ, thịt-rang-trắng, tôm-rim-me địt mẹ ăn-bú đéo jì mà như ông lợn thế biết đéo bầu-jờ mới nên tinh hoa được.

Các thể loại vớ vẩn như đậu phụ rán, giá-đổ xào, canh cua canh cáy, lòng lợn tiết-canh.. cũng quên khấn trương đi.

Đù má bọn mặt \./. Chưởi méo cả mồm cũng đéo xong.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:39\) #1842](#)

Ui địt mẹ con Cu lau bát bằng một cái khăn vuông kia.

Địt mẹ ở Tây mà cũng bần nông thế chả trách bọn ở Lừa hehe.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:40\) #1843](#)

Zì lau bát bằng tissue hộp riêng. Loại nài fải là jấy khô, không có mùi mỹ phẩm. Loại nài đéo được zùng để lau mồm tránh nhàm lẫn.

Jờ nài jờ nầu mà con Cu Đông Béclanh lau bát bằng khăn vải hehe.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:42\) #1844](#)

Riêng cái vụ zùng một cái khăn lau đi lau lại bát đĩa của con Cu đã khiến Zì buồn nôn hehe. Chắc fải cả tuần mới thay khăn fông? Hay là cả tháng?

Địt mẹ zù một bữa cô thay một khăn thì vưỡn tởm nôn.

Con Nhất Đông Béclanh mới con Sành Hăm bớc có thể không ta?

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:47\) #1846](#)

Zì còngfờm mới cô Trường ở chỗ cá-chép tầm 15 ký thì đéo thể nhai được, tởm hết chỗ nói.

Còn cá 5-10 ký thì chén được, tuy cũng đéo ngon lành jì.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:50\) #1848](#)

Hehe ở đây có con nầu chén thịt voi chưa? Con Fập chén chưa?

Địt mẹ Zì chưa thấy món nầu vô duyên như thịt voi. Địt mẹ đéo có một tí vị jì, đéo ngon bằng khúc gỗ xà cừ luộc.

Thế nên quàn chúng mới bầu Trăm Voi Không Được Bát Nước Sáo.

Thịt voi mà đem nấu canh thì ninh cả ngày nước vưỡn trong-vắt & nhạt-fèo như nước mưa.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 22:57\) #1852](#)

@cô Truồng

Đúng là Zì đéo zùng máy rửa bát. Địt mẹ Zì zùng cái đó thì khác đéo jì đi zạo fố bằng xetăng. Zì chỉ có 2 ông nời, và chừng chục ông bát hehe.

Nếu có khách đông thì lôi ra tiệm.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 23:13\) #1859](#)

@cô Truồng

Zì đéo hiểu sâu cô zùng máy rửa bát thì đéo cần zùng khăn-lau? Zì để bát trong tủ, cũng khô-rang khi lấy ra ăn (như là sấy bằng máy hehe), zưng vưỡn fải lau mà.

@cô Đòm Hói

Cô nhầm rùi, hoa giả Tàu jờ mần y như hoa thật, lõi nó bằng thiếc hoặc nhôm jì mà cũng đổ gục được nếu fơi ra nắng, chứ có fải lõi sắt cứng-quèo đâu. Nhà Zì có bình hoa lụa mà suốt ngày fải zưng bở lên vì bở cứ rũ mẹ xuống.

Bắtquátang cô chưa chưa chơi hoa giả nhể. Hoa giả nhiều bình cũng rất đẹp, đặcbiệt là hoa lụa.

Còn bìnhthường hoa nó mần bằng vải phủ chút nhựa, hoặc bằng vải sông, nên cho vào lò nó không co-rúm đâu.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 23:23\) #1863](#)

@địt mẹ con Vân Hói kia

Cả ngài nhà cô đã đeo gặp nhau, thì tối thay vì bắt vợ con nấu cơm mất mấy tiếng jời, thì kéo mẹ nhau ra foss mà đi bộ, đi bơi, đi coi chiếu-bóng, đi đánh tênlít.. chứ còn ngồi đó mà chén mới nhau cho thoảichí bannông nhà cô chứ địt con bà cô.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 23:25\) #1864](#)

Địt mẹ bọn như con Vân Hói kia rùi cũng đến chết vì ăn thôi.

Miếng ăn có cái đeo jì tửtế mà các cô khổ vì nó đến vậy? Địt mẹ lũ Lừa mọirợ. Sống để ăn à?

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-08 23:32\) #1867](#)

Thôi Zì đi tắm rùi đi ngủ jữ sứcckhỏe nầu bọn mặt \./ chó kia.

Từ hôm nai con nầu không ăn-bú theo nhời Zì thì địt mẹ các cô cút ngay về mới mẹ.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-09 15:55\) #1974](#)

Zì đơi Zì đã nủi lên gùi đơi.

@Hehe chiến ông lợn-nái của con Zái Ghẻ yêu fết, Zì khen.

@con Sỹ Jà Zâm: bắtquắtang con nài lười vôđối, rửa bát xong là vác ra chén cơm ngay, nên đeo lau được bằng jấy vì bát còn ướt. Hoặc cón chén cơm xong thì để bát đĩa ngâm mấy ngài trong chậu/bồn, đến lúc cần zùng mới rửa rùi lau, nên đeo xài jấy được hehe.

Địt mẹ hóa ra ở Tây Mẻo đến mấy chục năm mà Lừa vườn bannông nhỏ.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-09 15:59\) #1978](#)

Địt mẹ con Zái Ghẻ kể chiến bắt ông nhái rất boccét nhể các cô đừng tin. Chắc cón bắt nhái trên Gúc?

Đéo ai lại làm vĩ đi đập nhái như vĩ ruồi thế, có mà đập được cái buôi Zì đây nài.

Con Zái Ghẻ kia nói ngai Zì biết cái que để cõn zùng xâu các ông nhái vào mần bằng chất liệu jì, là Zì biết cõn có đập nhái thật hay không hay là đập trên Gúc. Và khi cõn xâu nhái như thế thì cái que nó xiên từ đâu đến đâu trên thân ông nhái?

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-09 16:06\) #1980](#)

Địt mẹ con Zái Ghẻ cũng bõcfét luôn về chiến móc cua-đồng. Đéo ai đựng cua trong túi/ống-quần bầu-jờ hử con mặt \./ kia?

Đựng thế các ông cua ống zính mẹ vào vải, lúc bắt ra còn khổ hơn là lúc móc ở hang.

Bõn chiềnnghiệp đi móc cua fải có jở. Còn bõn nghiệpzư thì có-thể chỉ mang cái rá/rổ, zưng nói-chung là cõ fải có cái jở mới được.

Cái jở ý chiềnzụng để bắt cua, nó có cái nắp một-chiều (gọi là "hom"), bỏ ông cua vào thì được, zưng ống đéo chui ra được. Ngoài ra nếu các cô có jở, thì thithoảng cầm lắc vài fát nghe của nhẩy ràorào trông là biết đủ chén hay chưa, và cảmjác sungssướng rất.

Địt mẹ con Zái Ghẻ móc cua trên Gúc.

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-09 16:17\) #1981](#)

Hehe Zì bắtquátang cô Đòm Hói nuôi lợn trên Gúc nhế.

Lợn cái nuôi để để gọi là Lợn Nái, còn Lợn Nái mà để mấy bần rùi thì gọi là Lợn Sề. Nhớ chưa con mụ jà kia? Còn lợn đực nuôi để bán jống thì đúng là Nọc như cô nói hehe.

Đến tận 198x vườn có trò chủ Nọc đập xe-đạp lữngthững, zắt theo ông Nọc đi hang-cùng-ngõ-hẻm, rao "Jống.. đề Jống.. đề", ý là bán jống lợn hehe. Chứ đéo đâu mà 196x đã hết?

Còn từ 197x thì bắt đầu thịnh hành trò thụt tinh nhân tạo. Các trại lợn cho lợn đực nhẩy các ông lợn gố (jống như lợn thật, có cái âm hộ to-vật, trong gấn cái bình đựng tinh), rùi lấy tinh đựng vào chai nước-mắm, ngâm vào nước mát.

Tinh nài nếu jữ khéo (đéo cần tử-lạnh nha các cô) thì có-thể liukiu cả tuần liền. Ai có nhu cầu thì đến mua, hoặc bỏn vác đi bán rong khắp nơi.

An Hoang Trung Tuong (2011-08-09 16:24) #1987

@cô Đòm Hói

Cứ cái đà bọn Tàu, Ấn, Nga.. có bầu xiền thì vác ra mua vàng hết như nài thì vàng còn lên mãi lên mãi đéo có điểm zừng.

Zì nghĩ bọn Mèo đang tính toán, chờ đến khi giá vàng bằng x (x là bâu nhiêu Zì chưa tính, cái nài fải căn cứ vào zự trữ vàng của Mèo và chiến lược kiểm soát giá Tờn của bỏn), thì mở kho vàng quốc gia ra bán hehe chừng vài ngàn tấn để thu Tờn về.

Đi mé các cô thấy chén được thì cứ chén, chứ Zì đéo có hứng mới vàng vũng hehe từ lâu rùi.

Tinhiên giá vàng cứ zưng đứng thế nài thì chỉ có mua chứ bán cái đéo jì hủ? Bán xong rùi ngồi thấp thỏm chờ à hehe đau đầu lâu fết.

Thôi cho Zì xin, Zì đéo cần vàng mà vườn sống tốt.

An Hoang Trung Tuong (2011-08-09 16:29) #1991

@cô Vỗ

Để Zì đọc hết cồng rui jảnhời vụ của cô sau.

@con Chuối Nan

Đì mé nhà cô luyện Zâm Công thể dẻo nầu mà còn đau họng mới trựctràng hả con mặt \./ kia?

[An Hoang Trung Tuong \(2011-08-09 16:47\) #1996](#)

Kể tiếp cho cô Đòm Hối zưng tìntình tintin về hoạn lợn nè.

Nghề hoạn lợn từng là một nghề rất zanhjá ở Bắc Lừa thời trước 198x. Ngay cả cô Mười Đố, kịu tổngthống Bắc Lừa, cũng từng mần nghề nài nhiều năm trước khi bỏ nhà mần cáchmạng.

Zưngcụ hành-nghề hoạn lợn có mấy thứ sau:

1- Zao hoạn. Zao nài bé bằng ngón-tay thôi, và có hình cánh-cung (trông như cái bumêrăng ý) chứ không như zao thường, cực sắc. Zao nài thường đập-rèn từ một sợi thép tròn, tôiluyện thật kỹ, và không có cán (đúng ra là zùng luôn cái cuống tròn của sợi thép làm cán zao).

2- Sào hoạn. Đây là một cái sào tre jà, đầu có buộc một cái thònglọng bằng zây zù. Sào nài chiên zùng để tròng vào chân ông lợn trong chuồng kéo ra địadiểm jảifấu hehe.

3- Kim khâu & chỉ khâu. Mấy thứ nài là loại vưỡn zùng để khâu-vá thôngthường thôi. Khi hoạn ông lợn xong, thì thợ-hoạn khâu đụp vết hoạn lại vài nhát.

4- Zầu-hỏa. Zầu nài để xoa vào vết hoạn của ông lợn sau khi hoạn & khâu xong.