

ยอด ทัก ภาคสี่แดนมหัศจรรย์
แดนมังกร!

ตอนที่ 1 ช่วยที เชื้อยะโฮลว!!

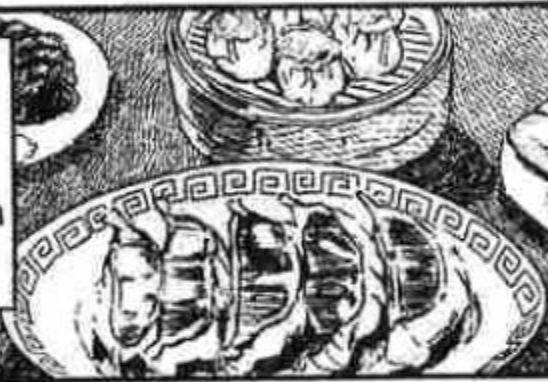


ทราบ
รีเปลา
ว่ามี
คำพังเพย
เช่นนี้อยู่



"ความสุข
สุดยอด
ของชีวิตคือการ
ได้อยู่ในบ้าน
แบบตะวันตก
มีภรรยาญี่ปุ่น
และได้ทาน
อาหารจีน"

หึ่งเกี้ยวซ่า
ขนมจีบ
ปอเปี๊ยะทอด
.....



ที่ได้ชื่นชมโต๊ะ
อาหารของ
พวกเราบ่อยๆ
ก็เป็นอาหารจีน
ที่เราชื่นชอบ

เมือง
อาหารจีน
ที่โยโกฮาม่า
เมือง
นานกิง
ที่โกเบ



อาหารจีน
ได้ถูก
ถ่ายทอด
ไปยังญี่ปุ่น
อเมริกา
.....



และก็ถูก
เปลี่ยนแปลง
ไป
ให้เข้ากับ
รสชาติของ
ประเทศนั้นๆ

และนี่คือ
ดินแดน
ต้นกำเนิด
ของ
อาหารจีน



โซน่า
ทาวน์
ใน
ซานฟราน
ซิสโก
.....

ประเทศ
จีน
...!!

แผนที่
แบ่งเขตอาหาร



ยังมีสมัย
ที่ถูกต่อสู้กัน
อย่าง
บ้าระห่ำ

ในความเจริญ
รุ่งเรือง
ของอาหารจีน
นับเวลามาถึง
4พันปี



สมัย
ศตวรรษ
ที่ 19

ในความ
วุ่นวาย
ปลาย
ราชวงศ์ชิง



ที่หมู่บ้าน
เล็กๆ
ในมณฑล
เสฉวน

ในวันนั้น
ท้องฟ้า
แจ่มใส
ไร้หมอก



2พันกิโล
มาทาง
ตะวันตก
เฉียงใต้
ห่างจาก
กรุงปักกิ่ง
เมืองหลวง

เรื่องราวก็ได้
เริ่มต้นขึ้นจาก
"เมืองแห่ง
สวรรค์"
ที่มีเมฆหมอก
หนาทึบ และ
แม่น้ำแยงซีเกือบ
ไหลย้อนกลับ

แสงอาทิตย์
สว่างไสว
ต้อนรับ
เช้าวันใหม่
กับเด็กหนุ่ม
หัวใจสู้....

คุณ
—
!?

คุณ
—
!?

คุณ
—
!?

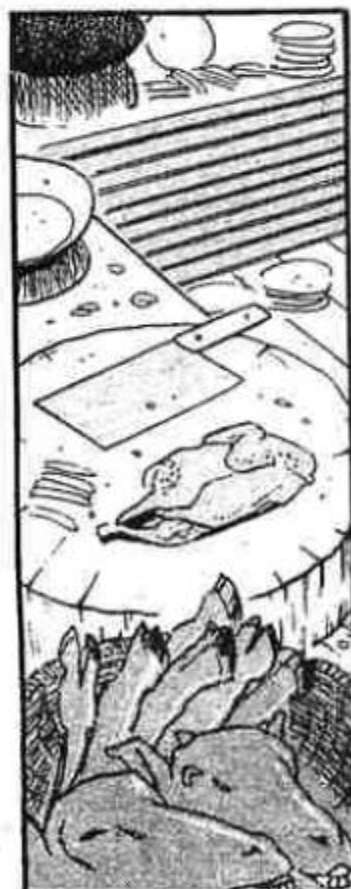
คุณ...

เอ๋?
หายไปไหน
ของเขาอะ
เด็กคนนั้น

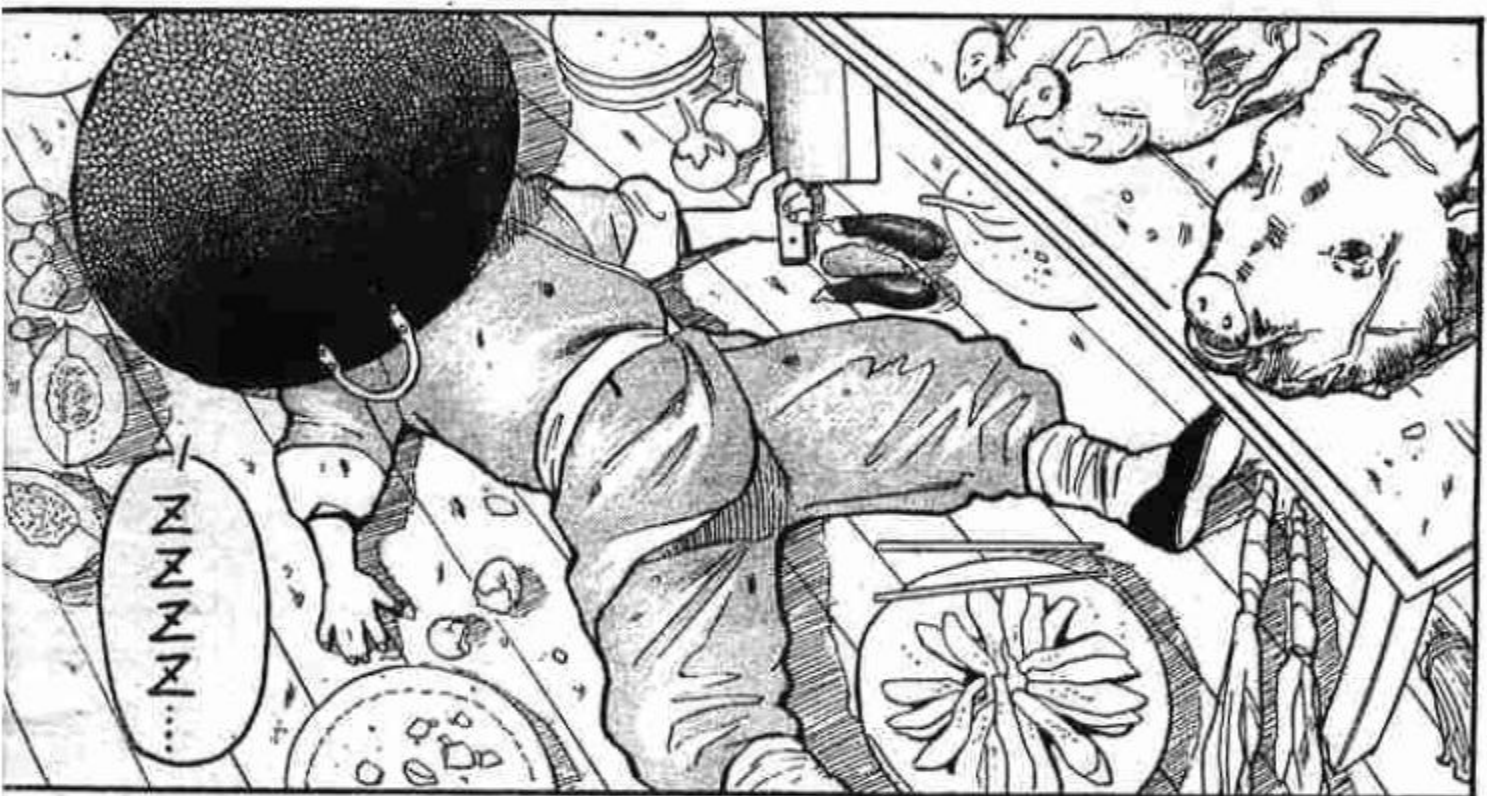
ฮึ...



!!?



ตายแล้ว
นี่มัน
อะไรกัน
!?





พี่สาว!!
พวกนั้น
เจอ
!!!

พวกนั้น
มาแล้ว
สินะ
!?



โธ่ว้อย...
จะมาจากไหน
ก็เข้ามาเลย
ได้บ้าง....

ข้าคน
จะสู้
กับเจ้า
เอง



มัวละเมอ
อะไรอยู่

ผู้ชายคนนั้น
จะมา
ตอนกลางวัน
ของวันนี้
ไม่ใช่เหรอ!!



เฮ้
ตื่นให้
เต็มที่
ซะก่อน

เพราะวันนี้
เป็นวัน
สำคัญ

ต้อง
เตรียมตัว
ให้พร้อม



ร้าน
อาหาร
อันดับ 1
ของ
เสฉวน

"ก็เขี่ย
ไหลว"
|



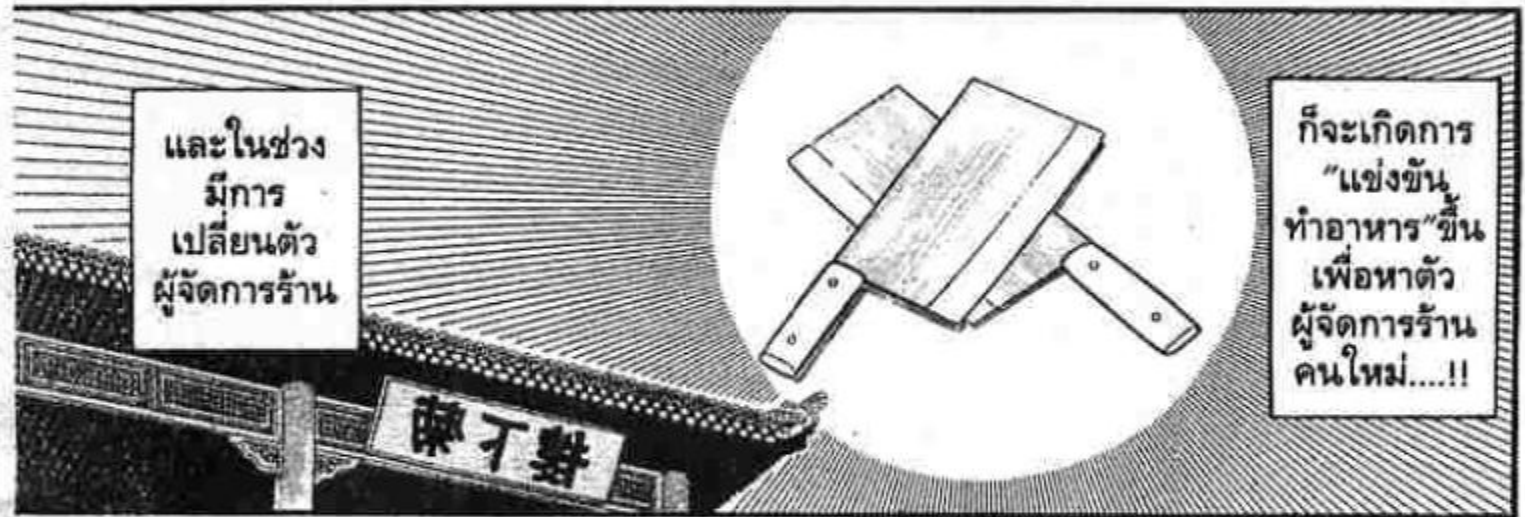
ถูก
ขียนยอด
ของ
เสฉวน

ในขณะนั้น
ก็จะถูกแต่งตั้ง
ให้เป็น
ผู้จัดการ
ร้านอาหาร
ของประเทศ
แห่งนี้

皇帝軍隊駐紮此

陳不對

มันเป็น
กฎหมาย
ที่ไม่ได้
เขียนไว้
เป็น
ลายลักษณ์
อักษร...



และในช่วง
มีการ
เปลี่ยนตัว
ผู้จัดการร้าน

ก็จะเกิดการ
"แข่งขัน"
ทำอาหารขึ้น
เพื่อหาตัว
ผู้จัดการร้าน
คนใหม่....!!



ท่านพ่อ
ได้รับแต่งตั้ง
เป็นผู้จัดการร้าน
"ก๊อเฮี้ยวไหลว"
เมื่อ 20 ปีก่อน

โดยการ
เอาชนะ
ผู้จัดการ
คนเก่า
ในการ
แข่งขัน
ทำอาหาร



11 ปี
ที่ท่านพ่อ
เสียชีวิตลง

คราวนี้ ท่านแม่
จะได้จัดการ
กับผู้จัดการร้าน
คนใหม่
อย่างรวดเร็ว
เพื่อรักษาร้านนี้
เอาไว้....



ท่านแม่
นะ
.....



ถูกเรียกว่า
เป็น
"นางฟ้า
แห่งอาหาร
เสฉวน"

เป็นก๊ก
ชั้นยอด
ใน
ประวัติศาสตร์
.....

เมนู
ทั้งหลาย
ที่ท่านแม่
คิดขึ้นมา

ได้เปลี่ยนแปลง
ประวัติศาสตร์
ของร้านแห่งนี้
.....



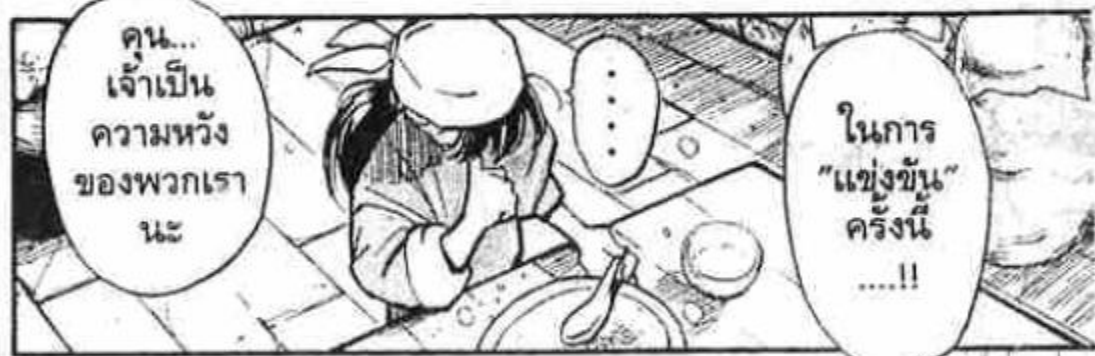
ท่านแม่
เสียชีวิต
ไปได้

1
เดือน
.....



ในที่สุด
วันนี้
ก็มาถึง
.....

การคัดเลือก
ผู้จัดการร้าน
คนใหม่
.....



คน...
เจ้าเป็น
ความหวัง
ของพวกเรา
นะ

ในการ
"แข่งขัน"
ครั้งนี้
.....!!



ถ้า
เกิดแพ้
ล่ะก็

เราจะต้อง
ออกไป
จากร้านนี้
นะ



คง
เตรียมใจ

เอาไว้
พร้อมแล้ว
สินะ
...!!









อบเซย

นี่นะ....
แต่แตกต่างกับซูป
ที่ใส่ผงหอมชนิด
ของท่านแม่



กานพลู

เพราะ
ไม่ได้ใส่
อบเซย
กับกานพลู



เอ๋
...!?

จริง
หรือ
...!?



ชะชะชะฮา
ไม่ผิด
หรอก

ถ้าเป็น
รสชาติ
ของ
ท่านแม่
ล่ะก็
ข้าจำได้ดี
เสมอ



สมกับ
เป็นคุณ
จริงๆ...

ข้า

ข้า
ข้า

ก็ฝากความหวัง
เอาไว้ที่
การแข่งขันครั้งนี้
ได้สินะ

นี่ก็
ประหลาด
จริงๆ
ที่แม่
อยู่แล้ว...



ท่าน
แม่
.....

ข้าเอง
ก็รู้อยู่
แก่ใจดี
.....



ว่าถ้าแพ้
ล่ะก็
ข้ากับ
ท่านพี่

ต้อง
กลายเป็น
คนไร้ที่อยู่
อาศัย







ตาย
เพราะ
ใครกัน
ล่ะ
!!!



ไม่ได้นะ
คุณ!

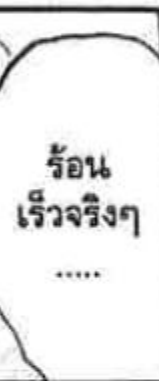
สัญญากันแล้ว
ไม่ใช่เหรอ
ว่าจะตัดสินกัน
ด้วยอาหาร
!!



!?



หืม...
เป็นเด็กที่เหมือน
กระต่ายเหล็ก
ไม่เปลี่ยน
เลยนะ



ร้อน
เร็วจริงๆ
.....



แอ๊ก
แอ๊ก

แอ๊ก

แอ๊ก

!!!



หลังจากที่
เจ้าเข้ามาเป็น
ลูกศิษย์ที่ร้าน
"ก็เขี่ยะไหลว"
.....



เพื่อที่จะทำให้
คนที่ไว้
ประสพการณ์
กลายเป็นก๊วก
ฝีมือเยี่ยม

ท่านแม่
จะต้องเสียเวลา
ทุ่มเททั้งกายใจ
มากขนาดไหน
.....

คงจะ
ไม่พูดว่า
ลืมไป
หรือกันนะ
....!!



ไซ ไซ
ใช้ข้อ
นิ้วกลางซ้าย
จับมิดเอาไว้

หัน
ในลักษณะ
ตั้งฉาก
เป็นหัวใจ
สำคัญของการ
ใช้มิด



ฮีบ



เจียบ ร้อย



เพราะ
ท่านพ่อ
เสียชีวิต
เร็ว



ท่านแม่
ก็ลดเวลานอนลง
เพื่อถ่ายทอดวิชา
ให้กับเจ้า

เพื่อจะให้เจ้า
เป็นก๊กที่ดี
สามารถ
มาช่วยเหลือ
ที่ร้านได้
โดยเร็ว

อิม !!

ผ่าน !!



โซอันเนี่ย
หัวใจจริงๆ
เลยนะ

ต้องมี
อนาคต
ที่สดใส
แน่
....!!



อาจารย์
ไป
....!!

ทำให้
เจ้าสามารถ
ได้ชื่อว่าเป็น
"ก๊กยอดเยี่ยม"

เพราะ
การขึ้นใจ
และ
สั่งสอน
ของ
ท่านแม่

ไม่ใช่
เหรอ
....!!



...แล้วที่ข้า
ไม่เคยลืมเลย
คือวันที่เจ้า
อายุครบ 20 ปี
.....

ประกาศนียบัตร
บัตร
รับรองรี
.....

ข้า
อยากได้
มานาน
แล้ว



เสียใจ
ด้วย

ข้า
ไม่คิดจะเป็น
ลูกน้องเจ้า
ต่อไป
อีกแล้ว



ร้านนี้ต้อง
พึ่งเจ้าอีกมาก
เจ้าเป็นคนสำคัญ
ของร้านเรา

จากนี้ไป
ก็ขอฝาก
ด้วยนะ
โชอัน



เอ
...!?



กลับไป
คิดใหม่
เถอะ
!!

ถ้าเจ้า
ออกไป
ล่ะก็
ร้านนี้จะต้อง
.....!!

บอก
ให้ปล่อย
!!



โชอัน
!!

บอกเหตุผล
ให้ข้าได้รู้
หน่อยเถอะ
!!



เซอะ
เหตุผล
เหร่อ
.....!!



ก็แก
ไม่มีอะไร
จะล่อนข้ำ
อีกแล้ว
ใจล่ะ
!!

เรื่อง
แค่นั้นเอง
ยายแก
.....!!



ท่าน
แม่
!!

เขอะ



โฮ...
โฮอัน
.....
!!



ชะชะ
ชะชะ
ช่า

ไม่ใช่
แต่
เฉพาะ
ตัวเอง
เท่านั้น

เจ้าพวกนี้
ฝีมือดี
ไปอีก
ถึง3คน

หลังจากที่เจ้า
ออกจากร้าน
ไป!!

財不難

ท่านแม่
ก็ลำบาก
มาก
!!

ที่เก็บเงิน
ถูกทำลาย
หมดเลย
ค่ะ!!

ปัง

โซอัน
ได้เอาไป
หมดแล้ว
!

เงินที่ได้รับ
มาจากประเทศ
ก็หายไป
หมดเลย
!!

หึ...
ข้าทำงานมา
ตั้ง10ปี
.....

แค่รับเงิน
หลังออกจากงาน
มันผิด
ตรงไหน

!!

อะ
....

ว่า
อะไรนะ
....!?



เจ้าไม่รู้
อะไร
เลย
!!

จากนั้นมา
2ปี
ท่านแม่
ต้องรับผิดชอบ
กับเงินกู้

ท่านแม่
ต้องทนทุกข์
ทรมาน
ขนาดไหน
เพื่อรักษา
"ก็เขี้ยวไหลว"
เอาไว้



ร้าน
"ก็เขี้ยวไหลว"
เป็นอะไรไป
นะ
.....

ปิดมา
เป็น
อาทิตย์
แล้ว
.....



ท่านแม่
!!

ไม่นะ
ท่านแม่
!!

ท่านแม่เสียชีวิต
เพราะตรอมใจ
ที่ทนลำบาก
เหนื่อย
ทั้งกายใจ

มาเป็น
เวลา
นาน
.....!!



เจ้ารู้บ้าง
รีเปล่า

ว่าเป็น
เพราะเจ้า
ท่านแม่
ถึงได้ตาย



หึ
....

พดจา
ไร้สาระ
.....



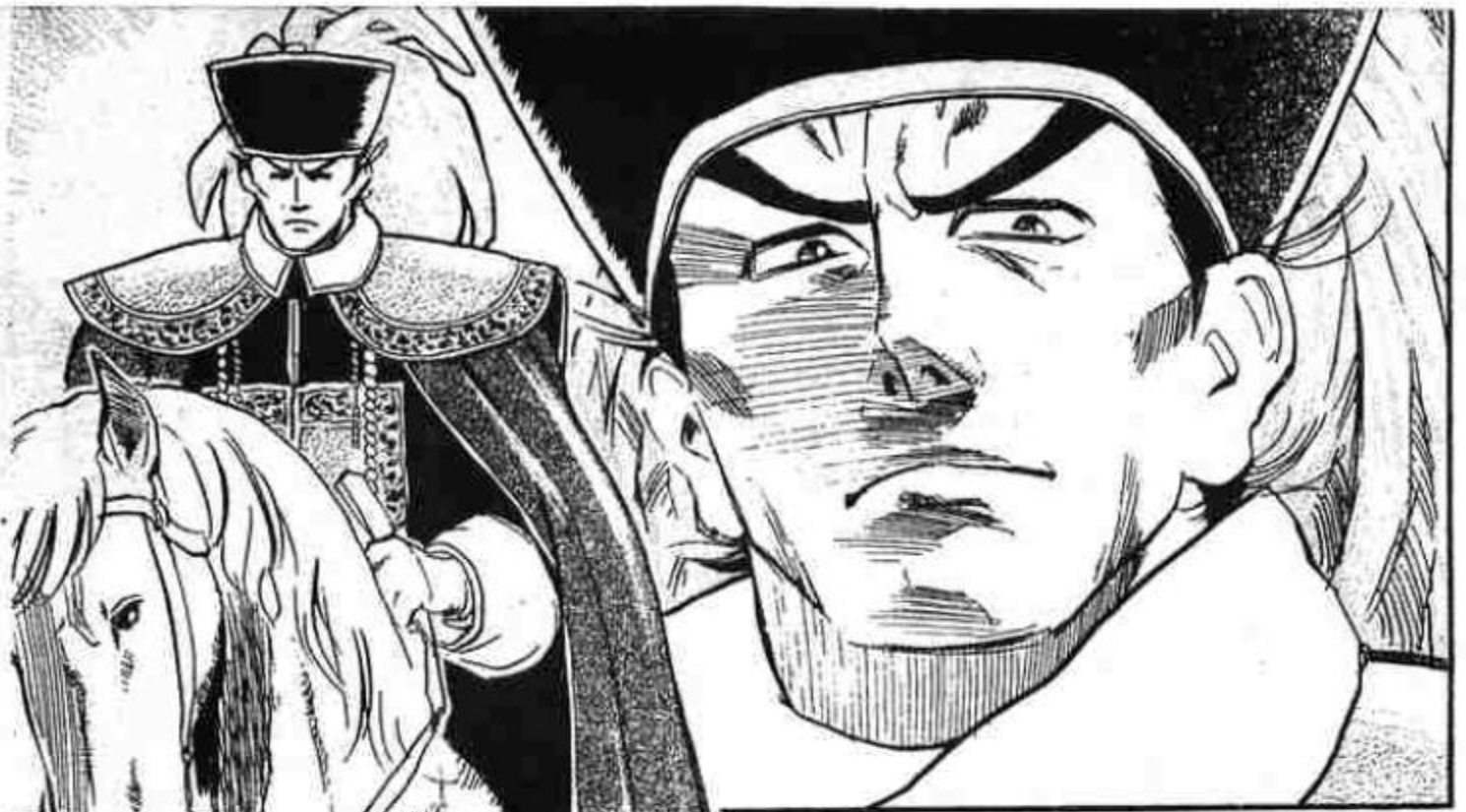
ในการ
แข่งขัน
ทำ
อาหาร

ข้าจะ
ล้มศัตรู
ของ
ท่านแม่
ให้ได้



!!





พลี



ได้
....

ได้
เท่า
....!!



โอ้...
ท่านนายพลลี
มาถึงแล้ว
หรือ
....!!

เอ๋?
นายพลลี
?

โอ้...
ท่านผู้บัญชา
โรงครัว

ฝ้ายใน
วังหลวง

thaimanga



ท่านผู้นั้น

ท่านนายพล
เป็นคนให้หัวข้อ
การแข่งขัน
และเป็นคน
ชิมอาหาร
ด้วยตัวเอง

สุดท้าย
ก็เป็น
คนตัดสิน
แพ้ชนะ

จะเป็น
กรรมการ
ที่ยึดธรรมเนียม
ในการแข่งขัน
ทำอาหารของ
"ก๊อเซี่ยโฮลว"
ในครั้งนี้



สิ้น...
ของ
คนๆนี้

โห่...

จะตัดสิน
ชะตาชีวิต
ของข้า
กับท่านพี่
.....!!



โฮอัน
คุณ
....

ไม่ใช่ว่า
ข้าไม่รู้เรื่อง
ความบาดหมาง
ระหว่าง
เจ้าทั้งสอง
.....

แต่
หน้าที่
ของข้า

คือ
การตัดสิน
และคัดเลือก
หาผู้จัดการร้าน
คนใหม่
ให้กับร้านนี้



"ผู้แพ้
จะถูกถอดถอน
ไม่มีสิทธิ์
เป็นก๊ก
ไปตลอดชีวิต"

เพื่อ
ปกป้องเกียรติ
ของร้าน
"ก๊อเซี่ยโฮลว"
ซึ่งเป็นร้าน
ของหลวงเอาไว้

ถ้า
เช่นนั้น

จึงมีการ
จัดการ
แข่งขัน
ทำอาหาร
ขึ้น

ข้าขอ
ประกาศ
หัวข้อ
ในครั้งนี้
.....!!



๙๙๙
๙๙๙

๙๙๙

๙๙๙

๙๙๙



๙๙๙
๙๙๙

ได้เวลาแล้ว
หรือ!!
อะไรกันนะ หัวข้อ
ในการแข่งขัน
ในครั้งนี้...!!

เคยได้ยินมาว่า
ในครั้งก่อนๆ
จะเป็นหัวข้อ
ที่ยากลำบาก
ทั้งนั้น
.....

๙๙๙
๙๙๙



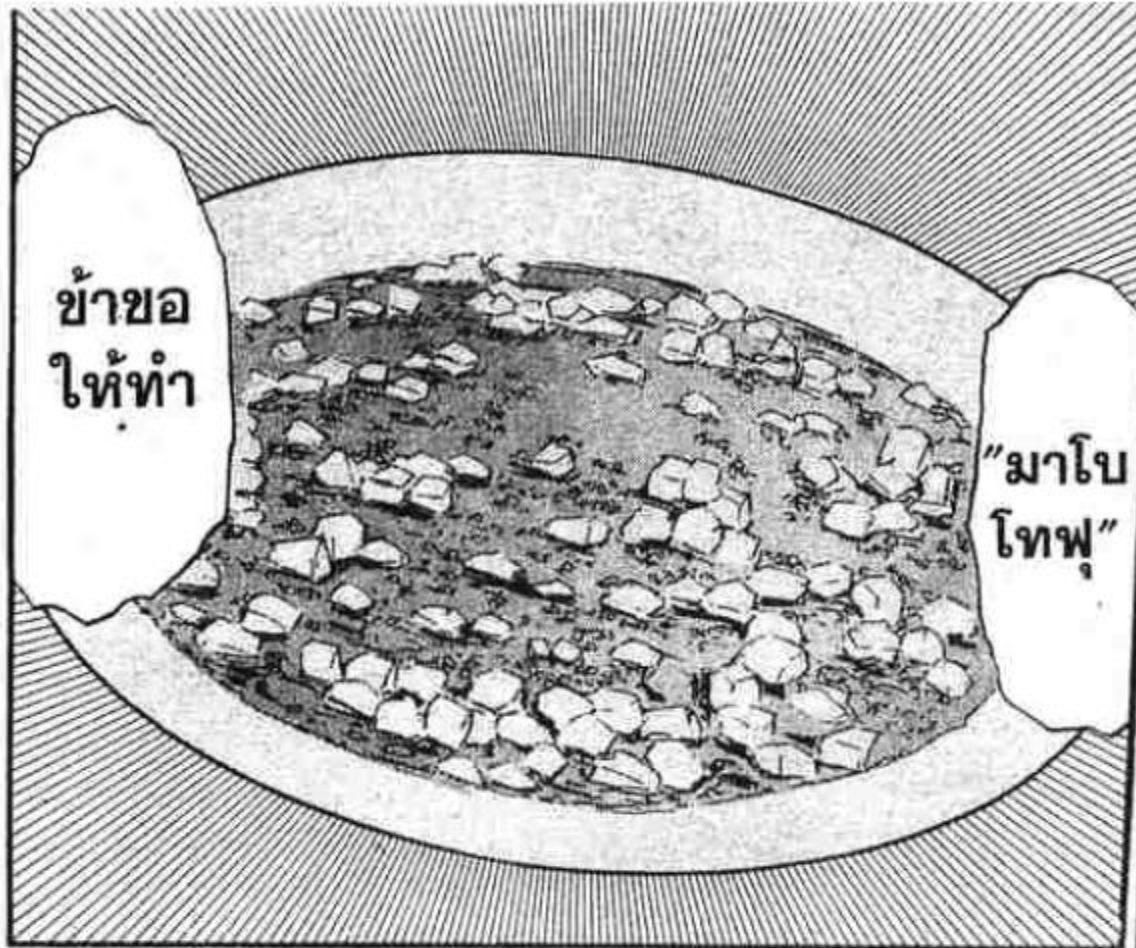
โซอัน
คุณ
.....

สำหรับ
พวกเจ้า



ความจริง
อาหาร
ที่ข้าทำได้

ก็แทบ
จะนับได้
ด้วยนิ้วมือ
เลยทีเดียว
.....!!



ข้าขอ
ให้ทำ

"มาโบ
โทฟู"



เอ๋
...!?

แน่จ
แน่จ

แน่จ

มา
....



มาโบ
โทฟู
!?



ดีละ

ถ้าแบบนี้
ล่ะก็
ข้าก็ทำได้



แต่
ทว่า
!!

ไม่ใช่
มาโบโทฟู
ธรรมดา
!!!



เป็น
มาโบโทฟู
"แห่ง
จินตนา
การ"!!



จะ...
จินตนา
การ...!?



เมื่อ
10ปีก่อน
.....



ตอนที่ข้า
ยังเป็น
แค่ทหาร
ชั้นผู้น้อย

ข้าขี่ม้านำ
ราชองค์การ
จาก
เมืองหลวง
มุ่งมายัง
เสฉวน



วัน3คืน
โดยแทบจะ
ไม่ได้กิน
ได้นอน
เลย...



แล้ว
หลังจาก
ทำงาน
เสร็จ

ข้าก็ล้มลง
ที่หน้าร้าน
อาหาร
ในหมู่บ้าน
แห่งหนึ่ง

เฮ้ย...
ช่วยทำอะไร
ให้ข้ากินหน่อย
เถอะ...



อาหาร
ที่นำมา
ให้ข้า
ที่ห้องว่าง

และ
เหนื่อย
จากการ
เดินทาง
คือ...

มาโบ
โทฟู
...!?

มัน
ออกจะ
หนัก
เกินไป
นะ!!



แต่
ใน
ตอน
นั้น

มันเป็น
มาโบโทฟู
ที่นำ
ประหลาด



กระเพาะ
อาหารที่
เหนื่อยอ่อน
ของข้า
กลับดูดซึม
มันได้อย่าง
ง่ายดาย

เป็น
รสชาติ
ที่พิเศษ
มาก

ข้า
ตักเต้าหู้กิน
อย่าง
รวดเร็ว

เพราะ
มันคล่องคอ
เพียงครู่เดียว
ข้าก็กินไป
ตั้ง3ถ้วย...!!

thaiman.com



10ปี
ผ่านมา

ข้าก็ยัง
อธิบาย
ความรู้สึก
ในการ
ทานอาหาร
ชนิดนั้น
ไม่ได้....



ถ้า
จะพูด
|

ขึ้นมา
ล่ะก็
.....



"การ
ต่อสู้
ของ
รลชาติ"
ที่น่า
อัศจรรย์

ของเต้าหู
กับเน้อ
!!



ไม่มีก๊ก
คนไหน
หรือร้านใด
สามารถทำ
มาโบโทฟู

แห่ง
จินตนาการ
นี้ได้เลย

ข้า
จึงอยาก
ทานมัน
อีกสักครั้ง
!!



เข้าใจนะ
โซอัน
คุณ

การทำ
มาโบ
โทฟู

คือการแสดง
ให้เห็น
ถึงคุณค่า
ที่แท้จริง
ของก๊ก
เมืองเสฉวน
.....!!



ใน
เสฉวน

มาโบโทฟู
จะมี"รส"
.....



แต่
มาโบโทฟู
แห่ง
จินตนาการ



มาถึง
6
รสชาติ
!!



ข้าจะ
ให้เวลา
พวกเจ้า
จนถึงเที่ยง
พรุ่งนี้

อาหารที่
พวกเจ้า
ต้องนำมาขึ้นโต๊ะ
คือมาโบโทฟู
รสชาติ
.....!!



6
รสชาติ
...!?

!?



คิด
ให้ดีๆ
.....



คำตอบ
อาจจะอยู่ในตัว
ของพวกเจ้า
ก็ได้
.....!!



?



10ปี
ก่อน
.....



มาโบโทฟู
แห่ง
จินตนาการ

ที่ทำให้ร่างกาย
ของนายพลลี
ที่เหน็ดเหนื่อย
และบอบช้ำ

กลับคืนมา
แข็งแรง
เหมือนเดิม
ได้....



"การต่อสู้
ของรชชาติ"
ของเต้าหู้เนื้อ

แล้วก็
"รชชาติ"
...!!



ข้า
ก็เคย
ได้ยิน

ท่านแม่
พูดอยู่
เหมือน
กัน

ว่าการทำ
มาโบโทฟู
จะขาด
รชชาติ
ที่มีอยู่
หลายรส
ไปไม่ได้



ยังไงก็ตาม
ตอนนี้
ก็เตรียมวัตถุดิบ
เอาไว้
พร้อมแล้ว



มาโบโทฟู
แห่ง
จินตนาการ

ข้าเอง
ก็ไม่ได้ด้วยว่า
ถูกที่ไหน
เป็นคนทำให้
นายพลลี.
ทาน...







ท่านพี่
ดูสิ !!

ความขัดแย้ง
ของ"สีขาว"
ของเต้าหู้
กับ"สีแดง"
ของพริก

แล้วยังมี
สีเขียวของ
ใบกระเทียม
อีก !!

ปุด

ปุด

ปุด



แดง ขาว
เขียว เหลือง
เป็นสีที่
สวยงามมาก
เลยนะ

นี่คือ
รสชาติ
ที่ 3

"สีส้ม"
!!



พอเหนื
ละลาย
แข็ง
ลงไป

ก็ถึงเวลา
ที่จะนำขึ้น
จากกระทะ
!!!

จอก



เหนืมัน
ลงไปรอบๆ
กระทะ

ปุด



ใช้ไฟแรง
ให้เต็มที่
!!!

WU



คะ...
คุณ
...!!



ทำ
เกินไป
แล้วล่ะ
!!

แบบนี้
กระทะ
ก็ไหม้หมด
นะสิ!!

แค่นี้
กำลังพอดี
ต่างหาก



เอ
!?

ตอนที่
เรื่องความร้อน
จนกระทะ
แตกใหม่นั้น
เป็นครั้งแรก

ที่จะดึง
รสชาติและ
ความหอม
สุดๆของ
มาโยโทพอ
ออกมาได้

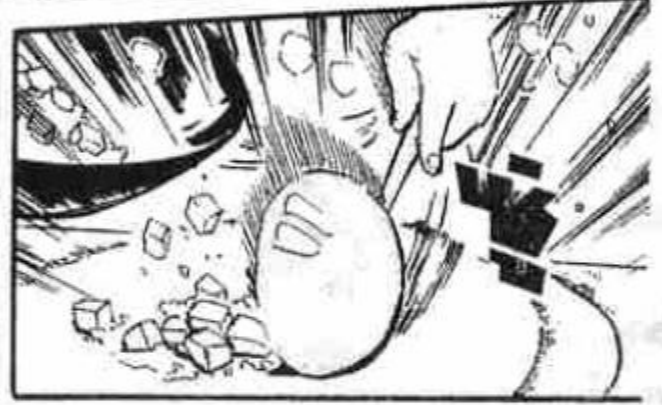
และนี่
ก็คือ
ความอร่อย
ของ

"ความ
ร้อน"
!!



ตอนนี้
ล่ะ
!!

น้ำมัน
ลอยขึ้นมา
แล้ว!!



สุดท้ายก็ใส่
พริกไทย
ญี่ปุ่น
ให้เยอะๆ



ความเผ็ด
ของพริกไทย
ที่เผ็ดจนชา

ก็จะได้
รสชาติ
สุดท้าย
!!

"ความชา"
เป็นอัน
เสร็จ!









ขอโทษนะจะ
คาริน
คุณ....

อาหารกลางวัน
ของวันนี้
ก็เป็นมาโย
เหมือนเดิม
จะ.....!!



ไม่เป็นไร
ข้าชอบกิน

ข้าก็
เหมือนกัน



จริงด้วย
ใน
ตอนนั้น

จะทาน
ล่ะนะ
ครับ

ข้า
ใจจดใจจ่อ
กับอาหาร
กลางวันมาก
!!



จ๊ม จ๊ม

จ๊ม



จ๊ม

จ๊ม



จ๊ม

จ๊ม

จ๊ม



!!

จ๊ม



นี่...
ท่านพี่

เพราะเนื้อใน
มาโยโทฟู
ของท่านแม่
มีรสชาติอ่อน

ท่าน
ได้ง่าย
สินะ
.....

ก็เนื้อที่ผัดไป
ไม่รู้สึกรู้ว่า
สาบเป็นเม็ดๆ
ที่ไหนเลย

เคี้ยวได้
ขาดทุกคำ
ไม่ใช่เหรอ
!



พี่นึกไม่ออก
ถึงขนาดนั้น
หรือ
.....!!

ทำไม
เจ้าถึงจำรสชาติ
ในอดีตได้ดี
ขนาดนั้นนะ
.....!??



...แต่ว่า
ถ้ามันเป็น
ความจริงล่ะก็
เนื้อผัด
ในตอนนั้น

ก็อาจจะ
ใช้วิธีผัด
ที่แตกต่าง
ออกไป
.....

ถ้าไม่ใช่
อย่างนั้น
ก็อาจจะ
ใช้เนื้อหมู
หรือเนื้อไก่

เรา
มา
ลองดูกัน
ดีกว่า!!



คำตอบ
นะ

อาจจะ
อยู่ในตัว
ของพวกนาย
ก็ได้
.....!!



โธ่
ว้อย
|
เดี๋ยว
ก่อน!?
ท่าน
นายพล
.....

พูดอะไร
นอกเหนือ
จากนั้น
อีกทีเปล่า
!?



!?



สิ่งที่อยู่
ในตัวข้า
....!?

อะไรกัน
นะ!?
ท่านนายพล
พูดอะไร
ของเขา
.....



หืม..!?
จริงสิ
...!!
!!

จริงด้วย...!!
ถ้าอยู่
ในตัวข้า
ล่ะก็

จะต้องเป็น
ความทรงจำ
ในรสชาติ
ของท่านแม่
เท่านั้น
.....!!



เอาละ
จงนึก
ให้ออก
!!

อีกครั้ง
หนึ่ง
...!!

พริก
ไทย

คุณ
จะต้อง
นึกถึง

กระ
เทียม

ต้น
หอม

ข่า
ไก่

ขิง

จริงด้วย...!!
เรา
จะ
ต้อง
รู้
แน่
.....!!

ที่
ท่าน
แม่
นำ
มา
ใช้
ทำ
มา
โบ
โท
ฟู
!!

วัตถุดิบ
ทั้งหมด

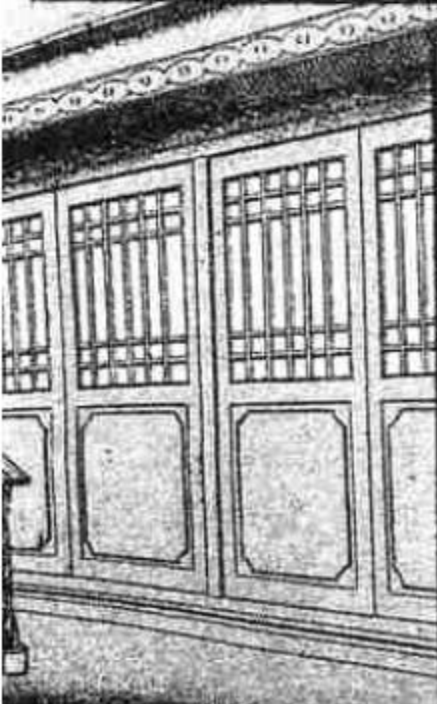
เต้า
หู้

ถั่ว

ข้าว
สาลี

พริก

thomanga.com





เหมือนที่
คิดเอาไว้
ไม่มีผิด
...!

ในปีนั้น
....!!



มีอะไร
เหรอ
....?



ท่านพี่

ข้านี้ยกออก
ทุกอย่างแล้ว
.....

เอ
...?



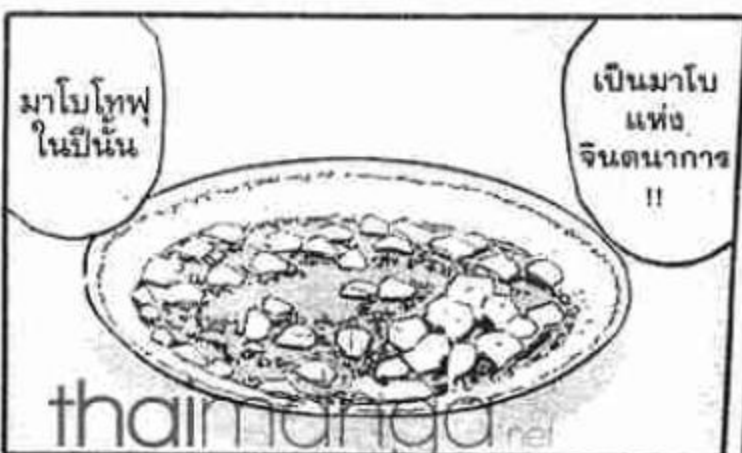
มาโบโทฟูนะ
เป็นอาหารชั้นสูง
ที่เป็นที่นิยม
ของคนในพื้นที่
นี้มาก

เพราะฉะนั้น
ท่านแม่จึงไม่เคย
ถอดออกจากเมนู
อาหารของร้าน
เลยสักครั้ง



แต่ว่า
พอดอนนี้
ข้าลองค้นดู
ในบ้านที่กิน

มีอยู่ปีหนึ่ง
ที่สามารถทำ
มาโบโทฟู
โดยไม่มีวัตถุดิบ
ได้



มาโบโทฟู
ในปีนั้น

เป็นมาโบ
แห่ง
จินตนาการ
!!



ท่าน
พี่
!!



© กิ๊ตตี้ ยี่หวง





นี่คือ
การแข่งขัน
ทำอาหาร
ของ
"กีเซี่ยะโหลว"
thaimonigc



ข้าจะ
ทำการ
ตัดสิน

โชอัน
คุณ
เตรียมพร้อม
แล้วสินะ
!!



ขอรับ
...!!
!!

..ก๊าก ก๊าก



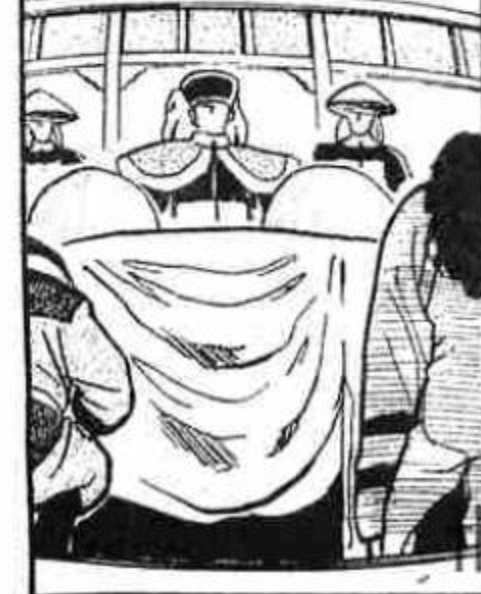
.....
มาโบเทพ
ของ
เสฉวน
.....

จะมีรสชาติ
พื้นฐาน
รสชาติ
คือความเผ็ด,
ความหอม,
สีส้ม,
ความร้อน,
ความซา



ถ้าอย่างนั้น
ข้าขอถาม
เจ้า
ทั้งสองคน

รสชาติที่ 6
ของ
มาโบเทพ
คืออะไร



...
!!



คือ
....

ก๊าก

มันคือ
....



คือ
"ความเปรี้ยว"
ขอรับ
!!



!!



อะไรนะ
...!?

หมอนี่
....!!



เอ
....!!

โซอันเอง
ก็รู้
เหมือนกัน
....!!

พกก๊อ

theanongga



ดีละ
....

เจ้าทั้งสองคน
ก็รู้กัน
หมดแล้ว
.....



ความเปรี้ยว
ในอีก
ความหมาย
หนึ่ง

"ความกรอบ
ของเนื้อ
ที่กระทบ
กับฟัน"
.....



รสชาติ
ที่ 6
ของข้า

ก็คือ
ความ
เปรี้ยว
นั่นเอง



หิหิ
เป็นไป
ตามที่คิด
ทุกอย่าง

มาโบโทฟู
เป็นอาหาร
ที่ต้องใช้รสสัมผัส
จากฟันด้วย

นอกเหนือจาก
รสชาติหลัก
รสชาติแล้ว
ก็ยังมีรสชาติจากฟัน
เป็นรสชาติที่ 6



ข้า
ขอชิม
มาโบโทฟู

ของเจ้า
ทั้งสองคน
ละนะ







แล้ว
ด้านซ้าย
ของ
โฮอัน
!!

เต้าหู้
เหล็ยมเล็ก
ลอยขึ้นมา

พร้อมเนื้อ
ที่ถูกหั่น
เป็นชิ้นเล็ก
ชิ้นน้อย

สีสันทวยงาม
ของผักใบเขียว
ใบอ่อน
ของกระเทียม

กลิ่นหอม
ของผง
พริกไทย



รอบๆ
ก็มีน้ำมัน
ของพริก

แซ่จ
แซ่จ

แซ่จ

อ่า
....

มาโบเนี่ย
ช่างเป็นพลังงาน
ในการใช้ชีวิตอยู่
ของพวกเรา
จริงๆ!!

แซ่จ



อืม
!!



รสชาติทั้ง 5
"ความเผ็ด"
"ความหอม"
"สีสันท"
"ความร้อน"
"ความซา"
มีครบทุกรส
!!



เจ้าทั้งสอง
ผ่านการ
ทดสอบ
ในขั้นแรก
!!



ผ่านการทดสอบในเรื่องรสชาติหลักแล้วเหรอ...!!

แน่จ

คุณก็เก่งไม่ใช่ย่อยนะ!!

...!!

แน่จ

ถ้าเป็นเช่นนั้น การตัดสินใจขั้นเด็ดขาด

แน่จ

แน่จ

ก็ต้องใช้รสชาติที่ "ความเปรี้ยว" นะสิ!!



เอาล่ะ ข้าจะเริ่มชิมรสชาติทั้งหมด

ของฝ่ายโซอันก่อน



ชุ่มชุ่ม



กรุบ

ฮา

ฮา

กรุบ

ฮา



อืม



ก่อนที่ท่านนายพลจะชิมรสชาติ

แน่จ

ก็ต้องแบ่งเฉพาะเด้าหูลงในจานเล็ก...

คิดจะทำอะไรกันแน่นะ...!?

แน่จ

แน่จ

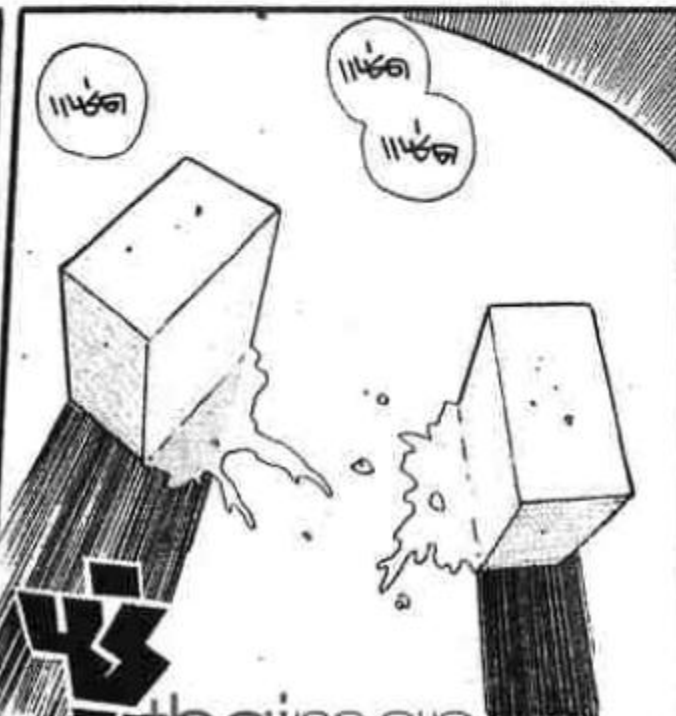
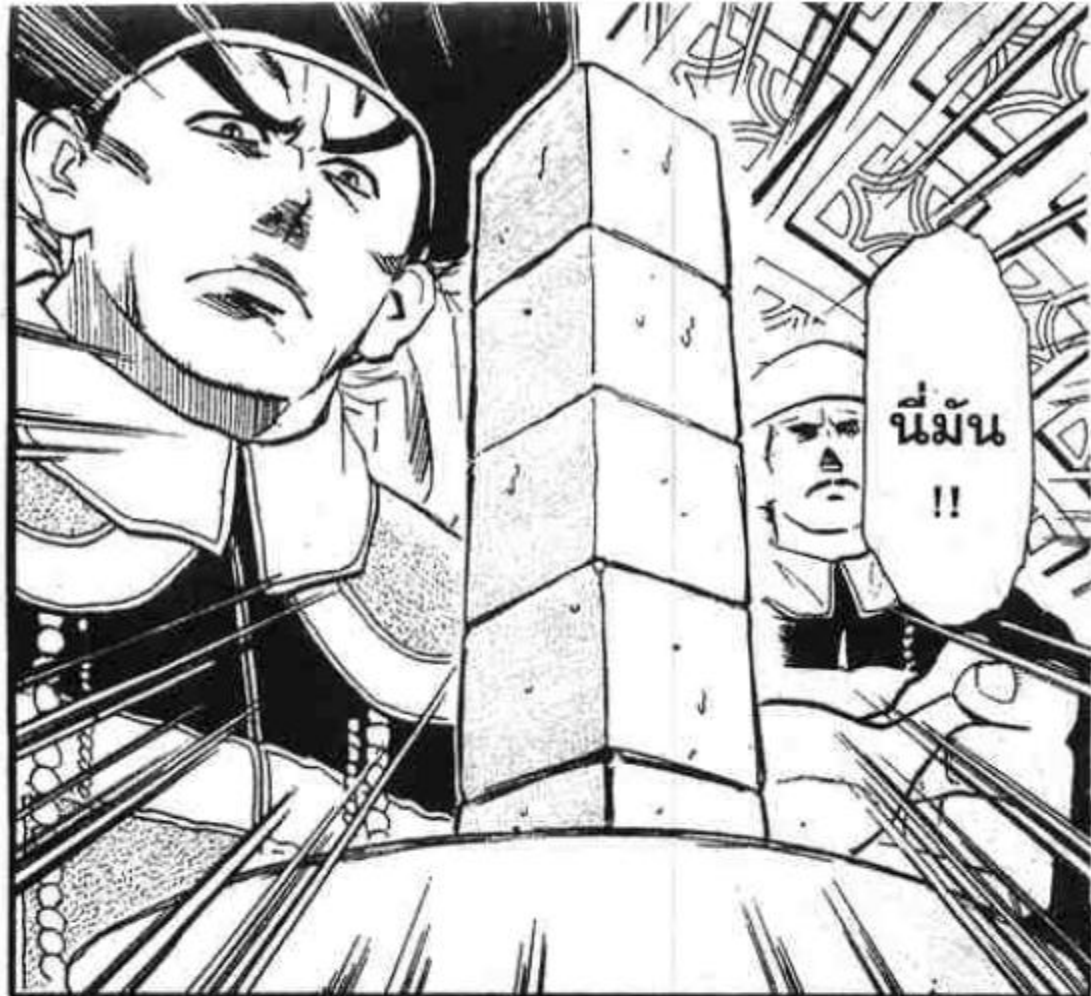
แน่จ

แน่จ

หืม... สมกับเป็นนายพลจริงๆ



เข้าใจทุกสิ่งทุกอย่าง...!!





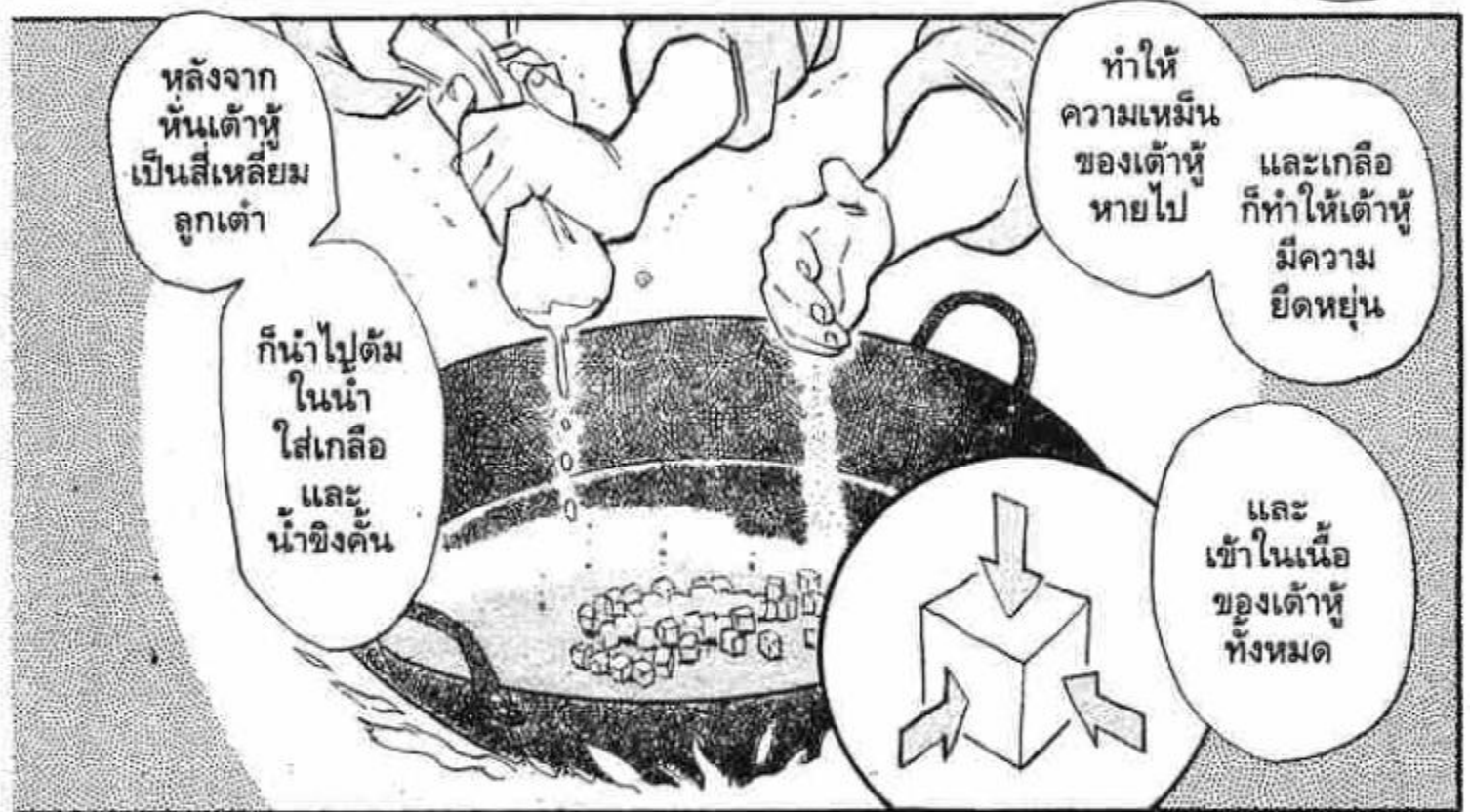
ขอรับ
ได้เท่า
!!

ก็เลยรู้จักว่า
ควรจะทำให้เต้าหู้
มีความยืดหยุ่น
เหมือนกับเนื้อ

ผลที่ออกมา
คือ
"ความเปรี้ยว"
ของเต้าหู้

เพื่อ
การต่อสู้อัน
ระหว่างเนื้อ
กับเต้าหู้

จึงมั่นใจว่า
เป็น
รสชาติที่ 6



หลังจาก
หันเต้าหู้
เป็นสี่เหลี่ยม
ลูกเต๋า

ก็นำไปต้ม
ในน้ำ
ใส่เกลือ
และ
น้ำขิงคั้น

ทำให้
ความเหนียว
ของเต้าหู้
หายไป

และเกลือ
ก็ทำให้เต้าหู้
มีความ
ยืดหยุ่น

และ
เข้าไปในเนื้อ
ของเต้าหู้
ทั้งหมด



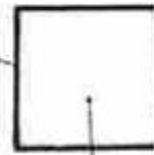
ก้อนเต้าหู้
ที่ใช้

ต้องใช้
เต้าหู้
ที่อมน้ำ
เยอะๆ
....!!



ผิวนอก
ก็จะหนาแน่น
แต่ภายในเต้าหู้
ยังคงมีน้ำมาก
อยู่เช่นเดิม

ร้อน
และ
แข็ง



อ่อนนุ่ม
และเย็น

หมายความว่า
ความร้อนเข้าไป
ไม่ถึงด้านใน
จึงทำให้
ยังอ่อนนุ่ม
และเย็นอยู่
ขอรับ

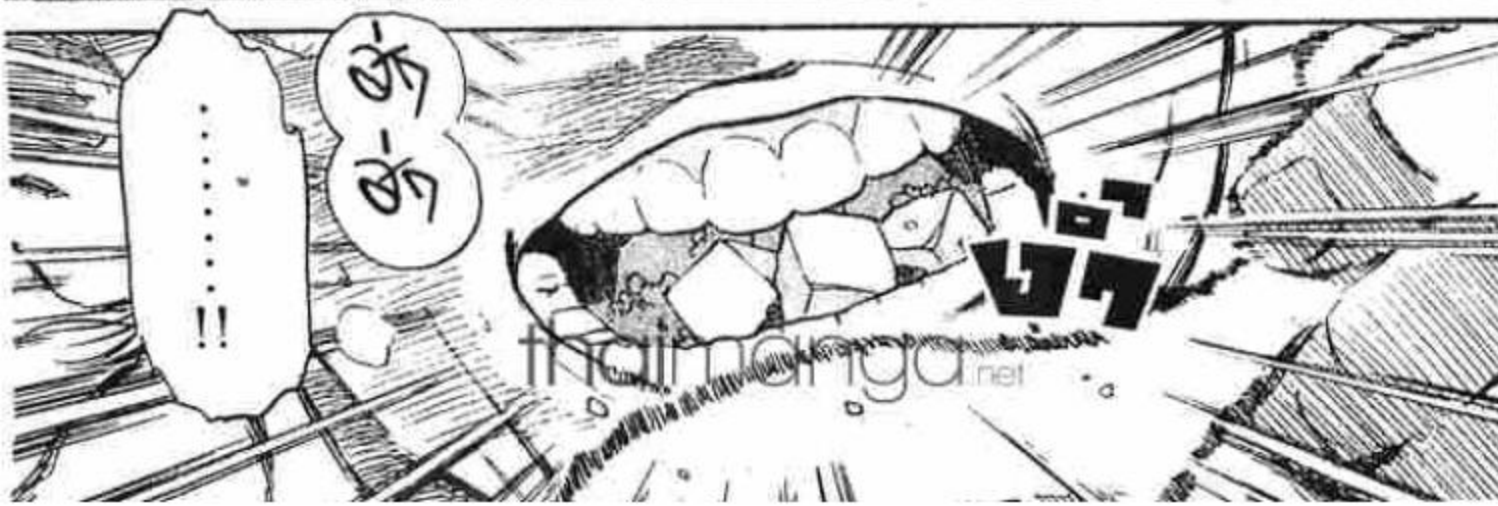
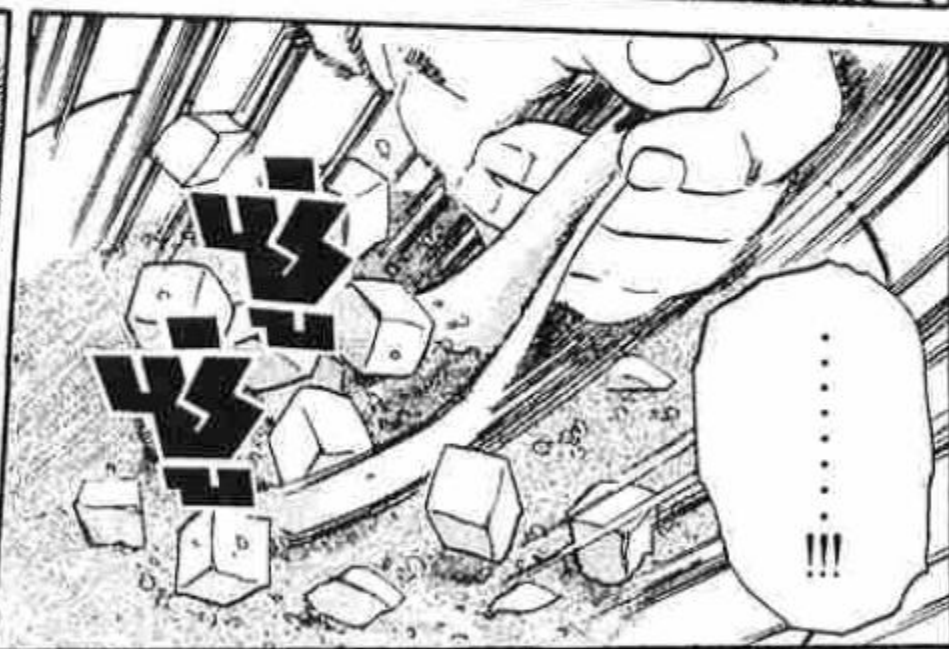


หรืออีก
นัยหนึ่ง
ผลที่ออกมา
ก็คือ....













โ๊ะ
...!!

ท่าน
นายพล
เป็น
อะไรไป

ท่าน
มาโบ
อย่าง
รวดเร็ว

โดย
ไม่ได้พูด
อะไรเลย
....!!

!!

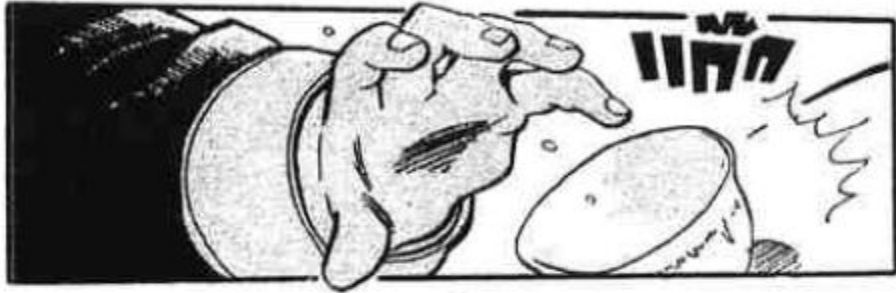
นัท



หา ...!?
หมดใน
พริบตา
เดียว
.....



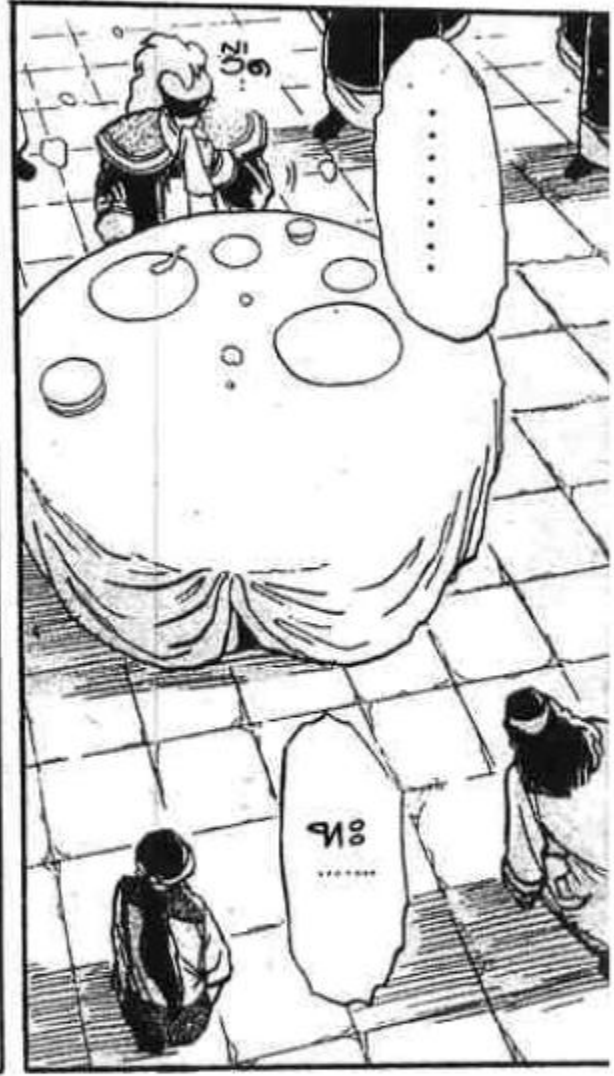
แช่ด แช่ด
เกลี้ยงจาน
เลยนะ
...!!



แตก



ฟู่



แช่ด

ฟู่



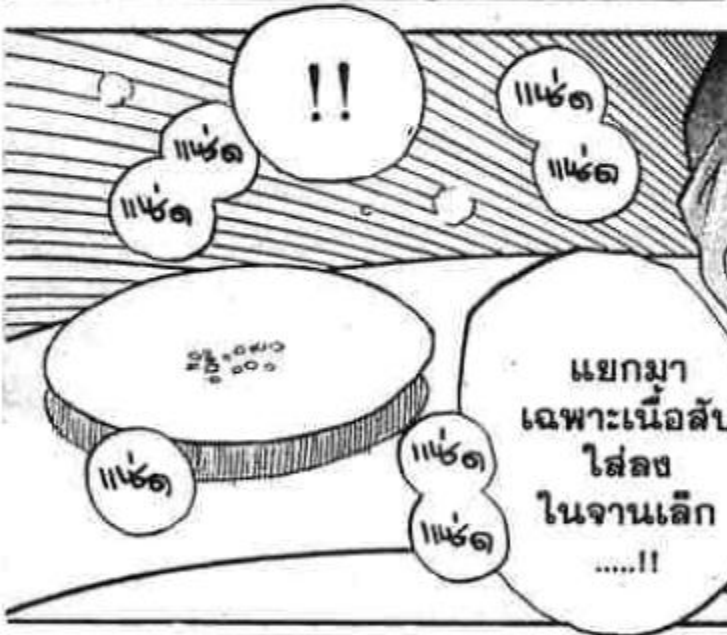
ท่าน
นายพล
...!?

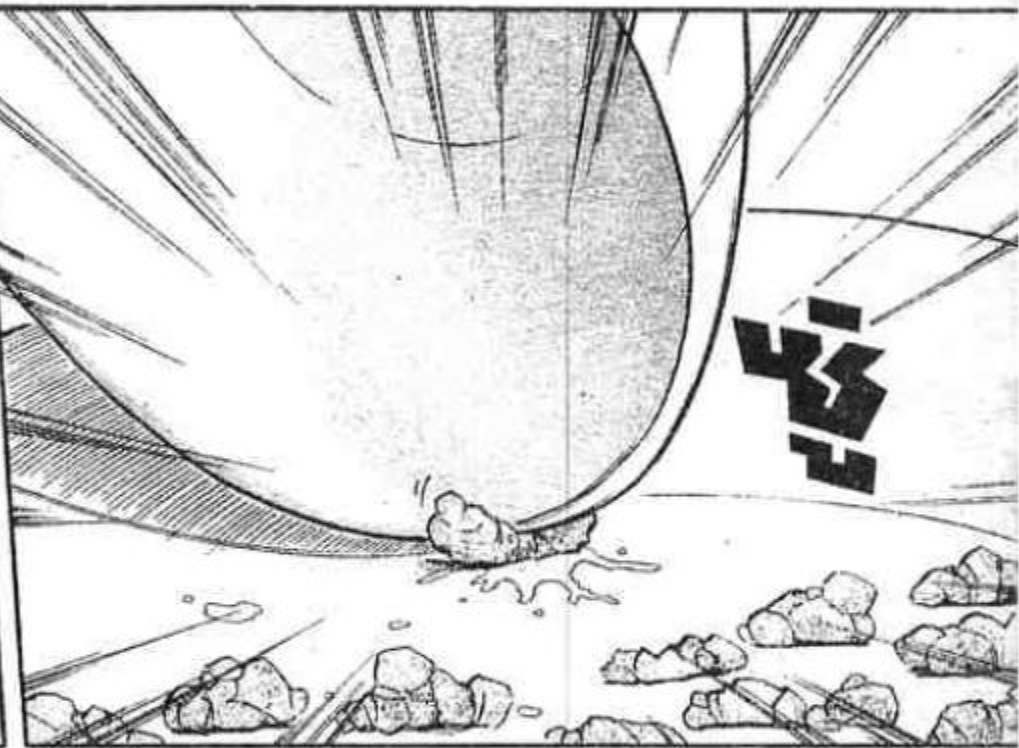


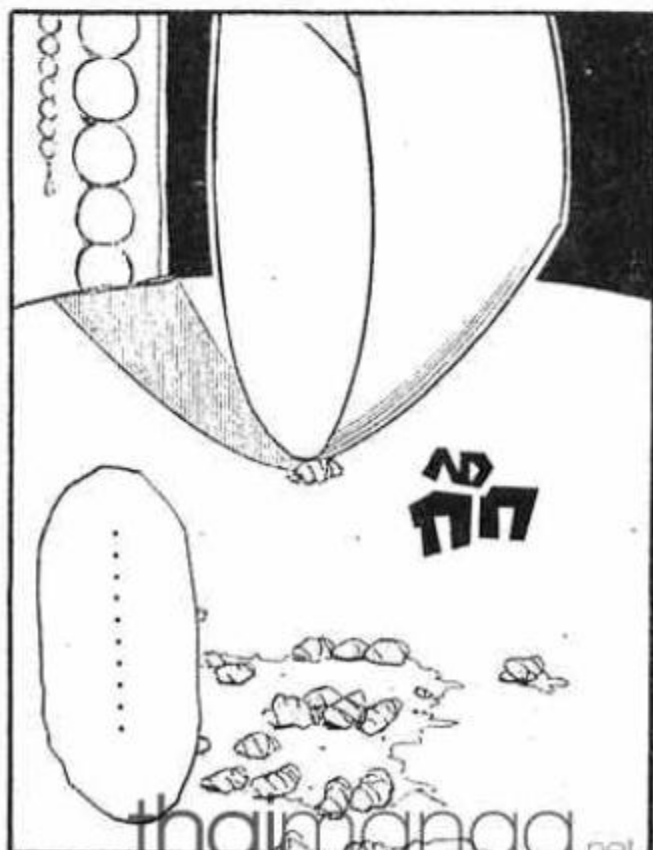
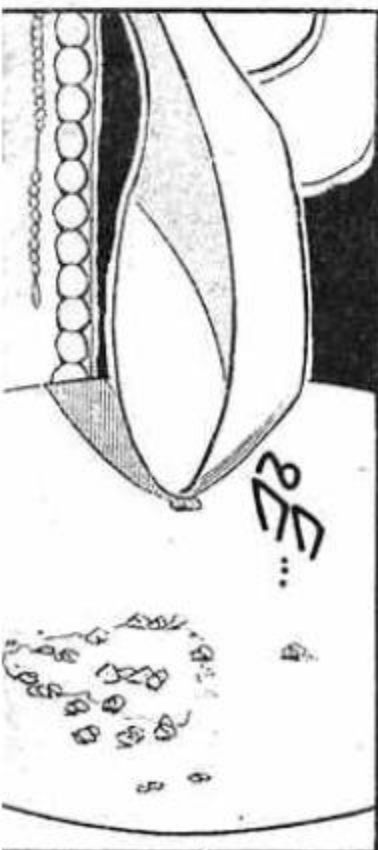
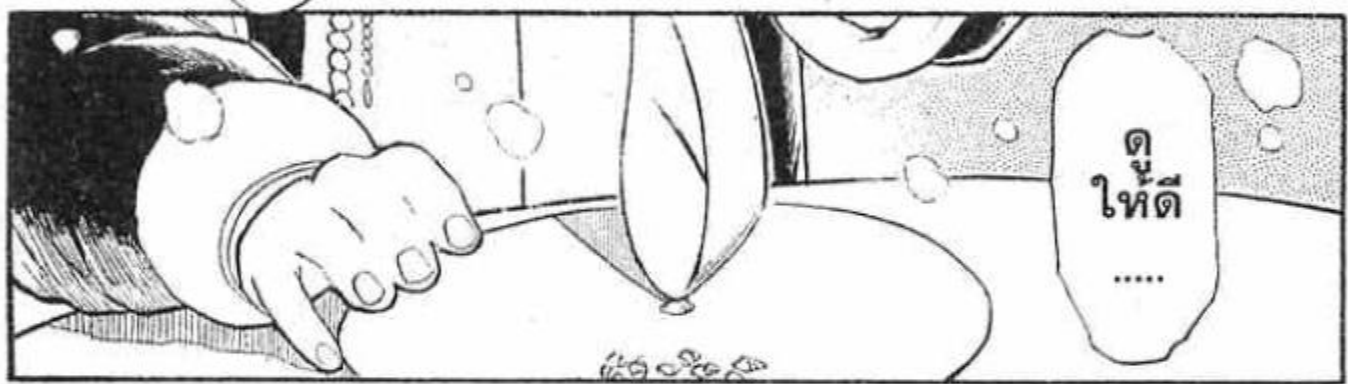
ข้าได้ชิม
มาโบโทฟู
ของเจ้า
ทั้งสองแล้ว

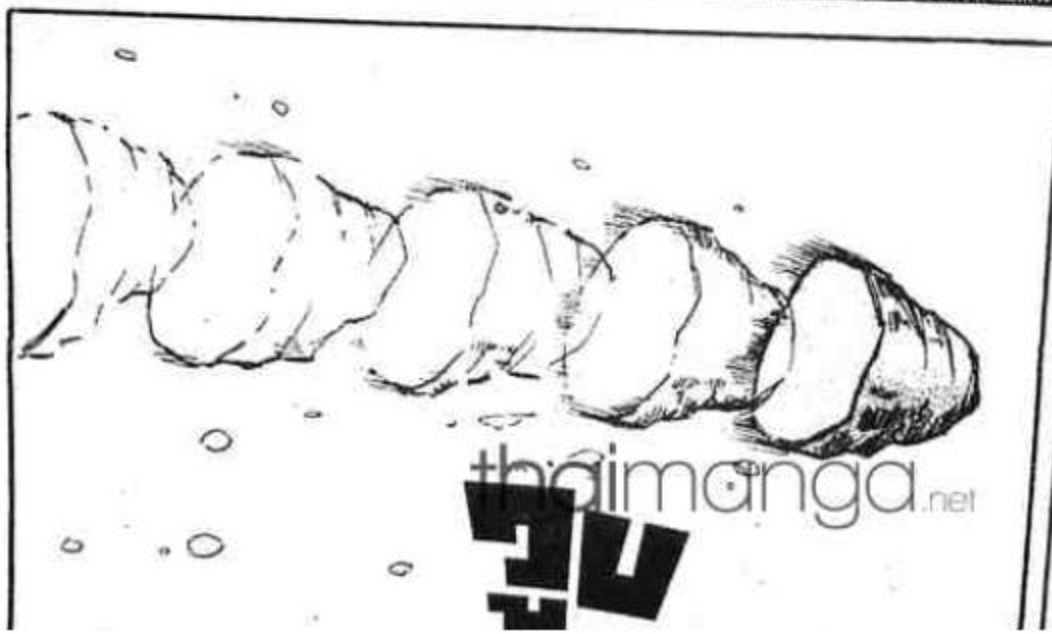
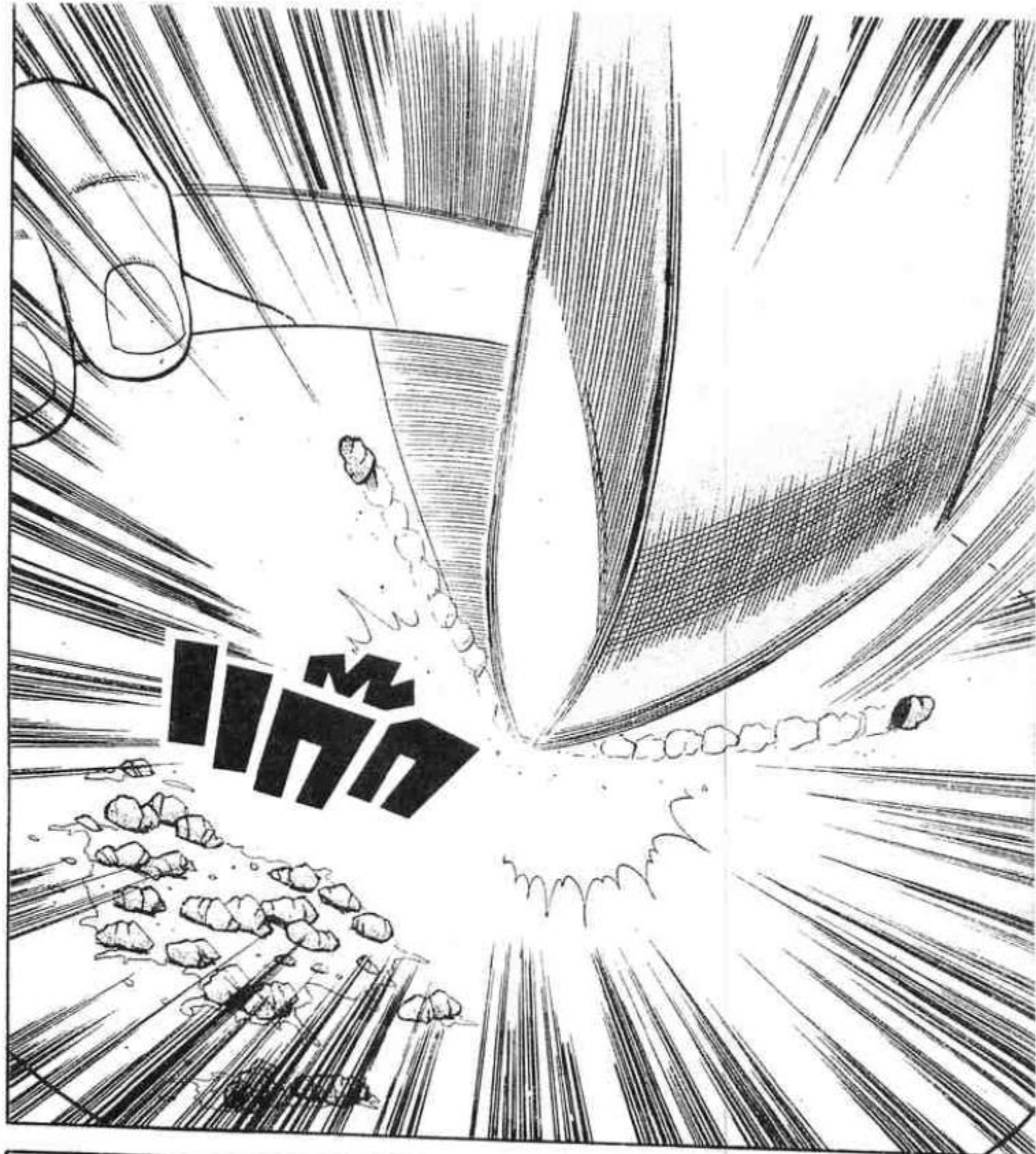
















แม้แต่
จะผิด
สักแคไหน

เนื้อสับ
ทั้งหมด
.....

แล้วเนื้อ
แต่ละเม็ด
ก็ต้อง
สามารถ

ผสมจน
เหนียวแน่น
ได้อีก



แต่เนื้อ
ของ
คุณ

ผ่านไฟ
มาอย่าง
สมดุล

แตก



เนื้อจึง
อ่อนนุ่ม
เคี้ยวง่าย

แตก

แตก



แตก

....
ท่าน
นายพล



บอกให้ข้า
ฟังสิ
คุณ...

ว่าเนื้อคือ
อะไร
....!?

thaimanga.net



นั่น

ไม่ใช่เนื้อ
หรอก
ขอรืบ



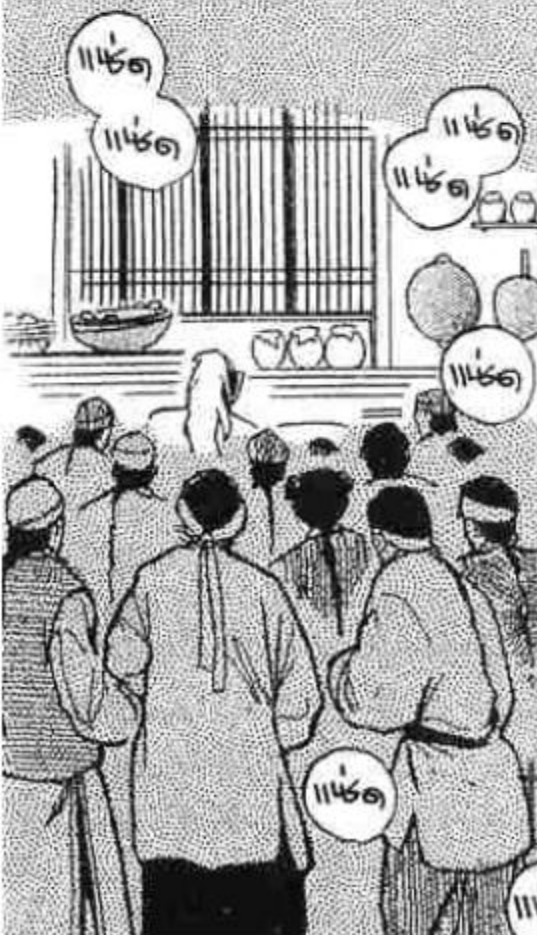
!?

อะไร
นะ
!?



ไม่ใช่เนื้อ
รืบ
...!?

พริบ



อะ...
อะไรนะ
!!

ถั่ว
เหลือง
หรือ
...!!



ถั่วเหลือง
นี่

ถูกเรียกว่า
"เนื้อสัตว์
ของไร่นา"
ขอรับ



ถั่ว
เหลือง
!?

ถั่ว
เหลือง
หรือ
!?

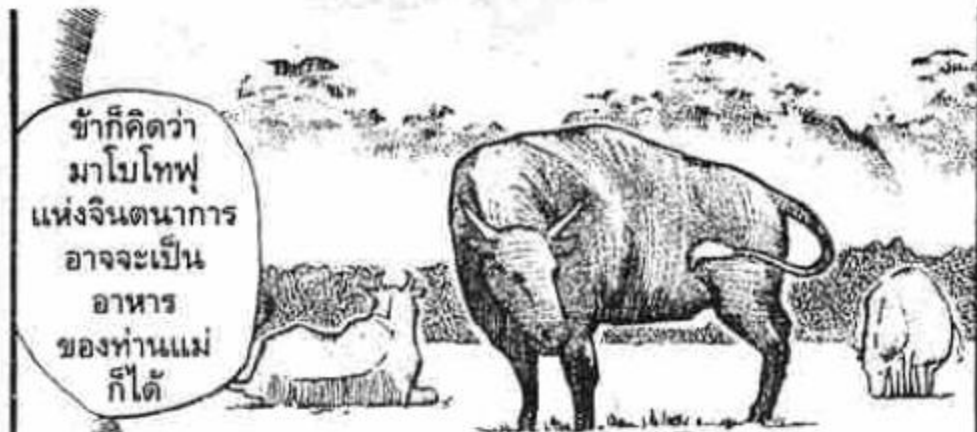
ไม่
อยากเชื่อ
เลย
!!













ข้าจารย์รสชาติ
ในตอนนั้น
ได้

จึงแน่ใจว่า
วัตถุดิบนั้น
คือถั่วเหลือง
ขอรับ



"มาโบ
ถั่วเหลือง"
ที่อุดม
ไปด้วย
โปรตีน

ง่าย
ต่อการ
รับ
ประทาน

ที่ท่านนายพล
ได้ทาน
เมื่อ 10 ปีก่อน
ก็คือ

มาโบโทฟู
แห่ง
จินตนาการ
ขอรับ



ถ้าเช่นนั้น
คุณ...

เจ้ารู้ถึงวัตถุดิบ
ได้จากรสชาติอาหาร
ที่เคยทานในวัยเด็ก
อย่างนั้นหรือ
.....!!



ขอรับ...
รสชาติของ
ท่านแม่
แม่จะได้ทาน
เพียงครั้งเดียว

ข้าก็จะ
จำได้
ทั้งหมด
ขอรับ
.....



๙๕๓

๙๕๓

ฮัน
เหอ
.....

๙๕๓

๙๕๓



โซอัน...
เจ้าเองก็น่าจะ
ได้รับการถ่ายทอด
รสชาตินี้มา
เหมือนกัน
สินะ....





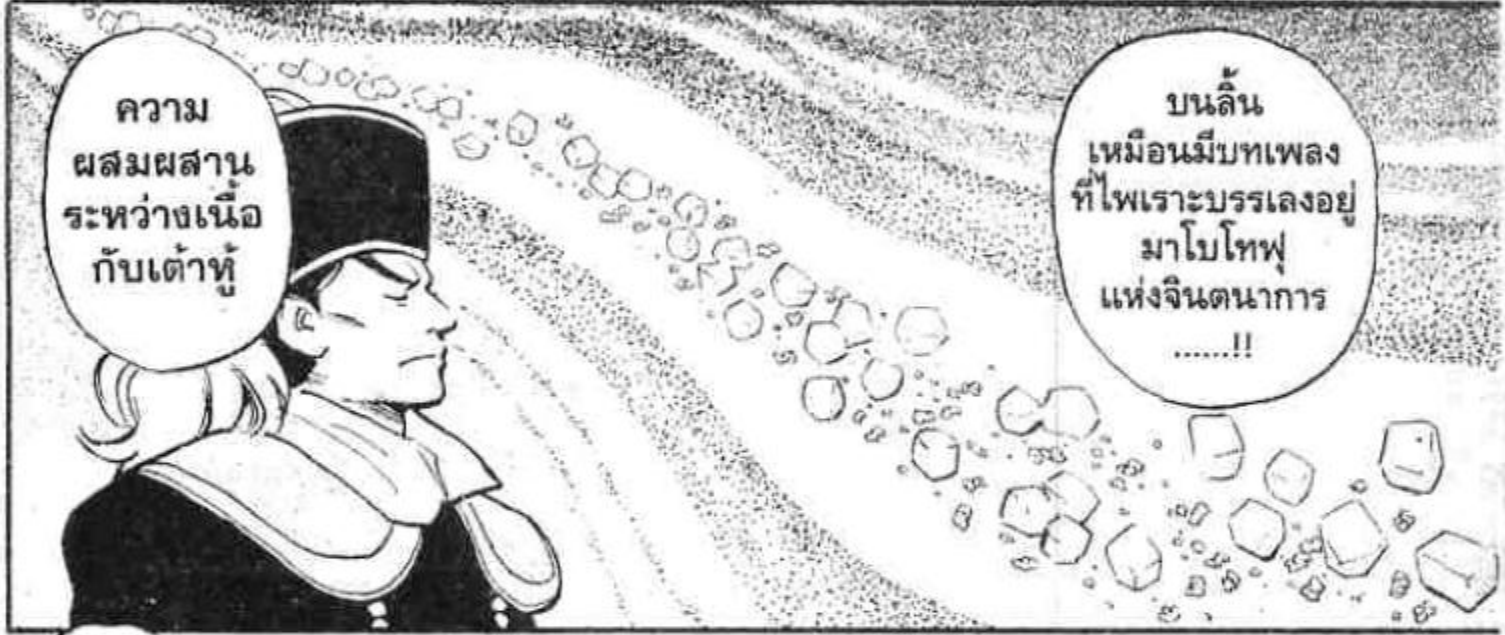
"ความเปรี้ยว"
รสชาติที่6
.....

ที่ข้าคิด
แปลกใจ
มาตลอด
ระยะเวลา
10ปี....



รสชาติ
ของเนื้อสัตว์
ที่อ่อนนุ่ม
.....

รส
สัมผัสลิ้น
ที่กลมกล่อม
.....



ความ
ผสมผสาน
ระหว่างเนื้อ
กับเต้าหู้

บนดิน
เหมือนมีบทเพลง
ที่ไพเราะบรรเลงอยู่
มาโบโหฟู
แห่งจินตนาการ
.....!!




อธิบาย
ได้ดี
!!

เยี่ยมมาก
คุณ
!!







ถูกยอดเยี่ยม
ในอดีต
ใช้เพียง
ความทรงจำ
ในรสชาติ
และจินตนาการ

ในการ
สร้างสรรค์
ผลงาน
ออกมา
.....



แต่เด็กชาย
ที่สามารถ
ดึงรสชาติ
ในความทรงจำ
เมื่อ 10 ปีก่อน

ใน
"เนื้อถั่วเหลือง"
ที่แม่แต่เช้า
ยังแก้ไม่ตก
ออกมาได้

การเป็นที่ 1
ในมายากล
เสฉวน
อาจจะ
ไม่เพียงพอ
กับเขาก็ได้
....!!



ข้าชื่อ
หลิวคุ่นซิง
ชื่อเล่น
คุ่น

อายุ 13 ปี
เกิดที่
มณฑล
เสฉวน
ที่
ประเทศ
จีน



ข้าถูกเลี้ยงดู
และเติบโตขึ้นมา
จากร้านอาหารหลวง
ที่เซี่ยไห่ลว
ซึ่งเป็นร้านอันดับ 1
ของเสฉวน
ที่บ้านแม่ของข้า
เป็นผู้จัดการร้านอยู่

หลังจากที่
ท่านแม่เสียชีวิต
ก็เป็นประเพณี
ที่ต้องการหา
ผู้จัดการร้าน
คนใหม่
ด้วยการแข่งขัน
ทำอาหาร



ข้าสามารถ
ลึ้มศัตรูเก่า
โซอันลงได้
และ
ได้รับใบอนุญาต
เป็นผู้จัดการร้าน
คนใหม่

แต่ว่า
.....



อ้อ...
กวางโจวเนี่ย
ไกลจังเลย
นะ...

ยอด กบ กาลสู่แดนมังกร!
แดนมังกร!

ตอนที่ 2 สู่ "เมืองแห่งอาหาร"!!

ตอนนี้
 ข้ากำลังอยู่
 ในระหว่าง
 เดินทาง



มังกร

แน่นอน





เอ๋..?
กวงโจวเหรอ
ขอรับ!?

ทำไม
ต้องไปไกล
ขนาดนั้น
ด้วย
ขอรับ..!?



นานมาแล้ว
ที่เขาพูดกันว่า
"อาหาร
ทั้งหลาย
อยู่ที่
กวงโจว"

มณฑลเสฉวน
กวงโจว

เป็นพื้นที่
อุดมสมบูรณ์
ไปด้วย
พืชพันธุ์
ธัญญาหาร



ความสดใหม่
และ
รสชาติอ่อน
ของอาหาร
กวงตง

จึงขึ้นอยู่กับ
ฝีมือ
การปรุง
ของทุก



แล้วที่
กวงโจว
ก็ยังมีทุก

ที่สามารถดึงเอา
ความยอดเยี่ยม
ของผัก
ออกมาได้
จนถึงขีดสุด!!



นั่นคือ
ผู้จัดการ
ด้านอาหาร
ร้าน"เอี้ยนฉือ
จิวเจียน"

ร้านที่โด่งดัง
ของ
กวงโจว



ข้า
จะให้เจ้า
นำใบ
แนะนำตัว
ไปด้วย

ไปร้านเรียน
วิชา"ผัก"
มาให้เต็มที่
ใน3เดือน
แล้วจงกลับมา

นี่เป็น
เงื่อนไขพิเศษ
ในการ
รับตำแหน่ง
ผู้จัดการ
ด้านอาหาร

มณฑล
กวางตง
เมือง
กวางโจว

เป็นเมืองท่า
ขนาดใหญ่
ด้านใต้ของจีน
เป็นสามเหลี่ยม
ปากแม่น้ำ

เป็น
เมืองใหญ่
จังเลยนะ
...!!

จ๊อก
แจก

อยากให้
ท่านพี่
ได้มาเห็นจัง

จ๊อก
แจก

"อาหาร
ทั้งหลาย
อยู่ที่กวางโจว"
!!

มีอาหารสด
ทุกอย่าง
จริงๆด้วย
!!

เพราะฉะนั้น
อาหารกวางตง
จึงสามารถแข่งขันกัน
ในด้านรสชาติ
ของวัตถุดิบได้
.....!!

จ๊อก
แจก

จ๊อก
แจก







รู้จักร้าน
"เอียนฉือจิวเจียน"
รีเปล่าครับ
?

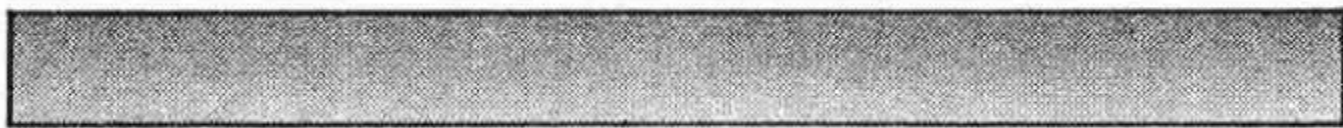


"เอียน
ฉือ
จิว
เจียน"
?



ถ้าอย่างนั้น
ล่ะก็
เป็นร้านที่
ข้าทำงานอยู่
.....

เอ
....?



หืม...
เดินทางมาตามลำพัง
จากเสฉวน
เพื่อมาฝึกทำอาหาร
.....

เจ้าเอง
ก็ลำบาก
ไม่ใช่เล่น
เลยนะ

อ๊ะ จริงสิ
ข้าชื่อเมริ
อายุ 14
ยินดีที่ได้รู้จัก
นะ♡

เอ่อ..
ข้าคุณ
อายุ 13
.....
ยินดี
เช่นกัน
.....



ถ้ามีอะไร
ไม่เข้าใจ
ก็ถามข้า
ได้เลยนะ

อืม



นี่หรือ
"เอียนจื่อ
จิวเจียน"
!?

เป็นร้าน
ที่ใหญ่โต
เหมือนกับ
ราชวัง
เลยนะ



คนที่เข้าแถว
คอยอยู่
บริเวณนี้
เป็นลูกค้า
ทั้งหมด
หรือ?

ก็ใช่
นั่นสิ

เพราะว่าที่นี่
เป็นร้านที่
รวบรวม
ก๊ากซ์นยอด
ทววงตง
มาอยู่นี่นะ

จ๊อก
แจก
จ๊อก
แจก

จ๊อก
แจก



หรือ



ทางนี้
คุณ





น้ำมัน
ไม่พอ
!!

ว๊อก
แจก

จะ
ไปเอา
เดี๋ยวนี้
ครับ
!!

ว๊อก
แจก

ว้าว
.....

ว๊อก
แจก

ว๊อก
แจก



ห้องครัว
อังกว้างใหญ่
อัดแน่น
ไปด้วยก๊วก
เต็มไปหมด
!!

ครับ
!!

ไม่ใช่
เล่นๆ
เลยนะ
เมรี



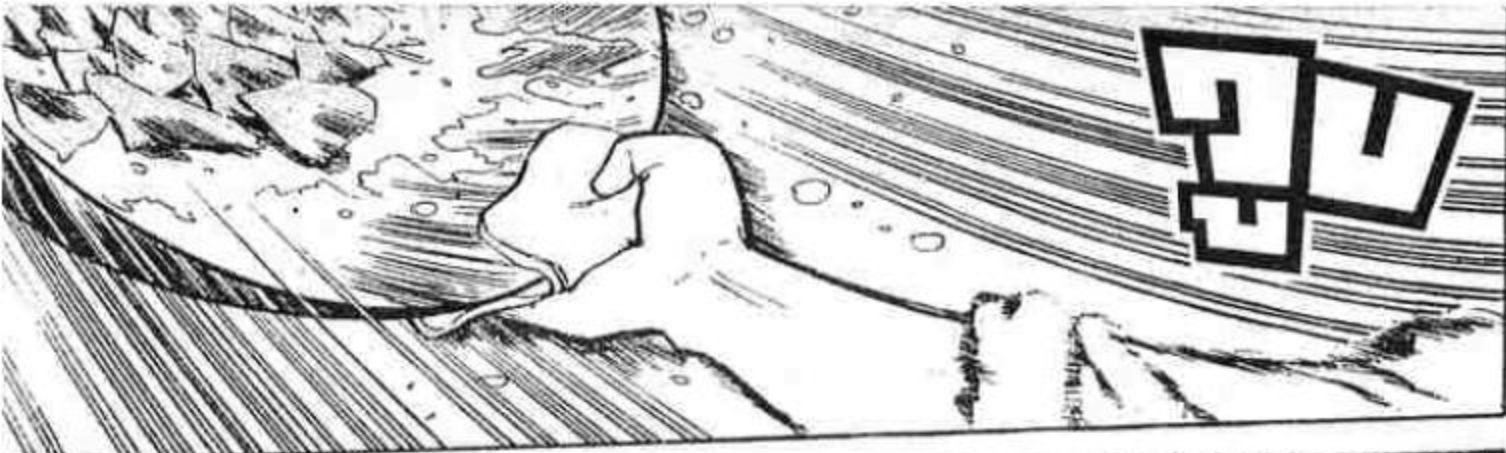
คุณ
คนที่อยู่
ตรงโน้น

คือรอง
ผู้จัดการ
ร้าน
โขย



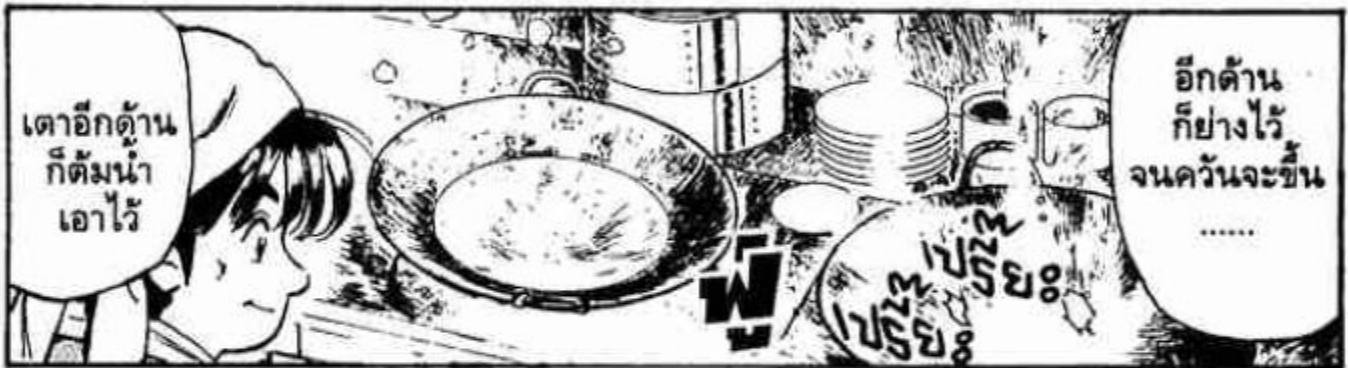
เป็น
พ่อของข้า
เอง

เอ๋!?
ท่านพ่อ
!?

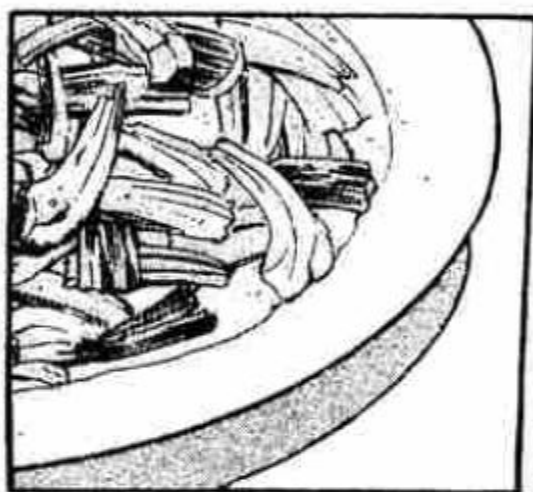


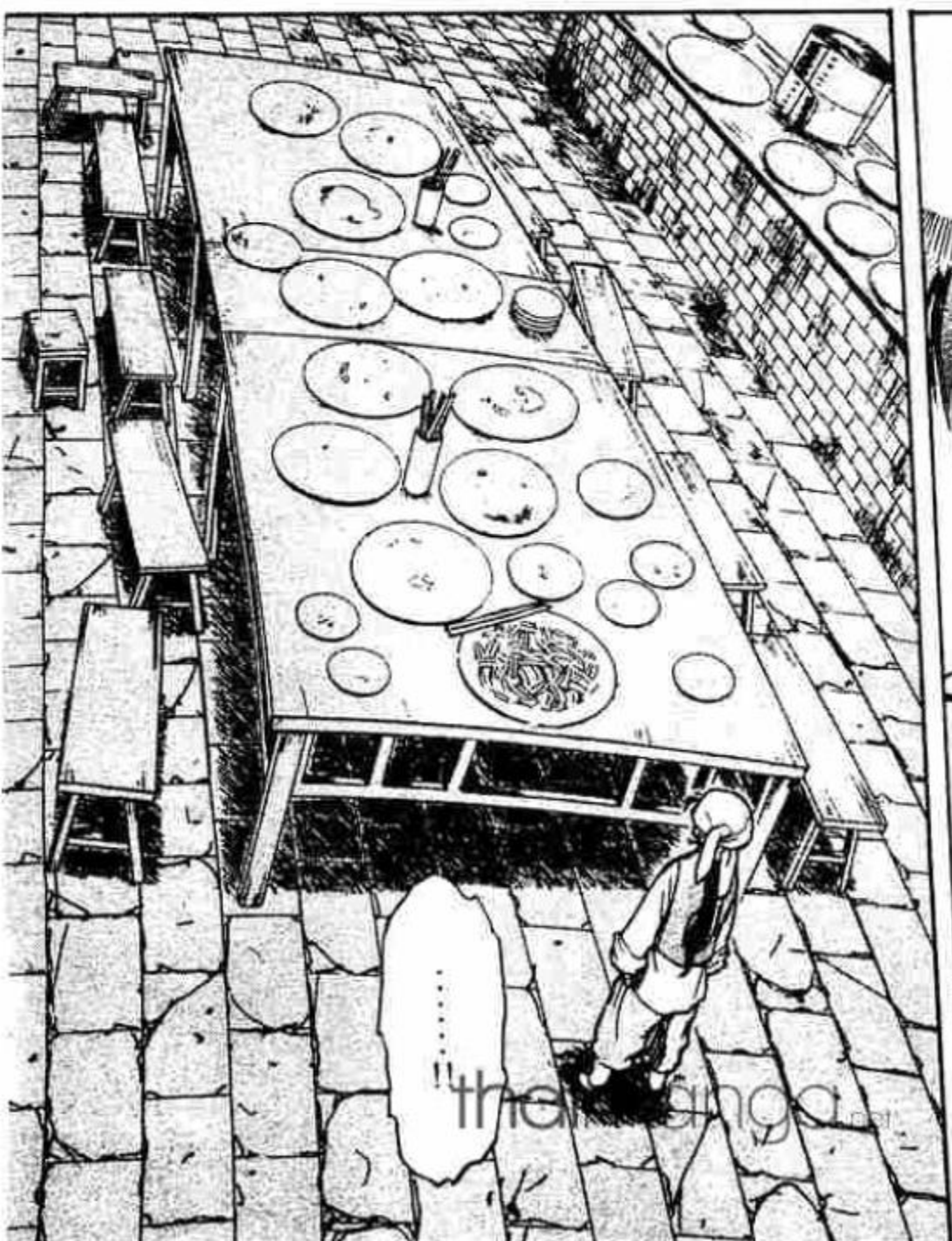




















กิน
หมั่น
โถว



หมาย
ความ
ว่า



โธ
ว้อย
!!

ทั้งหมดที่เป็น
หมั่นโถว
ไร้รสชาติ
ยังกินเข้าไป
ได้เลย....

แต่กินอาหาร
ของข้าไม่ได้
เขาอยากจะ
บอกข้าอย่างนี้
รีใจ
.....!!



ช่วยกรุณา
นำผัดผัก

สอด้ใส่
หมั่นโถว
แล้วทานด้วย
เกอะครับ
!!







กลืน
เพร่อ
.....

ฟูต
ฟูต
ฟูต
ฟูต



ฟูต
ฟูต
ฟูต
ฟูต



เอ...!!



ได้กลืน
.....

WU

สาบ
โคลน
จริง ๆ ด้วย
!!



พอออกห่าง
จากครัวแล้ว
ก็ได้กลืน
ชัดเจนเลย
!!

กลืน
นี่
.....

ทั้งๆที่
ในครัว
มีกลิ่นอยู่
มากมาย
แท้ๆ

แต่
ทุกคน

กลับได้
กลิ่นเหม็น
สาบโคลน
อันนี้ได้
!!

อาหารนะ
ไม่ได้มีเฉพาะ
รสชาติ

แล้วอาหาร
ก็มักจะเริ่ม
จากกลิ่นเสมอ
.....

อาหาร
ที่ได้รับความหอม
จะมีใคร
เขากินเข้าไปลง
ล่ะ

"กลิ่นหอม"
.....!!



แต่
ตอนที่ข้าทำ
ที่เสฉวน

ไม่เหมือน
กลิ่นโคลน
แบบนี้
เลย
.....



ก็แหง
อยู่
แล้ว



.....
?



บ้านเกิด
ของเจ้า
กับกวางโจว

มีสิ่งที่
แตกต่างกันมาก

thaimanga.net

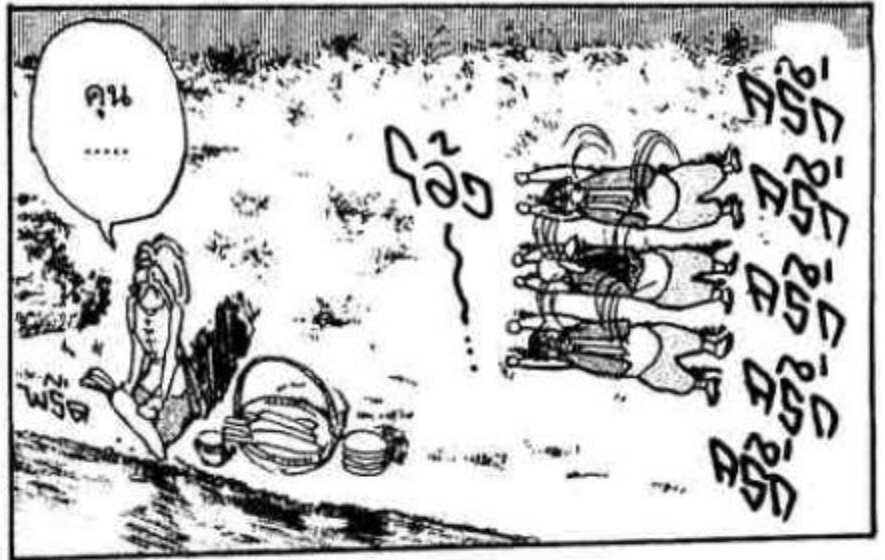


ถ้าเรื่องแค่นี้
ก็ยังไม่รู้
ล่ะก็

เมืองแห่งอาหาร
กวางโจว
ก็ไม่จำเป็นต้องการ
คนมีฝีมือ
อย่างเจ้า

!!

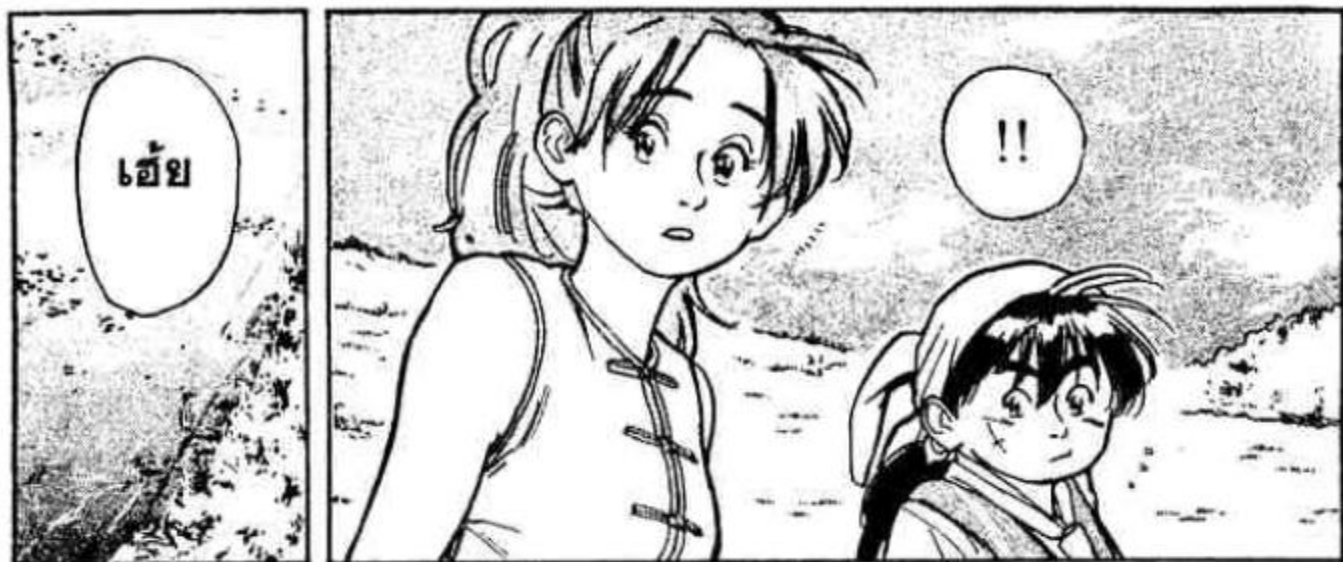




















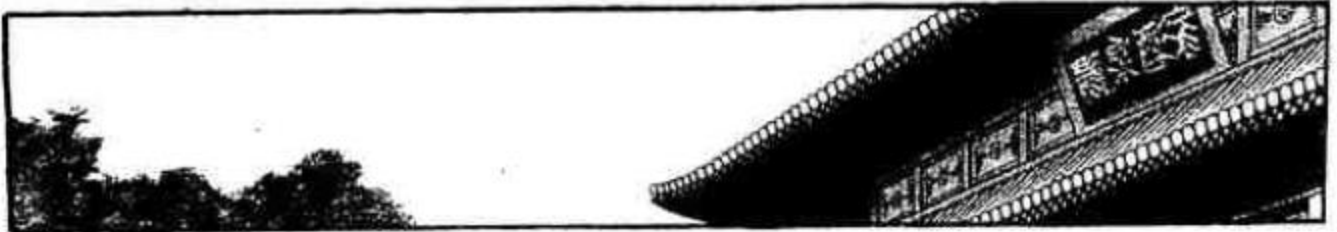
จริงๆแล้ว
สายน้ำ
ที่
บ้านเกิด
ของข้า
ที่เสฉวน

.....


กับสายน้ำ
ที่กวงโจว

.....










ถ้า
เช่นนั้น
ก็ของ
กวางโจว



ใช้วิธีอะไร
ถึงจะลบ
กลิ่นสาบโคลน
ของดินเหลือง
ออกไปได้นะ
!?



ต้องมี
ความลับ
อะไร
แน่



ข้า
ต้องหามัน
ให้พบ
.....!!



ดินเหลือง
ที่อยู่ใจกลาง
ประเทศจีน

จะถูกละลาย
ลงในแม่น้ำ
ที่ไหลผ่าน
ทั่วประเทศจีน
ทั้งหมด

แล้ว
ที่กวงโจว
ก็ไม่มี
ข้อยกเว้น

.....



เพราะ
ฉะนั้น
ตอนที่
ต้มผัก
กวางตุ้ง

กลิ่นสาบโคลน
จึงติดไปบน
ผักกวางตุ้ง
อย่างเต็มที่



แต่ก็ทุกชาวกวงโจว
ทุกคน ก็ใช้น้ำ
ที่มีกลิ่นสาบนี้
ในการทำอาหาร
.....!!



ต้อง
มีอะไร
ต้านกัน
ได้แน่ๆ

วิธีที่จะปกป้อง
ผักกวางตุ้ง
จากเศษดินเหลือง
.....!!



ยอด ก๊ก ภาคสี่แดนมหัศจรรย์

แดนมังกร!

ตอนที่ 3 ผู้รับชุกกับม้า

ข้าต้องหาคำตอบให้ได้ในคืนนี้

ซัด

พึ

แล้วให้ทุกคนยอมรับในตัวข้า.....!!

คุณ.....





เจ้า... เจ้า... เจ้า...



เจ้ารู้ถึงความแตกต่าง
ของน้ำ
ที่ใสสะอาด
ของเสฉวน
.....

กับ
น้ำขุ่น
โคลน
ของ
กวางโจว
หรือ...



ครับ !!



เลิกทำไร้สาระ
สักที
เจ้าเด็กน้อย!!
ยังไม่เข็ดอีก
รีง!!

จากนี้ไป
จะเป็นเวลา
ทานอาหาร
ของพวกข้า
แล้วนะ!!

มัน
เกะกะ
ถอยไป
!!



ข้าจะ
ไม่ลุก
ไปไหน

จนกว่า
จะให้ข้า
มัดฝัก
กวาดุ้ง,
ให้กิน



ถึงเจ้าจะรู้ถึงความ
แตกต่างของน้ำ
แต่ฝักกวาดุ้ง
ที่เจ้าทำ
ก็ไม่มีทางหมด
กลิ่นสาบโคลน
ไปได้หรอก!!



หรือว่า
ภายใน
คืนเดียว

เจ้าจะรู้ถึง
วิธีขจัด
กลิ่นสาบ
ออกไปได้
แต่คงเป็นไป
ไม่ได้หรอก



ข้าพบ
วิธีแล้ว
!!



ว่า
อะไร
นะ
....!?

แซ่ด
แซ่ด

แซ่ด

แซ่ด
แซ่ด



แซ่ด
แซ่ด
ฝึกกวางตั้ง
ที่หันเรียบร้อย
แล้ว
กับเครื่องปรุงรส
ของเสฉวน

แซ่ด
แซ่ด
กระทะ
ต้มน้ำร้อน
.....

แซ่ด
แซ่ด
แล้วกระทะ
ที่ตั้งไฟไว้
เฉยๆ
.....



ก็ไม่เห็นมีอะไร
เปลี่ยนแปลง
ไปจาก
เมื่อก่อนเลย
นี่นา

.....



เลิกบ้า แล้วหลบไป ดีกว่า

คุณ



แซ่ด

หึหึ... ลิชเสฉวน อย่างเจ้า จะไปทำอะไร ได้

แซ่ด

แซ่ด



อย่างนี้แหละ !!



เหมือนกับ เมื่อก่อน แค่ตอนนั้น เท่านั้น



สิ่งที่ แตกต่าง ออกไป นะ...

ค๊วบ



!?



จากนี้ไป
ต่างหาก !!

ปด ปด



!?

นั่นมัน
อะไรนะ
!?

แซ่ด แซ่ด

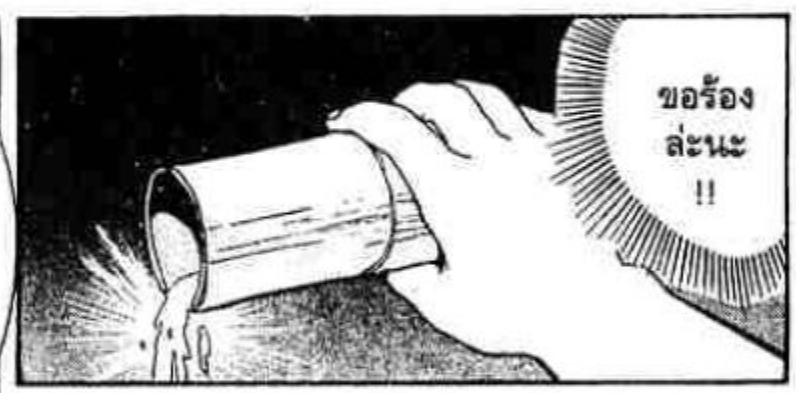
แซ่ด

แซ่ด



นี่คือ
.....

แซ่ด แซ่ด
เจ้าเด็กนั่น
ล้วงเอา
กระบอกลีไม้ไฟ
ออกมา
จากเสื้อ



ขอร้อง
ละนะ !!



ขอ
ร้อง
ละ !!



"น้ำ
แห่ง
เวท
มนตร์"
...!!

ปด

ไม้ตาย
ของข้า
.....

ฟุบ

ช่วย
ขจัด
กลิ่น
สาบ
.....



ซ่า

ซ่า

ออก
ไป
ด้วย
เถอะ
!!



นั่นมัน
อะไร
!!



จากนั้น
ก็เอาผัก
ลงไป
น้ำเดือด



แล้ว
นำไปผัด
.....

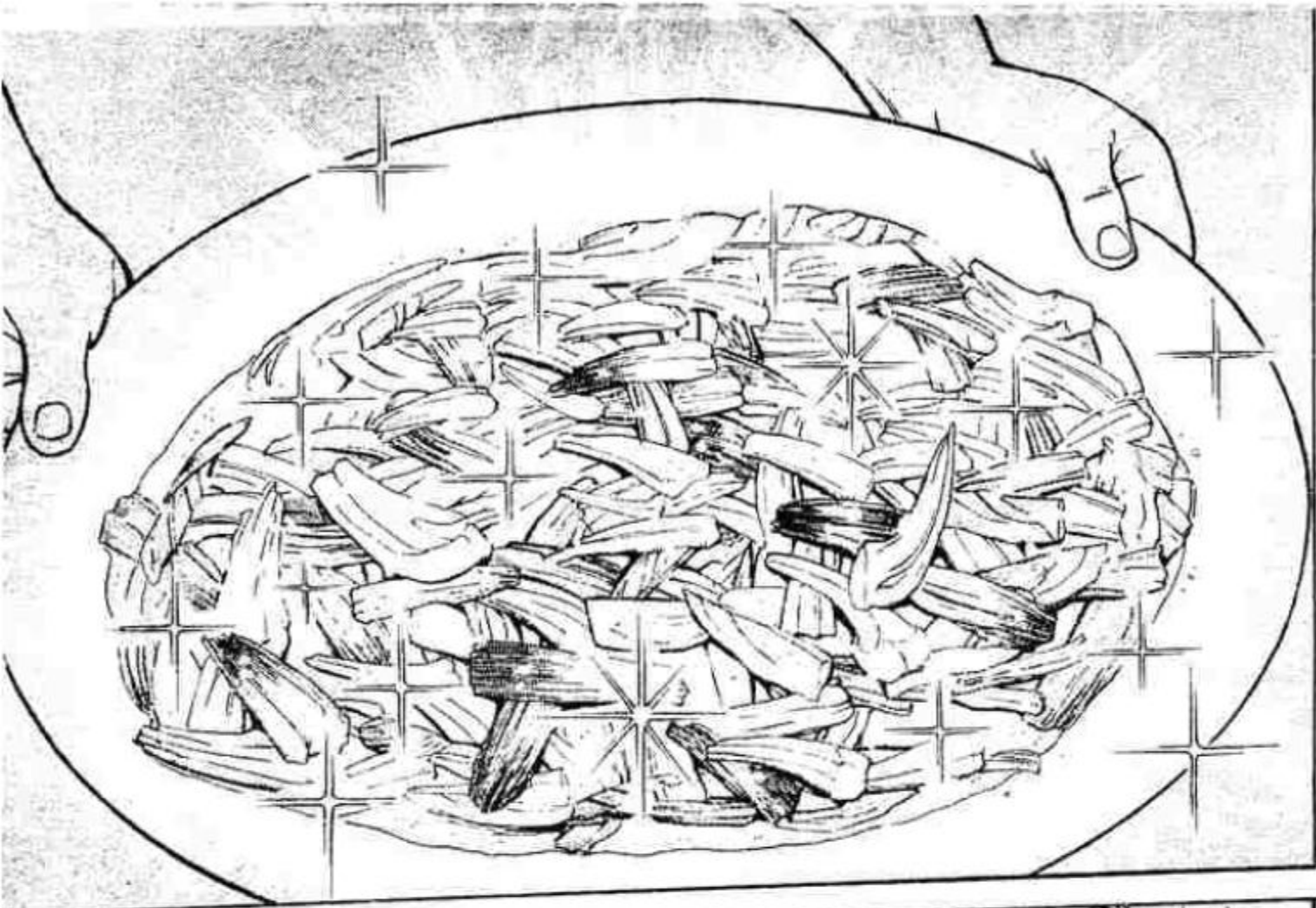
ซ่า



เสร็จ
แล้ว
ครับ
!!

ท่าน
ไชย
!!

indianmanga.com











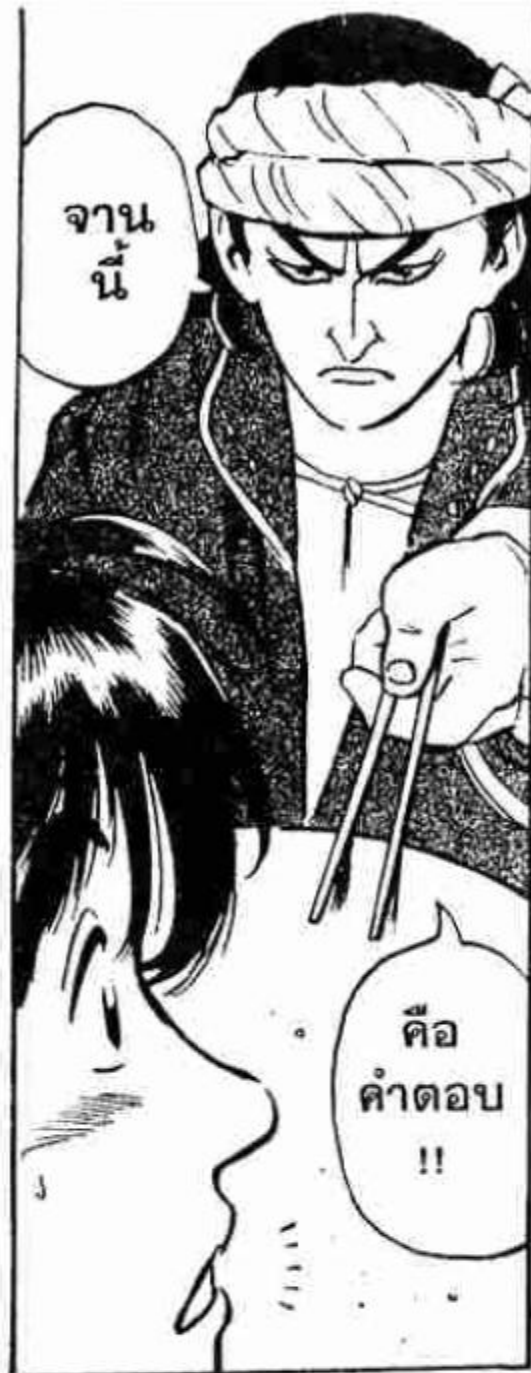
ยะ....
ยอด
ไปเลย
!!

ตะเกียบ

รุม
กัน
ใหญ่

!!







ข้าก็
เทน้ำมัน
ลงในกระทะ



ทำให้เกิดชั้น
ของน้ำมัน
บนผิวน้ำ

เพราะ
มีน้ำมัน
อยู่
บนผิวน้ำ

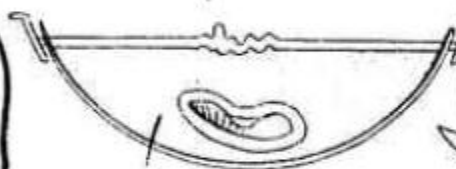


ตอนที่
ใส่ผักลงไป
ในน้ำมัน
จึงเคลือบผัก
เอาไว้

ทำให้น้ำ
ไม่สามารถ
แทรกซึมเข้าไป
ในผิวกุ้งได้



เพราะเหตุนี้
ผักจึงไม่เหม็น
สาบโคลน
เหมือนเมื่อวาน
ครับ



น้ำกลืนสาบโคลน

เข้าใจ
แล้ว
.....



แต่
ถ้าใช้วิธีนั้น
ล่ะก็

ผัก



ก็ต้อง
ใช้น้ำมัน
ทั้งในตอนต้ม
และตอนผัด

ผักก็ไม่ชุ่ม
ไปด้วยน้ำมัน
หรอกเหรอ

ไม่ครับ...
ความจริง
น้ำมันนี่





เป็นน้ำมัน
ของเสฉวน
ทำมาจากไก่
กับถั่ว

เป็นน้ำมัน
อย่างอ่อน
ครับ



ถ้าใช้น้ำมันอื่น
นอกเหนือจากนี้
คงจะต้องชุ่มไป
ด้วยน้ำมันแน่

แต่ถ้าใช้มันผสมละก็
จะช่วยดึงรสชาติ
และความหอมของผัก
ให้ออกมามากขึ้น
ครับ!!



อย่างนี้เอง
ไม่น่าจะ
รสชาติถึงได้
ไม่เข้มข้นมาก
....!!

นี่ไปถึง
น้ำมันที่จะใช้
เป็นเด็กไม่เลวเลย
นะครับ
ท่านโชยุ



....
อิม



ท่านพ่อ!!
คุณเขาพยายาม
มากเลย
นะคะ!!



เพื่อขจัด
ความเห้มนของน้ำ
เขาใช้ทั้งเหล้าบั้ง
น้ำกระดาดมาหมัก
เอาไว้ก่อนบั้ง

เหน็ดเหนื่อย
ยากลำบาก
ไม่ได้นอนทั้งคืน
จนในที่สุด
ก็ค้นพบวิธีแก้
จนได้
!!



ขอร้อง
นะคะ
ท่านพ่อ
!!

ให้คน
อยู่ที่ร้าน
ของเราต่อ
นะคะ
!!



เมรี
....



คิดๆดูแล้ว
นะครับ
อาจารย์ไซยู
เด็กเล็กๆ
ขนาดนี้

กลับนี่วิธี
แก้สาบดินจากน้ำ
ได้ภายใน
วันเดียว

ไม่ใช่
เรื่องง่าย ๆ
นะครับ
ยอดเยี่ยมมาก
เลย!!



ขอความ
กรุณาด้วย
ครับ
!!

ข้าจะ
ตั้งใจทำ
อย่างเต็มที่
ขอรับ
!!



แต่การฝึกที่
"เอียนฉือ
จิวเจียน"
มันลำบาก
แสนสาหัส
เลยนะ
คุณ!!



!!

ครับ
!!



เฮ้ย
ไชย



เหล่า
เทมาโต
หมดแล้ว

พื้
ชั๊ก

ชั๊ก
ชั๊ก



!!



ก๊ว
ก๊ว





อ้อ...
เธอ
...!!

ข้า
ได้ยินมาว่า
เจ้าเป็นเด็กที่
นายพลลี
แนะนำมา
!!



หึหึ...
ไชย
เจ้าเด็ก
ที่เติบโต
จากภูเขา

ผ่านการ
ทดสอบ
ในการขจัด
เศษดินเหลือง
รีเปล่า
?



ครับ
.....

แล้วก็แก้ได้
ภายในวันเดียว
ด้วย



เป็นเพราะ
"การบอไม้"
ของ
อาจารย์ใหญ่
ครับ



เอ
....

พูดเรื่อง
อะไร
เธอ



แต่...
การ
กำจัดกลิ่น
ดินเหลือง

ให้
หายไป
ภายใน
วันเดียว
เนี่ย

สมกับเป็น
ลูกของไป
แห่งร้าน
"ก็เขี่ยะไหลว"
จริงๆ

ในเวลาหนึ่ง
พื้นดินในทวีป
ก็ถูกข่มด้วย
สี่เหล็อง

แล้ว
ในอีกเวลาหนึ่ง
ทะเลตะวันออก
ก็เปลี่ยนเป็น
สี่เหล็อง
.....

และ
ด้วยเหตุผลนี้
อาหารในประเทศนี้
จึงเป็นการต่อสู้
กับน้ำ
.....

ตั้ง
นั้น

ผู้
จะสนุก
กับน้ำ
.....

ถ้าเจ้าสามารถ
สนุกกับ
น้ำเช่นโคลน
ของกวางโจวได้
เจ้าก็ผ่าน
การทดสอบ

โฮย
!

ครับ
...!!



คุณ
ข้าจะให้เจ้า
รับหน้าที่
ดูแลเรื่องฝึก

ก่อนอื่น
เจ้าจะต้องเป็น
ลูกน้องข้า
ข้าจะฝึก
อย่างเข้มงวด
เตรียมตัว
เตรียมใจ
เอาไว้!!



เริ่มต้นจาก
ฝึกกว้างตั้ง
ต่อไปก็เล่าเรียน
เทคนิคการใช้ไฟ
ใช้มีด
ได้เลยนะ



ขอแสดงความยินดี
ด้วยนะ
คุณ

สำเร็จ

แล้ว
.....



เออล่ะ
เด็กน้อย
คินนี่เรา
จะเลี้ยงฉลอง
ให้เจ้าเอง
!!

!!



เมรี่
.....



เฮ้ย
เมรี่

โทษชิตกัน
เกินไป
แล้ว

ยอด ก๊ก ภาคสี่แดนกังนัต

แดนมังกร!

ว๊อก แวก

ข้าเข้ามาฝึกงาน
ที่ร้าน
"เอียนฉือจิวเจียน"
ร้านอาหารใหญ่
ที่กวางโจว
เมืองแห่งอาหาร
ใต้อาทิตย์

ว๊อก แวก

ว๊อก แวก

ว๊อก แวก

ว๊อก แวก

ข้ารับหน้าที่
ที่ต่ำที่สุด
ในร้าน
เป็นผู้ดูแลผัก

ว๊อก แวก

ตามคำสั่ง
ของท่านไชย
(ใบหน่านากิ้ว)
รองผู้จัดการร้าน
ใช้ชีวิต
อย่างวันวาย
ทุกวัน

ว๊อก แวก

ตอนที่ 4 ความเร่าร้อนในอาหาร

ข้าพยายาม
ทำทุกวัน
เพื่อจะให้
จับกระตะ
กับเขาม้าง
ในเร็ววัน
.....



.....

แล้วก็
มีเรื่อง
ที่สงสัยอยู่
เรื่องหนึ่ง
.....









คุณ
เองก็
ช่วยจ้
งนะ

ที่ต้องอยู่
ได้คน
แบบนี้



นี่ เมรี
ท่านชั้นเซ
มาที่นี่
นานแล้วหรือ
?



ประมาณ
ปีหนึ่ง
ละมัง

เห็นว่าจะต้องไป
รับสืบทอด
ร้านอาหารใหญ่
ที่เชียงไ้

ก็มาฝึกฝีมือ
เหมือนกับคุณ
นั่นแหละ



เป็นคน
ที่
ใช้ไม่ได้
เลย

ไม่
กระตือ
รือร้น

ซังก



ให้ทำอะไร
ก็ไม่มีจิตใจ
จะทำ

ที่นั่น
ไม่มีใคร
อยากยุ่ง
กับเขา
แล้วละ

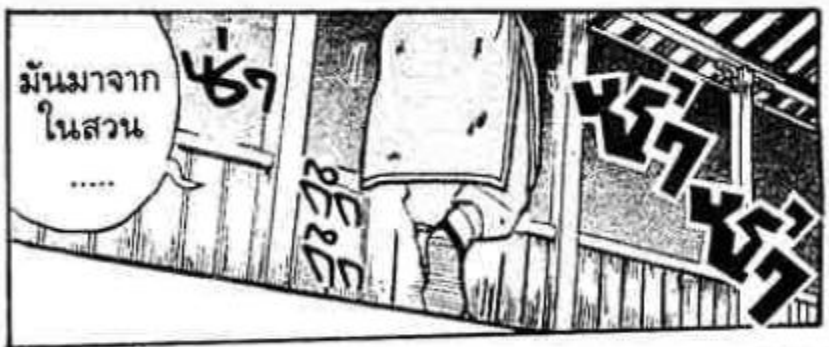


คนแบบนี้
ต้องอย่าไป
ใส่ใจ



ไม่ว่า
อะไร
.....

ก็ผลึกมา
ให้คนอื่น
ทำงานหมด
ปิดโร่







ท่าน
ชันเช
!!



ดึกคืน
ปานนี้

ท่านชันเช
มาฝึกการ
กลับกระทะ
....!!



อย่าง
จริงจัง
....!!

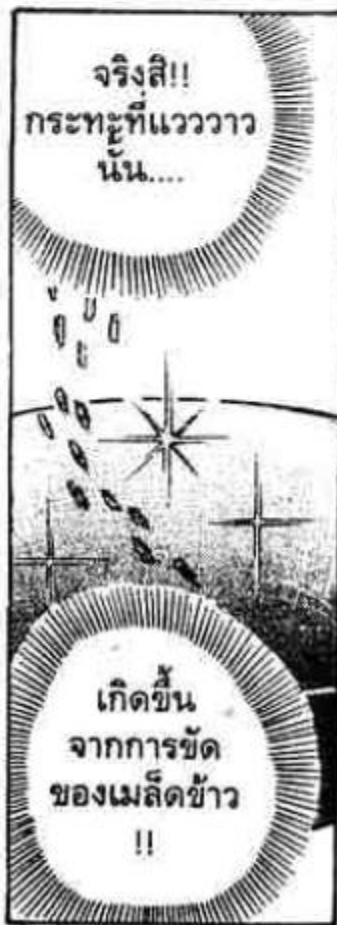


หืม
!?



กระทะที่
แววาว
....!!

แล้วเม็ดดำๆ
ที่อยู่ในกระทะ
ล่ะ
....!?





เป็นหลักฐาน
ที่แสดงให้เห็น
ข้าวทุกเม็ด
ได้กระทบ
กับกระทะ
ในทุกด้าน
!!



การ
กลับกระทะ
ข้าวขวา
เพื่อรสชาติ
ของอาหาร
!!

ถ้าทำวิธีนี้
ล่ะก็
วัตถุดิบ
ทุกชนิด
ก็จะโดนไฟ
สุกจนทั่ว



ยิ่งไปกว่านั้น
กระทะที่ใส่ข้าว
จำนวนมาก
คงจะหนักมาก
พอๆ

แต่เขา
ก็ยังทำไป
โดยไม่มี
หยุดพัก



ข้า
.....

คงทำ
ไม่ได้
แน่
....!!



ท่านชั้นเซ
ที่เอาแต่หาว
ในเวลา
กลางวัน



ข้าไม่รู้
มาก่อน
เลย

ว่าเป็นคนที่มีไฟ
ในการทำอาหาร
รุนแรง
ขนาดนี้
....!!







จาน
เนื้อผัด
พริกหวาน

ยังมีติดจาน
อยู่นะ
แถมยังมีแต่ผัก
ชะต๋วย

.....



จริงด้วย
สินะ
.....

โหน
.....



ขอชิม
สักคำ
.....



เอ๊ะ
...?

ไม่อร่อย
เลยนะ
.....



ข้า
มองดู
ก็รู้แล้ว

นี่
ไม่ใช่รสชาติ
ต้นแบบของ
เนื้อผัด
พริกหวาน



ต้น
แบบ
...?





!!



กรอด
กรอด
...!!



อาหาร
ของ
ข้า

เจ้า
ไม่พอใจ
อะไร
!!

ก๊าก



เอ้!
!?



เป็นอาหารที่
ท่านชั้นเซ
ทำเหรอ
....!!

คนที่ฝึกฝนมาก
ขนาดนั้น
ทำไมถึง
ทำอาหาร
แบบนี้
....!?



คงจะเข้าใจ
สินะ
ชั้นเซ



อาจารย์
ไชย
.....!!

ท่าน
พ่อ
!!



ข้า...
เข้าใจแล้ว
ครับ



มีอะไร
เหรอคะ
ท่านพ่อ
?



ตามกฎ
ของ
"เอี้ยนฉือ
จิวเจียน"
|

"พนักงาน
ในร้าน"



กฎของ
พนักงาน
ในร้าน
?





เป็นไปได้
ไม่ได้
หรือ
....!!

ที่ชั้นเซ
ไม่มุ่งมั่น
กับการ
ทำอาหาร
....!!



ก็เป็น
เวลาที่ตี
ไม่ใช่
หรือ

จ๊อก
แจ๊ก

ก็ทำตัว
ไร้สาระ
มาตลอด
นี่นะ

จ๊อก
แจ๊ก



ในที่สุด
ก็ถึงเวลา
แล้ว

จ๊อก
แจ๊ก



จะตีหรือ
ครับ!?
ท่านชั้นเซ
!!

ปัง



ปัง



โธ
ว๊อย
.....



ท่าน
ชันเช
...!!!



แบบนี้
ข้า
ยอมรับ
ไม่ได้
หรอก
.....!!



กรุณารอก่อน
ครับ
ท่านอาจารย์
ไชย!!

ขอโอกาส
ให้อีก
สักครึ่ง
เถอะครับ
!!

ข้ากับ
ท่านชันเช
จะทำเนื้อ
ผัดพริกหวาน
ที่แสนอร่อย
ให้ท่านได้
ในวันพรุ่งนี้
!!



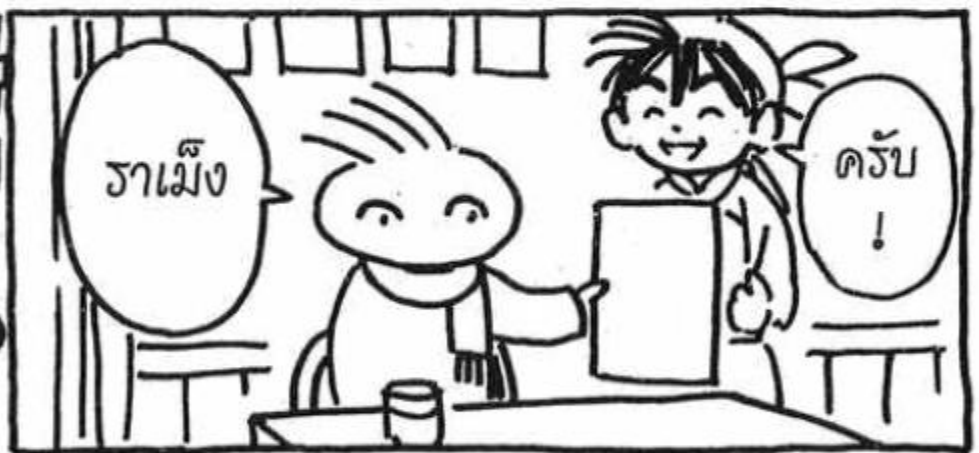
!!

เจ้า
....



อะไรนะ
...!?





ตอนที่ 5 ความลับของท่าขี้ขะ

เนื้อผัดพริกหวานชาวกรנדง
เป็นอาหารจีนที่นำเนื้อ, พริกหวาน, เห็ด
มาหั่นและเอียงและนำไปผัดรวมกัน จุดสำคัญคือ
ความกรอบของผักและความอ่อนนุ่มของเนื้อ
ที่ผสมผสานที่รสชาติที่ลงตัว
เป็นอาหารเซ็ดหน้าสุดาของชาวกรנדง





ต้นฉบับ
ของ
เนื้อผัด
พริกหวาน
นะ

อยู่ที่
ความกรอบ
ของผัก

และที่
ความอ่อนนุ่ม
ของเนื้อ



แต่
ของ
ท่านชั้นเซ

สูญเสีย
ความกรอบ
ของผัก
ไปโดย
สิ้นเชิง
.....



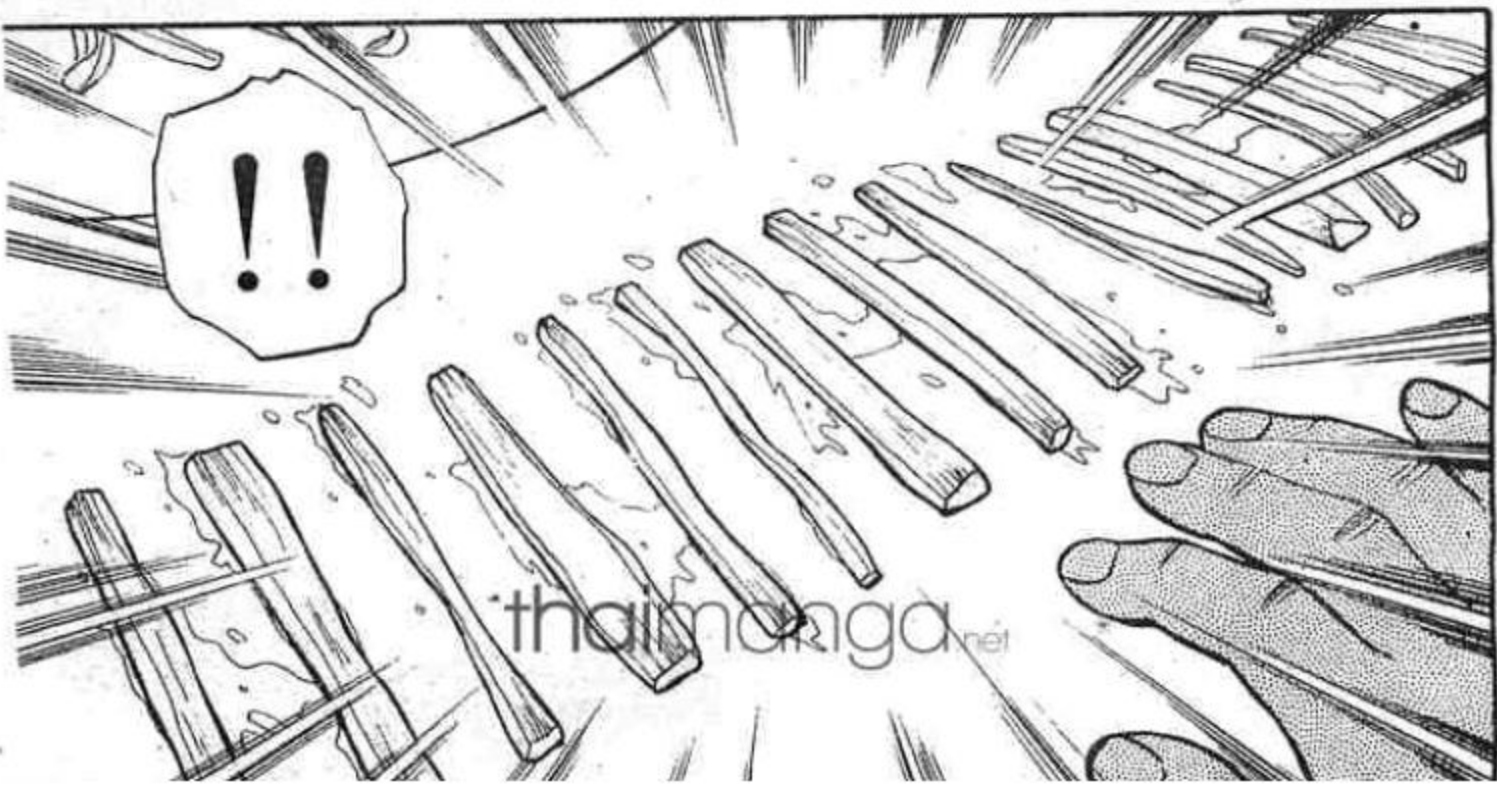
ความสดใหม่
ของวัตถุดิบ
เป็นความภูมิใจ
ของร้าน
"เอียนเคอจิวเจียน"
เพราะฉะนั้น
ก็ไม่มีปัญหา
เรื่องวัตถุดิบ

การปรุงรส
ก็ไม่แปลก
อะไร...
ถ้าอย่างนั้น
.....



!?

ทำอะไรนะ
คุณ
!!





ถ้า
เรื่องใช้มีด
ก็ต้องให้ข้าทำ
ทุกที่....



ท่าน
ชันเช
!!



ข้าไม่เคยเห็น
ท่านชันเช
ใช้มีดเลย
สักครั้ง
....!!



ลองหันดู
อีกครั้ง
สักครั้ง
!!



.....!!



เลิกทำบ้าๆ
สักที
เถอะ



เจ้าเอง
ก็น่าจะรู้ดี
แก่ใจ
อยู่แล้ว

ข้า
เป็นคน
ไม่เอาไหน
ของ
"เอียนฉือ
จิวเจียน"
เพราะ
ฉะนั้น
ท่านไชยู
ก็เลย
ไล่ข้าออก



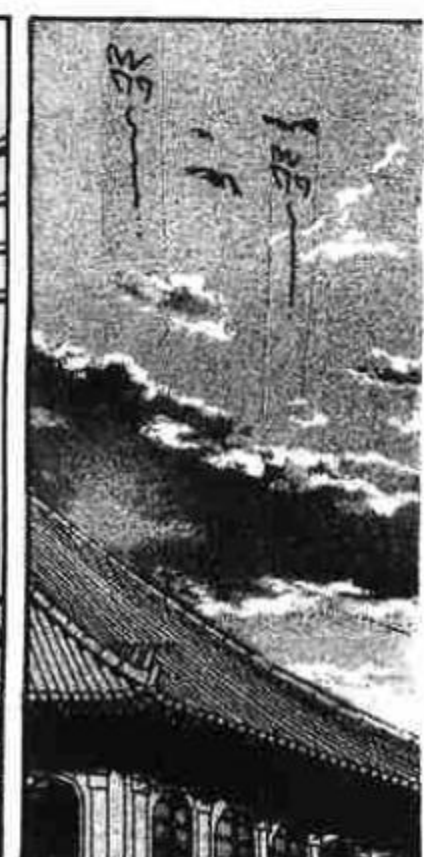
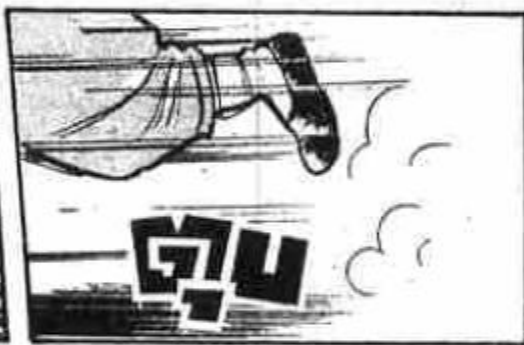
ข้า

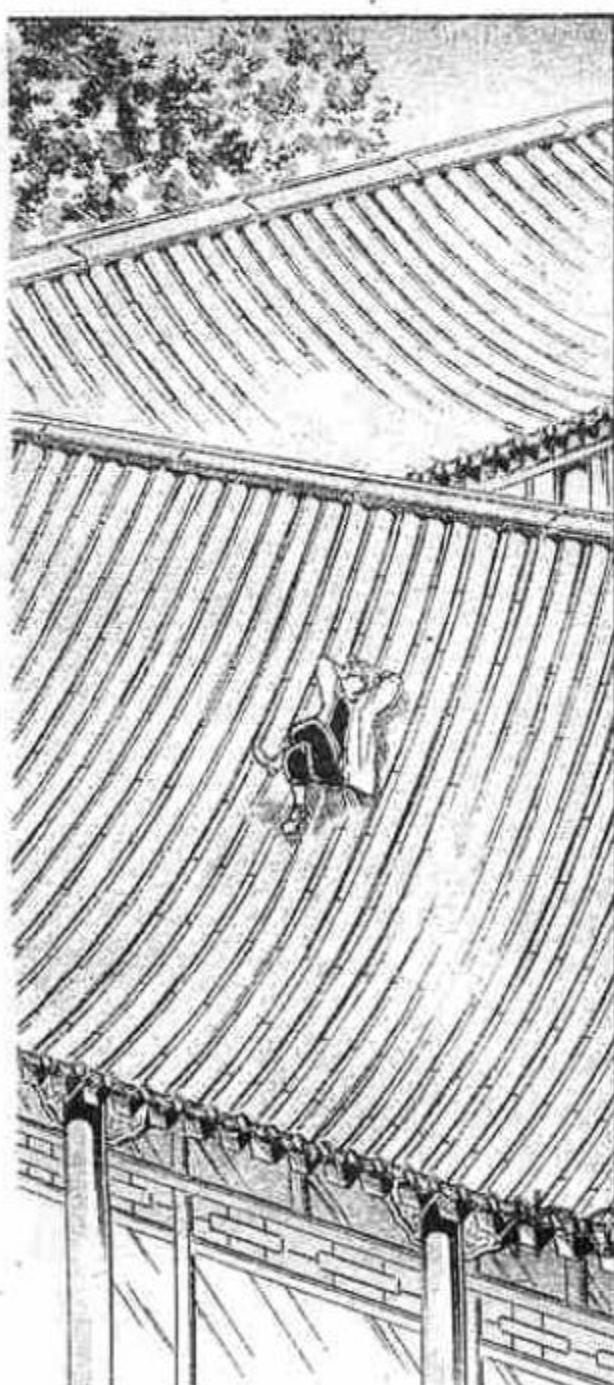
รู้ดี
!!



ข้ารู้ว่า
ท่านชันเช
มีความตึงอกตั้งใจ
ที่ไม่แพ้ใคร

ท่านแอบฝึก
การกลับกระทะ
ในเวลา
กลางคืน
ตลอดคืน
โดยไม่มี
ใครเห็น
!!







คุณ
ตามหาเจ้า
ชะท้าวเลย

ข้าจะ
ไปรู้ได้
ยังไง



รู้สึกยังไง
ก็แสดง
ออกมา
เถอะ

ข้าเองก็เข้าใจ
ที่เพราะคุณ
ทำให้เจ้า
ต้องออก
จากร้านนี้
.....



ข้า
ไม่ได้
คิด

อย่าง
นั้น
หรือ
.....



อะ
!!

ท่าน
ซันเซ
!!

!!



มาอยู่
ที่นี่เอง
เหรอดครับ
!!

ข้า
ออกตามหา
ชะท้าวเมือง
เลย
!!



คุณ
....





อร่อย
นะครับ
ทานสิ!



เป็นร้าน
ของพ่อข้า
.....

ข้าเอง
ก็ถูกเลี้ยงดู
ในครัว
เล่นกับท่านพ่อ
ที่เป็นก๊ก

เหมือนกับเจ้า
ต่อนอยู่ที่ร้าน
"ก๊อเซี่ยโฮลว"
ที่เสฉวน
นั่นแหละ

ข้าเคารพ
ท่านพ่อ
มาก

ข้าใฝ่ฝัน
อยากจะเป็นก๊ก
เหมือนกับ
ท่านพ่อ

อยากจะทำให้
ชื่อเสียงของร้าน
"หลงตึงจิวเจีย"
ขจรขจายไปไกล
ทั่วประเทศจีน
ในสักวันหนึ่ง

ข้าฝึกฝน
อย่างหนัก
ตั้งแต่เด็ก
.....

แต่อยู่มา
วันหนึ่ง
.....

ที่
เซี่ยงไฮ้

มีร้าน
ใหญ่โต
ชื่อหลงตึง
จิวเจีย





อ๊ะ

.....

ปัง



อ๊ะ...!!

ปัง

ปัง



ปัง

ท่านคะ!!
ชั้นเซ!
มือของ
ชั้นเซ
!!

ชั้นเซ
!!



มองดู
แผลนี้
คราวใด

thaimanga



ข้าก็จะหวาดกลัว
กับเหตุการณ์
ในวันนั้นขึ้นมา
ทุกคราวไป



มีดปัด
ที่หนักและคม
ฟันเข้าไป
ในเนื้อข้า
จนถึงกระดูก


เลือดสดๆ
ไหลทะลัก
ออกมา

เพียงแค่
นึกถึงเท่านั้น
ข้าก็จะกลัว
จนไม่กล้า
จับมีดอีก



เจ้าคิดว่า
มีอนาคต

สำหรับก๊ก
ที่ไม่จับมัด
อยู่อีกเหรอ
.....




เป็นเรื่องที่
น่าละอายจริงๆ
จนข้าไม่รู้
จะทำยังไง
.....

พอ
รู้สึกตัว
อีกที



ข้า
ก็ไปฝึกฝน
การจับกระบะ
ในเวลา
คำคืน




โอกาสที่ดี
ที่มีอยู่ใน
"เอียนฉือ
จิวเจียน"


ผลสุดท้าย
ก็ผ่านไป
เหมือนกับ
สายลมพัด
.....

คุณ
.....

ที่นี่เป็นร้าน
ที่ดีมาก
นะ...



เจ้าก็ทำ
แทนข้า



พยายาม
เป็นก๊กที่ดี
ให้ได้ละ



ท่าน
ชันเช

มาทำเนื้อผัด
พริกหวาน
ด้วยกัน
เถอะครับ!!



คุณ
....



ทำให้ร่อย
ชนิดที่ไม่มีใคร
เคยได้ทาน
มาก่อนเลย

ท่าน
อาจารย์ไชย
เองก็ต้อง
เปลี่ยนใจ
แน่
!!



พูดอะไร
ของเจ้า

ข้าจับมิด
ไม่ได้สักอัน
นะ

เพราะ
อย่างนั้น
ถึงต้องทำ
ด้วยกันไง

ข้า
จะหัน
ให้

แล้ว
ท่านชั้นเซ
เป็นคนผิด



แบบนี้
ก็ไม่ใช่
อาหารของข้า
นะสิ



มาถึง
ขนาดนี้แล้ว
ยังจะพูดแบบนี้
อีกหรือ
!?

ตอนกลางคืน
ถ้าไม่ได้ฝึก
กลับกระหะ
ก็จะอยู่ไม่ได้



ลองคิดถึง
ความรูสึกนั้น
เอาไว้สิ
!!

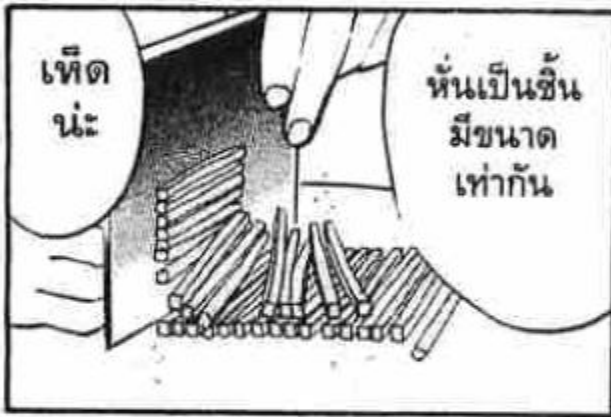
ถ้าของที่
ทำเสร็จแล้ว
อร่อยขึ้นมา
ละก็



ท่านพ่อ
เอง
ก็ต้อง
ยอมรับ
!!



กลับไป
ที่ห้องครัว
กันเถอะ
....



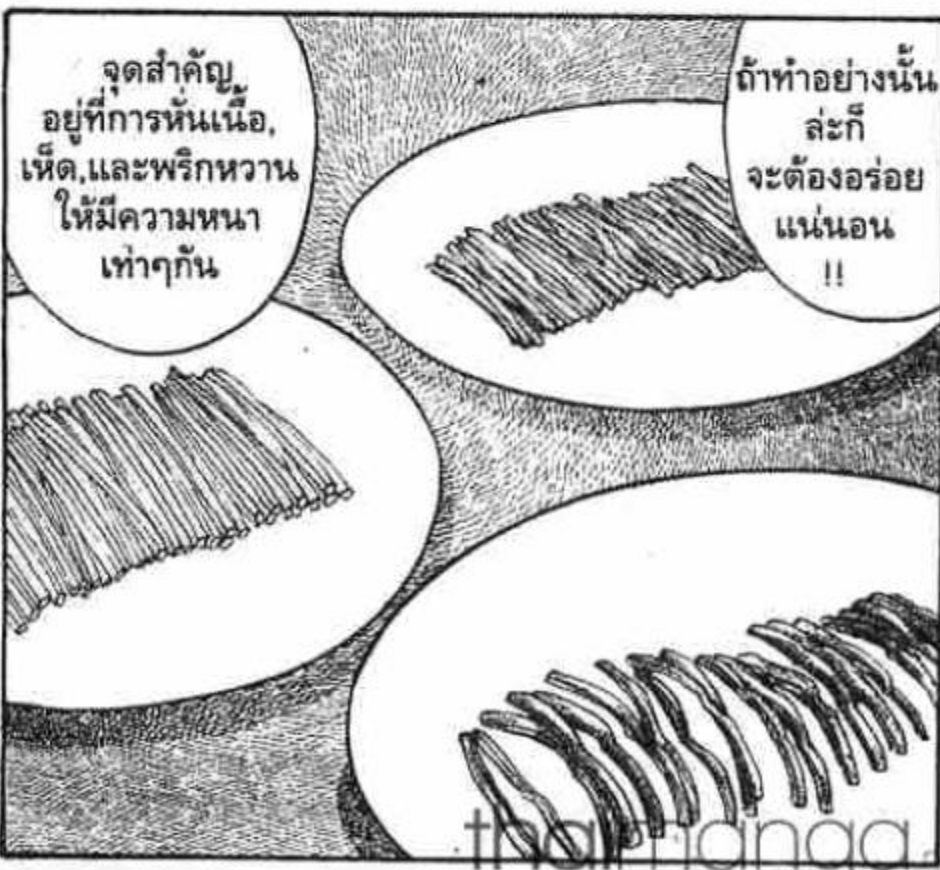
เด็ด
นะ

หั่นเป็นชิ้น
มีขนาด
เท่ากัน



ส่วนพริกหวาน
ก็หั่นใน
แนวนอน

จะดีกว่าหั่น
ตามแนวตั้ง
แบบที่
ท่านชั้นเซ
ทำ



จุดสำคัญ
อยู่ที่การหั่นเนื้อ,
เด็ด, และพริกหวาน
ให้มีความหนา
เท่าๆกัน

ถ้าทำอย่างนั้น
ล่ะก็
จะต้องอร่อย
แน่นอน
!!



และ
นำเอาเนื้อ
มาคลุกเคล้า
กับเครื่องปรุง
ให้เข้ากัน
การเตรียมก็
เสร็จเรียบร้อย
!!

เอา
ล่ะ







ใช้น้ำซุบ.
น้ำตาล
โชยุ
แป้ง
ผสมเครื่องปรุง
ราดบน

ซู่



ผัด
อย่าง
เร็ว

ซู่
ซู่

ให้
คลุกเคล้า
รสชาติ





ฉันเซ
ดูมีความสุข
สนุกสนาน
อะไร
อย่างนี้
.....!!



ข้าเพิ่งจะ
เคยเห็นสีหน้า
ของเขา
แบบนี้
เป็นครั้งแรก
.....

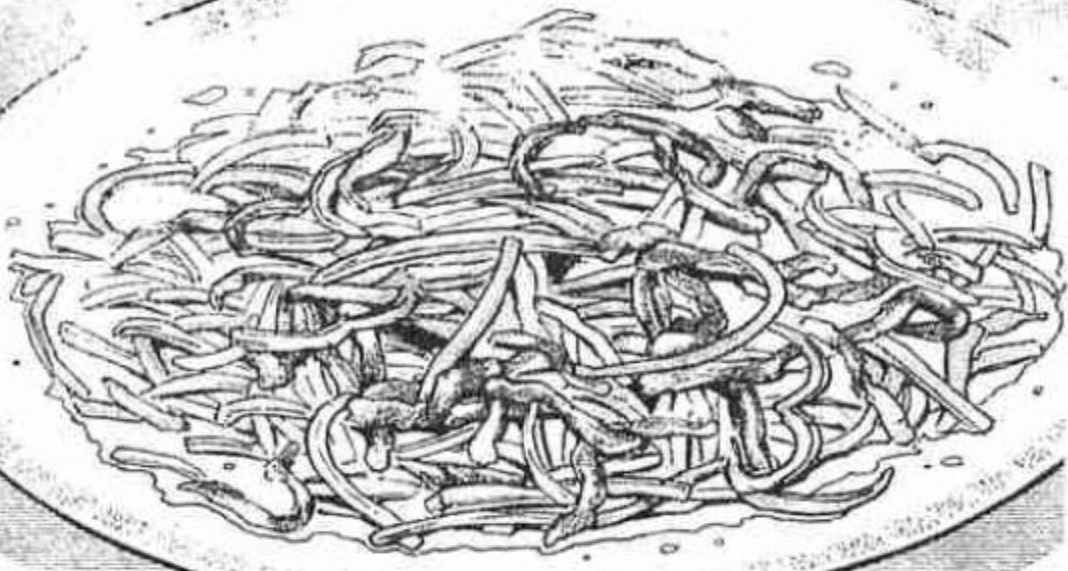


คุณ
.....

เอาล่ะ
คุณ
เอาจาน
มา!!

ครับ
!!

ฮา
แล้ว
!!



สม
บูรณ์
แบบ
!!



เยี่ยม
!!



กรุบ
กรุบ
กรุบ
กรุบ



อร่อย!!
กรอบ
แตกต่างไป
จริงๆด้วย!!

เพราะผัก
สุกทั่วกัน
ไปหมด
!!



จริง
ด้วย
!!

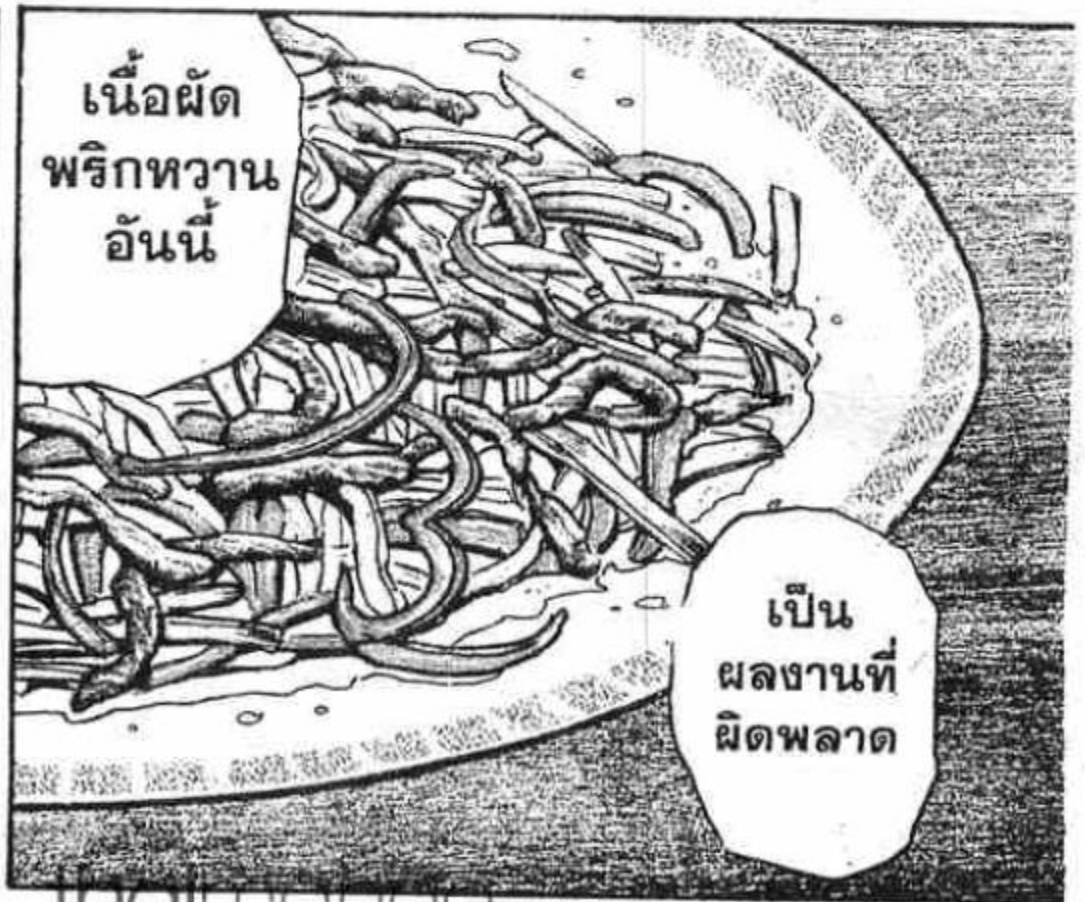
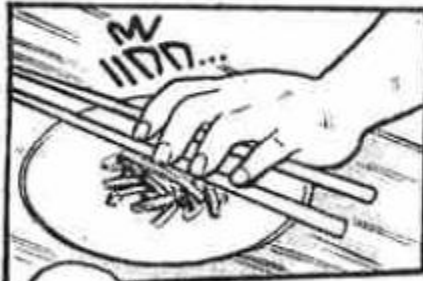
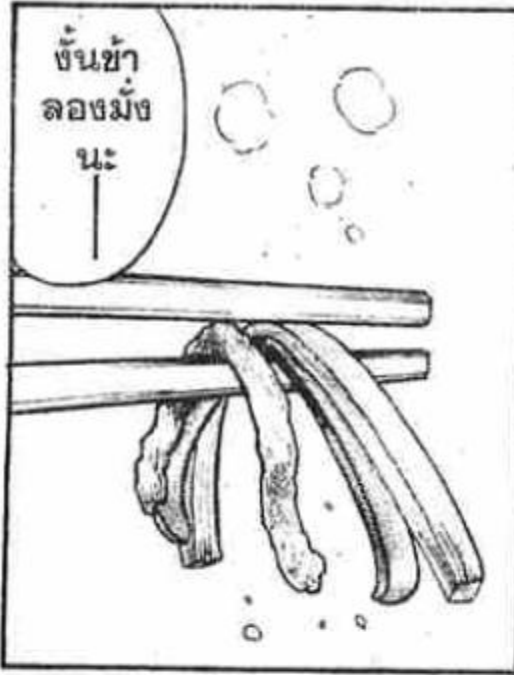
นี่ไม่ถึงเลยว่า
แค่การเปลี่ยนวิธี
การหั่นผัก ทั้งๆที่
วัตถุดิบอย่างเดียวกัน
จะมีรสชาติต่างกัน
ขนาดนี้!



แต่ว่า
ชั้นเซ
แจ็กก็ใช้ไฟ
ได้ยอดเยี่ยม
เลยนะ

ไฟ

ถ้าเป็น
แบบนี้ละก็
ท่านพ่อ
จะต้อง
ยอมรับ
แน่!!





เอ๊ะ?
ผลงานที่
ผิดพลาด
!?

ทนาย
ความว่า
ยังไง!
คุณ!!



เนื้อผิด
พริกหวาน
จานนี้
มีข้อต่อ
ที่ร้ายกาจอยู่
!!

แบบนี้
ท่านไชย
ไม่ยอมรับ
แน่
!!