





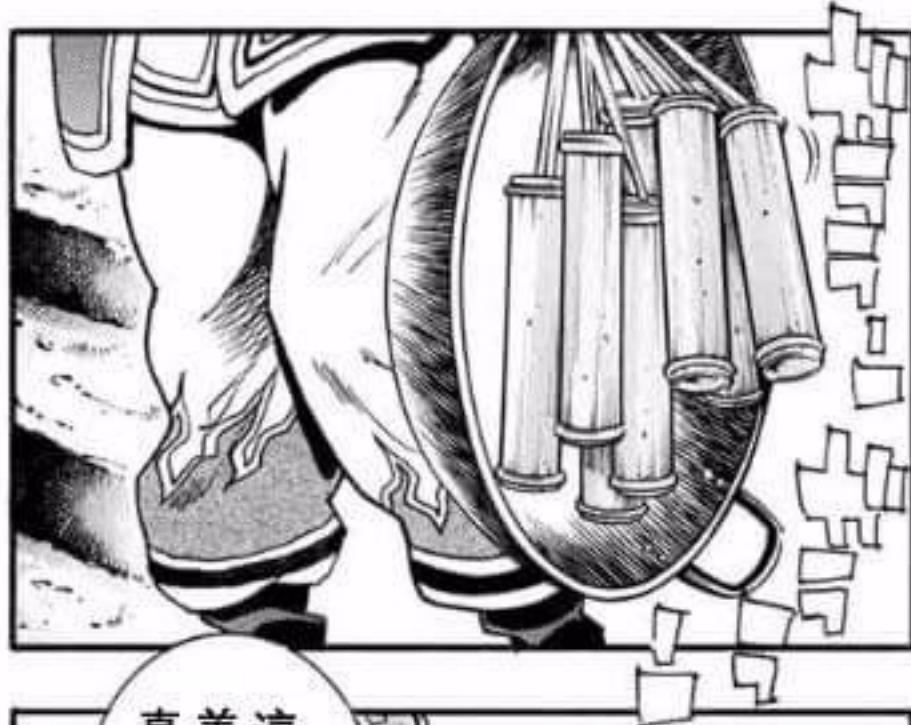
中华一番! 極

KIWAMI

第1話 記憶之橋







じゅうけいこう
重慶港

……
不能開船
誒……？



織夫業者
玉蘭







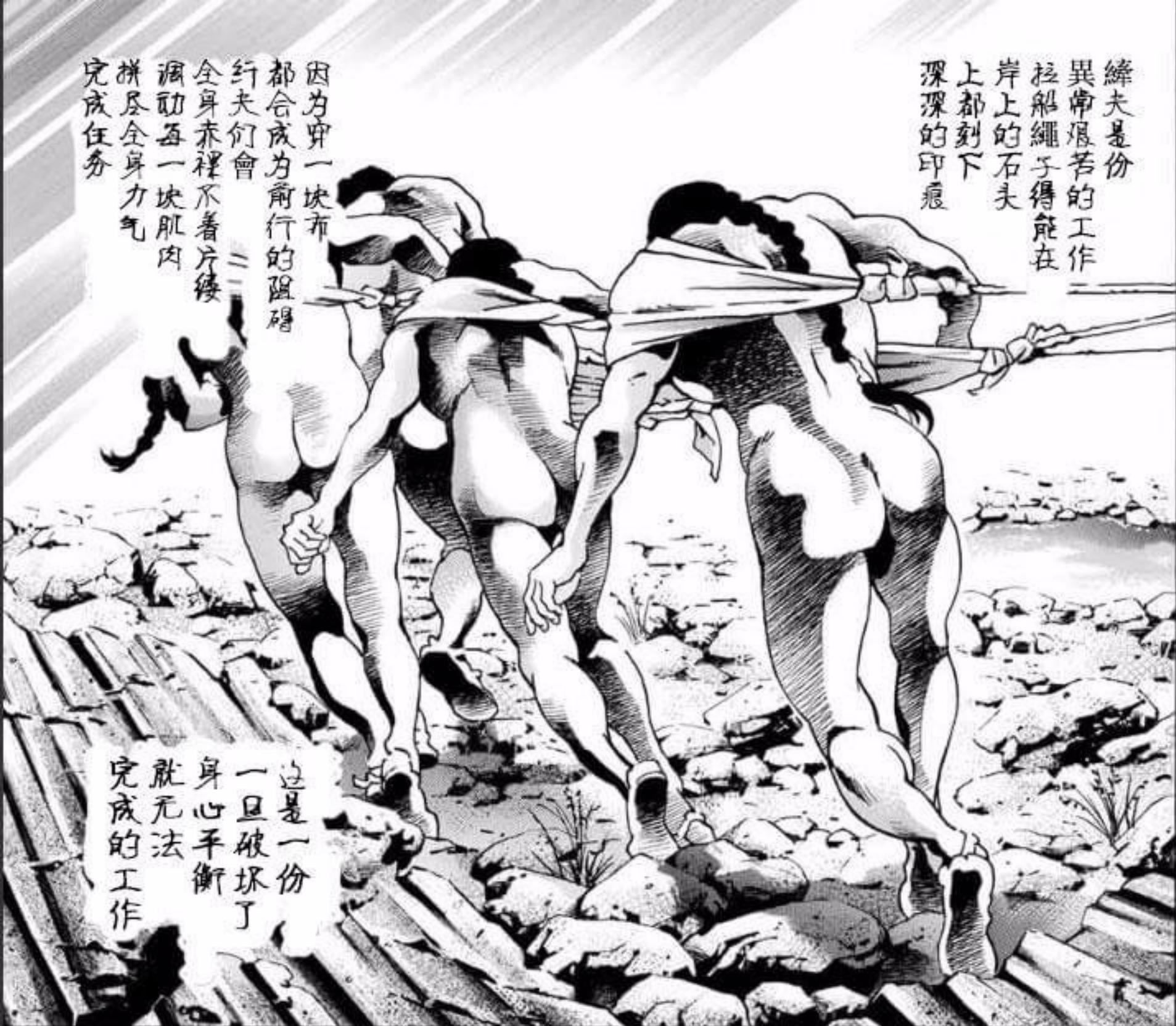




織夫是份
異常艰苦的工作
拉船繩子得能在
岸上的石头
上都刻下
深深的印痕

因为穿一块布
都会成为前行的阻碍
纤夫们会
全身赤裸不着片缕
调动每一块肌肉
拼尽全身力气
完成任务

這是一份
一旦破坏了
身心平衡
就无法
完成的工作



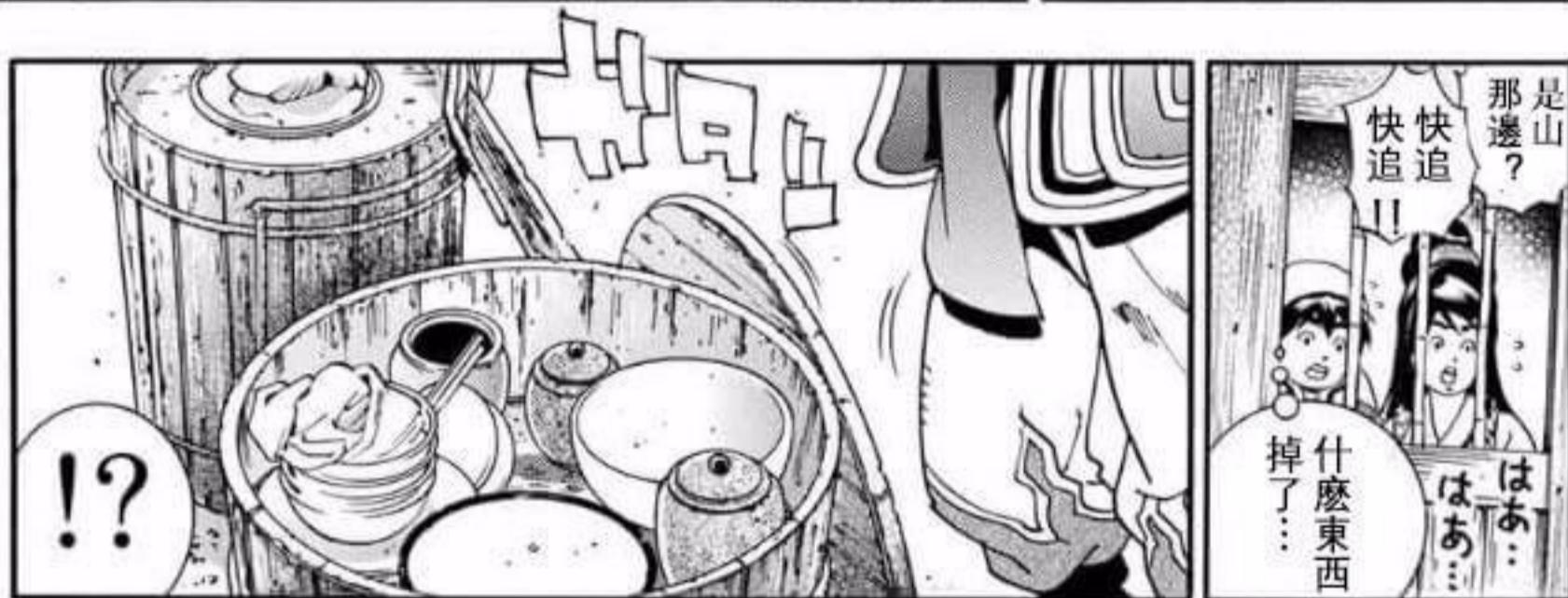
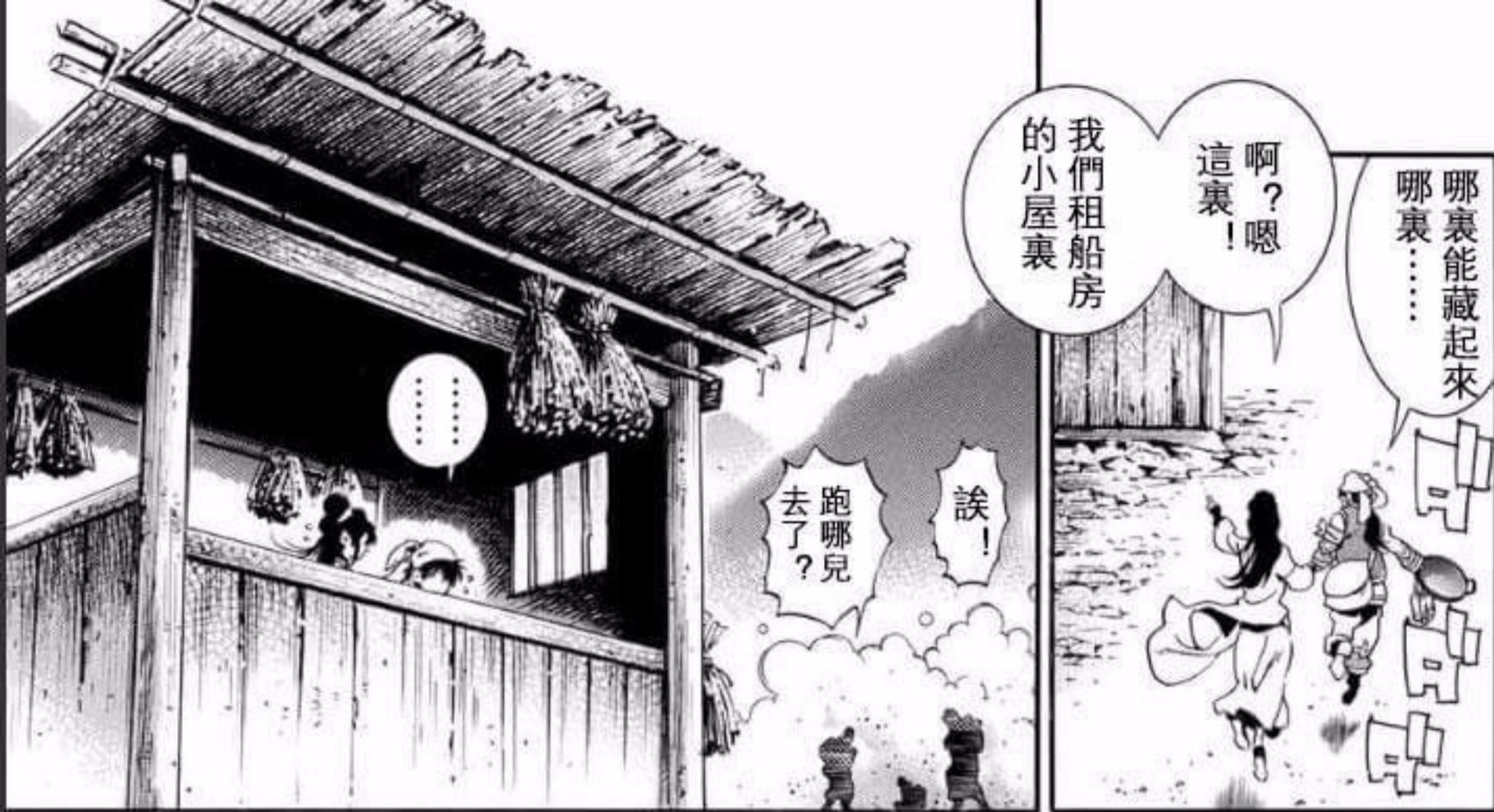
請留給
兄弟們
一些時間
披麻戴孝！

明天大家去
坐其他船吧
我去打聲招呼

哥哥們已經
虛弱成
那副模樣……









船老大
你的血管真好

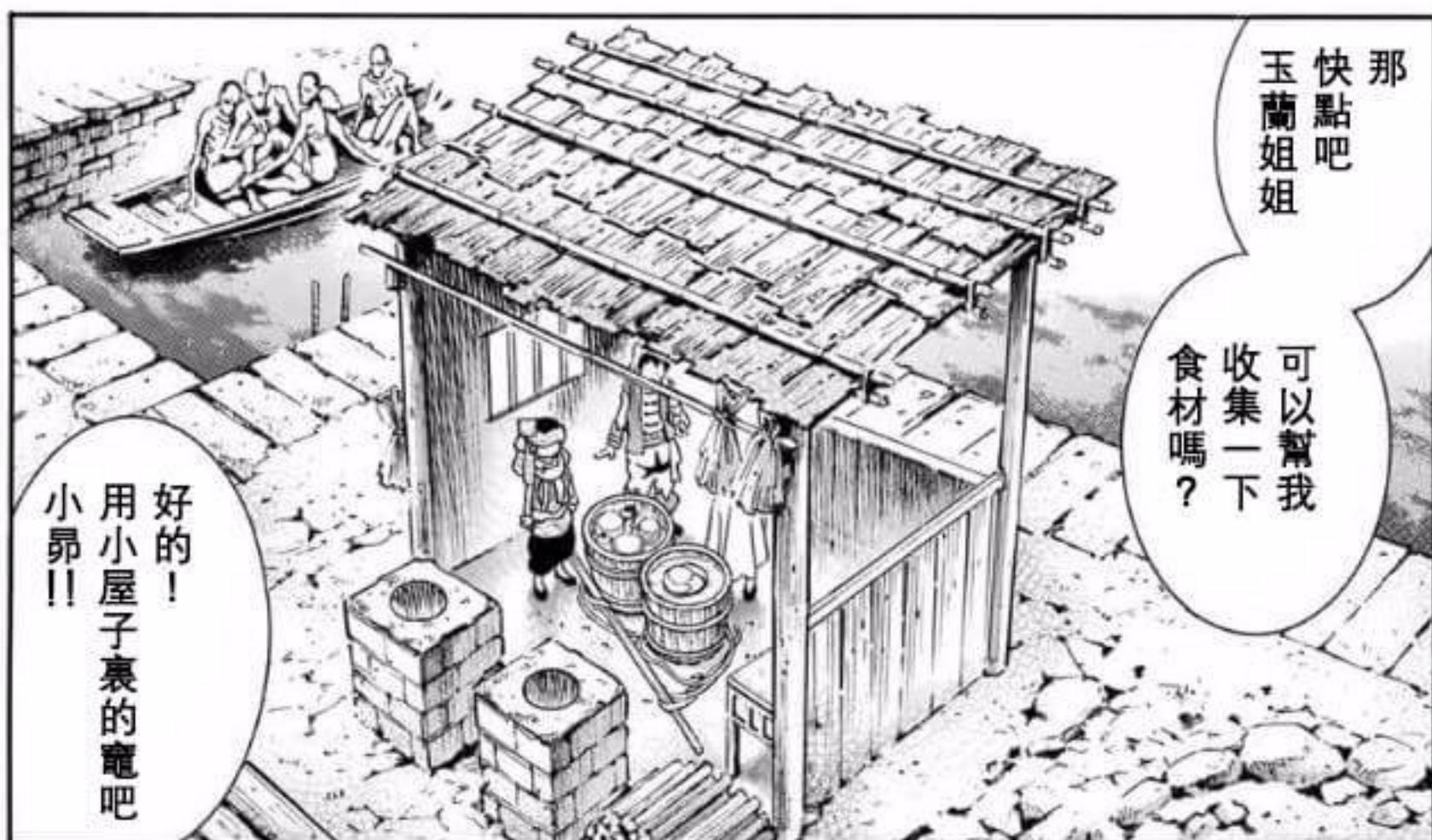
從血管到肌肉
都感覺愉快
是這樣的！
這種麻辣小面

油



如果
能再吃一次
那種玉衡
擔擔面的話...





十九世紀上半期
四川成都的陳包包
挑着扁擔邊走邊賣
沒有湯的辣面
這就是擔擔面的起源

「擔擔」用成都
的方言講
就是「扁擔」



祇要用包爺的
厨具和品格
就能再現
這個味道！

誒？





必須把
八爺的這
種重視的心情

好好地
傳達出來：!!

次郎
!!

在
!!











漢源椒

白砂椒

大紅袍

怎麼樣……？

大紅袍的
味道不對

祇是……

果然是一種
不知名的
花椒嗎……

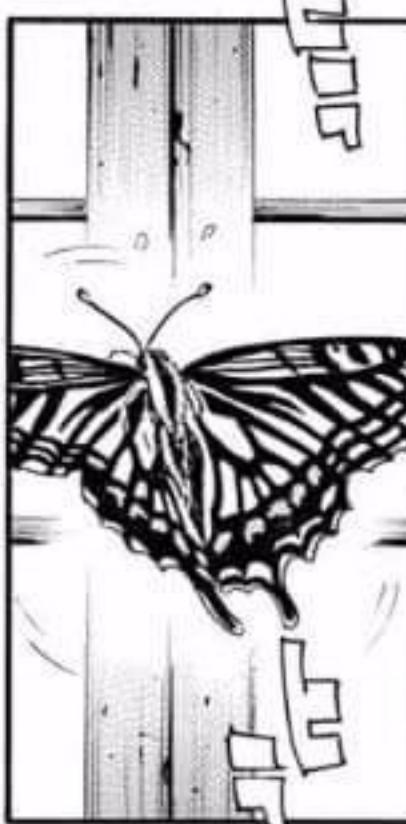




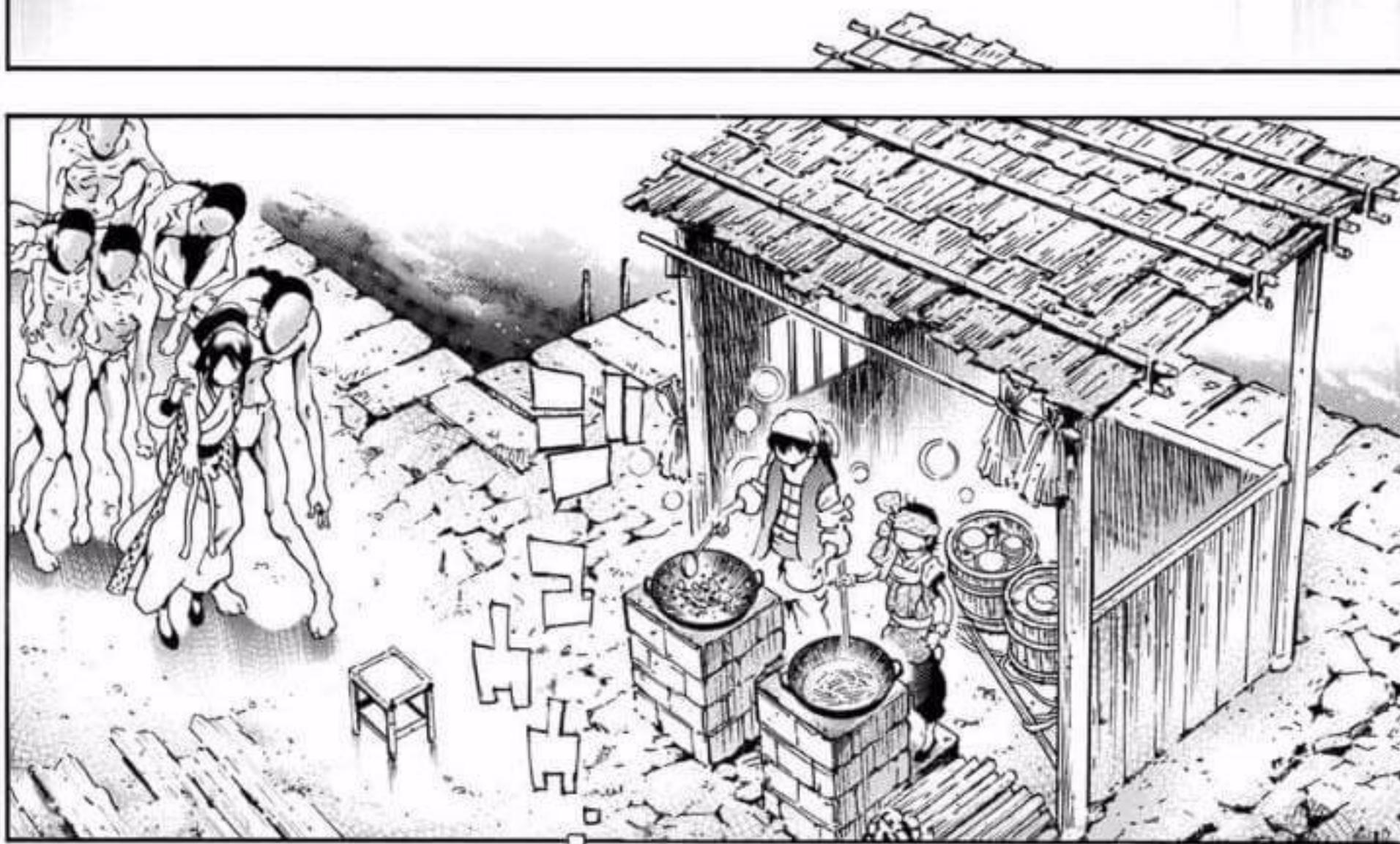
塑
重慶美女
皮膚的是















在這種清爽中
將擔擔面的本質
淋漓盡致地表現出來

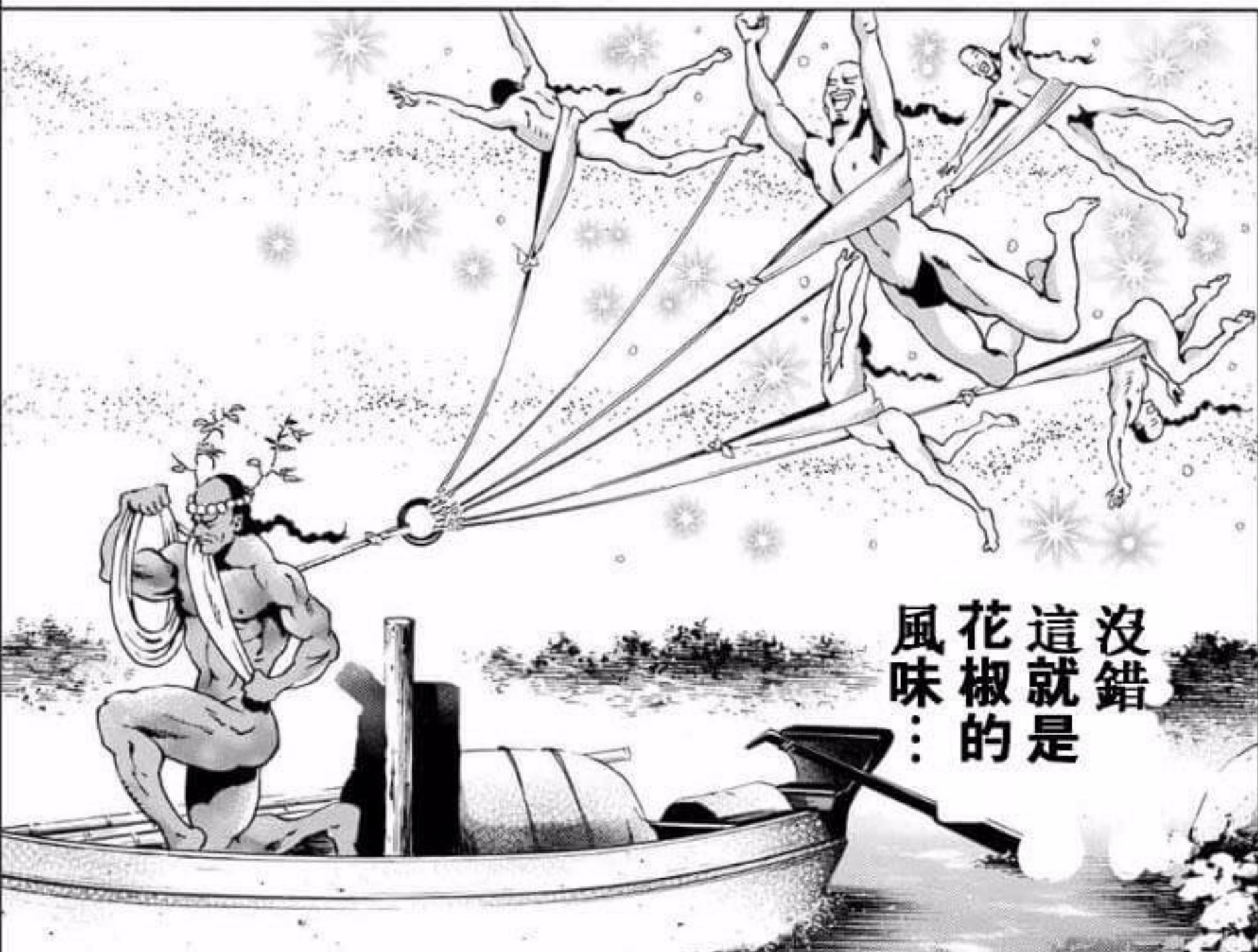
辣椒的辣
芝麻的香

一瞬間
將我帶進深處

面的筋道
臊子的香

最後剩下
舌尖麻痺的快感

這就是沒錯的風味：



沒錯就這道爺爺的均衡擔擔面

這個那個比這好吃

啊啊……



唔啊啊





筋

筋

筋

筋

筋

筋

筋

マ

ツ

ス

ル

リ

ザ

レ

ク

シ

ヨ

ン

シ

ン

シ

ン

シ

ン

シ

ン

シ

完成了!!!

好!!!

「翡翠
玉衡擔擔面」



小廚師!!

你怎麼是
做到的
這個味道：
!!?

就是將包爺
[翡翠]的心意

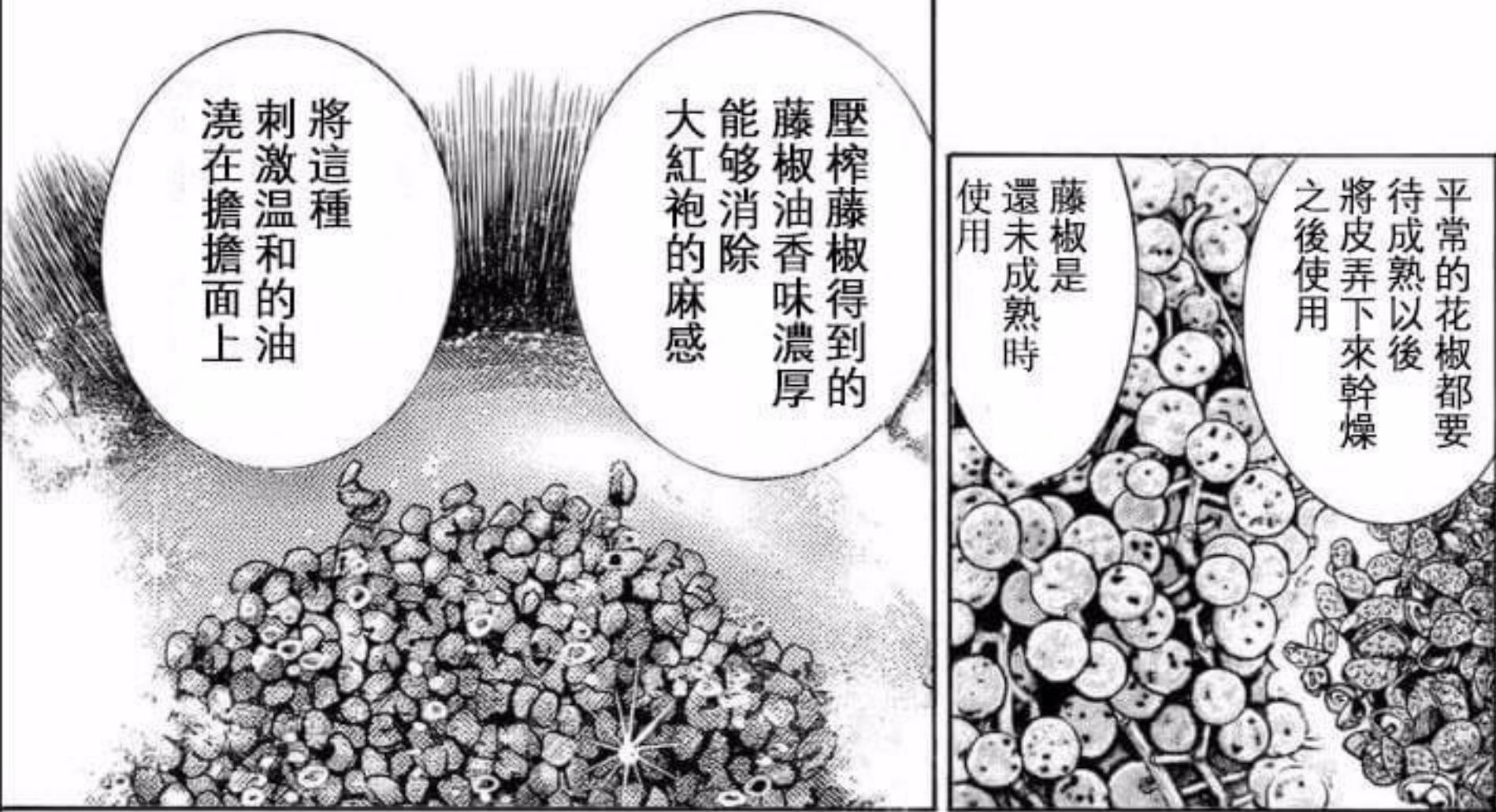
澆在擔擔面上

這就是
這就是
香味的來源

—藤椒—
：：：
有最清爽香味的花椒
中國最好的
這是我的故鄉
洪雅縣瓦屋山上長的

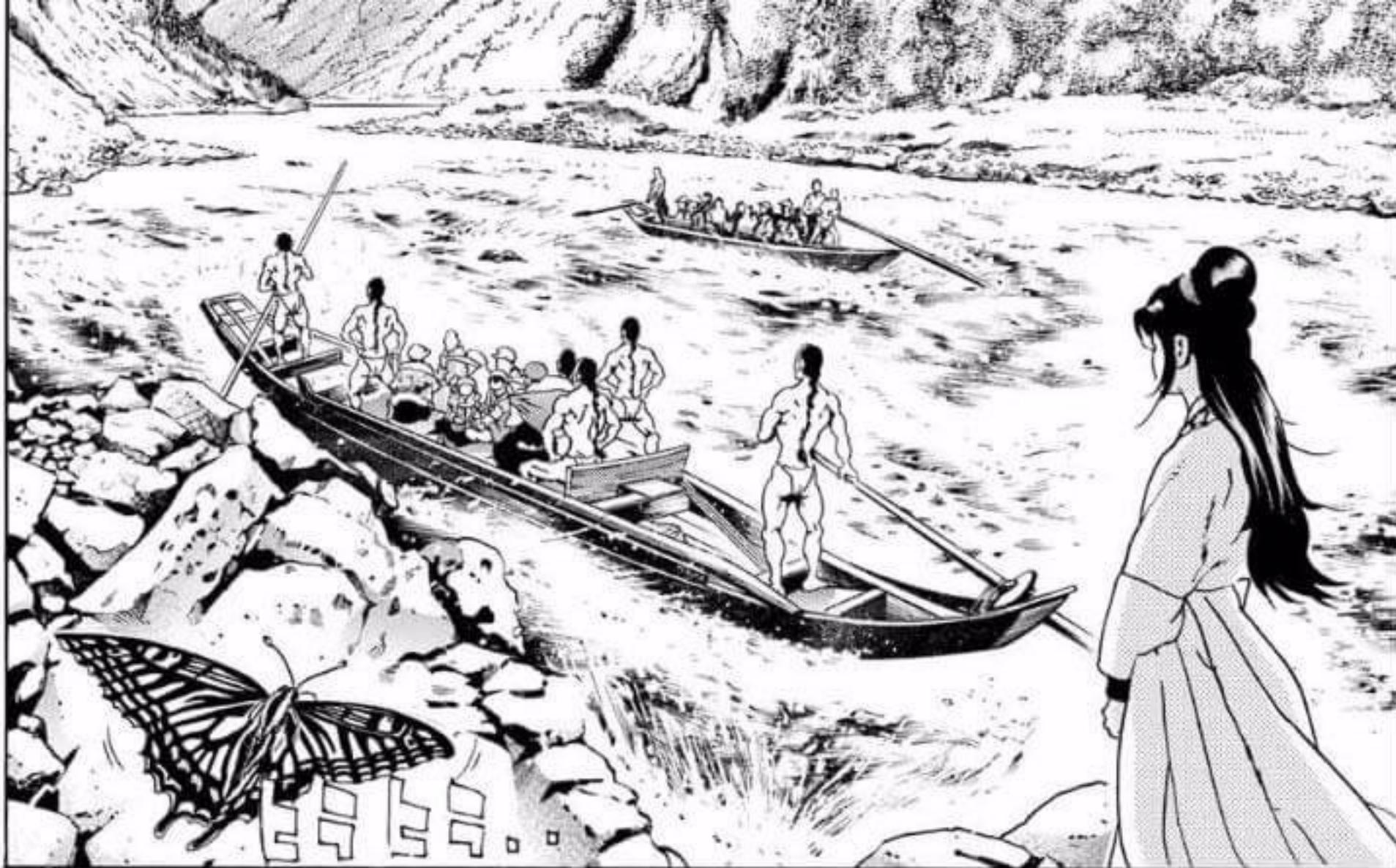
是包爺
種的花椒！

在重慶這個交通要塞
偶然中拿到了種子吧











史上最高の
特級厨师とくきゅうちゅうし

劉金リュウ

昴星マオ

·シン

不僅口感能要到頂端 心意也要傳達到——這就是昂的真本事





小众漫画互助会
急招：嵌字君……

翻译君……

水群：298664414

工作群：648720635

