

逢周一刊出

周中 入得廚房出得鏡

二〇〇三年沙士香港百業蕭條，飲食業所受打擊更大。縱橫廚壇四十年的周中師傅，眼見市道低迷，意興闌珊決定提早退休，與太太享受日子。小休三年靜極思動，因替電視節目《美女廚房》擔任評判，成為炙手可熱的「地獄廚神」。今年五十九歲

的他，現時既為日本東京高級餐館設計菜單，又擔任澳門酒店烹調顧問，還出席大大小小宣傳及採訪活動。雖然工作較退休前更忙，但樂在其中的周中笑言，「誰言退休等如失業」。

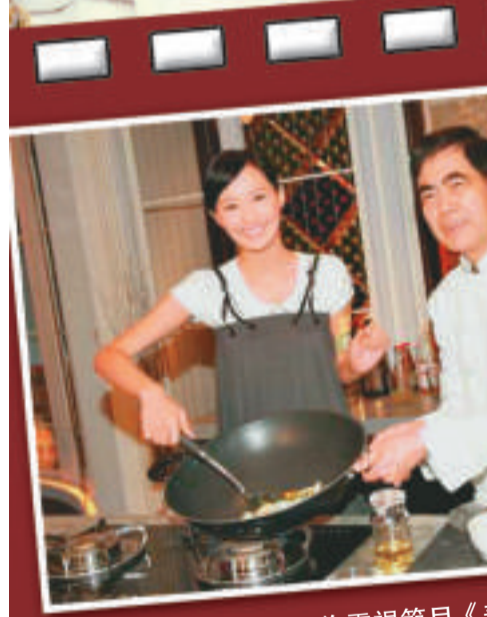
本報記者 文：徐紹輝 圖：黃洋港

雙眉像關刀，外表嚴肅的他，偏偏渾身散發幽默感。二〇〇六年「上山」為《美女廚房》擔任嘉賓評判，憑着鬼馬抵死的評論而「上位」，節目播完兩年，周師傅的工作仍一單緊接一單。事實上，這位「地獄廚神」早已在廚壇享負盛名，更是唯一參加日本「料理之鐵人」比賽的香港廚師。退休的決定，反而為他帶來事業「第二春」。

16歲入行 雜工做起

十六歲投入飲食業，由廚房「雜工」捱到「大廚」職位，這條路一走就四十年了。周中師傅稱，自小對烹飪並無特別興趣，當年入行純粹為餬口。他說，「小時父母從事手工業，六兄弟姊妹我排行第一，是最早出社會工作的一個。當年媽媽叫我學廚，因收入穩定，包食、包住、包着（酒樓提供制服），只需買對木屐就可以開工。」

憑藉鬼馬風格，周中迅速走紅



周中師傅前年走出廚房為電視節目《美女廚房》任嘉賓評判，憑着精警評論火速「上位」，成為當紅廚神。

入行第一間工作的酒樓，是位於尖沙咀的金冠酒樓，當年是全港首間酒樓加夜總會的美食，規模在行內算是數一數二。「初入行什麼也不懂，連上粉也不懂。廚房會欺負新人，明知你不懂偏叫你去做，犯錯就罵。現在做學徒幸福很多，很多人會教你，還怕你會辭職。」周中坦言，當時捱得好辛苦，曾怨過母親為何要他入行。可是，習慣刻苦的他並沒有放棄，一直低頭默默做，聽教聽話。「入行三年，師傅已容許我炒麵，比同期入行的廚師快；相信除了潛質外，與我的工作態度有關。」

自創菜式 吸引豪客

在飲食界打滾四十二年，周中只做過十間酒樓，以其知名度而言算少，「我不喜歡轉來轉去，只有固定做一間酒樓才可留住客人，客人一想起那間酒樓就想到廚師是周中就成功。」事業的其中一個高峰，是在明星食府麒麟閣任總廚時，創製了「荷包天狗翅」。兩年後，被派到同集團的麒麟金閣，又製作了「麒麟珍珠翅」，吸引大批城中名人慕名前往。現在談起當年的威水史，周師傅仍一臉滿足。

其後，周中獲招攬為全港首間酒店中菜廳的凱悅軒工作，在十六年間創作出新派 fusion 中菜，引來海外同行爭相抄襲其菜式。到了二〇〇三年，周中選擇在沙士期間退休。「當時很捨不得，但市面環境好差，加上酒店會在二〇〇五年結業，於是決定退休享受人生。」

周中的事業並無因退休而停下來。在凱悅期間多次接受日本電台及雜誌訪問，原來周中

的名字早已傳遍日本；退休後，有日本食客請他主理私房菜，他也樂於接受。

揚名日本 工作為樂

其後，日本電視台邀請他參加「料理之鐵人」比賽，更搬出日本國寶級廚師六三郎迎戰，可見其重視程度。比賽期間，周中的日本支持者較六三郎還要多。

直至二〇〇六年因演出電視節目，事業再創高峰。「答應任嘉賓因為太清閒，現職的廚師不會有時間做節目。」在節目中，周中的冷面笑匠形象深得觀眾喜愛，成為不同媒體爭相邀請的對象，甚至比退休前更忙。他亦十分享受現在的工作方式，自由度大、不受約束，工作不是為了餬口，可以好好享受箇中樂趣。問到在廚壇有否未完成心願，周中想了一想後說，「我很喜歡母親的菜式，特別是一味「竹筍炒腩仔」，我一直希望把家常便飯改良，他日可以放在大酒店的餐桌上。」

「我不喜歡轉來轉去，只有固定做一間酒樓才可留住客人，客人一想起那間酒樓就想到廚師是周中就成功。」

股海輸身家 不再沾手

目前本港正受全球金融海嘯衝擊，恒生指數每天都像坐過山車般「大上大落」，日前有飲食業老行尊疑因投資失利而自殺。經歷多次「股災」的周中師傅，也曾嘗過在金融風暴中輸掉全副身家的滋味，自此絕不沾手股票市場。飲食業一向是香港經濟「寒暑表」，食肆的入座率反映市民的消費能力。作為飲食業的老前輩，周中完全感受到金融海嘯對飲食業的威脅。他說，「希望香港人不要憂慮太多，在環境差時更加要堅強面對，否則會更痛苦。每個年代也會出現一次（金融）災難，七十年代、八十年代、九十年代，到今日二千年，日子仍這樣過。」

賠光老婆本 從頭再來

對周中而言，股票的上上落落，其實也是一場數字遊戲。原來周中在上世紀七十年代已嘗過慘痛教訓。他說，「實際是一九七幾年也忘記了，當時已

升到「二廚」，月薪四百元，辛辛苦苦才儲了五萬元打算做「老婆本」。他繼續憶述，「當年又是幾乎逢股皆升，最初也沒有興趣參與，但有朋友不斷叫我一齊玩，好快就賺好多。慢慢研究又發覺沒有說謊，昨日（股價）一毫、今日已毫半，明天升到兩毫。」於是周中選了兩隻「仙股」，把全副身家押上去。不到一個月爆發了股災，多年積蓄一下子付諸流水。

他又稱，「當時好多人見股市好賺，辭掉工作全職炒股票，當股災爆發後不少人抵受不住而自殺。我輸掉所有錢也很心痛，幸好還有工作支撐生活，再慢慢儲蓄作「老婆本」，但這個秘密一直沒有告訴老婆。」

經此一役，周中明白自己對投資既無運氣亦沒有眼光，二十年多年來不再沾手投資活動，寧把全副精神放在研究菜式上。



周中與太太結婚33年，至今仍恩愛如初

廚神愛吃太太煮的麵

每個成功男人背後，都有位默默支持他的女人。周中師傅背後的女人，就是與他相識逾三十載的初戀情人兼妻子——周太。周中與太太結婚三十三年，至今仍恩愛如初。談到夫妻相處之道，周中說，就是「包容」兩個字。

初戀情人變太太

大忙人周中，經常往來香港、澳門，下月中將要到紐約及加拿大宣揚中國文化。訪問當日，周師傅帶同太太與記者到上環酒樓「嘆茶」，爭取時間與太太見面。外表嚴肅的周師傅，對妻子可謂無微不至，多次問身旁妻子：「吃飽沒有？」、「吃多些啦！」更不時為妻子倒茶，十分恩愛。問到當年如何認識太太，周師傅鬼馬地說：「做廚房很少機會認識女孩子，雖然以前酒樓侍應、賣點心的都是年輕女孩，但做廚房的無機會接觸她們，加上大家做同一行，什麼壞習慣都看到了，所以沒興趣與飲食業的女孩子交往。」

在朋友介紹下，周中認識了當時在工廠工作的周太。雖然未算「一見鍾情」，但也算「合眼緣」，雙方約了看一兩次電影就拍拖了。二人拍拖只一年多就結婚，一直到今天仍恩愛不減。

當年周中對女友也十分豪氣，曾帶她到舖記食燒鵝以博紅顏一笑。他說：「舖記屬高級食府，以當年的人工並非人人可以負擔

得起；有次拍拖經過，突然帶她去舖記吃飯給她驚喜。現在經過也會想起當日情況。」

周中認為，情侶拍拖很難看到對方的缺點，特別是做廚房的。他說：「平日約見面都在放假或收工，難得見面，很多事也不介意遷就對方，但到了一起生活，很多缺點就表現出來，其實相處的關鍵就是包容。」

周師傅說，「男人很多時都無「手尾」，回家後衫褲隨處放，但女人就會摺得妥妥當當。最重要理解對方的性格。有時女人不講道理時，男人就多點包容。」周中笑稱，三十年來，都是他包容妻子多些。

享受與妻撐枱腳

雖然已貴為「廚神」，但周中師傅謙稱太太的廚藝比他高，這一點連兩個兒子也贊同。他認為，我們三父子多年來吃太太煮的菜，這份感情是沒有其他人可以取代。談到教子心得，他說：「從沒有想過要子承父業，教兒子也是採取放任態度，任由他們自由發展。」

對於飲食的態度，周中認為最重要是心情及對象，最享受是在沒有壓力下與妻子吃飯。他說：「人有時吃飯顯得匆匆忙忙，吃早餐趕上班，午飯及晚飯就陪上司及客人吃，目的不是為吃飯。有時下了班回家，把日間工作完全放下，在家中脫去衣服，吃着太太為自己煮的麵，比在大酒家吃飽翅肚更享受。」