

作者簡介 /

Lily Cho (曹美寶) 是約克大學英語系的副教授。她的書《食為中餐：加拿大小鎮菜單上的文化》探討了中餐館是如何成為加拿大文化的一部分的。她在《Interventions》，《公民身份研究》，以及《攝影和文化》等出版物發表過關於業餘日常攝影的文章。她目前的項目「Mass Capture: 華人人頭稅與『非公民』的製造」著眼于身份鑒別攝影 (identification photograph) 作為一種技術是如何將被種族化的移民排除在公民身份之外的。

藝術家簡介 /

生於北京市，現工作與生活於多倫多，**Shellie Zhang (張雪萊)** 是一位跨媒介的藝術家。她曾在WORKJAM (北京)，亞洲藝術計劃 (費城) 和Gallery 44 (多倫多) 等空間展出作品。她是RBC新興博物館工作者獎金、多倫多藝術署視覺項目獎金、以及加拿大藝術署視覺藝術家項目資助等項目的獲得者。她最近的項目包括在安大略省美術館的駐地，「創意時間峰會」，以及一本由約克大學美術館 (AGYU) 出版的畫冊。

通過將過去和現在的圖像與大眾傳播，語言和符號的技術結合起來，張的作品解構了傳統，性別，身份，僑民和大眾文化的概念，同時在多元文化社會的背景和建構中引起對這些主題的關注。她的主要興趣在於探索如何實施和協調融合，多樣性和同化，這與生活經歷的關係，以及文化是如何被學習和重新學習的。

ACCENT / 張雪萊

張雪萊的個展《Accent》於2019年5月25日至6月22日在新畫廊的主空間 (208 Centre Street SE) 展出。

展覽簡介 /

食物，因為其可身性和社區化的特質，是最容易讓人接觸一種文化的方式之一。通過被食用，創造和理解，食物具有超越自身物質限制的獨特能力，以反映個人和分享的故事，以及歷史和政治環境。結合產品營銷的歷史以及《多倫多星報》的檔案材料，藝術家張雪萊的展覽《Accent》展示了一個日常生活中細緻入微和種族化的潛在含義的研究案例。

1968年，《新英格蘭醫學雜誌》發表了一封來自一位讀者至編輯的信。信中描述了在中餐館吃飯後，該讀者在手臂上感到放射性的疼痛，虛弱和心悸。這個讀者認為，烹飪酒，谷氨酸鈉（MSG，即味精）或過量鈉的組合可能激發了這些反應。其他讀者的反應也伴隨著類似的抱怨，於是科學家們開始研究這種現象，主要研究谷氨酸鹽——味精。不久之後，「中餐館綜合症」誕生了。

最初被使用時，味精並不是今天通常所知的「惡魔」。味精當時在北美被廣泛使用，通常以「Accent」這一品牌名字銷售，並且還被推薦作為除鹽和胡椒外的另一種佐料。隨著對味精的疑問越來越多，西方對味精的態度發生了轉變，將味精的負面涵義僅僅歸咎於中國菜。直到今天，雖然味精再次被廣泛使用，但通常只有中國和東亞餐館被迫證明他們不使用味精。

展覽文章 /

我們的化學浪漫：味精愛情故事

你可以聽到口音，但你能嚐到它嗎？是鹽味嗎？抑或醬油？從炒鍋裡掉下來的豆腐的棕色邊緣？也許是別的東西？它到底是什麼？多倫多藝術家Shellie Zhang（張雪萊）的展覽《Accent》讓我們細想可以品嚐但不知如何命名的東西：那既明顯又模糊的一絲差異。味精不來自於中國。然而，種族主義和恐懼已經使味精「中國化」。張的《Accent》巧妙地追蹤了這段歷史的複雜性：一種化學化合物如何被坎貝爾湯牌這樣的工業食品巨頭生產和推廣，給當今社會留下了一種焦慮和影響——這有關於對「正宗」中餐的定義，同時也關於對味道的製造。

你可以聽到口音。也許你還可以品嚐「口音」（Accent 意為口音，同時也是著名的味精品牌）。也許你可以從《Accent》中分離出一個口音——它因為遷徙變得更明顯——或者是來自化合物的差異。也許你可以嘗出人造的味道。但也許這不是重點。張的《Accent》是一個關於我們

與味精的浪漫的化學愛情故事，以及其背後的含義。它指出了我們希望讓差異更明顯，即使這種差異代表了一種慾望。

張的作品闡明了味精的化學浪漫。味精使人著迷，又使人反感；它讓無味的食物變得生動，像上色一般。它是如此明亮和飽和，以至於它同時也是聳人聽聞和華而不實的。味精很容易讓人著迷。在無味的低谷中，迸發一絲美味。

在張的作品《添加味精的融合美食》（2016至2018年）中我們可以找到「匈牙利烤雞肉」（1935年），「Stuffed Savoy Cabbage」（1955年），「Chicken Italiano」（1957年），「Hockey Short Ribs」（1970年）和「Mississauga Fried Chicken」（1970年）。這些菜餚都是通過味精而變得美味。每一種都可以說跟中華菜係毫無關係——只如工業製造的番茄湯罐頭。一茶匙或一茶匙半的味精很難被品嚐出來。它通常僅以其品牌名稱「Accent」來提及。但張讓我們看到「Accent」。她將每道菜放在充滿中國風的的平面上，使每道菜的圖像色彩飽和，讓我們看到了無法被品嚐到的東西。此時，菜餚似乎變得色香味俱全，使人垂涎三尺。

但這種愉悅是有風險的。很快，對無味的修復本身就開始顯得無味。

張雪萊通過細心的研究和展覽形式，將對於差異的焦慮和恐懼有美感地展現出來。著迷於味精真是太容易了。消除它的魔力的方式包括揭示它象征的仇外心理和種族主義的醜陋：所謂的「中餐館綜合症」和無處不在的在中餐館掛著的「不添加味精」的霓虹燈標誌。每個霓虹燈標誌的安靜嗡嗡聲背後都是一段漫長而不平靜的歧視的歷史。

因此，味精被當作了違禁品，當作塑料袋中的白色粉末，當作了綜合症和疾病。正如張所示，這一轉變也是種族化的。味精並不是只在中餐中有，但卻有一種無奈的愧疚。只有譴責，卻沒有證據。

浪漫是有風險的，愛情故事並不總是有好的結尾；張雪萊卻給了我們一個快樂的結局，適合味精本身的複雜性。她邀請我們「品嚐」使我們的生活更豐富，更美味的口音。她提醒我們不要輕易相信對不自然而然的輕易中傷和詆毀。進來藝廊，找地方坐下。觀《Accent》吧。

——文/曹美寶