



หิน
มัน
.....

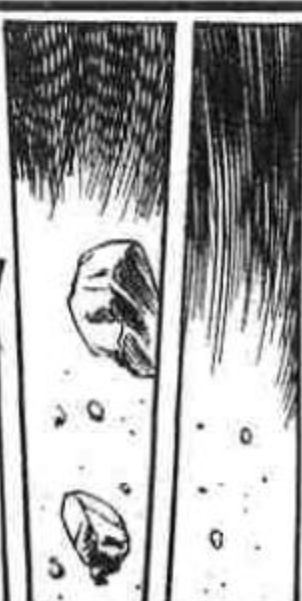
เปลี่ยน
เป็น
เส้นบะหมี่
.....!?

ยอด กก ภาคสี่แดงกึ่งเข็ด
แดงมังกร!

ตอนที่ 24 ฝ่าแค้นเวทมนต์



พดจาอะไร
ไม่รู้เรื่อง
แบบนี้ละ
คุณ.....







“ข้า
อาหาร”
.....



เอ
ไม่เอา
นะ!!

รอก่อนสิ
คุณ...



จ้าว เป็นวิธี ทำน้ำซุ๊ป ที่ดินแดนดี !!

ใครกัน เหนอ!?

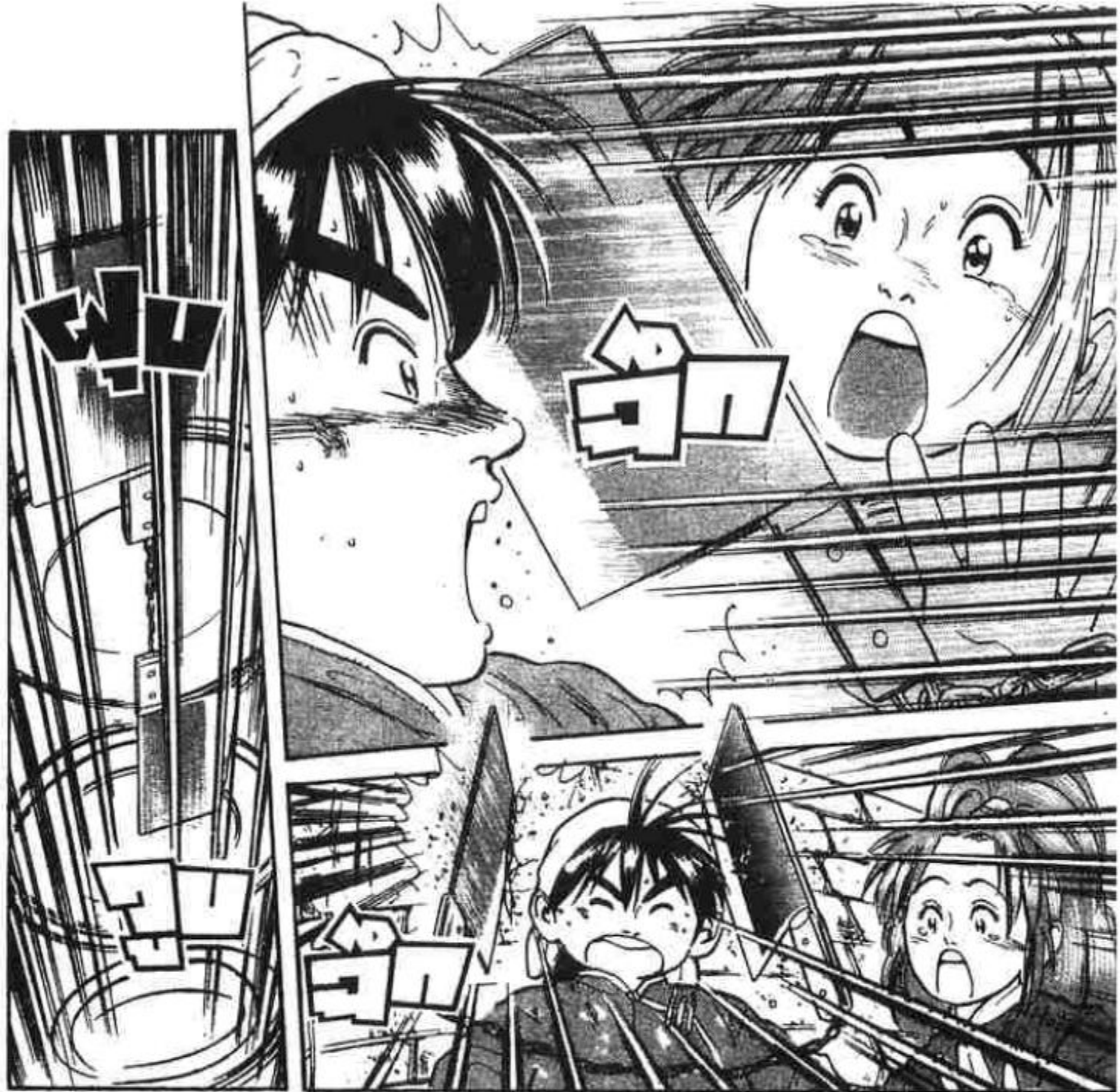
เป็นคนใหม่ ที่ถูกจับตามอง เห็นว่าชื่อฮั่น ของร้าน "โทโคคัง" นะ



จ้าว

ยังใส่ กระดุก ลงไป อีกเหนอ!!







ถ้า
ยังอยาก
มีชีวิต
อยู่ต่อไป
ล่ะก็

อย่า
เข้ามา
ใกล้ข้า
.....!!



นี่เป็น
การ
แข่งขัน
ที่ถูก
ยอดเยี่ยม
ที่จัดขึ้น
4ปีครั้ง

มีแต่ผู้คนที่ใช้ทุกสิ่ง
ทุกอย่าง
เป็นเดิมพัน
มารวมตัวกัน
ทั้งนั้น

การทดสอบ
ก็จะเริ่มขึ้น
พรุ่งนี้แล้ว.....
ทุกคนก็เลย
ตื่นตื่นนะ
.....



เจ้าก็เหมือนกัน น่าจะกลับไป มีสมาธิกับอาหารของตัวเอง

ดีกว่า มาสองสอง การทำอาหารของคนอื่นด้วยความสนใจจะดีกว่านะ



อะ.....
อะ... เดียวก่อน.....



พูดจากองมาดซัด!!



อย่างนั้นหรือ.....



ต้องชนะการแข่งขันครั้งนี้ให้ได้
เพื่อจะได้เข้าใกล้ท่านแม่แม่เพียงก้าวเดียวก็ยังดี...!!



ก็มากมายที่แบกรับหน้าที่รุ่นต่อไปของวงการอาหารกวงโจว

ทุกคนทำอาหารอย่างสุดฝีมือ.....



แต่.....

ข้าเองก็.....



เข้าแล้ว.....
 ลีดา
 ของทุกคน
 เปลี่ยนไป

เพราะ
 เป็นการ
 ปลดปล่อย
 ศีมือเต็มที่
 ครั้ง
 สุดท้าย
!!



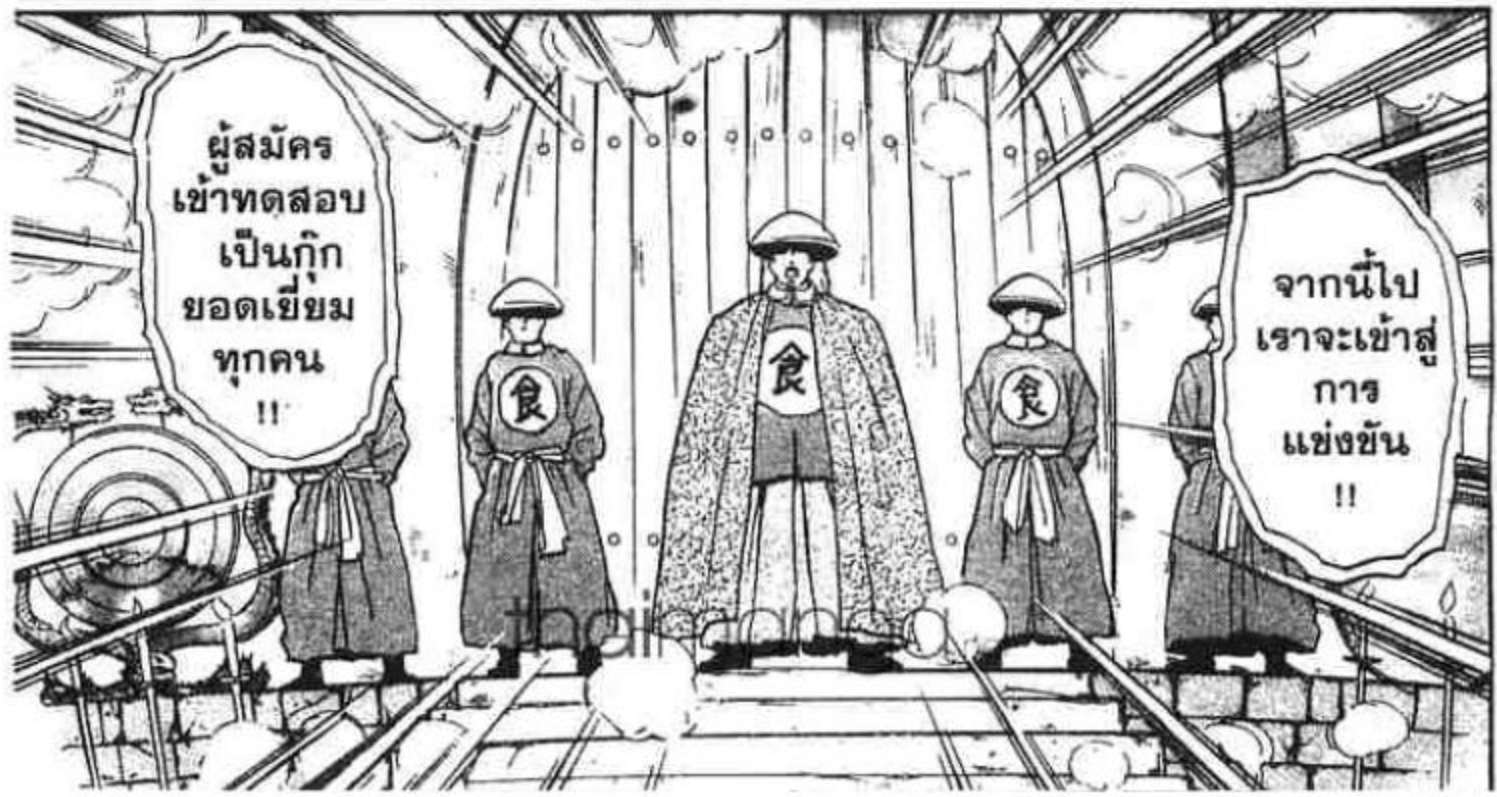
ทั้งๆที่
 เป็น
 แบบนี้ :

เด็ก
 คนนี้
 กลับ



ไม่นะ

ฮ้อ
 ซ้อมหราช
 แปลกๆ
 อยู่เลย



ผู้สมัคร
 เข้าทดสอบ
 เป็นก๊ก
 ขอดเยี่ยม
 ทุกคน
 !!

จากนี้ไป
 เราจะเข้าสู่
 การ
 แข่งขัน
 !!



คนที่
ทำอาหาร
ตามหัวข้อ
เสร็จ
ขอให้ยกมือ
!!



เราจะไป
ให้คะแนน
ตามลำดับ
!!



ระยะ
เวลา
ใน
การทำ

แค่
รูปหอม
นี้
หมด
ดอก



คงเป็น
เวลาเย็น
พอดี
!!



ยิ่งไป
กว่า
นั้น
!!



คนที่จะผ่าน
การทดสอบในครั้งนี่
มีเพียง ๕ คนเท่านั้น
!!



แต่ถึงจะเป็นเช่นนั้น
ถ้ามีคนผ่านการทดสอบ
ครบคน
ก่อนหมดเวลา
การแข่งขันก็จะจบลง
!!

แช่ด
แช่ด
แช่ด
แช่ด



๕ คน
.....!?



แบบนี้
ก็หมายถึง
คนที่ทำ
เสร็จก่อน
เป็นฝ่าย
ชนะนะสิ

ไม่
เป็นไร
แน่หรือ
คุณ?



จบการ
ประกาศ
แค่นี้
!!



มาได้เลย
ผู้ตรวจ
!!

พรึบ



ยะ...
แย้
แล้ว
!!

ยกมือ
ขึ้น
เร็ว
มาก
เลย

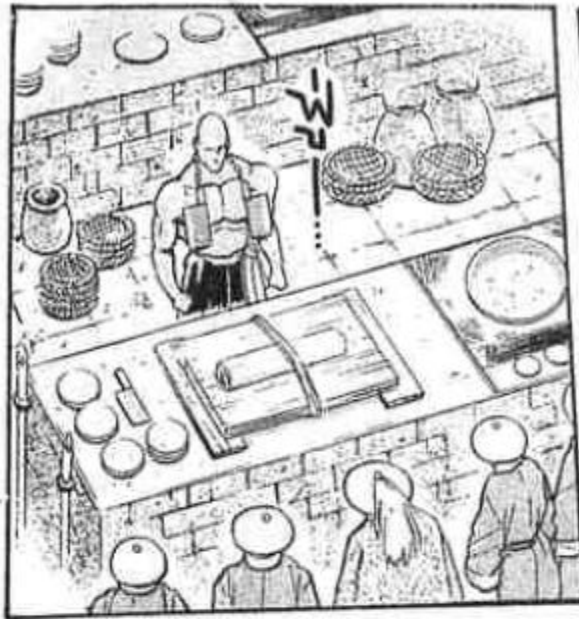


อู่...!!
แถมมัน
.....!!

แช่ด
แช่ด



ยังเป็นอัน
"นักรบโหด"
ของ
"โทโคคัง"
!!



อะไรกัน
หมอนั้น...
คิดจะ
ทำอะไร
.....!?

แซ่ด
แซ่ด



ย้าย

จับ

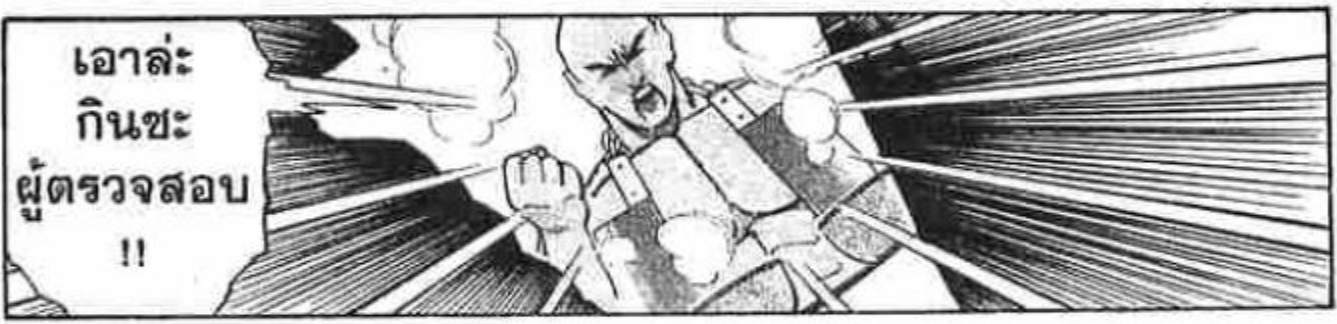
จับ

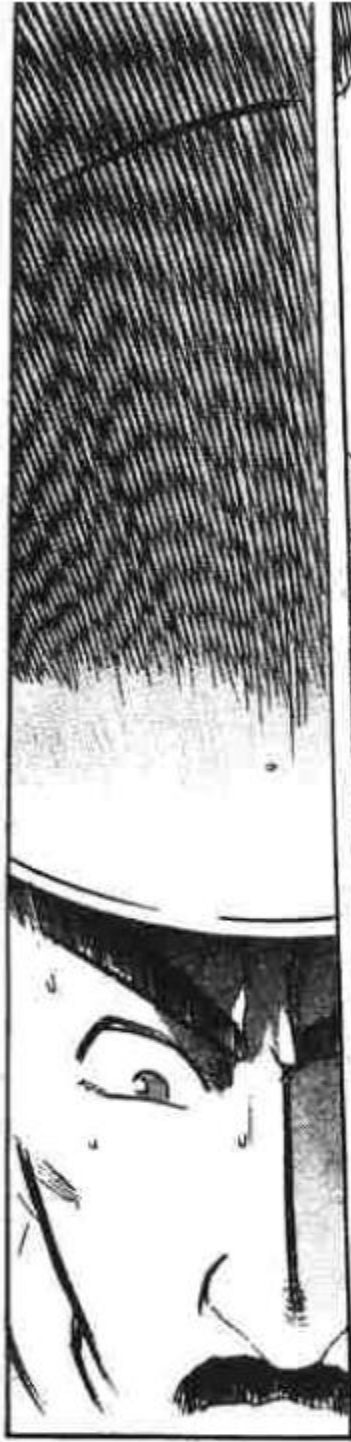
จับ

จับ

จับ

โอ้ว.....
ใช้มีดปังตอ
"ไช่คู"
ในการตัด
เส้นปะหมี่
.....!!





อู อู
.....!!
น้ำมัน
.....!!

ดราม่า

น้ำซุปร้อนมีรสจัด!!
เพราะได้จาก
การนำกระดูกวัว
หมู ไก่ จำนวนมาก
มาเคี่ยวเป็นเวลานาน

เป็น
ความรู้สึก
ว่าได้กิน
อาหารที่ดี
จริง!!

ซุ้ด

รวมกับเส้นบะหมี่
ที่ให้กำลังวังชา
ไม่เคยได้กินอาหาร
ที่มีรสเข้มข้นแบบนี้
มาก่อนเลย
.....!!

การที่
ไม่ได้ปรุงรส
ทำให้เข้ากับ
เส้นบะหมี่
ได้ดี!!

ซุ้ด

ซุ้ด



ฮันเอซ!!
ข้าขอ
ถามเจ้า!!

บะหมี่นี้
เป็น
"ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"
ตรงไหน
!?



ซุปร้อนนี้
น้ำต้มกระดูก
ที่อัดแน่นไปด้วย
ของบำรุงกำลัง
ที่ถูกคั้นออกมา



ด้านบะหมี่
ก็มีความ
แข็งแรง

ถ้าได้ทาน
เข้าไปแล้ว
ล่ะก็.....



แม้แต่คนที่
เมื่อวานเจ็บป่วย
วันนี้ก็จะ
กลายเป็นวีรบุรุษ
ของ“ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า”
!!

เอาล่ะ
ตัดสินใจ
ได้
!!



แซ่ด
แซ่ด

ครึก
ครึก

แซ่ด
แซ่ด



ปัง



ฮึ้น!!
ร้าน
“โทโค
คัง”!!

พัง

ผ่าน
!!

thaimanngd.net



โอ้!!
“ธง”ของการ
ผ่านเข้ารอบ
ตั้งขึ้น
มาแล้ว!!

ผู้ที่ผ่าน
เข้ารอบ
ตามที่
กำหนด
เข้าไปได้
คนหนึ่ง
แล้ว
อย่าง
รวดเร็ว





ผ่านไป...
คนหนึ่ง
แล้ว....

แช่ด

แช่ด

แช่ด

แช่ด

แช่ด



เหลืออีก...
4คน
.....!!



ดีละ!!
ไม่ยอมแพ้
เป็นอันขาด
!!



....นี่
คุณ!!



เจ้ายังไม่ได้
บดแป้ง
อีกเหรอ
.....!?

แอม
ซังก็
ไม่
บดแป้ง
อีกแล้ว
!!

ปัง

ปัง

ปัง

ปัง



ไม่
เป็น
อะไร
หรอก

ปัง

ปัง

ปัง

ปัง

ปัง

จะทำให้
มีกลิ่นหอมกว่า
การนำ
ที่ไม่จำเป็น
ออกไปวิธีอื่น

อื...
ข้าไม่เข้าใจ
หรอก อะไรกัน
ที่ว่าไม่เป็นไร
นะ.....



โฮ้!!
ถ้าอยากจะได้
แป้งสาลี
ที่ใช้แป้ง
ที่ทำสำเร็จแล้ว
ตั้งแต่แรกเลย
ก็ได้เนี่ย!!

ปัง

ไม่
เพราะข้า
อยากได้
แป้ง
ที่บดมา
สดๆ
ใหม่ๆ

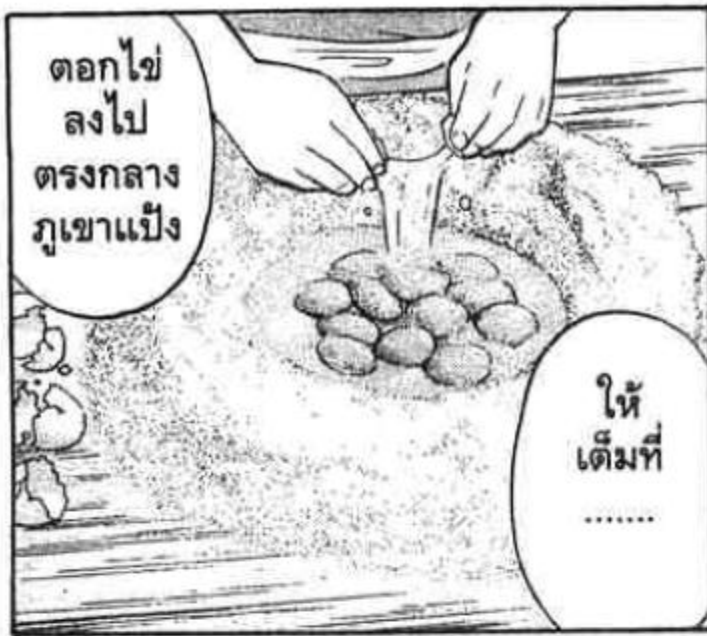
ปัง

ปัง



...รู้สึก
เหมือน
เพิ่งเริ่มต้น
เลยนะ
.....!!

เอาล่ะ!!
ได้ที่แล้ว
.....!!





เอา
ละ
....

แค่นี้
คง
ได้แล้ว
ล่ะนะ
....



หม้อนี้
ก็คง
ได้ที่แล้ว
เหมือนกัน
.....



อ้อ....!!
ทราย
ลงไปนอน
ที่ก้นกระทะ
หมดแล้ว!!

ทั้ง ๆ ที่
ขุ่นอยู่แท้ ๆ
กลับใสได้
ถึงขนาดนี้
เลยนะ
คุณ....!!



ความจริง
ของเหลว
ที่อยู่
ด้านบน

เป็น "หัวใจ"
สำคัญ
ของทุกอย่าง
.....

เอ
....?



ข้าจะ
เอามัน
มาผสม
กับแป้ง
ที่นวด
เอาไว้แล้ว

อืม...ดูมัน
สกปรกจังนะ
ของเหลว
ที่ได้จากการ
เคี้ยวทรายนะ
.....



.....!!



ของเหลว
อันนั้น
....!!



หรือว่า
.....!!



๗๗



เอาล่ะ!!
คงจะได้เวลา
ยึดมันแล้ว!!



เป็นเด็ก
ประหลาด
จริงๆ

ไอคนที่
ไม่มีความรู้
ชั้นพื้นฐานเลย
ก็ยังอุตสาห์
เข้ามาทดสอบ
ได้นะ

แฮต
แฮต

จะยึด
ออกไป
ได้อย่างไร
.....

แฮต



แฮต

ทำอะไร
ของเขา
.....

แฮต
แฮต



เมรี!!
จับให้แน่นๆ
นะ!!

๗๗

อืม
!!

๗๗



แฮต
แฮต
อ้อ เข้าใจแล้ว
ใช้ท่อนไม้วอน
ดึงไปทางซ้ายและขวา
พร้อมกัน
จะทำให้เส้น
ยึดออกเธอ

แฮต
แฮต
ระหว่าง
ดึงด้วย
ความแรง
มันก็จะ
ขาดลง
ซะก่อน
.....!!

แฮต

แฮต



๗๗



ดวบ

ดวบ

แด่ผู้ขงกร!

แซ่ด

ว้าว....!!
ยัด..ยัดยาว
ออกไปแล้ว!!
ยาวออกไป
!!

แซ่ด
แซ่ด



แซ่ด
ยัง
ยัดออก
ได้อีกนะ
!!
แซ่ด

พรี๊ด



สุดยอด....
น้ำมันยาว
ออกไปถึง
30โจว
เชียวนะ
.....!!

ทำไมนะ....
หึ่งๆที่เป็นแฉิ่ง
ที่ไม่ได้ใช้น้ำ
แม่เพียง
หยดเดียว
แท้ๆ.....!!



ของ
เหลวนั้น
....

คง
จะเป็น
.....!



ด-ด-ด !!



อะ!!

อ้อ... คุณันสิ !!



เส้นบะหมี่มัน!!

แช่ต แช่ต

หัดสั้นเข้ามา กอกรวมกัน อยู่บนโต๊ะ เตรียมอาหาร !!

แช่ต

นี่มันเป็นอะไรกันแน่ เส้นบะหมี่อันนี้ !!

แช่ต แช่ต



...

แช่ต แช่ต



ที่เหลือก็

ใช้มือแยกเป็นชามๆ ให้แต่ละคน





เอามันหมู
มาเจียว
.....



แฮะ
แฮะ



แล้วใส่
หัวหอม
กระเทียม

ชิง
พริก
!!



ข้าทำ
เสร็จแล้ว
ผู้ตรวจ



คุณ
.....!!



อ๊ะ
.....!!

นั่น
มัน
.....!!





ทะ...
ท่าน
ข้าหลวง
.....!!

หรือว่า
นี่มัน
.....!!



นี่คือบะหมี่
ในตำนาน
ถูกสร้างขึ้น
ในสมัย
ราชวงศ์หมิง

"หลง
เขา
เมง"
!!



ไม่...
ไม่ผิด
แน่

เส้นบะหมี่
อันนี้
ละเอียด
เหมือนกับ
เส้นไหม
.....!!



การจะทำ
เส้นบะหมี่
ให้ละเอียดได้
ดั่งกับ
หนวดมังกร
ได้นั้น

ต้องอาศัย
ความชำนาญ
เทคนิคชั้นยอด
กับจิตใจที่
ละเอียดอ่อน
อย่างมาก

เพราะเส้นบะหมี่ปกติ
การดึงเส้นให้ยาวขึ้น
แค่ 10 ครั้ง ก็ถึงขีดสุด
ไม่สามารถดึง
ให้มันละเอียด
ไปกว่านั้นได้แล้ว



แต่
ว่า
!!



อะไรนะ
.....!?

ดอกบัว
.....!?

กลิ่นที่
ติดจมูก
ของบะหมี่
อันนี้
คือกลิ่นหอม
ของดอกบัว

เพราะข้า
ใช้ดอกบัว
ห่อหุ้มแป้ง
ที่นวดเสร็จแล้ว
ไว้ตลอดคืน

อ้อ....
เป็นแบบนี้
นี่เอง
....

กลิ่นหอม
อันนี้
คือดอกบัว
เธอ.....

แซ่ด

แซ่ด

แซ่ด

แซ่ด

ใช้กลิ่นหอมของดอกบัว
ที่เหมือนจะหลอมละลาย
ประสาธสัมผัสที่
มาซ่อนไว้ในเส้นบะหมี่
ที่นำไปทอดในน้ำมัน.....!!

อ้อ
.....!!

ในตอนนั้น
สิ่งที่เขาห่อ
ก็คือดอกบัว
นี่เอง

ดีมาก...
เจ้าผ่าน
ทดสอบ
ในด้าน
รสชาติ
.....

แต่...
แต่นี้ก็
ไม่สามารถ
ทำให้ผ่าน
การทดสอบ
ได้.....

อาหารจานนี้
ที่ละเอียดอ่อน
เหมือนดัง
หญิงสาว...

จะต้อง
ถูกนำไป
เกี่ยวพันกับ
"หัวข้อ"
ด้วย.....

เพย
ข้าขอ
ถามเจ้า
!!

อาหารจานนี้
เป็น"2
ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"
ตรงไหน?



สิ่งที่
อาหาร
จานนี้
แสดง
ออกมา
คือ

"หญิง
งาม
เพียบ
พร้อม"
!!



อะ
....

อะไรนะ
.....!!



ตั้งแต่
สมัย
โบราณ
งาน
แต่งงาน
ในประเทศ
ของเรา

ได้ยกย่อง
เจ้าบ่าว เป็นดัง
"ผู้ยิ่งใหญ่
ได้ห้ำ"
เจ้าสาวเป็น
"หญิงงาม
เพียบพร้อม"



สามีภรรยา
เป็น 2 คน
ที่กลายเป็น
คนๆ เดียวกัน

นั่นก็หมายถึงทั้ง
"หญิงงามเพียบพร้อม"
และ "ผู้ยิ่งใหญ่
ได้ห้ำ" ต่างเป็น
หนึ่งเดียวกัน
ไม่สามารถ
ตัดกันได้ขาด
.....!!



ห
ลัน
เพ
ย
ท
ง

ผ่าน
!!



แก๊ง



แช่ด

มีคนผ่าน
การทดสอบ
ไปอีกคน
แล้วนะ
!!

แช่ด



แช่ด

หลัง
เพยหง...!?
เพย...!!
เพยคนนั้น
นะเธอ
.....!!

แช่ด

แช่ด

แช่ด

เพย
กลับมาที่
กวังโจว
แล้วเธอ
.....!!

แช่ด



"เพย"
.....!!



อย่าง
นี้
เอง
เธอ
....!!

คนๆนั้น
ชื่อเพย
เธอ
.....!!



ยอด...
ยอดเยี่ยม
มาก
.....!!

ที่สามารถ
ทำ
เส้นบะหมี่
ได้ละเอียด
ขนาดนั้น
....



|||||

เหลือ
อีก
3คน
....

หลง
เซาเมง
เธอ
.....

จะมี
รสชาติ
ยังไงนะ
.....



ไม่เอา
ยังต้องการ
อีก3คนนะ
!!

เฮ้ คุณ
อย่ามัวยืน
เหม่ออยู่สิ
!!



ปัง

!?



เข
ชิน
!!

พวย

ผ่าน
!!

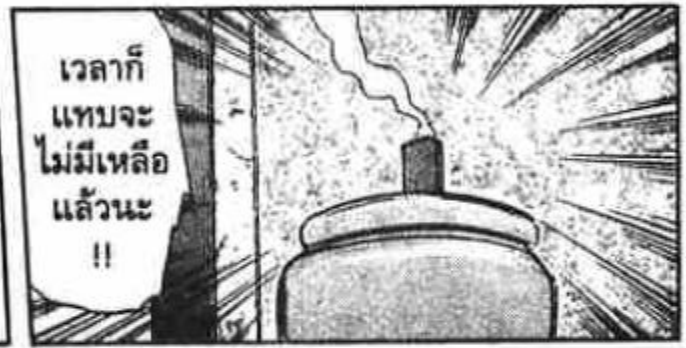




คุณ ผู้คนที่ถูกเรียกว่า ฝีมือ เข้มแข็ง



ต่างก็ ถอดใจบ้าง ตัดใจบ้าง เดินกลับออกไปหมดแล้ว



เวลาก็แทบจะ ไม่มีเหลือแล้วนะ !!

เหลืออีก คนเดียว



นี่มัน หมายความว่ายังไง ทำ กระเพาะเดียว ตั้งแต่ เมื่อกี้แล้ว

ไม่เห็น มีอะไร ก้าวหน้า ไปเลย !!

ถึงจะพูด ยังงั้นก็เถอะ แต่บะหมี่ "2ผู้ยิ่งใหญ่" ได้หล้า "ของข้า" ก็จำเป็น ต้องทำแบบนี้



ครับ !!

ทางนี้ !!

เสร็จ เรียบ ร้อย แล้ว ครับ !!



คุณ เร็วเข้า!! มีเวลาเหลือ แค่ให้คะแนน เพียงคุณเดียว เท่านั้นนะ !!

ถ้าเกิด ตอนนี้มีคนอื่น ยกมือ ขึ้นก่อนล่ะก็ จบเพ่กันแลย ละ.....!!



ในเวลาทำอาหาร
อันยาวนาน
เจ้ามัวทำอะไรอยู่
หลิวคุนซิง
.....!?

ที่น่านะหมี่เป่ล่าๆ
ออกมา
โดยไม่มีทั้งน้ำซุป
และกับแบนนี่
.....

แต่เจ้า
ก็คงจะเตรียม
ซอสราด
เอาไว้แล้ว
ใช่ไหม.....!?

ไม่มี
ครับ
!

เข้าใจ
แล้ว
.....

คงดีพอ
เพราะได้รับ
การคัดเลือก
จากใต้เท้า
และอาจารย์หลอเวิน
ละสิ.....





เส้น
มัน....

ดีด
ที่ฟัน
....!!



นี่มัน
หมายความว่า
ยังไงครับ
ท่านข้าหลวง
!?



ไหน...
พวกข้า
ลองดู
บ้าง
....!!



ช่าง
แข็งแรง
อะไร
เช่นนี้
....!!

ยิ่งเคี้ยว
เส้นมันก็ยิ่งแดง
ดีดโดนฟัน
!!

นี่เป็น
ครั้งแรก
ที่ได้กินบะหมี่
ที่เส้นแดง
โดนฟันได้
แบบนี้!!



เจ้าทำยังไง
ถึงได้แบ่ง
ทำบะหมี่แบบนี้
ออกมาได้
หลิวคุณซิง
!!



!!



ข้า
แค่เอาของเหลว
ที่อยู่ในซามัน
ไปผสมกับ
แป้งทำบะหมี่
เท่านั้นเองครับ

นอกนั้นคือ
ข้าไม่ได้ใช้น้ำ
ในการ
ผสมแป้ง
แม้แต่
หยดเดียว



บะ...
บ้าน่า
...!!

ถ้าไม่ใช้น้ำเลย
ก็ไม่น่าจะทำ
เส้นบะหมี่
ที่ยาวและแข็งแรง
ได้ถึงขนาดนี้!!

แล้วไอ้
ของเหลวนี้
คืออะไร
!?

"น้ำแห่ง
เวท
มนตร์"
หรือ
....!?



นั่น
คือ

น้ำ
เค็ม
ครับ



ว่าอะไร
นะ
.....!!

ไอ้.....
"จินตนาการ"
อันนี้
คือน้ำเค็ม
หรือ...!!



แถบบริเวณ
หลันโจว
มีน้ำ
แปลกประหลาด
ที่ถูกเรียกว่า
"น้ำเค็ม"

แต่น้ำนั้น
มาเพียงหยดสองหยด
ผสมลงในแป้ง
เท่านั้น
เส้นบะหมี่
ที่เหนียวนุ่มแดงได้
ก็จะปรากฏขึ้น



"น้ำเค็ม"
ก็คือส่วนที่
เป็นของเหลว
ที่ได้จากการเอาหิน
ของหลันโจว

มาทบ
ให้
ละเอียด
แล้วต้ม
.....



ความจริง
หินอันนั้น
เป็นหินที่
สร้างขึ้นจาก
ฝีมือของมนุษย์
ชาวนาในหลันโจว
ขุดหลุมเพื่อ
เผาวิชพีช
ในทะเลทราย
ดินเหลือง

แล้วใช้น้ำ
สะอาดเข้าโดยเร็ว
ใช้มือบั่น
ให้เป็น
ก้อนแข็ง



คุณชิง
หินอันนี้
ก็ใช้ด้วย
ใช่มั๊ย....

ใช่
แล้ว
ครับ



อืม...!!
ข้าก็เคย
เห็นกับตา
ตัวเอง
เป็นครั้งแรก
.....

ทำไมเจ้า
ถึงได้มี
สิ่งนี้
หาได้ยาก
แบบนี้
ในมือ....?



นี่เป็นของที่
ท่านแม่
ของข้า
ใช้ที่กวงโจว
ครับ

โอ๊ะ...
นางฟ้าไป
นะเธอ
.....

ที่ร้าน
"ก็เขี่ยะไหลว"
ในมณฑลเสฉวน
ท่านแม่ข้า
ได้รวบรวม
วัตถุดิบ
ของทั่วประเทศ
เอาไว้.....

ตอนที่จะทำ
เส้นบะหมี่
ก็จะต้อง
นำเอาหิน
ที่ได้จากหล่นใจ
มาทุบแล้วต้ม

เพื่อให้ได้น้ำเค็ม
ออกมาผสม
ในแป้งทำบะหมี่
ข้าก็เลยคิดว่า
มันเป็นสิ่งที่
ขาดไม่ได้เลย
ในการทำบะหมี่
"2ผู้ยิ่งใหญ่ได้หล้า"
จึงได้นำมาใช้
ครับ

แต่ว่า...
ความหวาน
ของ
เส้นบะหมี่
นี่.....

อธิบายไม่ได้
เลยนะ ว่า
มาจากตัวแป้ง
เพียง
อย่างเดียว
ท่านข้าหลวง

อิม....!!
แป้งสาลี
ที่ถูกบด
มาแล้ว
ไม่มีอะไร
โดดเด่น
!!

แต่ว่า
ไปเอาข้าวสาลี
มาคั่วให้แห้ง
ก่อนนำมาบด
หรือ
ช่างหอมจริงๆ
!!

และส่วนที่
ไม่ใช้น้ำเลย
ทำให้
ความหวาน
ของไข่
ถูกส่งผ่านมา
โดยตรง!!

การปรุงรส
ก็ใช้น้ำมันหมู
ที่เข้ากับ
เส้นบะหมี่
ได้อย่างดี
!!

แล้ว
มันหมูอันนี้
ก็เต็มไปด้วย
ความหวาน
ของรส
จัดจ้าน

คง
เพราะ
เคี้ยวมัน
เป็น
เวลา
นาน

ไข่
แล้ว
ละ
!!

เพราะการใช้
ส่วนที่เล็กที่สุด
ดึงเอา
ความหวาน
ของบะหมี่

ที่เป็น
ส่วนใหญ่
ที่สดออกมา
เป็นผลงาน
ที่ยอดเยี่ยม
มาก!!

เส้นบะหมี่
อันนี้
เป็น"2ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"
ตรงไหน!!

ดีละ
จะนั่น
ข้าจะถามเจ้า
เป็นข้อ
สุดท้าย
!!





ท่าน
โชยุ
.....!!

ข้าคิด
แบบพื้นฐาน
ที่สุด
กับคำว่า
"2ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"

ข้าคิดว่า
สิ่งที่
"มีพลัง
มาก
ที่สุด"

ใน
อาหาร
ก็คือ
ความ
อร่อย
ครับ

ท่านแม่ทัพคันชิน
ที่ถูกเรียกว่า
เป็น"ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"
ความเข้มแข็ง
ความฉลาด
เฉลียว
ของท่าน

ก็ไม่ใช่
เพราะ
ชุดเกราะ
หรืออาวุธ
แต่เป็นตัวตน
ของท่าน
คันชิน
เอง

เพราะฉะนั้น
บะหมี่ที่อร่อยที่สุด
ในประเทศจีน
เท่านั้น

ที่เป็น
"2ผู้ยิ่งใหญ่
ได้หล้า"
ของข้า
ครับ



ฟวบ

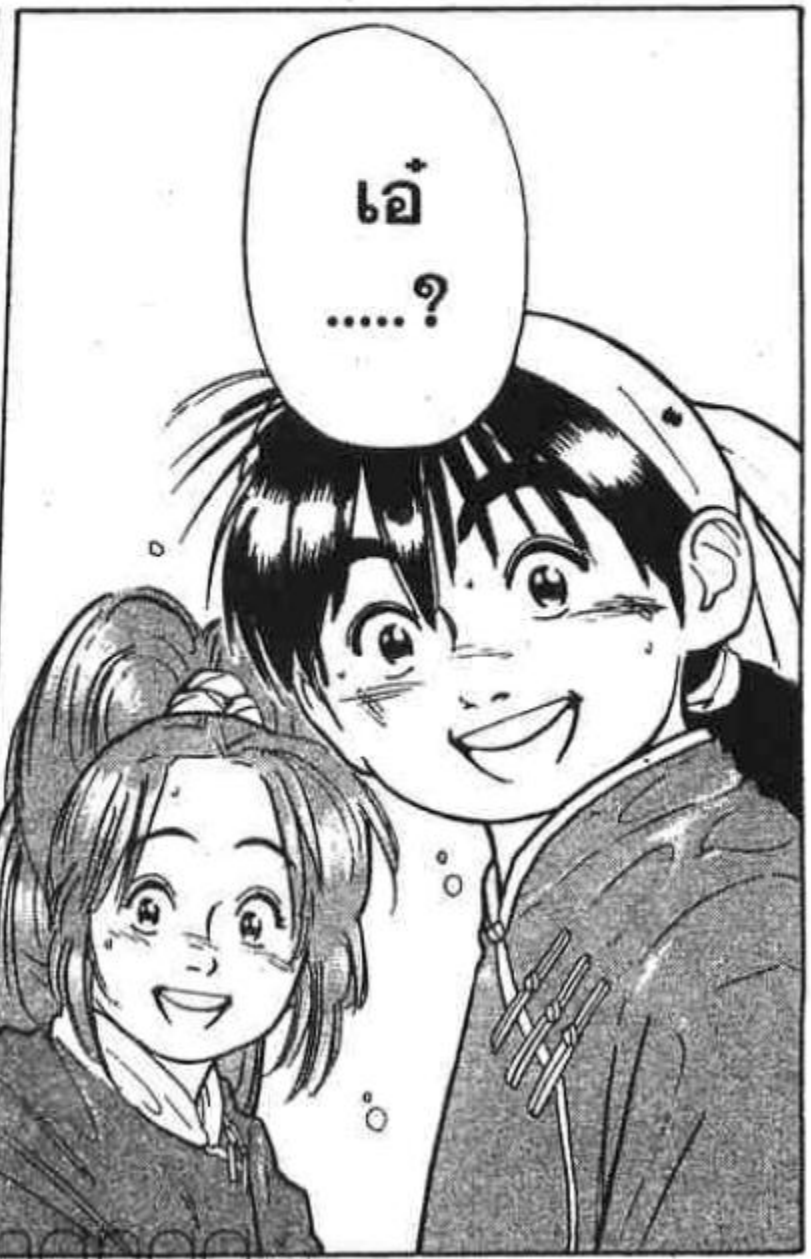
ทลิว
คนซิ่ง
จากร้าน
"เอียนฉือ
จิวเจียน"

ฟวบ

ผ่าน
!!



thaimanga





"การทดสอบ ก็ก่ ขอดเยี่ยม"

จะเริ่มจากนี้ไป.....?



หมาย ความว่ายังไง ?



อีกเดี๋ยว ก็จ้รู้เอง



เวลาหมด

และได้ ผู้เข้าแข่ง ครบ 5 คน พอดี !!



การทดสอบ
เพื่อคัดเลือก
เพื่อ
เข้าแข่งขัน
ศึกยอดเยี่ยม
ได้สิ้นสุดลง
!!

ยอด ศึก
ภาคพิเศษ
แด่มังกร!

ตอนที่ 26 เริ่มการต่อสู้ที่แท้จริง

จากนี้ไป
เป็นการเปิด
การสอบ
ที่แท้จริง
!!



กะ
....

การสอบ
ที่แท้จริง
.....!!



ถ้า
อย่างนั้น
ที่ผ่านมา
.....!?



อ้อ
.....

ก็เป็น
การทดสอบ
เพื่อ
คัดคนออก
.....



จากนี้ต่อไป
เป็นการเอาจริง
แล้วนะ
.....

ผู้ที่ผ่าน
การคัดเลือก
ทั้ง5คน
!!



ตอบคำถาม
ในหัวข้อ
"2ผู้ยิ่งใหญ่
ใต้หล้า"
ได้ดีมาก!!

อัน
นักรบเทวด
ของ
"โทโคคัง"
!!



ใช้ทั้งเนื้อ
และกระดูก
ของวัว, หมู, ไก่
มาเคี่ยว
เป็นเวลานาน
จนได้ซุปชั้น

เพื่อ
สุขภาพ
ด้าน
สุด
ท้าย!!

ผู้ใด
ได้ทานซุปนี้
ก็จะกลายเป็น
"2ผู้ยิ่งใหญ่ใต้หล้า" ได้
ผ่านการทดสอบ
ด้วยรสชาติที่เข้มข้น
และมีพลัง
!!

"แม่มด"
แห่งวงการ
อาหาร
กวางโจว
เซริน

บะหมี่
อันนั้นคือ
"เยเวย
เมง"
!!

เนื้อสัตว์ในการทำ
ก็เป็นสัตว์ป่า
ที่ขึ้นชื่อ
ของกวางโจว
หมู, กบ, กระจ่า, ยำป่า,
นกพิราบ, ไก่ฟ้า,
แมงป่อง,
ค้างคาว
เป็นต้น

เป็นอาหาร
ที่เหมาะกับลูกค้า
"2ผู้ยิ่งใหญ่ใต้หล้า"
มีพลังความคิด
ของบะหมี่
ที่เต็มไปด้วย
ของป่า

การใช้
สัตว์ป่า
หลากชนิด
กับบะหมี่
ที่โดดเด่น
ด้วยความ
แปลก
ฉลาด

มีความ
ละเอียดอ่อน
และใช้
"พลังเวทมนตร์"
ในการควบคุม
รสชาติ
จึงทำให้ผ่าน
เข้ารอบมาได้
!!



รอง
ผู้จัดการ
ร้าน
"ฮันหลิน
จิวเจียน"
ทัน

บะหมี่
ของเขา
คือ"ฮับโป
เมง"

มีวัตถุดิบ
8ชนิด

หอยทาก,
ปลาหมึก,ปู,กุ้ง,
ลูกชิ้นหมู,
หน่อไม้แห้ง,
เห็ดหอม,
หมูหัน



วัตถุดิบ
ทั้ง8ชนิด
ที่วางประดับ
อยู่บนเส้น
บะหมี่

ได้สลัก
ตัวอักษร
เพียงธรรม
ชื่อสัตว์,มารยาท,
กล้าหาญ,ฉลาด,
กตัญญู,ศรัทธา,
ยุติธรรม
ลงไป

เขาผ่านการสอบ
จากการผสมผสาน
อย่างชาญฉลาด
จากการ
นำอักขระเนี้ย
ทั้ง8 ของ
"2ผู้ยิ่งใหญ่ได้หล้า"
มาแทนด้วย
วัตถุดิบในบะหมี่

เทคนิค
การใช้มีด,ใช้ไฟ
และรสชาติ
ที่เข้มข้น
!!



“โตโค
คัง”
เพย

ใช้เส้นบะหมี่เส้นบาง
ตามตำนาน“หลงเซาเมง”
แสดงถึง
ความละเอียดอ่อนของ
“หญิงงามเพียบพร้อม”
(สัญลักษณ์แทนเจ้าสาว)

ซึ่งตรงกันข้ามกับ
“2ผู้ยิ่งใหญ่ได้หล้า”แทน
เขาผ่านการทดสอบ
ด้วยการทำบะหมี่
ที่ละเอียดอ่อน
ตามแบบฉบับดั้งเดิม
ได้อย่างยอดเยี่ยม
!!



คุณ
แห่งร้าน
“เอียนฉือ
จิวเจียน”

รสชาติ
ของบะหมี่
ที่เป็นเอกลักษณ์
เฉพาะตัว
กับรสชาติที่
เหนือจินตนาการ
ของ“น้ำเค็ม”
ที่ได้มาจาก

การนำ“หิน”
จากหลันโจว
มาหุง
ให้ละเอียด
แล้วเคี่ยว
เป็นเวลานาน

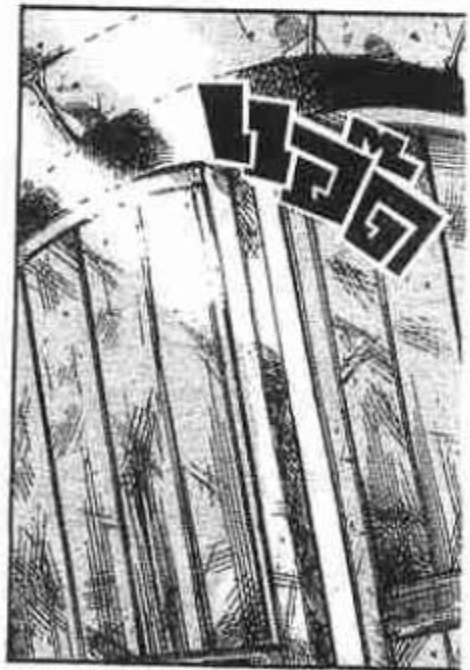
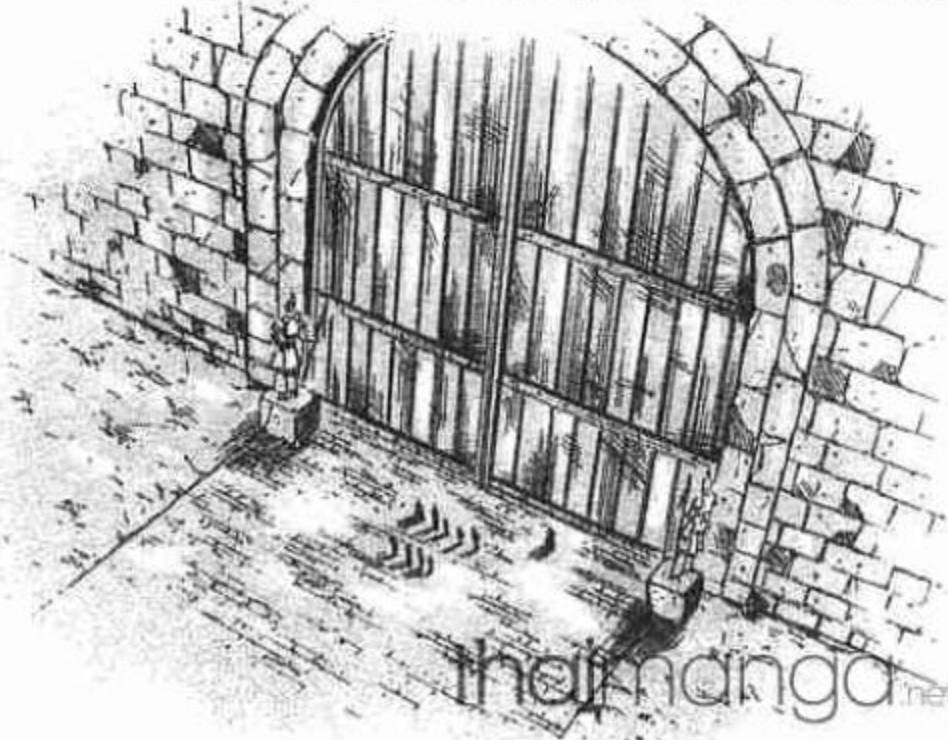
การใช้น้ำนั้น
มาทำบะหมี่ จะได้บะหมี่
ที่เหมือนจะแดงได้
เป็นบะหมี่อันดับหนึ่ง
ของประเทศจีน และเป็น
“2ผู้ยิ่งใหญ่ได้หล้า”
ในบรรดาบะหมี่ทั้งหลาย
ในโลก

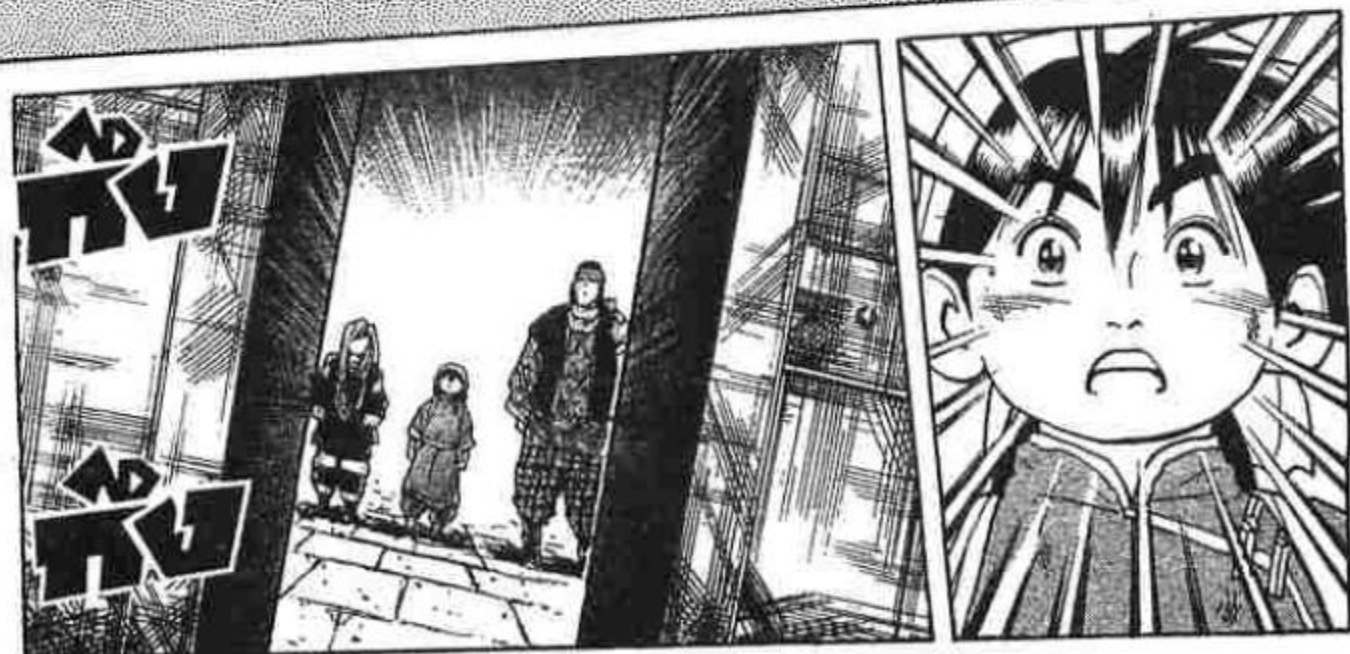
เขาผ่าน
การทดสอบ
ด้วย
ตัวบะหมี่เอง
ที่มี
รสชาติเยี่ยม
และความคิด
สร้างสรรค์
ที่ดี!!

ผู้
ถูกคัดเลือก
ทั้ง ๕ ได้ผ่าน
การทดสอบ
ในรอบแรก
แล้ว

黃 在

ให้ทุกคน
ไปรวมตัวกัน
ที่
ประตูหลัก
!!







THAN 1110



เป็น
สถานที่
แข่ง
รอบจริง



เอาล่ะ
เข้ามา
ได้



ว้าว
.....!!

มีแต่
วัตถุติด
ชั้นยอด
และ
สุดใหม่
ทั้งนั้น

มัวเหม่อ
อะไรกันอยู่
!!

การ
แข่งขัน
ที่แท้จริง
เริ่มขึ้น
แล้วนะ
!!

มี
มากมาย
จริงๆ
.....!!

ที่นี่คือ
"หอคอย
อาหาร"
ในตำนาน
!!

.....
!!

เป็นสนาม
แข่งขัน
ที่มีไว้สำหรับ
การแข่งขัน
กุกยอดเยี่ยม
เท่านั้น
!!



ก๊กที่ถูกมันตีไว้
ในประวัติศาสตร์
วงการอาหารก้วนตง
ทุกคนล้วนเคย
มาต่อสู้อ หอคอย
แห่งอาหาร
แห่งนี้

และได้
เกียรติ
ยศ
จากที่นี่
ไป



ทั้ง
อาจารย์
รูโอ
ท่าน
ไชย

ก็เคย
ชนะ
ไปจาก
ที่นี่.....

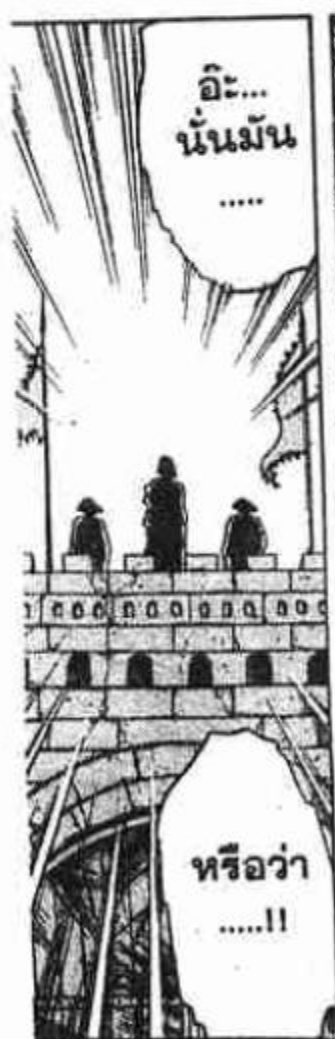


เสียงอันนี้
ดูเหมือน
จะเป็นผู้หญิง
ล่ะนะ.....

ถ้าเป็นเช่นนี้
ผู้ตัดสิน
การต่อสู้
ครั้งนี้
เป็นผู้หญิง
เหรอ...!?



หืม
.....!?



อ๊ะ...
นั่นมัน
.....

หรือว่า
.....!!



ไม่ผิด
แน่
.....!!

ที่เสฉวน
มี "นางฟ้าไป"
ที่ก้วนตงมี
"พยัคฆ์สาว"
เรกะ



ก๊วกสาว
ใน
ตำนาน

เรกะ
!!

ก๊วกในตำนาน
อัจฉริยะในด้าน
การทำอาหาร
จึงเข้มงวดมาก

มีลูกศิษย์
เพียง
คนเดียว
เท่านั้น
.....!!

คนๆนั้น
เป็น
ผู้ตัดสิน
การแข่งขัน
เหรอ.....

ดูท่าว่า
จะเข้มงวด
น่าดูเลยนะ
.....

ก๊วก
หญิง
.....

ที่มีฝีมือ
ระดับเดียวกับ
ท่านแม่เธอ
.....

"การ
ทดสอบ
ที่แท้จริง"
ก็จะ
ดำเนิน
ต่อไป

วัดถดถิบ
ที่จะใช้
คือ

麵

"ปะ
หมี่"
.....!!

แล้ว
หัวข้อ
ใหม่

WU

WU

!!

อะ...
นั่นมัน
.....!!







พดบ



วะ...
ว้าว.....

ข
ยูกขึ้น
ทั้งตัว
เลย
.....!!



!!

จวบ
จวบ



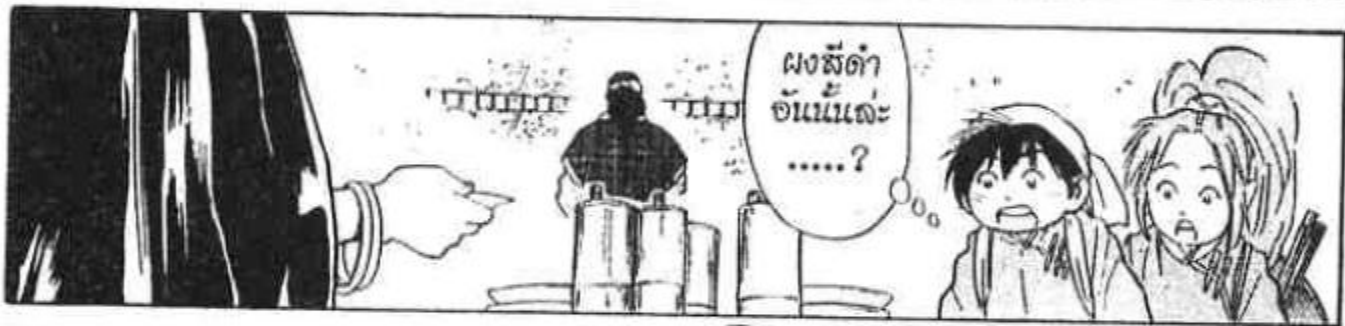
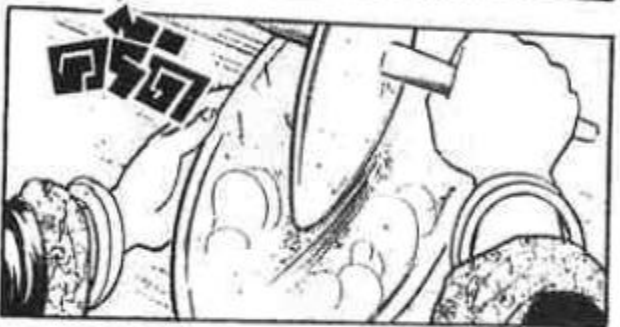
ท่านเพย
ใช้
มันฝรั่ง
หรือ....

เลือก
แต่ละผล
อย่าง
ละเอียด
ละออ
เลย....



หืม ...?

ถูกผู้หญิง
คนนั้น
กำลัง
ทำอะไร
.....!!



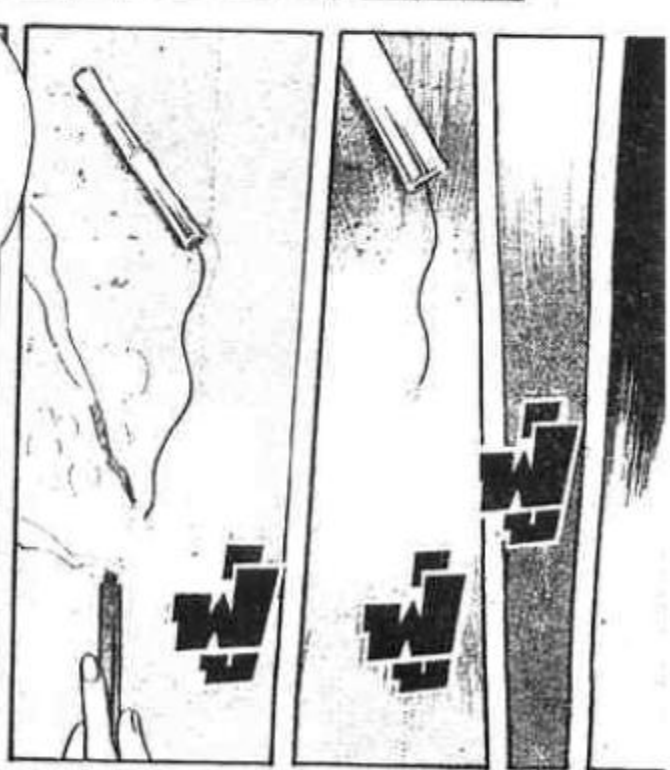
ผองซีดำ
อันนั้นและ
.....?

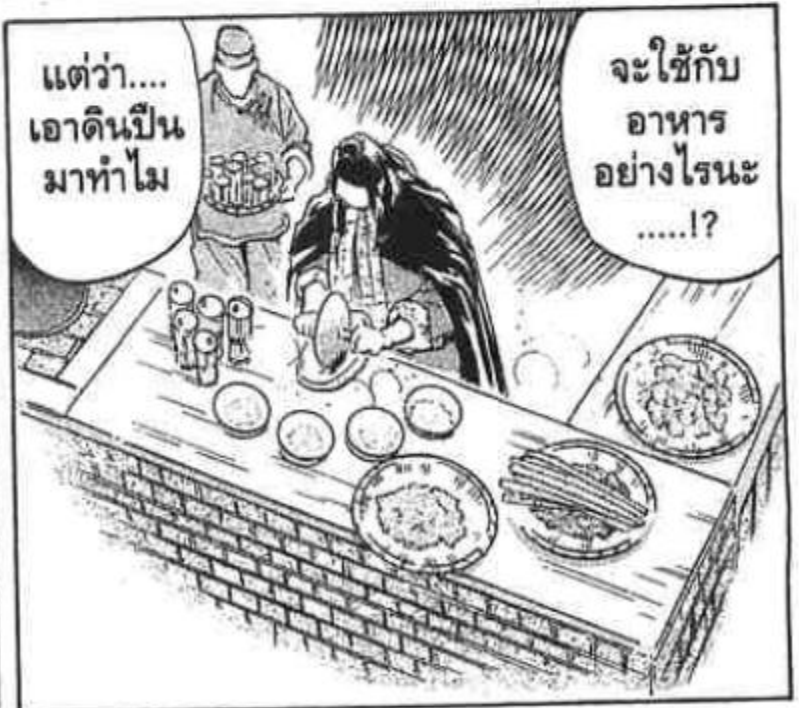


แล้ว
เอาไป
ใส่ไว้ใน
กระบอก
ไม้ไผ่



ธูปหอม
.....?







"การ
ทดสอบ
กึ๊ก
ยอด
เยี่ยม"
ที่ยาก
ลำบาก
ที่สุด!!

ผู้ผ่าน
รอบ
คัดเลือก
ทั้ง 5 คน
ได้เข้ามาสู่
รอบจริง
!!

สถานที่คือ
"หอคอย
อาหาร"
ใน
ตำนาน

แล้ว
หัวข้อใหม่
ในการ
ทดสอบ
ครั้งนี้คือ...

ตอนที่ 27 ก้นดัก

ยอด กก ภาครู้แต่มังกร!
แต่มังกร!

麵

否
麵

"อาหาร
บะหมี่
ที่ไม่ใช่
บะหมี่"!!

เป็น
เส้น
บะหมี่

ที่ไม่ใช่
บะหมี่
!!

ดีละ
!!

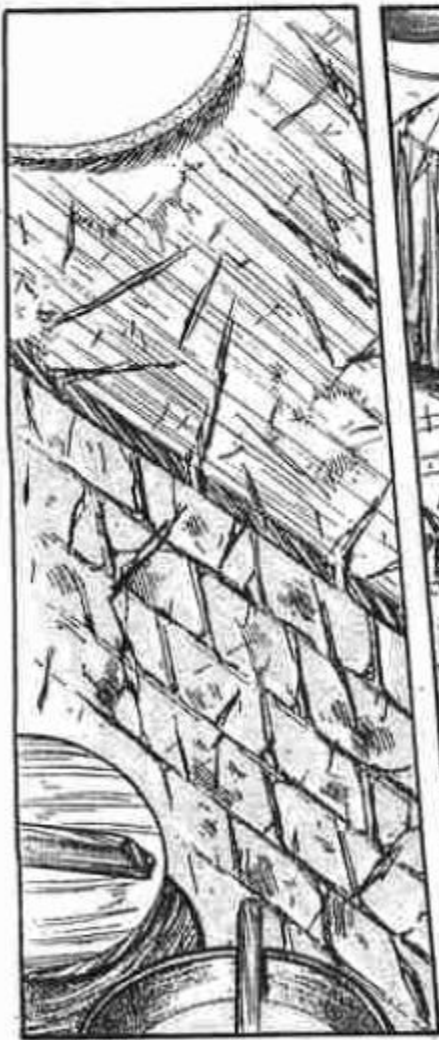


เริ่ม
กันเลย
!!

ปลาดุก
เหวอ
.....



หึม
?



!!





อะ.....

ทั้ง รอยแผล รอยเว้า เหล่านี้ "เป็นร่องรอย แห่ง ความฝัน" ที่เหล่าก๊ก ทั้งหลาย

ทั้งเอาไว้ เมื่อ การทดสอบ กึกยอดเยี่ยม ในอดีต



ซำกี้ ไม่รู้เหมือนกันว่า กูกที่ถูกเรียกว่า อัจฉริยะ จำนวนมากมาย ขนาดไหน ที่มา ประลองฝีมือกัน ที่นี่.....



แต่ ผู้ที่ผ่าน การทดสอบ เป็นวีรบุรุษ มีเพียงไม่กี่คน เท่านั้น

ส่วน คนที่เหลือ หลายสิบ หลายร้อยเท่า ก็ต้องหลังน้ำตา เพื่อ ความพ่ายแพ้ กลับไป...



ทั้งความรู้สึก เมาใหม่รุนแรง ความหือใจ และความสำเริง ของเหล่าผู้ชาย ที่ถูกดึงเข้ามา ด้วยพลังวิเศษ ของ "เปลวไฟ แห่งอาหาร".....

ถูกฝังอยู่ ที่นี่

ถึงแม้ ในตอนนั้น ก็ยังคง อยู่รอบๆ "หอคอย อาหาร" แห่งนี้...



4พันปี
ของวงการ
อาหารจีน

แต่ละหน้า
ของ
ประวัติศาสตร์
อันยาวนาน
แม้วันนี้
ก็ยังมีชีวิตอยู่
ณ สถานที่นี้...



ที่ได้เข้ามา
ถึงที่นี่

เสียใจ
ด้วยนะ
ผู้ชนะ
ใน
ครั้งนี้

ก็คือ
ท่าน
คนนี้
แหละ
.....!!

เจ้า
เด็กน้อย
เจ้าก็ไปทำ
รอยมีด
สักรอย
แล้วกลับไป
เถอะนะ

ไม่ใช่
หรอก
.....!!

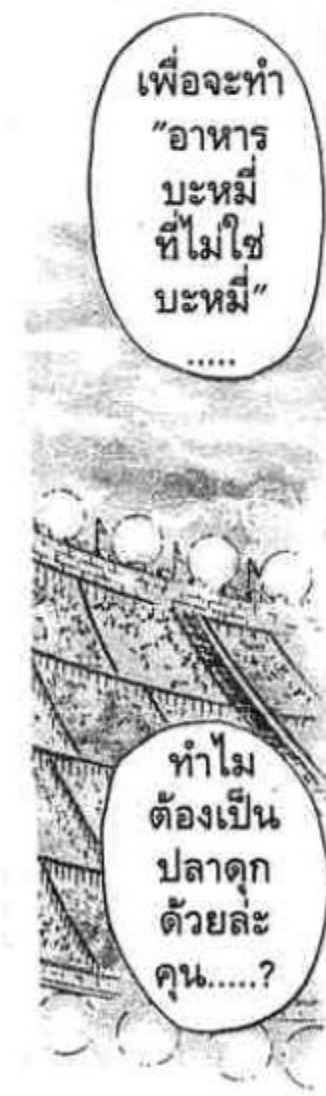
ก็นับเป็น
โชคดี
ของเจ้า
แล้ว
.....





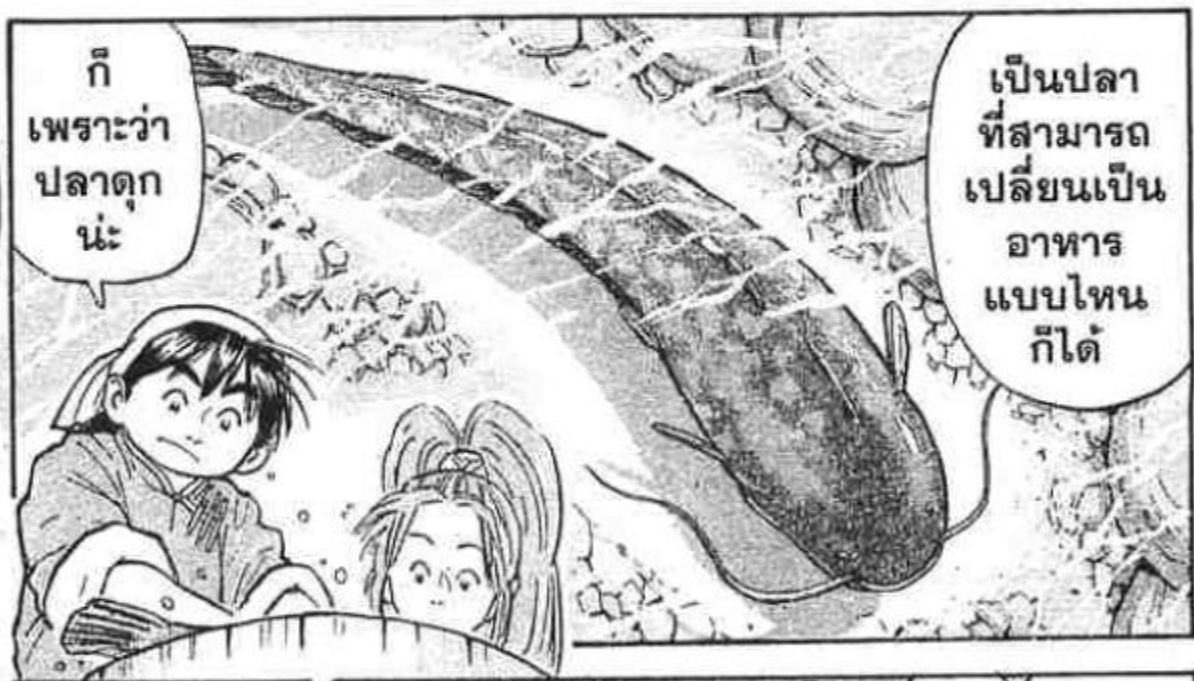
คนที่
จะชนะ

คือ
ข้า
!!



เพื่อจะทำ
"อาหาร
บะหมี่
ที่ไม่ใช่
บะหมี่"
.....

ทำไม
ต้องเป็น
ปลาตุก
ด้วยละ
คุณ.....?

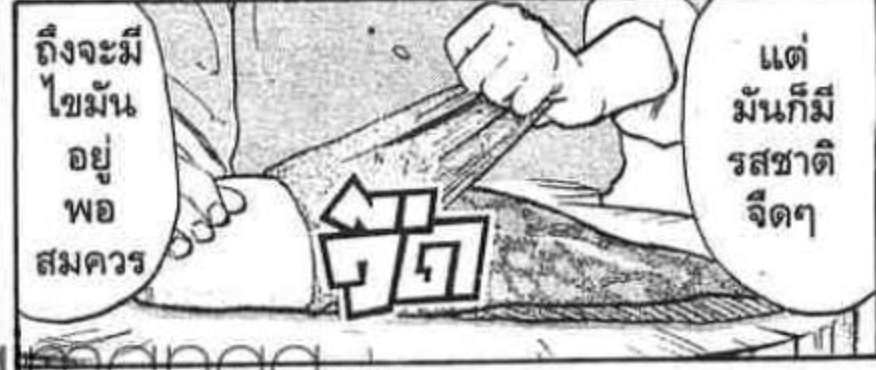


ก็
เพราะว่า
ปลาตุก
นะ

เป็นปลา
ที่สามารถ
เปลี่ยนเป็น
อาหาร
แบบไหน
ก็ได้



เปลี่ยน
.....!?



ถึงจะมี
ไขมัน
อยู่
พอ
สมควร

แต่
มันก็มี
รสชาติ
จัดๆ



แล้วก็ไม่มี
กลิ่นสาบโคลน
ที่เป็นจุดเด่น
ของปลาน้ำจืด
ทั่วไป

สามารถ
จะเปลี่ยน
ไปทำอาหาร
ในแบบใด
ก็ได้



ลอกหนัง
เลาะกระดูก
ออก
เหลือแต่
เนื้อในสีขาว

ทำให้
มันเป็น
ชิ้นเล็ก ๆ
.....



เพ็ก เพ็ก เพ็ก

จะบด
ให้
ละเอียด
สินะ!!

ไซ เมรี
ก็ช่วยด้วย
นะ

เพ็ก
จะ !!



แต่จะเอาปลา
เนื้อสีขาวล่ะก็
ปลาฮิราเมะ
ก็มี
ไม่ใช่เหรอ

ทำไม
ถึงต้อง
มาเอา
ปลาตุก
ด้วย..

เพราะว่า
ข้าเติบโตมาจาก
แถบภูเขา
ก็เลยคุ้นเคยกับ
ปลาน้ำจืด
มากกว่า



เอาล่ะ !!

ชูก

เริ่ม
เหนียว
ได้ที่
แล้ว

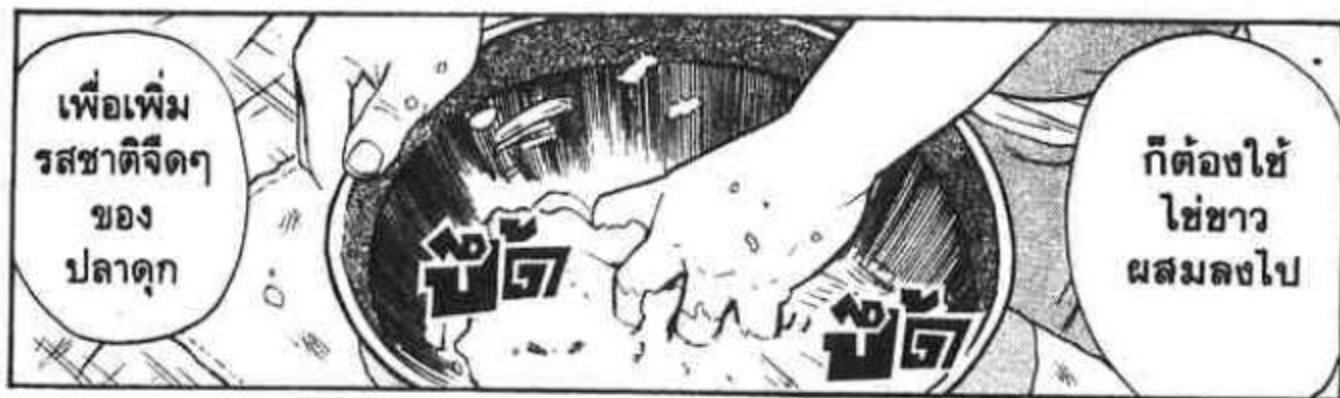


เมรี
ไปหยิบไข่
มา 10 ฟอง
ซิ

ไข่ ?







เพื่อเพิ่ม
รสชาติจี๊ดๆ
ของ
ปลาตุก

ก็ต้องใช้
ไข่ขาว
ผสมลงไป



ดีล่ะ

เหนียว
ได้ที่แล้ว



ข้า
ดูไม่ออกเลยนะ
ว่าจะกลายเป็น
อาหารแบบไหน

จริง
สินะ
.....



คงจะ
ออกมาเป็น
แบบ
คามาโปะโกะ
ละมั้ง.....

คามา
โปะโกะ
หรือ
.....



แล้ว
.....



เหล้านะ
หรือ
.....



เทลงไป
ใน
กระทะ
ปลา



ข้าเห็น
วางขวดเหล้า
เอาไว้ตรงนั้น
ตั้งแต่เมื่อที่แล้ว
จะใช้ทำอะไร
หรือคุณ?



แอลกอฮอล์
กับน้ำส่วนเกิน
ก็จะระเหยไป



เหลือแต่
เพียง
ความหวาน
ของเหล้า



นำไป
รูดบน
เนือปลา

เป็น
รสชาติ
เลิรม



ผลสุดท้าย
ความ
หวาน
ของบะหมี่

ก็เป็น
ความ
หวาน
ของ
ธัญพืช
สินะ?



แล้ว
วัตถุดิบ
ของเหล้า
ก็คือธัญพืช
เช่นกัน

เพราะฉะนั้น
มันก็เลย
มีรสชาติ
เหมือนกัน



แล้วก็
ถึงเวลา



ผ้า
ที่เจาะรู
เอาไว้
.....

จะห่อ
มัน
หรือ
?





อันดับ
แรก
"ปะหมี่สด"
ก็เสร็จ
เรียบร้อย
แล้วละนะ!!

ยอด
ไป
เลย
!!

แปง
แปง
แปง
แปง
แปง



ถึงจะ
ยังดิบอยู่
แต่ลองชิมดู
หน่อยสิ
เมรี่



ดูแล้ว
เส้นขาว
สวยดี
อยู่หรอก
.....

แต่ตัวจริง
ของมันคือ
ปลาตุก
ลักษณะ
พิลึก
สินะ.....

ไม่เป็น
อะไรหรอก!!
รับรองว่า
อร่อยแน่



กรุบ
กรุบ



เป็นอะไรไป
คุณ ทำไม
แข็งทื่อ
อย่างนี้ละ
.....

ฉัน
พูดอะไร
แปลกๆ
ออกไป
หรือ?



อะไร
อะไร?
มีอะไร
หรือ
!?

ว๊ากกก

ข้า!!
ข้าไม่รู้
รสชาติ
อะไรเลย
!!

พูดอะไร
นะ



รสชาติ
ดีออก
ขนาดนี้
แท้ๆ

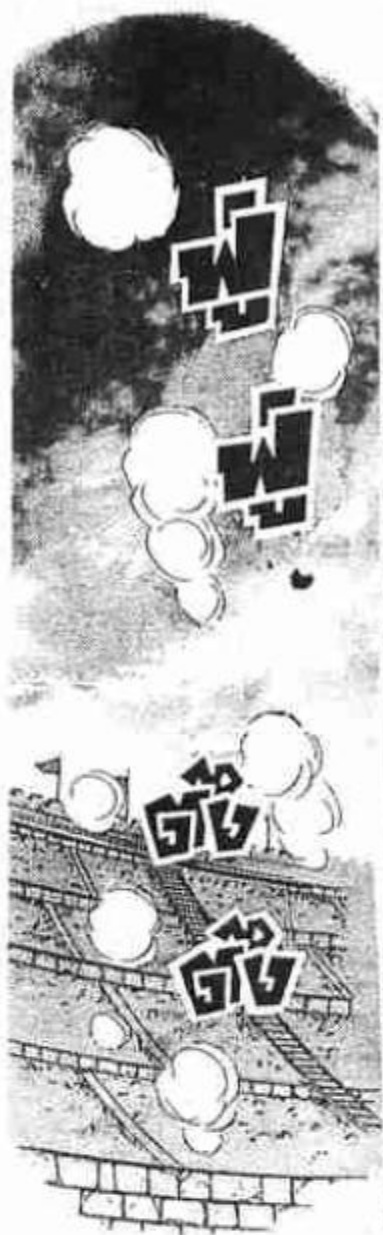
ไม่ใช่
ลิ้นข้า
มันแปลก
ไป

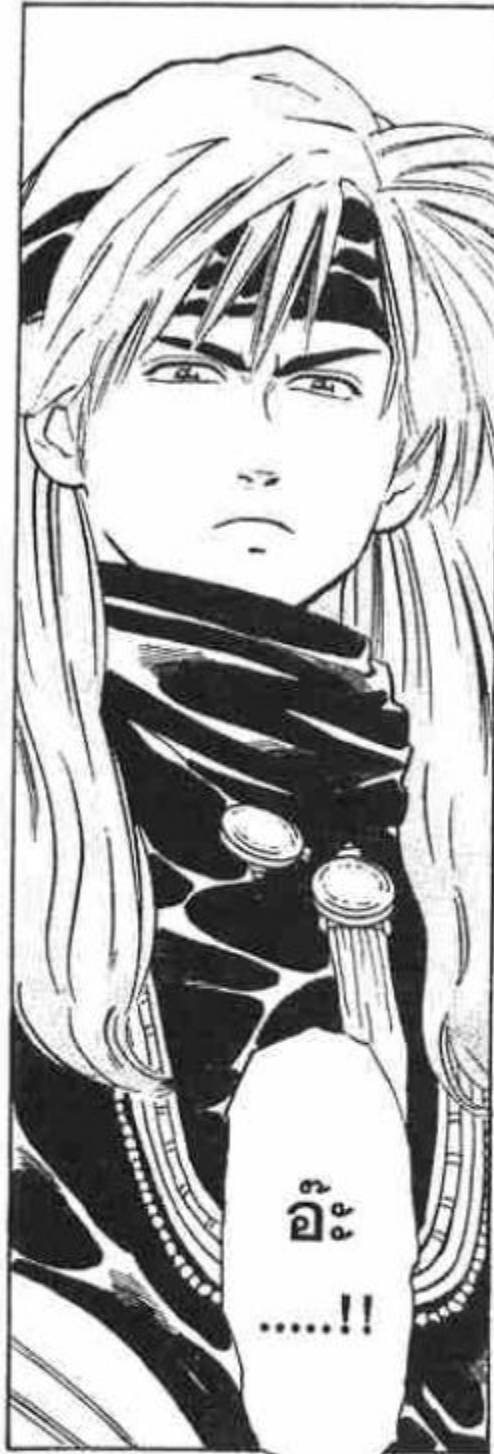
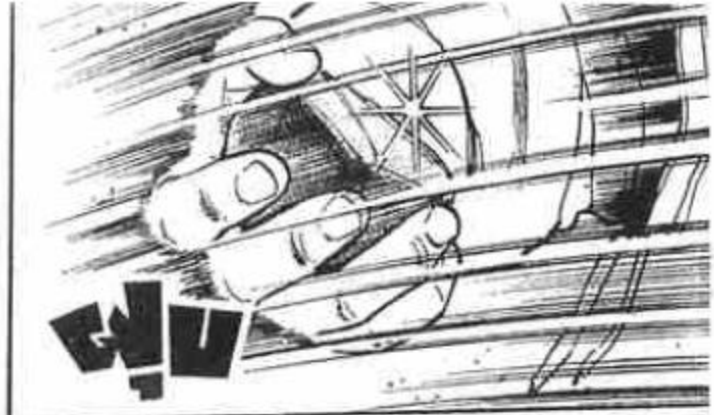


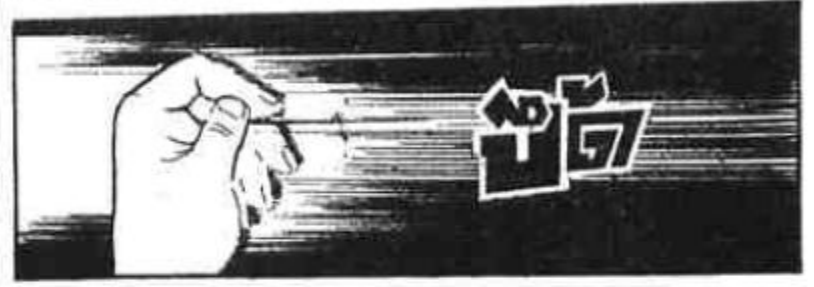
ไม่รู้
ถึง
รสชาติ
อะไรเลย
!!



เอ
!?









นะ...
น้ำมัน
.....!!

เกลือ
สินเธาว์
ที่ท่านพี่
พามา
จากเสฉวน
ไม่ใช่เหรอ
!!



น้ำมัน
อะไร
กัน
.....

เจ้าพูดว่า
"เค็ม"สินะ



หาย
แล้ว
.....

คุณ
.....!!



ข้า
หายแล้ว
!!

รับรู้รสได้
เหมือนเดิม
แล้ว
.....!!



เมื่อกี้
.....

เจ้า
ทำอะไร
เหรอ
.....!!

คิด
ไฉนไง
.....

ข้าเพียงแต่
ดิ่งมันออกมา
จาก
ต้นคอกุเจ้า
เท่านั้น

เอ๊ะ...!?
เค็ม!?



ด้านหลัง
ใบหู
มีศูนย์รวม
การรับรู้รส
อยู่

การใช้เข็ม
ไปปักไว้ที่จุดนั้น
จะทำให้สูญเสีย
การรับรู้รส
ไปชั่วระยะ
เวลาหนึ่ง

!!

ไม่สามารถ
คิดได้เลยว่า
เป็นการ
บังเอิญ

โอ้.....!!
ใครกัน
ที่ทำเรื่อง
แบบนี้
.....!!

คงมี
ใครสักคน
ในบรรดาผู้ที่
อยู่ที่นี่

ซัดเซ็ม
ใส่เจ้าหน้าที่
.....

ข้าไม่รู้
ถึงขนาดนั้น
หรอก.....
แต่พูดได้เพียงว่า
.....

นี่เป็น
การแข่งขัน
ที่จะทำ
ทุกวิถีทาง
เพื่อชัยชนะ
.....!!

ระวางตัว
ไว้

เพราะ
นาย
มีแต่
ช่องว่าง
เต็ม
ไปหมด
.....



.....



ตะ...
เตียว
ก่อน
!!

ท่าน
เพย
!!



ทำไม
.....

ทำไม
ถึงได้
ใจดีกับข้า
นักละ
!?



นั่นก็
เพราะว่า
ข้า
|



เป็นหนี้บุญคุณ
ของแม่เจ้า
นางฟ้าไป
อยู่นะสิ.....



แล้ว

ข้า
ก็มาที่นี่
เพื่อจะต่อสู้
กับเจ้า
.....!!



เอ
.....!?



หนี่
บุญคุณ
แม่ข้า....

แล้ว
มาที่นี่
เพื่อต่อสู้
กับข้า
.....

ยอด ก๊ก
ภาคคู่แค้นทั้งเขต
แด่มงกร!

ตอนที่ 28 วิถีสองท่าม



มัน
หมายความว่า
ว่ายังไง
เหรอ!







เพราะ
"ดาบ
บะหมี่"
.....



ก็ใช้
เนื้อสีขาว
ของปลาดุก
มาทำ
เรียบร้อย
แล้ว.....



ที่เหลือ
ก็แค่นำซุปล
สินะ
คุณ.....



ซึก
ซึก

ฮึบ
.....



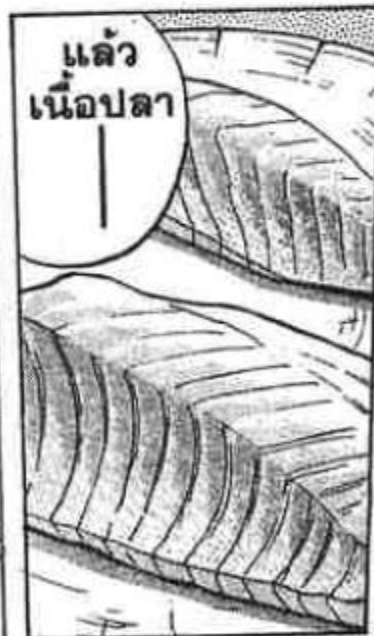
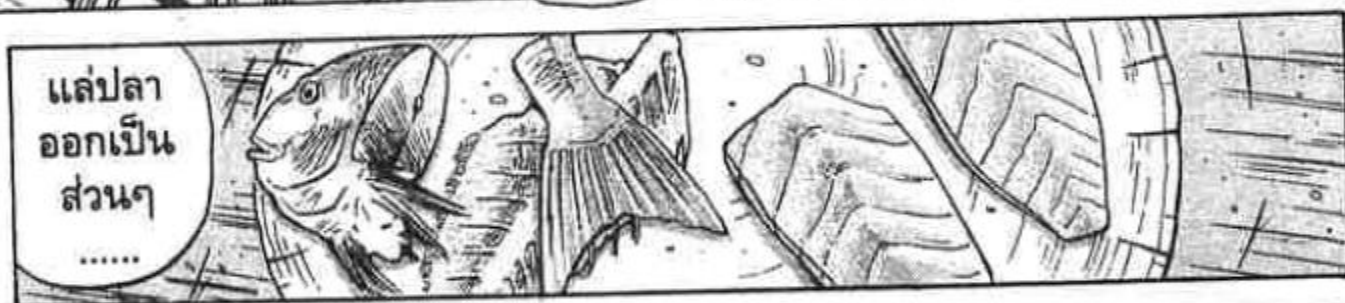
ดีละ
!!

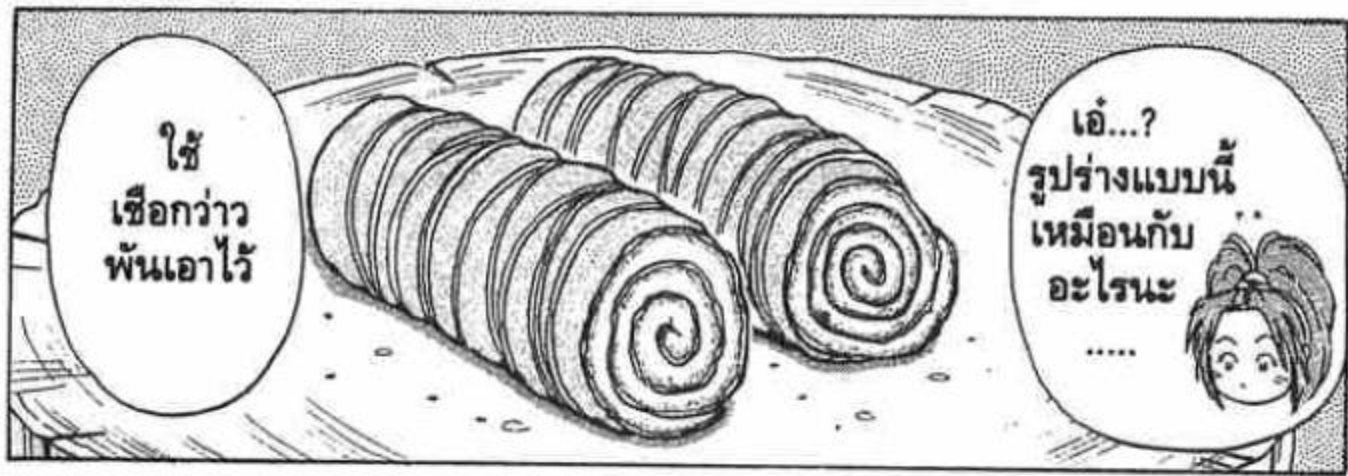
อะไรกัน
คุณ
ปลา
อีกแล้ว
เหรอ!?



บ๊อง
บ๊อง
บ๊อง

ฮ๊ะ
!!





ใช่
เชื่อกว่า
พันเอารั้ว

เอ๋...?
รูปร่างแบบนี้
เหมือนกับ
อะไรนะ
.....



แล้วก็
.....

นำของที่
ท่านพี่
เอามาจาก
เสฉวน....



ของ
ดี
เส
ฉวน
"หยี้
เชียง"
!!

อะไรนะ
?



"เคียวโซ" เป็นเครื่องปรุงรสเค็มที่ได้จากการหมักปลาตากแห้งกับเกลือญี่ปุ่นชนิดไร้จุลินทรีย์ ไทยเรียกน้ำปลา



เป็นชนิดหนึ่ง
ของ "เคียวโซ"
ที่ทำมาจาก
การหมัก
ปลาน้ำจืด
เช่น
ปลาดุก

ปลา
อีกแล้ว
เหรอ
.....?



ที่เสฉวน
เป็นพื้นที่ห่างไกล
จากทะเล
ก็เลยไม่มี
ผลิตภัณฑ์
จากทะเล
เลยใช่ไหม?

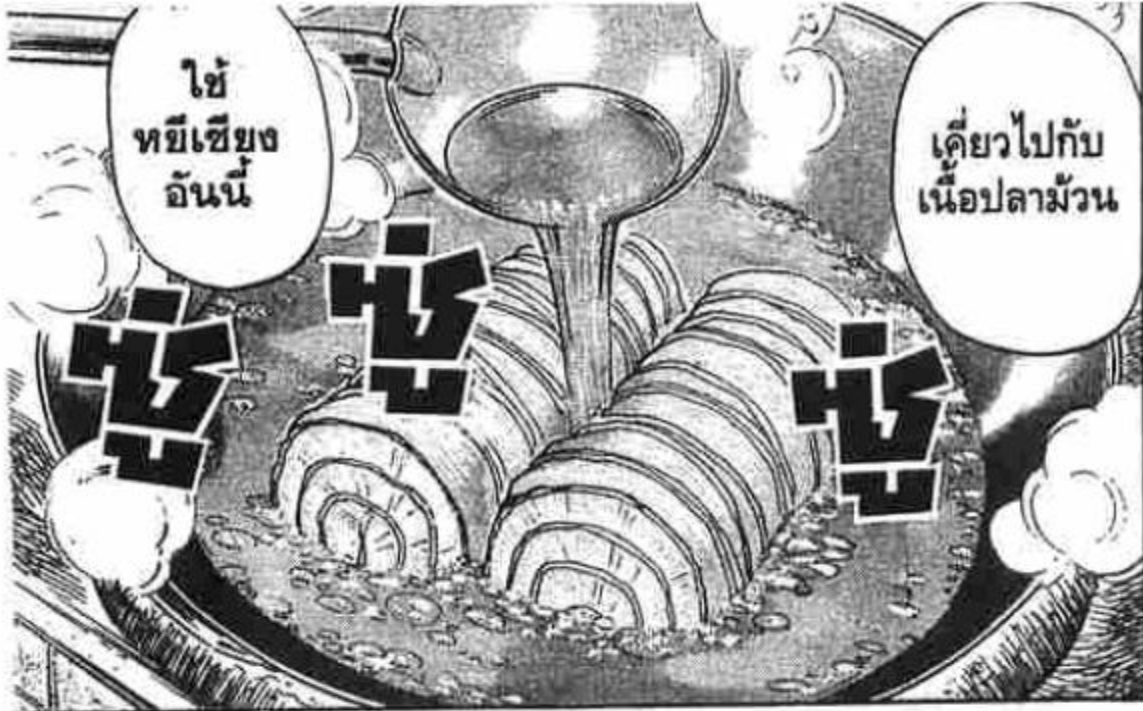
ก็เลยทำ
เครื่องปรุงรส
ที่มีรสชาติโดดเด่น
เหมือนกับ
รสชาติของทะเล



ที่เสฉวน
เราก็ใช้
หยี้เชียง
ในการทำ
อาหาร

ก๋วยเตี๋ยว
กวางตุ้ง
ก๋วยเตี๋ยว
กึ่งแห้ง

ข้าคิดว่า
เป็นการทำให้
รู้สึกใกล้ชิด
กับทะเล
ที่ไผ่ผืน
.....



ใช้
หอยเชี้ยว
อันนี้

เคี้ยวไปกับ
เนื้อปลาหมวน



ก็เลยเอา
เชือกว่า
ผูกเอาไว้
ไม่ให้
ถูกเคี้ยว
จนและสิ้นะ

ใช่



ดีละ....!!
น้ำซุป
อันนี้
.....

ที่
เติมไปด้วย
ความหวาน
จาก
เนื้อปลาโท
และหอย
เชี้ยว



ลงไป
ผสมกับน้ำซุป
ที่ได้จาก
การเคี้ยวหัว
และ
ก้างปลา



การทำซุบ
ก็เสร็จ
เรียบร้อยแล้ว
!!

แล้วใส่
บะหมี่
ที่ลวกแล้ว
ลงไปนึ่งซุบ



เรียบร้อยแล้ว
สิ้นะ!!

ยัง
ยัง



ฟุบ



ต้องตัด
เนื้อปลา
ที่เคี้ยวไว้
เป็นแว่นๆ

จัม





อืม!!
อร่อย
!!

เป็น
ยังไง
บ้าง
?



รสชาติจิตของ
"เส้นปลาดุก"!!
กับซุปลาทู
ที่ให้ความรู้สึก
หรรษา!!

ถ้ากินไป
พร้อมกับ
เนื้อปลาโท
ชินหนา ก็จะ
ยิ่งอร่อยขึ้น
ไปด้วย!!



แต่ว่า
คุณ
.....



คิดว่าข้ามีเรื่อง
อยากจะพูด
สักข้อนะ
พูดลำบากจัง
.....



เป็นเพราะ
ถูกทำขึ้นมา
จากปลาดุก

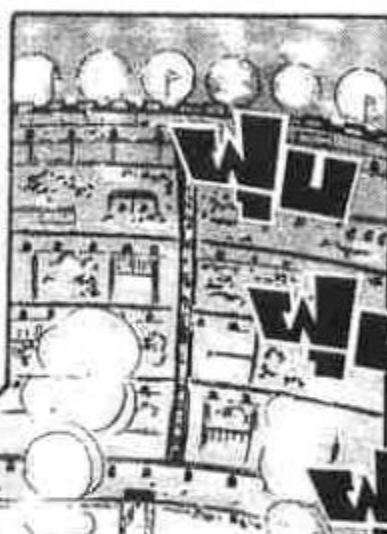
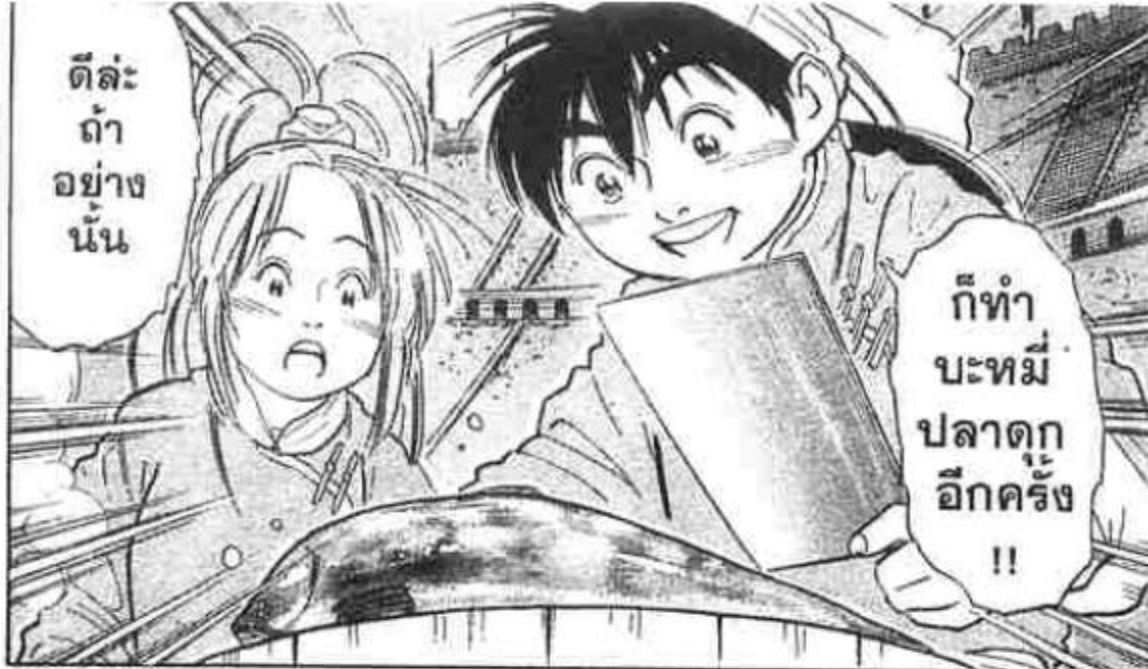
จึงไม่มี
รสชาติ
ที่แท้จริง
บางอย่าง
ของบะหมี่
ไป



อ้อ!!
แค่นี้
เองเหรอ
!!



!?



ใกล้จะ
หมดเวลาแล้ว
นะครับ
ท่านรเกะ
.....

ปิ่น

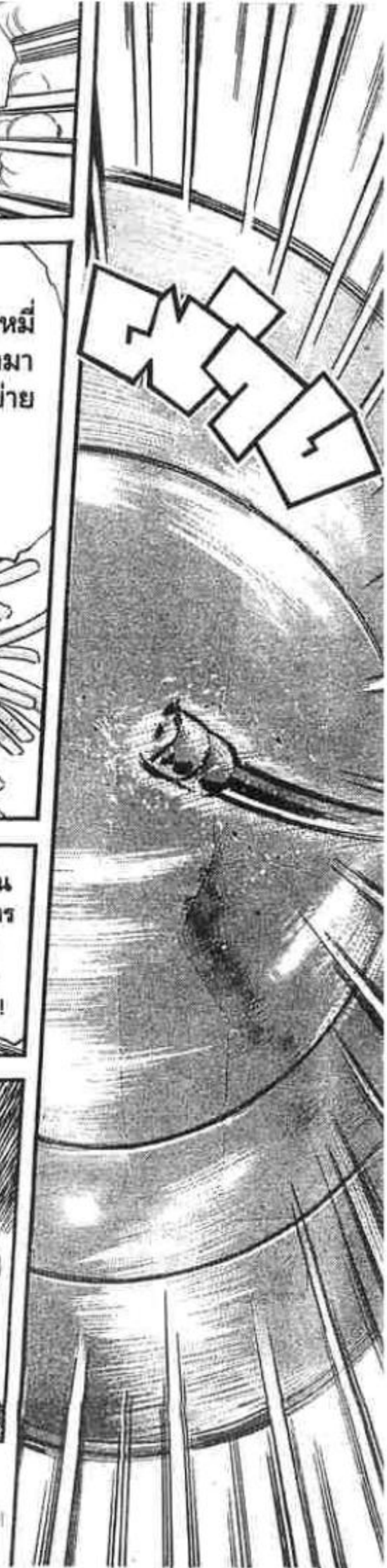
ก็มี
พวกขี้โกง
ครบเลย
นะ

จะมีอาหาร
แบบไหน
ออกมาบ้าง
.....

คุณ!!
ผู้หญิงคนนั้น
ดูเหมือนว่า
จะใช้ดินปืน
แล้วนะ!!

หืม?
ของน่าสงสัย
ที่มีตาข่ายคลุม
มันคืออะไร
กันแน่
.....!?

ตูวว





เลย
เที่ยงคืน
แล้ว
.....



จะเป็น
การให้
คะแนน

กับอาหาร
"บะหมี่
ที่ไม่ใช่
บะหมี่"!!



วิธีการ
ให้คะแนน
คือ "การ
ให้คะแนน
ซึ่งกัน
และกัน"
!!



!?

ให้คะแนน
ซึ่งกัน
และกัน
.....!?



ต่าง
ทาน
อาหาร
ซึ่งกัน
และกัน

แล้วก็
ให้คะแนน
ในอาหาร
ที่ได้ทาน

นั่นก็คือ
|



!!

จริง
สิ
.....

เพราะเท่าที่ผ่านมา
ก็เอาแต่คิด
เรื่องที่จะทำให้อาหารของตัวเอง
อร่อยเท่านั้น.....

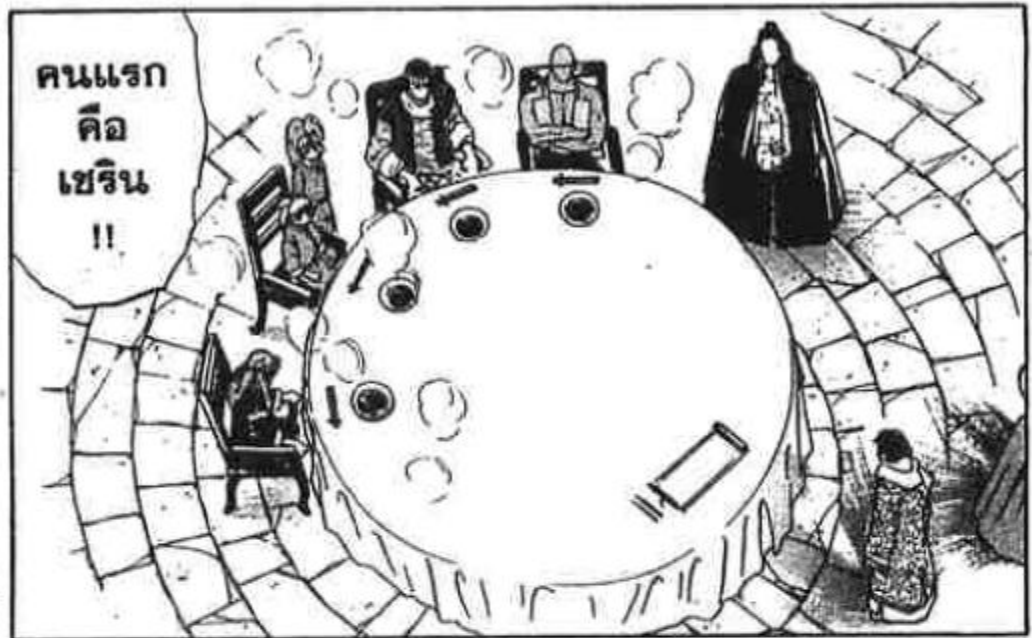


แต่ถ้าไม่สามารถตัดสินใจ
อาหารที่คนอื่นทำได้
อย่างถูกต้องล่ะก็
จะพูดไม่ได้เลยว่า
เป็นก๊กมีอาชีพ
แล้ว.....



ทุกคน
จะมีคะแนน
10คะแนน
ที่จะให้
ในอาหาร
แต่ละชนิด!!

คนอื่น
ชิมอาหาร
แล้ว
ให้คะแนน
!!



คนแรก
คือ
เซริน
!!



ว้าว
...!!

เล่นหม้อ
สีดำนินท
.....!!





นี่มัน
อะไร
กัน
.....!!



ช่างเป็นรสชาติ
ที่เข้มข้นเหมือน
ใช้เวทมนตร์วิเศษ
เลย.....!!



ชิม ชิม ชิม ชิม ชิม



มันหยุด
ไม่ได้
.....!!

เป็นรสชาติ
ที่อร่อย
จนน่าตกใจ
.....!!



อย่ามา
ทำบ้า ๆ น่า
นางสุนัย
จึงจอก
.....!!



แบบนี้
ยังจะ
เรียกว่า
เป็นอาหาร
อีกเหรอ
.....!



ปัง



คช



แพช



คะ
....

คุณ
!!



ท่าน
เซริน
นะ
.....



ได้ทำ
ในสิ่งที่ถูก
ไม่มีทาง
ทำขึ้นมาแล้ว
.....!!



คน
อย่างเจ้า
นะ

ไม่ใช่
กุก
หรือก
!!!



ของ
แบบนี้
ไม่ใช่
อาหาร
!!

อย่างเจ้า
ไม่ใช่คน
ทำอาหาร
หรอก
.....!!!



ที่
....

อย่ามา
ใส่ความ
กันนะ
.....

ยอด ก๊ก กงฟูแดนมังกร!

ตอนที่ 29 ความผิดของผู้ลงมือ



เกิดอะไรขึ้น
เธอ คุณ!!
ทำไม
จะต้องโกรธ
ขนาดนี้ด้วย
.....!!

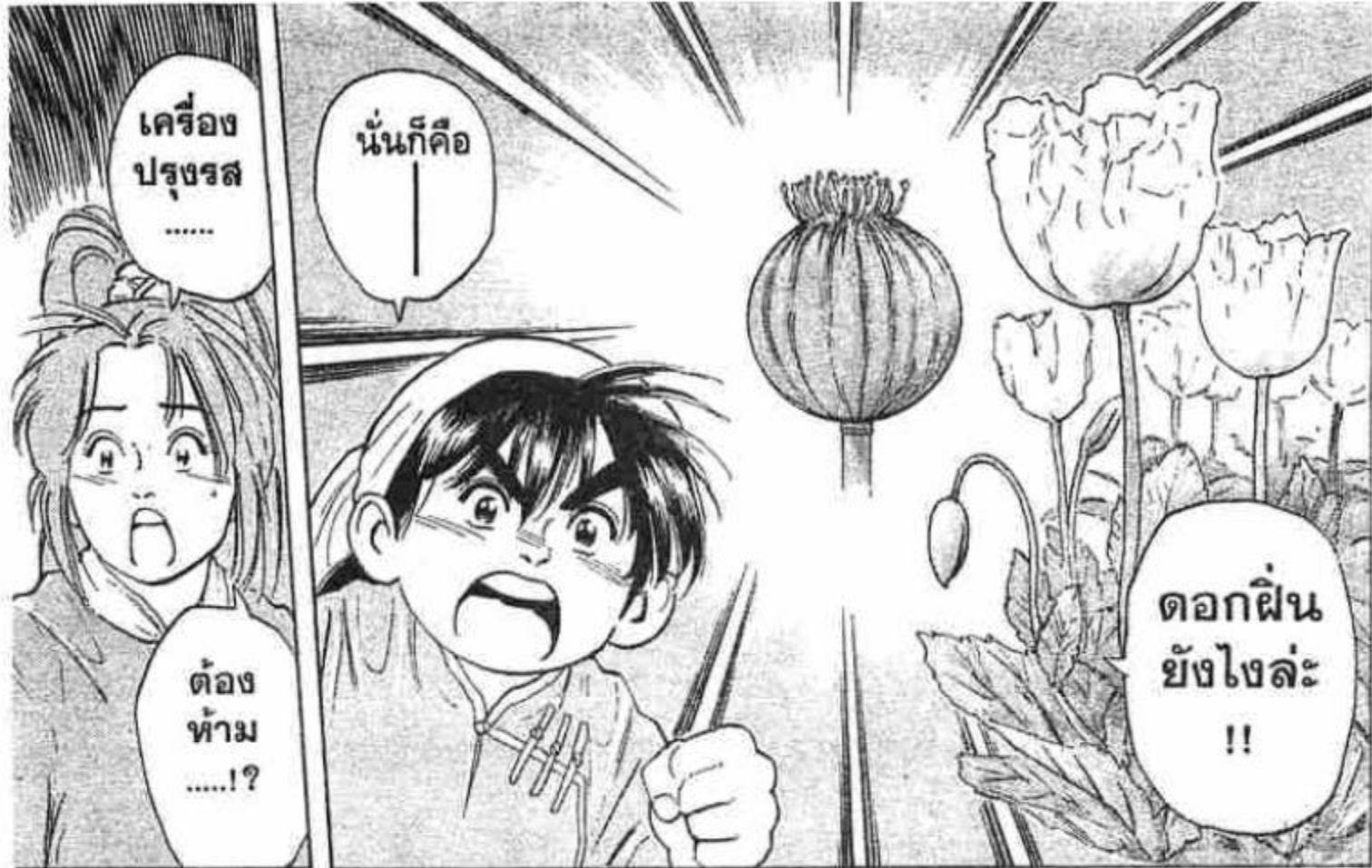
อาหาร
อันนี้ละ
.....



ใช่
เครื่องปรุงรส
ต้องห้าม
.....



!!



เครื่อง
ปรุงรส
.....

นั่นก็คือ
|

ต้อง
ห้าม
.....!?

ดอกฝิ่น
ยังงี้ละ
!!



เอ
.....!?



ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ
ทำยาฝิ่น
ที่มีฤทธิ์ร้ายแรง
.....!?



น้ำยางสีขาว
ที่ออกมาจาก
ผลของฝิ่น
มีส่วนผสมของ
ยาเสพติดติด
เป็นจำนวนมาก



ถ้าใช้น้ำยาง
ที่มีความรุนแรง
ไปใช้ในการ
ทำอาหาร
ล่ะก็

ผู้คน
คงจะติดใจ
ทานอาหาร
เหล่านั้น
เป็นแน่







เป็นเจ้า
.....

จริงๆ
ชะด้วย
.....!!



ฟัง
ทางนี้



ท่าน
เรกะ



ผู้หญิงคนนี้
ใช้แต่
ยาเสน่ห์ติด

แล้วก็ใช้เข็มนี่
จับดูรับรู้อารมณ์
ของคนเอาไว้
ใช้วิธีการ
ที่ต่ำช้าที่สุด
.....!!



จริง
รีเปล่า
เซริน
.....!!



ไม่เพียงแต่
ใช้วิธี
ต้องห้าม
ในฐานะก๊ก
เท่านั้น

ยังลอบกัดผู้อื่น
สร้างความ
แสบเป็น
ให้กับสถานที่
อันศักดิ์สิทธิ์
“หอคอย
แห่งอาหาร”
นี้อีก.....!!





นอกจาก
จะสอบไม่ผ่าน
ในการทดสอบ
อันนี้แล้ว
เซริน....

เจ้ายังถูก
ถอดออกจาก
การเป็นก๊ก
และเนรเทศ
ออกจาก
กรุงโจว
ตลอดไป

พาออก
ไปได้
!!

หนึบ

!!



การทดสอบ
ก๊กยอดเยี่ยม
อะไรกัน
.....!!

การใช้กำลัง
บังคับให้กิน
อาหาร

ก็ไม่ใช่
ภารกิจ
ในฐานะก๊ก
หรอก!!



นี่
!!

ฟังอยู่
รีเปล่า
เรกะ
!!



เรกะ
!!



เฮ้

เฮ้



เพียง
แต่

ทำ
อาหาร
ให้ร่อย
ชะ!!



เพราะว่า
ในช่วงเวลาที่ผู้คน
ได้ทานอาหารอร่อย
จะต้องมีความสุข
อย่างแน่นอน

ถ้า
ทานอาหาร
ของผู้หญิง
คนนั้น
เข้าไปล่ะก็
ผู้คน
จะไร้ความสุข
.....



จุด
เริ่มต้น
ของก๊วก
|

คือการ
ทำให้
ผู้คน
มีความสุข.....!!



อาหาร
เป็นสิ่งซึ่งทาง
แห่งความสุข
ให้กับผู้คน
.....



จะทำการ
ชิมอาหาร
!!
ต่อไป
อันดับ
สอง
ทัน!!



นี่...คงจะ
เคยเห็น
เป็น
ครั้งแรก
สินะ....

อาหาร
อันนี้คือ
"เหมา
อัลโต้"



ไม่
จำเป็น
ต้องกิน
อาหาร
อันนี้

!?

เจ้าว่า
อะไรรนะ
!!

คำพูด
สามทาว
นั้น มัน
หมายความว่า
ว้ายังไง
!!

จัง

ก็เจ้าใช้
แป้งสาลี
เหมือนกับ
ที่ตาม
ธรรมดา
เขาใช้กัน

แค่เปลี่ยน
รูปแบบ
ไปเท่านั้น
บอกว่าเป็น
"บะหมี่
ที่ไม่ใช่บะหมี่"
น่าหัวเราะ
จริงๆ!!

ความ
คิด
ของเจ้า
มันง่าย
เกินไป
!!

เจ้า
สอบ
ตก
!!

ใช่
แล้ว

นอกจาก
การใช้
เทคนิคง่ายๆ
มากลบบเกลื่อน
แล้ว

ความคิด
ที่ขัดสนกับ
เทคนิคอ่อนๆ
ในฐานะก๊ก
แล้วจะทำให้เกิด
ความหายนะ
ได้.....!

!!

แค่การ
เปลี่ยนแปลง
รูปแบบ
ไม่ใช่ความหมาย
ของคำว่า
"ไม่ใช่บะหมี่"
การสอบในครั้งนี้
ไม่ง่ายอย่างนั้น
หรอกนะ







เพย !!



สำเร็จ !!

ในที่สุด
ก็ได้กินอาหาร
ฝีมือของ
ท่านเพย
แล้ว!!

นี่
คือ
สิ่งที่
saga
ตลอด
เลย !!

คุณ
นี่
ไม่ใช่เวลา
มาพูดอะไร
แบบนี้ละ

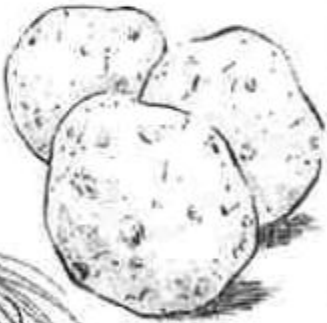


เอ๋.....?
ไม่มีไอร้อน
ขึ้นมาเลย
.....

บะหมี่
ไข่
รส



ข้าใช้มันฝรั่ง
มาแทนแป้งสาลี
หันฝอย
แล้วนวดออกมา
เป็นเส้นบะหมี่



ใช้น้ำซุบ
แบบเย็น



หืม

การเอามันฝรั่ง
มาทำ"บะหมี่"
แล้ว มันใส
ได้ขนาดนี้
เลยเหรอ....



อะไรกัน...!!
ความรู้สึก
กรูบกรอบ
ของเส้นบะหมี่
อันนี้!!

ขนาดที่
บะหมี่น้ำเค็ม
ของข้า
ในตอนนั้น
ยังเทียบ
ไม่ได้เลย
!!



ใช้พริกที่ข้าชอบ
ลงไปจำนวนมาก
ความเผ็ด
น่าจะถึงขนาด
มีไฟพุ่งออกมา
แล้วแท้ๆ

แต่กลับมี
ความเย็น
ทำให้ตื่นขึ้น
สุดขีด
จากน้ำซุ้บที่เย็น
เป็นความเข้ากัน
ที่ลงตัวจริงๆ
.....!!



ตะ...
แต่ว่า
ท่าน
เพย
ทำยังไงถึง
สามารถดึงเอา
ความยืดหยุ่น
จากมันฝรั่ง
ออกมาได้?



แป้งมันฝรั่งนะ
ความจริง
มีเอกลักษณ์
ที่ความกรูบกรอบ
เหมาะเป็นอย่างมาก
ในการนำมาทำเป็น
เส้นบะหมี่

ในแถบ
คาบสมุทร
เกาหลี
ที่เป็นแหล่ง
เพาะปลูก
มันฝรั่ง
จะนิยมนำมา
ทำกันมาก



นำแป้งมันฝรั่ง
ที่นวดแล้ว
ใส่ลงในเครื่องบีบ
ทำให้มันเป็นเส้น
ไหลลงไป
ในน้ำเดือด
ที่รองอยู่
ด้านล่าง

หลังจากนั้น
ก็นำไปแช่น้ำเย็น
ในทันที
ให้เส้นเย็นลง
และมี
ความยืดหยุ่น

ถ้าใช้ชุปร้อน
จะทำให้
ความกรอบ
หมดไป
ก็เลยทานด้วย
น้ำซุปร้อนๆ



ว้าว
!!

ยอด
ไปเลย
นะ....!!



ไม่เข้าใจ
จริงๆ
.....

ว้าว
!!

ว้าว
!!

ความหวาน
ของเส้น....
มันคืออะไร
.....



เมรี
เส้นหมี่นี้
ยอด
ไปเลย
นะ

แก๊ก
แก๊ก

มีผักทอง
อยู่ด้วย



!!



ใส่เข้าไป
เพียงนิดเดียว
เท่านั้น
.....

ข้าใส่ผักทอง
ไปเพื่อ
เป็นรสชาติ
แอบๆ
ในกะหมี่
.....!!



หมอนี่
.....!!

ถึงขั้น
ใส่
อะอูย
!!



สุดท้าย
ก็!!
คุณ!!



“ปะหมี่
ที่ไม่ใช่
ปะหมี่”

ข้าใช้เนื้อ
ปลาตุกบด
มาทำครับ
!!



ไม่เป็นไร
แน่เธอ
คุณ...!!

ปะหมี่อันนี้
มีจุดอ่อน
อยู่ที่
ไม่มี
ความ
กรอบ
.....



ปลา
ตุก
เธอ

เจ้าเด็กน้อย
ความอ่อนเยาว์
ของเจ้าคงมาถึง
เพียงแค่นี้
เท่านั้นละนะ

ได้ทำความผิด
ที่แก้ไขไม่ได้
ขึ้นมาซะแล้ว
ในขั้นสุดท้าย
.....



ถึง
แม้ว่า
รสชาติ
จะดี
ก็ตาม

แต่การไม่มี
ความกรอบ
ของอาหาร
ในแบบ
เส้นปะหมี่
ก็เป็นสิ่งที่จะ
ทำให้เกิด
ความล้มเหลว
ขึ้นมาได้.....

แต่ผมยังไม่ได้
ใช้“น้ำเค็ม”นั้น
กับปลาบด
นั้นด้วย
.....



อะ...
ทำไม
!!

ความ
ยึดหยุ่น
อันนี้
.....!!

ไม่ว่า
จะมองยังไง
ก็ไม่เหมือน
กับเป็น
เส้นบะหมี่
ปลาตก
.....!!

ดัง
ดัง

ทำไมถึงมี
ความ
กรอบกรอบ
ที่เส้น
ปลาตก
แบบนี้!?



!!
ในเส้น
บะหมี่

เหมือนกับ
มีไส้
อยู่ข้างใน
.....!!



นั่นเป็นเส้น
ปลาหมึกแห้ง
ที่ข้าจึก
เป็นฝอยละเอียด
ครับ

แล้วก็สอดไว้
ในเส้นบะหมี่
ปลาตก
ที่ไม่มี
ความกรอบ
ที่ละเส้น
ที่ละเส้น



ใส่เข้าไป
ในเส้น
บะหมี่

ที่ละเส้น
ที่ละเส้น
หรือ
.....!?



ใช้ปลาตก
กับปลาหมึกมาทำ
เป็นเส้นบะหมี่
ซูปรุปลาไหล
เนื้อปลาโท
วางอยู่ด้านบน

ทุกอย่าง
ทำขึ้นจาก
อาหาร
ประเภทปลา
ที่เรียกว่า
"โคเซนเมน"
ครับ



ใน
สถานที่
แบบนี้



เป็นคนที่
ยากแท้
หยั่งถึง
จริงๆ
.....!!



การเลือกใช้
ปลาตก
ที่ไม่เหม็น
กลิ่นปลา
ไม่เหม็นกลิ่น
สาบโคลน
มาทำเป็น
"บะหมี่".....

วิธีที่ดึงเอา
รสชาติ
ที่เข้มข้น
ของปลาโท
ออกมา
ก็ทำได้อย่าง
ยอดเยี่ยม
.....



ก็ยังประสบ
ความสำเร็จ
ใน"การสอบ
ครั้งใหญ่"ได้
.....!!

หมดเวลา
การชิม
อาหาร
!!

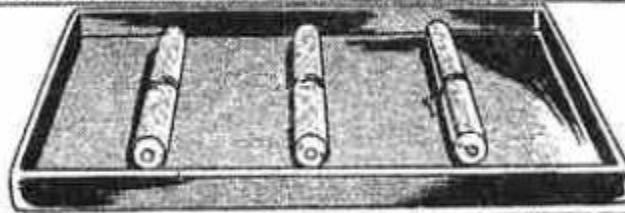


เข้าสู่เวลา
ของ "การให้
คะแนน"
!!

ขอให้
เขียนคะแนนลงไป
ให้อาหารของอีก 2 คน
ที่นอกเหนือจากตัวเอง
แต่ละคน
ก็จะได้คะแนน
10 คะแนน



กรุณา
รอ
จนกว่า



จะถึง
เวลา
ประกาศ
คะแนน

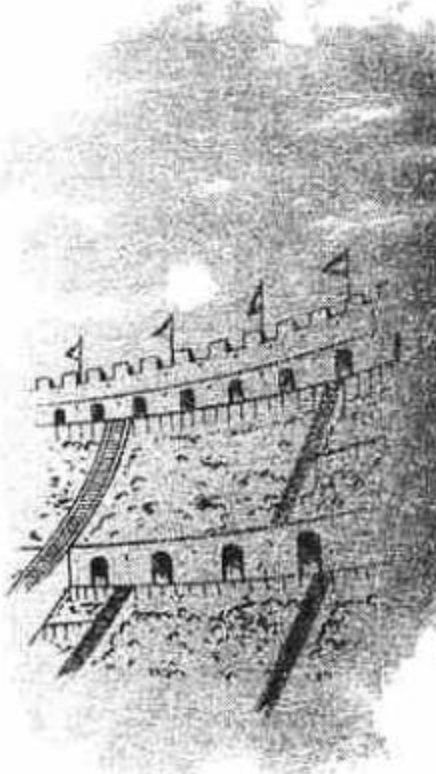


คุณ
.....



ไม่
ชอบ
เลย
นะ

เวลา
แบบนี้
นะ
.....



จากนี้ไป
จะเป็น
การประกาศ
คะแนนรวม
ของแต่ละคน
!!

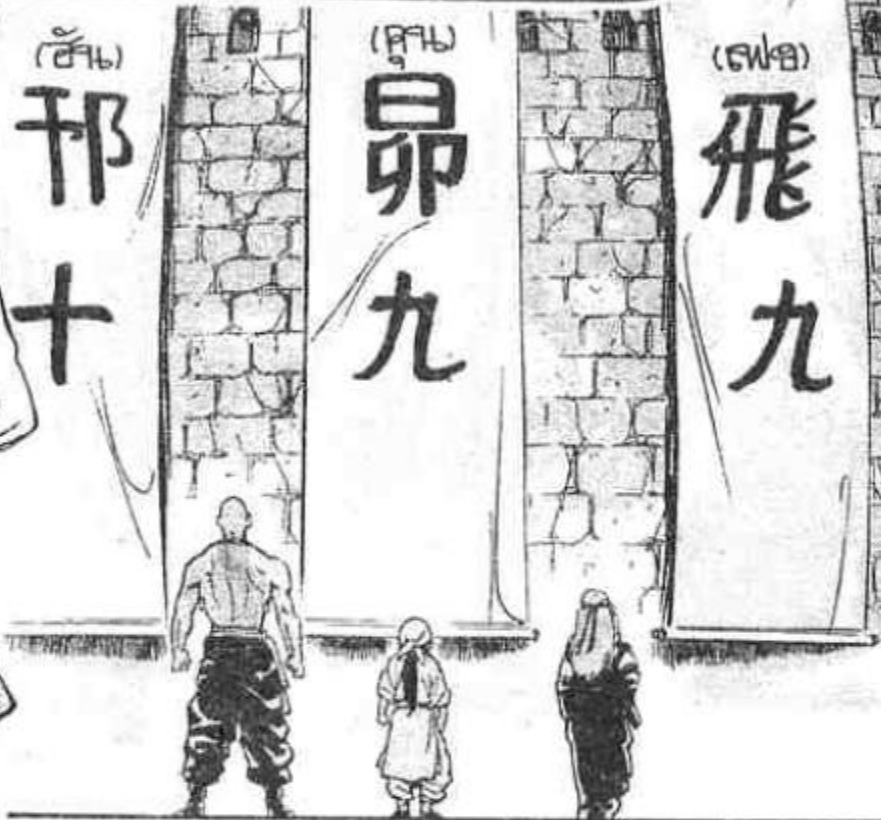
จงดู
ที่กำลัง
ด้านหน้า
!!



ยอ ๓๓ ภาคนี้เด็ดกว่าที่คิด

แดนมังกร!

ตอนที่ 30 เป้าหมายที่ห่างไกล



ฮัน
10
คะแนน !!



คุณ
9
คะแนน !!



เพย
9
คะแนน !!





ฮัน
แห่ง
"โทโค
คัง"
.....!!

"บะหมี่
เนื้อเส้น
ราดไข่"
ของเจ้า
ทำได้
เยี่ยมมาก
.....!!



ทำตาม
หัวข้อ
"บะหมี่
ที่ไม่ใช่
บะหมี่"
ได้
ถูกต้อง

นอกจากนั้น
ก็สามารถ
ดึงรสชาติ
ที่แท้จริง
อันแปลกใหม่
ออกมาจาก
ในความคิด
อันเรียบง่าย



เจ้าสามารถ
แสดงให้เห็นถึง
ความสามารถ
อันแท้จริง ทั้ง
ในรอบคัดเลือก
และรอบจริง

ในที่สุด
.....

ในที่สุด
ก็ถึงเวลา
ที่ข้า
.....!!

ฮัน....
ขอบใจเจ้า
ที่
เหน็ดเหนื่อย
มาจนถึง
การสอบ
ในครั้งนี้

เจ้า
กลับ
ไปได้



เฮีย
นี่มัน
หมายความว่า
ยังไง
ท่าน
อาจารย์
เรกะ

กำหนด
การ
ของการ
สอบผ่าน
ละ.....

ไม่ได้ยิน
หรือ

ข้าเสียใจด้วย
เจ้า
สอบไม่ผ่าน
การเป็นกุก
ยอดเยี่ยม
.....

เจ้าจง
ถอนตัว
ไป
โดยเร็ว



Ando

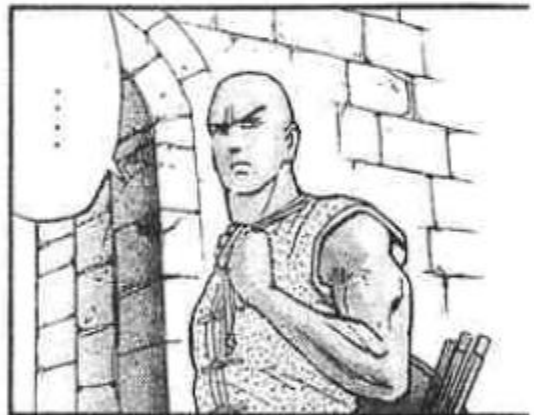
ข้า	คุณ	พ่อ	รวม
ข้า	5	5	10
คุณ	1	8	9
พ่อ	1	8	9





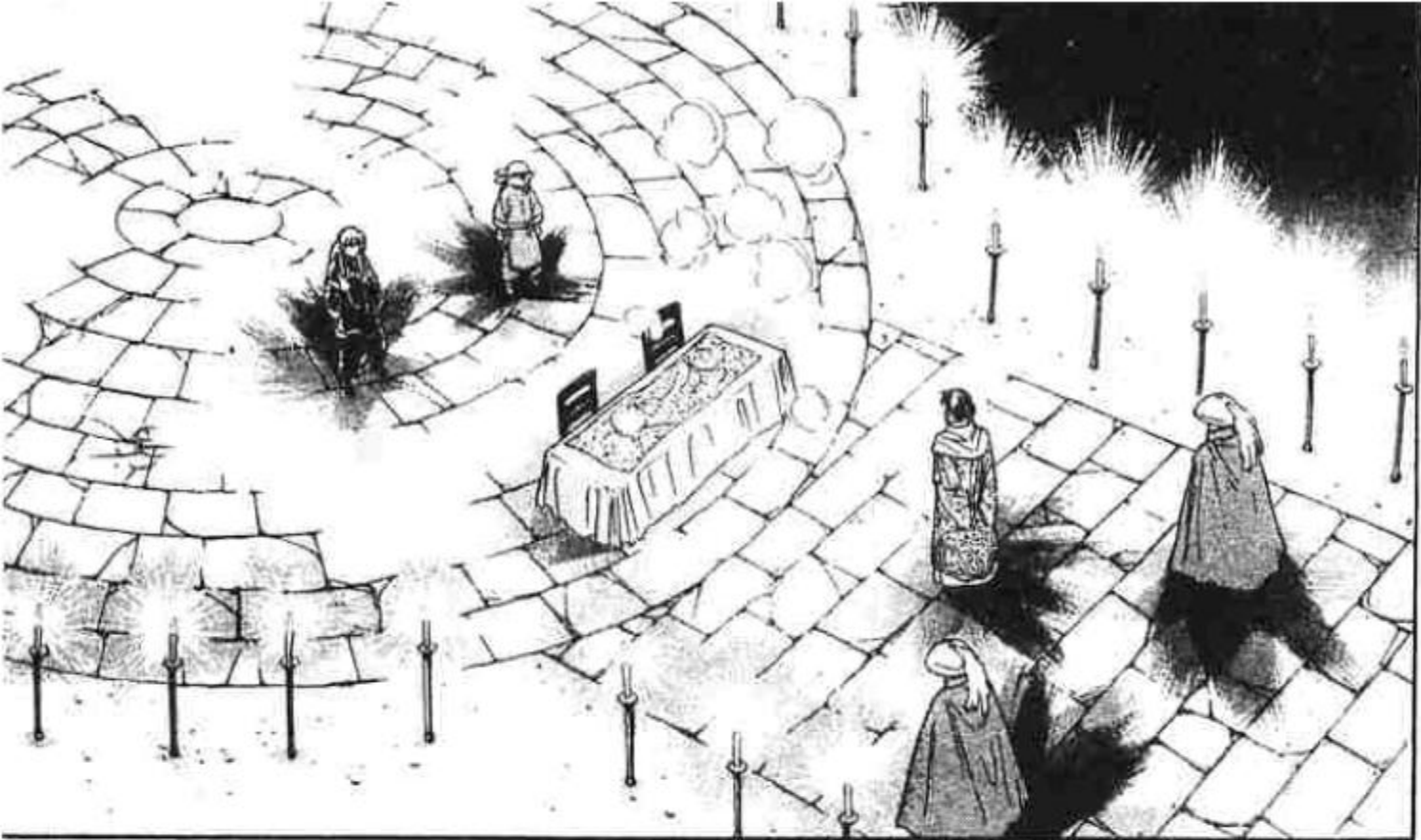
อีก4ปี
ให้
หลัง

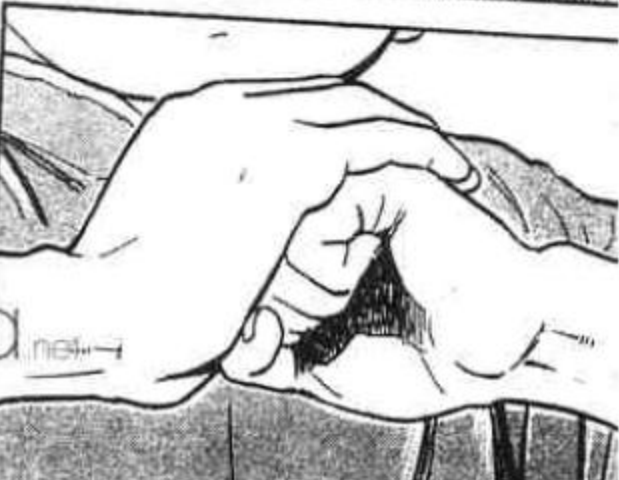
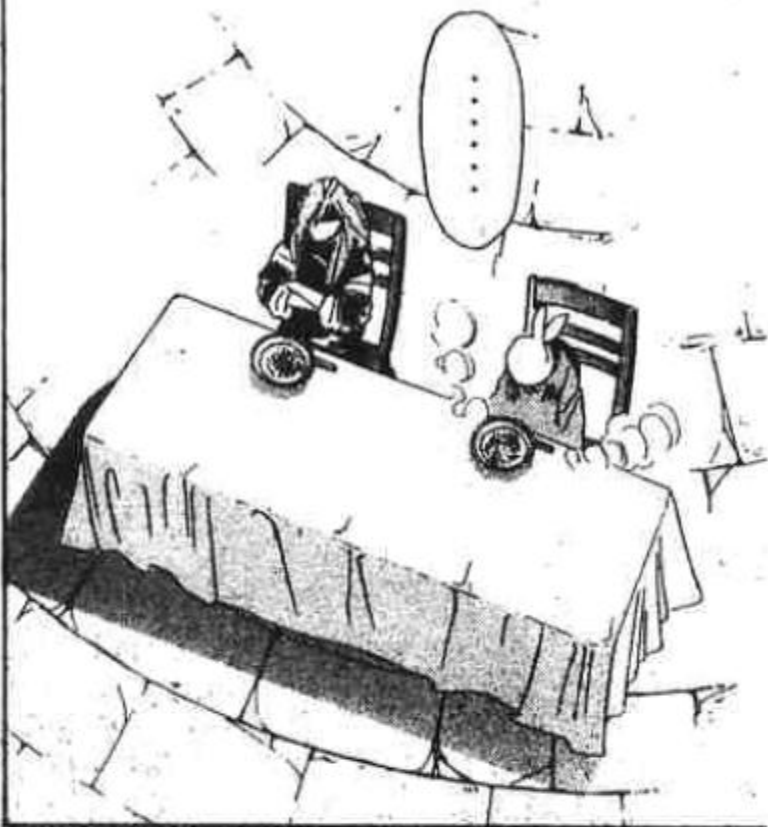
เจ้า
จงกลับมา
แก้ตัว
ใหม่



4ปี
หลัง
จากนี้

ข้า
ต้องทำ
ให้ได้
....!!








10


คะแนน

ครับ






เพย...
แล้วเจ้าล่ะ
.....!?




ข้าเองก็
เช่นกัน
.....!!




ข้าให้
10
คะแนน



กับ
อาหาร
ของข้า
เอง...!!




แล้วสิ่งที่ข้า
อยากจะพูด
คุณก็พูดออกไป
จนหมดแล้ว....



ช่างเป็น
คู่ต่อสู้
ที่สมน้ำสมเนื้อ
กับข้าจริงๆ
.....



ดี
.....



ถ้าเช่นนั้น
ข้าจะขอ
ประกาศรายชื่อ
ผู้ที่ผ่าน
การทดสอบ
ก็ยกยอดเยี่ยม







เป็นคน
ประหลาด

.....



ไม่ว่า
จะ
มอง
ยังไง

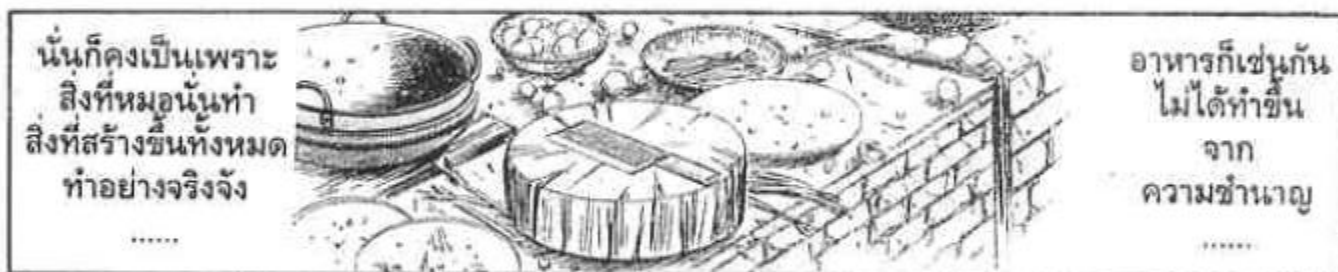
ก็เป็นแค่เด็ก
ตัวเหวี่ยงหรือ
ที่อายุ
น้อยกว่าข้า
2ปีเท่านั้น...



แต่ทั้ง
ตัว
หมอนั้น
และ
อาหาร
ของข้า

.....

กลับ
มีเสน่ห์
ดึงดูด
ผู้คน



นั่นก็คงเป็นเพราะ
สิ่งที่หมอนั้นทำ
สิ่งที่สร้างขึ้นทั้งหมด
ทำอย่างจริงจัง

.....

อาหารก็เช่นกัน
ไม่ได้ทำขึ้น
จาก
ความชำนาญ

.....



ที่สร้างขึ้นด้วย
"จิตวิญญาณ"
!!

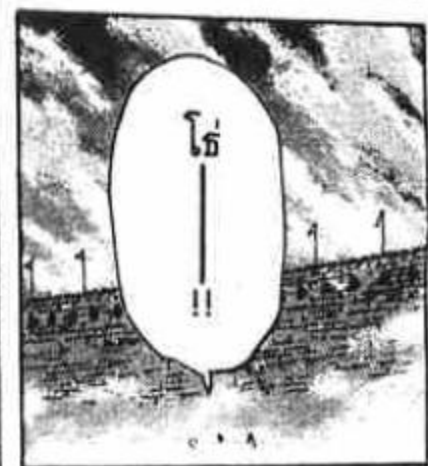


ดังนั้น....
ทั้งๆที่เพิ่งจะ
ถึงจุดหมาย
แท้ๆ.....

ความสงบ
เยือกเย็น
ที่อยู่ในตัวข้า
กลับลุกโชนขึ้น
อีกครั้ง.....



ท่านเพย
!!



.....
"นางฟ้าไป"
คู่ต่อสู้
ของข้า
.....

เพีย
แห่ง
กวงโจว
คุณ
แห่ง
เสฉวน
.....

ดาว
ดวงใหม่
ลูกศิษย์
ของ
นางฟ้าไป

ตอนนี้เจ้า
มีลูกศิษย์
ฝีมือ
ยอดเยี่ยม
ถึง2คน
แล้ว.....



ตอนที่
พวกเขา
ต่อสู้อย่าง
เต็มกำลัง

วงการอาหาร
ของประเทศนี้
อาจจะก้าวไป
ข้างหน้าอีก
ก้าวใหญ่ก็ได้....



ฟัง
ให้ดี
นะ!!

เพีย!!
คุณ!!



ป้า
"ก๊วยยอดเยี่ยม"
ถ้าหึงเอาไว้
เฉยๆ
มันก็
เป็นได้แค่
ของประดับ

สำหรับ
พวกเจ้า
ที่ผ่าน
การทดสอบ
มาได้ทั้งคู่

ต้อง
ฝึกปรือฝีมือ
ให้มี
ความพัฒนา
ขึ้นไปเรื่อยๆ
.....!!

ท่านเพีย
ถึงคราวนี้เรา
จะได้คะแนน
เท่ากัน
.....





แต่ต่อไป
ข้าไม่ยอม
แพ้ท่าน
แน่!!



ข้าก็รอ
คำพูดนี้
มาตลอด



ด
.....!!

ด
มาก
!!



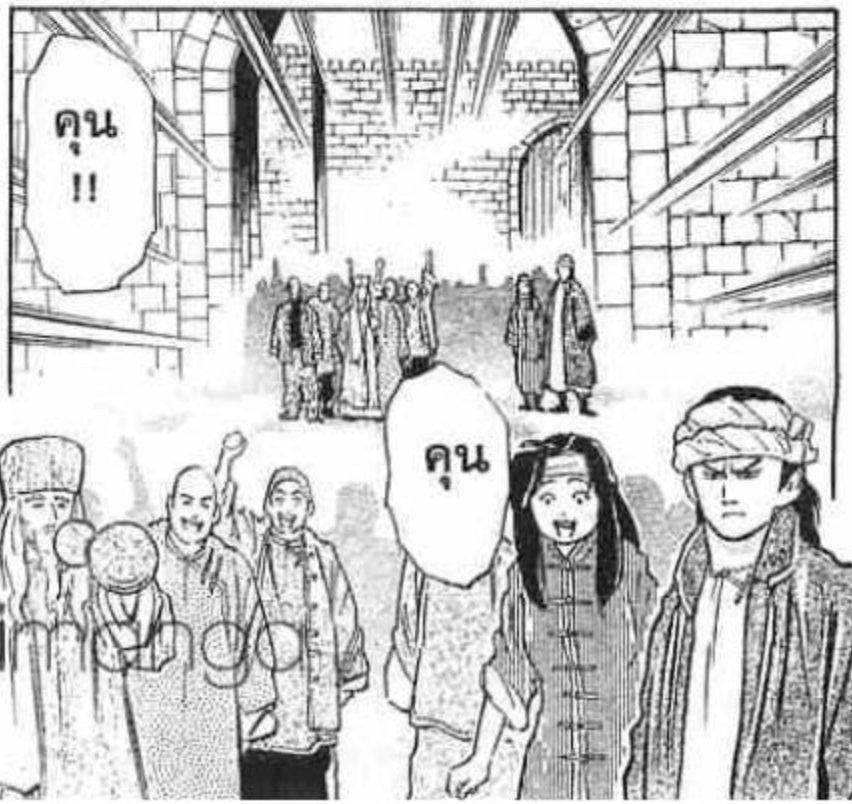
ข้าได้
จุดหมาย
ใหม่แล้ว
!!

ข้าจะทำอาหาร
ที่ทำให้
ผู้คนซาบซึ้ง
และมีรสชาติ
อร่อยกว่า
ของท่านเพียง
ให้ดู!!



คุณ!!
ทุกคน
นะ
.....!!

!!



คุณ
!!

คุณ



ศตวรรษ
ที่ 19
ประเทศจีน

แถบ
กวางสี

ยอด ก๊ก
ภาคใต้แดนกังนิต

แดนมังกร!

ตอนที่ 31 ไร้พ่อจ๋า!?

ถ้าไปทาง
เซียงไฮ้

.....

เฮ้อ...
ร้อนจังเลย
นะ
.....

มันจะ
สบายกว่า
มาทางใต้
สิเปล่านะ
.....



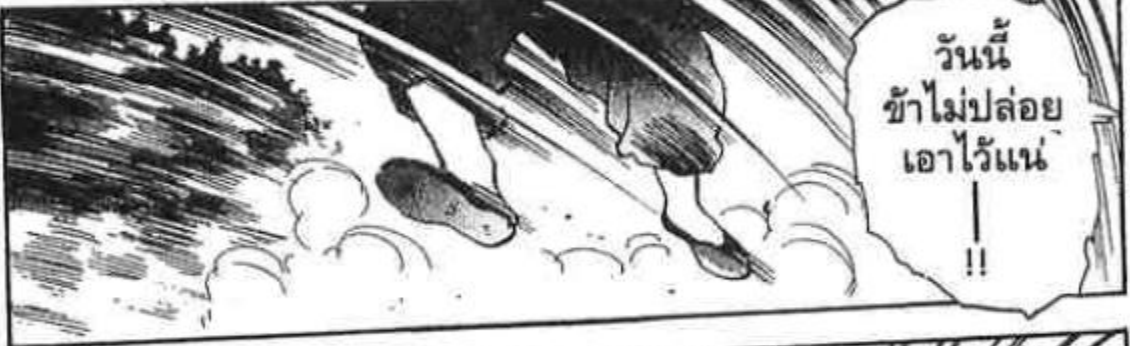


ข้ามีชื่อว่า
คุณ
เกิดที่เสฉวน
อายุ 13 ปี

ไปฝึกฝน
การทำอาหาร
ที่กวองโจวจนสำเร็จ
ไประดับหนึ่งแล้ว
เพื่อโลกทัศน์
อันกว้างไกล
ในฐานะก๊ก
จึงออกเดินทาง
ไปยังดินแดนต่างๆ
ให้ทั่ว!!



โด้ว้อย
หยุดก่อน
เจ้าเด็กบ้า
!!



วันนี้
ข้าไม่ปล่อย
เอาไว้นะ
!!



!?



!?





ฟังให้ดี
นะ
ซาลาเปา
อันนั้นนะ

อยู่ในระหว่าง
พัฒนา
เพื่อจะให้

ปัง

เจ้าบ้า
โง่ ก็น
และเจ้านี่
กลับ...!!

!!



ท่านพี่!!
รีบ
จ่ายเงิน
เร็วเข้า
!!

ข้าจะ
เป็นยังไง
ก็ช่างเหอ
!?

เจ๊ก

เจ๊ก



เอ่อ
...

เงิน
เงิน
.....

สงบ
สงบ



....แล้ว
เจ้า
เป็นใคร
กันล่ะ
!!



เลิกทำตัว
ไร้สาระ
ซะที
!!

ฟวบ



ใน
อากาศ
ร้อนๆ
แบบนี้

แล้วเพราะ
โง่ ก็ทำให้
หมู่บ้านเรา
แย่งลงไปอีก
!!



โฮ้!
ท่านพี่
!!

ลืมข้า
แล้ว
เหอ
!?

ฟวบ



ข้าจะไป
บอกพวกข้า
ราชการ
ให้จับเจ้า
เข้าคุก
!!

ไม่ต้อง
มาแก่ง
ร้องไห้
!!



เนื้อหมูติดมัน
ผักกาดขาว
เห็ดหอม
กุ้งแม่น้ำ
ปอกเปลือก
.....



แล้วขอ
สที่มีรสชาติ
โดดเด่น
.....



ทำจากหั่นชู
(รสเปรี้ยว
หวาน)
กับเขาเหียน
(เกลือผสม
พริกไทย
ญี่ปุ่น)

ในส่วน
3ต่อ1
สินะ
.....



ก็อร่อยดีออก
แต่ว่า
จุดรวมของ
รสชาติมันยัง
ดูคลุมเคลือ
อยู่




ทั้งๆที่
ถ้าใส่ผัก
ที่มีรสชาติ
เพิ่มเติม
เข้าไปหน่อย
ก็จะมีรสชาติ
ดีขึ้นแท้ๆ




!!

เฮ้ย..นี่มัน
หมายความว่า
ยังไง
เจ้าเด็กน้อย
.....!!


อืม...
รอเดี๋ยว
นะ
.....




เด็ดหน่อ
กระเทียม




ใส่เข้าไป
ใน
ซาลาเปา




นำ
ใบบัว
มาห่อ



นำ
ซาลาเปา
ไปนึ่ง
อีกครั้ง
!!



ทำให้กลิ่นหอม
ของกระเทียม
ที่อยู่ด้านใน
กระจายออกมา
เพราะ
ความร้อน
!!



เสร็จ
แล้ว
!!

ทานกัน
เถอะ!!
มาทาน
ด้วยกัน
ทุกคนเลย
!!



.....



เป็นไง?
แตกต่างกัน
โดยสิ้นเชิง
เลยใช่ไหม
!?

!!



กระเทียม
กระตุ้นให้บริ
รชาติของไส้
ได้อย่างลึกซึ้ง

เจ้านะ
เจียบ
ไปเลย
!!

ปัง



ถ้าเป็น
คนที่มี "ฉันท"
รับรัฐชาติ
ขนาดนี้
ล่ะก็...

เฮ้ย...
หรือว่า
เจ้าจะให้
เด็กน้อย
คนนี้...!?

เจ้าบ้าน
ไม่ใช่เวลา
มาพูด
แบบนี้
อยู่นะ!!



!?

ปัง

ตาม
ที่พูด
เอาไว้
!!

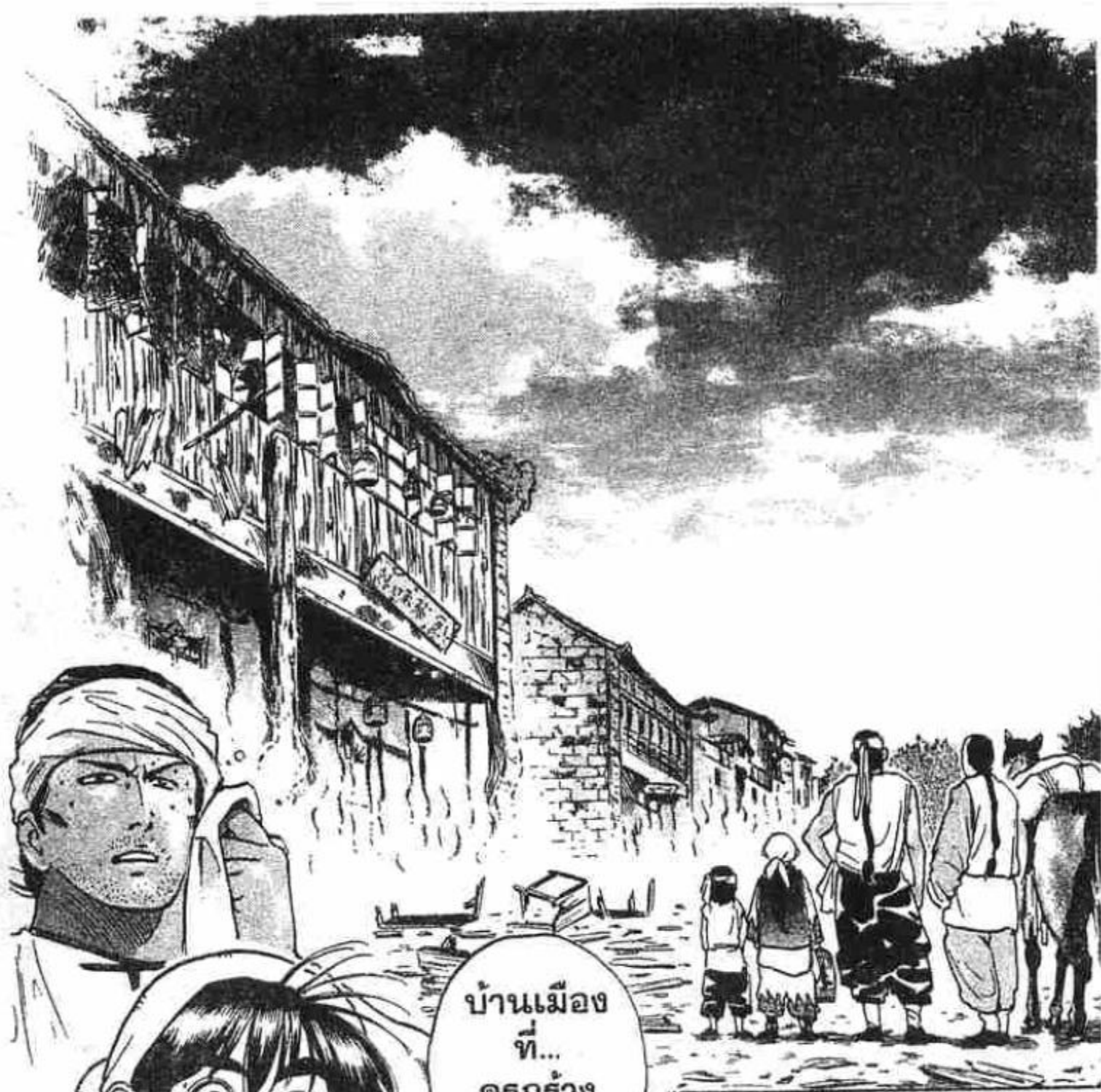


ข้าขอรับรอง
ท่านผู้
ดูเหมือน
จะเป็นก๊ก
มือหนึ่ง
!

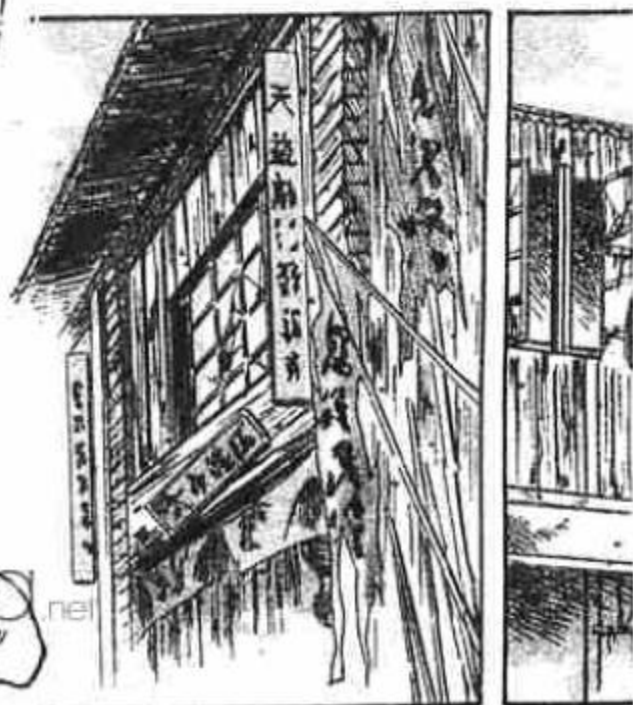
เอ
...!?

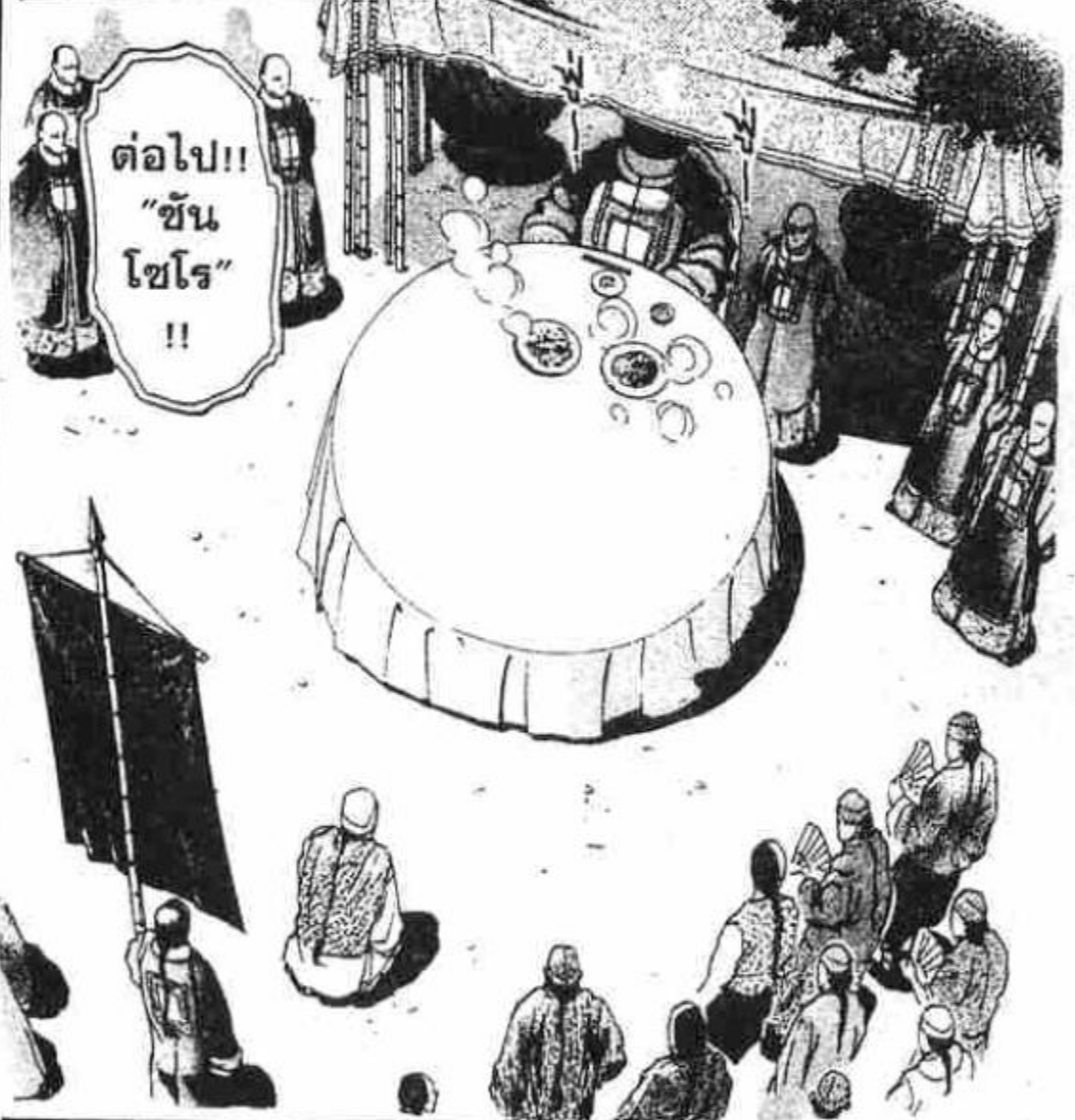
ด้วยกำลัง
ของท่าน
โปรดช่วย
หมู่บ้าน
ของพวกเขา
ด้วยเถอะ
!!

thaimanga.net



บ้านเมือง
ที่...
ดูรกร้าง
อันนี้
.....!!







เอาะห์ครับ..
ได้เท่าโ...
นี่คือ
ซูปรังนก
นางแอน
ของร้าน
"ซันโซโร"
ครับ



หืม
....?



三笑樓



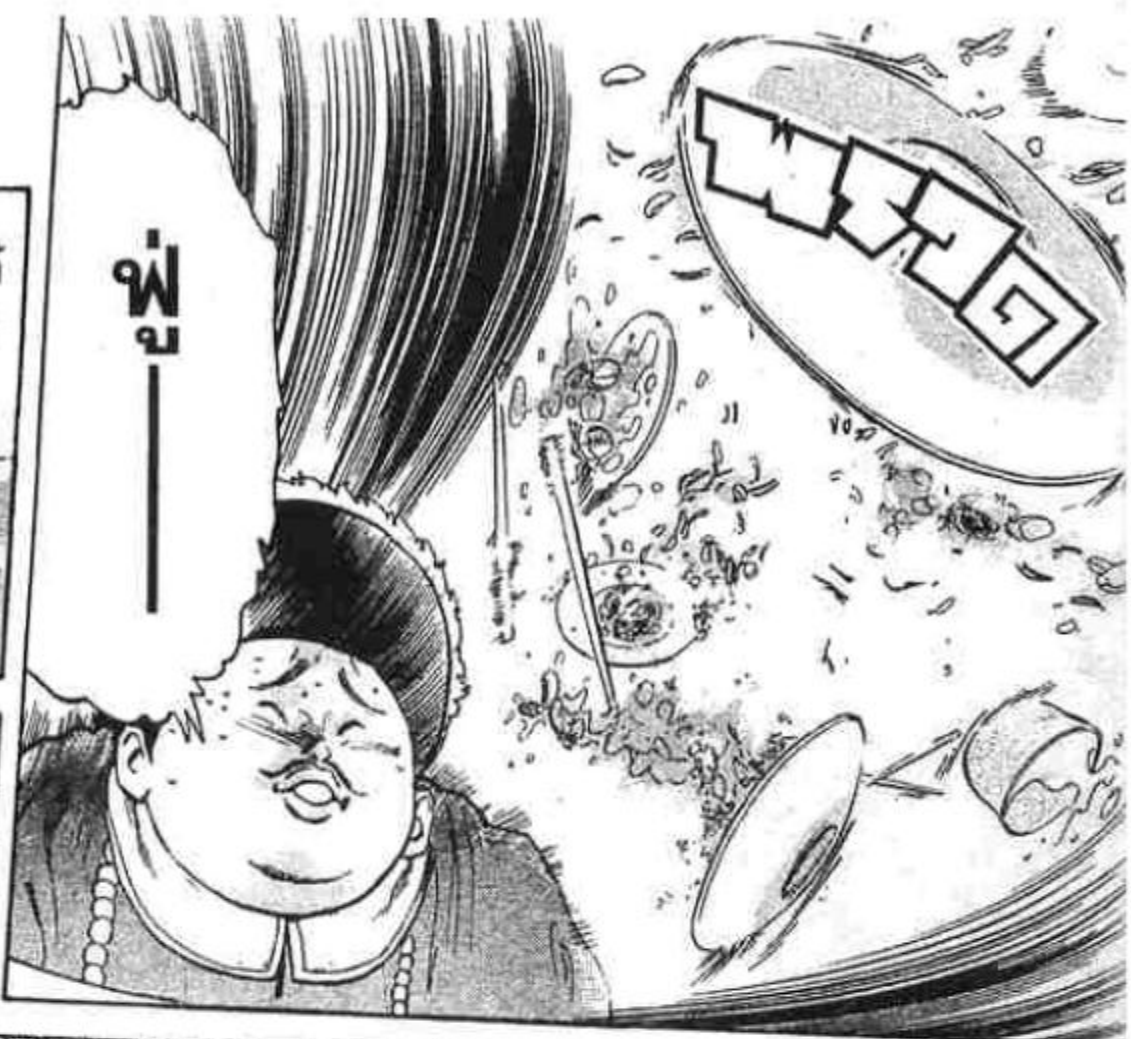
ไอ้ของ
รสชาติ
ห่วยๆ
แบบนี้
ไม่ต้องการ

ไต่
เอี้ย
.....

ไซไม่ได้
ลักคน
.....

ฟู่

เอี้ย...
ท่านโบ
!!



หน้อย...!!
เอาละ
ปิดร้าน
"ซันไซโร"
ชะ!

แล้ว
เอาทุก
ทั้งหมด
ไปซังคูก
ชะ...!!

ก๊ก

ไต่!!
รอก่อน
เดะ
ครับ
!!

ก็เป็น
ความผิด
ของพวกเจ้า
เอง

เพราะพวกเจ้าไม่ทำ
ของดีๆมาให้ข้ากิน
โดนทำโทษซะบ้าง
ก็สมควรแล้ว
ไม่ใช่หรือ....

ฟู่

เจ้าข้าไบ่นั้น
เป็นข้าหลวง
ที่เพิ่งย้ายมา
จากปักกิ่ง
เมื่อ 10 วันก่อน
.....

ที่ต้องย้าย
จากเมืองใหญ่
มายังชนบท
เขาไม่พอใจเธอ
ถึงได้มากลั่นแกล้ง
พวกก็อยู่ทุกวัน
แบบนี้

เอาร้าน
อาหารต่างๆ
มาเป็นตัวแทน
นำอาหารออกมา
แต่ก็ถูกกวาดทิ้ง
ไปหมด
|

ได้ยินข่าว
มาว่า
อดีตเขาเป็น
นักชิม
และเป็นคน
กินเก่งมาก
ด้วย....

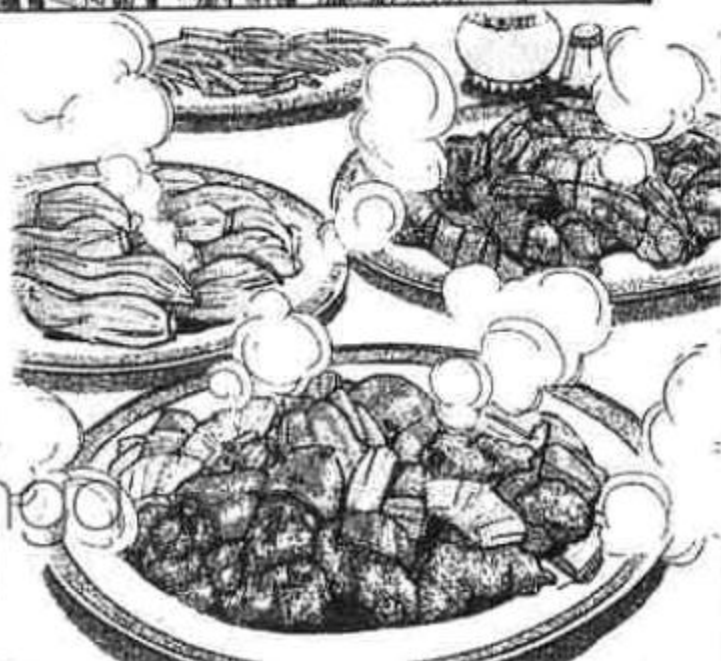
ก็ก็ถูก
จับไปขัง
ร้านก็ถูกปิด

ตอนนี้
ร้านอาหาร
ต่างก็ปิด
กิจการ

เมือง
ทั้งเมือง
ก็กลายเป็น
เมืองร้าง..

ต่อไป!!
"โตโต
คัง"
!!

เอ้!
!?







อยาก
จะพูด
ว่า...

ให้
เอาไป
ซังคูก
แต่...



เป็นคนสวย
เหมือนกัน
นะ
.....

!!



แสะแสะ...
สามีนาง
ตายแล้วด้วย
ขอรบ...



เพราะเจ้า
ทำอาหาร
ไม่ถูกปาก
ข้า

เจ้าก็ต้อง
ทำตาม
ที่ข้าพูด
ทุกอย่าง



เออล่ะ
.....

ไปที่ห้อง
ของข้า
เดี๋ยวนี้
เลย



ยังไม
มัน
ก็ร้อน
ดับ
จะแตก
อยู่แล้ว

ไปหาเรื่อง
สนุกๆทำให้
เหงื่อออกมา
มากขึ้น
กันดีกว่า

กรุณา
รอก่อน
เดอะคะ
ขอให้ข้า
ได้ทำอาหาร
ให้ชิม
อีกครั้ง!!







พรุ่งนี้
ในเวลานี้
ด้วย
อาหาร
ของข้า

จะทำให้
เต็มท้อง
ข้าหลวง
อ้วนคนนี้
ให้ดู!!

!?

หะ...
ท่านพี่
!!



ใน
ตอนนั้น

ถ้าข้าทำได้
ขอให้ปล่อยก๊ก
ที่ถูกขังเอาไว้
ออกมาทั้งหมด
!!



แะแะ
เจ้าเด็กนี้
ละเมอ
พูดจา
อะไร
ออกมา

ได้เลย
เจ้า
เด็กน้อย
.....

ดีละ!!
ชั้นเจ้าก็จง
ทำให้ข้า
ได้อิ่มท้อง
ตุล๊กที!!

ถ้าเจ้า
ทำไม่ได้
ละก็
.....

เจ้า
ต้องถูกตรึง
ไม้กางเขน
.....

ในทาง
ตรงกัน
ข้าม

พล๊ก

thomanda



แซด
แซด

ฮะฮะฮะ
อ่า

แซด

แซด
แซด

แซด
แซด



菜館

ขอโทษ
ด้วย
นะจ๊ะ
.....



หึ่งๆที่เป็นแต่คนเดินทางผ่านมาเท่านั้น ก็ต้องดึงเจ้าเข้ามาพัวพันไปด้วย...

ไม่หรอกครับ...
ข้าเป็นคนพูดออกไปเอง...



ร้านก็เลยรกร้างแบบนี้.....

เพราะข้ามีอายุอยู่นานกว่าสามี



ข้าซึ่งเป็นชาวญี่ปุ่นก็อยู่กับลูกชายเพียง2คน.....

จิโร่เองก็ถูกรังแกอยู่บ่อยๆ



ถึงข้างนอกเขาจะก่อเรื่องอยู่เรื่อยๆ.....

แต่ก็เป็นเพราะมีความกลัดกลุ้มใจนะคะ

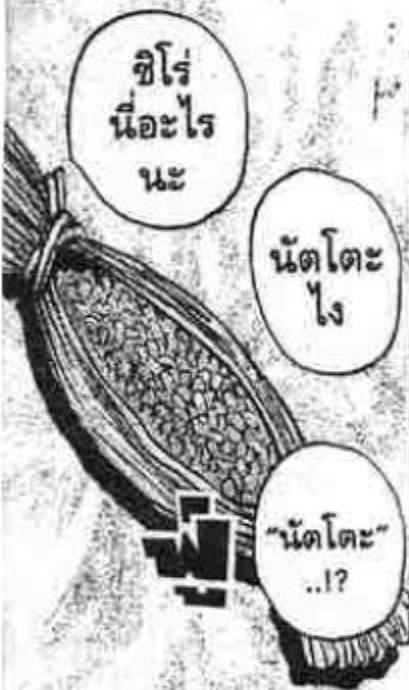


ที่นี่ก็เช่นกัน.. ก่อนหน้านั้นก็เป็นเมืองที่มีชีวิตชีวา

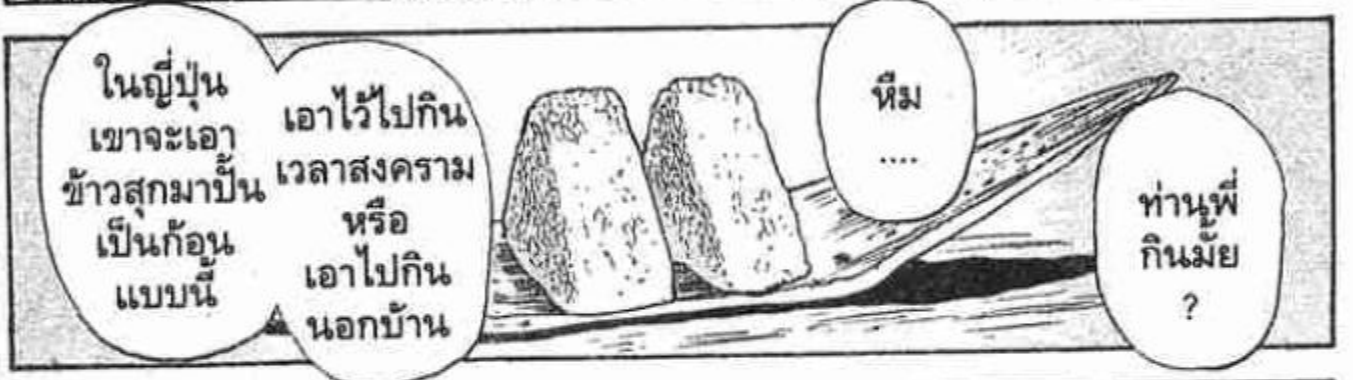
แต่ตั้งแต่ท่านโบนั้นเข้ามา ก็เปลี่ยนแปลงทุกอย่างหมด...

thai

พอที่เสียภรรยา ๖๘ !!









นี่...
เจ้าเด็กน้อย
คิดจะเอา
ภาชนะหรรษา
มาทำให้ข้า
ไขว้เขว
หรือ!

พื๊ว พื๊ว

กลูลวง
ดินๆ
แบบนี้
ใช้กับข้า
ไม่ได้ผล
หรอก

รีบ ำ
เปิดเข้า
เถอะครับ
!!

ปัง

!?

ปัง

thaiman

ตก

หึหึ...
หรรษาแต่
เฉพาจาง

อะไรกัน
ไอ้ข้าวผัด
ที่มันกระจริด
เหมือนกับ
อาหารนก
อันนี้

มีไข่...
หอมใหญ่
.....

ฟุบ

หิม...
ส่วนผสมที่ใส่ลงไป
ก็ไม่มีอะไร
เป็นพิเศษเลยนะ
คิดว่าของ
ธรรมดาๆแบบนี้
จะทำให้ข้าพึงพอใจ
ได้หรือ....

!?

ของ
....

สีชมพู
อันนี้
คืออะไรกัน
...!?

!?

ฟิง

กตัญญู
มันเกิดขึ้น
อะไร
...!?

หึหึ
ยังงี้ก็
.....

ฟุบ

จะลอง
กินเข้าไป
ดูก่อน
ละนะ
.....

งัก

งัก



พอใจ
รึยัง
ครับ
?



นะ...
นี่มัน
...!!



อ้าก...
หนวกหู
!!

ถ้าไม่ได้กิน
อีกนิดหนึ่ง
ล่ะก็
จะไม่รู้หรอกว่า
มีรสชาติยังไง
!!



ชิไร่
!!

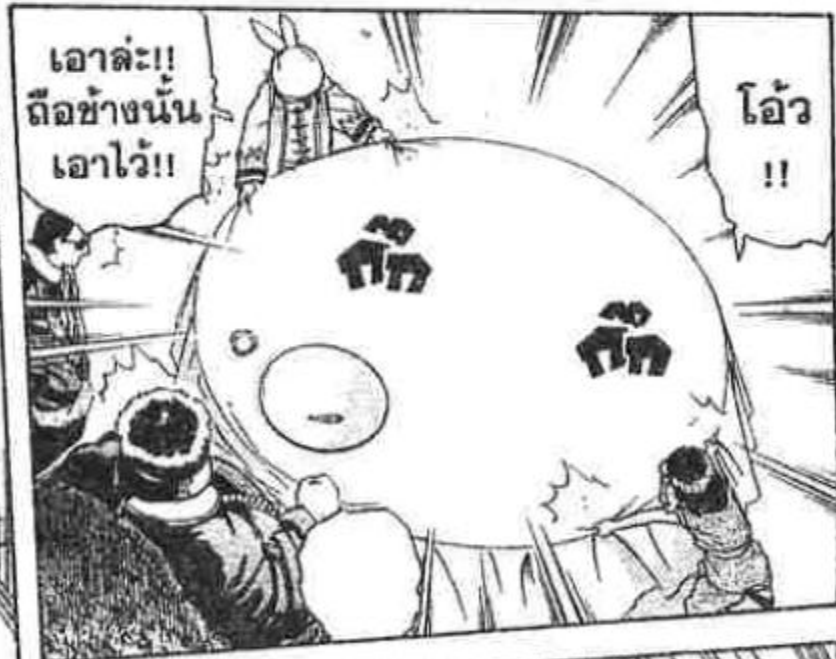


โอ้ว
!!



เอา
ออกมา!!
เอาออกมา
เดี๋ยวนี้
เลย!!

เอาข้าวผัด
ออกมา
ให้ข้ากินอีก
!!



เอาล่ะ!!
ถือข้างนั้น
เอาไว้!!

โอ้ว
!!



thaimanga.com



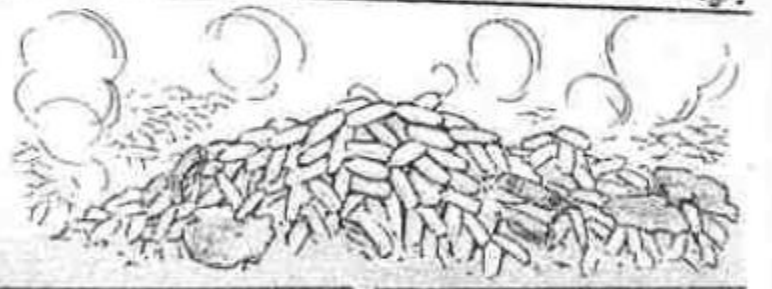
ฟุ้ง

หา !!



อะไรกันเนี่ย!!
มีข้าวผัด
เยอะแยะ
เป็นภูเขาเลากา
อยู่ใต้โต๊ะ!!

เจ้าเด็ก
คนนั้น
คิดอะไร
ของเขา
กันแน่!!



แะแะ!
ท่านโบ
.....

ข้าจะ
แบ่งใส่
งานเล็กให้
นะครับ



ไม่
ต้อง
!!

พลิก
!!



ท่าน
โอบ !!



งัก

งัก

งัก



จาน !!

เอา
จาน
มา !!





ว้าว...
จามก็ทิ้ง
ไปด้วย

ซู่ต



ซู่ตจากไตไต
เข้าไป
โดยตรงเลย

!!!



หะ....
ทำไม
...!!



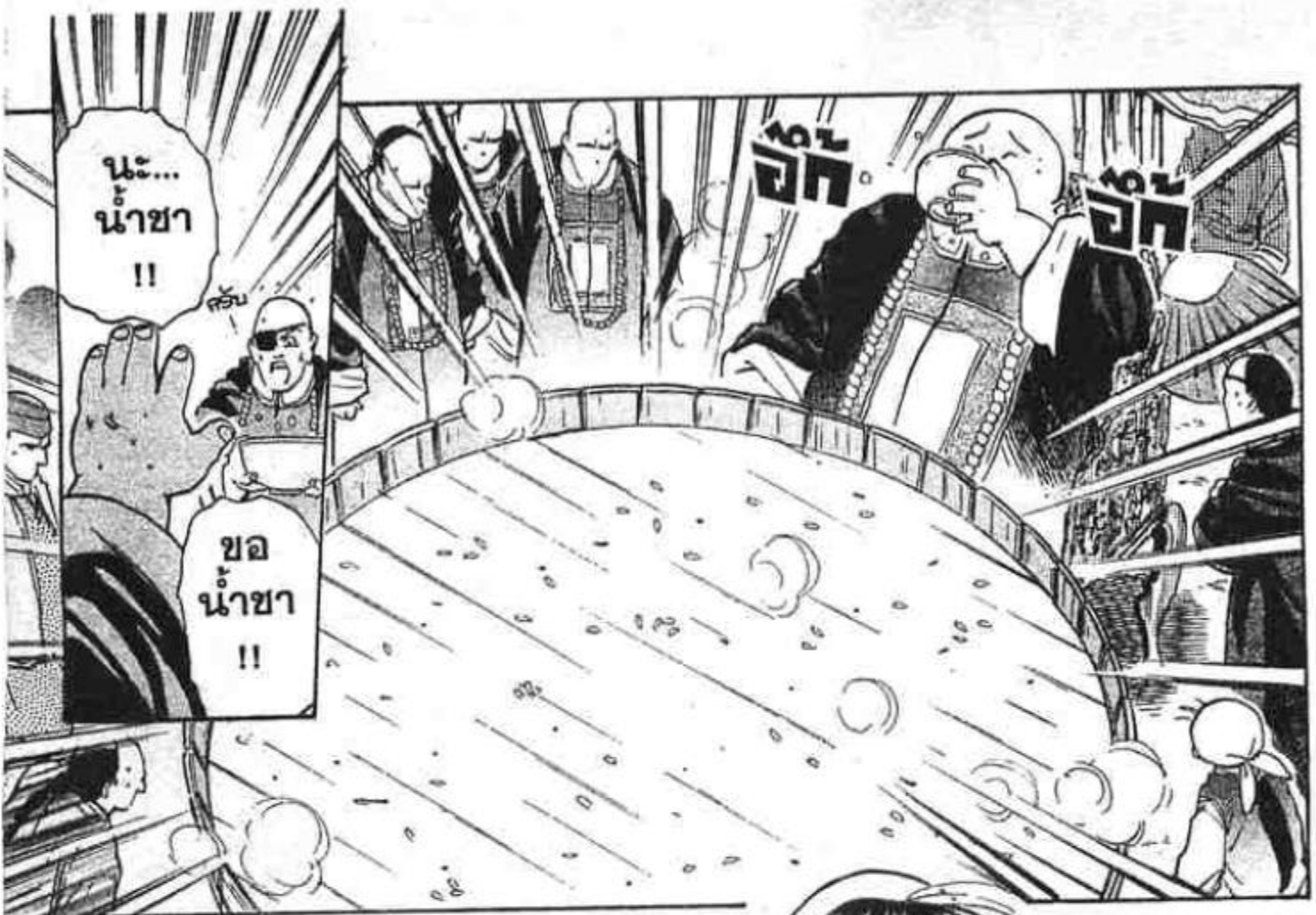
ท่านโบ
ที่ไม่เคย
ใช้ตะเกียบ
แต่ต้องอาหาร
ที่ทรูหราเลย
นั้น



ทำไม
ถึงกลับมากิน
เหมือนพายบแคม
กับข้าวผัด
ธรรมดาได้
!!!

งัก

งัก



นะ...
น่าชา
!!

คิม

ขอ
น่าชา
!!

ปัง

ปัง



เฮ้อ



เฮ้อ



ไม่ยาก
จะเชื่อ
เลย
...!!

เขาก็ินข้าวผัด
ที่ใส่เอาไว้
เต็มโต๊ะ
ถูกดูดกินไป
จนหมด...!!



เฮ้ย...
การ
ได้เห็น
แบบนี้

นี่เป็น
ครั้งแรก
ที่ออกจาก
จากปักกิ่ง
เฉยนะ
...!!



เจ้าเด็ก
น้อย
!!

ท่านโบนะ
ไม่เคยกินอาหาร
เลิศอะไร
เกิน2คำเลย
ตั้งแต่มาอยู่
ที่นี่

เจ้านะ
ใช้อะไร
ทำข้าวผัด
กันแน่
...!?

"รส
เปรี้ยว"
ครับ



ด้วย
ความร้อน
ทำให้
ไม่เจริญ
อาหาร

ก็เลยใช้
"ความ
เปรี้ยว"
ทำให้
เจริญอาหาร
ครับ



ความ
ร้อน
....

ทำให้
ไม่เจริญ
อาหาร
...!?



thaiman



สิญ
ครับ
!



แหม
....

มองเห็น
ทะเลปฐไปรง
กันหมด
เลยนะ...



ตั้งแต่
ตอนที่เดินทาง
ลงมาตอนใต้
อากาศก็ร้อน
จนไม่มีความอยาก
อาหารเลย...

โดยเฉพาะ
10วันมานี้
ไม่ได้ทาน
อาหารอิมห้อง
เลยสักวัน
.....



ข้าไม่ค่อยถูก
กับความร้อน
สักเท่าไร
เพราะเกิด
และเติบโต
ที่ปักกิ่ง

ไม่ว่าก็ว่าจะทำ
อาหารชั้นยอด
มาขนาดไหน
ข้าก็กินอะไร
ไม่ลง
และยังหงุดหงิด
เพราะร้อน
อีกด้วย



ท่านโบ
!!

แล้วมันเป็น
ความเปรี้ยว
ของอะไร
ครับ!!



อิม... "ความเปรี้ยว"
ที่เคยได้ลิ้ม
เป็นครั้งแรก
มันกระเด็นลิ้น
ย้วยน่าลายให้ดูดกิน
เข้าไป

แถมยัง
สิ้นสะเทือน
อย่างแรงไปจน
ถึงผนังห้อง
เลยล่ะ

แล้วก็ดึงเอา
"ความอยาก
อาหาร"
ของข้าออกมา
!!



และรสชาติ
ที่สดชื่น
เปรี้ยวหวาน
อมเผ็ดนิดๆ
เข้ากันได้ดี
กับไข

เป็นข้าวผัด
ที่มีรสชาติ
อร่อยจน
ไม่อยาก
เชื่อว่า
มีอยู่จริง



ยิ่งไปกว่านั้น
ก็ทำให้มี
กำลังวังชา
และเจริญ
อาหาร

ในอากาศ
ที่ร้อน
อบอ้าว
แบบนี้
ออกมา
ได้





เขา
เรียกว่า
"อูเมะโบชิ"
ครับ
!!

อูเมะ
โบชิ
?



เอาเมล็ดบ๊วย
แช่เกลือ
เพื่อดึงเอา
"ความเปรี้ยว"
ออกมา

เป็นของ
ที่ทำขึ้น
ที่ญี่ปุ่น
นะครับ



อะไร!!
ทำที่
ญี่ปุ่น!?

แซด
แซด

นี่คือ
บ๊วย
หรือ!?
ดู
แปลก
จัง !!



ข้าเองก็เคย
ทานข้าวปั้น
ที่ใส่"อูเมะโบชิ"
เป็นไส้อยู่
ข้างใน

เมื่อวาน
เป็น
ครั้งแรก
ครับ



คนที่ทำ
ข้าวปั้น
อูเมะโบชิ

ก็คือ
ท่านแม่
ของชิโร่
ครับ



เป็นเจ้าแก๊ง
ร้าน"ไดโคคัง"
บ้านเกิด
อยู่ที่ญี่ปุ่น
ครับ



เออ..เมื่อวาน
เพราะความร้อน
ข้าก็เลย
ทำอะไร
ที่น่าเกลียด
ออกไป

หรือ
ออก
อีกแล้ว



เซต

เซต

แล้วเอาไป
ทำข้าวผัด
ยังไง...?

เซต



เอาเมล็ดออก
และ
สับเนื้อบ๊วย
ด้วยมีดปิ้งตอ
เบาๆ

นำไปผัด
พร้อมกับ
ข้าว

แล้ว
ข้าวผัด
ที่ทำให้
เจริญอาหาร
ก็เสร็จ
เรียบร้อย



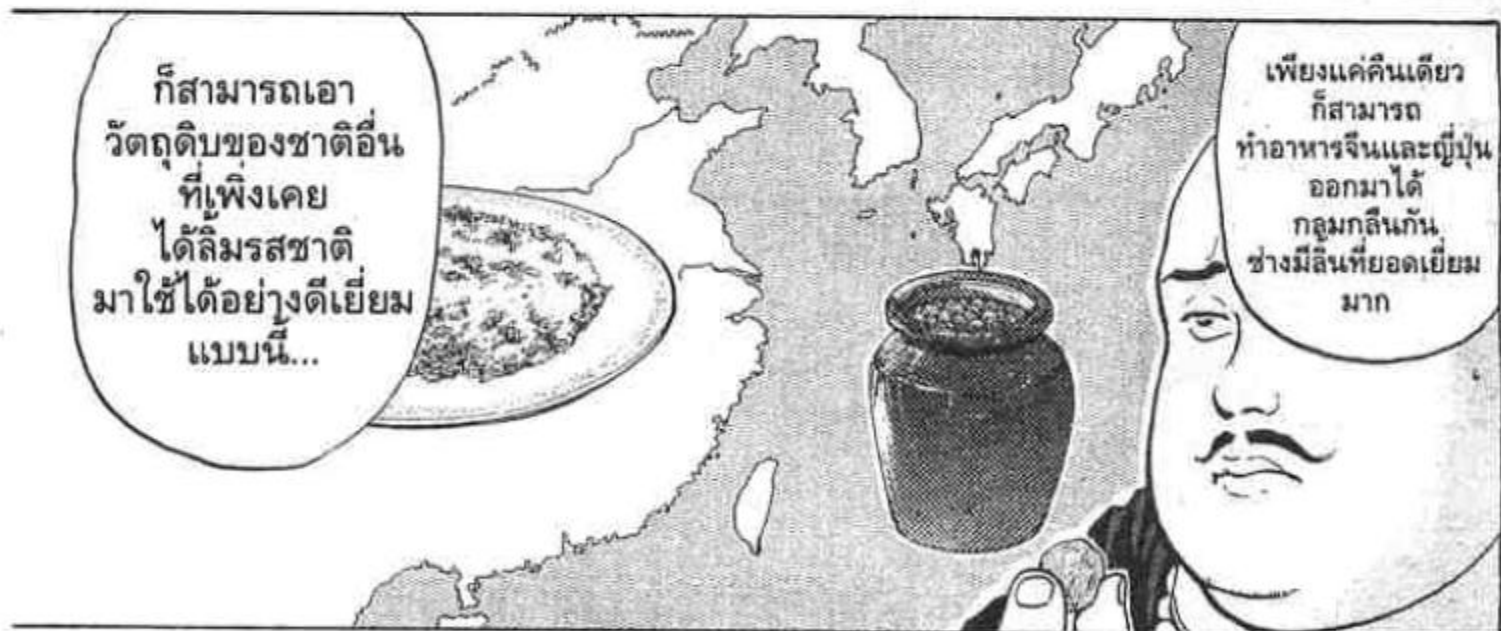
ไม่คิดเลย
นะว่า
สีชมพูที่
เปล่งประกาย
ออกมา

และกลิ่นหอม
ออกรสเปรี้ยว
นั่นคือบ๊วย
.....



ตึก

แต่ว่า...
ถึงจะพูด
ดูง่าย
.....



ก็สามารถเอา
วัตถุดิบของชาติอื่น
ที่เพิ่งเคย
ได้ลิ้มรสชาติ
มาใช้ได้อย่างดีเยี่ยม
แบบนี้...

เพียงแค่นี้
ก็สามารถ
ทำอาหารจีนและญี่ปุ่น
ออกมาได้
กลมกลืนกัน
ช่างมีลิ้นที่ยอดเยี่ยม
มาก



ถึงหน้าตา
ยังดูเด็ก
แต่คงจะไม่ใช่
ก็กรรมดา
แน่ๆ....!!

thaimanga.net

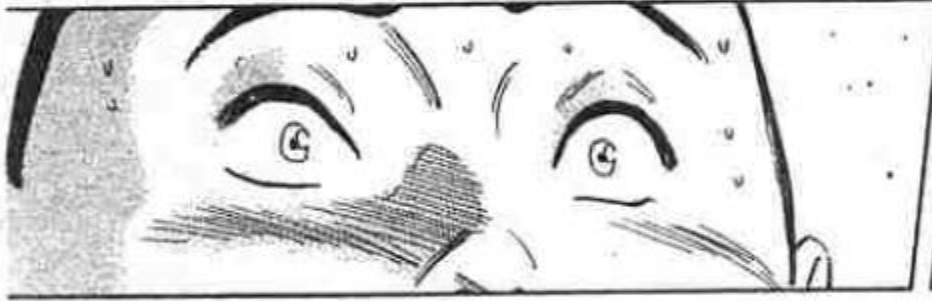


เซต

...

เซต

เซต



รอยปัก
ที่ใหญ่
เป็นการเล่า
เรื่องราว
ทั้งหมด

ก็ยกยอดเยี่ยม
ที่มีอายุน้อย
ที่สุดใน
ใน
ประวัติศาสตร์

แล้วเขา
ก็เป็นคน
ในนั้น

หลิว
คุน
ซิง
!!



เฮ้!

เฮ้! เฮ้!

กะ... "กูก ขอดเซียม"!?



ยะ

เซียม ไปเลย!!



ต้าก



เด็กผู้ชาย คนที่ผ่าน การสอบคัดเลือกกูก ที่ "วิเศษ" อันนั้น !!



!!



ขอ ปล่อย กูก ทุกคน !!

และ ขอเปิด ร้าน อาหาร ทุกร้าน ด้วย !!



อิม ้ทั้งกาย และใจ

หนับ

ไม่ได้รู้สึก แบบนี้มานานแล้ว!!



ตาม สัญญา

theim an

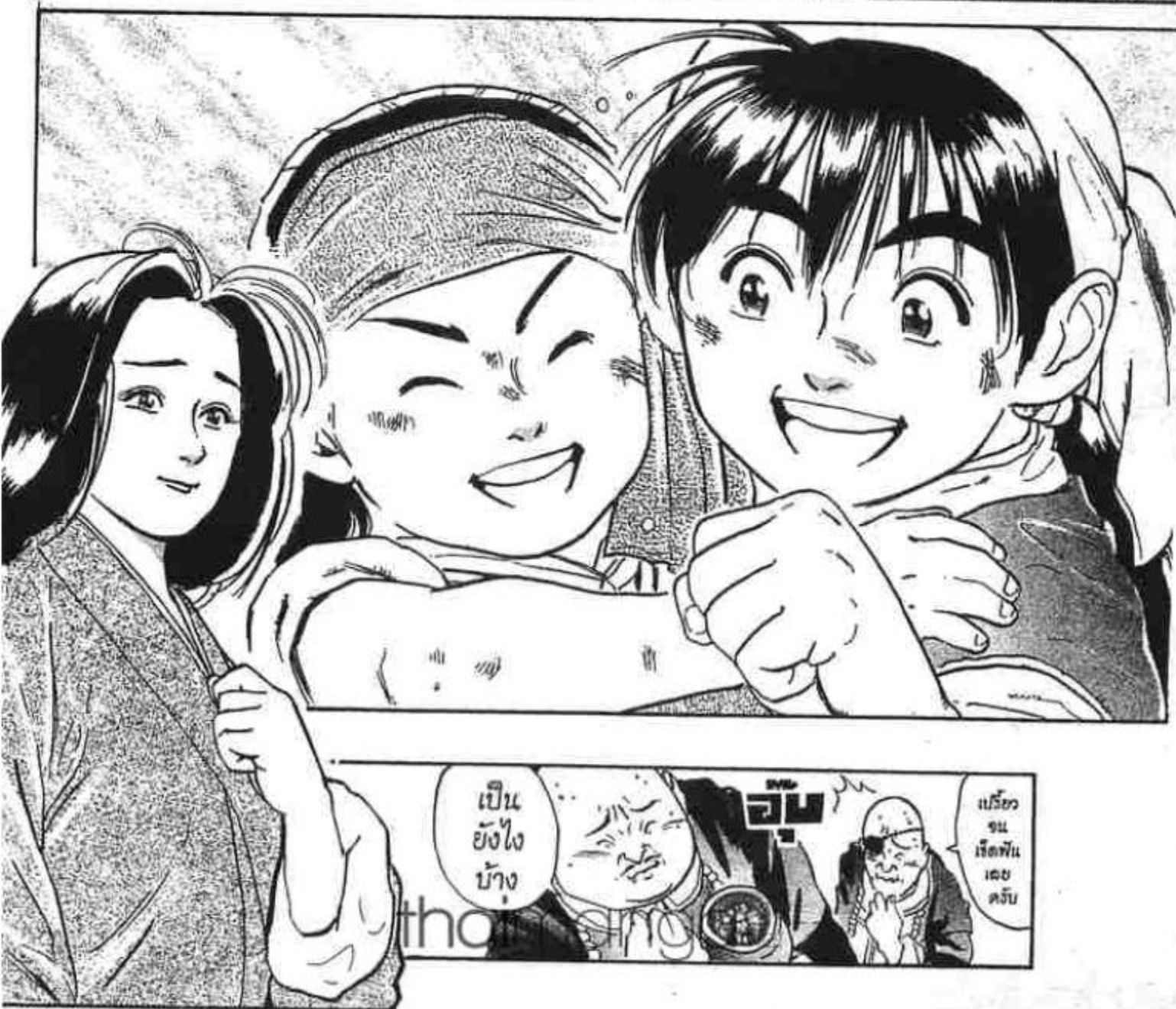


ขอบคุณ
คุณ
มาก
ท่านคุณ
!!

ไม่ใช่ลี
ท่าน
อาจารย์
หลิว
คุณซิง
!!

ท่าน
ได้ช่วย
เมืองนี้
เอาไว้
!!

ยอดเยี่ยม
มาก
เลย
พี่คุณ
!!



เป็น
ยังไง
บ้าง

ฮึ่ม

แป๊ว
จน
เด็ดฟัน
เดชะ
ตัว